

Ideation Week

OWL 2020



FrISChe Ideen fürs Handwerk!

Die Handwerksbäcker in Deutschland werden immer weniger. „Jeden Tag macht mehr als ein Betrieb im Land zu“, sagt der Lemgoer Bäckermeister Oliver Güttge. Auch er stellt sich seit vielen Jahren dem Spagat zwischen wettbewerbsfähigem Arbeiten, einem hohen Qualitätsanspruch und steigenden Erwartungen der Kundschaft. Was braucht es also für die Traditionsunternehmen hier in der Region, um zukunftsfähig zu bleiben? FrISChe Ideen aus unvoreingenommenen, kreativen Köpfen! Die lieferten Studierende der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe im Rahmen der Ideation Week.



Im Oktober lief die zweite Ideation Week OWL – ein Innovationsworkshop, den die Kreishandwerkerschaft Paderborn-Lippe zusammen mit dem Institut für Wissenschaftsdialog der TH OWL auf die Beine stellt.

Die Studierenden arbeiten an realen Herausforderungen

„Die Ideation Week ist ein modernes Lehrformat. Das, was in der Praxis gebraucht wird, und das, was in der Lehre vermittelt wird, fließt zusammen. In interdisziplinären Teams arbeiten Studierende mit dem Handwerk zusammen, und somit befähigen wir nicht nur unsere Studierenden, wir befähigen auch das Handwerk, sich den Herausforderungen der Zukunft zuzuwenden und nicht nur Probleme zu sehen, sondern Lösungen zu schaffen“, sagt Hochschulpräsident Prof. Dr. Jürgen Krahl.

„Die Studierenden arbeiten an realen Herausforderungen – im letzten Jahr ging es um Betriebe im Kfz-Handwerk, 2020 stand das Bäckereihandwerk im Mittelpunkt“, erklärt Michael H. Lutter, stv. Hauptgeschäftsführer der

Kreishandwerkerschaft Paderborn-Lippe. Dafür erhielten sie Einblicke in die Betriebe und bekamen Input von den Eigentümern, denen sie am Ende der Woche ihre Ideen präsentieren durften. In diesem Jahr machten drei Bäckereien aus der Region Ostwestfalen-Lippe bei der Ideation Week mit: Neben der Bäckerei Güttge aus Lemgo waren die Bäckerei Biere aus Detmold und die Südstadtbäckerei Hermisch aus Paderborn dabei.

Im Mittelpunkt stand dabei unter anderem die Digitalisierung, die auch für das traditionelle Handwerk immer wichtiger wird. Nicht nur die gestiegenen Ansprüche der Kunden an Qualität, Vielfalt und auch Verträglichkeit der Produkte, sondern ebenso der steigende Druck aus der Industrie, gegen deren Preise sich die Handwerksbäcker immer häufiger stemmen müssen, rückt immer mehr in den Vordergrund. Das Motto der diesjährigen Ideation Week OWL lautete daher: „Disruptive Bakery – ein neues Bäckereierlebnis mit Fokus auf handwerkliche Qualität, neue Geschäftsmodelle und digitalisierte Arbeitsprozesse“.

Die drei Gewinnerprojekte haben sich mit ganz unterschiedlichen Ansätzen dem Thema angenommen:

Da gibt es zum Beispiel das „**Heimatpaket**“. Ausgangspunkt war die Frage: „Wie vermittele ich die Qualität meiner Handwerkskunst?“. Die Antwort des Teams ist eigentlich ganz simpel: mit dem sogenannten Heimatpaket. In der Box sollen eigene durch andere heimische Produkte ergänzt werden, wodurch das eigene Produkt bekannter gemacht werden soll. Über eine gemeinsame regionale Plattform kann der Vertrieb online erfolgen.

Claudia Albert, 23, abgeschlossenes Studium der Wirtschaftspsychologie an der FH Bielefeld, zzt. Studentin an der TH OWL im Fach „Applied Entrepreneurship“ gründet aus dieser Idee der Ideation Week ein Start-up-Unternehmen: www.heimat-paket.de

Ein weiterer digitaler Ansatz ist der „**Bäcker 3.0**“. Hierbei geht es darum, den einzelnen Kunden nicht warten zu lassen und gleichzeitig das Produktsortiment übersichtlich darzustellen. Lösung: Bestellung per Mausklick im Online-Store und Abholung in einem Schließfach an der Theke im Geschäft. Zielgruppenorientierter Verkauf, Steigerung des Umsatzes und der Kundenzufriedenheit im Fokus.

Team 3 präsentierte „**Das mobile Brötchen**“ – den Lieferservice vom Bäcker um die Ecke mit Verkaufsbike. Auch hier mit Digitalisierungspotenzial: Lieferservice mittels App und GPS-Folgerung. Hier stand die Gewinnung zusätzlicher Kundengruppen im Vordergrund.

In 2021 geht die Ideation Week erneut an den Start. Dann ist das SHK-Handwerk an der Reihe.



Bäckerei Biere



Bäckerei Güttge



Bäckerei Hermisch

Bei Fragen wenden Sie sich an die Abteilung Technologietransfer und Innovation:

Yannic Stangier
Tel.: 05251/700-188
E-Mail: bit@kh-pl.de

Hacer Ritzler-Engels
Tel.: 05251/700-275