

23.07.2010

TechnologyDay



„Chancen und Risiken in der Produktentwicklung“



Patrizia Stitz

The Food Professionals Köhnen AG,
Deutschland - Germania

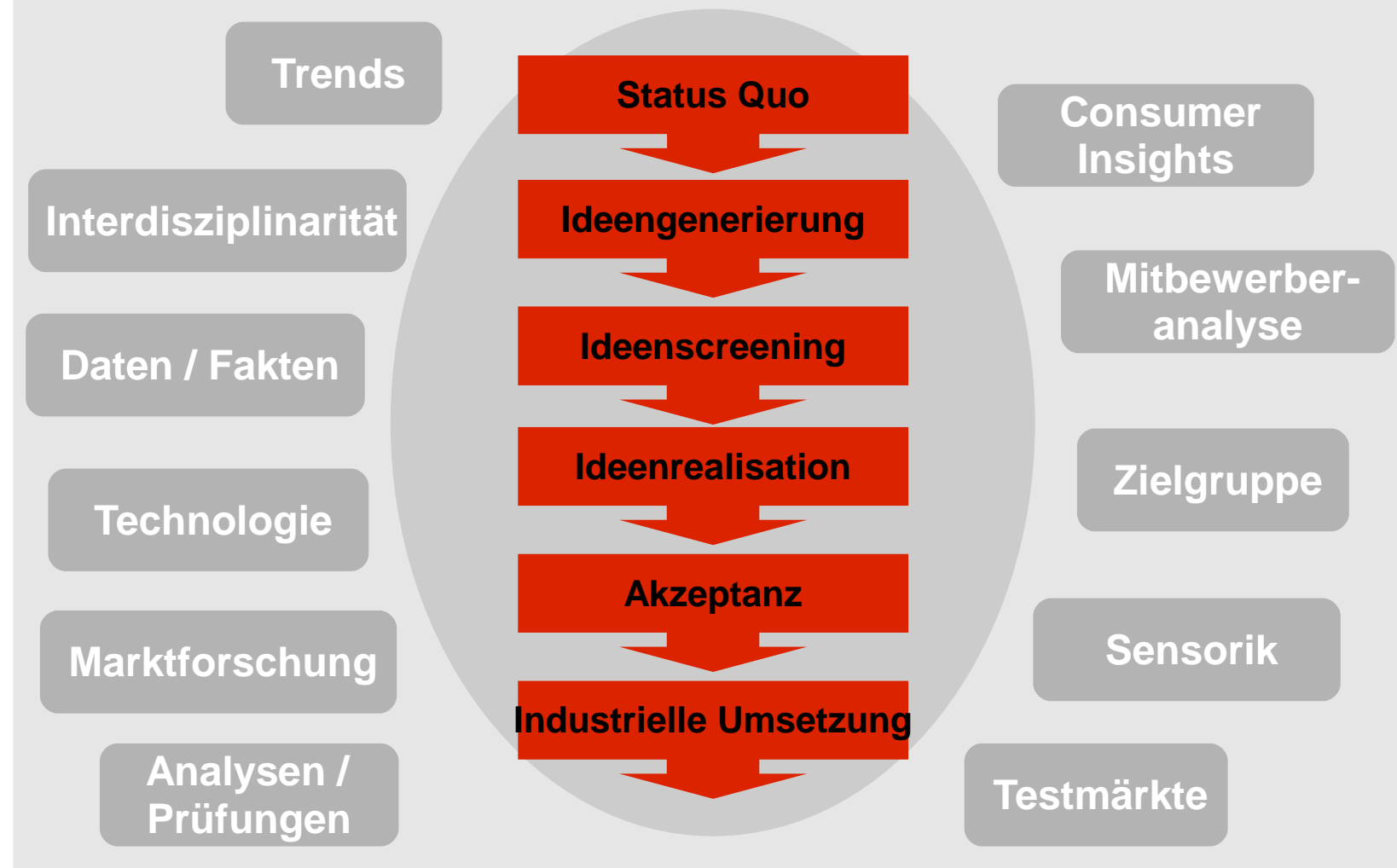


PRODUKTENTWICKLUNGS-PROZESS

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS

Chancen und Risiken im Produktentwicklungs-Prozess

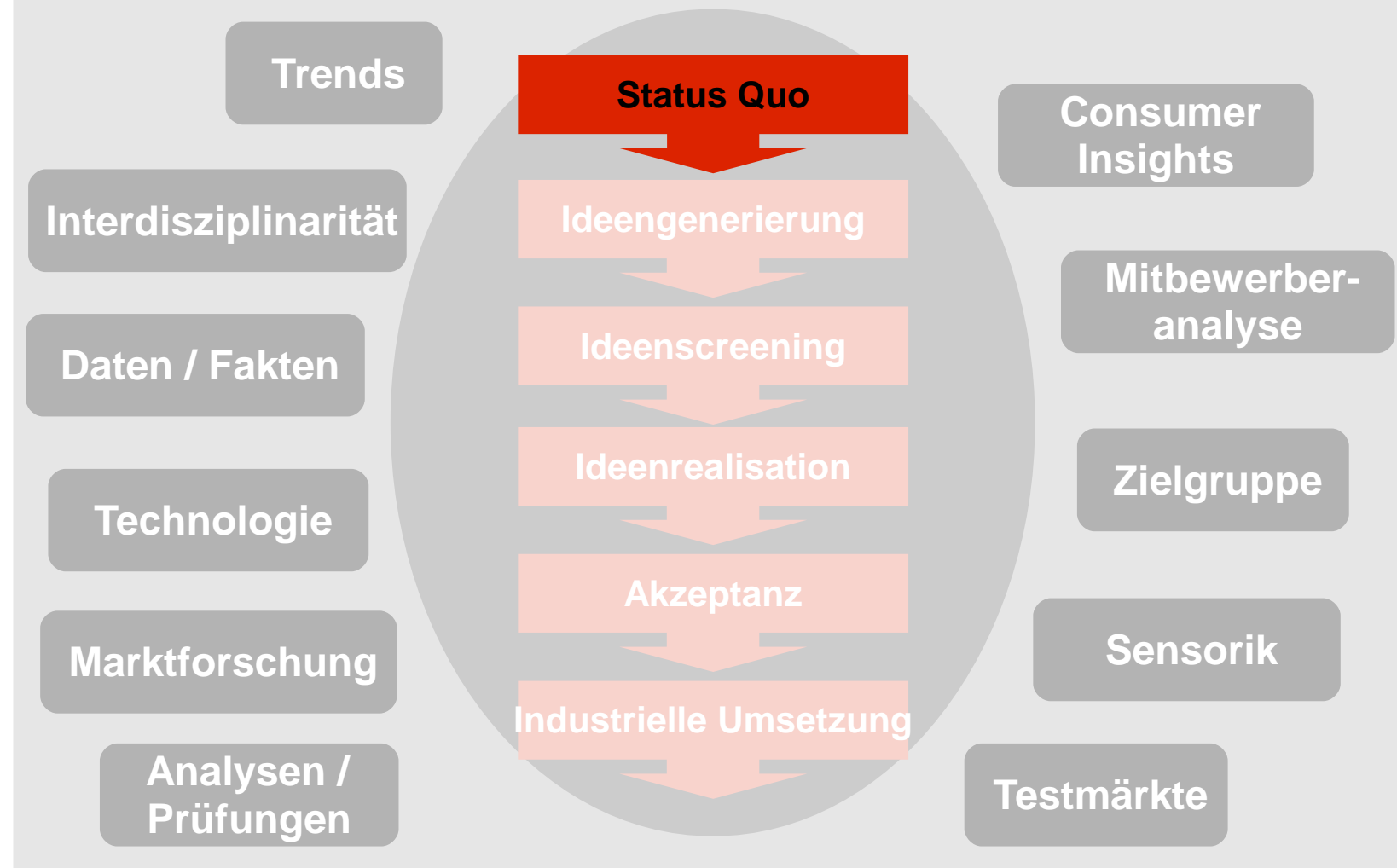


PRODUKTENTWICKLUNGS-PROZESS

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS

Chancen und Risiken im Produktentwicklungs-Prozess



Status Quo

- Briefing / Zielsetzung
- Zielgruppe / Consumer Insights
- Marktanalyse
 - Mitbewerber (national & international)
 - Produkte, Kommunikation, Positionierung, Sensorik
- Trend-Analyse / segmentübergreifend

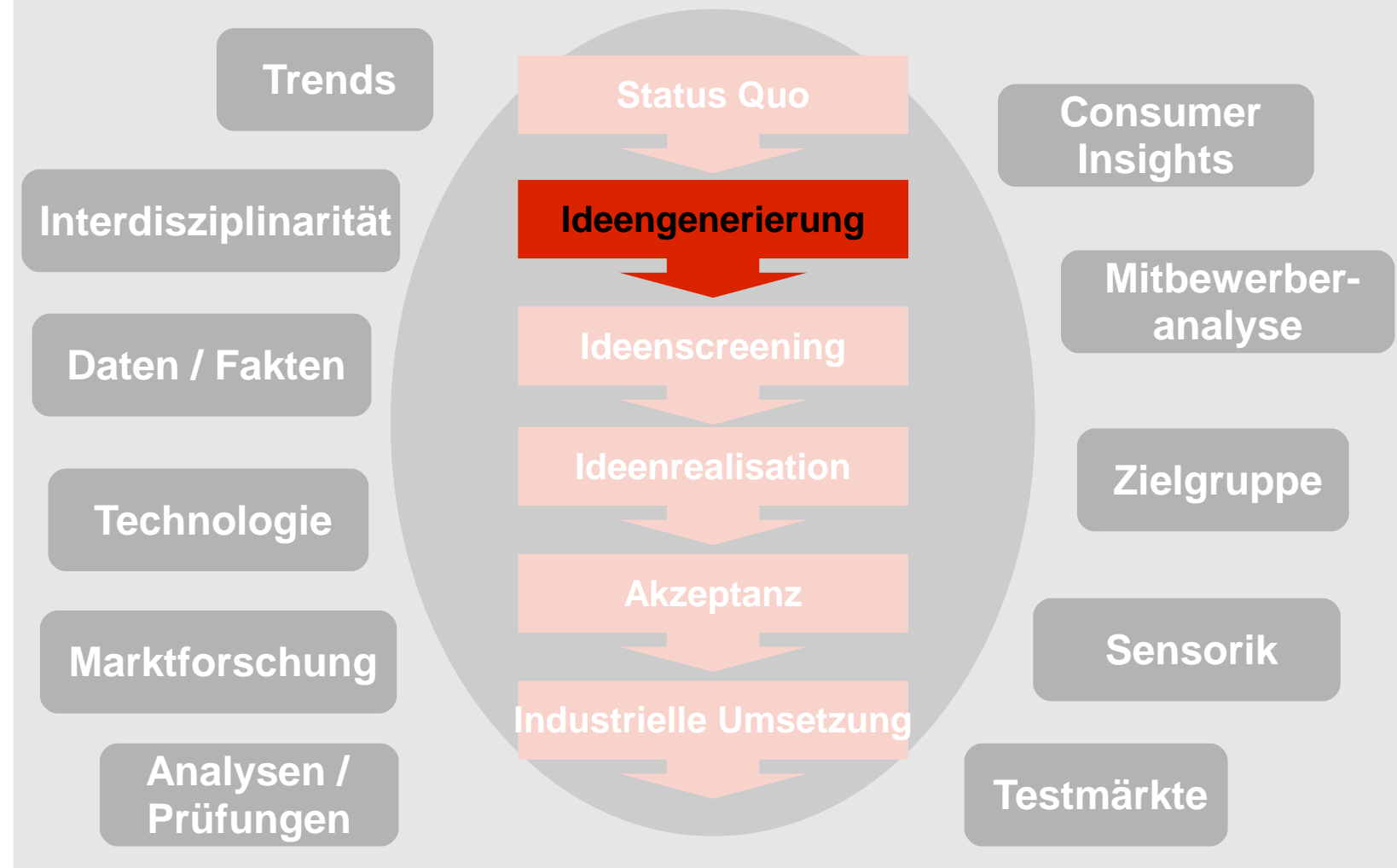


PRODUKTENTWICKLUNGS-PROZESS

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS

Chancen und Risiken im Produktentwicklungs-Prozess



Ideengenerierung

- Interdisziplinäres Team (evtl. im Workshop-Format)
- Rollen verteilen (Moderation!)
- Regeln & Rahmenbedingungen für den Kreativprozess schaffen
- Diverse Methoden anwenden



I) Persönlichkeitsbedingte Kreativhemmer

- Mangelndes Selbstvertrauen
 - bzgl. der eigenen Kreativität
 - Angst vor Kritik & vor dem „Versagen“ und „sich lächerlich machen“
 - Fehlende Kritikfähigkeit / Reflexion
 - Suche nach Perfektion / einzig wahre Antwort
- Zeitdruck, Stress, enges Timing, Störfaktoren, etc.
- Konformitätswunsch
 - Gruppendynamik („Weg des kleinsten Widerstandes gehen“)
- Starke Orientierung an der Vergangenheit

II) Gruppenbedingte Kreativhemmer

- Umgang miteinander
- Hierarchie
- Lösungsorientierung
- Erste Idee als Wegweiser
- Verfrühtes Ablehnen / Kritisieren
- Wunsch nach Einfachheit

III) Rahmenbedingungen zum Erfolg

- Dream Team finden!
- Alle Sinne aktivieren!
- Ideengenerierung & Screening klar trennen!
- Ideenkiller vermeiden!
- Fehler machen und Spaß daran haben!
- Ideen-Pingpong!
- Mit Gewohnheiten brechen! Andere Perspektiven nutzen!
- Impulsivität vs. Logik!
- Dran bleiben!

KREATIVE ANSÄTZE

Ohne Worte

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS



Drehung um 180 Grad

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS



Perspektivwechsel

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS



It seems rather good.



Geschichten ums Produkt

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS



Doppelung mit Köpfchen

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS

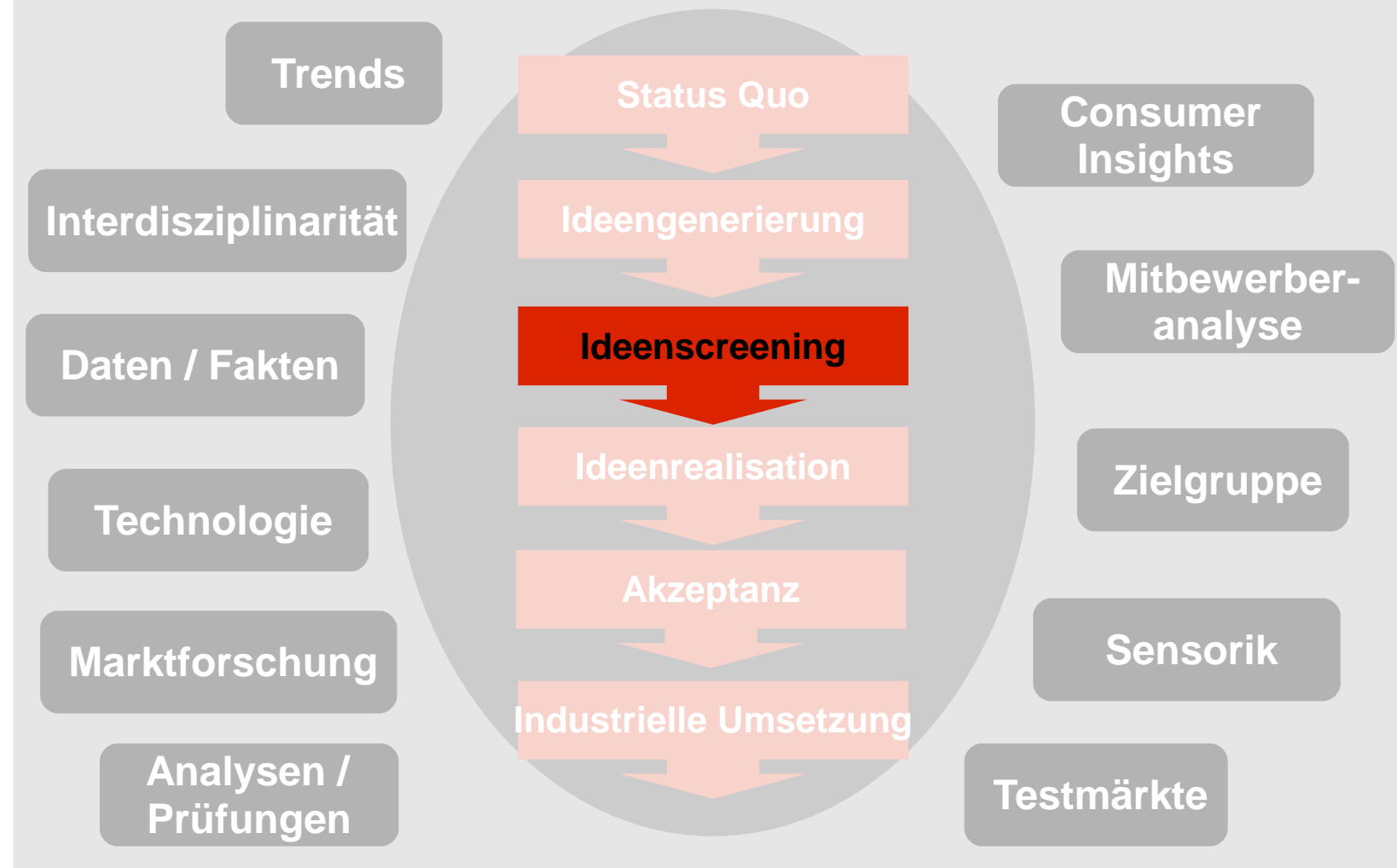


PRODUKTENTWICKLUNGS-PROZESS

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS

Chancen und Risiken im Produktentwicklungs-Prozess



Ideenscreening

- Faktoren zur Bewertung
 - Markenadäquanz
 - Trends
 - Marktdaten (Mitbewerber, Fakten & Co.)
 - Technologien
 - Budget
- Bewerten, Potentiale festlegen, Konzepte und Ideen konkretisieren
 - Evtl. konzeptionelle Marktforschung

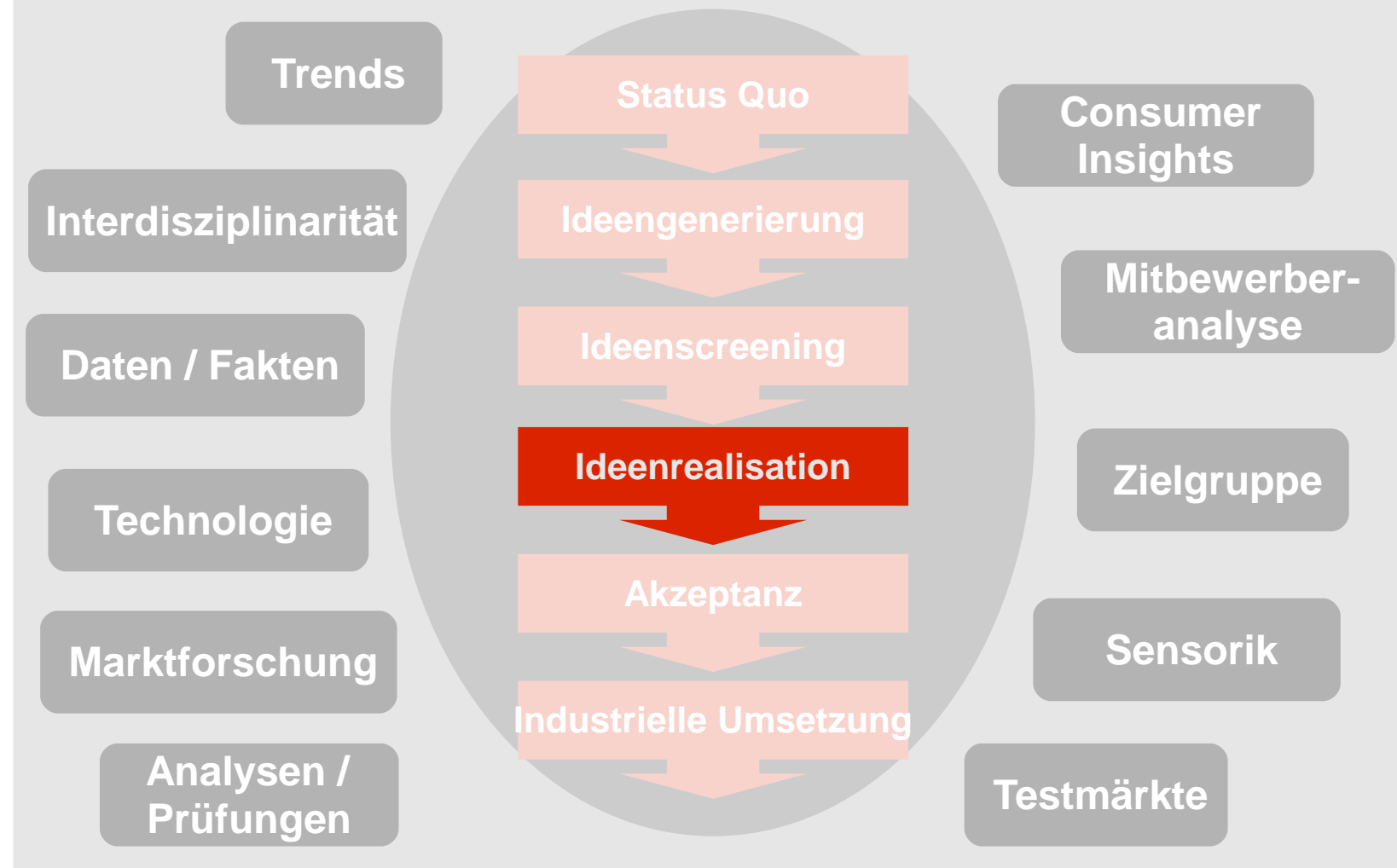


PRODUKTENTWICKLUNGS-PROZESS

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS

Chancen und Risiken im Produktentwicklungs-Prozess



Ideenrealisation

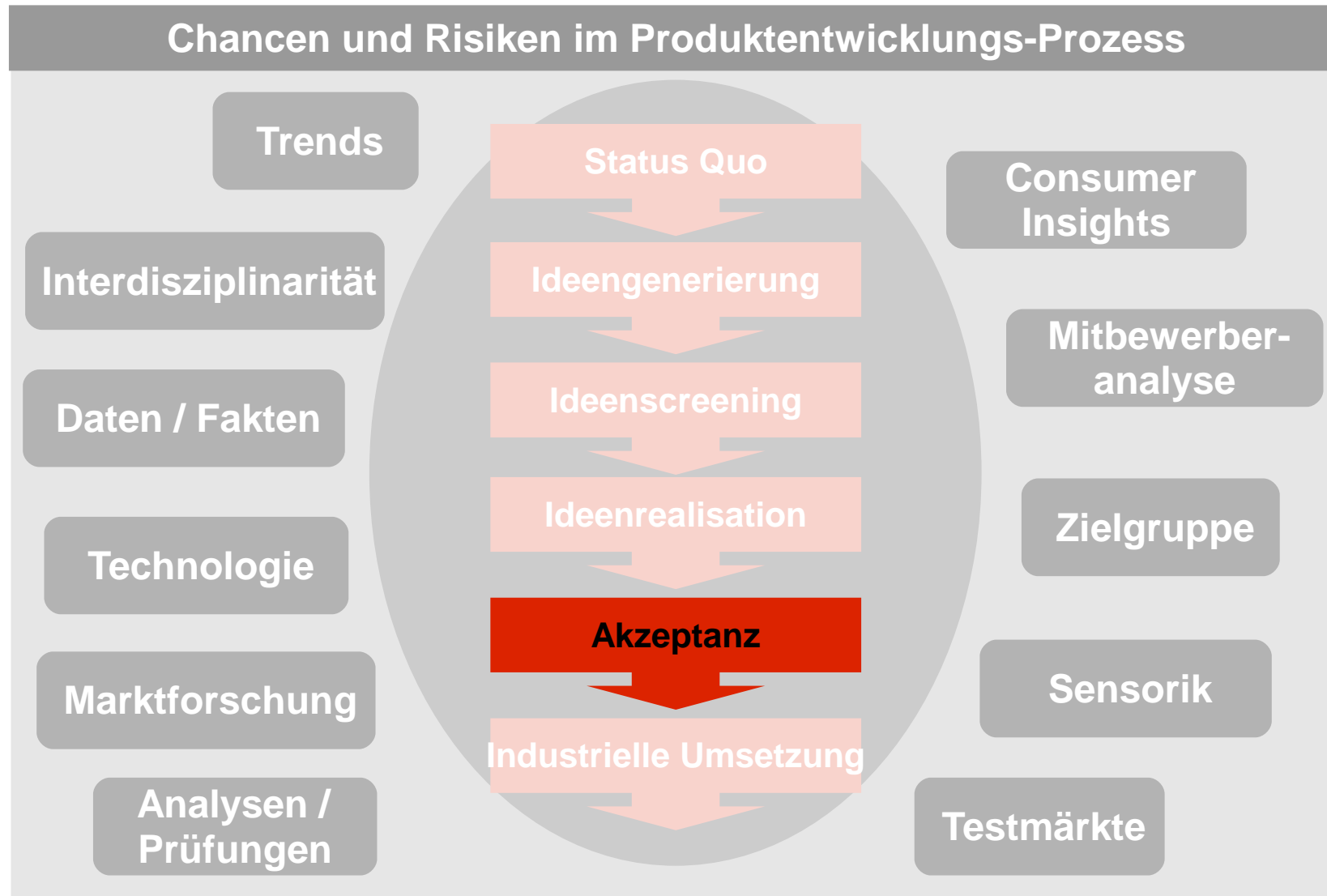
- Umsetzung Handmuster / Berücksichtigung Restriktionen
 - Rohstoffe
 - Packaging
 - Technologie
 - Handling
 - Sensorik
 - Preise/Verfügbarkeiten
- Optimierungs- und Modifizierungsschleifen einplanen



PRODUKTENTWICKLUNGS-PROZESS

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS



Akzeptanz

- Kostenersparnis und Risikovermeidung durch Marktforschung
 - Qualitative Befragungen für erste Tendenzen mit ersten Muster
(Sensorik, Handling, Preisstellung, Packaging)
 - Testmarkt
(Prüfung unter realen Bedingungen)

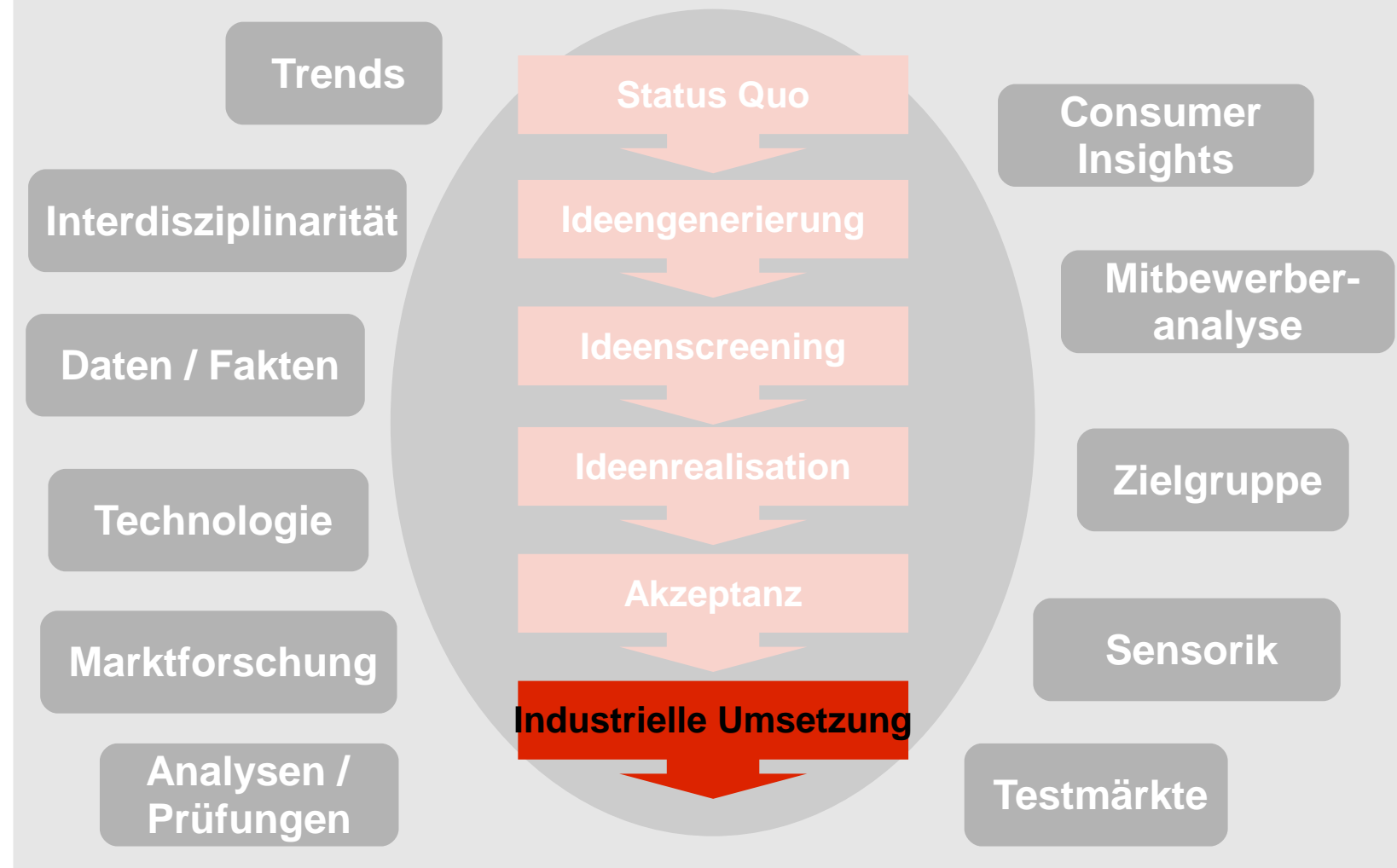


PRODUKTENTWICKLUNGS-PROZESS

THE
CREATIVE
HOUSE
OF FOOD

THE
FOOD
PROFESSIONALS

Chancen und Risiken im Produktentwicklungs-Prozess

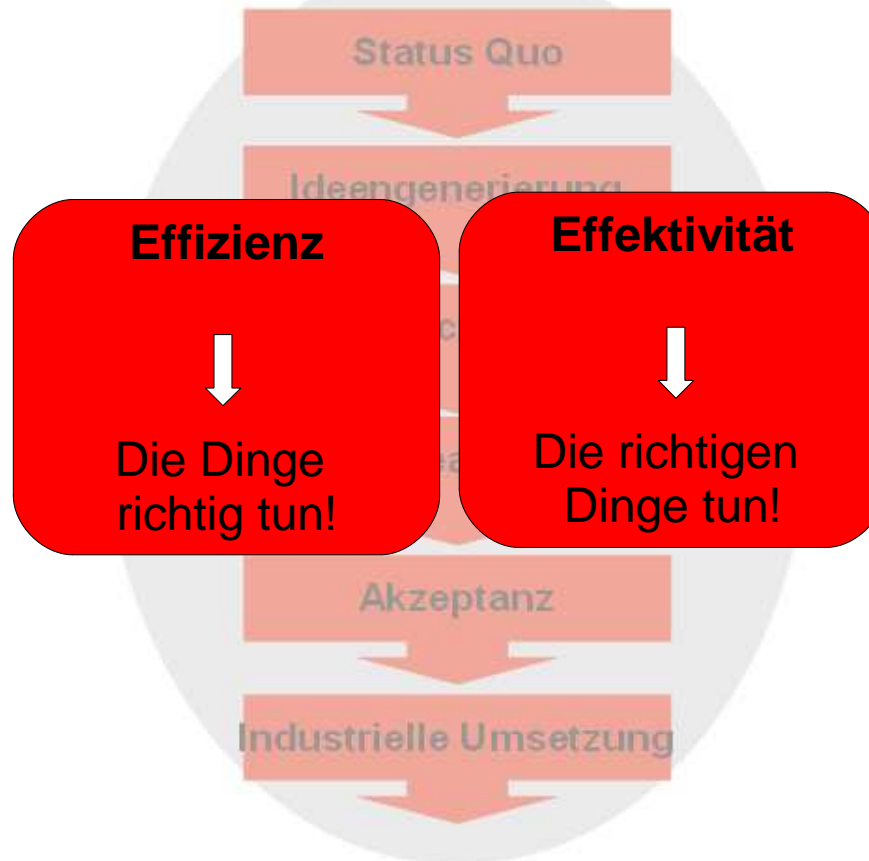


Industrielle Umsetzung

- Null-Serie
- Nährwertanalysen, Prüfungen, Lagertests
- Spezifikationen
- Timetable immer im Fokus incl. „Meilensteine“



Den Prozess **effizient** und **effektiv** zugleich gestalten, um Chancen zu nutzen und Risiken zu minimieren!



Patrizia Stitz

Leitung FOOD CONSULTING

(Versuchsküche / Innovation&Research / Produktentwicklung)

THE FOOD PROFESSIONALS KÖHNEN AG

Kohlentreiberweg 4

45549 Sprockhövel

Tel. 02339-9185-131

Fax 02339-9185-100

stitz@food-professionals.de

www.food-professionals.de

Die dargestellten Inhalte sind geistiges Eigentum von
THE FOOD PROFESSIONALS

Weitergabe an Dritte ist ohne Zustimmung nicht erlaubt