

Der Grillzusatz

Gemeinsam geniessen und mehr Platz, Zeit und Ordnung haben

Probleme beim Grillen umfassen begrenzten Platz, unterschiedliche Garzeiten und unorganisiertes Zubehör. Um diese Probleme zu lösen, haben sechs angehende Wirtschaftsingenieure zusammen mit der megaPlus AG einen ausgeklügelten Grillzusatz entwickelt, der das Grill-Erlebnis auf ein neues Niveau hebt.

Ruedi und Julia Menet, die Auftraggeber dieses Industrieprojekts, wünschten sich vom Projektteam ein neu entwickeltes Produkt, das die Kundengruppe erweitert. Bisher stellte die Firma megaPlus AG diverse Gastronomieprodukte für Institutionen und Restaurants her. Durch eine grössere Diversifikation sollte ein neuer Markt erschlossen werden. Die Auftraggeber erhofften sich, dass die Studierenden mit ihrem unvoreingenommenen Blick auf die Küchenbranche innovative Ideen entwickeln würden. Dafür liessen sie dem Team einen grossen Spielraum bei der Produktidee. Eine der wenigen Vorgaben war, dass das Produkt zu den Kernkompetenzen der megaPlus AG passen sollte: die Entwicklung und Montage, vor allem das Schweiessen und Nieten von Blechkonstruktionen. Zudem sollte der Fokus auf Material von bestehenden Lieferanten liegen.

Junges Team revolutioniert Küchenbranche

Das Projektteam, bestehend aus den Konstrukteuren Mirco Schrag und Sandro Lampert, den beiden Polymechanikern Fabio Metzler und Sven Müller, dem Automechaniker Fabio Piccinin sowie dem österreichischen HTL-Absolventen Johannes Bilgeri, startete mit diesen Vorgaben hochmotiviert in die erste Phase, die Ideenfindung. Um erste Ideen zu entwickeln, führte die Gruppe diverse Analysen wie etwa SWOT,

Golden Circle und PARTS durch. Weiter durchsuchte die Gruppe den Trendexplorer nach relevanten Trends. Die Recherchen brachten unterschiedliche Produktideen hervor, welche dann weiterverfolgt oder verworfen wurden. Unter diesen Produktideen waren Ansätze wie zum Beispiel ein mobiler Infopunkt für Sportveranstaltungen, ein Medikamenten-Verteilssystem für Institutionen, eine Abfallkompress-Anlage für private Haushalte oder eine Outdoorküche für Privatpersonen. In der Folge fanden erste Kontakte mit potenziellen Zielgruppen statt, zum Beispiel mit Besuchen in der GHG Rosenberg in St. Gallen sowie der Küche des Landwirtschaftlichen Zentrums in Sennwald. Das Ziel dieser Untersuchungen war, ein Gefühl dafür zu bekommen, welche Probleme bei den jeweiligen Zielgruppen bestehen und wie diese gelöst werden könnten.

Nach dieser Bedürfnisanalyse entschieden sich die Projektparteien im Plenum für die Weiterführung der Idee des Medikamenten-Verteilsystems. Nach einer Marktumfrage realisierte das Team jedoch, dass es dafür bereits viele gute Lösungen gibt. Zusammen mit dem Industriepartner entschloss sich die Projektgruppe, einen Schritt zurück zu machen. Weitere Ideen wurden erarbeitet und zusammen mit dem Industriepartner wurde der Entschluss gefasst, den Grillzusatz weiterzuentwickeln. Ein Konzept, welches mit seiner Blechkonstruktion zu den Kernkompetenzen der megaPlus AG zählt.

Das ultimative Grill-Erlebnis

Das Konzept «megaDish» soll die Abläufe beim Grillieren optimieren und eine grössere Arbeitsfläche zur Verfügung stellen. Beim Grillen mit Freunden und Familie besteht oft das Problem, dass jeder etwas anderes möchte. Verschiedene Speisen benötigen eine unterschiedliche Garzeit. Damit alles gleichzeitig serviert werden kann, verfügt «megaDish» über ein integriertes Warmhaltemodul. In diesem können bereits fertig zubereitete Speisen so lange warmgehalten werden, bis alles gegrillt ist. Weiter hat «megaDish» Fächer und Schubladen, in denen Schneidbretter, Messer und allen möglichen Grillutensilien aufbewahrt werden können. Damit läuft der ganze



Grillprozess effektiver ab und eine saubere Ordnung ist gegeben. Dem Platzproblem wirkt das Konzept mit einer grossen Arbeitsfläche entgegen. Auf dieser können die Speisen vorbereitet und anschliessend angerichtet werden.

Die Entwicklung des «megaDish» erfolgte in enger Zusammenarbeit zwischen dem Industriepartner und dem Studierendenteam. Mit seiner jahrelangen Erfahrung im Gastrosektor hat Ruedi Menet stets wertvolle Inputs für «megaDish» beigesteuert. Mit erfahrenen Mitgliedern in der Konstruktion, Fertigung und Montage erstellten das Projektteam nach und nach ein kostengünstiges und gut herstellbares CAD-Modell für einen Prototyp. Das Ziel war es, den Prototyp möglichst einfach und flexibel zu gestalten, um während der Testphase Anpassungen und Optimierungen zu ermöglichen. Das Resultat dieser Anstrengungen ist ein Prototyp, an dem die aufgestellten Tests durchgeführt werden konnten. Zum Abschluss des Projekts wurden mögliche Optimierungspotenziale identifiziert und ein mögliches Vorgehen bis zur Markteinführung skizziert. Das Team ist sich einig: «megaDish» hat durchaus Potenzial, ein erfolgreiches Produkt der Firma megaPlus AG zu werden.

Fabio Piccinin, Sandro Lampert, Johannes Bilgeri, Fabio Metzler und Mirco Schrag
Nicht auf dem Bild: Sven Müller