

Projektstudie

bei

HOFMANN^S

| Übersicht | |
|-----------------------------|--|
| Ausschreibendes Unternehmen | Hofmann Menü-Manufaktur GmbH |
| Thema der Projektstudie | Entwicklung einer Markteintrittsstrategie mit dem CEO: GoTo Market „Ghost Kitchen“ Konzept |
| Betreuende Professur | Professur für Strategic Management, TUM-Campus Heilbronn |
| Kontaktperson | Prof. Dr. rer. pol. Chengguang Li (chengguang.li@tum.de) |
| Passende Studienprogramme | Bachelor in Management & Technology (BMT) Master in Management (MIM) |
| Arbeitszeitraum | Wintersemester 2022/2023 |
| Sprache | Deutsch |
| Teamgröße | 2 bis 4 Studierende |
| Ausschreibungsdatum | 13.11.2022 |

Über HOFMANNs

HOFMANNs ist ein expansives und sehr erfolgreiches Unternehmen der Lebensmittelbranche mit ca. 1.200 Mitarbeitern. Es beliefert Unternehmen, öffentliche und soziale Institutionen sowie Mahlzeitendienste. Mit traditionellen, handwerklichen Fertigungsmethoden und hohem Qualitätsanspruch produziert das Unternehmen in vier Produktionsstätten und vertreibt ausgewählte Menüs seit mehr als 60 Jahren bundesweit, in Österreich und der Schweiz direkt und mit eigener Logistik.

Was HOFMANNs bietet

Kern des Unternehmens ist seine Kultur! HOFMANNs sucht nicht nur fachliche Kompetenz, sondern vor allem auch einen persönlichen FIT. Das Unternehmen erwartet hohe Einsatzbereitschaft und Eigeninitiative gepaart mit Gewissenhaftigkeit und professionellem Auftreten. Dafür erwarten dich eine steile Lernkurve, spannende Netzwerke und ein starkes Team mit einer langfristigen Vision. Das Unternehmen möchte gemeinsam auf strategisch relevante Fragestellungen Antworten finden und davon ausgehend in der Zukunft neue Wege beschreiten.

Thema der Projektstudie: GoTo Market Ghost Kitchen Konzept

Der CEO von HOFMANNs ist an die TUM mit folgender Problemstellung herangetreten: COVID hat den Trend zu Ghost Kitchen (GK) Betreibern, d. h. Kocheinrichtungen die Gerichte zur Auslieferung zubereiten, stark beschleunigt. Essen werden zunehmend über Lieferdienste nach Hause gebracht. Zudem gibt es eine Vielzahl an GK-Startups am Markt. Dabei halten viele der Betreiber den Wertschöpfungsteil der Produktherstellung nicht selbst.

HOFMANNs erhält in letzter Zeit vermehrte Anfragen von GK-Betreibern, ob das Unternehmen als ein Lieferant fungieren möchte. Dagegen gesprochen hat bisher, dass es sich oft um Essen mit minderwertiger Qualität handelt, welches der Qualitätsphilosophie von HOFMANNs nicht gerecht wird.

Die Produkte des Unternehmens wären jedoch gut für ein GK-Konzept geeignet. Die Hauptgründe hierfür sind die lange Haltbarkeit (cook & freeze) und der minimale Aufwand zur Regeneration (Mikrowelle). Die Zubereitung könnte daher von ungelernten Arbeitskräften erfolgen – Regeneration und Finishing – bevor sie an die Kunden gehen.

Vor diesem Hintergrund soll im Rahmen der Projektstudie ein Konzept für eine GoTo Market Strategie für ein GK-Format, betrieben durch HOFMANNs, erarbeitet werden. Spezifisch umfasst die Projektstudie dabei die folgenden Aufgaben:

- Markt- und Situationsanalyse
- Konzeptentwicklung
- Markteintrittsplan
- Ggf. Pilot

Die Projektstudie kann sofort begonnen werden und ist auf eine Dauer von drei Monaten angelegt. Die Tätigkeit wird vergütet.

Bitte kontaktieren Sie bei Interesse Herrn Prof. Chengguang Li (chengguang.li@tum.de).