

TECH UPDATE

जयपुर के 5-स्टार होटलों की किचन में एआई खाने की बर्बादी पर लगा रहा रोक

एआई की मदद से होटल्स में 30% तक कम हुआ फूड वेस्ट, शेफ को मेन्यू प्लानिंग में हो रही आसानी

उदित पारीक • जयपुर

जयपुर के लगभग 5-स्टार होटल अब अपने हेरिटेज लुक, बुक और मेहमानवाजी के साथ स्मार्ट किचन के लिए भी चर्चा में हैं। बड़े होटलों में रोजाना सैकड़ों लोगों के लिए खाना तैयार होता है। बुफे, बैकवेट, रेस्टोरेंट और रूम सर्विस के लिए अलग-अलग डिसेज बनती हैं, लेकिन इनमें से काफी खाना प्लेट में बच जाता है या जहरत से ज्यादा बनने के कारण किचन वेस्ट में चला जाता है।

वर्ल्ड वाइडलैड फंड की रिपोर्ट 'रिड्यूसिंग फूड वेस्ट टू ब्रुस्ट होटल सस्टेनेबिलिटी एंड प्रॉफिटैबिलिटी' के अनुसार, होटलों में खाने की कुल लागत का करीब 8% हिस्सा फूड वेस्ट में चला जाता है। इसी रिपोर्ट में यह भी बताया गया है कि खाना नामने और मैनेज करने से होटल 6 महीने में फूड वेस्ट को 40% तक कम कर सकते हैं।

रिपोर्ट के अनुसार, फूड वेस्ट कम करने पर हर 1 डॉलर (95 रुपये) के निवेश पर होटल को औसतन 7 डॉलर (665 रुपये) तक का रिटर्न मिल सकता है। अब इसी बर्बादी को रोकने के लिए जयपुर के 5-स्टार होटल आर्टिफिशियल इंटेलिजेंस की मदद ले रहे हैं। एआई होटलों के लिए खर्च कम करने और पर्यावरण को बचाने का नया तरीका बन रहा है।

• रेसिपी का पर्यावरण पर असर बताएगा 'फूडस्टेप्स'... फेयरमोड जयपुर में ऑर्बिस्क की एआई टेक्नोलॉजी का इस्तेमाल किया जा रहा है। होटल से जुड़े डेटा के अनुसार, इससे फूड वेस्ट करीब 30% तक कम हुआ है। यहाँ बचने वाले ऑर्गेनिक वेस्ट को ऑर्गेनिक वेस्ट कन्वर्टर मशीन से खाद में बदला जा रहा है, जिसका इस्तेमाल होटल के गार्डन में किया जा रहा है। होटल फूडस्टेप्स जैसे फूड कार्बन अकाउंटिंग प्लेटफॉर्म से यह भी देख रहा है कि किस इंग्रिडिएंट या रेसिपी का पर्यावरण पर कितना असर पड़ रहा है। वहीं रेफ्लेक्स जयपुर में एआई टेक्नोलॉजी के साथ फूड वेस्ट कम करने के लिए 'la carte मॉडल' पर फोकस किया जा रहा है। इस मॉडल में बुफे की तरह खाना पहले से ज्यादा मात्रा में नहीं बनता, बल्कि गेस्ट के ऑर्डर के हिसाब से डिश तैयार की जाती है। इसके साथ ही हॉलिडे इन में भी ऑर्गेनिक वेस्ट कन्वर्टर मशीन का इस्तेमाल किया जा रहा है।

ऐसे काम करता है... इस्टबिन के ऊपर कैमरा, नीचे स्मार्ट स्केल



इस टेक्नोलॉजी को 'थ्रो एंड गो' कहा जा सकता है। इसमें किचन के वेस्ट बिन के नीचे स्मार्ट स्केल और ऊपर कैमरा लगाया जाता है। जैसे ही शेफ या स्टाफ कोई बचा हुआ खाना या इंग्रिडिएंट इस्टबिन में डालते हैं, सिस्टम उसकी फोटो लेता है और वजन रिकॉर्ड कर लेता है। एआई सिस्टम यह पहचानता है कि कौन-सी डिश या इंग्रिडिएंट फेंका गया है, उसका वजन कितना है और उसकी अनुमानित कीमत क्या है। इसके बाद दिन के अंत में शेफ को रिपोर्ट मिलती है कि किस डिश में सबसे ज्यादा बर्बादी हुई, कौन-सी चीज जरूरत से ज्यादा बनी और कहाँ प्लानिंग सुधारने की जरूरत है।

'गैया 2.0' जैसे टूल से हर महीने का डेटा ट्रैक

हिल्टन की 'ट्रैवल चिद पर्सन रिपोर्ट' के अनुसार, 2024 में बिनी एआई सिस्टम करीब 40 देशों के लगभग 200 हिल्टन होटलों में इस्तेमाल हो रहा है और इससे सालाना 39 लाख मील्स बचाई गई। वहीं एकोर ग्रुप की 'इटीग्रेटेड रिपोर्ट' के अनुसार, उसके 2,300 से ज्यादा होटल लगातार फूड वेस्ट माप रहे हैं, जबकि 380 होटल ऑर्बिस्क, बिनी और फुलसून जैसे एआई सॉल्यूशंस का इस्तेमाल कर रहे हैं। इस ग्रुप के होटल 'गैया 2.0' जैसे टूल से हर महीने फूड वेस्ट का डेटा ट्रैक करते हैं।

टेक्नोलॉजी का फायदा

- कौन-सी डिश ज्यादा बच रही है, यह तुरंत पता चलेगा।
- जरूरत से ज्यादा खाना बनने से रोक जा सकेगा।
- खरीदारी और किचन प्लानिंग बेहतर होगी।
- होटल की फूड कॉस्ट कम होगी।
- बचा हुआ ऑर्गेनिक वेस्ट खाद में बदला जा सकेगा।