



Pro
Design

01

**Food Design innowacje dla bran y spo ywczzej-
pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010**



Jak wprowadzi innowacj w swojej firmie z zakresu Food Design?

Jak wykorzysta europejski know-how z bran y spo ywczzej dla firm z Wielkopolski?

Jak tworzy produkty i marki o korzeniach lokalnych odnosz ce sukces na rynkach globalnych?

02

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



Co to jest Food Design?

Food Design to innowacyjne projektowanie ywno ci, diety, do wiadczenia zwi zanego z przygotowywaniem jedzenia i konsumpcj . Dotyczy całego procesu produkcyjnego od wiadomego wyboru upraw, najlepszej jako ci składników, logistyk , przechowywanie, projekty opakowa czy sprz tu kuchennego, sposób ekspozycji jedzenia i sprzeda . To sposób na uzyskanie trwałej przewagi konkurencyjnej w bran y spo ywczej. Dzi ki innowacyjnym rozwi zaniom prowadzi do udoskonalenia produktów i całego procesu produkcyjnego, zwi kszenia sprzeda y i zysków, wzmocnienia marki lub stworzenia nowych marek, wej cia na nowe obszary rynku i poszerzenie dystrybucji.

03

Food Design innowacje dla bran żywnościowych pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Poznań, 13-14.09.2010



Jakie korzyści przynosi Food Design?

Food Design to sposób na uzyskanie trwałej przewagi konkurencyjnej w branżach żywnościowych. Dzięki innowacyjnym rozwiązaniom prowadzi do:

Udoskonalenia produktów i całego procesu produkcyjnego,
Zwiększenia sprzedaży i zysków,
Wzmocnienia marki lub stworzenia nowych marek,
Poszerzenia dystrybucji wejścia na nowe obszary rynku.

04

Food Design innowacje dla branży spożywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Poznań, 13-14.09.2010



Jakie trendy wykorzystuje?

Well being- wiadomy wybór diety, produktów z farm ekologicznych w połączeniu z proaktywnym trybem życia, regularnym uprawianiem sportów, nowymi nawykami żywieniowymi jako profilaktyk w chorobach cywilizacyjnych

Slow food- oznacza ochronę prawa do smaku, dbanie o tradycję kuchni regionalnej i powrót do przyjemności wynikających z jedzenia zatraconej w wyniku coraz szybszego tempa życia

Glocalization - tworzenie produktów i marek regionalnych, unikatowych, które następnie są dystrybuowane globalnie; wiążą się to ze wspieraniem ekologicznych upraw i rozwojem lokalnych producentów żywności

Sustainability- rozwój zrównoważony, wiadome gospodarowanie zasobami i surowcami naturalnymi z troską o przyszłe pokolenia; obecnie ekologia staje się obowiązkiem.

05

**Food Design innowacje dla bran y spo ywczzej-
pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010**



Konferencja

Gdzie? Kiedy?

Wy sza Szkoła Nauk Humanistycznych i Dziennikarstwa
ul. gen. Tadeusza Kutrzeby 10
61-719 Pozna

13.09.2010

**Podczas konferencji zapewniamy tłumaczenie symultaniczne
z j zyka angielskiego na j zyk polski.**

06

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



Dla kogo?

Wszystkich firm działających w branży spożywczej

Producentów i przetwórców żywności

Dystrybutorów i sprzedawców detalicznych żywności

Restauratorów i firm cateringowych

Producentów i projektantów opakowań, zastawy stołowej,
sprzętu AGD, mebli kuchennych

Menedżerów (zwłaszcza z obszarów: badania, produkcji, rozwoju
produktów, marketingu)

Technologów żywności, dietetyków

Samorządowców

Przedstawicieli świata nauki

Projektantów, pracowników agencji reklamowych

07

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



Dlaczego warto wziąć udział w konferencji

Dowiesz się od najlepszych europejskich specjalistów, na czym polegają innowacje w dziedzinie Food Design

Poznasz case study światowych firm, które oparły swoją strategię o innowacje w zakresie Food Design i osiągnęły sukces

Zostaniesz zainspirowany do rozwoju własnych produktów i usług w obszarze Food Design.

08

Food Design innowacje dla branży spożywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Poznań, 13-14.09.2010



Martí Guixé pochodzi z Hiszpanii, mieszka w Barcelonie i Berlinie. Skończył projektowanie wnętrz na Elisava w Barcelonie w 1985 oraz, w 1986 Industrial Design na Politechnice w Mediolanie. Zainteresowanie produktami przeznaczonymi do masowej konsumpcji skłoniło go do stworzenia projektów z dziedziny Food Design. Pojcie Food Design rozumie jako kształtowanie procesów związanych z jedzeniem, branżą spożywczą i konsumentem. W jego wolnym od nostalgii podejściu jedzenie to jadalny produkt, przedmiot nie mający żadnego związku z gotowaniem czy tradycją. „Interesuje mnie jedzenie jako produkt, który konsumowany na skale masowej, potrafi zniknąć - zamieniając się w energię. Od dawna nasze podejście do jedzenia przestało być dyktowane rzeczywistymi potrzebami zaspokojenia głodu - stało się zachowaniem konsumpcyjnym.”

Program konferencji 13.09.2010

9.00

Rejestracja uczestników

10.00- 10.15

Otwarcie konferencji przez Wicemarszałka Województwa Wielkopolskiego Leszka Wojtasiaka

10.15-10.20

Wprowadzenie do konferencji Katarzyna Gliszczyńska, Pro Design

10.20- 10.45

Martí Guixé, Food designing o projektowaniu żywności
Prezentacja projektów Martíego Guixé w obszarze Food Design (projektowanie żywności), którym Martí zajmuje się od 1995 roku. Prace Martíego, nazywanego „ojcem Food Design”, charakteryzują się poszukiwaniem nowego spojrzenia na produkty, wprowadzaniem języka designu do sfery żywności oraz prezentacją koncepcji poprzez działanie. Efektem tego niekonwencjonalnego podejścia są błyskotliwe i intrygujące pomysły, często bez odniesienia do gotowania i tradycji. Efekt? Możliwość do zobaczenia na konferencji.

09

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



Katja Gruijters skończyła Design Academy in Eindhoven w Holandii. Jej dziedzin stał się Food and Drink Design. W 2001 stworzyła własne studio w Amsterdamie, w którym opracowuje koncepcje, produkty i eksperymenty związane z projektowaniem jedzenia.

Katja bazuje na trendach opartych na badaniach ludzkich upodobania. Współpracuje z wieloma firmami w Holandii i z zagranicą- Iglo Mora, Albron PP, RBV Leaf, Heinz, Seafood Partners, Sara Lee DE, Riedel Drinks, De Bijenkorf, Sorbo, Unipro and Servex.

Katja stworzyła nowy fakultet -Food Design and Innovation na HAS Den Bosh, akademii rolniczej w Holandii, gdzie również uczy.

Program konferencji 13.09.2010

10.45-11.10

Katja Gruijters, Pi kno jedzenia z natury

Codzienna praca Katji polega na tworzeniu koncepcji projektowych oraz gotowych produktów. Jej zdaniem opracowuj c nowe produkty spo ywcze i napoje warto bra pod uwag najbli sze otoczenie, pozostaj c blisko własnej tradycji. Mo na si równie pokusi o umieszczenie jedzenia i napojów w zupełnie nowym kontek cie. Ró ne zjawiska społeczne lub zwykłe codzienne wydarzenia mog przyczyni si do przekształcenia koncepcji lub idei w konkretny produkt spo ywczy. Tym niemniej w centrum ka dej strategii zawsze powinien znajdowa si człowiek i jego rodowisko. Z perspektywy projektanta nale y zapewni pozytywny i inspiruj cy wkład w dynamicznie rozwijaj c si "kultur jedzenia", d c do wykształcenia wi kszej wiadomo ci na temat również koncepcj pozwalaj c zapobiega marnotrawstwu ywno ci.

10

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



Desiree Struijk od 1994 roku jest dyrektorem Senta- firmy specjalizującej się w sensory brand- identyfikacji marki odwołującej się do wszystkich zmysłów. W tej dziedzinie stworzyła koncepty dla takich firm jak Aidima, Unilever, Sara Lee, Philips, L'Oreal, Beiersdorf, Henkel, ING Bank, KLM i wielu innych. Prowadzi badania nad trendami związanymi ze zmysłami.

Program konferencji 13.09.2010

11.10- 11.35

Desiree Struijk, Do wiadczenie multisensoryczne w bran y spo ywczej

Do wiadczenie multisensoryczne w coraz wi kszej mierze staje się podstaw liczących koncepcji, stwarzając szereg możliwości także dla bran y spo ywczej. Zmysły niezmiennie umożliwiają nawiązanie kontaktu z klientem i konsumentem. Jak można stworzyć silny związek z odbiorcą, jednocześnie nie budując silnej marki? Przede wszystkim warto zauważyć, że ludzie w różny sposób reagują na wrażenia wzrokowe, słuchowe, dotykowe, zapachowe i smakowe. W trakcie prezentacji Desiree udowodni, że aby dotrzeć do możliwie szerokiej grupy odbiorców, konieczna jest strategia oddziaływania wielozmysłowego!

11

Food Design innowacje dla bran żywnościowej pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Poznań, 13-14.09.2010



Adam Tasi jest założycielem firmy Smart Nose.
“Oddziaływanie na zmysły przynosi wymierne korzyści, dlatego warto przyjrzeć się jego działaniu.”

Program konferencji 13.09.2010

11.35- 12.00

Adam Tasi, Rola zapachu w doświadczeniu żywności

Zapach jest emocją. Dziś w celu osiągnięcia skutecznej komunikacji nie wystarczy już tylko opracować projekt wyglądu i smaku potrawy. Konsument chce być uwodzony i zaskakiwany. W tej sytuacji konieczne jest oddziaływanie marki na wiele zmysłów jednocześnie. Zapach jest nieodłączną częścią produktów spożywczych a 80% wrażenia smakowych związanych jest właśnie z zapachem. Podczas prezentacji Adam Tasi wyjaśni, jak najlepiej projektować zapachy dla produktów spożywczych. Opowie też o znaczeniu zapachu z perspektywy działań marketingowych. Wykład zostanie zilustrowany analizami zrealizowanych projektów dla takich firm, jak Unilever, Kraft czy Cadbury.

12

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



Katarzyna Gliszczynska - od kilku lat zajmuje si zarz dzaniem designem, najpierw interaktywnym, nast pnie innowacyjnych produktów wyposa enia wn trz (m.in. Planika Fires) . W Pro-Design, b d cej wła cielem Starej Drukarni, w której powstaje inkubator i centrum designu odpowiada za kwestie merytoryczne i kontakty z biznesem. Dla firmy Vox Industrie SA prowadzi projekt MAMAMA - multisensorycznych mebli wspieraj cych rozwój dziecka. Dla Urz du Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego zaprojektowała Food Design - pierwsze tego typu wydarzenie w Polsce.

Program konferencji 13.09.2010

12.00-12.15

Katarzyna Gliszczynska Pro Design, A co w Polsce?

Prezentacja b dzie prób odpowiedzi czy istnieje co takiego jak Food Design w Polsce, a je li tak to jakie obszary obejmuje?

13

Food Design innowacje dla bran y spo ywczzej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



W swojej pracy Roberto Verganti bada jak firmy mog z sukcesem opracowywa i wprowadza innowacje oparte na nowych technologiach i designie. Jest autorem ponad 150 publikacji w tej dziedzinie, miedzy innymi "Design-Driven Innovation" oraz wykladowc w najbardziej presti owych szkołach buiznesu, miedzy innymi w Harvard Business School, Copenhagen Business School, Sloan School of Management of the Massachusetts Institute of Technology, Lally School of Management at Rensselaer Polytechnic Institute NY, i wielu innych. Prowadzi warsztaty i kursy dla mened erów wiatowych korporacji.

Program konferencji 13.09.2010

12.15- 12.45

Przerwa kawowa

12.45- 13.45

Roberto Verganti , Innowacja oparta na designie w bran y spo ywczzej: jedzenie ma znaczenie!

Roberto Verganti przedstawi wyniki własnych bada nad innowacyjno ci i zdradzi, w jaki sposób firmy z bran y spo ywczzej i pokrewnych sektorów np. Barilla producent makaronów, Ferrero producent słodczy, RedBull producent napojów energetyzuj cych, Whole Foods Market sie sklepów ze zdrow ywno ci , Alessi producent akcesoriów kuchennych, Whirlpool producent sprz tu AGD, Snaidero produ cent mebli kuchennych, skutecznie konkuruj na rynku dzi ki produktom i usługom o radykalnie nowym znaczeniu i dlaczego klienci je wybieraj . Verganti omówi te strategie tworzenia produktów dzi ki wykorzystaniu sieci powi za w ramach działalno ci firmy, z uwzgl dnieniem zaangażowania nie tylko odbiorców ko owych, lecz tak e „interpretatorów” takich jak naukowcy, dostawcy, tzw. u ytkownicy ekstremalni, po rednicy, firmy z pokrewnych bran czy projektanci.

13.45- 14.30

Lunch

14

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010

Jak zgłosi swój udział w konferencji

Prosimy o wypełnienie Formularza Zgłoszeniowego on line:
<http://www.pro-design.com.pl/formularz>

Wi cej informacji info@pro-design.com.pl
lub pod numerem telefonu 601 534 688

**Ilo miejsc na konferencji jest ograniczona.
Decyduje kolejno zgłosze .**



15

**Food Design innowacje dla bran y spo ywczej-
pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010**



Warsztaty

Gdzie? Kiedy?

Prowadz cy:
Roberto Verganti

Wy sza Szkoła Nauk Humanistycznych i Dziennikarstwa
ul. gen. Tadeusza Kutrzeby 10
61-719 Pozna

14.09.2010

**Podczas warsztatów zapewniamy tłumaczenie symultaniczne
z j zyka angielskiego na j zyk polski.**

16

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



Dlaczego warto wziąć udział w warsztatach

Dzięki innowacyjnej metodologii pracy w multidyscyplinarnych zespołach nauczysz się, jak przekłada wiedzę i doświadczenie specjalistów różnych dziedzin na rozwój Twojego biznesu

Dowiesz się, jak tworzyć oraz rozwijać skuteczne strategie i procesy innowacji, aby zapewnić Twojej firmie przewagę konkurencyjną

17

Food Design innowacje dla bran żywnościowych pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Poznań, 13-14.09.2010

Warsztaty oparte są na metodologii opracowanej przez prof. Roberto Vergantiego. To pogłębienie i utrwalenie wiedzy przedstawionej podczas wykładu. Bardziej szczegółowo omówione zostaną koncepcje, strategie i procesy związane z innowacjami w designie, tworzonymi z myślą o branżach żywnościowych. Warsztaty składają się z dwóch sesji. Weźmie w nich udział kilkudziesięciu uczestników, którzy będą pracować w mniejszych zespołach.

Sesja pierwsza: uczestnicy przeanalizują konkretne przykłady innowacyjności opartej na designie (w branżach żywnościowych) i omówi podstawy osiągnięcia tego sukcesu. Następnie zidentyfikują i przedstawi inne przykłady innowacji, z którymi spotkali się podczas swojej działalności zawodowej lub które wypracowali we własnym zakresie.

Sesja druga: uczestnicy omówi wyzwania dotyczące innowacji w kontekście dwóch firm: Barilla (włoski producent makaronów) oraz Farris (norweski producent wody mineralnej). Przeanalizują ten proces, który ich zdaniem doprowadziłby do wypracowania innowacji opartych na designie, na potrzeby tych firm.

Program warsztatów 14.09.2010

8.30

Rejestracja uczestników

9.00-10.30

I sesja warsztatów

10.30- 10.45

Przerwa

10.45- 12.15

II sesja warsztatów

18

Food Design innowacje dla bran y spo ywczzej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010



Jak zgłosi swój udział w warsztatach

Prosimy o wypełnienie Formularza Zgłoszeniowego on line:
<http://www.pro-design.com.pl/formularz>

Wi cej informacji info@pro-design.com.pl
lub pod numerem telefonu 601 534 688

**Ilo miejsc na konferencji jest ograniczona.
Decyduje kolejno zgłosze .**

19

Food Design innowacje dla bran y spo ywczej- pierwsza w Polsce konferencja i warsztaty. Pozna , 13-14.09.2010

Na zlecenie Urz du Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego konferencje i warsztaty Food Design organizuje Pro Design

Urz d Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego

Reprezentuje samorz d regionalny w licznych projektach o tematyce innowacyjnej realizuj c tym samym priorytetowe zadania Samorz du Województwa Wielkopolskiego.

Jednym z nich jest kreowanie współpracy pomi dzy rodowiskiem biznesu, instytucji naukowo-badawczych i wszystkimi instytucjami zaangażowanymi w rozwój innowacji w regionie. W ramach tych działań Urz d Marszałkowski bardzo aktywnie angażuje się w przedsięwzięcia związane z rozwojem sektora design w regionie.

W ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki realizowany jest projekt Regionalne sieci innowacji i promocja innowacji w regionie, który obejmuje również obszar designu jako sektora kreatywnego w Wielkopolsce. Do tej pory przeprowadzone zostały m.in. badania dotyczące aplikacji wzornictwa w Regionie, zorganizowana została konferencja, wystawa oraz kilka warsztatów poświęconych tematyce designu. Urz d Marszałkowski wystąpił w roli Partnera Międzynarodowych Targów Poznańskich przy organizacji Areny Design 2009. W najbliższym czasie planowane są kolejne inicjatywy, których celem jest wspieranie współpracy na rzecz rozwoju designu w regionie.

Pro Design prowadzi działania promujące design na wielu obszarach poprzez m.in. organizację szkoleń, specjalistycznych warsztatów, wystaw designu. Zaprasza ekspertów z zakresu Design Management z Europy i USA, wybitnych projektantów i praktyków. Promuje młode talenty poprzez organizację konkursów dla projektantów, udziela pomocy przy wdrożeniach projektów. W gronie konsultantów współpracujących z Pro Design są wybitni eksperci z dziedziny designu z Polski i ze świata. Pro Design jest także właścicielem budynku zabytkowej Drukarni w Poznaniu, w którym ma powstać centrum designu.

Na zlecenie:

Organizacja:



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Pro
Design



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego