



Universidad de San Andrés

Departamento de Humanidades

Licenciado/a en Diseño

**“De la mesada al universo del Cajón”, Diseñando un sistema, para implementar una línea de utensilios de cocina, junto a Peabody Argentina.**

Autor: Lara Reinke

Legajo: 30189

Mentor: Beatriz Sauret

Buenos Aires 2022

# EL FUTURO DE LA ALIMENTACION

**SALUDABLE** ***PEABODY***



**ALIMENTOS DE ESTACIÓN  
PRODUCTORES LOCALES  
COMIDAS REGIONALES  
ALIMENTOS ORGÁNICOS  
PROCESOS MÁS CORTOS**



Peabody  
ocupa un  
nuevo lugar

DE LA

MESADA AL

Extension de  
marca

UNIVERSO DEL

CAJÓN

Universo de  
posibilidades



# OPORTUNIDAD DETECTADA

Una extensión de  
marca como  
oportunidad para  
construir una  
identidad diferente  
y llegar a nuevos  
potenciales  
clientes.





micro  
by **PEABODY**



# ¿POR QUÉ UTENSILIOS?

go to market más  
rápido, costo y  
tiempos de producción  
mas cortos y menos  
margen de error

los utensilios nos  
acercan a lo manual,  
a lo sensorial, a las  
texturas de los  
alimentos.



# MISE EN PLACE





# DRIVERS DE RENTABILIDAD



**Empleados Calificados**  
en cada una de las instancias del desarrollo de los productos



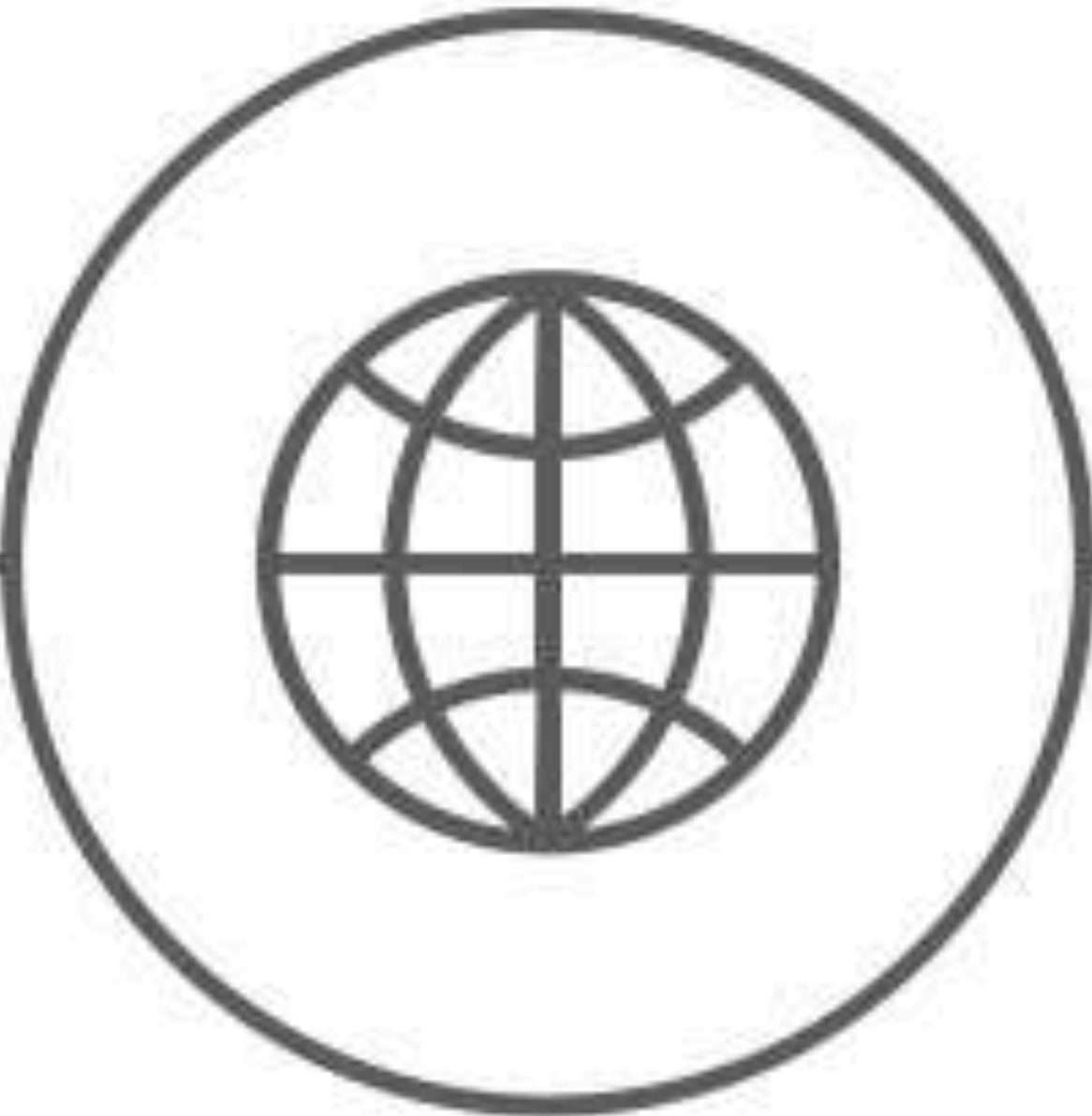
**Oferta de productos**  
venta de activos, que se venderán en el contexto de un servicio



**Vision estratégica**  
pensar un negocio en base a dos grandes tendencias



**Estrategia de marca y marketing** diseñar un sistema a partir de una extension de marca



**Base de clientes** solida construida por Peabody



# LA COCINA

Que tu  
cocina hable  
por vos

# PERFECTA SE

Comidas de calidad  
con los utensilios  
adecuados

# COMPLETA

Volver a lo  
manual de los  
utensilios

# CON LOS

# UTENSILIOS

# PERFECTOS

Las texturas  
de los  
alimentos



EL  
RAYADOR  
LA  
LA  
PINZA LA  
ESPATULA  
EL  
CUCHILLO



# EL RAYADOR

micro  
by **PEABODY**



**EL  
CUCHILLO**

**LA  
ESPATULA**

**LA  
PINZA**

**EL  
RAYADOR**

micro  
by **PEABODY**

micro  
by **PEABODY**

micro  
by **PEABODY**

micro  
by **PEABODY**



# A

## **UNA PIEZA**

Instrumentos para la cocina preferentemente de una pieza

# B

## **COCINA 101**

En una primera etapa desarrollar instrumentos para la cocina básica

# C

## **NO PLUG IN**

Utensilios que no necesiten de baterías ni electricidad



# EL DESAFÍO

Diversificación de  
la cartera de  
productos

## SERÁ

Sistema de utensilios que se  
podría aplicar a una infinita  
cantidad de productos

# CONSTRUIR UN

Un lenguaje que permita  
llegar a sus clientes desde  
un nuevo lugar

## NUEVO

Construcción de un  
vinculo entre objeto,  
sujeto y alimentos.

# LENGUAJE

# DESDE MICRO





**MATERIALES NOBLES**

**DE BAJO IMPACTO**





LA  
PINZA

micro  
by PEABODY

EL  
CUCHILLO

micro  
by PEABODY

EL  
RAYADOR

micro  
by PEABODY

LA  
ESPATULA

micro  
by PEABODY



# ¿DÓNDE SE PODRÍAN Nuevos puntos gastronómicos COMPRAR LOS PRODUCTOS?

Lugares híbridos  
donde se borran las  
líneas entre  
restaurante y retail



# micro

by **PEABODY**

**1 TRANSPARENCIA**  
transmitan transparencia en sus procesos, preferentemente con cocinas a la vista

**2 INNOVACION**  
destacan por innovar en algún área

**3 SLOW FOOD**  
Alineados con principios del movimiento slow food

**4 VENTA**  
cuenten con una selección de productos que vendan en su local

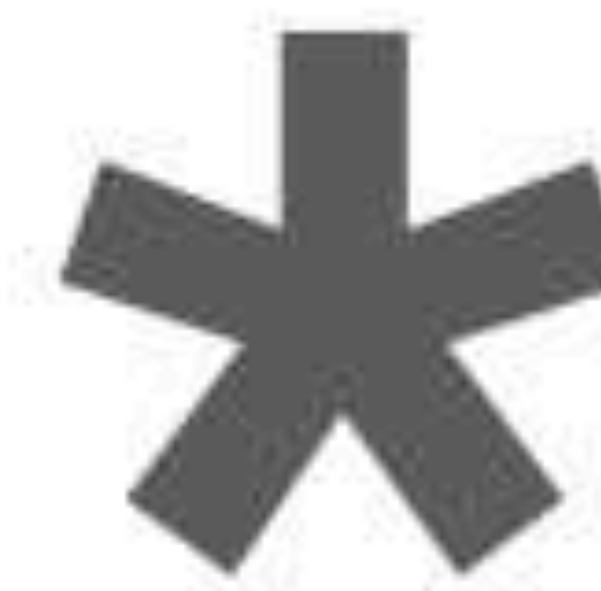
	1	2	3	4
	TRANSPARENCIA	INNOVACION	SLOW FOOD	VENTA
COMEDOR DIARIO 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CORTE CHAR. 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
FARINELLI 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BEFRESH 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SALVAJE BAKERY 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ARTEMISIA 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
OLI CAFE 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
RVR CAFE 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>





## **COCINA**

Desde las cocinas abiertas se ven en uso los electrodomésticos Peabody



## **MESA**

En la mesa se pueden ver utensilios con ralladores de queso, saleros.



## **RETAIL**

Area de retail se venden utensilios dentro de una selección de productos





Universidad de  
San Andrés

PARA LA  
MESA



EL  
RAYADOR

micro  
by **PEABODY**



Micro by Peabody

Electrodomésticos de mesada

Proveduría





# SISTEMA SOLUCIÓN

## DONDE

## UTENSILIOS

## OBJETIVO 1

## OBJETIVO 2

**1 TRANSPARENCIA**  
transmitan transparencia en sus procesos, preferentemente con cocinas a la vista

**2 INNOVACION**  
destacan por innovar en algún área

**3 SLOW FOOD**  
Alineados con principios del movimiento slow food

**4 VENTA**  
cuenten con una selección de productos que vendan en su local

	1	2	3	4
TRANSPARENCIA	■	■	■	■
INNOVACION	■	■	■	■
SLOW FOOD	■	■	■	■
VENTA	■	■	■	■

## COMO

\* **COCINA**  
Desde las cocinas abiertas se ven en uso los electrodomésticos Peabody

\* **MESA**  
En la mesa se pueden ver utensilios con ralladores de queso, saleros.

\* **RETAIL**  
Area de retail se venden utensilios dentro de una selección de productos



**A UNA PIEZA**  
Instrumentos para la cocina preferentemente de una pieza

**B COCINA 101**  
En una primera etapa desarrollar instrumentos para la cocina básica

**C NO PLUG IN**  
Utensilios que no necesiten de baterías ni electricidad

