CONTEXTO DO NEGÓCIO

**Projeto PaIoTnela**

**Um novo conceito de cozinhar:**

O projeto PaIoTnela consiste na criação de uma panela elétrica automatizada, afim de tornar mais preciso e prático preparar alimentos. Esse novo conceito de cozinhar preza por evitar desperdícios em todas as etapas do processo, fornecer mais segurança ao usuário, evitar riscos de incêndio doméstico e integrar sustentabilidade com economia através da utilização da energia elétrica ao invés do consumo do gás de cozinha.

A panela universal e automatizada é conectada à rede e, na palma de suas mãos você terá o controle e monitoração para tornar o processo mais prático ao usuário, com associação também a utilização e compartilhamento de receitas próprias do nosso sistema, com coleta de dados precisa para cada vez melhores resultados dos alimentos feitos.

**O que é o produto?**

A PaIoTnela é uma panela tecnológica que possui sensor de temperatura, umidade, conexão à Internet e gerenciamento de dados. Utilizando energia elétrica para seu funcionamento, nosso produto consegue facilitar o cotidiano de quem procura praticidade e economia de tempo na cozinha.

Ligada à Internet das Coisas, um dispositivo a ser acrescentado à casa inteligente. Uma panela universal que pode cozinhar e gerenciar qualquer tipo de alimento, onde que através do aplicativo no smartphone é possível controlar o tempo de cozimento para ser mais rápido ou até estendido de acordo com as necessidades do usuário, que pode inclusive não estar em casa no momento de ligar e desligar sua panela.

Com isso, podemos gerenciar outras atividades importantes do dia a dia, estando no trabalho ou universidade, concentrado com outras atividades em casa e deixando que a panela configurada faça todo o trabalho automaticamente.

**Aspectos diferenciais**

**▸** *Bando de dados:*

Um dos diferenciais da PaIoTnela está em sua base de dados, a medida que coleta dados de usuários diversos, pode sugerir o tempo para o usuário, enviar alerta para o melhor momento de ligar a panela antes de sair do trabalho (por exemplo), para que o usuário chegue em casa e tenha a comida pronta.

**▸** *Conectividade:*

O aplicativo tem API de conexão com outros aplicativos de saúde para usuários que queiram medir seu consumo de calorias;

Compartilhamento de receitas próprias do sistema da panela;

Funcionalidades controladoras, tal como mecanismo de timer: você seleciona o tempo ideal para o cozimento do alimento e ela desliga sozinha (podendo ficar na função “aquecer”). Com todas essas funções reunidas num só lugar (app).

**▸** *Medidas de segurança:*

Suas medidas de segurança são um ponto forte, o aplicativo avisa ao usuário quando não há nada na panela, evitando que a ligue sem alimentos dentro, também seu sensor de umidade ajuda a prever se a comida está ficando muito seca dentro da panela e avisa ao usuário caso seja hora de colocar mais água. O usuário tem a opção de programar a panela para desligar em alguns estados pré-configurados como recomendados pela panela, ou ter total controle sobre isso, recebendo apenas notificações. Ela usa menos líquido do que a panela a gás comum (em torno de 1/3 de água a menos) e possui dispositivo de segurança para controlar a saída de vapor.

**Aspectos econômicos**

A escolha pela panela elétrica se dá por essa fonte de energia ser mais sustentável e limpa do que o gás, proveniente de fontes não renováveis. Estima-se que as panelas de pressão elétricas já existentes no mercado, são até 5 vezes mais eficientes energeticamente do que panelas de pressão a gás (1), outro ponto positivo para a economia do usuário.

Em 2017, preço do gás de cozinha teve maior alta em 15 anos, em 2019 ele chegou a R$25,33 reais por botijão de 13kg (3) e chega ao consumidor com uma variação entre 60 e 80 reais. (4) Esse valor representa em média 40% da renda de família de baixa renda. (5) Já a energia elétrica tem seu valor em aproximadamente R$0,50 por kWh (2) por todo o país.

Por sua vez, o setor alimentício movimenta US$ 35 bilhões por ano no Brasil, que é o quarto maior mercado do mundo.

O consumo de alimentos saudáveis no Brasil também vem crescendo nos últimos anos, de acordo com a Euromonitor, agência de pesquisa, onde que o mercado de bens alimentícios saudáveis cresceu 98% de 2009 a 2014.

JUSTIFICATIVA DE PROJETO

**Maior preocupação com a alimentação**

Observamos um aumento na preocupação dos brasileiros com hábitos saudáveis. Uma pesquisa realizada pela Federação das Indústrias do Estado de São Paulo, revela que 80% das pessoas se esforçam para ter uma alimentação equilibrada e 71% preferem produtos mais saudáveis. (7)

Por conta disso, o comércio de alimentos saudáveis no Brasil tem crescido substancialmente por conta da oferta e demanda, já que o mercado se adapta para atender aos desejos dos consumidores. Nos últimos cinco anos, o segmento de alimentos e bebidas saudáveis cresceu, em média, 12% ao ano.

Uma empresa de pesquisa e inteligência de mercado, Mintel, observou parâmetros e preferências dos brasileiros quando o assunto é alimentação. 34% dos entrevistados entre 16 a 24 anos concordaram que “refeições prontas fazem muito mal se consumidas frequentemente”.

**Novas tendências de mercado**

Por que almoçar ou jantar fora quando é possível comer bem em casa? Dado o aumento dos preços nos restaurantes, ainda mais pessoas podem optar pela alimentação caseira em 2019.

Segundo a NPD, empresa especializada em análise e consultoria do setor varejista que identifica tendências de mercado, 82% das refeições são preparadas em casa. Salários, finanças apertadas e altos impostos também são fatores notáveis. Uma outra razão é que os millennials, um segmento de mercado de US$ 75 milhões só nos EUA, gostam e não tem medo de cozinhar. Isso sem esquecer da popularidade das marmitas, que contribuem para essa nova tendência,*mostra o levantamento pela revista estadunidense Forbes (8).*

**Público-alvo**

Nossa idealização de serviço tem uma sólida base de consumo. Em geral, pondera-se ao público mais jovem. Tendo foco para pessoas solteiras, casais, e das que planejam flexibilidade do seu tempo ocupado.

Ou seja, tornar aquelas com pouco tempo livre ou que desejam economizar com os altos valores por comer fora de casa.

**Um novo negócio para empresas**

Tudo em nossa volta se transforma e evolui, o fogão torna-se tecnológico, geladeira, casas tornando-se automatizadas. Sentimos que houve estagnação e padronização do mercado de produção alimentícia na fabricação de panelas, então, fizemo-nos a pergunta: Por que não trazer IoT até aqui?

Equilibrando então sustentabilidade com economia de tempo e praticidade, tudo com o auxílio da tecnologia.

O mercado é repleto de panelas elétricas para diversas finalidades, porém nenhuma é conectada à internet ou a um banco de dados como idealiza a PaIoTnela. No cenário atual, uma na América do Norte está presente no mercado, a CrockPot Wemo. Mas esta, por sua vez, não apresenta integração de sistema de receitas. Já no mercado brasileiro não há panelas com IoT.

Existe então um facilitador para levar avanço ao que tem sua concorrência somente na utilização eletricidade e rede, em uma metodologia praticamente inexplorada. O risco é uma ameaça e uma oportunidade.

Pensamos explorá-la às grandes fabricantes, como a metalúrgica Tramontina e à Fumil sediada em Divinópolis (MG), tanto quanto a um possível consumidor especializado.

**O impacto em nossa vida**

O ritmo de vida do trabalho urbano moderno mudou nosso relacionamento com a comida. Com frequência pessoas buscam alternativas mais rápidas e que satisfaçam sua fome, assim como aquelas que não possuem tempo ou hábito de cozinhar.

De tal modo, nós sentimos que o mercado precisava de uma renovação tecnológica nesse setor de serviço, visando acima de tudo a qualidade de vida.

Planejamos utilizar da flexibilidade diária, o que antes consumia muito tempo para as pessoas em desempenhar tarefas e nos tomava tempo excessivo, agora torna-se moldável, mantendo-se os aspectos saudáveis da alimentação.

Com a PaIoTnela, você possui:

- Economia de tempo e dinheiro;

- Facilidade de preparo;

- Agilidade;

- Limpeza simplificada;

- Economia de recursos;

- Flexibilidade;

- Fácil controle e manejo;

- Versatilidade.

**Referências bibliográficas:**

1. GLOBO. **Panelas de pressão elétricas são até cinco vezes mais econômicas do que as tradicionais**. Extra, 18 abr. 2015. Disponível em: https://extra.globo.com/noticias/economia/panelas-de-pressao-eletricas-sao-ate-cinco-vezes-mais-economicas-do-que-as-tradicionais-15916388.html. Acesso em: 10 mar. 2019.
2. **Tarifa de energia elétrica (kwh): valores e ranking das principais cidades**. Web Ar Condicionado, 1 dez. 2018. Disponível em: https://www.webarcondicionado.com.br/tarifa-de-energia-eletrica-kwh-valores-e-ranking-cidades. Acesso em: 10 mar. 2019.
3. **Petrobrás sobe preço do gás de cozinha em 8,5% nas refinarias nesta terça-feira**. G1, 5 nov. 2018. Disponível em: https://g1.globo.com/economia/noticia/2018/11/05/petrobras-sobe-preco-do-gas-de-cozinha-em-85-nas-refinarias-nesta-terca-feira.ghtml. Acesso em: 16 mar. 2019.
4. GAÜCHAZH. **Confira os preços do gás de cozinha em 25 revendedoras da Capital**. Dicas de Economia, 13 nov. 2018. Disponível em: https://gauchazh.clicrbs.com.br/economia/dicas-de-economia/noticia/2018/11/confira-os-precos-do-gas-de-cozinha-em-25-revendedoras-da-capital-cjog2ou6k064901pi1w126yvb.html. Acesso em: 10 mar. 2019.
5. ROSSI, Amanda. **Botijão de gás já consome 40% da renda de famílias mais pobres**. BBC, 13 nov. 2018. Disponível em: https://www.bbc.com/portuguese/brasil-44488761. Acesso em: 10 mar. 2019.
6. **Panela elétrica, vantagens, alimentos que podem ser feitos e mais**. Alimentação Legal, 1 dez. 2018. Disponível em: https://www.alimentacaolegal.com.br/panela-eletrica-vantagens-alimentos.html. Acesso em: 13 mar. 2019.
7. IMPRENSA CFA. **Empreender: mercado de alimentação saudável cresce no Brasil**. [Conselho Federal de Administração], 25 jan. 2019. Disponível em: https://cfa.org.br/empreender-mercado-alimentacao-saudavel-cresceno-brasil/. Acesso em: 13 mar. 2019.
8. EUSTACIA HUEN. **5 principais tendências gastronômicas para 2019 - Forbes**. [UOL], 16 dez. 2018. Disponível em: https://forbes.uol.com.br/listas/2018/12/5-principais-tendencias-gastronomicas-para-2019/. Acesso em: 14 mar. 2019.
9. CARREIRO, Juliana. **Oferta de comidas práticas e saudáveis cresce junto com o interesse dos consumidores**. Estadão, 29 jan. 2018. Disponível em: https://emais.estadao.com.br/blogs/comida-de-verdade/oferta-de-comidas-praticas-e-saudaveis-cresce-junto-com-o-interesse-dos-consumidores/. Acesso em: 16 mar. 2019.

*BandTec Digital School ©*