



El futur de l'alimentació (II): La tecnologia

La tecnologia està canviant significativament la nostra manera de viure i està transformant la manera com comprem, cuinem i mengem. L'accés a internet i a les xarxes socials també ha tingut un impacte en la relació entre consumidor i proveïdor. Fins ara, les empreses mai havíem tingut tanta informació i feedback dels consumidors. La satisfacció del client és garantia de que s'estan fent les coses correctament i l'organització (tant si és una gran empresa com un petit restaurant) capaç d'adaptar ràpidament la seva oferta a les demandes del consumidor és la que tindrà més èxit.

Més enllà de les xarxes socials, influencers i haters, ens agradaria fer un repàs de les principals tecnologies que a Sant Dalmai pensem que seran rellevants per la producció d'aliments i la indústria alimentària en general

Traçabilitat, transparència i blockchain

La traçabilitat serà cada vegada més important en el món de l'alimentació, ja que els consumidors exigiran conèixer no només els ingredients del producte, sinó també l'origen de cada un d'ells, així com el procés de producció seguit i els valors de les empreses que els fabriquen. La transparència i la claredat de la informació seran clau per guanyar-se la confiança dels consumidors, i aquesta serà cada vegada més important en la seva decisió de compra.

Ja fa més de 20 anys que a Sant Dalmai implantem un sistema informàtic per controlar els nostres processos productius i poder proporcionar dades fiables i rellevants als clients respecte a la traçabilitat dels nostres productes. Des de llavors hem anat progressant, buscant sempre oferir les màximes garanties a clients i consumidors.

Sembla que en el futur, la tecnologia blockchain serà la que donarà seguretat als consumidors de que la informació proporcionada per les empreses és veraç i fiable. De totes maneres, pensem que aquesta tecnologia encara s'ha de desenvolupar en altres sectors, principalment de serveis, abans de ser adoptada per al indústria de la alimentació en general.



Big data

La creixent monitorització de processos i equips en la indústria està generant moltes dades que, analitzades correctament aporten una informació de molt valor per a les empreses. El “Big data” permet analitzar aquestes dades fent possible veure el que fins ara quedava ocult i obrint infinites possibilitats de millora:

- Adaptar processos per fer-los més sostenibles i eficients
- Preveure accions i/o desviacions
- Anticipar l’aparició de no conformitats

Robotització

Dos de les principals característiques de Sant Dalmai són la flexibilitat i un alt nivell d’adaptació a les necessitats de cada client. L’automatització en aquest context és complicada degut a produccions curtes i poc estandarditzades, però pensem que l’evolució de la tecnologia permetrà incorporar robots a planta capaços de donar suport a les persones, complementant la seva feina i facilitant el seu entorn laboral.

En qualsevol cas, i degut a la facilitat de replicar un model de producció basat en la robotització, a Sant Dalmai estem convençuts que seran precisament les persones les que crearan el valor diferencial. Comptar amb el millor equip de professionals serà imprescindible per elaborar productes amb valor afegit i oferir un servei al client que marqui la diferència.

Altres tecnologies

La demanda d'aliments més segurs, frescos i gustosos implica que l'ús de noves tecnologies no es limiti a la producció, sinó que ha de tenir lloc en les diferents fases de la cadena de subministrament.

- Conservació d'aliments: altes pressions hidrostàtiques, polsos elèctrics ...
- Neteja i desinfecció: vapor, plasma fred,...
- Manteniment: Creació de recanvis amb fabricació additiva (Impressió 3D)...
- Tècniques analítiques: biotecnologia, espectroscòpia Terahertz....

Veurem com evoluciona la tecnologia, quins avenços incorporarem en el nostre dia a dia i quins quedaran com a simples anècdotes del camí.