

# MIFOOD ROBOT

MIFOOD

IBM Developer



# MIFOOD

- Ruben Miranda : admin@mifood.es :  
[www.linkedin.com/in/ruben-miranda-841301180/](http://www.linkedin.com/in/ruben-miranda-841301180/)
- Shawn Hoffman : shawn@mifood.es :  
[www.linkedin.com/in/shawn-hoffman-8b6b6353/](http://www.linkedin.com/in/shawn-hoffman-8b6b6353/)
- David Pinzon : david@mifood.es :  
[www.linkedin.com/in/davidpinzonmk/](http://www.linkedin.com/in/davidpinzonmk/)
- Sumanth Tadepalli : sumanth@mifood.es :  
[www.linkedin.com/in/sumanth-tadepalli/](http://www.linkedin.com/in/sumanth-tadepalli/)
- Miguel Angel de la Fuente : miguel@mifood.es :  
<https://www.linkedin.com/in/miguelfqmg/>



# <Caso de uso>

- <Problema o situación que se desea resolver o mejorar>
- Precio alto de la comida en restaurantes **de 8 a 25€**
- Tiempo de preparación lento **+30 minutos**
- Riesgo de accidentes laborales en las cocinas (**cortes, quemaduras...**)
- Falta de higiene del personal en la preparación de los alimentos.

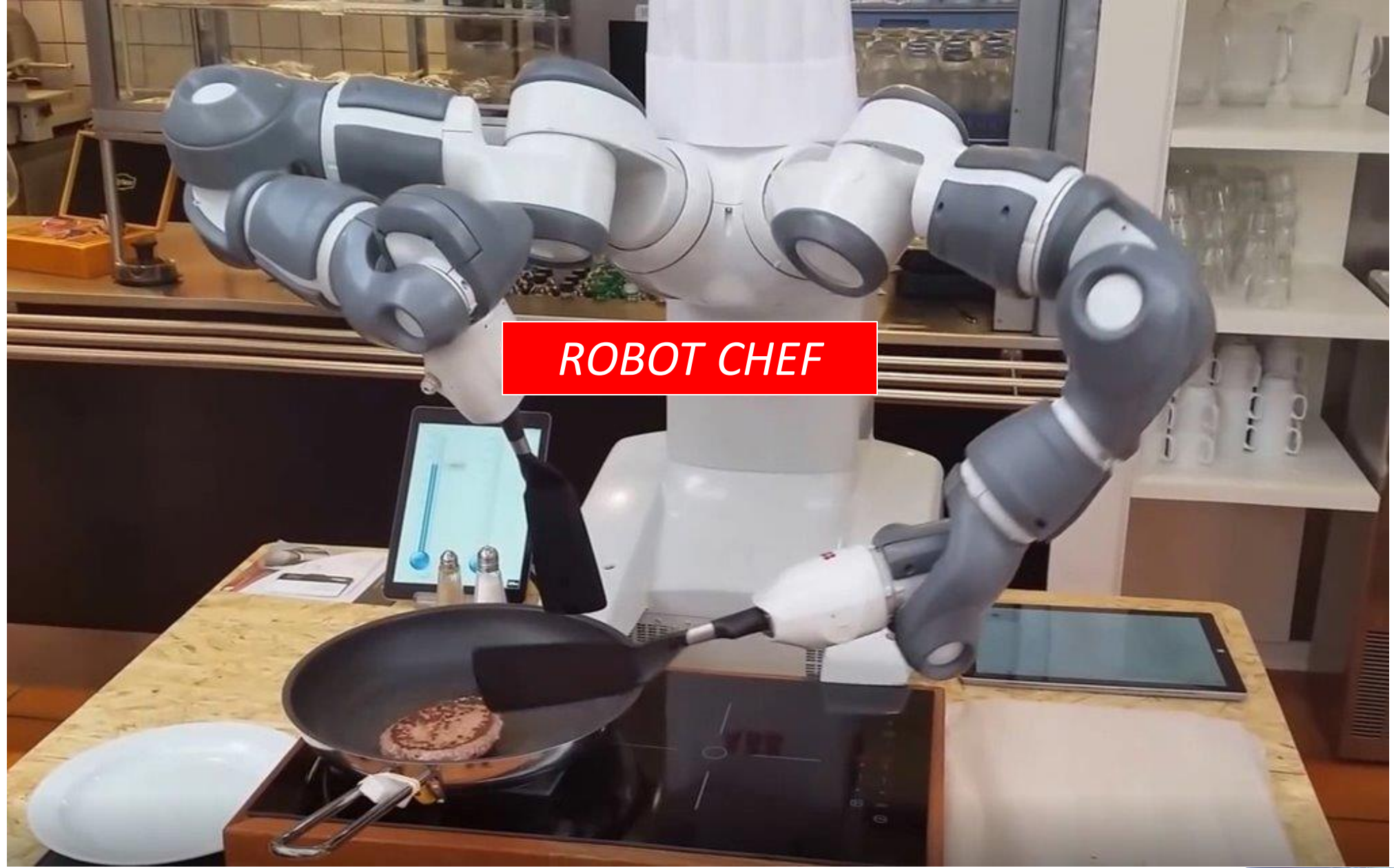


# <Descripción solución>

- <¿Cuál es la solución y qué se pretende resolver?>
- Automatización y robotización de las cocinas de los restaurantes.
- Reducir el coste de producción automatizando el trabajo de los chefs.
- Reducir el tiempo de preparación utilizando AI que nos indique los movimientos óptimos para la preparación del plato de comida.
- Eliminar cualquier tipo interacción humana con la comida.
- Mitigar el riesgo de accidentes laborales en las cocinas de los restaurantes por parte de el personal.







IBM Developer

#HackIBMAI



# <Puntos diferenciadores>

- <¿Porqué mi solución es innovadora?>
- Nuestra empresa está introduciendo una nueva tecnología al mercado de la restauración.
- Se trata de un robot colaborativo con dos brazos, diseñado para un mundo en el que los humanos y los robots trabajan juntos. Augura una nueva era los robots pueden trabajar en las mismas tareas que los humanos con una precisión extrema y al mismo tiempo garantizar la seguridad de quienes lo rodean. Nuestra tecnología ofrece un mejor servicio que cualquier otro robot de la competencia, y puede realizar trabajos de forma mas eficiente que un humano.



# <Tecnologías IBM utilizadas>

- <Servicios de IBM Cloud que han sido utilizados>
- Nuestra empresa trabaja desde hace ya varios años utilizando tecnología de IBM.
- El servicio de los servidores cloud de IBM que siempre proporcionan un alto rendimiento para albergar la aplicación con la que controlar el robot, además nos permite escalar nuestro negocio de manera internacional.
- La Inteligencia Artificial (AI) de IBM la cual permite al robot realizar los movimientos óptimos para la preparación de la comida en cada tipo de restaurante.
- Machine learning de IBM la cual permite al robot aprender de forma automática de los errores que comete al cocinar, gracias a los sensores que el robot tiene en cada brazo.



# <Arquitectura de la solución>

- <Esquema de los componentes que se van a utilizar para el prototipo>
- Aplicación para el usuario con los platos que puede pedir para que el robot los prepare.
- Servidores cloud de IBM para enviar la información al robot además de almacenar y analizar los datos de los clientes en el servidor de Big Data.
- Software de AI para indicarle al robot los movimientos óptimos en la preparación de cada plato de comida.
- Robot proporcionado por ABB para la preparación física de cada plato de comida.
- Sensores que permiten al robot aprender del entorno con el objetivo de reducir el error a la hora de preparar la comida.

