Personas Appkonzeption und Design

Paula Schlegel, Arthur Kunze

November 2020

1 Zielgruppenbetrachtung

- Ist Ihre Zielgruppe eher männlich oder weiblich? eher weiblich
- Welches Durchschnittsalter hat Ihre Zielgruppe? 30 +/-
- Wo lebt Ihre Zielgruppe? Hauptsächlich in Deutschland
- Hat Ihre Zielgruppe Kinder? Ja
- Ist Ihre Zielgruppe verheiratet? eher ja
- Wo ist Ihre Zielgruppe, wenn sie die App nutzt? Zuhause / Küche Einkaufen (Zutaten Kauf)
- Nutzt Ihre Zielgruppe eine vergleichbare App eines Konkurrenten? Warum? Rise—Sourdough Baking: Kostenpflichtig
 Brotheld: Vollgepackt, Einführung ist nicht gut, viel Text, größte Konkurrenz (ähnliche Funktionen) Sourdough Starter: Nur Englisch, keine Erklärung
- Warum ist Ihre Zielgruppe an dem Thema interessiert? Selber Brot backen zu Hause Bäckerlehrling um die Sauerteig Kalkulation zu verstehen
- Was sind die Ängste Ihrer Zielgruppe? Sauerteigführung falsch machen d.h. Brotfehler/Ungenießbar
- Was sind die Wünsche Ihrer Zielgruppe? Einfache Assistenz für Sauerteigführung Gut verständlich Kalkulierung/Timer
- Welche Web Tools nutzt Ihre Zielgruppe? Youtube / Google / Rezeptseiten
- Wie führt Ihre Zielgruppe Entscheidungen herbei? Visuell und an die Hand genommen werden
- Kann sich die Zielgruppe Ihre App leisten? Falls ja, wie viele genau? Nur wenn kostenlos
- Können Sie Ihre Zielgruppe mit Ihrer Idee erreichen? Werbung in Zeitschrift Bäcker/Ökos Social Media (Koch/Back Influencer)
- Ist die Zielgruppe groß genug, um profitabel zu sein? Ja, aber eher durch geschaltete Werbung
- Wie berührt Ihre Idee die Zielgruppe auf einer emotionalen Ebene? Sicherheit geben bei Sauerteigführung
 Visuelle Erfolgserlebnisse durch Animation z.B. "Geschafft!"-Screen
 Erfolgserlebnis bei ersten Sauerteig

2 Personas

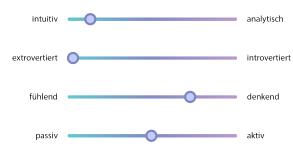
2.1 Öko Olli



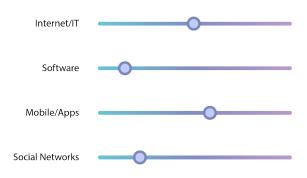
Philosophie Student (8. Semester) ledig - 26 Jahre

Olli hat das Backen für sich entdeckt. Da er Geld sparen will versucht er sich jetzt am Sauerteigbrot. Auf einer WG-Party hat er zum ersten mal welches gegessen und war sofort hin und weg. Prinzipiell weiß er noch nicht so wirklich, wie das alles funktioniert. Seine Freundin Mathilde hat ihm eine Sauerteig-App empfohlen.

2.1.1 Persönlichkeit



2.1.2 Technologie



2.1.3 Bedürfnisse

Leitung, Easy2Use,

2.1.4 Ziele

Brot backen, Etwas lernen für's Leben, Freude haben

2.1.5 Probleme

Motivation, Ist von Monotonie schnell gelangweilt

2.1.6 Ausstattung

iPhone 6, Laptop (eher alt)

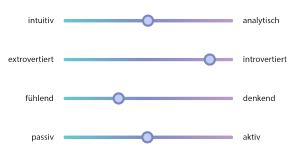
2.2 Bäcker Rebekka



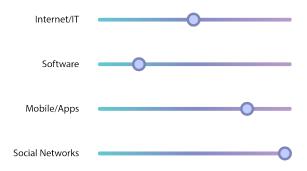
Bäcker Lehrling (1.Lehrjahr) ledig - 17 Jahre

Bäcker Rebekka hat letztes Jahr erst ihren Realschulabschluss gemacht und ihre Ausbildung zum Bäcker begonnen. In der Berufsschule behandeln sie gerade das Thema Sauerteig. Die verschiedenen Sauerteig Führungen und die dazu gehörigen Berechnungen fallen ihr nicht leicht. Daher nimmt sie sich die Sauerteig App zur Hilfe.

2.2.1 Persönlichkeit



2.2.2 Technologie



2.2.3 Bedürfnisse

Unterstützung, Anschaulichkeit

2.2.4 Ziele

Prozess verstehen und verinnerlichen,

2.2.5 Probleme

Mathematisches Verständnis für Berechnung der Zutaten und Zeit

2.2.6 Ausstattung

Huawai P20

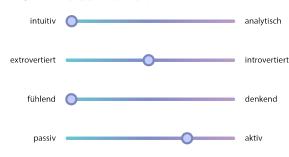
2.3 Mama Mareike



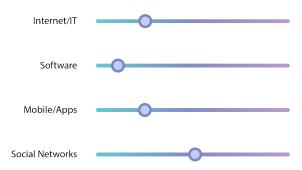
Hausfrau, Mutter von 2 Kindern verheiratet - 35 Jahre

Mama Mareike hat nach einer Berufsausbildung mit ihrem Lebensgefährten Kinder bekommen. Gerade ist sie in ihrer Elternzeit von Kind Zwei und möchte ihre Familie bewusster ernähren. Dabei stößt sie beim Thema Brot auf die Sauerteig Führung und möchte diese für selbst gemachtes Brot ausprobieren. Schon lange Schule heraus fällt ihr das intensive beschäftigen mit komplexen Themen nicht mehr Leicht und möchte daher mit der Sauerteig App an die Hand genommen werden.

2.3.1 Persönlichkeit



2.3.2 Technologie



2.3.3 Bedürfnisse

Anleitung, Einfache Bedienung, wenig Text

2.3.4 Ziele

Gutes Brot für Familie

2.3.5 Probleme

Verstehen des breiten Themas und Einstieg finden

2.3.6 Ausstattung

Samsung Galaxy S6

3 User Journey Map

Installation/On Boarding

Sauerteigauswahl (mit Aufwands/Komplexität-Empfehlung)

Starter - Einkaufsliste, Zeitaufwand, Utensilien - Make Starter Tutorial (Stadium, Timer, Animationen) - "Stadium Geschafft! Komme morgen wieder!"

Sauerteig - Berechnung für Zutaten und Durchführung - Ähnlich zu Starter

Brotrezepte - Verlinkung zu entsprechenden Sauerteig + Berechnung