

PRÆSENTATION AF MADEN_MÅLTIDSGLÆDEN I HJEMMET

BILAG I_INDSTILLING SOU

DESIGNSTRATEG & PROJEKTLEDER_LENE VAD JENSEN

MED PERNILLE FJERRITSLV MORTENSEN

GRAFISK DESIGNER_JENNY HOÉ BERGSTRAND

AFDELINGEN FOR **VELFÆRDS**INNOVATION
DATO_17.08.2017



37,1% ældre visiteret til madservice spiser aldrig op eller spiser op en gang i mellem - for store portioner, syntes ikke om maden, manglende appetit, deler bevidst portionen¹

30% af borgere som får madservice udvikler forskellige stadier af underernæring²

8,9% ældre visiteret til madservice er undervægtige (BMI <18,5) ¹

I København spiser 29% direkte af emballagen³

"Marie spiser og drikker direkte af emballagen, da hun ikke gider at vaske op. Nogle dage har hun svært ved at hive folien af bakken på grund af gigt i fingrene"

¹MENINGER OM MAD OG MÅLTIDER BLANDT ÆLDRE I EGET HJEM" DCA RAPPORT NR. 090_02.17
²ELDORADO
³AVI



HVEM MØDER MÅLTIDET?

SUF & SOF BORGERE, 18-90 ÅR & HJÆLPERNE

Fysisk og/eller kognitivt udfordrede

Varmt måltid deles henstår på bord:



Borger_1.mp4



"Kvinde_90 år, dement og småtspisende. Varm mad 7 dage/uge med hjælp til spisning" / "Mand_48 år, varm leveret normalkost 3 dage/uge. Spiser direkte af emballagen"

KMS MEDARBEJDERE & CHAUFFØRER

Tekniske & sikkerhedsmæssige krav



HVAD SKAL DER TIL?



Rette måltid til rette borger - et lækkert, **APPETITVÆKKENDE** måltid, i de rette portioner, tilgængeligt når borgeren føler appetit.

Et **MÅLTIDSKONCEPT** som giver borgere, med nedsat appetit, mulighed for at spise flere, mindre måltider i løbet af dagen.

Emballagedesign **SOM STYRKER RAMMEN OM** måltidet via design med fokus på ergonomi, materiale, sensoriske stimuli, tilgængelighed og sikker håndtering.

Økonomisk, specielt designet og branded emballage udviklet til **BORGERENS BEHOV**

Emballage designet til **sikker** håndtering, pakning, stakning og transport.

A,B,C,D..... ELLER LIVRETTER & FRISTELSER?

KØBENHAVNS MADSERVICE A LÁ CARTE

God mad hver dag

A,B,C,D



KØKKEN MED SMAG

Hele Byens Mad

LIVRETTER & FRISTELSER

eller



HVORDAN ER MENUEN BYGGET OP?

KMS

God mad hver dag
A,B,C,D



KØKKEN MED SMAG

Hele Byens Mad
2 LIVRETTER & 4 FRISTELSER

NORMALKOST & ÆLDREKOST



Hovedret
Mulighed for tilvalg af biretter
2200 – 2700 kJ

SMÅTSPISENDE



Hovedret + 2 biretter
Mulighed for tilvalg af biretter,
1300-1600 KJ + 2 x 900 kJ



I ALT
1491 borgere



2 LIVRETTER

x2 varianter

NORMALKOST
Tilvalg af ekstra salte og søde fristelser

FORRET/ TILVALG
900-1100 KJ

HOVEDRET
1300-1600 KJ

DESSERT
900-1100 KJ

405 borgere

4 FRISTELSER

x2 varianter

SMÅTSPISENDE + ÆLDREKOST
Tilvalg af ekstra salte og søde fristelser

FORRET
600-700 KJ

HOVEDRET
900-1100 KJ

DESSERT
600-700 KJ

FRISTELSER
600-700 KJ

1086 borgere

NY MÅLTIDSOPLEVELSE_EMBALLAGE DESIGN



HVORDAN STYRKER DESIGNET MÅLTIDSOPLEVELSEN?



Relief på sider skaber visuel variation, sikre godt greb om emballagen, samt styrker branding af emballagen

Relief giver styrke til emballagen og reducerer materiale forbrug

Farvet peel tap forskudt i forhold til emballage tap for nem visuel aflæsning samt ergonomisk åbning. Følger anbefalinger i DS/ISO 17480_Tilgængeligt Design

Transparent del af folie giver syn til måltidet

Print på folie skjuler kondens samt styrker visuel fortælling / brander KK

Farverne dyb blå og cremehvid referere til klassisk porcelæn og fjerner emballagen fra industrielt udtryk

Oval, afrundet form giver reference til tallerken/fad og er behageligt at holde om

Let skrå sider giver reference til tallerken, gør emballagen indbydende at spise af og servere fra, skaber en indbydende ramme om måltidet samt gør emballagen sikker at bære

Rund hvid gryde illuderer etiket og fokuserer synet på menuen. Tekst kontrast farve dyb blå samt font str. 12 muliggør let aflæsning af menu. Menu printes på m. laserprint

Emballageformat tilpasset gastronomisk mål / transportkasser

Lige langsider på emballage sikre nem stakning og sikker transport



Københavns logo præges i bund af alle emballager



FARVER, RELIEF & ETIKET



