Praxisauftrag

«Degustation planen und koordinieren»

Handlungskompetenz c4: Marketing- und Kommunikationsaktivitäten durchführen.

Ausgangslage

Hat dir auch schon ein Promoter während deines Besuches in einem Einkaufszentrum einen Schokoladeriegel zum Probieren angeboten? Hast du den Schokoladeriegel anschliessend gekauft?

Um potenzielle Kunden von einem Produkt zu überzeugen, führen Unternehmen in verschiedenen Phasen des Produktlebenszkylus „Degustationen“ oder „Verköstigungen“ durch. Dabei wird eine sensorische Beurteilung des Produktes für das Aussehen, den Geruch und den Geschmack mit Personen durchgeführt.

Degustationen haben also einen zentralen Einfluss auf den Erfolg eines Produkts. Wichtig ist, dass die Resultate festgehalten, beurteilt und allenfalls Massnahmen abgeleitet werden.

Nutze diesen Praxisauftrag, um deine persönlichen Organisationsfähigkeiten unter Beweis zu stellen und die Verbindung zwischen Produkt und Kunde zu erkennen.

Aufgabenstellung

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Teilaufgabe 1: | Kläre mit deiner vorgesetzten Person ab, welche Arten von Degustationen in deinem Betrieb durchgeführt werden. Sind es interne Degustationen in der Produkt-Entwicklung, im Verkauf, um potenziellen Kunden das Produkt schmackhaft zu machen oder im Marketing, um am Verkaufspunkt das Produkt direkt dem Konsumenten zum Probieren anzubieten?  Erfrage die Ziele und Hintergründe in den verantwortlichen Abteilungen. Bringe in Erfahrung, welche organisatorischen Aufgaben vor, während und nach einer Degustation erledigt werden müssen. |

|  |  |
| --- | --- |
| Teilaufgabe 2: | Frage in einer Abteilung deiner Wahl nach aktiver Mithilfe und nehme an einer Degustation teil. Beobachte dabei die Arbeitsabläufe. Richte ein besonderes Augenmerk auf die Entscheide, Massnahmen und deren Dokumentation. |
| Teilaufgabe 3: | Definiere zusammen mit deiner vorgesetzten Person, für welche interne oder externe Degustation du die Planung und Koordination übernehmen kannst. Plane und organisiere die Degustation. Berücksichtige dabei deine Erkenntnisse aus den Teilaufgaben 1 und 2 und die vorgegebenen, internen Prozesse. |
| Teilaufgabe 4: | Werte die durchgeführte Degustation aus und beurteile den Erfolg. Besprich deine Resultate mit deiner vorgesetzten Person. |
| Teilaufgabe 5: | Dokumentiere und reflektiere deine Ergebnisse in deiner Lerndokumentation. |

Hinweise zur Lösung

Viele Unternehmen verfügen über Checklisten, welche dir bei der Umsetzung hilft. Übernimm Verantwortung in der Schnittstelle zwischen den Fachabteilungen und sei kommunikativ und mutig. Frage nach Unterstützung, wenn dir etwas unklar ist. In der Ausgestaltung deiner Dokumentation hast du freie Hand. Wähle, was für dich sinnvoll ist.

Organisation

Führe deinen Praxisauftrag direkt in deinen Arbeitsalltag anhand eines konkreten Falls oder einer konkreten Situation aus der Praxis aus.

Für die Dokumentation deines Vorgehens benötigst du je nach Aufwand zwischen 60 und 90 Minuten.