

Agricolastraße 7
10555 Berlin
Telefon 030 530 455 79
Fax 030 914 63 172
E-Mail: manuela.schneider@pralinsche.de

Ihr individuelles Pralinsche



Berliner Obdachlosenhilfe e.V.

Kleines Vorwort

In Bezug auf die Praline(n) für die Berliner Obdachlosenhilfe sind wir einen klein wenig anderen Weg gegangen:

Um den Zeitraum für die Entwicklung zu verkürzen, wurde die Analyse als Außenseiter mit Draufblick durch die PM durchgeführt.

Dabei ist sowohl die Außenwirkung, die Arbeit der BOH als auch das Innenverhältnis in die Bewertung mit eingeflossen.

„Firmen“-Philosophie, -kultur, Arbeitsweise spielen ebenfalls eine Rolle.

Damit die individuellen Pralinen der BOH sofort als solche erkennbar sind, werden wir das Logo mit dem Schriftzug „Helfen ist einfach“ auf die Praline aufbringen.

Damit ist auch bereits die Form vorgegeben, sie wird rund.

Da nur eine Sorte Pralinen in einer Verpackung schnell langweilig wird, ist die Entwicklung von vornherein auf zwei Sorten ausgelegt, die sich in der Optik nur vom Kakaogehalt der Kuvertüre unterscheiden.

Angedacht ist, die Pralinen nicht einzeln zu veräußern, sondern in einer Klarsichtstange mit jeweils drei oder fünf Stück.

Die sechs Komponenten einer Praline und Ihre Auswertung

Kleine Einführung:

Eine Praline besteht für uns aus folgenden Komponenten:

Grundtonalität, Form, Kuvertüre, Textur, Geschmack und Dekor.

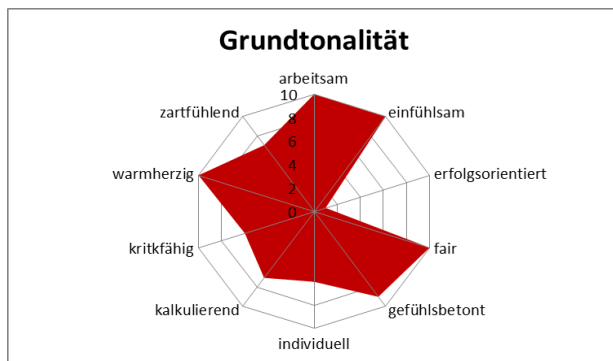
Das Prinzip: Jedes Unternehmen unterscheidet sich von anderen in der gleichen Branche durch die Corporate Identity, Firmenphilosophie, USP - im Idealfall ist es unverwechselbar.

Die Markenarchitektur eines Unternehmens (die Festschreibung der vorgenannten Aspekte) dient u. a. der Entwicklung des visuellen Erscheinungsbildes. Denn sie ist das Ergebnis einer umfassenden Analyse des Ist-Standes eines Unternehmens in Verbindung mit dem Soll-Zustand, der Mission, Vision, Unternehmenskultur, Leitbild, Zielgruppen etc.

In Anlehnung an das Brand Personality Gameboard ermitteln wir eine repräsentativen Querschnitt von Eigenschaften und damit die Markenpersönlichkeit, bezogen auf die einzelnen Komponenten die individuellen Elemente der Praline. Diese ist die Grundlage für die Entwicklung einer, auf das Unternehmen/ Institution zugeschnittenen, Praline.

Grundtonalität: Die Grundtonalität bestimmt den Gesamtcharakter der Praline. Alle weiteren Komponenten orientieren sich an der Grundtonalität.

Folgende Eigenschaften haben wir für die Grundtonalität der Praline ausgewählt:
arbeitsam, einfühlsam, erfolgsorientiert, fair, gefühlsbetont, individuell,
kalkulierend, kritikfähig, warmherzig, zartfühlend

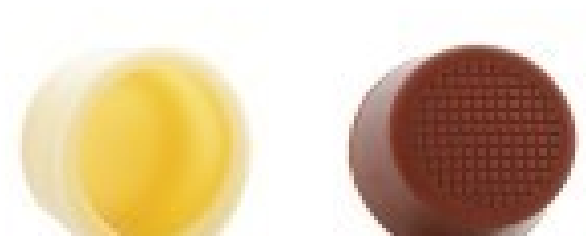


Anhand der Grafik erkennt man eine generell starke Ausprägung bei Eigenschaften, die auf eine positive emotionale Intelligenz hinweisen, welches bei dem Vereinszweck nicht weiter verwunderlich ist.

Zusammenfassend werden die beiden Sorten sich an allgemeine Vorlieben orientieren, allerdings mit einem kleinen Pfiff.

Form: Der Form einer Praline sind praktische keine Grenzen gesetzt. Klassische Formen sind die Trüffelform (geigelt, glatt, mit Kakao, Puderzucker oder Fruchtpulvern bestäubt) und die klassische Halbschale (rund oder eckig).

Wie im Eingangstext beschrieben, stehen Form und Dekor bereits fest.
Rundschale offen in weiß und Vollmilch:



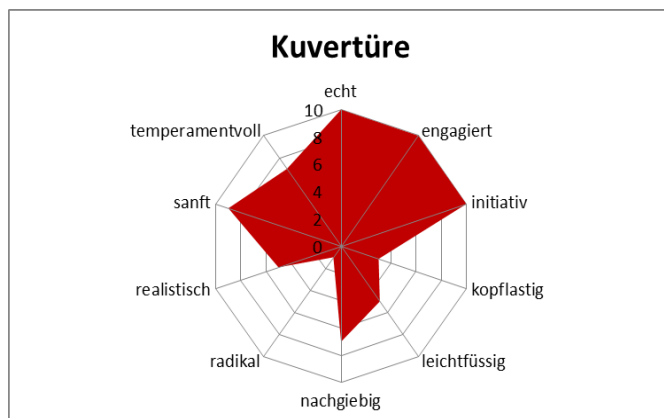
©Pralinenideen

Diese Halbschalen sind vorgefertigt, werden gefüllt, überzogen und dekoriert.

Kuvertüre: Die Kuvertüre hat nicht nur die Funktion des Schutzes (Inhalt, Frischesiegel), sondern unterstützt oder setzt den Kontrapunkt, bzw. den entscheidenden Akzent der Praline. Auch hier gibt es eine große Bandbreite von weißer (ca. 28% Kakaoanteil) bis zur Bitterkuvertüre (80%+ Kakaoanteil).

Folgende Eigenschaften haben wir für die Kuvertüre der Praline ausgewählt:

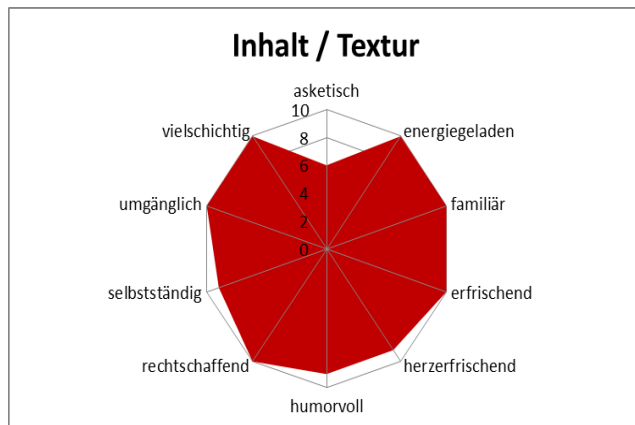
Echt, engagiert, initiativ, kopflastig, leichtfüßig, nachgiebig, radikal, realistisch, sanft, temperamentvoll



Die herausragendsten Eigenschaften sind *echt, engagiert & initiativ*. Diese sprechen für eine dunkle Kuvertüre. Dementgegen steht, der Verein ist weder radikal noch kopflastig. Aus diesen Gründen haben wir uns für zwei Kuvertüren weiße und Vollmilchkuvertüre entschieden, da es ja auch zwei Sorten geben wird und diese beiden sich optisch nebeneinander sehr gut machen. Weiße und dunkle Kuvertüre geben einen zu großen Kontrast.

Inhalt/ Textur: wesentlicher Bestandteil ist der Inhalt einer Praline, bzw. Textur der Füllung. Ist sie knackig, schmelzig, kross, knisternd oder, knispernd?

Folgende Eigenschaften haben wir für die Textur der Praline ausgewählt: asketisch, energiegeladen, familiär, erfrischend, herzerfrischend, humorvoll, rechtschaffen, selbstständig, umgänglich, vielschichtig



Das Energiegeladene, selbständige sprechen für eine krokantige, knackige Füllung, dem entgegen stehen vor allen das Umgängliche, rechtschaffende und familiäre.

Da das BOH schon allein durch seine Helfer vielschichtig ist, bietet es sich an in einer Praline zwei verschiedene Texturen einzusetzen.

In der dunkleren eine festere, leicht knispernde und als zweite Schicht eine fast flüssige Füllung.

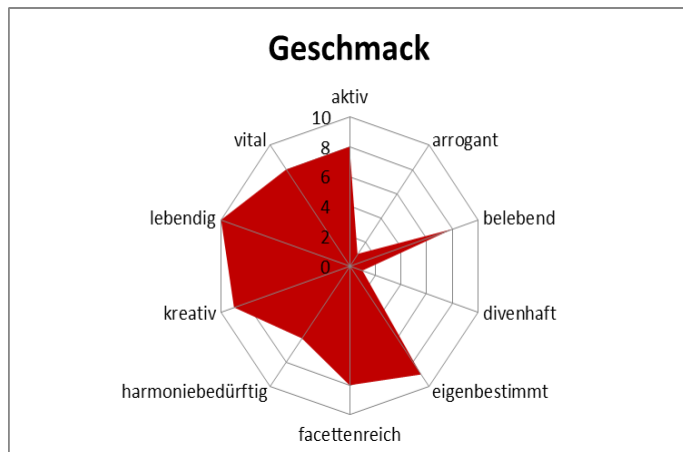
In der helleren findet sich eine erfrischend, schmelzige Füllung wieder.

Geschmack: Hier kommen wir zur spannendsten Komponente einer Praline. Mit dem Geschmack steht und fällt das Gesamtbild.

Folgende Eigenschaften haben wir für den Geschmack der Praline ausgewählt: aktiv, arrogant, belebend, divenhaft, eigenbestimmt, facettenreich, harmoniebedürftig, kreativ, lebendig, vital

Agricolastraße 7
10555 Berlin
Telefon 030 530 455 79
Fax 030 914 63 172

E-Mail: manuela.schneider@pralinsche.de



Anhand der Grafik befinden wir uns fast ausschließlich in den höheren Bereichen. Das spricht für einen dynamischen Geschmack.

Aktiv, vital, lebendig und eigenbestimmt - der erste Gedanke, an einer Zutat, auf die alle Kriterien passen, ist die Walnuss.

Walnüsse enthalten einen hohen Anteil an Alpha-Linolensäure. Sie gehört zu den Omega-3-Fettsäuren, die Herz und Gefäße schützen und helfen, den Blutdruck zu senken.

Sie tragen zur Stärkung des Immunsystems bei und fördern (so sagt man dem Aussehen nach) die geistigen Fähigkeiten...

Eine Gianduja (Nougat) aus Walnüssen, z.T. geröstet, ist der richtige Geschmack für die erste Praline.

Um der Kreativität z.B. beim Essenkochen im BOH, Rechnung zu tragen, wird in der ersten Walnuss-Praline eine halbflüssige Balsamessig-Karamell-Sauce mit eingebracht.

Die zweite Praline wird eine schön saure Himbeer-Zitronencreme. Zum einen stärkt die Himbeere auf natürliche Weise die Abwehrkräfte auf der anderen Seite macht sauer ja bekanntlich lustig und jeder, der einmal Zeit im Nachbarschaftsladen zu den Vorbereitungen oder selbst auf den Touren verbracht hat, weiß, dass die BOH auch eine ziemlich lustige Gruppe verschiedenster Menschen ist.

Dekor: Das Auge isst bekanntlich immer mit. Deshalb legen wir auch auf das Dekor der Praline großen Wert. Um ein harmonisches Gesamtbild zu erzeugen, korrespondiert das Dekor mit dem Inhalt und Geschmack. Es soll neugierig auf den Inhalt machen. Es kann verspielt, sachlich, modern aber auch klassisch sein.

Da die Praline der BOH auch aus einem Sortiment verschiedener Pralinen sofort erkennbar sein soll, damit hier auf einen guten Zweck aufmerksam gemacht wird, wird per Transferfolie nur das Logo aufgelegt.

Durch das kräftige Rot wirkt sie sowohl auf der weißen, als auch auf der Vollmilchpraline.



Zusammenfassung

Die individuellen Pralinsche für die Berliner Obdachlosenhilfe sind Rundhalbschalen aus weißer und Vollmilchkuvertüre. Die Vollmilchpraline besteht aus einem festeren, fast krokantigen Inhalt – Walnussgianduja mit Karamellbalsam.

Die weiße Praline hat eine fruchtig-saure Himbeerzitronecreme zur Füllung.

Beide erhalten das Logo als Aufdruck.

Wahlweise werden die Pralinen in einer dreier- oder fünfer-Stangenverpackung angeboten.

