

Presseinformation:

AVA – Food and Mobility as a service

Die führende Design Agentur N+P Industrial Design hat am 11.März ein ganzheitliches Konzept zum Thema Essen unterwegs vorgestellt. Es zeigt einen innovativen gestalterischen und ganzheitlichen Lösungsansatz entlang der Wertschöpfungskette beider Teilbereiche: Food and Mobility. Die Konzeptstudie entstand in Kooperation mit SPINPARTNERS – den Business Transformation Experten, die v.a. korrespondierende geschäftliche Lösungsansätze entwickelt haben. Die Vision „AVA“ (always vital available) ist hier zu sehen:

<http://np-id.com/de/projekt/food-and-mobility-as-a-service>

AVA ist eine Plattform, die transportmittelübergreifend während der gesamten Reisezeit den Zugang zu den individuell gewünschten Mahlzeiten ermöglicht. Eine dynamische intermodale Routenplanung vereinfacht das Zusammenspiel der persönlichen individuellen Mobilität und der Lebensmittelkette unter Berücksichtigung des jeweiligen Mobilitätskontextes.

Hauptgericht im Zug - Dessert im Bus. Ein intermodales Mehr-Gänge-Menü - AVA macht es möglich.

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.

Wir haben uns folgende Fragen gestellt:

- Wie, wann und wo isst man in naher und ferner Zukunft?
- Wie kann Auswählen und Bezahlen von Essen unterwegs radikal vereinfacht werden?
- Wie kann der Essensplatz im Auto, Zug oder Flugzeug das Essenserlebnis positiv zu unterstützen?
- Wie können Rezepturen, Gerichte und Geschirr für individuellen mobilen Konsum optimiert werden?
- Welche Möglichkeiten bieten künstliche Intelligenz und Big Data?
- Wie kann eine mobile Essenslieferlogistik mit der persönlichen Reisekette synchronisiert werden?

AVA (always vital available) als ganzheitlicher Ansatz

Ein innovativer gestalterischer und geschäftlicher Ansatz für ein hochwertiges Essenserlebnis unterwegs - unabhängig von Ort und Zeit - abgestimmt auf persönliche Vorlieben und Einschränkungen.

Das Konzept ist in einem 10-minütigen Video zusammengefasst. Der erste Teil zeigt die strategische Herleitung der Vision aus den Nutzerbedürfnissen. Der zweite Teil zeigt umfangreiche Designkonzepte in verschiedenen Mobilitätsumgebungen. Der abschließende Teil zeigt ein Betriebsmodell, das als Businessgrundlage das Designversprechen einlösen kann.

Die ganzheitliche Konzeptstudie „AVA“ (always vital available) entstand 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.

Unser ganzheitliches Konzept 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_ Canteen on wheels // Die Versorgung mobiler Mitarbeiter kann optimiert werden. Interne Transferzeiten können für Essen und interdisziplinäre Kontakte zwischen Mitarbeitern genutzt werden.

5_ Region-as-a-restaurant // Reisende, die eine ländliche Region durchqueren, können einfach authentische regionale Gerichte 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

Wir vereinbaren gerne einen individuellen Gesprächstermin mit Ihnen.

Kontakte: foodmobility@np-id.com | foodmobility@spin.partners

N+P Industrial Design GmbH
 Liebigstraße 8
 80538 München

SPINPARTNERS GmbH
 Linden 62 1/2
 84144 Geisenhausen

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

Tel +49 8743 969 072
www.spin.partners

Christiane Bausback | Managing Director

Helmut Ramsauer | Managing Partner