IMAGEN : [https://static.comunicae.com/photos/notas/1250190/soleti\_group\_lanza\_marca\_inno4food\_1\_1-1.jpg](http://imagen/)

# Soleti Group lanza Inno4Food, marca de soluciones de software para optimizar la gestión de la materia prima

## La nueva división ofrece innovaciones como un software con inteligencia artificial para prevenir la demanda de los distintos negocios del canal Horeca

Soleti Grup, empresa con 30 años de experiencia en etiquetado industrial, amplía su familia de marcas y lanza Inno4Food, la nueva división especializada en soluciones de software integral para optimizar la gestión de la materia prima en cocinas profesionales. Enfocada al sector Horeca, sus soluciones permiten ahorrar en la partida de food cost, además de prevenir el desperdicio alimentario, esto último un reto para los negocios de la industria (hoteles, restaurantes y cafeterías).  
  
El desperdicio de alimentos supone anualmente pérdidas de miles de euros para los establecimientos, a las que hay que añadir el elevado coste medioambiental que también pone al sector en el punto de mira. Según datos de la Comisión Europea, el 20% de los alimentos terminan en la basura. De hecho, solo en España, cada año se desperdician 7,7 millones de toneladas de comida, siendo el sector hostelero responsable del 12% de ello.  
  
Para luchar contra el desperdicio alimentario, el Consejo de Ministros aprobó en junio de 2022 el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario. La nueva normativa, que debería haber entrado en vigor el pasado enero, prevé multas de entre 2.000 y 60.000 euros para las empresas que no cuenten con este plan. De momento, está paralizada, pero es cuestión de tiempo.  
  
La situación a nivel europeo va en la misma línea. El pasado julio, la Comisión Europea expresó su voluntad, de cara al 2030, de exigir a los Estados miembros que reduzcan el desperdicio alimentario en un 30% en supermercados, restaurantes y hogares, y en un 10% en la fase de manufactura y procesado. El sector Horeca debe afrontar el reto, por salud económica y por conciencia medioambiental.  
  
Las pérdidas y el desperdicio de alimentos son señal de un funcionamiento ineficiente de los sistemas alimentarios que precisade soluciones adaptadas a las necesidades de cada sector. En este sentido, Inno4Food se une a Soleti, la división especializada en identificación y trazabilidad industrial, y a Labelfood, la tienda en línea de etiquetas y dispositivos para la identificación y trazabilidad de alimentos y elaborados.  
  
En Soleti Group llevamos más de 10 años trabajando en soluciones para digitalizar los procesos en las cocinas profesionales con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria y también de reducir el desperdicio alimentario, pero con Inno4Food hemos ido un paso más allá, valora Marcel Abarca, CEO de Soleti Group. Hemos invertido más de 400.000 euros en el desarrollo de nuevas soluciones que permiten optimizar la gestión de la materia prima, como por ejemplo el software Smartfood, que se vale de inteligencia artificial para prevenir la demanda de cada negocio, lo que les aporta mayor precisión y, por lo tanto, un ahorro en food cost, agrega.  
  
El objetivo es garantizar la seguridad alimentaria y prevenir el desperdicio de alimentos cumpliendo al mismo tiempo con la normativa. En este sentido, el software Smartfood, estandarte de Inno4Food, cuenta con cinco módulos más: caducidades secundarias, control de temperaturas, elaborados y delivery, APPCC y waste.  
  
La nueva marca de Soleti Group también ofrece otras soluciones, como las etiquetas inteligentes para el control de temperatura de los alimentos, cuyo uso permite el control de la cadena de frío y una mayor transparencia con los clientes y proveedores, entre otras funciones.  
  
Sobre Soleti Group  
  
Soleti Groupes sinónimo de excelencia en la identificación y trazabilidad. Para ello, pone a disposición de los clientes soluciones integrales, tanto globales como más específicas, para adaptarse a las necesidades reales de cada sector e instalación. Los más de 30 años de los profesionales que dan rumbo a la empresa permiten conocer al detalle los requisitos logísticos y aportar servicios y productos para cualquier fase de la cadena de valor, a través de la tecnología más innovadora: desde consultoría en el diseño del envase hasta trazabilidad, pasando por la impresión y aplicación de las etiquetas que lo hacen posible.