

# User experience by Hispack challenges

**Hispack**  
**2018**  
PACKAGING, PROCESS  
& LOGISTICS

  
**Fira Barcelona**

**Monetizando el i-packaging  
mediante la UX.**

Nunca empieces un proyecto sin AMOR.

No persigas ese proyecto sin VISIÓN.

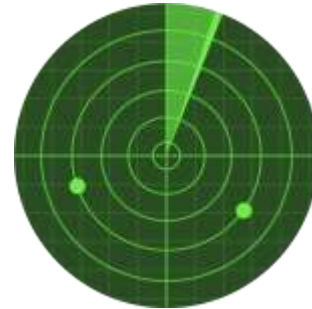
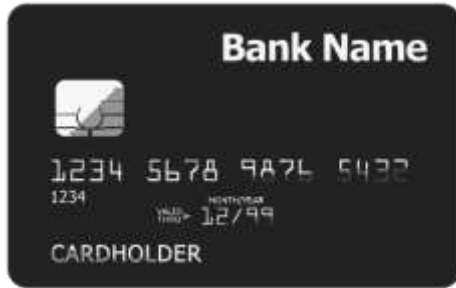
No te entregues al proyecto sin PASIÓN.

AMOR

VISIÓ  
N

PASIÓN

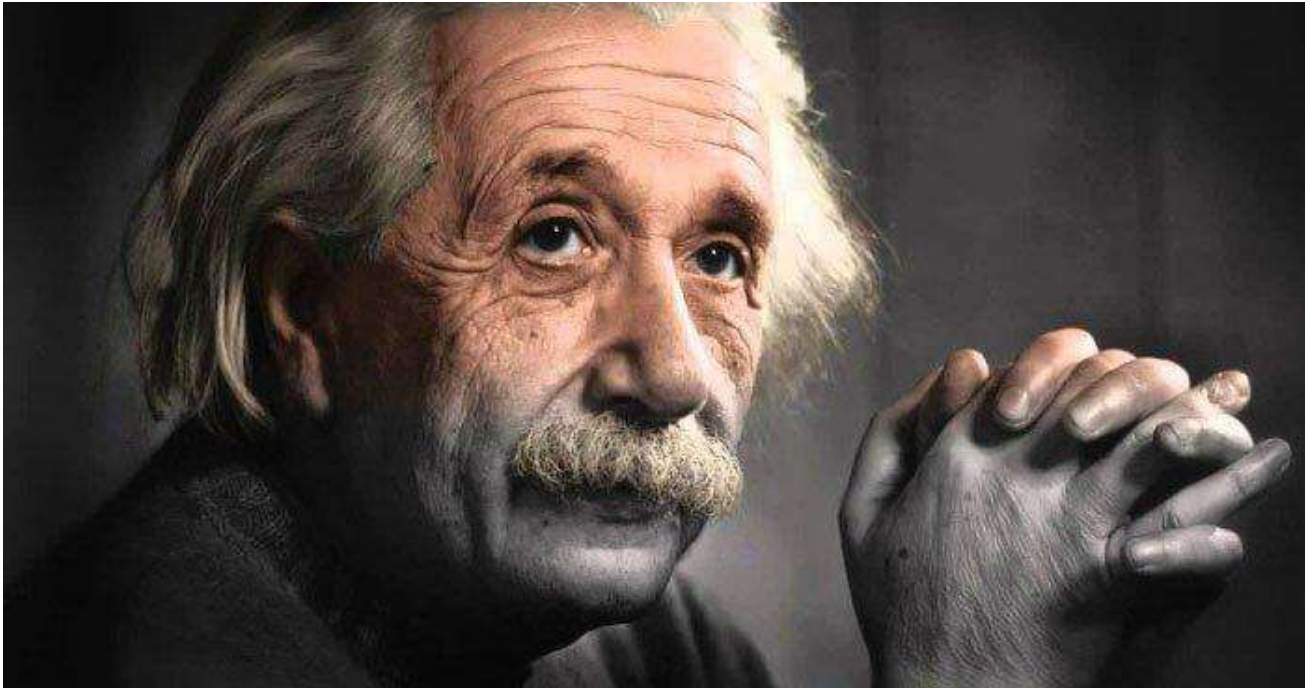












User  
experience by  
Hispack  
challenges











### Alimento lácteo infantil con galleta.

**Ingredientes:** Leche de continuación (93,5%) (agua, leche en polvo, proteínas de leche, azúcar, aceites vegetales (palma, nabina y girasol), almidón de maíz, sales minerales (citrato cálcico, fosfato cálcico, cloruro potásico, citrato potásico, citrato de magnesio, pirofosfato férrico, sulfato de zinc, sulfato cúprico, seleniato sódico y yoduro potásico), emulgente (lecitina de soja), espesante (carragenanos), vitaminas (L-ascorbato sódico, nicotinamida, DL-alfa acetato de tocoferol, D-pantotenato cálcico, acetato de retinol, clorhidrato de piridoxina, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico, D-biotina, filoquinona, colecalciferol y cianocobalamina), galleta (6%) (harinas (trigo y trigo hidrolizada), aceites vegetales (palma, nabina, coco y girasol), azúcar, caramelo, leche desnatada en polvo y gasificante (bicarbonato sódico)), sales minerales (citrate cálcico, pirofosfato férrico, sulfato de zinc, sulfato cúprico, seleniato sódico y yoduro potásico), vitaminas (L-ascorbato sódico, nicotinamida, DL-alfa acetato de tocoferol, D-pantotenato cálcico, acetato de retinol, clorhidrato de piridoxina, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico, D-biotina, filoquinona, colecalciferol y cianocobalamina) y aromas (caramelo y vainillina). Contiene **gluten**.







20%

Alergia  
Intolerancia

Leer  
etiquetas

Error  
lectura

Nuevos  
productos



User  
experience by  
Hispack  
challenges





Accés hipermercat



Acc

filtra

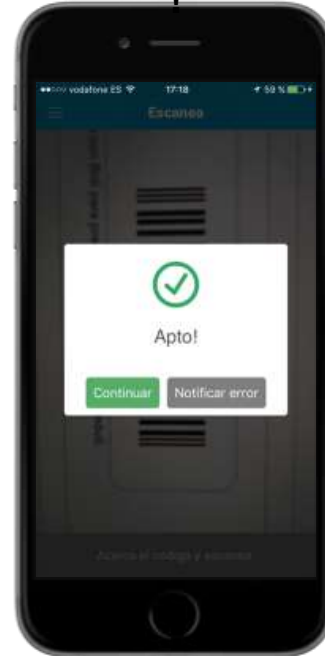
1 Crea tu perfil

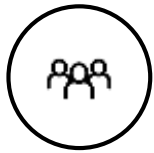


2 Escanea



3 Resultado





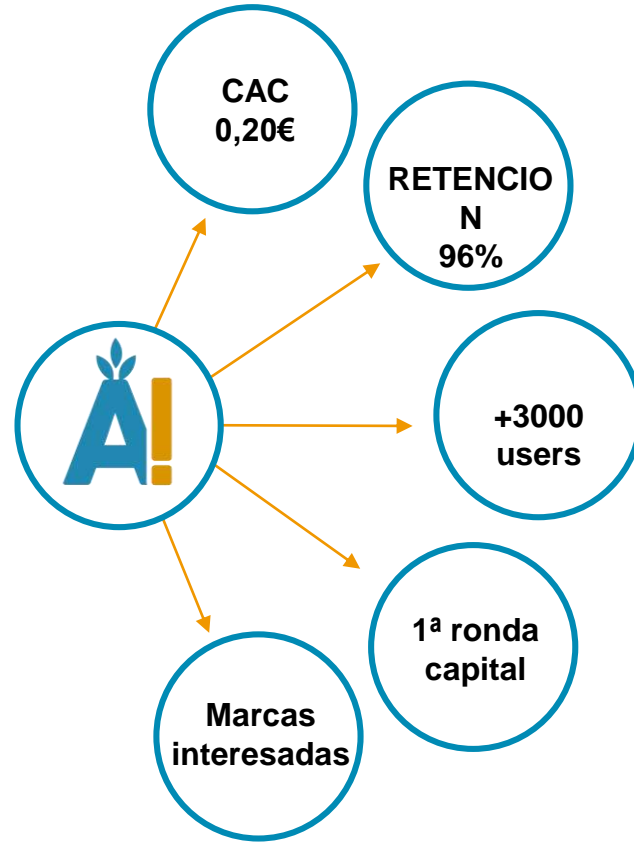
Customer

- ✓ +100K productos
- ✓ < 0,2sec. respuesta
- ✓ Algoritmo 99% fiabilidad
- ✓ 9000 actualiz. ref. / mes
- ✓ No 3G/4G necesario

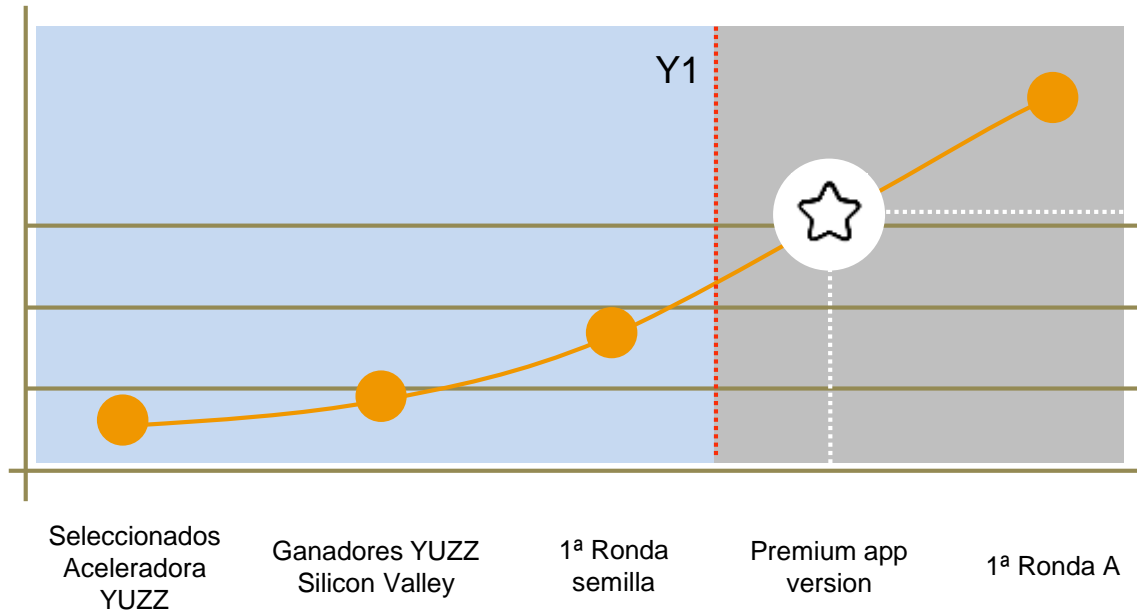


Business

- ✓ Trazabilidad usuario
- ✓ BigData generado
- ✓ UX Data



## Hitos logrados



Diabeticos  
Escaneos ilimit.  
Otras enfermedades  
Escaneo full food  
Otros paises



BARCELONA 26 FEB-1 MAR 2018



**B Sabadell  
BStartup**



TeleMadrid



ingenio



ingenuo  
a ellos  
en fábri-  
ca de bar-  
ros, pero  
ahora se  
está movi-  
do a 3D.

Allergemeat

## Lee códigos de barras para identificar los alérgenos

www.allergemeat.com

**A** la comida de Quim Sánchez le diagnosticaron una enfermedad grave derivada de un consumo de ciertos alimentos que hasta ese momento sólo consumía. "Cada vez que comía el supermercado, me traían las etiquetas de advertencia en una etiqueta. Decidí solucionar ese problema. Y lo que no sabía era que también le iba a solucionar a más de 12 millones de españoles que sufren ese problema", recuerda Sánchez.

**MODELO DE NEGOCIO.** Junto a José María Barrio, ingeniero industrial, que creó el Dega, una empresa del sector automovilístico, y de Pedro Carlos Percebes en común, decidió trabajar en el desarrollo de una solución para los alérgicos. "Los criterios en la selección de startups del Banco Santander, tipo, donde hicimos una primera llamada de atención, valíamos la idea, tenemos un mínimo producto viable y desarrollamos el modelo de negocio".

Allergemeat es una web que detecta los 14 alérgenos de declaración obligatoria de los productos alimentarios envasados sólo con la lectura del código de barras. "Apoyamos una solución innovadora en nuestro servicio prestado a la sociedad. Logramos que las personas alérgicas e intolerantes a alimentos no tengan que leer las etiquetas de los productos en busca de alérgenos. Hemos logrado que accediendo al código de barras a la cámara del teléfono móvil, se le recalcara de tener presente a internet, el usuario puede determinar si es alérgico o si puede o no consumir el producto escaneado. Para otros, las aplicaciones móviles han sido apenas atractivos de 30.000 referencias en productos y la credibilidad de esos datos se puede ver en estadística, ya que los usuarios pueden subir productos a la plataforma e indicar qué alérgenos tienen. Allergemeat tiene una base de datos con más de 200.000 referencias y hemos diseñado un algoritmo que

hace que los datos que alberga la aplicación tenga una fiabilidad del 99%. Además, hemos llevado a la perfección la experiencia de usuario para que en menos de 100 milisegundos se obtenga la respuesta al escaneo. Algo todavía no logrado", sostiene Sánchez, que recuerda que los principales problemas que tuvieron que solucionar los, por un lado, la obtención de los datos de sus fabricantes. "Que fue realmente complicado y tedioso, pero gracias a algunos contactos dentro del sector, logramos con mucho esfuerzo disponer de muchas referencias. Y otro problema que resolvimos fue superar la cantidad de los datos, que podían quedar cuestionable si no fuera por el algoritmo aplicado a los más de diez millones de tarjetas que alberga nuestro base de datos". Allergemeat prevé cómo está año con una facturación cercana a los 80.000 euros.

Han cerrado una ronda de 400.000 euros

LA VANGUARDIA

EL MUNDO

EL PAÍS

Emprendedores

User  
experience by  
Hispack  
Challenges

# REFLEXIÓN

Amor → Startline

Visión → UX

Pasión → Monetizar



# REFLEXIÓ

N

A  
V  
P



# GRACIA



# S!

## ALLERGENE

AT [info@allergeneat.co](mailto:info@allergeneat.co)  
m [www.allergeneat.com](http://www.allergeneat.com)

Leemos las etiquetas por  
ti.



User  
experience by  
Hispack  
challenges