

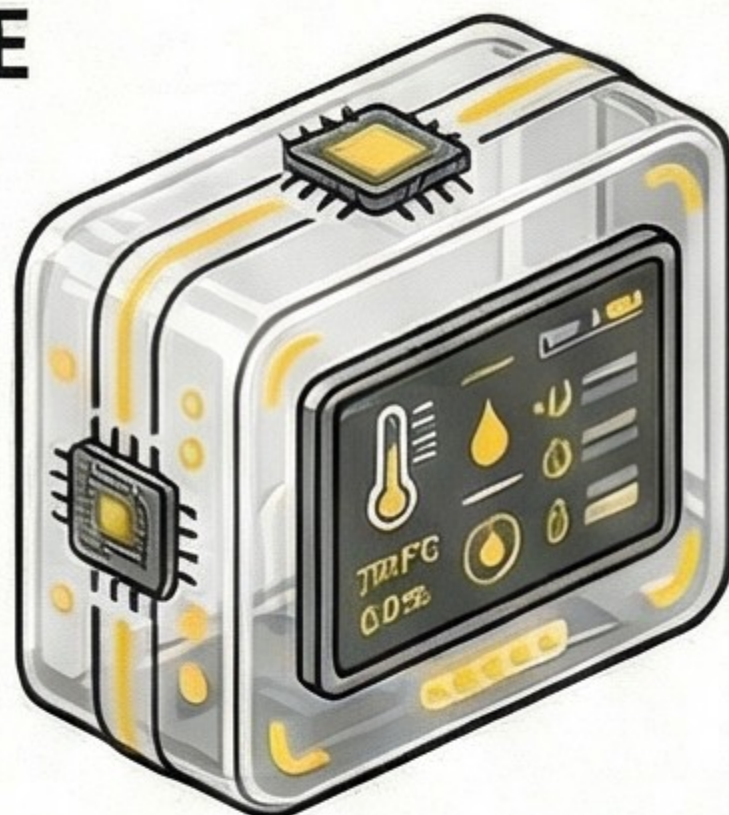
La Revolución del Packaging Gastronómico con IA

DEL ENVASE PASIVO AL CONTROL INTELIGENTE



Envase Tradicional

Etiquetado estático tradicional.



Envase Inteligente

Monitorización en tiempo real y comunicación dinámica.



MERCADO EN EXPANSIÓN



SENSORES TTI Y DE FRESCURA

Alertan sobre rupturas en la cadena de frío o cambios metabólicos.

IMPACTO OPERATIVO Y RENTABILIDAD

REDUCCIÓN DE MERMAS HASTA UN

60%

Ahorros críticos en productos sensibles como carnes y lácteos.



TRAZABILIDAD TOTAL CON RFID Y NFC

Conexión del producto físico con sistemas digitales para un seguimiento exacto.



FIFO

OPTIMIZACIÓN DEL INVENTARIO

La IA predice la vida útil real, facilitando una gestión FIFO basada en frescura real.

POTENCIAL DE AHORRO EN MERMAS



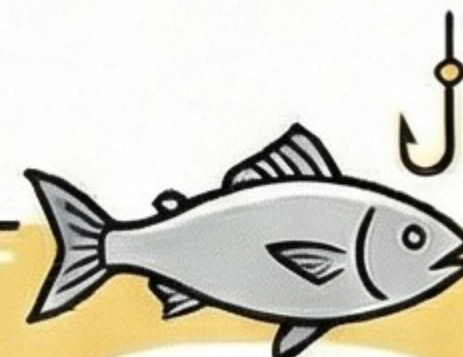
CARNES ROJAS

50% - 58%



PRODUCTOS LÁCTEOS

53% - 60%



PESCADOS FRESCOS

40% - 52%