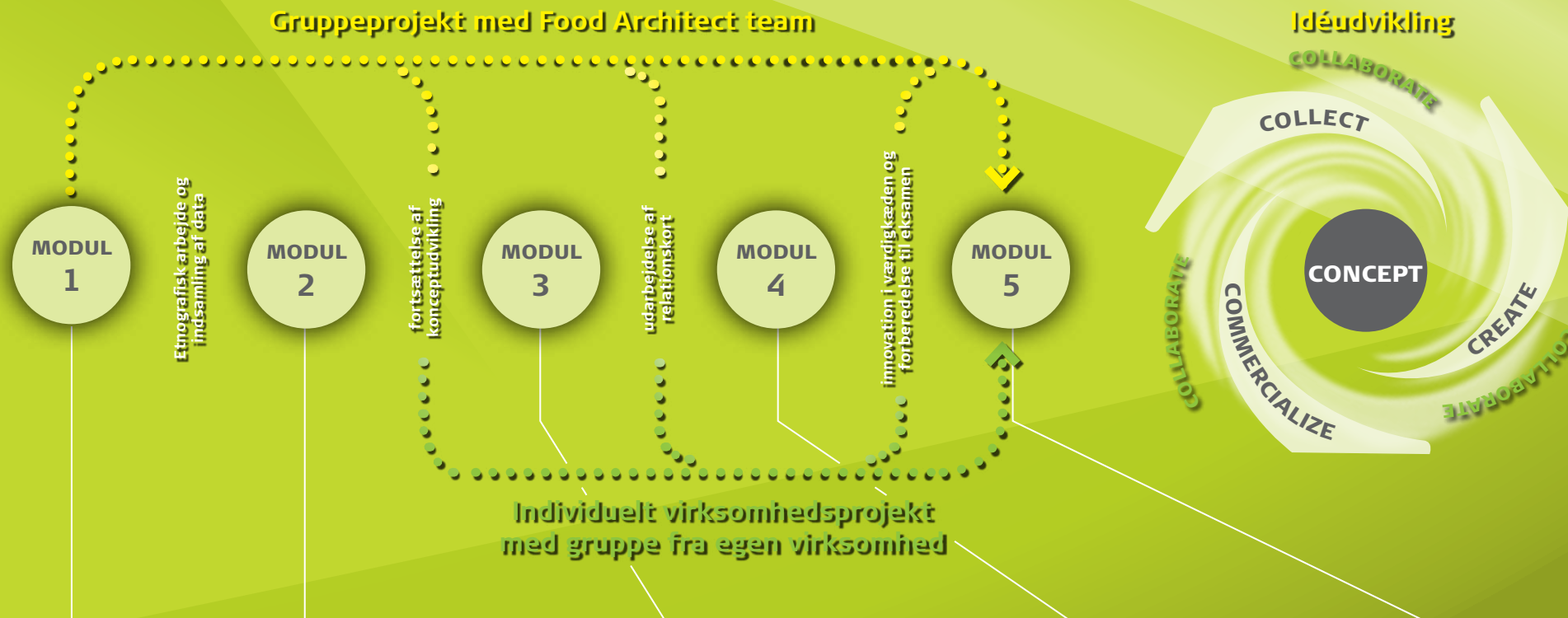


En uddannelse i radikal innovation, som sætter fokus på udvikling af nye forretningskoncepter til fødevarerbranchen



#### Få nye perspektiver på din branche

- Fødevareretrends nationalt og globalt
- Innovation i fødevarerbranchen
- Brugerdriven innovation og produkt innovation
- Innovationsprocessen tænkt udefra og ind

#### Konceptudvikling i Istanbul

- Af med skyklapperne og ud af trykzonen
- Indsamling af etnografisk data, mønstergenkendelse og idégenerering
- Træning af mindset "hvem er eksperthen?"
- Udvikling af prototyper

#### Kommercialisering

- Validering af koncept og udvikling af innovative forretningsmodeller
- Identificering af kunder og markeder
- Afsætning og større synlighed på markedet
- Branding og positionering

#### Netværk og innovationsstrategi

- Innovationsstrategi og barrierer
- Partnerskaber på tværs af værdikæden
- Partnerskaber med detailhandelen

#### Mød eksperthen - Eksamen

- Præsentation af koncepter
- Eksamination i gruppeprojekter
- Bedømmelse af individuelle virksomhedsprojekter

#### Uddannelsesforløbet

Uddannelsen består af 4 moduler à 2 dages varighed i Kolding, samt 1 modul à 5 dages varighed i Istanbul. Forløbet afholdes i hhv. Vejle, Istanbul, Kolding og Odense. Undervisningen er tilrettelagt efter "learning by doing" og "failing forward" principperne. Undervisningsformen er interaktiv og praksisorienteret. På uddannelsen arbejdes der både selvstændigt og i grupper, og du skal forvente hjemmearbejde imellem modulerne.

#### Mentor / coaching ordning

Food Architect er ikke et inspirationsforløb, men et forløb der skal skabe konkrete resultater for dig og din virksomhed. Derfor løser du blandt andet en konkret udfordring for din egen virksomhed. For at sikre dig den bedste støtte til dit virksomhedsprojekt inkluderer programmet, udover selve undervisningen, 3x3 timers mentor / coaching assistance.

#### Istanbul

Traditionelt finder virksomheder inspiration til nytænkning på messer og i analyser. Vi tager dig i stedet med til Istanbul og åbner dine øjne for nye indtryk og muligheder. Under opholdet (5 dage) sætter vi fokus på konceptudvikling, metoder til dataindsamling, trendspotting, mønstergenkendelse, idégenerering, samt udviklingen af hurtige prototyper.

# Baggrunden for uddannelsen

En uddannelse i radikal innovation, som sætter fokus på udvikling af nye forretningskoncepter til fødevarebranchen

## Uddannelsesforløbet

Food Architect er en uddannelse i radikal innovation, som sætter fokus på udvikling af nye forretningskoncepter til fødevarebranchen.

Undervisningen er baseret på principper om konceptudvikling fra 180° Academy og udviklet i samarbejde med Syddansk Universitet, Erhvervsakademiet Lillebælt, Syddansk Erhvervsskole og IBA.

Uddannelsen åbner dine øjne for de muligheder, der ligger i hele din værdikæde. Du lærer at vende traditionel tankegang på hovedet. I stedet for at tænke "fra jord til bord" kommer du til at tænke fra "bord til jord".

Gennem forløbet fokuseres på brugerdreven innovation, og du inspireres til at samarbejde med interessenter fra hele din værdikæde, og til at opbygge en strategi for innovation i din egen virksomhed.

## Om dig

Du er indehaver, produktudvikler, produktionsansvar-

lig, marketingsansvarlig, indkøber, sælger, forretningsudvikler, repræsentant for dagligvarehandlen eller food servicebranchen, grossist eller leverandør til fødevarevirksomheder.

## Virksomheden

Uddannelsen henvender sig til virksomheder i fødevarebranchen.

Food Architect er for virksomheder, der ønsker at:

- Skærpe evnen til at imødekomme kunders og forbrugeres behov
- Styrke innovationskulturen
- Skabe strategiske og organisatoriske forandringer
- Bringe nye produkter og ydelser på markedet

## Deltagelse

Det er muligt at deltage individuelt på uddannelsen, eller som en del af et værdikædehold. Ved værdikædehold deltages der sammen med repræsentanter fra egen værdikæde, eksempelvis en kunde og en leverandør. Under uddannelsen udvikles

der således nye forretningskoncepter i fællesskab på tværs af værdikæden.

## Praktisk information

Prisen er 24.000 kr. inklusiv undervisningsmaterialer og 3x3 timers coaching og roll out assistance. Prisen er eksklusiv rejse og ophold.

## Datoer for 2012

Modul 1: 22. - 23. januar 2012, Kolding  
 Modul 2: 12. - 16. marts 2012, Istanbul  
 Modul 3: 18. - 19. april 2012, Kolding  
 Modul 4: 09. - 10. maj 2012, Kolding  
 Modul 5: 13. - 14. juni 2012, Kolding

For yderligere information og tilmelding:  
[www.foodarchitect.dk](http://www.foodarchitect.dk)

Kontaktperson:  
**Johannes Lundsryd Jensen**  
 Programdirektør  
 +45 2528 4142  
[jlj@180academy.com](mailto:jlj@180academy.com)

Samarbejdspartnere på Food Architect



DEN EUROPÆISKE UNION

Den Europæiske Socialfond

