GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

# Inmersa360 desarrolla un asistente de inteligencia artificial que responde a los clientes de restaurante

Actualidad Empresarial | 04/06/2026 | 00:00

La hostelería española vive una transformación tecnológica que ya ha llegado a la mesa. En esa línea trabaja Inmersa360, una empresa nacida en Torrevieja que ha desarrollado un sistema formado por un soporte físico de diseño que se coloca en cada mesa y una página a la que el cliente accede con solo acercar el móvil. Desde ahí tiene en un único toque la carta, el WiFi, las reseñas y un asistente conversacional con inteligencia artificial. Su fundador, Alex Vilches, explica una propuesta pensada para aligerar el servicio.

Un soporte en la mesa que reúne todo en un toque

¿En qué consiste el sistema que habéis desarrollado?

Es un soporte físico de tamaño A6, con un diseño cuidado que llama mucho más la atención que un código QR pegado en la mesa. El cliente acerca el móvil o escanea el código y tiene al instante la carta con fotografías, el WiFi, las reseñas y nuestro asistente, ChefBot. Todo en un solo toque. Es importante dejar algo claro: no sustituye al camarero, es un apoyo para él. Le quita las preguntas que se repiten cien veces al día, como las claves del WiFi, las dudas sobre alérgenos o el idioma del cliente, y así puede dedicarse a lo que de verdad importa, que es la atención y el trato en la mesa.

Un asistente que responde por voz y en cualquier idioma

El asistente de voz es lo que más llama la atención. ¿Cómo funciona?

El cliente puede hablarle directamente, sin escribir. ChefBot detecta el idioma de forma automática, entiende lo que se le dice aunque haya ruido de fondo, y responde en menos de tres segundos en ese mismo idioma. Quien prefiera escribir también puede hacerlo por chat. Para el equipo de sala supone un alivio: deja de ser una barrera atender a una mesa de clientes extranjeros, porque cada comensal recibe respuesta en su propio idioma sin que el personal tenga que detenerse.

¿Qué problema resuelve en un restaurante?

España recibe turismo de todo el mundo, y la barrera del idioma ralentiza el servicio. Aquí no hay una lista cerrada de idiomas: ChefBot responde en el idioma de cada comensal, sea inglés, ruso, alemán o cualquier otro. El cliente extranjero gana autonomía y el camarero gana tiempo, porque las preguntas repetitivas las resuelve el asistente.

La diferencia frente a una carta digital

¿Qué aporta frente a una carta digital normal?

La diferencia está en el soporte en la mesa y en la conversación. Un código QR corriente lleva solo a la carta; este sistema reúne en un mismo lugar todo lo que el local quiera ofrecer y suma un asistente que dialoga con el comensal, resuelve dudas concretas y orienta sobre recomendaciones según lo que busca cada persona.

Inmersa360 prevé presentar su tecnología en la Feria Gastronómica de Alicante el próximo octubre, dentro de un plan de expansión orientado a la digitalización de la experiencia en sala. La compañía sitúa la atención al comensal en el centro de un sector que, según las últimas tendencias del mercado, avanza hacia la inteligencia artificial como estándar.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/297348-inmersa360-desarrolla-un-asistente-de-inteligencia-artificial-que-responde-a-los-clientes-de-restaurante.htm