

**DESIGN
BRIEF**



DER KOCH AUTOMAT



**VON
DOMINIQUE
SHANECÈ
WALLER**

Die Ausgangslage



In einer zunehmend digitalisierten Welt entstehen immer mehr smarte Lösungen für den Alltag.

Während es bereits zahlreiche Koch-Apps und Rezept-Plattformen gibt, fehlt oft die direkte Verknüpfung mit einer physischen Zubereitungslösung.

Ein Koch-Automat, der anhand verfügbarer Zutaten eigenständig ein Gericht zubereitet.

Dieses Projekt widmet sich der Gestaltung eines benutzerfreundlichen Interfaces für einen solchen Automaten, der sich in Küchen, Kantinen oder Smart-Kitchen-Umgebungen integrieren lässt.

Die Aufgabe



Aufgabe ist es, ein interaktives Interface für einen Koch-Automaten zu entwickeln.

Der Benutzer gibt die Zutaten ein, die er zur Verfügung hat, und der Automat schlägt darauf basierend ein passendes Rezept vor und bereitet das Gericht zu. Das Interface wird als Prototyp für ein hochformatiges Display konzipiert, das die Nutzer intuitiv durch den Auswahlprozess führt.

Das Ziel



Das Ziel ist es, eine einfache und innovative Lösung für die schnelle Zubereitung von Mahlzeiten zu schaffen. Dabei geht es darum, vorhandene Lebensmittel bestmöglich zu nutzen und mit wenig Aufwand gesunde, abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch zu bringen.

Die Zielgruppe



- **Berufstätige & Vielbeschäftigte:**

Menschen mit wenig Zeit, die dennoch gesund und frisch essen möchten.

- **Studierende & junge Erwachsene:**

Technikaffine Nutzer, die einfache und kreative Lösungen schätzen.

- **Familien:**

Eltern, die nach unkomplizierten, aber nahrhaften Mahlzeiten für ihre Kinder suchen.



Toshi

35

Student & Kellner

Wohnt mit Freundin

Hat einen Kater

Die Persona

Etwas unorganisiert

Müde/ erschöpft

Mag es unkompliziert

Auf Jobsuche

Liebt Sport

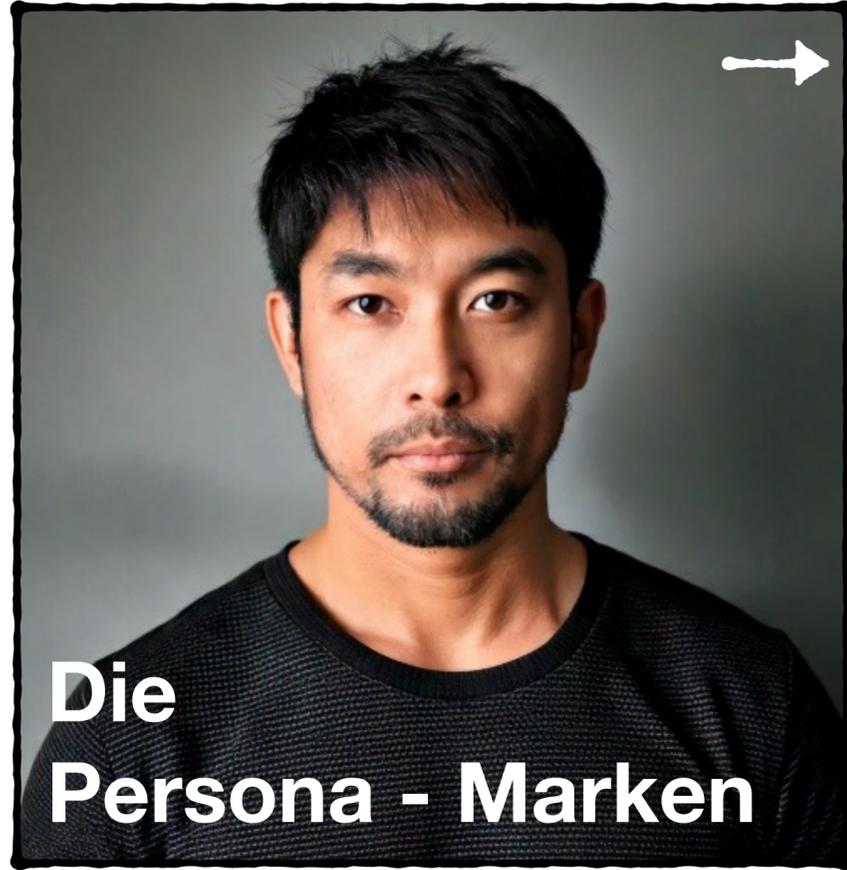
Will sparen

„Es gibt keine Zeit.“

„Hey, ich bin Toshi, 35, habe mein Studium abgeschlossen und arbeite aktuell als Kellner – während ich mich neu orientiere. Ich weiß, was ich will: Ein Job, der mich erfüllt, genug Zeit für Sport und weniger Stress im Alltag.“

Kochen? Gerne, aber bitte unkompliziert. Mein Kühlschrank ist oft eine wilde Mischung aus Resten, und ich habe keine Lust, ewig nach passenden Rezepten zu suchen. Bestellen ist teuer, immer dasselbe essen langweilig.

Ein Automat, der aus dem, was da ist, etwas Gutes macht? Genau die smarte Lösung, die ich brauche.



BOSS



amazon

NINJA

HOCHSCHULE
ESSLINGEN

HAPPY FIT
GESUNDHEIT • FITNESS • LIFESTYLE

JOOP!

Gillette



Hochland
Kaffee
mann

Die Wettbewerber



Direkte Wettbewerber:

- Rezept-Apps & Koch-Apps (z. B. Kitchen Stories, Cookidoo) bieten zwar Rezepte an, übernehmen aber nicht die Zubereitung.
- Smarte Küchengeräte wie der Thermomix oder der CHEF-iQ, die das Kochen vereinfachen, erfordern dennoch manuelle Zubereitungsschritte.

Indirekte Wettbewerber:

- Lieferdienste (z. B. Uber Eats, Lieferando) bieten bequeme, aber weniger nachhaltige und oft teurere Alternativen.
- Fertiggerichte & Convenience-Food (z. B. Tiefkühlgerichte, Meal Kits) sind schnell verfügbar, bieten aber keine individuelle Zubereitung.

Die Situationsmetapher



Kommentieren ... @ 😊 GIF

Kommentieren ... @ 😊 GIF

Kommentieren ... @ 😊 GIF

Die Situationsmetapher



Du kommst nach Hause, hungrig und müde. Der Kühlschrank ist voll, aber du hast keinen Plan, was du kochen sollst. Der Koch-Automat ist dein Retter: Du gibst ihm deine Zutaten, lehnst dich zurück – und er zaubert dir in Minuten ein leckeres Gericht. Kein Stress, kein Nachdenken, nur gutes Essen.

Die Situationsmetapher



„Kochen ohne Chaos“
„von Resten zu Festen“
„Aus Resten wird Genuss“
„No Risk, no fun“
„Chaos? Dinner!“
„Kochen ohne Plan“
„Nicht kochen“

KochBuddy - Restefrei -
KochKraft - FutterFix
Essenator - Rezeptlos -
EatUp - BiteBox - König
QuickChef - KochPunkt -
Koch17 - DishIt - Lobo
kocht

Die Kernbotschaft



Aus deinen Zutaten macht der Koch-Automat im Handumdrehen ein leckeres Gericht – smart, einfach und stressfrei.

Die gewünschte Reaktion



Die Zielgruppe soll sich erleichtert, inspiriert und satt fühlen
– mit dem guten Gefühl, Zeit gespart, nichts verschwendet
und trotzdem lecker gegessen zu haben

The Reason why



Der Koch-Automat liefert echte, alltagsnahe Lösungen:
Er arbeitet mit dem, was da ist, spart Zeit, vermeidet
Lebensmittelverschwendung und nutzt bewährte Technik
für einfache, leckere Gerichte – ohne Schnickschnack,
aber mit Verstand

Die Anmutungskriterien



- **Einfach**: Eine klare, übersichtliche Benutzeroberfläche, die mühelos zu bedienen ist und den Nutzer ohne komplizierte Schritte zum Ziel führt.
- **Modern**: Zeitgemäßes Design, das fortschrittliche Technologie und frische Ästhetik miteinander vereint.
- **Bequem**: Eine benutzerfreundliche, stressfreie Erfahrung, die dem Nutzer das Kochen so einfach und angenehm wie möglich macht.
- **Lecker**: Visuelle Elemente, die Appetit anregen und das Gefühl vermitteln, dass jede Mahlzeit frisch und schmackhaft ist.