

Cake up!

Introducción

La decoración es un proceso importantísimo dentro de la confección de una torta. Sin embargo, es un proceso lento y demorado. Esto implica a los pasteleros periodos extensos sosteniendo una mala postura, por lo que es común, el uso de pastillas y remedios para solucionar y amortiguar este problema.

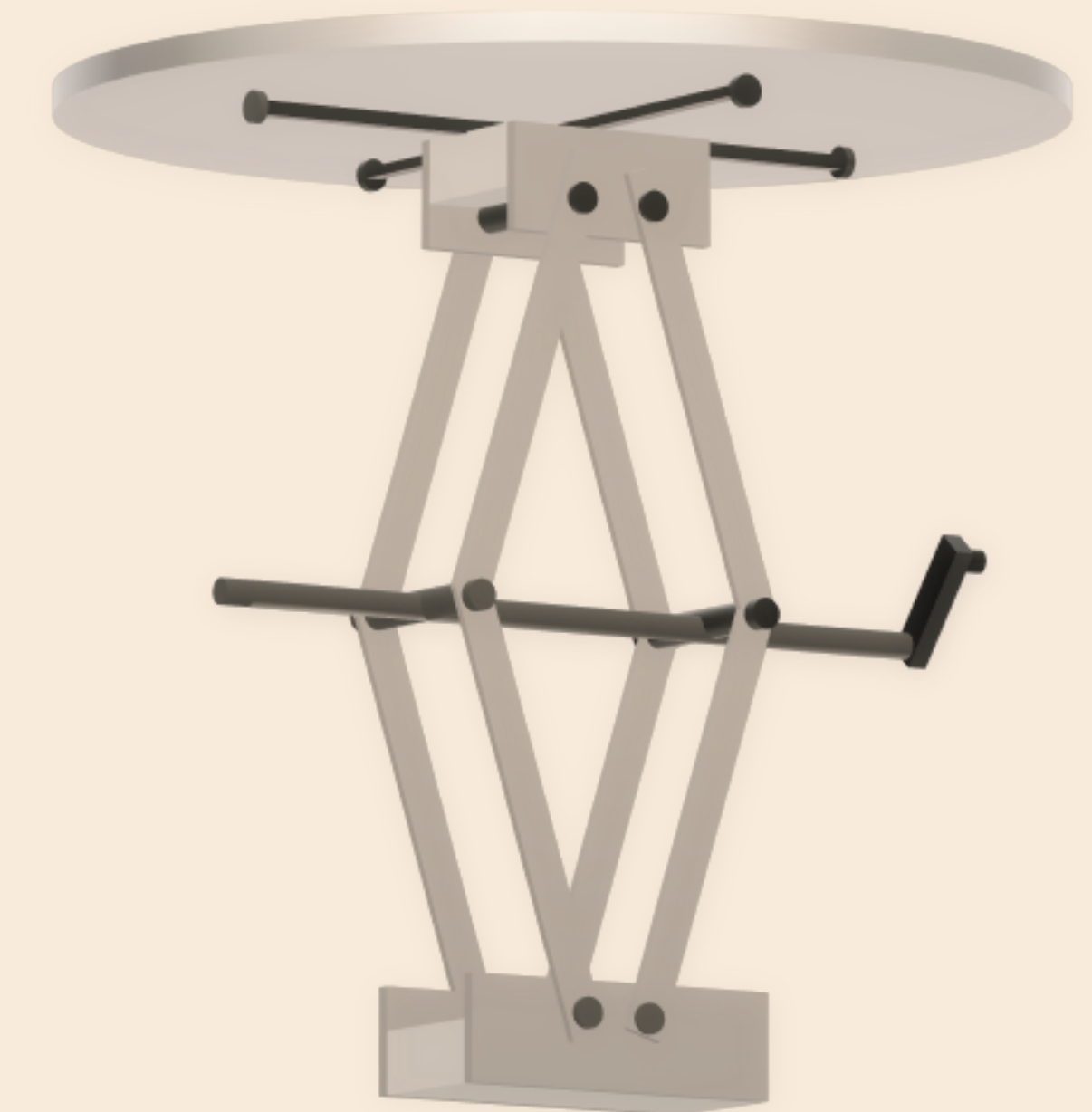
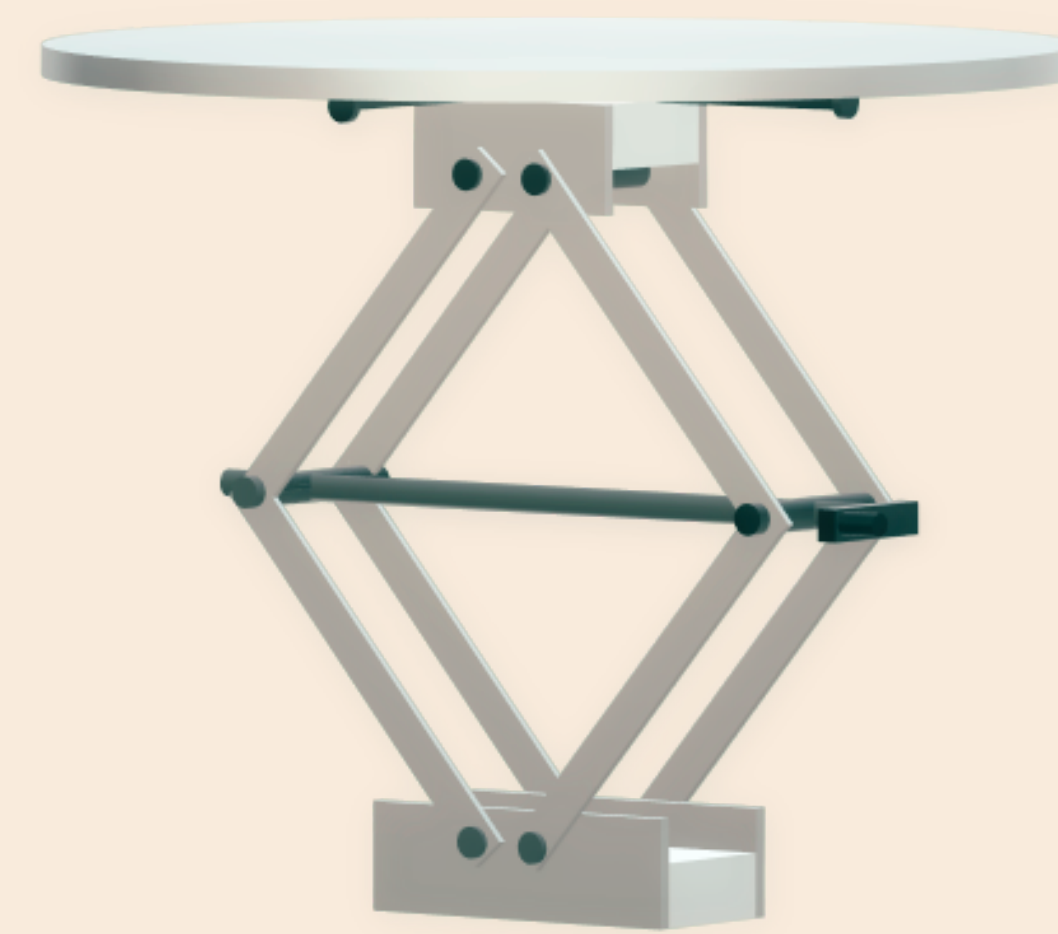
Objetivo

Con Cake-Up buscamos reducir el impacto físico en los pasteleros para así prevenir diferentes enfermedades y dolores producto de una mala postura prolongada al decorar las tortas. Adicionalmente, se busca reducir los tiempos empleados en la decoración de estas.



Dispositivo

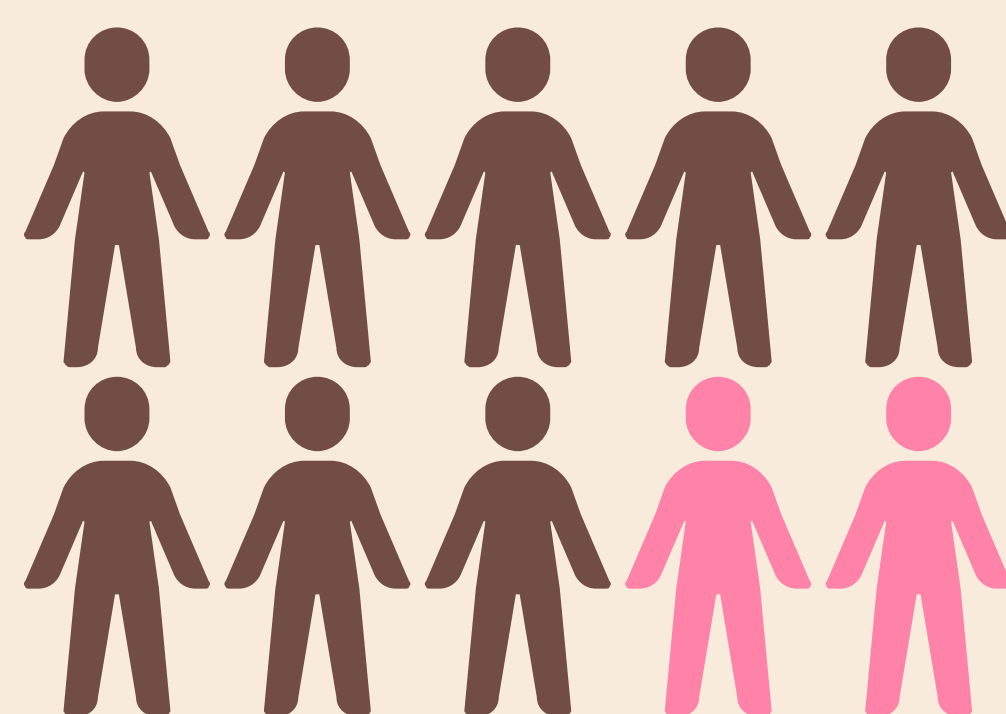
Corresponde a una base giratoria para tortas que cuenta con un mecanismo de altura ajustable que se adapta a cada pastelero. El dispositivo está fabricado con material no contaminante en espacios de cocina, y es fácil de limpiar.



Impacto

Con Cake-Up buscamos reducir el impacto físico en los pasteleros para así prevenir diferentes enfermedades y dolores producto de una mala postura prolongada al decorar las tortas, junto con reducir los tiempos empleados en la decoración de las tortas. Esto se logra al adaptar la altura de la torta según las necesidades del proceso de decoración, y la comodidad del pastelero que esté usando el dispositivo.

Estadísticas



8 de cada 10 pasteleros dicen presentar incomodidad física a la hora de decorar.



de todas las pastelerías chilenas esta categorizada dentro del concepto de MiPyme

Todos los pasteleros entrevistados mencionaron que sería un producto que incluirían en su cocina ya que representa una ayuda para el trabajo de decoración.

