

Nom del ponent	Càrrec	Correu de contacte	Nom de la solució presentada	Breu descripció de la solució presentada	Mitjana grau d'interès
Alex Surroca	Consultor Soluciones de Negocio	asurroca@semic.es	Smart Hospital	Software de gestió al núvol que permet optimitzar, coordinar i rastrear de manera senzilla qualsevol moviment d'actius hospitalaris, com llits, cadires de rodes, ecògrafs, etc. Podem connèixer la seva ubicació en temps real, els moviments que han tingut i les zones més concorregudes al llarg del temps. Permet la reducció de tasques innecessàries, disminuir les despeses i augmentar el temps de dedicació a cada pacient.	92%
Eric Verdaguer	CEO - Co Fundador	eric@logmeal.es	LogMeal: NutraHospi	Solució d'intel·ligència Artificial, visió per ordinador i aprenentatge profund per a reconeixement de menjar, begudes i aliments frescs i controlar el malbaratament de menjar. Permet optimitzar el processos logístics i alimentaris tenint un control més exhaustiu, digitalitzat, autocalculat, automàtic i en temps real respecte a allò que es cuina, serveix i malbarata, permetent tenir informació per a preses de decisions en les compres i processos.	80%
Jordi Buisan	CEO	jordi.buisan@behit.cat	MantTest. ProcuOS. beHClic	MantTest: Sistema de gestió de manteniment d'actius, i serveis addicionals (neteja i seguretat). ProcuOS: plataforma de gestió de relació amb proveïdors. beHClic: gestió d'expedients. També estem desenvolupant una solució per la gestió de la infraestructura en tot el cicle de vida.	78%
NIL SALOMÓ	CEO	NSALOMO@PROPPPOS.COM	FOOD INSPECTION	PROPPPOS es una empresa de I.A. especialista en el reconeixement de menjar mitjançant la intel·ligència artificial i la visió per computador. Utilitzem aquesta tecnologia per desenvolupar solucions d'automatització pel sector Food service. En aquest cas, presentem Food Inspection, una solució desenvolupada pel sector sanitari que mitjançant l'anàlisi d'imatge permet: - Control de seguretat a la línia d'emplatat analitzant en temps real tot el menjar emplatat (línea calenta). Gràcies a la integració amb el sistemes de nutrició pot verificar que la safata és correcta. - Control de qualitat, ja que totes les imatges de safates i plats s'envien a la plataforma cloud on es poden consultar. - Control de menjar sobrant. Amb la mateixa tecnologia podem controlar la quantitat de menjar que sobra un cop torna la safata a la cuina o a la mateixa habitació. A més a més, si conservem la identificació única de la safata, podem identificar prèviament comportaments de desnutrició dels pacients de l'Hospital.	74%
Emili Senabre	Soci fundador - CTO	e.senabre@takhs.es	Takhys for Health	Plataforma per a digitalitzar, controlar i optimitzar l'operativa diària d'establiments. - Gestió d'incidències de Neteja, Manteniment, Seguretat..., en qualsevol punt de la instal·lació - Planificació i control de tasques de Neteja, Repartiments, Manteniment, controls legals (legionella, APPCC...),... - Gestió de Magatzems, de Consums energètics, de Qualitat... Plataforma desenvolupada en el núvol. Accés per navegador i app. Orientada a usuaris no tècnics. Simplicitat d'ús. Plenament configurable pel propi establiment. Implantada en més de 140 establiments, incloent l'Hospital Clínic de Barcelona.	70%
Marc Solench	Direcció tècnica i comercial	nuriacasas@dibosch.com	ECOBOTS: Automatització de la neteja de paviments	ROBÒTICA AUTOMATITZACIÓ DE LA NETEJA DE PAVIMENTS La tendència del 2023 en higiene professional serà l'automatització de processos dels serveis de neteja. La robotització ofereix la possibilitat de tenir una neteja contínua dels espais, millorant així, els nivells d'higiene, la productivitat i la rendibilitat de l'empresa. Presentem Fregadores, aspiradors i escombradores autònomes. La robòtica proporciona innovació i millores significatives, però també nous reptes per a les empreses: Com podem implantar aquesta nova tecnologia a la nostra empresa? Quins són els principals avantatges en estalvi de costos i optimització dels temps? Per aquest motiu és important tenir tota la informació i referents dins del sector.	70%
Eric Garcia Ordoñez	CEO	Eric@gooapps.net	GooCheck, seguiment stocks, alimentació	El checklist quirúrgico y la creación de soluciones personalizadas por cada entidad (https://youtu.be/fPPx9XqPqE)	66%