



# Crust

Guiden till det perfekta  
surdegsbrödet.

Case Study 2020

# Index

**Intro: Approach & designprocess**

**1. Användarstudier**

1.1: Konkurrenter

1.2: Intervjuer

1.3: Empathy map

1.4: Persona

**2. Navigation/ Informationsstruktur**

**3. Wireframes, 3 huvudfunktioner**

**4. Style guide**

4.1: Moodboard

4.2: Designsystem/ Ui-kit

4.3 Bildspråk & tone of voice

**5. Designlösning**

**6. Framtiden**

6.1: Lärdomar / Risker



## Vad är Crust?

Den enda appen en surdegsbakare behöver! En aptitlig receptbank, lättfattliga steg-för-steg-guider & en "första hjälpen" för trasiga surdegar.

## Så funkar den

Användaren söker och väljer bland hundratals recept med hjälp av sök, filter och taggar. Recept kan antingen sparas till senare, eller bakas direkt - då promptas användaren in i en bakguide som bryter ner alla moment steg för steg. Användaren kan också välja att göra en surdegsgrund från start, och blir guidad genom hela processen. Till varje moment finns pedagogiska instruktionsvideos som visar alla moment.

## Min roll

Projektet gjordes som en del i kursen Interaktionsdesign vid Stockholms Tekniska Institut

## Mitt mål

Jag ville göra en rolig och lättanvänd app som är användbar under hela surdegsresan; från första trevande degförsöket till ett krispigt, färdiggräddat bröd.



# Översikt

# Research – konkurrenter

## Andra appar

Rise – Sourdough Baking

Breadly – Sourdough Scheduler

## Andra konkurrenter

Youtube: tutorials, kända bagare etc som har egna instruktionsvideor

Forum: Reddit och Subreddit Breadit

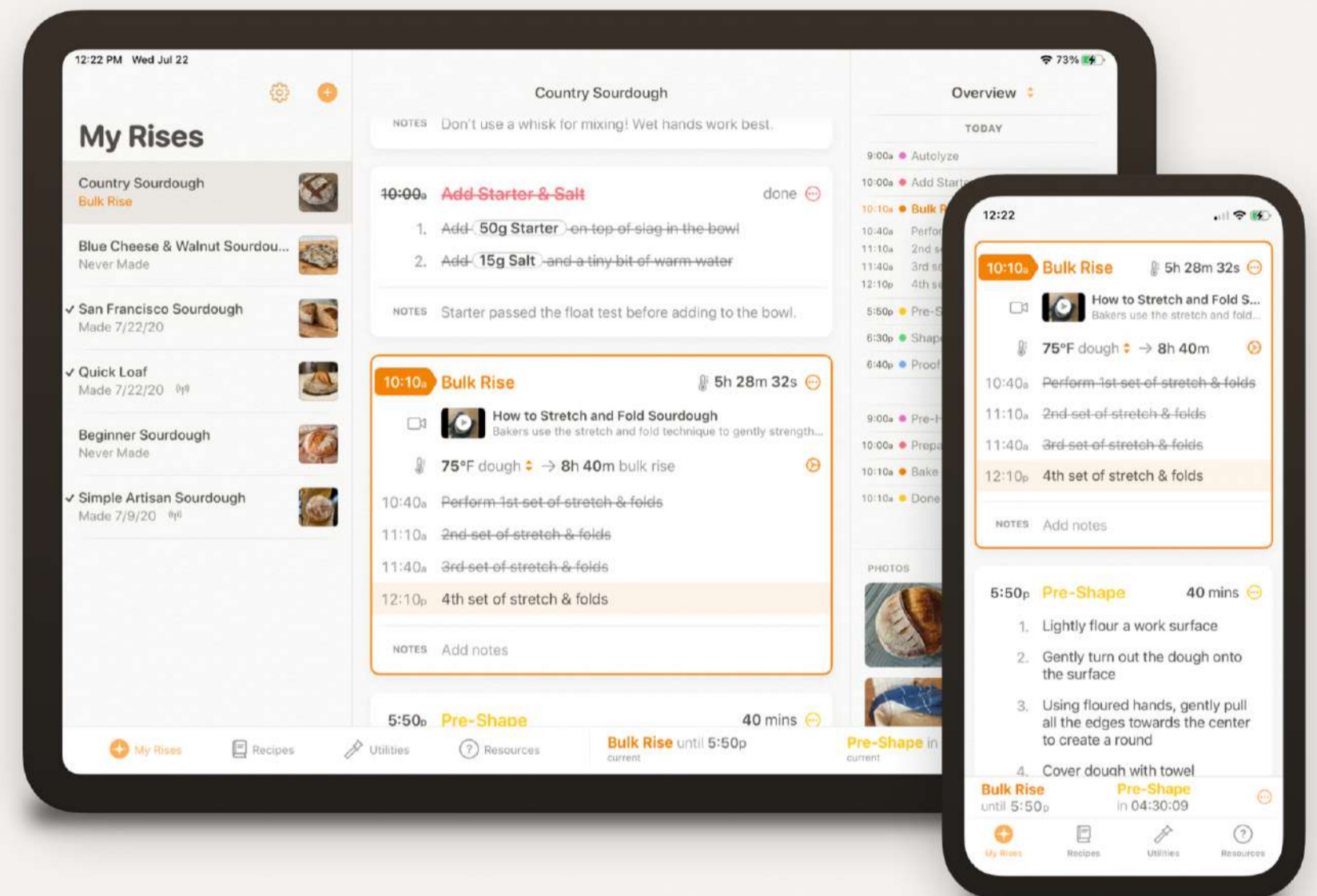
Receptböcker: Bröd, bröd, bröd etc

Receptidor: Arla, Viktväktarna, bloggar med egna guider

## Positionering

Det finns gott om guider för surdegsrecept. Det svåra för nybörjare att tolka instruktionerna, och veta hur kritiska moment ska genomföras. Ingen annan tjänst har heller tagit fasta på behovet att hjälpa till att identifiera problemen med strejkande surdagarna.

## Rise – Sourdough Baking



# Research: Intervjuer

Fem intervjuer med surdegsbakare genomfördes.

## Mål och frågor

Vi ville veta vad som lockade bakarna att baka just surdegsbröd. Vilka problem de stötte på under baken, och hur de löste dem i dag. Vi ville också ta reda på var de hittade informationen, och om de användare någon app/tjänst relaterat till surdegsbakande i dag.

## Fynd

- Många bakare döper sina surdegar och pratar om dem som husdjur.
- Blivande surdegsbakare, även om de är nybörjare, lockas av den utmanande processen.
- Surdegsbakarna hämtar kunskap och inspiration primärt från nätet: forum, youtube, sajter
- Oerfarna bakare behöver mycket hjälp och instruktioner för att få en surdeg med bra jäskraft
- De föredrar videoinstruktioner
- Oerfarna bakare behöver kliva upp mitt i natten för att rå om sin surdeg.

## Insikter

- Svårighetsgraden – att surdegsbakande inte är för “alla” – är snarare något positivt än negativt.
- Den krångliga och långa processen att skapa en surdegsgrund gör att bakaren formar ett personligt band till sina surdegar.
- Att uppskatta hur lång tid moment tar, och planera för när de ska göras, är något oerfarna bakare behöver hjälp med.
- Oerfararna bakare kan för lite för att hitta problemet med strejkande surdegar



## Funktioner

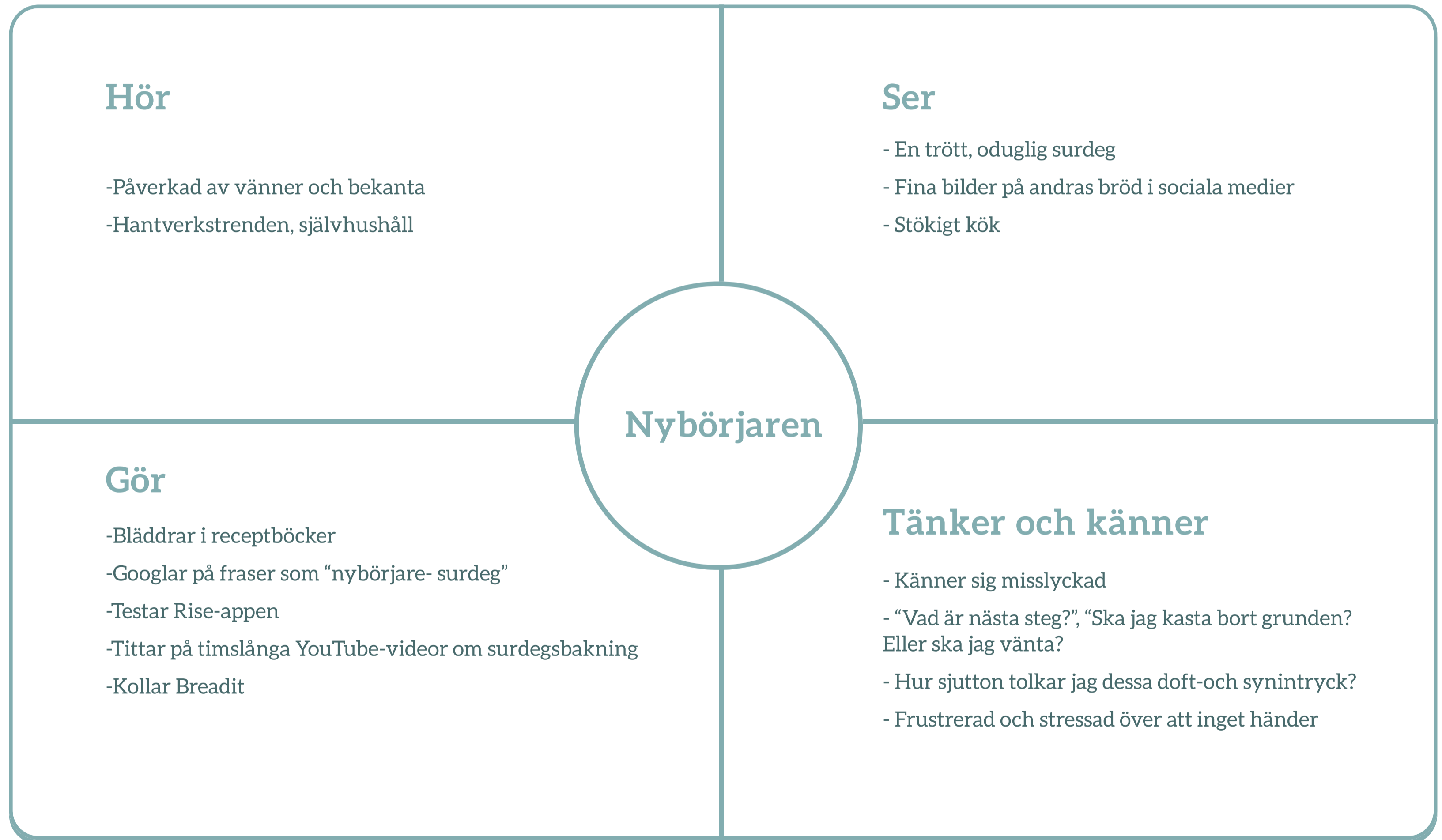
En **steg-för-steg-guide** som bryter upp hela processen i moment att göra i dag.

Ett **analyseringsverktyg**, där användaren får hjälp när surdegen strejkar

**Videos och visuella guider** som visar krångliga moment.

**Dokumentation** av egna recept och smak-experiment direkt i tjänsten.

# Empathy map, surdegsbakare





## Målgrupper



Persona:  
Aldrig bakat



Persona:  
Nybörjaren



Persona:  
Erfaren bagare

Citat från intervju:

“Att baka ett bröd kan vem som helst göra, att baka ett riktigt bra bröd är väldigt svårt”

Citat från intervju:

“Det är svårt att förstå vilka parametrar som ger vilka resultat”



“Nybörjare behöver hjälp att analysera problemen som uppstår när de gör en surdegsgrund.”

## Persona: Nybörjaren

Nybörjaren är precis i början av surdegsresan. Är nyfiken på att baka och har provat – och misslyckats. Har någon form av receptvana men har fastnat på vägen. Saknar grundläggande kunskaper och erfarenheter av komplicerade bakprocesser.

### Personlighet

Envis  
Gillar utmaningar

### Intressen

Matlagning  
Genuint hantverk

### Färdigheter

Problemlösare  
Van receptläsare

### Teknisk kunnighet

Har digitalt beteende  
Van att söka information online

### Anledningar att använda vår produkt

Översikt över krånglig process  
Problemlösning

### Mål

Göra en fungerande surdegsgrund  
Baka ett gott bröd

### Pain

- Det tar mycket tid och energi
- Svårt att värdera källan, finns mycket information – men är den trovärdig?
- Kräver engagemang över lång tid
- Man måste hålla surdegsgrunden vid liv

### Gain

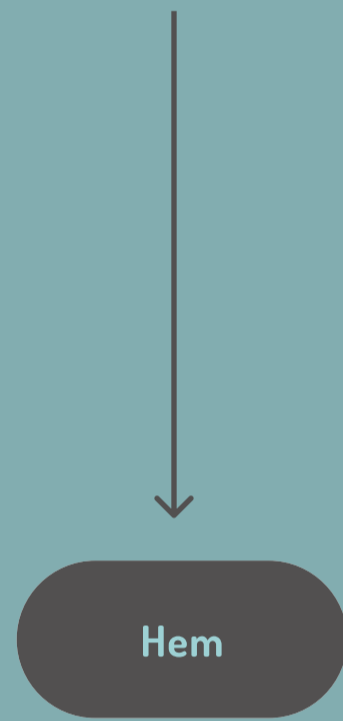
- Känslan att vara “unik”
- Man slipper köpa bröd, sparar pengar
- Känsla av att vara utvald/ speciellt bra på att baka
- Uppnå “Expertstatus” där andra frågar om råd
- Identitetsbyggande syssla - “Hen som bakar surdegsbröd”

# Navigation

## Scenario 1

“Jag vill starta en surdeggrund så jag kan baka”

Har INTE surdeg



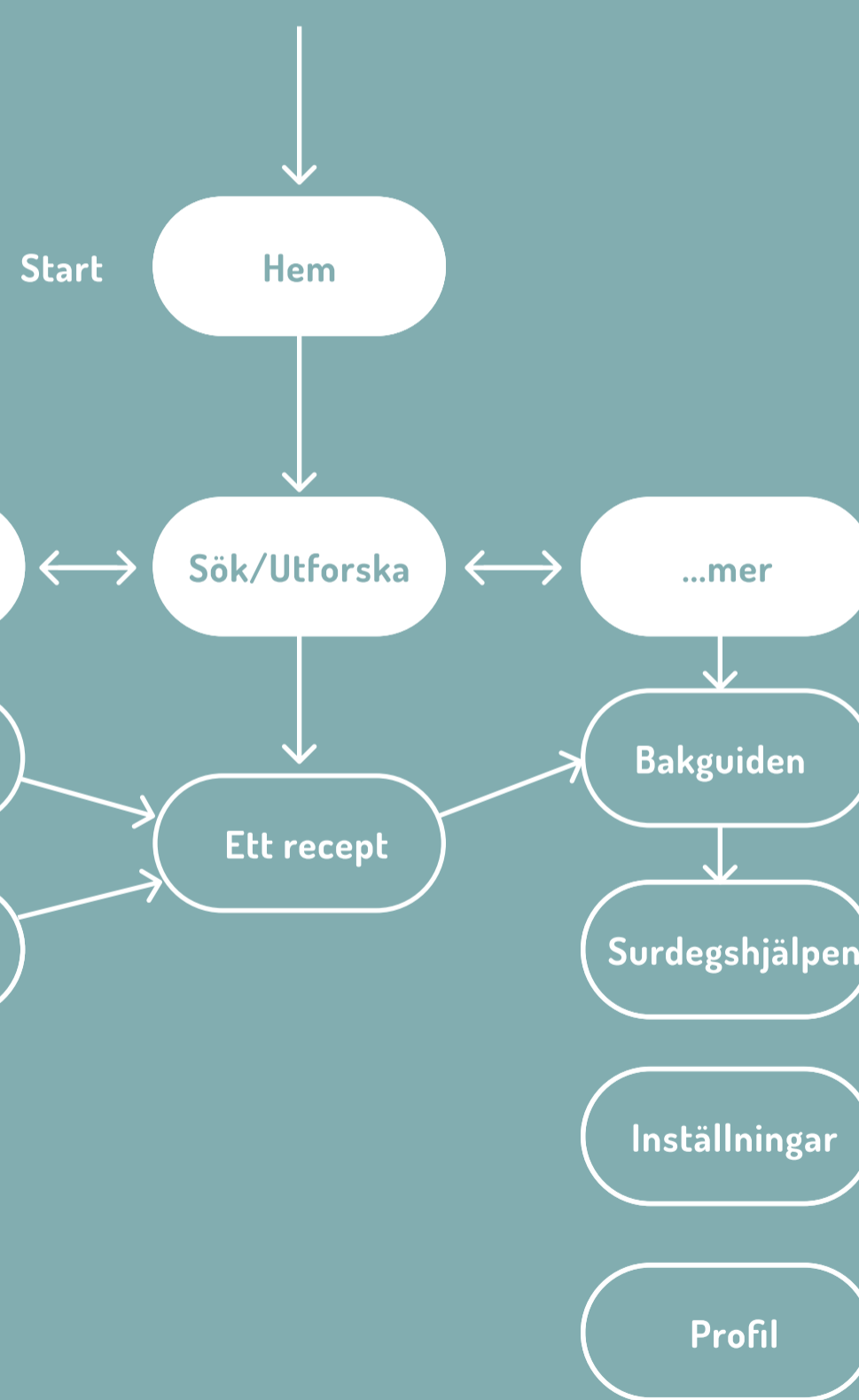
Skapa surdeggrund

Flowchart  
Bakguide

## Scenario 2

“Jag är sugen på att baka surdegbröd”

Har en surdeg



Navbar

Recept

Sök/Utforska

...mer

Mina recept

Ett recept

Bakguiden

Gillade recept

Surdegshjälpen

Inställningar

Profil

Hem-skärmen

## Crust



Här finns inget att baka med!

Innan du börjar baka surdegbröd behöver du en aktiv surdeggrund.

Crust hjälper dig steg för steg till den perfekta grunden.

Gör surdeggrund

Följ våra utvalda inspiratörer



Testa Jamies  
nyttiga bröd!

Bli inspirerad av  
stjärnkockens  
många och roliga  
recept!

Följ

Utvalda recept



Hem



Sök



Recept

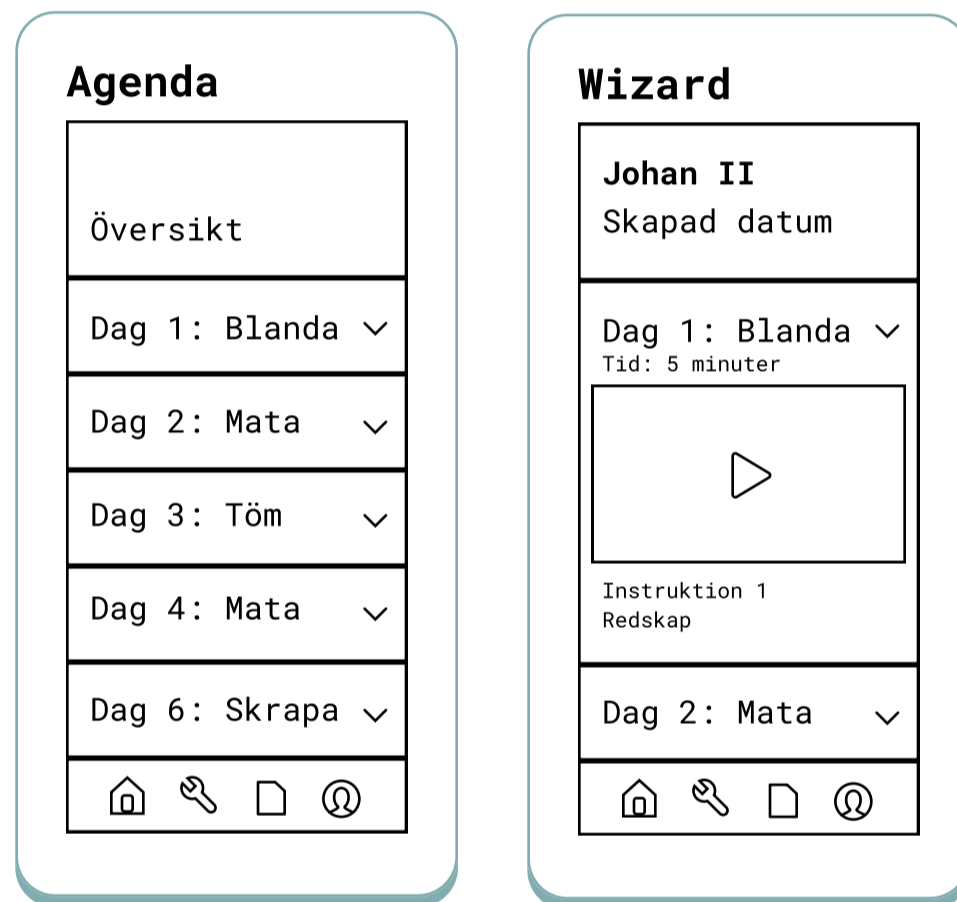


Mer



# Wireframes

## “Degguiden”



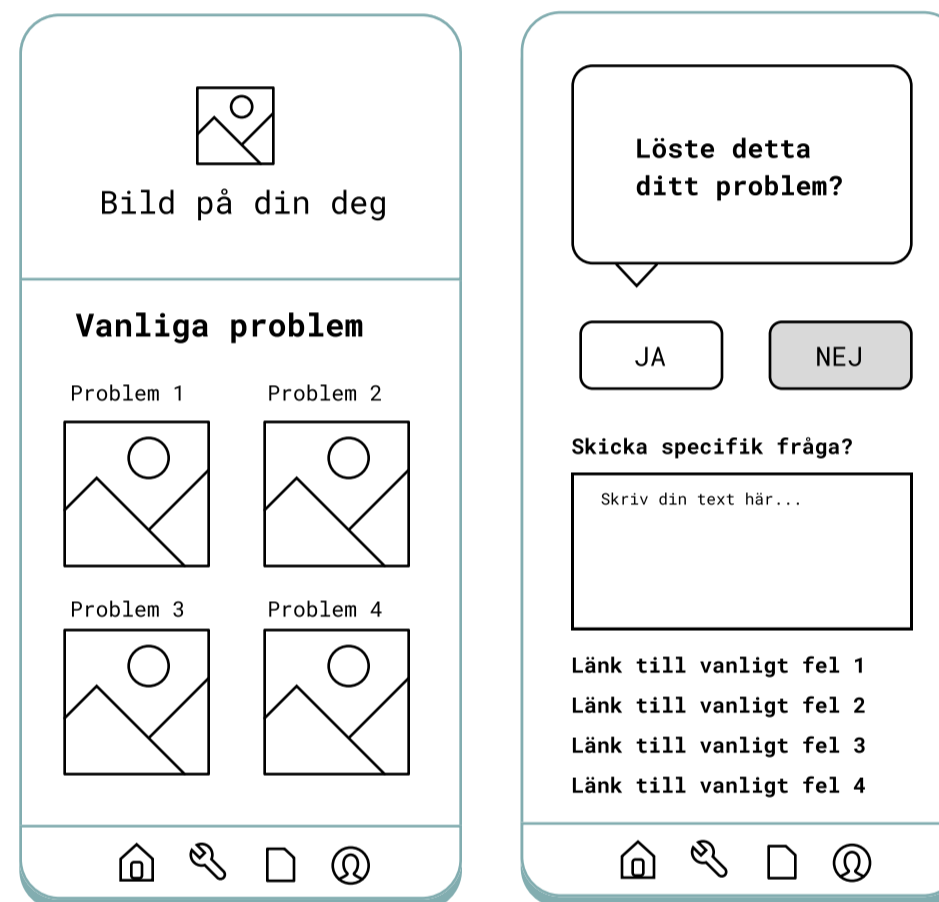
### Översikt över degguiden

Användaren får en översikt av alla steg som krävs för att göra en surdeg.

### Dag 1 ur degguiden

Här finns en videobeskrivning över de ingredienser som behövs och ett steg för att ta dig vidare till dag 2.

## “Surdegshjälpen”



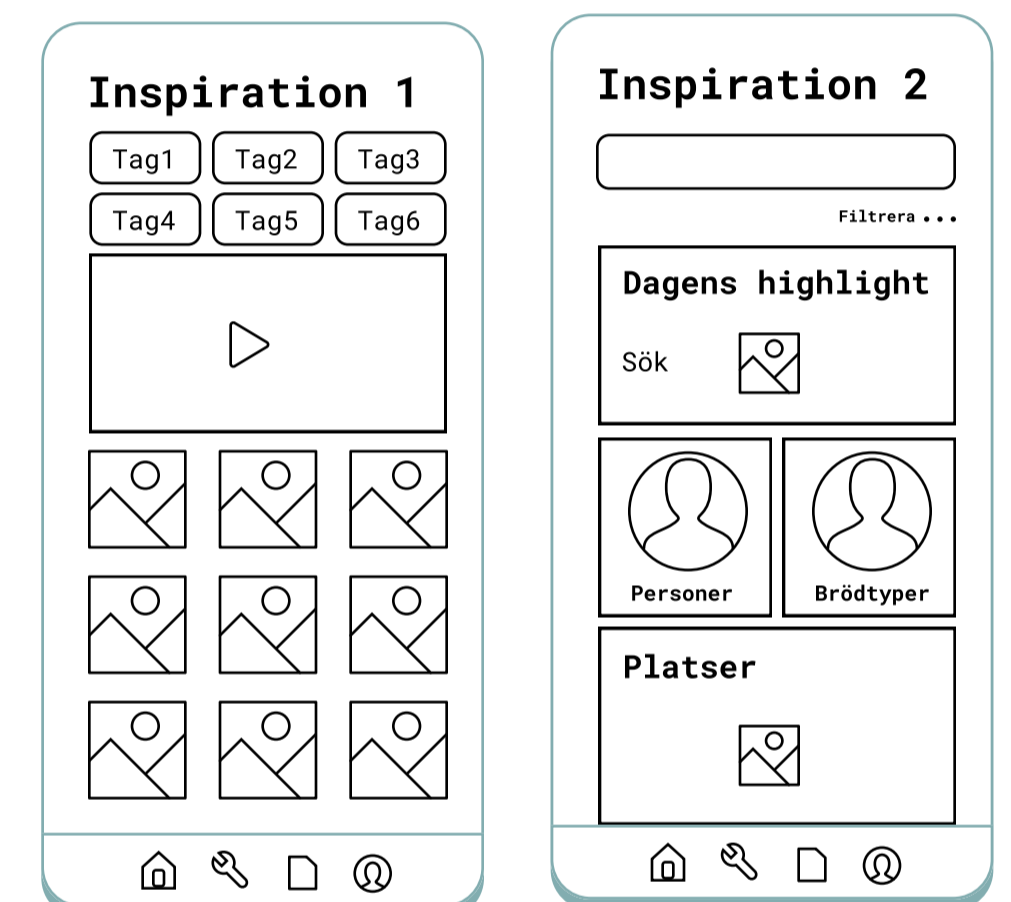
### Surdegshjälpen

Identifiera och jämför sin egen deg mot bilder som finns lagrade i databasen för vanliga fel.

### Fråga om problemet är löst

Om problem kvarstår, kunna skicka en specifik fråga.

## “Sök/Utforska recept”



### Utforska/inspiration

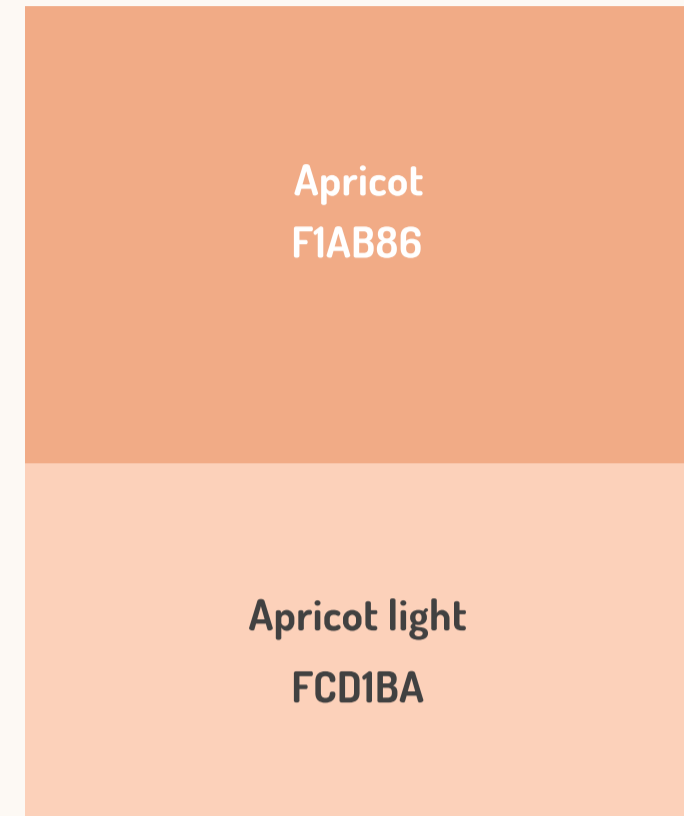
Leta recept med hjälp av bilder med text och taggar.

### Utforska/inspiration

Leta recept med filtrerad funktion, kända personer, platser osv.



# Moodboard



Epost \_\_\_\_\_

Lösenord \_\_\_\_\_

Logga in

Registrera

Glömt ditt användarnamn  
eller lösenord?

## Dosis bold

### Subheader

Lorem ipsum dolor sit amet, an his impetus albucius, vocibus erroribus cu vix. Ne viris labitur est, eos perpetua corrumpit eu. Eam malis aliquid eu. Soluta ceteros abhorreant duo et, sit ex alii vituperata intellegebat.





# UI-kit

## CTA:s

### Stor knapp



### Normal knapp



### Liten knapp

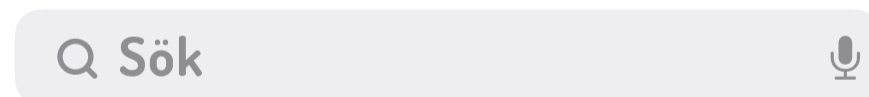


## Segment control

### Slide-menu (receptbok)



## Search bar



## Slider / Progress bars



## Text fields



## Filtrering

### Taggar

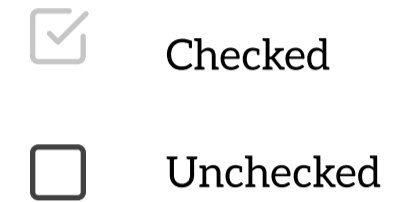
#### Inactive tag



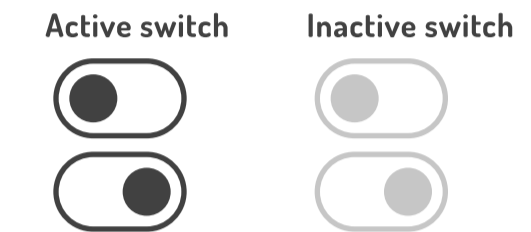
#### Active tag



## Checkboxes



## Switches



## Navbar





# Textblock

# Screen titles

Textblock med vertikal bild



**Jaime Olivers  
nyttiga bröd!**

Bli inspirerad av  
stjärnkockens  
många och roliga  
recept!

Följ

Textblock med horisontell bild



**Jaime Olivers nyttiga bröd!**

Bli inspirerad av stjärnkockens  
många och roliga recept!

Följ

Liten puff



**Vallmobulle**

Gott som tillbehör till  
en mustig höstsoppa

★★★★☆  
🕒 2 dagar

Textblock karusell




**Nyttigt lantbröd**

Enkelt vetebröd  
som passar till  
det mesta.

★★★★☆  
🕒 2 dagar

Stående



**Linfrölimpa**

★★★★☆  
🕒 2 dagar

## CTA:s

---

### Stor knapp



### Normal knapp



### Liten knapp



## Segment control

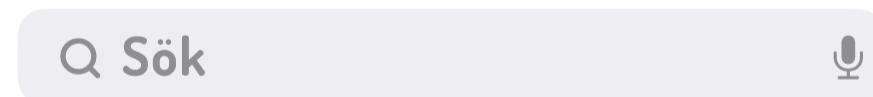
---

### Slide-menu (receptbok)



## Search bar

---



## Slider / Progress bars

---



## Text fields

---



## Filtrering

---

### Taggar

#### Inactive tag

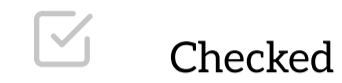


#### Active tag



## Checkboxes

---



Checked



Unchecked

## Switches

---

### Active switch



### Inactive switch



## Navbar

---



Hem



Sök



Recept



Mer



## Bildspråk



## Do's and donts:

### Do:

- Inkluderande bilder vad gäller kön & etnicitet
- Brödlig färgskala
- Naturmaterial som trä och linne
- Mjuka, harmoniska färger
- Hemmamiljöer eller hem-lik miljöer

### Don't:

- Könsstereotypa bilder
- Grälla kontrastfärger
- Plastbyttor eller plastredskap
- Studiolik miljö

## Tonfall

Okomplicerat

Lekfullt

Vänligt

Uppmuntrande



# Inloggning

Registrering och inloggning kan utföras med Apple, Facebook eller e-post. Användaren erbjuds också att hoppa över registreringsprocessen för att kunna utforska appens funktionalitet.

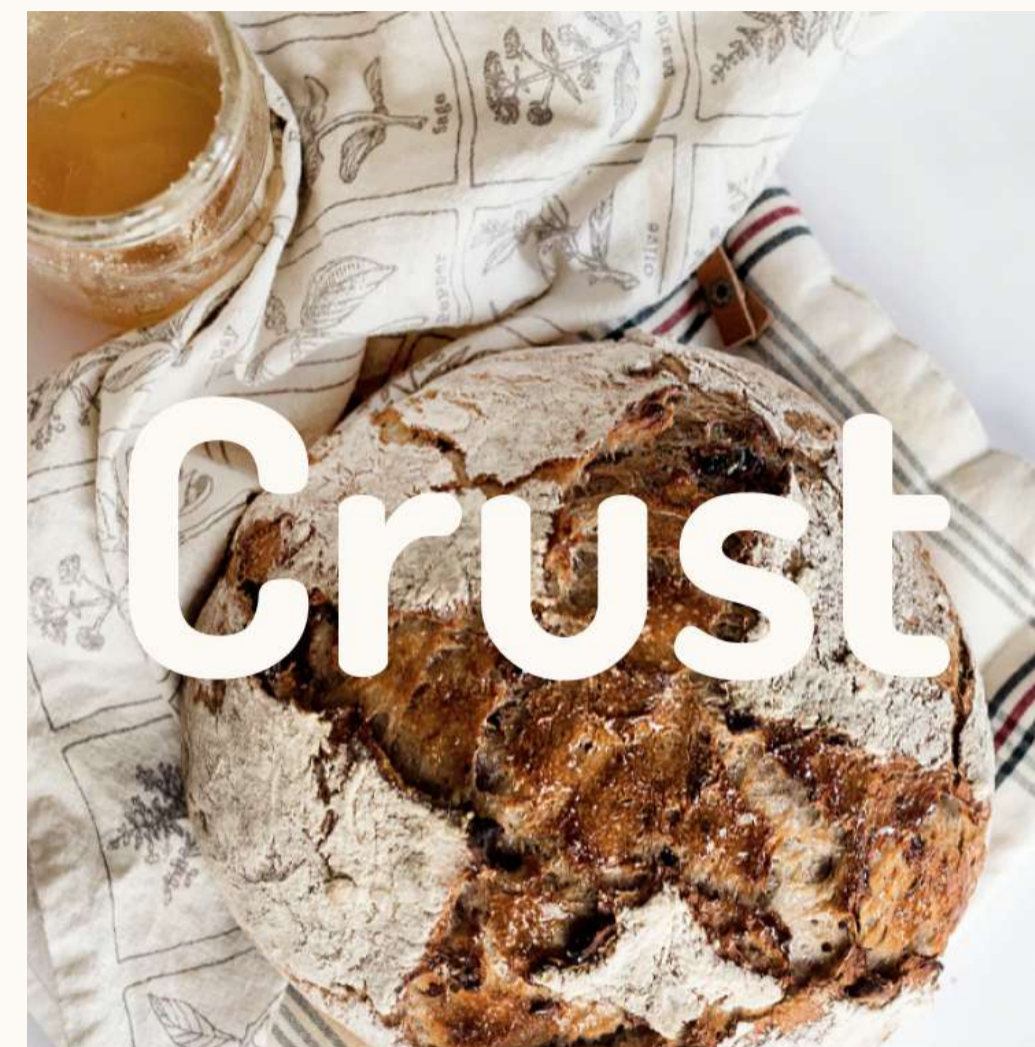


Välkommen till Crust!

Börja här!

Logga in

Hoppa över registrering just nu



Epost

Lösenord

Logga in

Registrera

Glömt ditt användarnamn  
eller lösenord?



Starta guiden för att baka surdegsgrund

## Crust



### Här finns inget att baka med!

Innan du börjar baka surdegsbröd behöver du en aktiv surdegsgrund.

Crust hjälper dig steg för steg till den perfekta grunden.

Gör surdegsgrund

### Följ våra inspiratörer



#### Testa Sarah Owens toast!

Bli inspirerad av stjärnkockens många och roliga recept!

Följ

### Utvalda recept



Hem



Sök



Recept



Mer

Insikt:

-Den krångliga processen att skapa en surdegsgrund gör att bakaren formar ett personligt band till sina surdegar.



Johan den II  
† 1 dec 2020



### Din dagliga uppgift

1. Gräv ur allt innehåll utom 1 msk ur burken
2. Mata med 40g vatten
3. Mata med 40g mjöl

Till uppgiften

Följ utvalda bakare eller scrolla bland inspirerande recept

## Hemskärmen

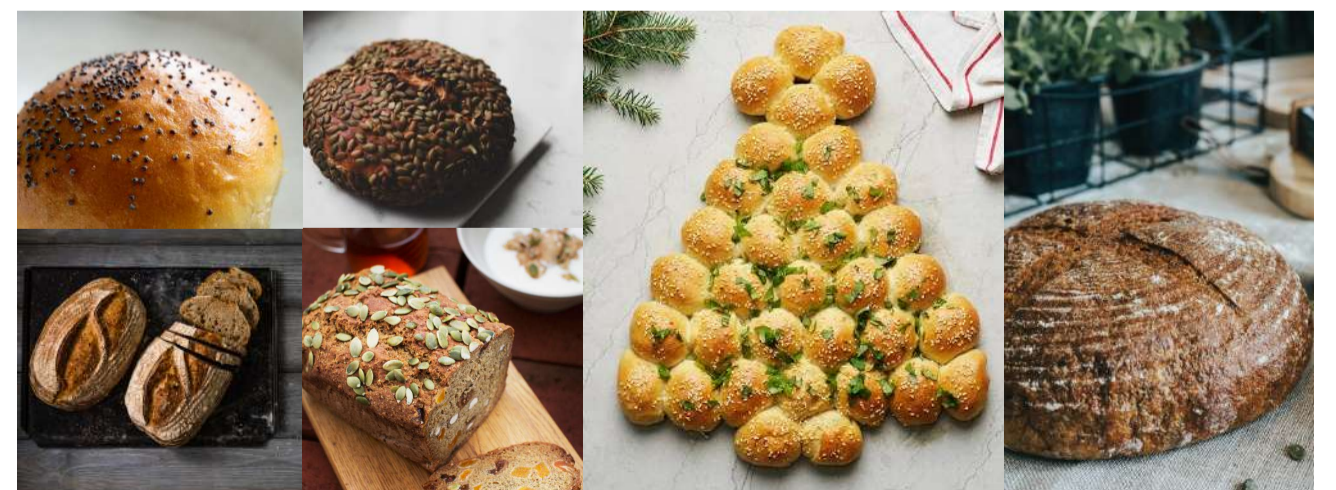
På hemskärmen kan man enkelt skapa ett nytt bak eller se var man är i ett pågående bak.

När man scrollar nedåt så visas olika recept, teman och inspiratörer inom bakning. Alla länkar leder till sist in till ett recept där man kan komma igång och baka.

### Inspiratörer

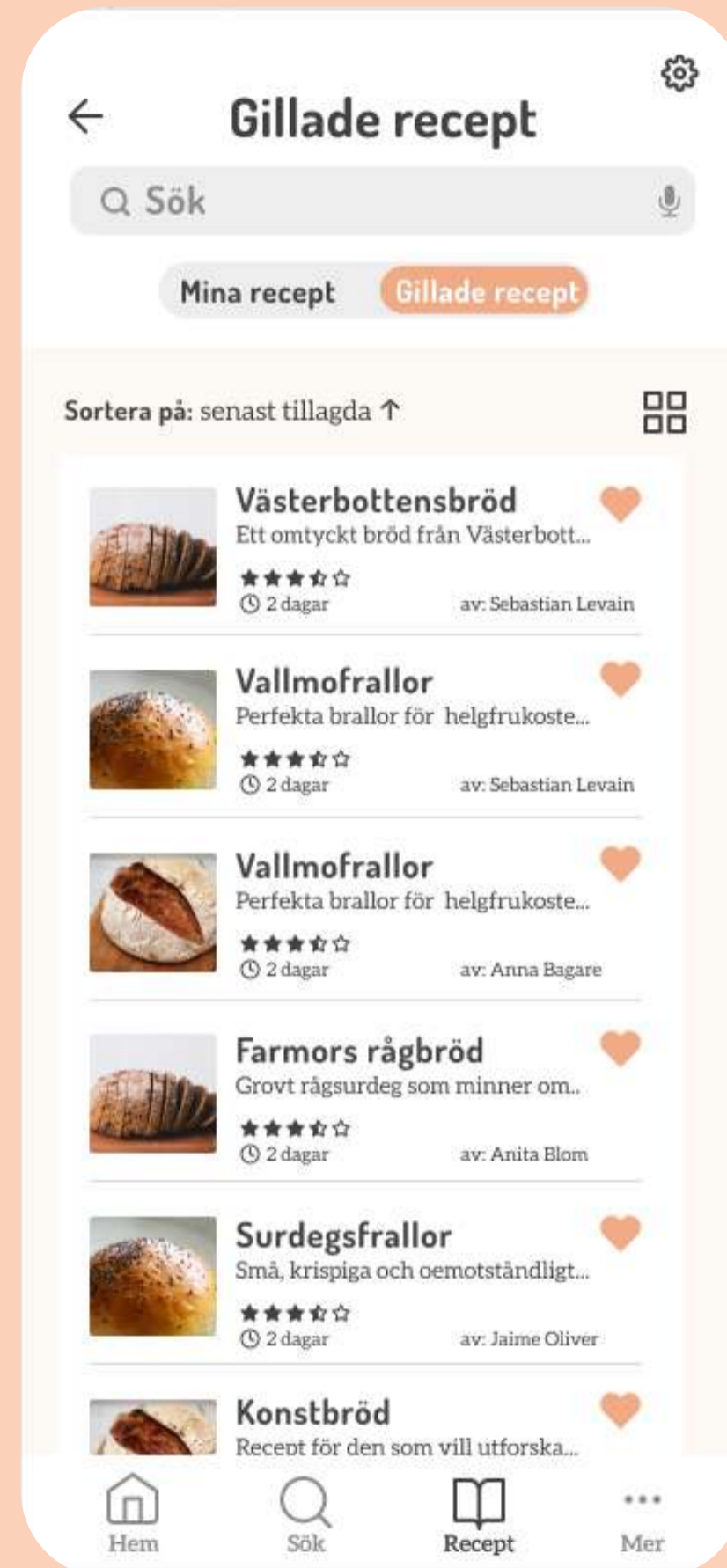


### Recept



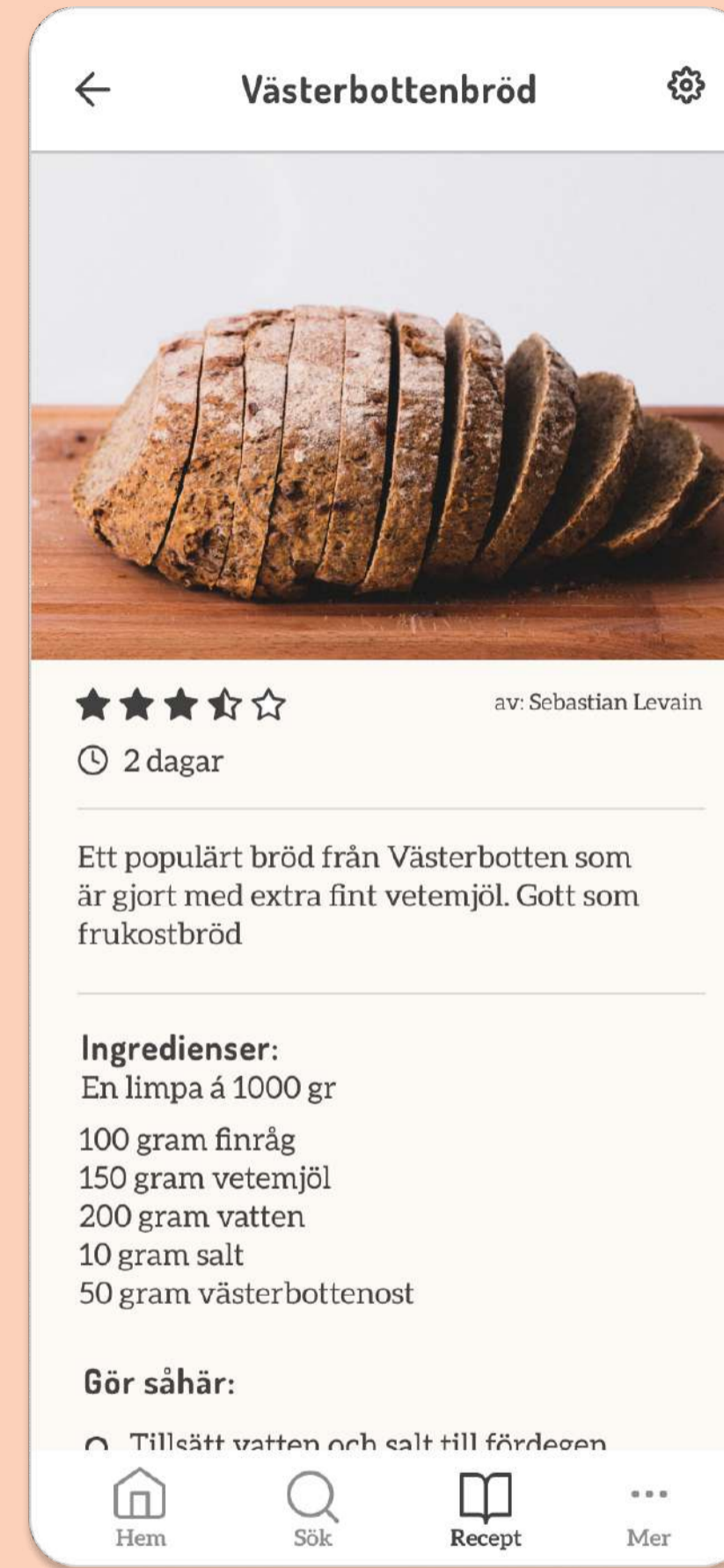


# Recept



## Gillade recept

Här samlas sparade recept.



## Öppnat recept

- Kort om receptet, betyg, upphovsmakare, ingredienser och instruktioner
- härifrån startar användaren ett bak.



# Guide för bakning

## Steg för steg

Surdegsgrunden och alla recept är enkelt uppdelade i steg-för-steg med tydliga instruktioner för varje dag.

## Text, bild & tydliga videoinstruktioner

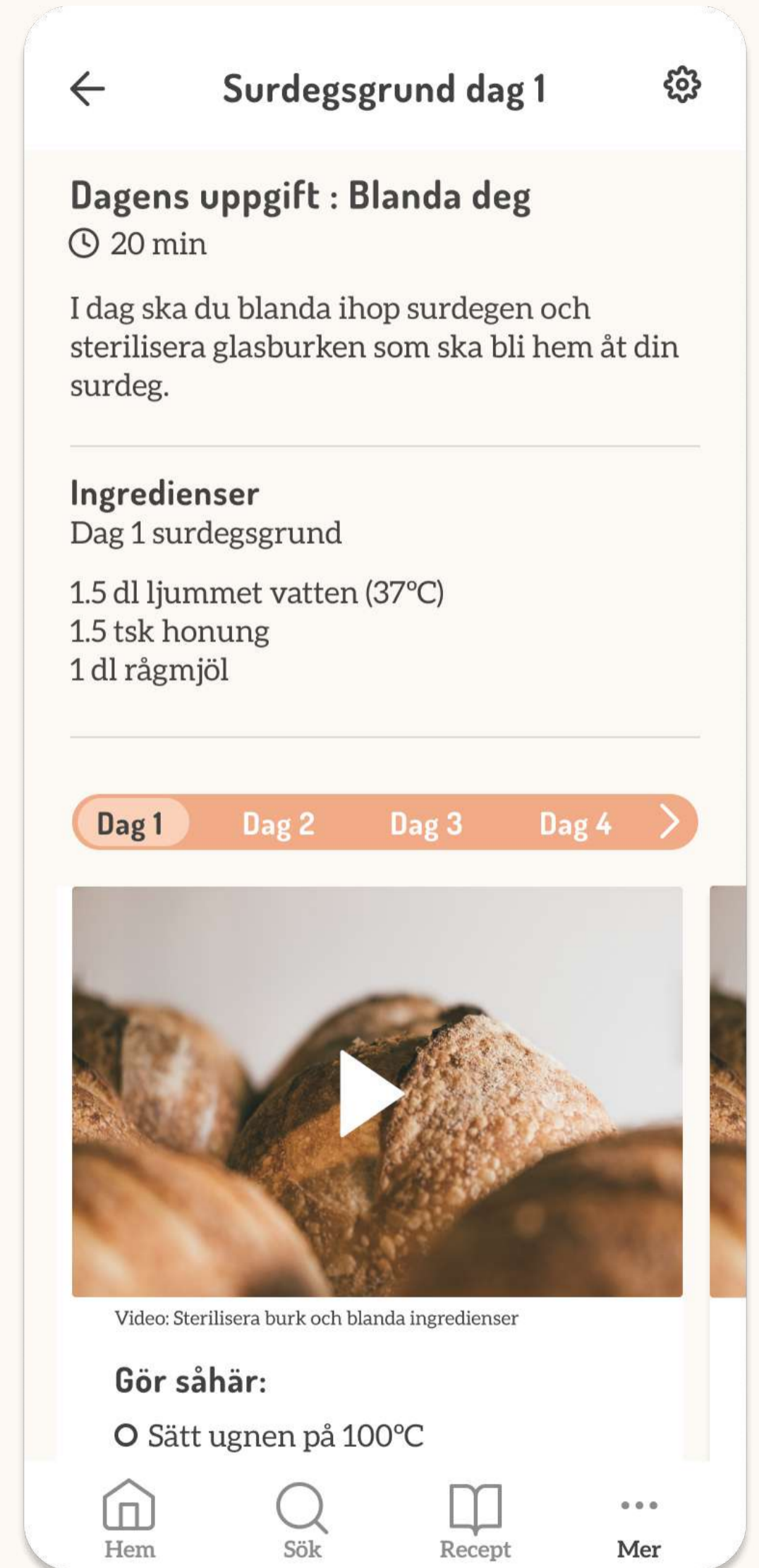
Information presenteras i den form som passar bäst. Det är mycket enklare att se hur en deg ska vikas än att bara läsa om det i text. Hur brun skorpan ska vara ser man kanske enklast med en bild.

## Måttkonvertering och vanliga fel

Det är vanligt att recept använder olika måttssystem eller temperaturskalor, Crust har enkla funktioner för att konvertera till det som hjälper dig i stunden.

## Koppla till scheman och skapa påminnelser

Alla recept kan kopplas till din kalender så du tydligt ser vad som ska göras varje dag. Om du behöver göra något om 30 minuter så kommer Crust att påminna dig.



# Lärdomar

## Vad jag lärde mig

- Att det viktiga med intervjuer är att de blir gjorda och inte att kandidaten är helt perfekt
- Att testa skisser/prototyper regelbundet, och tidigare än vad som känns bekvämt
- Att under idéfasen utforska en mängd idéer, och inte fastna i ett par, mer genomtänka

## .. och tankar om nästa steg

För att få **proof of concept** skulle jag lansera Crust i denna kostym och med dessa funktioner. Det finns ett dussintal vägar Crust kan gå framåt – ett brödforum? Ett instagram för surdegar? Möjligheterna är oändliga. Men innan det utforskas vidare behöver affärsmodellen valideras.