

## 1. PROPUESTA DE VALOR

Nuestra idea es un sistema para el sector de la restauración, con el que se puede mantener el calor de un plato cuando este ya esté en la mesa del cliente. El montaje consiste en un plato que tiene un compartimento interno, en el que se desarrolla una reacción química de óxido de calcio y agua, que emite calor y en consecuencia calienta el plato y su contenido.

El elemento clave, es el diseño del plato, que en su parte inferior dispone de un compartimento invisible para el cliente, en el que se introducen los componentes de la reacción. Una vez introducidos el cliente acciona un botón lateral que permite el inicio de la reacción, mediante una rotura de la bolsa que contiene el agua. Posteriormente la reacción comienza y el plato procede a calentarse.

Posteriormente, existiría un mecanismo que haría accionar esta reacción agujereando la bolsa que contiene el agua.

La finalidad de este producto es calentar sopas, caldos, purés, etc., mediante la reacción de óxido de calcio y agua fría