

23.07.2010

# TechnologyDay



„Innovation im Wandel der Zeit“

„L'innovazione nei cambiamenti del tempo“



**Patrizia Stitz**

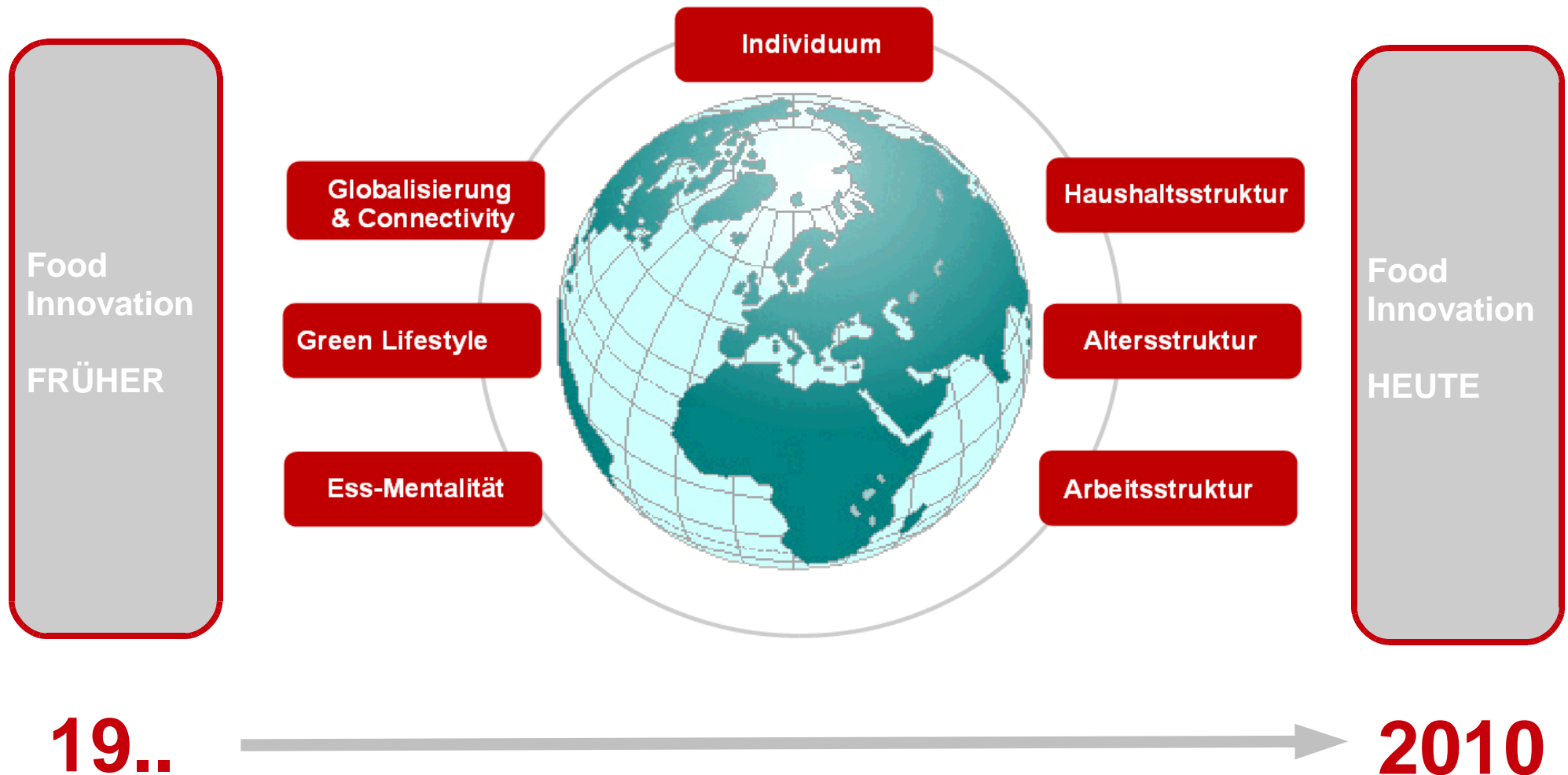
The Food Professionals Köhnen AG,  
Deutschland - Germania



# GESELLSCHAFT & FOOD-INNOVATION IM WANDEL

THE  
CREATIVE  
HOUSE  
OF FOOD

THE  
FOOD  
PROFESSIONALS



## FRÜHER

- Klassische Clusterung / soziodemografische Segmentierungskriterien
- Biografien / Massenmarkt
- Traditionelle & materielle Werte: Pflichterfüllung / Wohlstand / Leistungsstreben



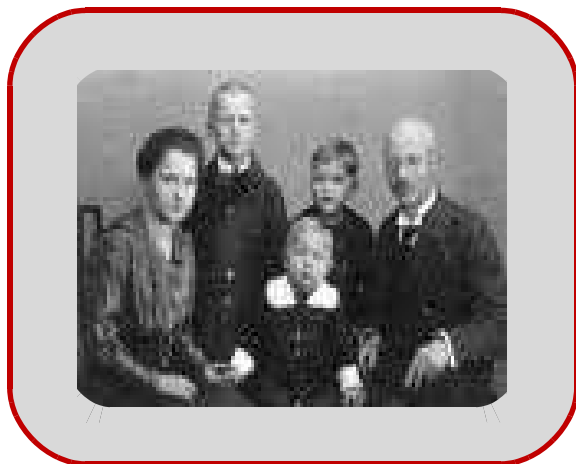
## HEUTE

- Fokus psychografische Merkmale
- Volatilität der Lebensstile & Pluralisierung der Bedürfnisse
- Multigrafien / Mikromarkt
- postmaterialistische Werte zunehmend im Fokus: Sinnhaftigkeit / Genuss ohne Reue / Glück / Lebensfreude



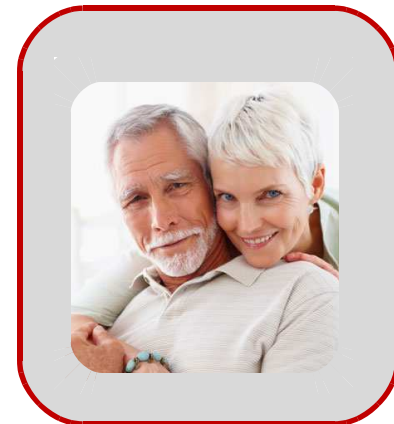
## FRÜHER

- Klassische Familienstruktur mit 3-5 Mitgliedern: ca. 47 %
- 1- und 2 Personenhaushalte: ca. 53 %



## HEUTE

- Klassische Familienstruktur mit 3-5 Mitgliedern: ca. 27 %
- 1- und 2 Personenhaushalte: ca. 73 %



## FRÜHER

- Geringere Lebenserwartung
- Gesellschaftlich geprägte traditionelle Rolle (arbeitsreicher Alltag – gemütlicher Abend zu Hause)



## HEUTE

- Hohe Lebenserwartung
- In weniger als 20-25 Jahren werden mehr als 50% der Bevölkerung älter als 50 Jahre sein
- kaufkräftig, konsumfreudig, qualitätsbewusst, aktiv



## FRÜHER

- klar zeitlich und räumlich definiert & zweckbestimmt
- Starke Trennung von Freizeit & Arbeit
- Arbeit als Lebenszweck



## HEUTE

- multifraktional, dynamisiert & humanorientiert



# GESELLSCHAFT IM WANDEL - Arbeitsstruktur

THE  
CREATIVE  
HOUSE  
OF FOOD

THE  
FOOD  
PROFESSIONALS

## FRÜHER - Männer-Ära

- Relativ geringe Frauenerwerbstätigkeit / ca. 46 %
- Der Mann im Fokus
  - Systematische Rationalität



## HEUTE – Gesellschaft wird weiblicher!

- Steigende Frauenerwerbstätigkeit / ca. 63 %
- „Female – Values“
  - Intuition, emotionale Intelligenz, Wertevorstellungen



# GESELLSCHAFT IM WANDEL - Ess-Mentalität

THE  
CREATIVE  
HOUSE  
OF FOOD

THE  
FOOD  
PROFESSIONALS

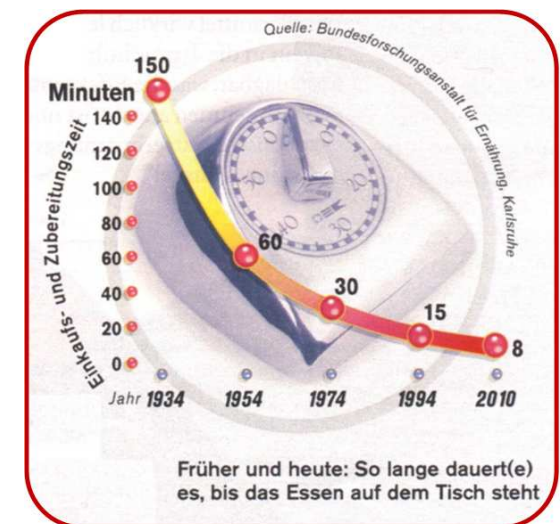
## FRÜHER

- Definiertes 3-Mahlzeiten-Schema
- Grundsicherung / Versorgung
- Klassisch / bodenständig



## HEUTE

- Stark flexible Mahlzeitengestaltung: spontan, situativ, zielgerichtet und individuell:
  - kontinuierliches "Weiden" / 6-Mahlzeiten-Rhythmus



## FRÜHER

- Umweltaktivismus
- Ökofundamentalismus
  - Verzicht im Fokus:
    - Ästhetik und Komfort der damaligen Konsumkultur



## HEUTE - „Green Lifestyle“

- CSR - Ökonomie, Ökologie und soziale Aspekte im Einklang
- Konsum unter anderen Prämissen: Authentizität, Terroir-Gedanke, Regionalität, Sustainability und Transparenz



## FRÜHER

- **Regionale** Einflüsse im Fokus
- Wenige internationale Einflüsse / Saisonale Verfügbarkeit
- USA als Impulsgeber



## HEUTE

- **Globalisierung** als andauernder Prozess mit Einfluss / E-Commerce
- BRIC-Staaten als Treiber
- „**Terroirgedanke**“ als Gegenbewegung national/international
  - „naheliegende“ Lösungen mit kurzen Wegen suchen
  - „Sensory branding“



# FOOD-INNOVATION IM WANDEL - Früher vs. Heute

THE  
CREATIVE  
HOUSE  
OF FOOD

THE  
FOOD  
PROFESSIONALS

- Von der generischen Innovation zu neu geschaffenen Bedürfnissen -

## FRÜHER

- Generisch
- „Echte“ Veränderung, jedoch eindimensional
- Erneuerung über hohen Conveniencegrad

## HEUTE

- Spezifisch, individuell & multidimensional
- Schaffung von Bedürfnissen und realen Benefits in individuellen, volatilen Lebenssituationen
  - Food Responsibility, Health-Food, Pleasure-Food, Customized-Food, Mobile-Food, Global-Food

## 1961

- Iglo Rahmspinat
- Der erste küchenfertige Spinat mit der extra Portion Sahne aus der Tiefkühlung



# FOOD INNOVATION IM WANDEL - Heute

THE  
CREATIVE  
HOUSE  
OF FOOD

THE  
FOOD  
PROFESSIONALS

## 2001

- Iglo Rahmspinat MINIS

## 2009/2010

- Iss nicht irgendwas!

**Nachhaltigkeit im Fokus:**  
Herkunft & Anbau /  
Vorstellung von  
Vertragslandwirten



1951 / Italien

1965 / Deutschland

- Die erste streichbare „Schokolade“ fürs Brot



ca. 2008

## ■ nutella & Go

- „Wann Du willst, wo du willst“

2010

## ■ Special Editions

- Design-Wettbewerb nutella & Fußball / WM 2010



## 1950 er

- Neuartiger, beschichteter Papierkarton für Milch



## 2010

- Faironika – „die faire Milch“
  - Fair zu Umwelt, Landwirt und Verbraucher



## 1969

- Das erste Erfrischungsgetränk für den „Unterwegsmarkt“ in einer Einwegverpackung



# FOOD INNOVATION IM WANDEL - Heute

THE  
CREATIVE  
HOUSE  
OF FOOD

THE  
FOOD  
PROFESSIONALS



**2007**

- AntiStress Brennessel Drink

**2009**

- Sappe Beauti Drink mit L-Carnitin

**2010**

- Australia´s Positive Spring Water: A bottle of...love, wellbeing, strength

## 1974

- Neue Generation von Kochconvenience
  - Einkaufsliste
  - Gelinggarantie für Handling & Geschmack
  - „Selbst gekocht“ ohne Aufwand



# FOOD INNOVATION IM WANDEL - Heute

THE  
CREATIVE  
HOUSE  
OF FOOD

THE  
FOOD  
PROFESSIONALS



**2007**

- Toasty: Fleischsnack für den Toaster: „Don´t call it Schnitzel“

**2010**

- Dip Cap: Fleischsnack to Go

**1935**

- Eis am Stiel oder „Eislollies“

**1951**

- Langnese „Happen“



## 2010

- Healthy Planet - Das Eis mit einer Nachhaltigkeits-Philosophie





**1937**

- Blütenzarte Kölnflocken

**1960**

- Werbeanzeige

„Über alle Hürden mit  
Kölnflocken“

2010

■ My müsli to go



**ca. 1951**

- 1936 erste Teebeutel / Patent  
Meßmer Tee
- Fokus Monosorten



## 2010

- Emotionalisierte Teekonzepte für Körper & Seele
  - Hol dir Kraft / Einfach Schön
  - Momente der Liebe



## ■ „Reale Innovationen“:

### ■ Mehrwert bieten vs. Mittelmaß

- Verpackung / Produkt / Herkunft / Handling / Convenience / Gesundheit

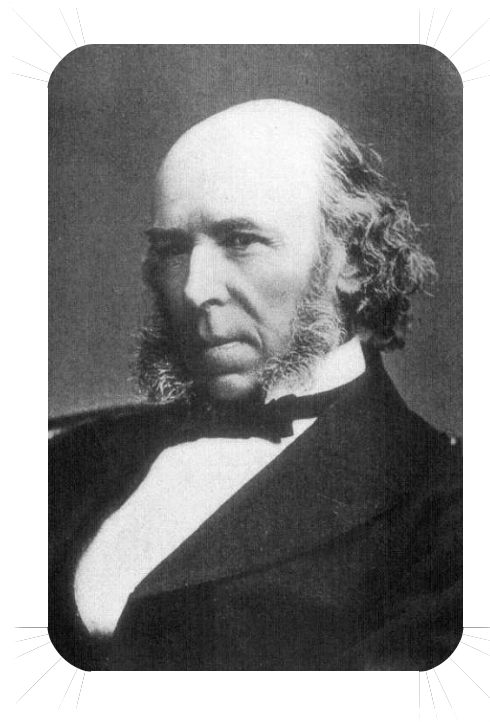
## ■ „Nachhaltige Innovationen“:

### ■ eindeutige und reale Produkte mit Sinn

### ■ ökologische und soziale Aspekte im Fokus

## ■ „Schnelle Innovationen“:

### ■ Produkte, die blitzschnell auf die Veränderungen/ Anforderungen der Verbraucher reagieren



„Survival of the  
fittest“ (H. Spencer)

## 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