Aufteilung

1. Nadine

2. Nadine

3. Arif

4. Arif

Konzeptpräsentationsinhalte

1. Fakten über Lebensmittelverschwendung

Durch die Standardisierung der Lebensmittel fallen zu kleine und zu große Kartoffeln durch das Raster und werden nicht an den Verbraucher weitergegeben. Und die etwas unschöneren Lebensmittel mit Dellen oder sonstiges Schönheitsfehlern werden auch nicht weitergegeben und landen im Müll. 40 bis 50 % der gesamten Ernte kommen so in den Müll. 10-15% werden erst gar nicht geerntet.

Im Jahr wirft jeder Haushalt in Deutschland knapp 1xx€ an Lebensmitteln weg. INFO EINFÜGEN

Der Lebensmittelmüll produziert rund 15% der Globalen Methan-Emission

Die Halbierung des Lebensmittelmülls würde ebensoviele Klimagase vermeiden wie die Stilllegung jedes zweiten Autos

Mit dem Essen, das wir in Europa und Nordamerika wegwerfen könnten alle Hungernden der Welt dreimal satt werden.

1. Vision & Mission

Vision

Lebensmittel sind in der passenden Menge zum richtigen Zeitpunkt dort wo sie gebraucht werden.

Mission

FEHLT

1. Grundidee

Darstellung der Problematik der Zielgruppe

-Zu große Verpackung

-wenig Zeit

-…

Die Präsentation der Stories

Alexander 25 Jahre alt studiert Maschinenbau an der TU

und wohnt in seiner WG

Situation 1

Auftrag 1

Alexander möchte seine übrig gebliebenen Lebensmittel zur verfügung stellen

Situation 2

1. Anforderungen

Die Andforderungen an an das Konzept

-Sozialevernetzung

-Geldsparen

-Selbstverwirklichung/Umweltgedanke

-Kochevents (Dinner on the run)

Die Anforderungen an das DIng

-Austausch unter den Usern

-Haptik

-Feedback

-

1. Ausblick (Wie geht’s weiter? Was wird das für ein Ding?)

Aktueller Status

Wir sind 404 und bla

Vision