

## CONTEXTO

En los horarios de mayor demanda para los restaurantes, la falta de espacio es uno de los problemas más prevalentes, dado que puede producir retrasos de hasta 40 minutos

## USUARIO

Meseros y cocineros que trabajan en restaurantes en donde el espacio de la cocina tiene dimensiones entre 10m<sup>2</sup> y 15m<sup>2</sup>.

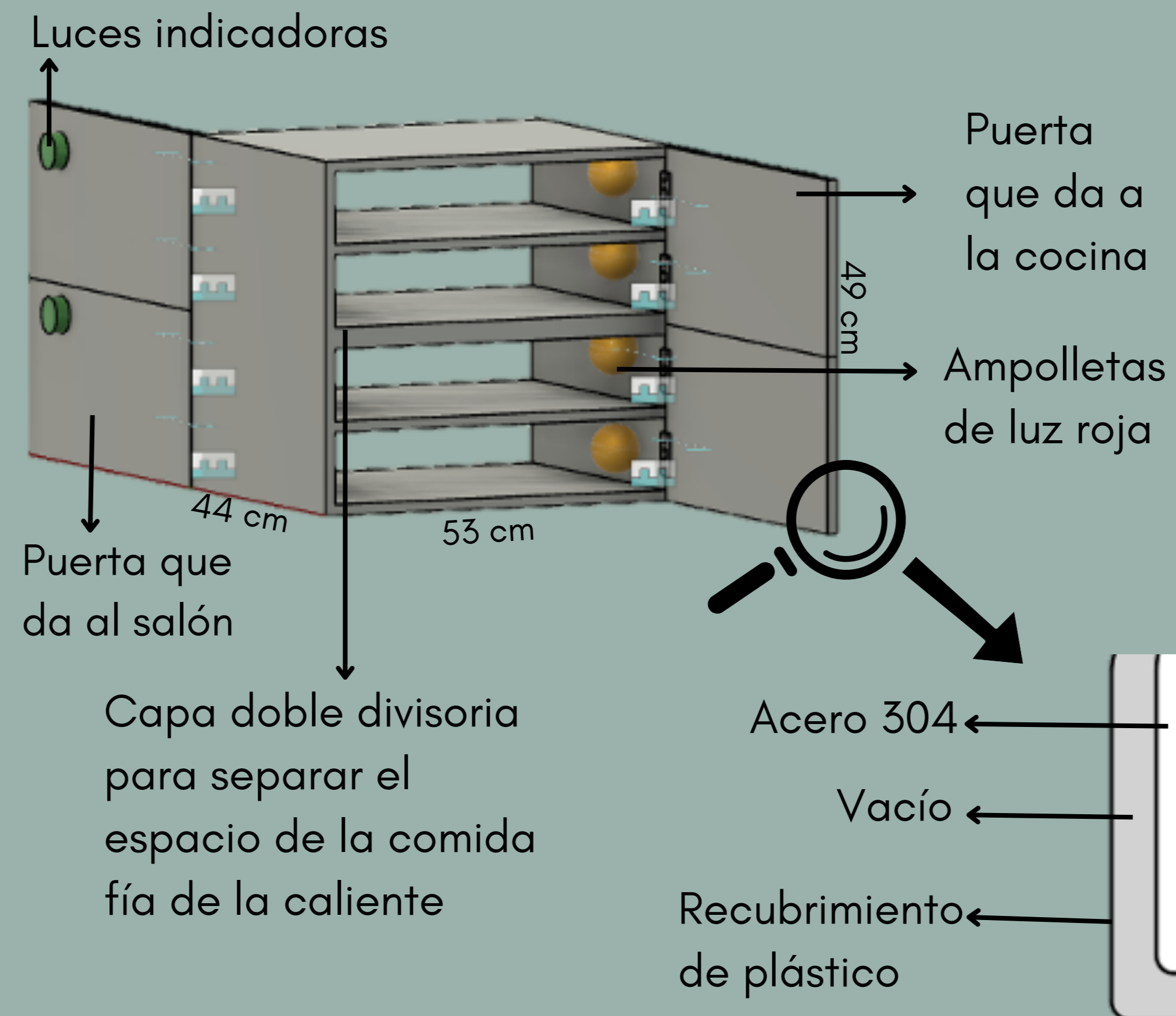
## OPORTUNIDAD DE DISEÑO

El transporte de platos de un lugar a otro se ve ralentizado, debido a la falta de un lugar en donde dejar los platos listos dentro de la cocina generando un cuello de botella.

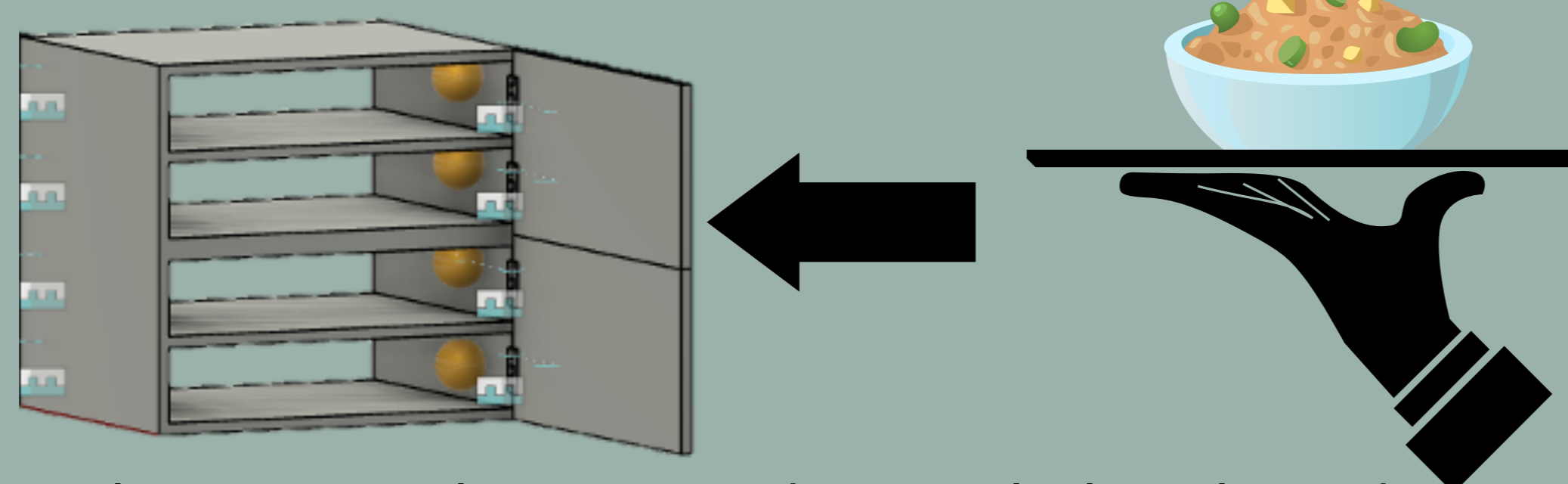
## PROPUESTA

La ThermoBox se instalará reemplazando una porción de la pared que divide la cocina del salón, manteniendo ambos espacios conectados, ya que se pueden abrir desde ambos lados. Cada ThermoBox es un sistema modular, es decir, que se pueden comprar cuantas se necesiten y se pueden disponer de acuerdo con el restaurante. Se le asignará una ThermoBox a cada mesa, organizando sus respectivos platos, manteniéndolos calientes gracias a un sistema de luces rojas o frías, pues, es un sistema adiabático.

## EL DISPOSITIVO



## FUNCIONAMIENTO:



En la cocina, el cocinero dejará el plato listo dentro de ThermoBox y encenderá a luz verde con el interruptor cuando ya estén listos todos los platos de una mesa.

La luz verde indicará al mesero a cargo de esa mesa que debe entregar los platos, luego apagará la luz verde con un interruptor.



## EL USUARIO Y LA THERMOBOX

La ThermoBox ofrece una solución al problema del cuello de botella, ya que impedirá que los platos se desordenen y así evitará retrasos en los pedidos.



Su principal ventaja es que, al ser un sistema modular, la caja se podrá adaptar a cualquier ambiente.



Además, a diferencia de otras soluciones del problema, ThermoBox es capaz de mantener la temperatura de los platos



En general, ThermoBox sería sumamente beneficioso para la productividad de cualquier restaurante que sea capaz de incorporarlo.