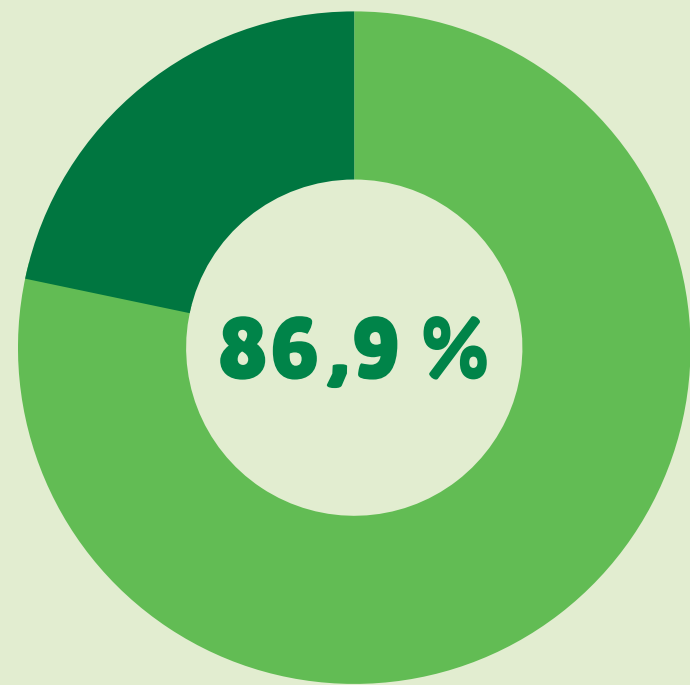




Contexto Chileno



* MIPYMES en América Latina Un frágil desempeño y nuevos desafíos para las políticas de fomento. SEPAL 2020

En 2016 las **micro pequeñas y medianas empresas** llegaron a representar el **86,9%** de las unidades productivas totales en el sector de hoteles y restaurantes.

Sin embargo, su **rendimiento, no logra competir** con los **procesos automatizados** de las grandes empresas.

Requisitos:

INNOVAR Las herramientas tradicionales de cocina

DISMINUIR El tiempo de preparación de los ingredientes

INCLUIR Diferentes tipos de corte en un mismo proceso

OFRECER Una alternativa para alimentos duros y blandos

Conclusiones investigación en terreno

Realizamos un total de **35 entrevistas** a personas de **locales de comida** en distintos lugares de Santiago. Los testimonios de los trabajadores nos permitieron identificar una oportunidad para intervenir y un usuario con el cual trabajar.

Oportunidad para innovar:

Pérdida de tiempo de venta del local, debido a la demora en la preparación previa de los ingredientes.

Usuario: Cocineros



Producto:

A partir de lo anterior llegamos **TOMCOT**, un producto

Sencillo Prolijo Fácil de lavar

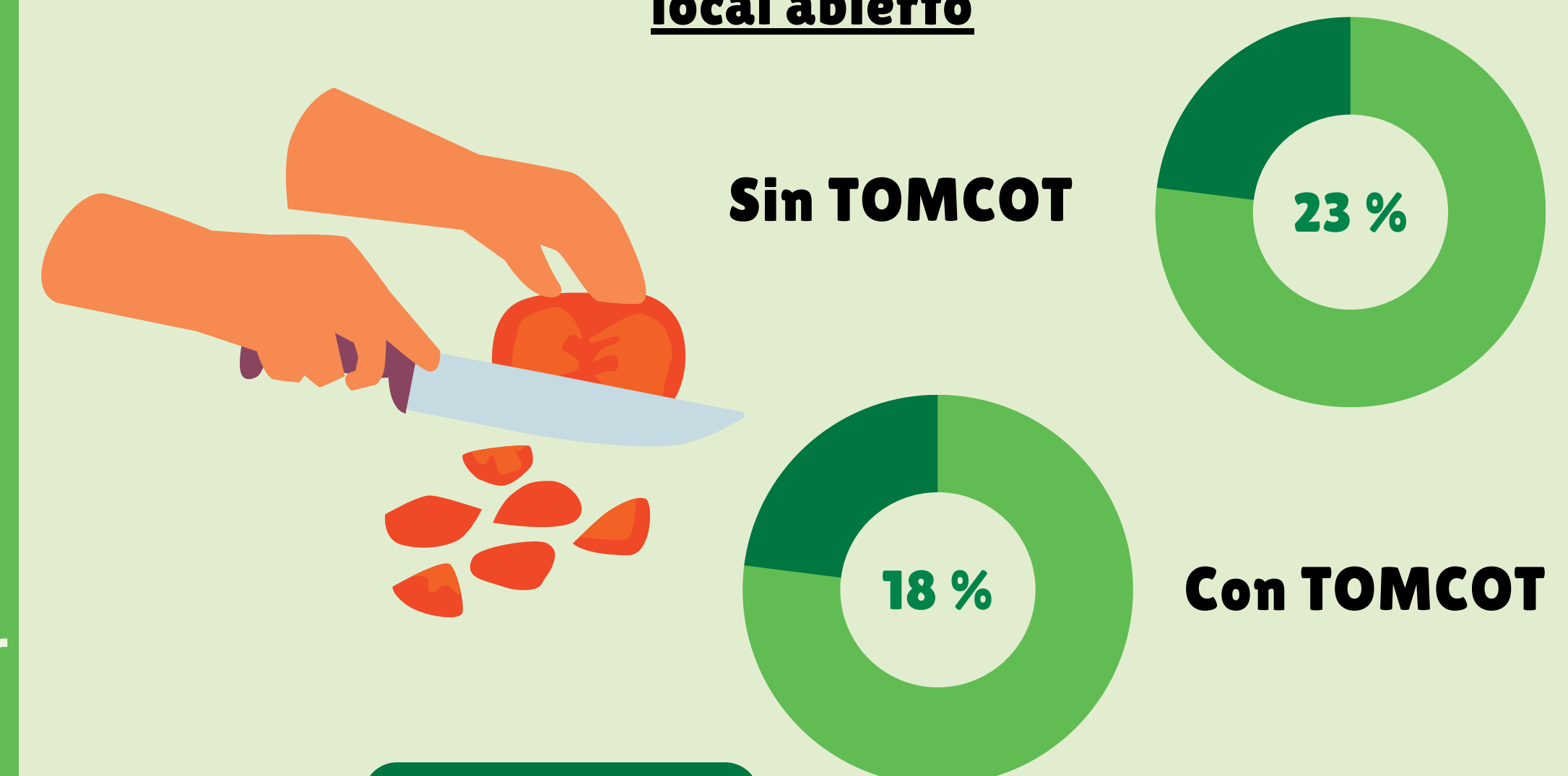
Rápido de usar Práctico

Modo de uso



En los locales visitados se cortaban entre **20 a 30 tomates**, demorándose un tiempo aproximado de **1 minuto por tomate**, pero con nuestro producto este tiempo se reduce a **30 segundos por tomate**, lo que permite **ahorrar 15 minutos** de preparación en la cocina.

Tiempo de preparación en cocina respecto al tiempo de local abierto



¿Qué es?

Nuestro producto es una herramienta de cocina diseñada para cortar verduras blandas en diferentes formas. Consiste de un tubo con una tapa removible al final, que permite poner la verdura, cuchillos, que cortan en forma horizontal, y una rejilla, que le da el corte deseado.

Formas posibles

