CONTEXTO DO NEGÓCIO

**Projeto OVENIOT**

**Um novo conceito de preparo:**

O projeto OVENIOT consiste na criação de um forno elétrico automatizado, afim de tornar mais preciso e prático assar massas. Esse novo conceito de preparo 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.

O forno elétrico 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?**

O OvenIOT é um forno tecnológico que possui sensor de temperatura e 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. Um forno universal que pode assar e gerenciar qualquer tipo de massa, onde que através do Sistema Web 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 seu forno.

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 o forno configurado faça todo o trabalho automaticamente.

**Aspectos diferenciais**

**▸** *Bando de dados:*

Um dos diferenciais do OvenIOT 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 o forno antes de sair do trabalho (por exemplo), para que o usuário chegue em casa e tenha a comida pronta.

**▸** *Conectividade:*

Compartilhamento de receitas próprias do sistema do forno;

Funcionalidades controladoras, tal como mecanismo de timer: você seleciona o tempo ideal para o tempo do seu bolo e ele desliga sozinho. Com todas essas funções reunidas num só lugar (Sistema Web).

**▸** *Medidas de segurança:*

Suas medidas de segurança são um ponto forte, o Sistema Web avisa ao usuário quando não há nada no forno, evitando que a ligue sem alimentos dentro, também seu sensor de umidade ajuda a prever se a massa em processo está ficando muito seca, avisando ao usuário. O usuário tem a opção de programar o forno para desligar em alguns estados pré-configurados como recomendados, ou ter total controle sobre isso, recebendo apenas notificações.

**Aspectos econômicos**

De acordo com a Global Data, até 2023, o mercado global de empresas de IoT está previsto para atingir US$318 bilhões, o que representa um aumento de 245% em relação a 2018.

A escolha pelo forno elétrico se dá por essa fonte de energia ser mais sustentável e limpa do que o gás, proveniente de fontes não renováveis. Estima-se que os fornos elétricos já existentes no mercado, são até 5 vezes mais eficientes energeticamente do que fornos a gás, 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 e chega ao consumidor com uma variação entre 60 e 80 reais. Esse valor representa em média 40% da renda de família de baixa renda. Já a energia elétrica tem seu valor em aproximadamente R$0,50 por kWh 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

**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 uma padronização do mercado na fabricação dos fornos elétricos, 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 fornos elétricos para diversas finalidades, porém nenhuma é conectada à internet ou a um banco de dados como idealiza o OvenIOT.

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 Brastemp, tanto quanto a um possível consumidor especializado.

**Próspero para expansão de negócio**

Nós acreditamos que com o preparo de bolos e massas em geral de forma prática e automatizada nos permite proporcionar tanto ao consumidor que planeja ter proveito do seu rendimento para criar negócio próprio ou expandi-lo, como introduzir um novo conceito tecnológico para uma grande fabricante brasileira, em um produto que aparece com frequência em nossos hábitos.

**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.*

**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.

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”.

**Público-alvo**

Nossa idealização de serviço tem uma sólida base de consumo. Em geral, pondera-se a público um público bastante diversificado. 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.

**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 e ágeis da alimentação.

Com o OvenIOT, você possui:

- Economia de tempo e dinheiro;

- Facilidade de preparo;

- Agilidade;

- 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. HUEN, Eustacia. **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.
10. GlobalData. **Previsão do mercado de IoT e oportunidades de crescimento.** [GlobalData], setembro de 2018. Disponível em: https://www.globaldata.com/store/report/gdtc0168ir--iot-market-forecast-and-growth-opportunities/

*BandTec Digital School ©*