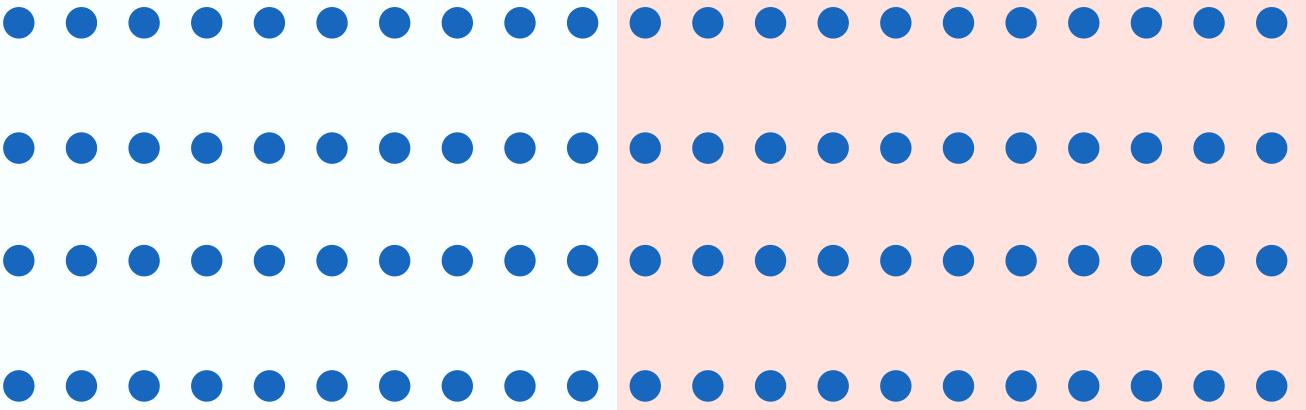


MARZO, 2020



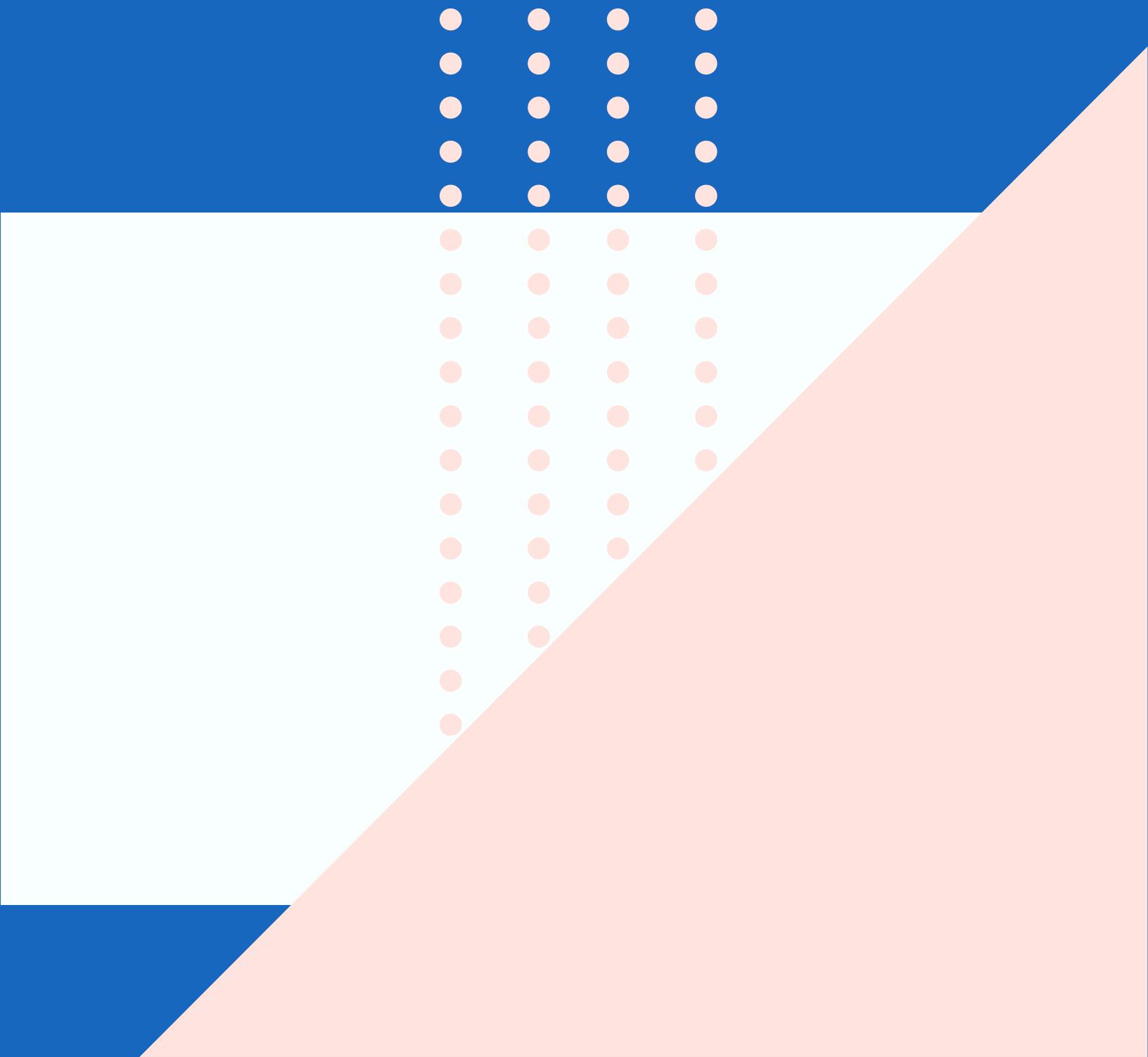
TRABAJO DE INTEGRACIÓN FINAL

GRUPO 2

PROPUESTA MINI ESPRESSO

DETALLE DEL PRODUCTO

Es una pequeña maquina, portátil que permite extraer un cafe de tipo espresso con agua caliente y cafe molido o cápsulas.



Especificaciones del producto.



PARTES QUE LA CONFORMAN

La mini espresso se conforma de tres grandes partes.

Por un lado la cavidad donde se llena con agua caliente, la del medio que es la encargada de ejercer presión con la ayuda de un botón y por último la parte donde iría el café molido o la capsula.

Especificaciones del producto.



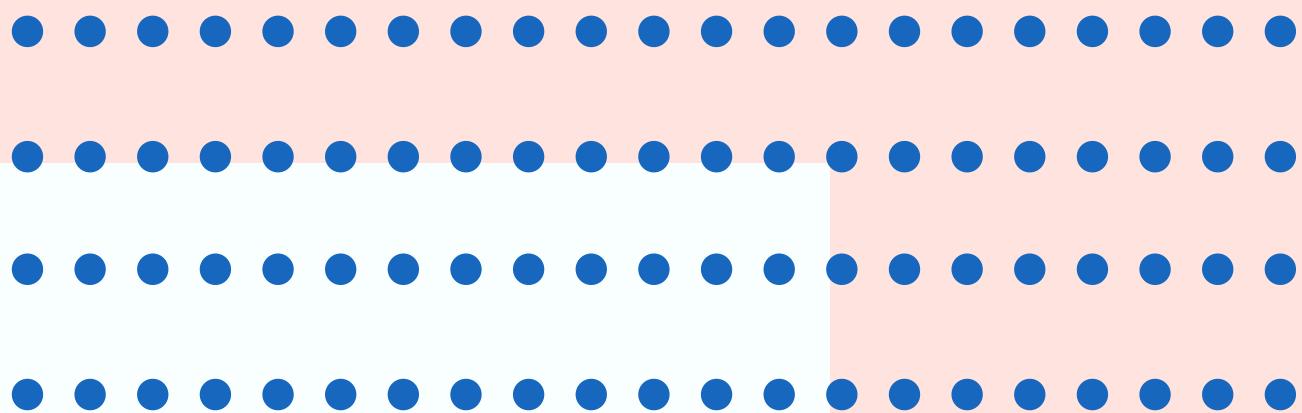
- • • • • • •
- • • • • • •
- • • • • • •
- • • • • • •

PARTES QUE LA CONFORMAN

También incluye una cuchara para servir el cafe molido y tampearlo y un cepillo para su limpieza

Ademas es necesario para obtener el resultado contar con agua caliente y cafe molido o capsulas que obviamente no estan incluidos en la maquina

**¿POR QUE
COMPRARIA
ALGUIEN ESTA
MAQUINA?**



PESO TOTAL

360 GRAMOS



COMPACTO Y PESO PLUMA

Ya sea que se vaya por unas pocas horas o algunas semanas, el espacio y el peso son factores importantes a la hora de seleccionar su equipo de viaje. Minipresso ha sido diseñado para ser la máquina de café espresso más pequeña, ligera y versátil.

LONGITUD

175 MM



INNOVADOR Y PODEROSO

La facilidad de uso de Minipresso se deriva de su diseño innovador. Con la ayuda del pistón semiautomático, se inyectan pequeñas cantidades de agua en el adaptador de café. Después de unos pocos empujes, se logra la presión de extracción óptima y se extrae un espresso rico y fuerte.

- • •
- • •
- • •
- • •

PRESION

8 BARES



EFICIENTE Y FÁCIL DE USAR

- • •
- • •
- • •

Además de ser estéticamente agradable con su diseño moderno y elegante, Minipresso contiene un núcleo ingenioso, el pistón semiautomático. Desbloquee desde su posición de transporte y presiónelo para controlar la cantidad de café extraído.

TANQUE DE AGUA

70 ML

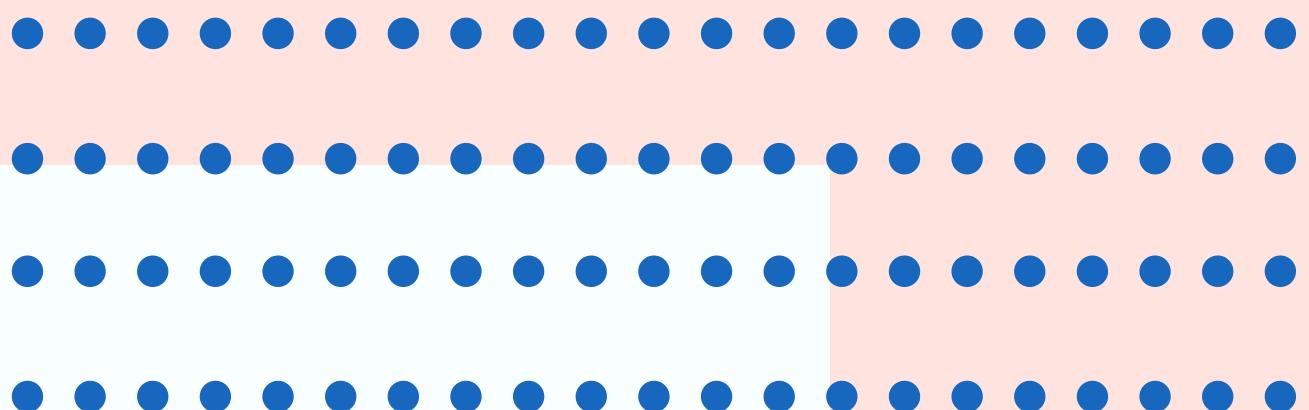
CONVENIENTE Y EVOLUTIVO

Minipresso no requiere aire comprimido, cartuchos de N₂O ni electricidad para su funcionamiento. Operado manualmente, usted es libre de preparar bebidas de café que le encantan. Hay tanques de agua de diferentes capacidades disponibles para que pueda disfrutar de múltiples tipos de espresso, desde ristretto hasta caffè lungo.

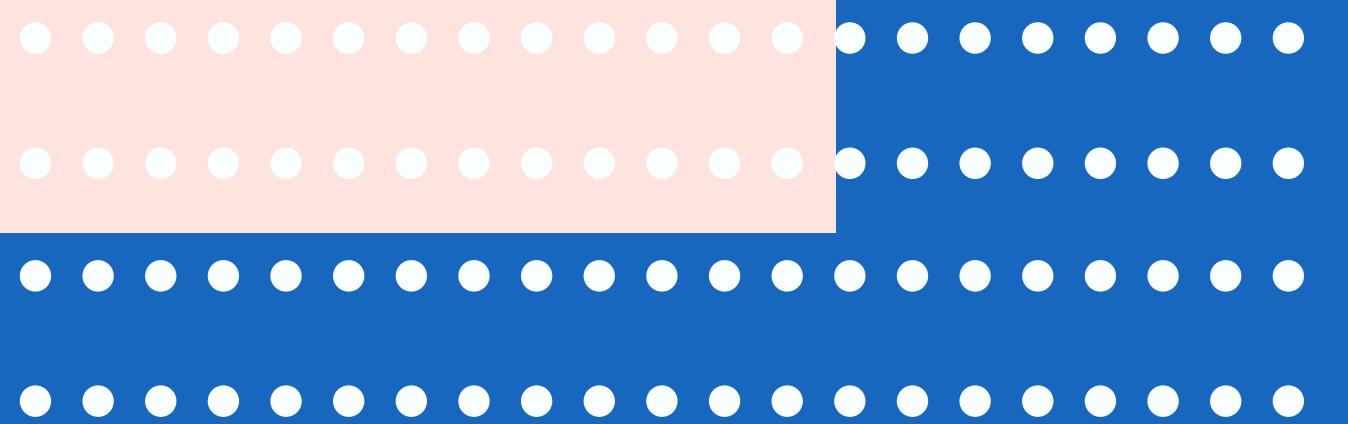
- • •
- • •
- • •



DATOS, CIFRAS Y ESTADISTICAS SOBRE EL CAFÉ



2.6
BILLONES



EL CAFE ES LA SEGUNDA BEBIDA
MAS CONSUMIDA A NIVEL
MUNDIAL DESPUES DEL AGUA

ES LA CIFRA DE TAZAS DE CAFE
QUE SE BEBEN CADA DIA EN EL
MUNDO

Estadísticas

- Finlandia es el mayor consumidor de café, con 12 kg per cápita al año, seguido de Noruega (9,9 kg).
- Francia ocupa el 17º lugar con 5,4 kg (frente a sólo 0,25 kg de té por francés al año).
- 20% de los consumidores regulares superan las 5 tazas/día
- El mayor aumento en el consumo de café es el de los japoneses (+30% entre 1990 y 2010).
- El consumo en China ha crecido un 16% anual en los últimos 10 años. Esto convierte a China en el decimoséptimo consumidor de café del mundo.



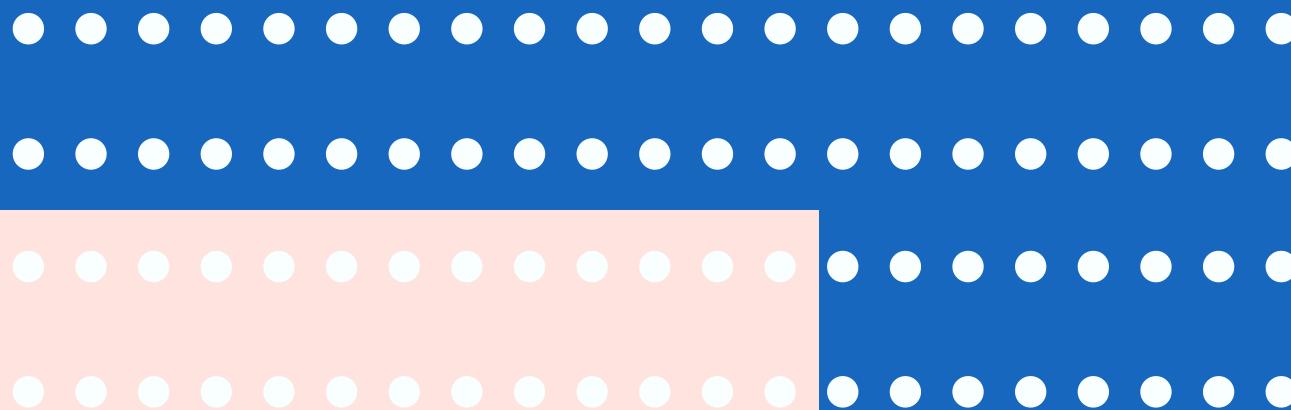
CONSUMO MUNDIAL

El consumo de café a nivel mundial se ha duplicado durante los últimos 20 años pasando de 92 millones de sacos en 1990 a 162 millones de sacos estimados para 2019.

Se estima que cada año las personas consumen al menos 400 mil millones de tazas y la demanda sigue en aumento. Si miramos sólo las estadísticas de consumo, sin tener en cuenta los habitantes de cada país podemos ver que los principales países consumidores de café son los Estados Unidos, Alemania, Japón, Francia, Italia, Canadá, Rusia y España en ese orden.



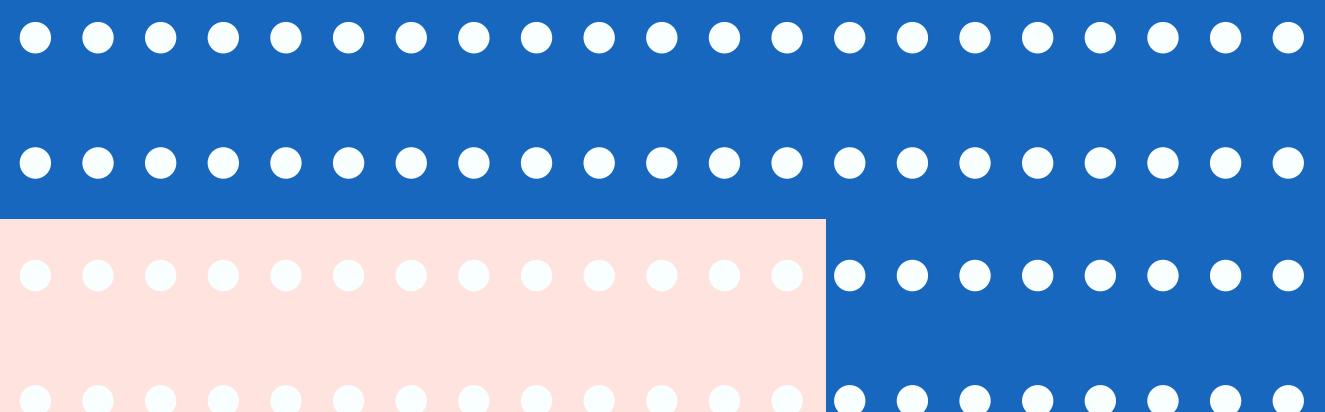
Producción mundial anual de café en pocas cifras



LA INDUSTRIA DEL CAFÉ SE HA VUELTO ENORME Y GLOBAL.

Emplea a cientos de millones de personas en todo el mundo. No sólo son los países productores de Asia, África y América Latina, sino también los países que lo tostan y envasan.

Producción mundial anual de café en pocas cifras



- Desde principios del siglo XX, la producción mundial anual de café ha superado los 100 millones de sacos.
- El café es el segundo producto más comercializado en el mundo después del petróleo.
- 120 millones de personas viven del café en el mundo
- La producción de café fue de 8,6 millones de toneladas en 2015
- 71,1% de la producción mundial (Arábica, Robusta) proviene de Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Etiopía

DESTINO

¿A DONDE EXPORTAR?

LOS 5 PAÍSES QUE MÁS CONSUMEN CAFÉ EN EL MUNDO

- 1 - Finlandia: 9.6 kg per cápita (2.64 tazas / día)
- 2 - Noruega: 7.2 kg per cápita (1.98 tazas / día)
- 3 - Países Bajos: 6.7 kg / cápita (1.84 tazas / día)
- 4 - Eslovenia: 6.1 kg per cápita (1.68 tazas / día)
- 5 - Austria: 5.5 kg per cápita (1.51 tazas / día)



DESTINO

¿A DONDE EXPORTAR?

ITALIA



Si bien, no forma parte de los 10 países con mas consumo de café, es el país del espresso por excelencia. Recordemos que el café se puede tomar en variados métodos y combinándolo con agua, leche, licor, leche vegetal, etc.

Este producto es una máquina de café espresso, que es de una medida máxima de 30 mililitros y se caracteriza por ser intenso y concentrado.

COMPLICACIONES

Y POR QUE NO ELEGIR ESTE PRODCUTO

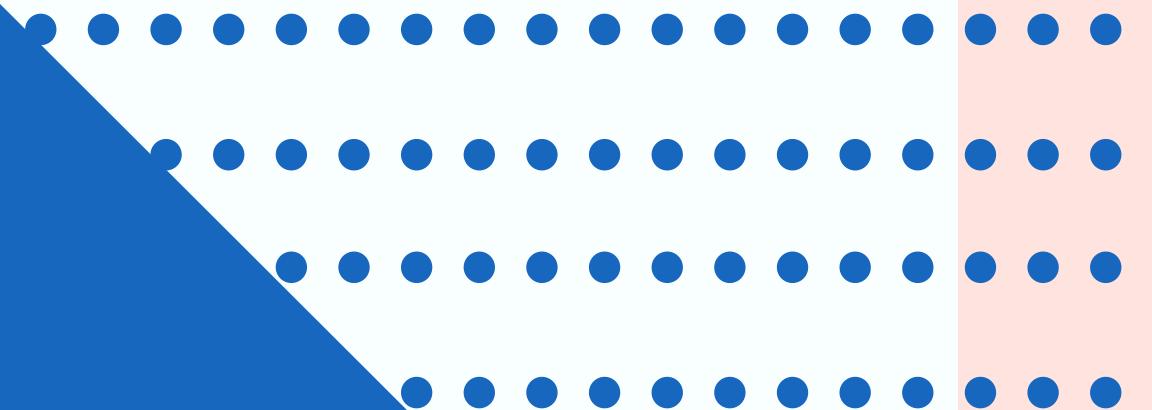
- • • • • • • • • • • •
- • • • • • • • • • •
- • • • • • • • • • •
- • • • • • • • • • •

Es para un publico reducido, un nicho. La edad estimada de los consumidores rondaran entre los 16 y 35 años por las especificaciones del producto.

La fabricación es un tema que debemos definir y con que materias primas podemos contar. por otra parte, hay mucha competencia China. Si bien, no tendiramos problema de fabricarlo por la falta de licencia, deberiamos conseguir un precio al publico menor o igual al chino.

Beneficios

Y POR QUE ELEGIR ESTE PRODCUTO



Es un producto innovador, interesante y relativamente barato en comparacion a maquinas caseras de café.

A simple vista y por ser manual, sin presencia electronica en el producto, parece no presentar una dificil ingenieria para producirlo.