



Food Pilot™ Master Class

Food Pilot Master Class vässar din strategiska och kreativa förmåga och ger dig verktyg att leda dig själv och andra för att skapa framtidens matinnovationer. Tvådagars-kursen är designad för dig som arbetar inom mat, dryck och måltider och som vill bli bättre på att driva innovation och utveckling!



Bli en Food pilot™ och skapa framtidens matinnovationer

Vilka nya produkter vill konsumenterna möta i morgondagens butiker?
Vilka nya produkter vill kockarna ha i grytorna och restauranggästerna på bordet? Hur kan man skapa det konsumenterna inte vet att de vill ha, men kommer att bli beroende av om det finns?

Framgången ligger helt i hur kreativa, smarta och träffsäkra era nyheter är och vilket försprång ni kan skapa.

Vad är en Food Pilot?

En food pilot kännetecknas av öppna ögon, öron och smaksinnen. Hon eller han är nyfiken och drivs av att ständigt förbättra och modernisera produkter, koncept och sitt företags erbjudande till marknaden. En food pilot arbetar utifrån strategiska plattformar och klara mål, och kan skapa förutsättningar för optimala utvecklingsprocesser inom mat, dryck och måltider.

Vad är syftet?

I Food Pilot Master Class utvecklar vi din strategiska och kreativa förmåga, plockar fram dina dolda talanger och ger dig verktyg och tekniker för metodisk idéutveckling långt utöver traditionell "brainstorming". Syftet är att du ska kunna leda dig själv och andra att skapa framtidens matinnovationer och tillväxt för ditt företag.

Vem vänder vi oss till?

Utbildningen vänder sig till medarbetare och ledare inom olika typer av livsmedels- och måltidsrelaterade företag. Du arbetar till exempel på marknadsavdelningen eller inom F&U och vill stärka din strategiska och kreativa förmåga för att kunna leverera bättre resultat.

Hur genomförs utbildningen?

Utbildningen är en två dagars intensiv praktisk utbildning i vår metodik för kreativ produkt- och konceptutveckling. Den innehåller många praktiska övningar med utgångspunkt i dina problemställningar och vars svar du kan applicera på din egen verksamhet med långsiktigt resultat. Kursen utförs både som öppen och intern utbildning.

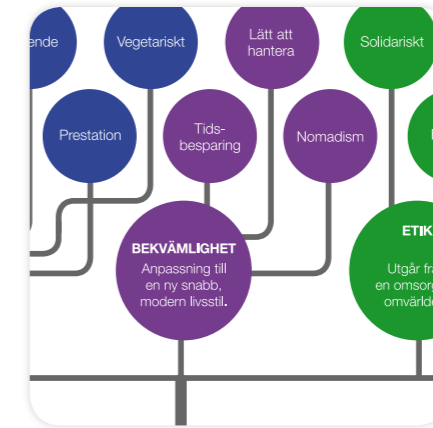


► Öppen utbildning:

Genomförs för en blandad grupp deltagare. Vi arbetar med fingerade, men verklighetsbaserade case. Det finns möjligheter att få egna projekt och frågeställningar belysta.

► Uppdragsbaserad utbildning:

Genomförs exklusivt för ditt företag. Vi utgår med fördel från egna case och utbildningen tillämpas direkt på de aktuella fallen och frågeställningarna. Givetvis med full sekretess.



Kursavsnitt dag 1

UTFORSKA

Utforska – vad finns och vad behövs? Omvärldsbevakning, trendträd, konsumentinsikter, behov, analys. Vi skapar en innovationsplattform som är grunden för det fortsatta arbetet med att utveckla produkter och koncept.



UPPFINNA

Uppfinna – hur blir du mer kreativ – frigör din egen och andras idékraft. Vad är kreativitet, hur skapar man idéer med hjälp av professionella metoder och hur kan drömma fram vad konsumenterna inte vet att de vill ha, men skulle köpa om det fanns. Inspiration och praktiska övningar.



Kursavsnitt dag 2

UTVECKLA

Utveckla – från idékaos till konsolidering och utvärdering. Hur kan man på ett strukturerat sätt ta hand om en stor mängd lösa idéer, sälla agnarna från vetet och hitta de produktidéer och koncept som har potential att leverera tillväxt och lönsamhet. Vi förser dig med verktyg och modeller.



UPPVISA

Uppvisa – presentationen är halva framgången – i ord och bild. För att din idé ska ha en chans måste du presentera den på ett inspirerande och adekvat sätt. Hur skriver du en koncepttext som beskriver själva idén och vad den tillför på marknaden? Hur gör du en enkel skiss som tydliggör idén och får den att fastna på näthinnan? Skriv och skissövningar.

”Stort tack för två väldigt inspirerande och utvecklande dagar!”

Maria Tornell
Global Senior Future Creations
Manager, Arla Foods

”Tack för två otroligt inspirerande dagar och kul att vi nu blir en Food Pilot-grupp här på Kronfågel.”

Annicka Hultin
Brand & Product Manager
Kronfågel AB

”Jag fick verktyg, metoder och massor av inspiration. Det var verkligen learning by doing.”

Lena Larsson
Ägare
LL Group AB

KURSFAKTA

Kurslitteratur: Idéagenten, en handbok i att leda kreativa processer av Jonas Michanek och Andréas Breiler

Antal deltagare: Max 12 personer

Avgift: 14 750 kr exkl moms (2 luncher, kurslitteratur och dokumentation ingår)

Du finner information om nästa kursdatum, plats och sista anmälningdag i följebrevet och på vår hemsida www.foodtohappy.com

Välkommen till den öppna Food Pilot-utbildningen och två spännande, dynamiska dagar!
Är du intresserad av den uppdragsbaserade utbildningen för ditt företag, kontakta oss för offert.



Jonas Michanek, utbildningsansvarig

Jonas är författare, föreläsare och erfaren kursledare. Han har utbildat över 2 500 människor i idea management och innovationsmetodik. Jonas är känd för sitt inspirerande sätt, han brinner för nya idéer och framtidsorienterade organisationer. Han har hela världen som arbetsfält och kunder som Tetra Pak, Carlsberg, Sony, Choice Hotels och Hyper Island NY. Han driver företaget Idélaboratoriet och är medgrundare i innovationsbyrån Food to Happen.

jonas@idelaboratoriet.se
+46 734 340 030



Åsa Geremyr Hansén

Åsa är känd för att kombinera strategiskt tänkande med stor handlingskraft. Hon drivs av att hitta och utveckla nya affärsmöjligheter, utveckla kategorier och har en stor passion för mat. Innan hon grundade innovationsbyrån Food to Happen 2010 var hon Category Director inom Arla Foods. Hon var ansvarig för både kommunikation och innovation. Till hennes meriter hör utvecklingen av gräddkategorin till en matlagningsslagkategorin och Keldasortimentet.

asa.geremyr@foodtohappy.com
+ 46 706 895 017



Anne Falkirk

Anne har lång erfarenhet från konceptutveckling inom mat, dryck och måltider och har arbetat för ledande livsmedelsföretag och varumärken, bl a Arla Foods, Kronfågel, Scan och Svensk Raps. Hon är i grunden copywriter och en sann kreatör som välkomnar utmaningar och alltid för med sig nya idéer, visioner och energi i idéprocesser. Hon medgrundare av reklambyrån Food & Friends och innovationsbyrån Food to Happen.

anne.falkirk@foodtohappy.com
+ 46 708 428 285

Food to Happen är Sveriges enda företag specialiserat på innovation inom mat, dryck och måltider. Vi erbjuder ett flertal tjänster inom innovation och affärsutveckling. Rakt igenom kombinerar vi strategisk kompetens, kreativ höjd, gedigen erfarenhet med en stor ”passion for food”.

www.foodtohappy.com

**FOOD TO
HAPPEN®**