

'Comer por los ojos', una nueva forma de presentar los platos de un restaurante que está arrasando entre los grandes chefs de España

Ese es el resultado de Gourmeats, la única carta gastronómica QR pionera en España, que presenta los platos de los restaurantes en el formato más popular del momento, el video interactivo

Dos jóvenes emprendedores, José Francisco Santos Fernández y Jorge Fernández Alonso, diseñan una nueva forma de presentar los platos de un restaurante que está arrasando entre los grandes chefs de España.

"Comer por los ojos" ha sido el resultado de Gourmeats, la única carta gastronómica pionera en España, que presenta los platos de los restaurantes en el formato más popular del momento, el video interactivo.

Un estudio de la Universidad de Granada demuestra que los platos bien presentados activan el placer y la Universidad de Oxford confirma que "comer por los ojos" es más un hecho que una expresión, el cerebro crea vínculos afectivos con platos bien procesados y presentados aumentando el deseo de comer.

Para la Dietista-Nutricionista Nekane Ullán, "comer por los ojos" no significa comer sin medida y con un hambre voraz, sino de combinar ingredientes de distintos colores para hacer platos apetecibles y así disfrutarlos al 100%.

Gourmeats, fundada a finales de 2021 por José Francisco y Jorge, dos consultores de Big Four que tras ocho años trabajando en el sector financiero y sector servicios detectan una oportunidad clara en uno de sus encuentros para cenar y "ponerse al día" tras la jornada laboral.

Es en ese momento es donde toman la decisión de dejarlo todo e iniciar el desarrollo de una aplicación para conectar los platos de los establecimientos HORECA (acrónimo de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías) con los consumidores.

"Nuestro objetivo era desarrollar un producto sencillo, intuitivo, diferenciador y donde prevalezca la autonomía del restaurante", señala José Francisco Santos.

Tal y como explica Jorge Fernández, sin necesidad de instalar una aplicación; que los comensales visualicen, a través del nuevo código QR del restaurante y desde cualquier dispositivo, el detalle de cada plato de la carta, su elaboración, el nombre, descripción, precio, alérgenos, cantidades

disponibles y sugerencias del chef. "La foto de un plato en una carta se ha quedado obsoleta, el usuario requiere interacción", asevera.

Además, a través de su panel de administración, el restaurante puede gestionar toda la información que muestra su carta QR en tiempo real. De forma totalmente intuitiva y autónoma, el restaurante puede actualizar precios, ocultar un producto sin stock, modificar descripciones, posicionar productos y agregar nuevos platos.

Una herramienta que, gracias a su modelo de negocio B2B2C, acoge a dos tipos de clientes: restaurantes y comensales.

"Los restaurantes con el objetivo de satisfacer una necesidad en sus salas, contratan los servicios ofrecidos por Gourmeats para mejorar la experiencia de sus clientes y reforzar su estrategia digital. Los comensales acceden a través del código QR, consumen contenido visual de calidad, resuelven sus dudas sin tener que preguntar al camarero y abren su mente para probar nuevos platos", indica Jorge Fernández Alonso.

"En nuestra propuesta de valor, Gourmeats cubre la producción de los videos de todos los platos que componen la carta del restaurante, por lo que se asegura un contenido de alta calidad, que muestra el trabajo del chef y la realidad de cada plato", puntualiza José Francisco Santos Fernández.

"Todos comemos por los ojos, es una realidad". "En Sisapo Trafalgar, desde que ofrecemos el QR Gourmeats a nuestros comensales, hemos experimentado un mayor consumo y, por lo tanto, un aumento del ticket medio entre 4-5€ por persona, además de un cliente más satisfecho con la experiencia" asegura Alejandro Aguirre, chef ejecutivo de Sisapo Trafalgar.

"En nuestro hotel, Novotel Madrid Center, ofrecemos QR Gourmeats en nuestro restaurante además de facilitarles el acceso en habitaciones y espacios comunes. Gracias a la visualización de nuestros productos en formato video hemos detectado un aumento del consumo tanto en sala como en pedidos de room services ", afirma Jose Alberto Garcia, director ejecutivo de Novotel Madrid Center.

Jesús Castells Navarro, director general de Art & Sushi Madrid, reconoce que "el QR Gourmeats nos ha ayudado mucho a aclarar a los clientes cualquier duda con relación a nuestros platos". "Al ser un restaurante japonés, en ocasiones los clientes no conocían alguno de nuestros productos y gracias a la carta en video, todas esas dudas han desaparecido. Además, el Panel de Administración que gestiona el QR, nos permite actualizar directamente cualquier información de nuestros productos sobre la marcha. Cuando nos quedamos sin materia prima de alguno de nuestros productos con un simple clic lo ocultamos de la carta QR", matiza Jesús Castell.

Datos de contacto:

Gabinete de prensa
617 422 261

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Dispositivos móviles](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>