

CIM “revolución de la información alimentaria”

La informática se ha instalado en nuestras vidas. Es difícil pensar en una labor donde la informática no haya llegado facilitando el trabajo y, la gastronomía, no ha escapado a esta ciencia. Hoy día ayuda a la innovación y creación de recetas, manejo correcto de escandallos, control de alérgenos...razón demás para tomarnos el tiempo de conocer cuales han sido estos avances y manejar de manera correcta los aportes que están a disposición de nuestra labor como gastrónomos, cocineros, periodistas, restauradores, etc.

Si entendemos que la gastronomía es el estudio de la alimentación, el hombre y su entorno; entenderemos que un gastrónomo es la persona que se encarga de la ciencia de la alimentación que, obviamente, va más allá del arte culinario y la cubertería entorno a una mesa.

Así que, la informática la podemos definir como un conjunto de conocimientos científicos y técnicos que hacen posible el procesamiento de datos mediante el uso de ordenadores.

Hoy les traemos una entrevista con **Gabriela Briebe Plata**, cofundadora de una plataforma que permite gestionar todo sobre la alimentación, sea ya un restaurante u hotel.

¿Qué es y cómo nace CIM?

La plataforma [CIM](#) es un sistema on line que, personalizamos para cada empresa de alimentación, adaptándonos a todos los tamaños y actividades. Permite en un mismo lugar, controlar y gestionar toda la información de un departamento de A&B (Alimentación y Bebida -F&B, Food and Beverage, en inglés-) creado a la medida de las necesidades específicas de su servicio.

CIM es un acrónimo de “Cloud Ingredients Management”. Sistema que nace dentro de una Consultora de Seguridad y Calidad Alimentaria con 10 años de experiencia. Se crea y programa a diario dentro de la empresa, fruto de la necesidad de digitalizar los procesos de Sanidad, Seguridad alimentaria y control de costes en las empresas de hostelería con las que trabajamos: hoteles, catering y restaurantes. Esta herramienta digital es nuestra aportación a la actual “revolución de la información alimentaria”.



¿Cómo funciona CIM y cómo ayuda en el día a día de un establecimiento de servicios alimentarios?

CIM usa tecnología y bases de datos conectadas, permite gestionar, actualizar y automatizar, en un mismo lugar: información de recetas, ingredientes, alérgenos, valores nutricionales, precios por producto, cálculo de costes, pérdidas y escandallos de plato en tiempo real, gestión de eventos, diseños de cartas y menús o etiquetas, control de

proveedores y selección de platos/menús para cualquier restricción alimentaria (alergias, celiacía, intolerancias, diabetes, etc).

Es una pieza fundamental para agilizar todo el trabajo administrativo y de cumplimiento legal sanitario (que es una carga enorme), haciendo que esta sea parte rentable y eficaz del servicio. Comenzará a aportar: confianza, rigor y soluciones; permitiendo que la Gastronomía gane el terreno que merece en un mercado cada vez más exigente y diversificado.

¿Qué diferencias hay entre CIM y otros programas similares?

Cada Plataforma **CIM** se desarrolla de manera específica, personalizada y a medida de cada cliente; es posible incluso crear una “plataforma coordinadora” de nivel superior a varias “plataformas de establecimiento”, muy útil en franquicias, cadenas o grupos de la misma marca/propiedad. Desde la “plataforma coordinadora” podremos controlar características de las diferentes “plataformas de establecimiento”. Son infinitas las aplicaciones y ampliaciones del sistema, pues la programación se hace desde dentro de la empresa Consultora de Seguridad Alimentaria. El apoyo continuado de consultoría, hace además que, todo servicio cubierto y documento emitido pueda estar siempre “en línea” con la ley actualizada.

El servicio y el soporte son fundamentales en un sistema digital como CIM, ¿Qué ofrecen Uds. en este respecto?

Nuestra plataforma se codifica dentro de nuestra propia empresa, los desarrolladores están entre nuestros trabajadores, por lo que cualquier necesidad de nuestros clientes, pasa a formar parte de las prioridades de nuestra empresa. No hay intermediarios, ni externalizaciones, nosotros mismos solventaremos las necesidades y daremos solución a cualquier problema que se presente.



CIM como sistema digital ¿seguirá mejorándose o estimas que ya como está debe seguir funcionando por lo menos 4 o 5 años?, en otras palabras ¿CIM se reinventa a lo largo de su trayectoria?

La evolución permanente está dentro de la genética de este sistema digital y de toda nuestra empresa. Absolutamente todas las sugerencias de nuestros actuales clientes han sido inspiradoras de cambios y mejoras del sistema, por lo que cuantos más seamos y más clientes tengamos, mejores ideas surgirán y mayor será la evolución de este sistema, no tengo la menor duda.

¿Cómo definirías en pocas palabras el objetivo de un programa como CIM?

Sabemos que **CIM** puede mejorar el rendimiento y la eficacia del departamento de alimentación y bebida de una empresa: reduce el tiempo requerido al ordenador, crea nuevas oportunidades en la atención personalizada a los comensales y ajusta los costes

hasta el gramo de ingrediente.

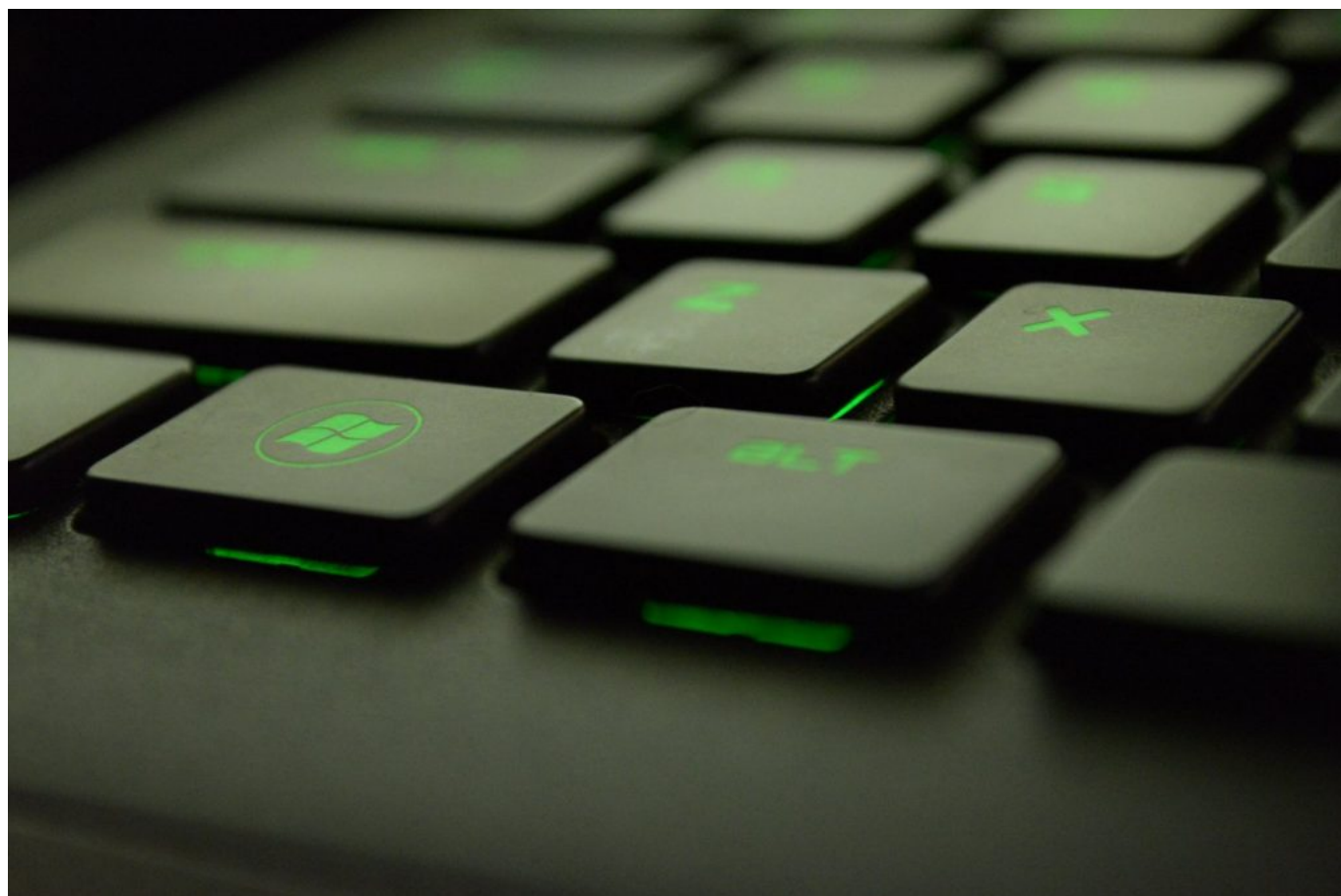


¿Quiénes se benefician cuando CIM es adquirido por un restaurante u hotel?

Para empezar el jefe de cocina y el chef ejecutivo que van a poder gestionar los recetarios, las modificaciones en carta y la declaración de alérgenos en un mismo lugar, con copia de seguridad y partiendo de información previa, sin tener que cargar la misma información una y otra vez. En economato y compras, podrán acceder simultáneamente a las mismas bases de datos para poner precios y gestionar proveedores y marcas (incluso gestionar pedidos), toda la información se integra. Desde eventos, con su propio usuario podrán acceder simultáneamente también para consultar o gestionar los menús, los precios se calculan automáticos y los alérgenos también. Dirección podrá consultar todo en cualquier momento, también con total independencia y privacidad con su propio usuario de acceso, controlando además si los demás han realizado su parte

del trabajo revisando el trabajo para cada usuario. Esto se amplía si deseamos incluir usuarios de “solo lectura” de manera que recepción, por ejemplo, pueda consultar información de menús adaptados a alergias combinadas, o los camareros en sala puedan responder a cualquier pregunta de alergias de manera inmediata con una seguridad absoluta pues la información viene directamente de cocina.

Pero sin duda quien más se beneficia es el consumidor final que gana en confianza hacia esta empresa de hostelería, ya que con este sistema muestra un nivel superior de seguridad y rigor en el control de su alimentación.



...y lo más importante ¿por qué lo recomiendas?

Porque me hubiera gustado encontrar este nivel de automatización hace 10 años cuando diagnosticaron a mi hijo como celíaco y alérgico a huevo y leche. Mi familia está en ese segmento de población que está cautiva y no puede elegir con libertad los lugares de ocio y turismo.

Nuestros 10 años de experiencia en el sector nos avalan. Cuando comenzamos a colaborar con profesionales de la hostelería, no existía normativa reguladora para la atención a las alergias alimentarias. Mucho hemos avanzado desde entonces... y más que sabemos nos viene por delante: diabéticos, veganos, ... Cualquier tipo de restricción puede ser atendida sin que por ello, el establecimiento deba sufrir consecuencias económicas u organizativas ¡Es posible y es el futuro!.

Tanto si se ciñen al mínimo obligatorio como si desean ampliar sus ambiciones nutricionales, la plataforma **CIM** se construye alrededor de sus necesidades bajo sus instrucciones, es elástica y resistente, merece la pena ponerla a prueba.

Además de todo esto, es posible ampliar el sistema con aplicaciones de pantallas táctiles o móviles. Hoy en día ya hay normativas obligatorias, pero hace 10 años quien se esforzaba por atender a alérgicos, diabéticos, veganos o celíacos, lo hacía de modo voluntario y con una vocación de servicio de calidad a sus comensales.

Los servicios de comedor y Catering, fueron los primeros en enfrentarse a estas normativas con su "comida lista para consumo". Se enfrentaron a unas exigencias de control que, requerían una total transparencia respecto a sus recetarios, los ingredientes incluidos en cada receta, su origen y trazabilidad y por supuesto, los alérgenos presentes en cada plato, actualizados con regularidad. Esto requería un enorme esfuerzo humano que, sin adecuadas herramientas digitales, hacían de estas tareas un auténtico castigo. A esto hay que sumarle además 2 problemas: uno es el error humano y otro, es la incomodidad de tener que realizar "a mano" los frecuentes cambios en las materias primas y las recetas. La existencia de programas y plataformas digitales de automatización han facilitado enormemente estas gestiones. Hoy en día cualquier restaurante y cafetería puede dar este servicio con la tranquilidad y la seguridad de la automatización.

Son nuestras plataformas digitales de gestión de información de recetarios, **VIM** es “Virtual Ingredient Management” un sistema de escritorio y **CIM** es el “Cloud Ingredient Management” un sistema online. Ambos permiten, de forma autónoma, gestionar recetarios, declaración de alérgenos, escandallos y emisión de cartas. Todo con la seguridad y confianza que da el ir de la mano de una de las asesorías pioneras en España en materia de normativas de atención a las alergias alimentarias.