[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 29/05/2020

# [AR Food: poder ver el plato en 3D antes de pedirlo, llega la Carta en Realidad Aumentada](http://www.notasdeprensa.es)

## AR Food llega pisando fuerte ofreciendo una solución innovadora y segura al sector hostelero. Diferenciación y seguridad en un mismo producto. Es el escudo anti covid de la hostelería

AR Food es un producto innovador que ha lanzado al mercado la compañía AR Vision que ofrece una solución al sector hostelero para digitalizar la carta donde además de cumplir con la nueva normativa de higiene actual, y ser muy sencillo de utilizar se pueden ver los platos en realidad aumentada. Esta solución, pionera en Europa, llega para quedarse. Lo que hoy empieza por la digitalización de la carta en este sector, estará en plena evolución y desarrollo, proporcionando en los siguientes meses, posibilidades como las de la traducción simultánea, reserva online de la mesa de restaurante viéndola en Realidad Aumentada, pagar, o, incluso, pedir la comanda desde la misma aplicación. Es la unión perfecta entre una solución perfecta e innovadora. Representa una revolución, en comparación a los ‘tradicionales’ códigos QR y ofrece una solución mucho más innovadora, escalable y personalizable. ¿Cómo funciona AR Food?El funcionamiento es muy sencillo y cubre la necesidad de no manipular las cartas en los bares, restaurantes, cafeterías y hoteles. El hostelero reparte a cada comensal un marcador (tarjeta de usar y tirar o vinilo adhesivo lavable), para que sean totalmente higiénicos al tratarse de elementos individuales y exclusivos. Lo único que el comensal debe hacer es descargarse la app, abrirla y enfocar el marcador, a partir de ahí el comensal podrá disfrutar de la carta en tres dimensiones, consultar el listado de platos, ver imágenes en alta calidad de los distintos cocinados, consultar los alérgenos y poder leer una descripción de la posible elección. La Realidad Aumentada es una tecnología que está en auge y más después de la situación extraordinaria que ha tocado vivir. Acciones virales como la de realidad aumentada de Google, con la cual se puede hacer que parezca que un tigre, un tiburón o cualquier animal, están dentro de un salón, han hecho que esta tecnología llegue al gran público y hoy sea mucho más conocida. La crisis del COVID-19 ha propiciado que muchos sectores estén obligados a digitalizarse, y en el caso de la hostelería, dicha digitalización ayudará a la revitalización de una de las señas de identidad de la marca España. Y a través de estas soluciones de tecnología inmersiva, a estar a la vanguardia mundial de un sector tan arraigado a la cultura ibérica. Toda ayuda es poca para el sector de la hostelería y en palabras de Javier Argente Linares, CEO de la compañía: “AR Food nace para dar respuesta a una situación excepcional y tenemos que aportar toda la ayuda posible en estos momentos”. ¿Qué es AR Vision?AR Vision, es una compañía granadina formada por expertos en desarrollo de tecnologías inmersivas, ganadora del premio a mejor empresa emergente española por los Global Startup Awards, que ponen al servicio de la hostelería una solución pionera en Europa “made in Spain”. Más información en: contacto@arvision.es

**Datos de contacto:**

Patrician López Lucas

915436698

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/ar-food-poder-ver-el-plato-en-3d-antes-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Franquicias Imágen y sonido Gastronomía Marketing Andalucia Entretenimiento E-Commerce Ciberseguridad Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)