

Ein leckeres Erfolgsrezept für innovatives Konfigurieren

aus den CAS Future Labs

Für den Teig

200 g	Produktwissen	Spekulatius
100 g	neue intelligente Datenstrukturen	Butter, weich

Für die Creme

6 Blatt	agile Prinzipien	Gelatine, weiß
500 g	mächtiger Workspace	Mascarpone
500 g	moderne Algorithmik	(Mager-)Quark
4 EL	User Centered Design	Honig
2 EL	automatische Extraktion von Kundenanforderungen	Zimt, gemahlen
200 g	smarte Assistenz	Zucker
500 ml	agile Cloud-Infrastruktur	Schlagsahne
1 TL	Augmented Reality	Kakaopulver
3	3D Modelle	Baiser, zerbrösel

Vorhandenes Produktwissen in Modellierungswshops zusammen mit Consulting Services sammeln und damit explizit machen.

Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben.

Dabei vorhandene Strukturen grundsätzlich in Frage stellen. Die Kekse mit der Teigrolle zu feinen Bröseln zerdrücken.

Und das Produktwissen während der Modellierung neu aufbauen.

Die Brösel mit weichem Fett verkneten.

Durch die visuelle & intuitive Regelmodellierung das Produktwissen in Form von intelligenten Datenstrukturen festhalten.

Springformrand (26 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte stellen, Spekulatiusmasse gleichmäßig hineindrücken und kaltstellen.

Bei der Regelmodellierung auf agile Prinzipien setzen: das sorgt für optimale Transparenz und führt zu schnellen & nachhaltigen Erfolgen.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die vielfältigen Funktionen des mächtigen Workspace in M.Model werden kombiniert mit moderner Algorithmik in M.Core für eine schnelle Lösungsfindung auch bei komplexen Produkten.

Mascarpone und Quark mit einander verrühren.

Dazu Oberflächen basierend auf User Centered Design, eine automatische Extraktion von Kundenanforderungen aus unterschiedlichen Quellen (z.B. Email Anfragen) und smarte Assistenz in Form von Vivi um die Nutzererfahrung weiter zu versüßen.

Honig, Zimt und Zucker untermengen.

Die Arbeit nach agilen Prinzipien bei Modellierung & Implementierung zieht sich so durch das gesamte Konfiguratorprojekt und ermöglicht ein erfolgreiches, zielführendes Arbeiten. Durch eine frühzeitige Bereitstellung einer Staging Umgebung werden erste Tests schnell ermöglicht.

Tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Mascarpone-Creme rühren, die Hälfte der Sahne steif schlagen und unterrühren.

Innerhalb kurzer Zeit können so alle relevanten Bereiche des Konfiguratorprojekts zusammengebracht werden und optimal für eine innovatives Konfigurationserlebnis zusammenwirken.

Mascarpone-Creme auf den Tortenboden streichen und über Nacht kaltstellen.

Torte aus dem Springformrand lösen.

Benötigte smarte Cloud-Infrastruktur einrichten und Konfigurationslösung installieren.

Zum Verzieren restliche Sahne steif schlagen und auf die Oberseite streichen.

Abschließend den Konfigurator mit visuellen Repräsentationen anreichern: Einerseits für ein immersives Kundenerlebnis Konfiguration in Augmented Reality ermöglichen, sodass die Abbildung des gerade konfigurierten Produkts die reale Welt überlagert.

Die Torte mit Kakao bestäuben.

Andererseits durch die Darstellung der Produkte in Form von interaktiven 3D Modellen.

Abschließend zerbröckelte Baisers darauf verteilen.

Viel Freude beim Backen und ein innovatives Weihnachtsfest wünschen die CAS Future Labs!

