



Fachhochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Produktinnovation:
„Chilled Grilled Potato“





Das Produkt

Das Produkt besteht aus vier vorgegarten, ungeschälten Kartoffelhälften mit einer Käse-Gewürz-Mischung, die auf dem Grill zubereitet werden. Besonders für Vegetarier stellt dieses fleischfreie Produkt eine Alternative zu Salat und Gemüsespießen dar. Aber auch für Nichtvegetarier ist das Produkt in Form einer Beilage vorstellbar. Im Einzelhandel soll es neben den anderen Grillprodukten in der Kühltheke zu finden sein und somit im Wahrnehmungsraum des Käufers für Grillprodukte positioniert sein. Die Kartoffeln werden in der Aluschale zubereitet und benötigen dabei auf dem Grill ca. 15 Minuten und im Backofen 10 Minuten.



Innovativer Aspekt



- kein vergleichbarer Artikel auf dem Markt
- lange Haltbarkeit
- neuartiges Grillprodukt
- besonders hohe Convenience-Stufe



Marktpotential

- Geeignet für alle Zielgruppen
- Hohes Umsatzpotential im Grillsektor
- Grillsektor besitzt Wachstumspotential
- Hauptgericht und Beilage
- Viele Variationsmöglichkeiten
- Klares Alleinstellungsmerkmal



Das Team



Benjamin Voß, Jan Größbrink, Björn Birke, Torsten Kuhlmann

Studenten des 4. Semesters Wirtschaftsingenieur für Lebensmittelproduktion von der FH-
Osnabrück

Bei Rückfragen sind wir unter der Emailadresse Jan.Groessbrink@fh-osnabrueck.de erreichbar.