

درس‌هایی که از کووید گرفتیم

در حالی که بسیاری از ما دوست داریم چالش‌های چند سال گذشته را پشت سر بگذاریم اما آنچه در مورد سیستم‌های غذایی در طول سال‌های همه‌گیری بیماری کووید-۱۹ آموخته‌ایم را نمی‌توان به‌دست فراموشی سپرد.

همه‌گیری کووید-۱۹ به ما نشان داد که زنجیره‌های تأمین جهانی چقدر شکننده هستند و برای اطمینان از انعطاف‌پذیری در سیستم‌های غذایی خود، باید از سیستم جهانی به سیستم محلی تغییر وضعیت بدهیم. کمبود مواد غذایی که در طول همه‌گیری دیده شد و همچنین مشکلات عرضه ناشی از معضلات بسیار، بر اهمیت ایجاد یک سیستم غذایی انعطاف‌پذیر تأکید می‌کند. در حالی که مسئله امنیت غذایی به یک رویکرد مشترک نیاز دارد، راه‌حل‌های فناوری برای تقویت سیستم‌های غذایی محلی در بسیاری از کشورهای جهان نیز وجود دارد.

این شامل روش‌های کشاورزی در محیط‌های کنترل شده (CEA) می‌شود. چه در مناطق شهری و چه در مناطق روستایی، CEA مردم را قادر می‌سازد تا مواد غذایی را در زمین و در مکان‌های متنوع‌تری پرورش دهند و این فرصت را برای تولیدکنندگان فراهم می‌کند که محصولات خود را نزدیک‌تر به مصرف‌کنندگان قرار دهند. این موضوع شامل روش‌های تولید مانند سیستم‌های آبی‌پروری درون‌زمینی، گلخانه‌ها و مزارع عمودی است.

در حالی که امکان دارد یک راه‌حل جامع کمی دور به نظر برسد اما می‌توان انتظار داشت که طی سال‌های آینده شاهد گام‌های بیشتری در این راستا باشیم. در میان چالش‌های کنونی جهان، درس دیگری که باید از همه‌گیری کووید-۱۹ گرفته شود، روشی است که در یک زمان دشوار برای تحقق غیرممکن‌ها شکل گرفت؛ از ساختن یک سیستم غذایی انعطاف‌پذیر گرفته تا استفاده از فناوری‌های نوآورانه. این جنبش‌ها در سطح صنعت زمانی بیشترین موفقیت را خواهند داشت که این بخش‌ها با هم متحد شود؛ اتحاد بین صنعت و فناوری. ما باید به کار باهم، به اشتراک گذاشتن ایده‌ها و نوآوری‌ها ادامه دهیم تا اطمینان حاصل کنیم که غذا نه تنها سالم و پایدار است بلکه برای همه مقرون به‌صرفه و در دسترس خواهد بود.

فراموش نکنیم که «غذای آینده» باید با محصولات طبخ شود که کمترین هزینه و زمان را به خود اختصاص داده‌اند. این مهم، تنها با استفاده از فناوری و به کار گرفتن روش‌های نوین ابداعی صورت خواهد گرفت. مانند خانه‌های آپارتمانی، مزارع نیز باید به سمت طبقاتی شدن پیش بروند. برای تأمین پروتئین مورد نیازمان، باید به فکر روش‌هایی غیر از دامداری و پرورش طیور و آبزیان به روش‌های کنونی بود. دیگر نمی‌شود برای رسیدن به مواد اولیه، مقدار زیادی آلودگی را وارد محیط‌زیست کرد.



متاورس از فناوری‌های پیشرفته‌ای مانند واقعیت مجازی (VR) و واقعیت افزوده (AR) استفاده می‌کند و جهان‌های دیجیتال همه‌جانبه‌ای را ارائه می‌کند که حتی زمانی که از آنها استفاده نمی‌شود هم مشغول به فعالیت خود هستند. متاورس مفهومی است که به سرعت در حال تکامل بوده و به فضای مجازی مشترک و ادغام دنیای فیزیکی و دیجیتال اشاره دارد. اگر چه این اصطلاح هنوز در حال تعریف است، اما در حال حاضر نحوه تعامل افراد با فناوری و حتی با یکدیگر را تغییر داده است.

با اسکن این کد،
ویدیویی را در خصوص
رستوران‌های متاورسی
مشاهده کنید



صنعت غذا در سیطره فناوری

نقش پررنگ متاورس در پخت‌و‌پزهای آینده

بازاریابی در متاورس

ادغام صنعت غذا در متاورس، نشان‌دهنده یک توسعه قابل توجه است که بستری دیجیتال را برای صنایع مختلف فراهم می‌کند تا تجارت خود را فراتر از مرزهای فیزیکی سنتی گسترش دهند. این توسعه، فرصت‌های جدیدی را برای بازاریابی و توزیع محصولات غذایی ارائه می‌دهد. بازارهای مجازی و پلتفرم‌های تجارت الکترونیک راه‌های نوآورانه‌ای را برای کشاورزان و تولیدکنندگان غذا به منظور دستیابی به مصرف‌کنندگان در سراسر جهان فراهم می‌کنند؛ در حالی که مصرف‌کنندگان می‌توانند به راحتی آگاهی کسب کنند و محصولات جدید را از هر جای جهان خریداری کنند. به‌عنوان نمونه از بازاریابی تکنولوژیک در متاورس، یک غول نوشابه‌سازی جهان، طعم زیرو شکر بایت (Zero Sugar Byte) را در آوریل ۲۰۲۲ از طریق پلتفرم Creations که برای جامعه فراگیر متاورس ساخته شده بود، راه‌اندازی کرد. این بازاریابی راهبردی با هدف تأمین سلیقه بازیکان بازی محبوب «فور تنایت» انجام شد و بسته‌بندی آن به‌گونه‌ای طراحی شده بود که پویا و از نظر بصری جذاب باشد. کاربران در ازای خرید این نوشیدنی، اقلام دیجیتال انحصاری پاداش می‌گرفتند. سرمایه‌گذاری این نوشابه‌ساز در متاورس نشان‌دهنده تغییر به سمت عصر جدیدی از بازاریابی است.



طعم‌های مجازی

چیزی که می‌دانیم این است که متاورس بر صنعت غذا و نوشیدنی تأثیر می‌گذارد، الهام‌بخش طعم‌های جدید است و تجربه غذاخوری را دوباره به تصویر می‌کشد. خوردن و آشامیدن یک تجربه کاملاً فیزیکی است، اما برندهای گوناگون شروع به کشف این هستند که چگونه این امر را به قلمروی مجازی بکشانند و تعریفی را در این خصوص ارائه دهند. آنها در حال کار روی این موضوع هستند که چگونه تجربیات مجازی به محصولات فیزیکی مواد غذایی و نوشیدنی کمک می‌کند. با تکامل سبک زندگی مجازی، انتظار داشته باشید که تفسیرهای خلاقانه‌تری را از غذا و نوشیدنی برای آینده مشاهده کنید.



رستوران‌های آینده در متاورس



رستوران را به خانه بیاورید

علاوه بر این، متاورس به‌طور بالقوه می‌تواند کل تجربه غذا خوردن را متحول کند و امکان ارائه ترکیبی یکپارچه از تعاملات مجازی و دنیای واقعی را فراهم کند. رستوران‌ها با توانایی ایجاد محیط‌های غذاخوری کاملاً غوطه‌ور می‌توانند تجربه‌ای منحصر به فرد و شخصی را به مشتریان خود ارائه دهند که محدود به فضای فیزیکی نیست. به‌عنوان مثال، در دنیای مجازی، رستوران‌ها می‌توانند دکور و محیط خود را متناسب با حال و هوا یا موضوع یک رویداد یا مناسبت خاص تغییر دهند. این امر فرصت‌هایی را برای رویدادها یا جشن‌های موضوعی ایجاد می‌کند که می‌تواند مشتریانی را از سراسر جهان جذب کند. نمونه‌ای از این رستوران‌ها، Sublimotion در ایبیسای اسپانیاست که به‌عنوان یکی از منحصر به‌فردترین و مجلل‌ترین تجربه‌های غذایی VR در ۷ سال گذشته فعالیت می‌کند. این فضای چندحسی یک رویداد صوتی و تصویری آینده‌نگر و تعاملی را برای مهمانان ارائه می‌دهد که شامل انواع خلاقیت‌های آشپزی سفارشی است. مهمانان به دنیاها و محیط‌های مختلف مانند دنیای زیرآب یا قلعه‌های قرون وسطایی منتقل می‌شوند؛ جایی که می‌توانند از یک تجربه غذاخوری کاملاً غوطه‌ور لذت ببرند. علاوه بر این، کلاس‌های آشپزی مجازی با سرآشپزهای مشهور جهان را می‌توان در متاورس برگزار کرد که به مشتریان فرصتی برای یادگیری و تعامل با سرآشپزهای مورد علاقه خود را به روشی که پیش‌تر غیرممکن بود، ارائه می‌دهد.



در این رستوران منو نداریم!

شما در شرف ورود به یک رستوران هستید و پیش از اینکه روی پاداری قدم بگذارید، یک دوربین صورت و بدن شما را اسکن و تمام داده‌های شما را به یک پایگاه داده منتقل می‌کند. پیشخدمت از شما استقبال می‌کند و قبل از هر چیز از شما می‌خواهد که یک فرم حسی با ۳۰ سؤال پر کنید که غذاهایی را که قرار است در آن شب بخورید را ایجاد می‌کند؛ یعنی منوی وجود ندارد! الگوریتم‌ها و حسگرهای دوربین به سرآشپز در آشپزخانه می‌گویند که در آن شب حس خوردن چه چیزی را دارید. اگر برای تجزیه و تحلیل این داده‌ها از هوش مصنوعی هم کمک گرفته شود که دیگر آینده پیش‌روی شماست! این شاید داستان یک فیلم علمی تخیلی باشد، اما این نوع رستوران‌ها در آینده‌های نه‌چندان دور از راه خواهند رسید. البته باید به این نکته هم اشاره کنیم که این فناوری، در حال حاضر در دسترس است و تنها در چند سال آینده، رواج فوق‌العاده‌ای خواهد یافت. اگرچه برخی از مردم شک دارند که دیجیتال شدن تجربه غذاخوری، ما را متحول کند، اما تنها کافی است که نگاهی به اطرافتان بیندازید و شرایط امروزی را با شرایط ۱۰ سال پیش مقایسه کنید. در حالی که شما مشغول خواندن این مقاله هستید، جهان دیجیتال کاملاً جدید به توسعه خود همچنان ادامه می‌دهد.

