



# in meatro

Only the production differs.

## WHAT IS IN-VITRO MEAT?

In vitro grown meat is conventional meat. They differ only in the production process as in vitro meat is cultured by growing animal cells instead of slaughtering a live animal.

KONZEPT

GESTALTUNG

ERGEBNIS

### Personas

Sahra, 31

„Ich wünsche mir, dass das Produkt so gesund ist, wie es verspricht, denn für mein Kind möchte ich nur das Beste kaufen.“

- \_Familienmensch
- \_Erzieherin
- \_Instagram-Bloggerin
- \_Sozial engagiert
- \_Organisiert
- \_Perfektionistisch



Thorsten, 47

„Wenn In-vitro-Fleisch tatsächlich nachhaltig ist, gibt es mir die Möglichkeit ohne schlechtes Gewissen Fleisch zu konsumieren und diese Werte an meine Kinder weiterzugeben.“

- \_Familienvater
- \_Technik begeistert
- \_Vertriebsleiter im Außendienst
- \_Viel auf Reisen
- \_Vegetarier
- \_Ungeduldig
- \_Durchgehend erreichbar
- \_Welttoffen



Luisa, 27

„Massentierhaltung ist ein Problem, dafür sehe ich die Laborlösung ein. Aber die reguliert Züchtung von wenigen Tieren, bei unseren Kleinbauern, empfinde ich als unproblematisch.“

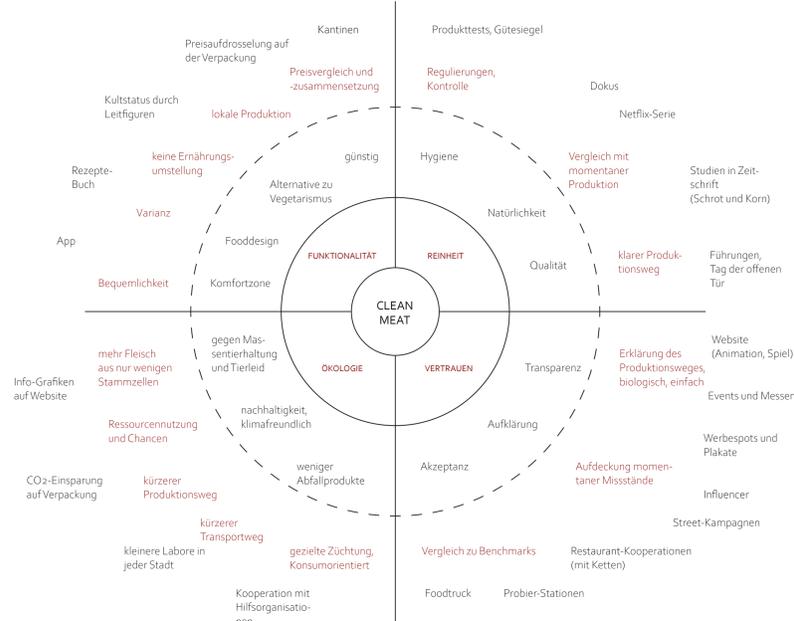
- \_Dorfmadchen
- \_Kaufmännische Ausbildung
- \_Verlobt
- \_Engagiert in der Dorfgemeinschaft
- \_Rockkonzerte
- \_Heimatverbunden



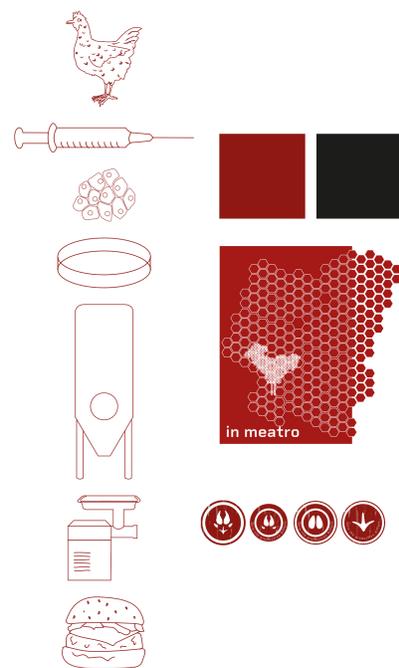
### Sales-Journey

Wie jeden Mittwoch geht Luisa nach der Arbeit noch schnell zum Supermarkt, den Wocheneinkauf für sich und ihren Freund erledigen. Vor der Kühltheke bleibt sie etwas länger stehen. So ganz zufrieden ist sie mit dem Angebot nicht. Das Fleisch aus dem Supermarkt ist einfach nicht so gut, wie das von dem Kleinbauern aus ihrer Heimat. Als sie sich umschauf, fällt ihr ein Tisch mit Flyern und kleinen Probier-Spießen auf. Auf den Flyern steht etwas von „in meatro - only the production differs“. Ihr Freund hatte letztes ganz begeistert von dieser In-Vitro-Technik erzählt. Sie will auf jeden Fall mal einen Flyer für ihn mitnehmen. Als sie das Ganze dann selbst genauer anschaut, ist sie etwas verwirrt. Laborfleisch als Lösung für Massentierhaltung? Fleischproduktion ohne Tierleid? Für sie als Landkind eine sehr komische Vorstellung. Auch wenn der Flyer die Abläufe und Vorteile ganz gut erklärt, bleiben ihr doch einige Fragen. Aber dann fallen ihr die Probier-Spieße wieder ins Auge. Ihr Freund hatte gesagt, dieses neue Fleisch schmecke genau wie richtiges Fleisch, obwohl es aus der Retorte kommt. Davon muss sie sich jetzt aber selbst überzeugen. Ja, es ist wirklich kein Unterschied zu schmecken. Genau so, wie sie es von Zuhause kennt. Verständlich, dass ihr Freund da so begeistert war. Und das gibt es jetzt sogar hier im Supermarkt, genau so teuer wie richtiges Biofleisch. Als sie die Packung aus dem Regal in ihren Korb packt, fühlt sie sich gut und komisch zugleich.

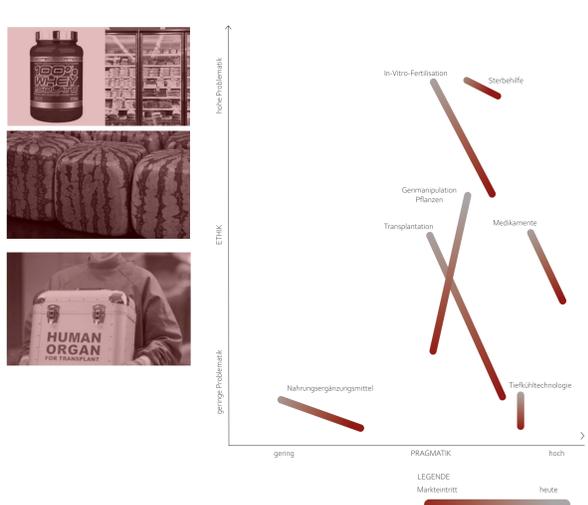
### Brand wheel



### Benchmarkunternehmen



### Akzeptanz-Pusher



### SWOT-Analyse

Strengths	Weaknesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>_Kein Tierleid</li> <li>_Weniger Abfallprodukte</li> <li>_Saubere Produktion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_Bisher keine Alternative zu Kalberserum als Nährlösung.</li> <li>_Finanzierung</li> </ul>
Opportunities	Threats
<ul style="list-style-type: none"> <li>_Lokale und private Produktion</li> <li>_Food-Design als mögliche Erweiterung des Produktionswegs</li> <li>_Effizientere Ressourcen Nutzung</li> <li>_Geringere Co2 Emissionen</li> <li>_Preisreduktion durch Massen-Produktion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_Stigma gegenüber Laborzüchtung</li> <li>_Hang zum Luxusprodukt</li> <li>_Proteste der Fleischlobby</li> </ul>



Maria Wilm  
Leonie Dunke  
Fiona Kurtz  
inmeatro

Begleitung von Prof. Carl Frech

Fleischerzeugung durch in-vitro Züchtung. Eine neuartige Entwicklung in der Lebensmittelbranche, für die wir mit unserer Marke „in meatro“ ein akzeptanzschaffendes und aufklärendes Design schaffen wollten.