

Studenci po raz kolejny wymyślili produkty dla Żabki!

Projekty IV edycji „Kreatorów produktu” mają szansę trafić do sprzedaży

Żabka wciąż zaskakuje nowościami na sklepowych półkach. Po raz kolejny, dzięki projektowi „Kreatorzy produktu”, to studenci zostali twórcami nowego asortymentu w kategorii Quick Meal Solutions (gotowe przekąski i posiłki). Zwycięskie koncepcje być może pojawią się w sprzedaży w ponad 6000 sklepach sieci Żabka. Trzyosobowe zespoły w trakcie trwania projektu, w ramach warsztatów organizowanych przez sieć Żabka oraz Spółkę Celową Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, rozwijały swoje pomysły i pozyskiwały praktyczną wiedzę towaroznawczą i marketingową. Autorzy najlepszych koncepcji na alternatywę dla hot-doga, poza nagrodami przewidzianymi w konkursie, otrzymają także pieniężne wynagrodzenie za prawa autorskie do swoich projektów.

- Młodzi, kreatywni i innowacyjni Polacy mają mnóstwo ciekawych pomysłów, które chcemy pomóc im wprowadzić w życie. Z drugiej strony sami chcemy przekazać im dodatkową wiedzę i dać szansę nabyć kompetencje wykraczające poza typowy program studiów. Dlatego właśnie powstał „Kreatorzy Produktu” – projekt, który wpisuje się w charakter działań naszej firmy i daje szansę studentom na realizację ich twórczych koncepcji. Wybierzemy produkty, które trafią do sprzedaży w naszej sieci, będą więc dostępne niemal na każdym rogu, w jednym z ponad 6000 sklepów Żabka. To niewątpliwie dodatkowa nagroda dla uczestników projektu – podkreśla Tomasz Suchański, Prezes Zarządu Żabka Polska.

W tegorocznej edycji wyróżniono aż trzy koncepcje. Studenci w bardzo nowoczesny sposób wykorzystali znane produkty, tworząc ciekawe połączenia smakowe. Nagrodzone zostały aż dwa zespoły z Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu oraz jeden w skład którego weszli studenci z Uniwersytetu Adama Mickiewicza oraz Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu. Zadaniem Kreatorów było zaprojektowanie nowych produktów od początku do końca, tj. od koncepcji, wybrania odpowiednich składników i ich połączenia, poprzez dopracowanie technologii przygotowania i przechowywania pod kątem urządzeń dostępnych w każdej Żabce, aż po wymyślenie nazw nowych produktów czy ich formy podania w tym opakowań i ekspozycji w sklepie. Uczestnicy IV edycji projektu zainspirowali się produktami takimi jak: regionalny ser, burak, tortilla czy banan. Każdy pomysł był zupełnie inny, każdy wyjątkowy i zaskakująco pyszny. Studenci, korzystając ze swoich upodobań i doświadczeń, a także przeprowadzając testy i badania sensoryczne pod okiem ekspertów z Żabki, opracowali produkty, które mogą zainteresować nie tylko studenta czy ucznia, ale również osoby będące w drodze do pracy, szukające przekąski „w biegu”. Autorzy wybranych koncepcji otrzymają wynagrodzenie za prawa autorskie do projektów, a produkty będą stopniowo wprowadzane do sprzedaży.

- Przed studentami postawiliśmy naprawdę duże wyzwanie - stworzyć innowacyjną alternatywę dla hot-doga, czyli zupełnie nowy produkt który można swobodnie zjeść jedną ręką w biegu i nasycić się, bez obaw o pobrudzenie. Te wymagania stawiają liczne ograniczenia projektowe, pomimo których powstałe koncepcje wniosły do kategorii Quick Meal Solution zupełnie nowe właściwości i smaki. W zaledwie 8 tygodni prac, studenci przekuli śmiało pomysły w dopracowane i solidnie przetestowane, gotowe rynkowo produkty. Utwierdza nas to w przekonaniu, że potencjał studentów to cenny i

dostępny dla biznesu, a słabo zagospodarowany kapitał intelektualny – mówi Norbert Szczepaniak, menedżer Spółki Celowej Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu.

- Udział w "Kreatorach produktu" to była niesamowita przygoda dla naszego zespołu. Przez 4 miesiące mieliśmy okazję współpracować z doświadczonymi organizatorami i poznać rzeczywiste możliwości produkcyjne. Otrzymaliśmy wiele wsparcia oraz cennych rad w opracowaniu koncepcji naszego produktu. Warsztaty dały nam dużo praktycznej wiedzy, którą na pewno w przyszłości wykorzystamy. Jesteśmy podekscytowani faktem, że być może klienci Żabki, w tym także inni studenci, nasi koledzy, będą mieli okazję spróbować czegoś, co sami wymyśliliśmy. Mamy nadzieję oraz wierzymy, że nasz produkt zostanie jedną z nowych ulubionych przekąsek - mówi Ewelina Kowalewska ze zwycięskiego zespołu z produktem Bananini.

Projekt „Kreatorzy Produktu” organizowany był po raz czwarty we współpracy ze Spółką Celową Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Tegoroczna edycja podzielona była na dwa etapy. W pierwszym trzysobowe zespoły studentów z różnych uczelni w Polsce przesyłały swoje zgłoszenia poprzez kwestionariusz, a wpłynęło ich aż 28. Do drugiego etapu zaproszonych zostało sześć zespołów, których pomysły jury uznało za najciekawsze. Przez tygodnie trwania projektu zespoły spotykały się z ekspertami akademickimi oraz specjalistami Żabki, którzy przekazywali im wsparcie towaroznawcze i marketingowe. W ramach Akademii Żabki doskonalili również umiejętności przygotowania i prowadzenia prezentacji w języku angielskim oraz wspólnie dążyli do tego, by końcowy efekt prac nad ideą był jak najlepszy.

- „Kreatorzy Produktów” to dowód, że współpraca świata nauki i biznesu przynosi bardzo owocne rezultaty. Kluczem jest właściwe wzmocnienie naturalnego potencjału studentów – ich znajomości trendów i świadomości rynku, ale i niekonwencjonalnego podejścia i chęci eksperymentowania, które w spotkaniu z wiedzą i doświadczeniem praktyków biznesu łączy silnymi, lecz bardzo realnymi rynkowo innowacjami. Po czterech edycjach wiemy na pewno, że angażowanie studentów w rozwój nowych produktów to realne i efektywne narzędzie, często skutkujące bardzo unikalnymi rozwiązaniami – zaznacza Norbert Szczepaniak ze Spółki Celowej Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu.

W minionych edycjach Kreatorów Produktu wytypowany do zakupu i wprowadzony do sprzedaży zostały projekty: „Deser z tapioki” oraz „Bułka z wędzonką”. Klienci sieci Żabka mieli możliwość zakupu wyjątkowych produktów stworzonych przez studentów z Poznania.

Firma Żabka Polska Sp. z o.o. jest właścicielem największej w Polsce sieci sklepów typu *convenience* liczącej 6000 placówek prowadzonych przez ponad 4200 franczyzobiorców pod marką Żabka. Na przestrzeni dwudziestu lat działalności na polskim rynku, Spółka zdobyła pozycję lidera segmentu sprzedaży *convenience*. Nasze sklepy są odwiedzane codziennie przez blisko 2 miliony klientów, a 12 milionów konsumentów mieszka nie dalej, niż 300 m od najbliższej Żabki. W nowym formacie, wzbogaconym o szeroki wachlarz usług dodatkowych, funkcjonuje już ponad 5400 sklepów. Nasz biznes rozwijamy odpowiedzialnie. Do filarów CSR Spółki należą: dbałość o środowisko naturalne, odpowiedzialna sprzedaż żywności, rozwój osobisty i edukacja, wsparcie lokalnych społeczności, a także dbałość o zdrowie i aktywny styl życia. Więcej informacji o sklepach Żabka na: www.zabka.pl. Więcej informacji o spółce Żabka Polska na: www.zabka.pl.

Kontakt dla mediów:

Biuro Prasowe

e-mail: biuro.prasowe@zabka.pl

tel. +48 514 877 509