

Presseinformation:

Innovative Konzeptstudie „Food & Mobility“

Die Konzeptstudie „Food & Mobility“ wird am 11. März auf einem Open House Event bei N+P Industrial Design im Rahmen der Munich Creative Business Week vorgestellt. Sie sind herzlich eingeladen.

WAS: Vision of Food and Mobility
WANN: Samstag, den 11. März, ab 19:00 Uhr
WO: N+P Industrial Design, Liebigstraße 8 (Lehel), 80538 München

Fast Food, coffee to-go, food delivery ... – What`s next?

Tankstellenketten und Supermärkte rüsten kulinarisch auf, BMW-Fahrer können sich unterwegs von Amazon Prime Now beliefern lassen und der Essenslieferdienst Delivery Hero übernahm das Startup FoodPanda, das in Indien bereits Zugpassagiere mit Essen beliefert. Airlines und Bahnbetreiber betrachten ganzheitliche Reiseketten und denken dabei auch das Thema Essen ganz neu - bis hin zu rollenden Pizza-Ofen-Robotern. Der Trend zum Essen unterwegs ist ungebrochen und innovative „Food & Mobility“ Angebote sind die Antwort darauf.

AVA (always vital available) als ganzheitlicher Ansatz

Die führende Design Agentur N+P und die Business Transformation Experten von SPINPARTNERS erarbeiten derzeit innovative gestalterische und geschäftliche Ansätze für ein hochwertiges Essenserlebnis unterwegs, unabhängig von Ort und Zeit - abgestimmt auf persönliche Vorlieben und Einschränkungen. Die ganzheitliche Konzeptstudie „AVA“ (always vital available) entsteht im Austausch mit globalen Brands und Startups aus den Branchen Food, Transportation, Automotive, Handel, Geräte. „AVA“ ist eine Antwort auf Megatrends wie Mobilität, die Vernetzung des individuellen und öffentlichen Nahverkehrs hin zu intermodalen Netzwerken, der Neu-Interpretation unserer Lebensräume und dem Aufbrechen alter Ernährungsmuster, die nicht mehr mit unserem agilen Lebensstil vereinbar scheinen.

Wir haben uns unter anderem folgende Fragen gestellt:

- Wie, wann und wo isst man in naher und ferner Zukunft?
- Wie kann Auswählen, Bestellen und Bezahlen von Essen unterwegs radikal vereinfacht und teilweise automatisiert werden?
- Wie kann der Essensplatz im Auto, Zug oder Flugzeug besser gestaltet werden, um das Essenserlebnis positiv zu unterstützen?
- Wie können Rezepturen, Gerichte und Geschirr für individuellen mobilen Konsum optimiert werden?
- Welche Rolle kann eine „Cloud“ frisch bestückter Food-Automaten spielen?
- Welche Möglichkeiten bieten künstliche Intelligenz und Big Data?
- Welche Rollen spielen Betreiber, Hersteller, Service Provider und jeder einzelne Reisende?
- Wie kann eine mobile Essenslieferlogistik mit der persönlichen Reisekette synchronisiert werden?

Unsere Konzeptstudie beinhaltet neuartige Denkansätze und Geschäftsmodelle und bietet viele Ansätze für neue Business Design Solutions:

1_ Food & Mobility as-a-service // Ganzheitliche Neu-Interpretation der Rolle des Mobilitätsdienstleisters, angereichert um die Thematik Food und Dining.

2_ Mobile Health Food // Personalisierte Essenspläne für eine bewusste und gesunde Ernährung unterwegs (Diäten, Unverträglichkeiten, Schwangerschaft, Kleinkinder, Glaubensrichtungen usw.).

3_ Automotive Dining Room // Autos werden zum mobilen Wohnraum. Dies hat bereits begonnen und wird sich mit zunehmenden Fahrassistenzsystemen noch verstärken.

4_ Kantine auf Rädern // Die Versorgung mobiler Mitarbeiter kann optimiert werden. Interne Transferzeiten können für Essen und für Kontakte zwischen Mitarbeitern verschiedenster Unternehmenseinheiten genutzt werden.

5_ Region-as-a-restaurant // Reisende, die eine ländliche Region durchqueren, können einfach authentische regionale Gerichte und Erzeugnisse genießen (Touristische Regionen, Agrar-Direktvermarkter).

6_ Ghost Restaurants + Foodcourt 4.0 // Ghost Restaurants sind Küchen ohne Gasträum, mit zugehörigen Lieferdiensten. Das Pendant kann der Foodcourt 4.0 sein, ein belieferbarer Essplatz.

7_ Edible benefits // Liebe geht durch den Magen – genau wie Customer Loyalty. Dadurch entsteht eine deutliche Aufwertung der Customer Experience.

8_ Food subscriptions // Customer Convenience durch ein Food / Snack / Getränke-Abo. Teil eines Mitarbeiter-Bonus-Systems

Sollten Sie am 11. März keine Zeit haben, so vereinbaren wir gerne einen individuellen Presse-Termin.

Pressekontakte: mcbw@np-id.com | foodmobility@spin.partners

N+P Industrial Design GmbH
Liebigstraße 8
80538 München

Tel +49 89 210962-0
www.np-id.com

Christiane Bausback | Managing Director

SPINPARTNERS GmbH
Linden 62 1/2
84144 Geisenhausen

Tel +49 8743 969 072
www.spin.partners

Helmut Ramsauer | Managing Partner