

**Ansøgningskema
Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem**

Ansøgningsfrist
Torsdag d. 1. juni 2017 kl.12.00

Dette ansøgningskema skal sende til Sundheds- og Ældreministeriet sum@sum.dk att. Signe Lind Hansen

Ansøgningen skal sendes som én samlet pdf

Inden skemaet udfyldes, læses "Vejledning til ansøgning – Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem"

Vejledningen skal følges og alle rubrikker i ansøgningskemaet udfyldes.

Skema 2 "Beskrivelse af projektet" må maksimalt fylde 10 sider.

Ansøgningskemaet indeholder 5 delskemaer:

Skema 1: Generelle oplysninger om projektet


Skema 2: Beskrivelse af projektet

Skema 3: Budget for hele projektperioden

Skema 4: Budget for hvert år projektet løber

Skema 5: Budget på partnerniveau hvert år og samlet

Skema 1: Praktiske oplysninger

1.	Projektets titel:	Præsentation af maden - Måltidsglæden i hjemmet
2.	Ansøgerkommune: Adresse: Navn på projektleder: Stillingsbetegnelse: Tlf. nr.: E-mail: Navn på projektets juridisk ansvarlige: Stillingsbetegnelse: Tlf.nr.: E-mail: Kontaktperson: E-mail:	Københavns Kommune, Sundheds- og Omsorgsforvaltningen Henrik Pontoppidans Vej 4, 2200 København N. Lene Vad Jensen Senior Designstrateg og Projektleder 5180 5043 g52h@suf.kk.dk Monica Andersen, Afdelingsleder, på vegne af Centerchef, Nanna Skriver Nanna Skriver, Centerchef, Center for Innovation og Digitalisering, Afdelingen for Velfærdsinnovation 2877 7782 BY62@suf.kk.dk Lene Vad Jensen g52h@suf.kk.dk Personlig underskrift fra projektets juridisk ansvarlige: Sted: København F. NANNA SKRIVER Underskrift:  Dato:31/05, 2017.

3.	Projektlederens uddannelse, baggrund, erfaring og kompetence:	<p>Lene Vad Jensen er uddannet fra Designskolen i Kolding og har siden 1998 arbejdet som projektleder og industriel designkonsulent med udvikling af måltidsoplevelse samt service- og emballagedesign for europæiske og amerikanske virksomheder.</p> <p>Siden aug. 2016 projektleder i Afdeling for Velfærdsinnovation, Sundheds- og Omsorgsforvaltningen, Københavns Kommune med ansvar for nytænkning og nydesign af måltidsoplevelsen for de københavnske borgere, som får leveret mad i eget hjem.</p> <p>Erfaring fra tidligere projekter omhandlende design af måltidsoplevelsen og bæredygtig emballage for Københavns Kommunes skolemadskoncept EAT. Derudover projektleder og designer på amerikansk skolemadsprojekt for Revolution Foods med koncept og designudvikling af ny skolemadsemballage. Konceptet er implementeret i 10 stater med 200.000 berørte amerikanske skolebørn.</p>
4. A	Samarbejdspartner(e): Adresse: Ansvarlig kontaktperson(er): Stillingsbetegnelse: Tlf. nr.: E-mail:	Meyers Madhus Nørrebrogade 52 C 2200 København N Marie Egede Projektchef 61 71 66 67 maeg@lmfood.dk
4. B	Samarbejdspartner(e): Adresse: Ansvarlig kontaktperson(er): Stillingsbetegnelse: Tlf. nr.: E-mail:	Abena A/S Egelund 35 6200 Aabenra Johan Louis Zwicky Projektkonsulent 51 58 04 13 jozw@abena.dk
5. A	Samarbejdets formelle organisering:	<p>En styregruppe bestående af projektansvarlige fra følgende organisationer er nedsat til at følge projektet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Københavns Madservice - Abena A/S - Meyers Madhus - Sundheds og Omsorgsforvaltningen, Afdelingen for Velfærdsinnovation, Københavns Kommune - Borgerpanel bestående af hjemmeboende borgere <p>Meyers Madhus og Abena er partnere i projektet som private leverandører til Københavns Kommune. Deres rolle er aktivt at bistå med analysearbejde, viden, knowhow og testmateriale ind i projektet.</p> <p>Københavns Madsservice (KMS) er Københavns Kommunes produktionskøkken.</p>

6.A	Ansøgers forudsætninger for at gennemføre projektet:	<p>Københavns Kommune har siden august 2016 arbejdet med at udvikle et nyt måltidskoncept for den hjemmeboende borger, der får leveret mad fra den kommunale leverandør, Københavns Madservice (KMS).</p> <p>Arbejdet har taget udgangspunkt i erfaringer fra et tidligere projekt 'Appetit på maden', som blev gennemført i Københavns Kommune i 2015 samt forundersøgelse foretaget blandt 60 hjemmeboende borgere i efteråret 2016. Undersøgelserne viser, at portionsstørrelser og emballage har stor betydning for borgerens oplevelse af det leverede måltid, og at det fremmer appetitten, at måltiderne består af flere mindre retter. Med dette udgangspunkt har Københavns Kommune udarbejdet skitseoplæg til et nyt måltidskoncept, der løfter den samlede måltidsoplevelse for borgerne.</p> <p>Der er stor opbakning fra Direktionen og Borgmesteren samt Sundheds- og Omsorgsudvalget i at forbedre kommunens udbragte ældremad. Puljen søges derfor under forudsætning af, at bevillingen endelig godkendes af Sundheds- og Omsorgsudvalget.</p>
7.A	Samarbejdspartners forudsætninger for at gennemføre projektet:	<p>Meyers Madhus Meyers Madhus har kompetencer og erfaringer indenfor bl.a. udvikling af mad- og måltidskoncepter til målgrupper med særegne behov, effektivisering af arbejdsgange og kvalitative og kvantitative produktionsanalyser.</p> <p>Meyers Madhus har stor erfaring med lignende opgaver i samarbejde med andre kommuner. Meyers Madhus beskæftiger sig kontinuerligt med forskellige former for løft af køkkener, hvor målet er at skabe en måltidsoplevelse for den enkelte borger.</p> <p>Abena Abena har stor erfaring med at udvikle kundespecifikke løsninger inden for bespisningsområdet. Abena har ydermere ansat en specialist i produktion af emballage. Dette er gældende for både konventionelle bakke og nye innovative teknikker såsom dybtræk med mere. Dertil samarbejder Abenas personale med industriledende leverandører.</p> <p>Abena har som rolle at formidle vores samarbejdspartneres kompetencer inden for produktion af mademballage til Københavns Kommune. Dertil koordinerer Abena prototyperne hos producenten til Københavns Kommune, således, at det bliver muligt at teste dem hos borgerne.</p>
8.	Projektets varighed	Projektet igangsættes d. 31/07 2017 og afsluttes d. 31/12 2018

Budgetoplysninger

9.	Der ansøges om i alt::	1.781.860 kr. (jævnfør budgetskeam)
----	------------------------	-------------------------------------

10.	Er der ansøgt eller bevilget økonomisk støtte fra anden side:	Ja ___ Nej __x
11.	Indgår der egenfinansiering i projektet:	357.000 kr.
12.	Projektets samlede budget:	2.138.860 kr.
13.		Bilag 1: Præsentation af maden – Måltidsglæden i hjemmet Bilag 2: Tidsplan Bilag 3: Hensigtserklæring – Meyers Madhus Bilag 4: Hensigtserklæring – Abena

Skema 2: Beskrivelse af projektet

Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem

1.	Projektets titel	Præsentation af Maden - Måltidsglæden i hjemmet
2.	Ansøgerkommune	Københavns Kommune, Sundheds og Omsorgsforvaltningen
3.	Beskriv projektets formål	<p>Projektets formål er at styrke måltidsglæden og appetitten for den ældre borger, der får leveret mad fra Københavns Kommunes Madservice (KMS). Med dette formål for øje vil Københavns Kommune introducere et nyt måltidskoncept med afsæt i en nydesignet emballage og menustruktur.</p> <p>KMS producerer mad af høj kvalitet til kommunens borgere. Trods kvaliteten fremstår måltiderne ofte ikke appetitvækkende. Mange borgere synes portionerne er for store og har svært ved at se, hvad dagens måltid består af, når den bliver leveret.</p> <p>Af foranalysen fremgår det desuden, at borgerne har svært ved at åbne emballagen, at de deler måltidet op og spiser fra emballagen.</p> <p>Københavns Kommune har derfor lavet en grundig markedsafdækning af eksisterende emballage, men har ikke fundet velegnet emballage, der imødekommer behovene; let at åbne, visuelt let at aflæse og som understøtter oplevelsen af et måltid serveret i en indbydende beholder.</p> <p>Med ønsket om at imødekomme borgernes udfordringer og behov, har Københavns Kommune derfor udviklet skitseoplæg til et helt nyt måltidskoncept.</p> <p>Konceptet tager afsæt i:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nydesignet emballage/folie• Mindre serveringer og opdelte måltider der giver borgeren mulighed for at spise når de har lyst og appetit• Produktionsoptimering hos KMS <p>Med projektet ønsker vi at gøre måltidskonceptet til virkelighed. Konceptet er på nuværende tidspunkt på skitsestadie, men det vil kræve betydelige ressourcer, dels at færdigdesigne og teste emballagerne så de imødekommer borgernes behov i forhold til designudtryk, håndterbarhed og sikkerhed, ligesom enkeltelementerne vil skulle tilpasses, så de passer til de forskellige serveringer. Dels at udvikle en menustruktur og produktion med flere mindre serveringer, der ikke er fordyrende.</p> <p>Oplægget til nyt måltidskoncept er præsenteret i bilag 1.</p>

3.1	<p>Beskriv hvordan projektet understøtter puljens formål om innovative forsøg med madservice til ældre i eget hjem (jf. kriterie 1 i puljeopslaget).</p>	<p>Projektet understøtter puljens formål, idet det tager udgangspunkt i madens oplevede kvalitet samt ny måde at emballere og servere på. Måltidskonceptet tager afsæt i ny emballage og menustruktur med udgangspunkt i borgernes ønske om at få serveret flere lækre, appetitvækkende måltider, som de kan spise, når de føler appetit og i en emballage de kan åbne. Desuden skal emballagen styrke rammen om måltidet via design med fokus på ergonomi, materiale, sensoriske stimuli, tilgængelighed og sikker håndtering.</p> <p>Der er endvidere lagt vægt på at skabe en fremtidssikret emballagedesign løsning:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der er økonomisk bæredygtig • Som kan opvarmes i mikrobølgeovn • Som kan opskaleres i volumen • Som er let og sikker at transportere • Der bakteriologisk sikrer høj hygiejne • Som har en lav miljøbelastning
4.	<p>Beskriv klare og præcise mål for projektet samt kriterier for, hvornår disse mål er opfyldt (jf. kriterie 2 i puljeopslaget).</p>	<p>Målet er at bringe måltidskonceptet fra idestadiet til virkelighed via:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mål; at færdigudvikle, teste og validere ny emballagedesign i samarbejde med KMS, borgere og producent. <p>Kriterium for opfyldelse; udvikling af emballagedesign, som styrker borgerens appetit og måltidsglæde, gør måltidet let at åbne samt fungerer sikkert under produktion, opbevaring og transport.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Mål; at udvikle, teste og validere ny menustruktur for normal og småtspisende i samarbejde med KMS og borgerne <p>Kriterium for opfyldelse; udvikling og kostberegning af implementerbare retter målrettet flere og mindre serveringer.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Mål; at udvikle en produktion og menustruktur med flere og mindre serveringer, der er økonomisk rentabel. <p>Kriterium for opfyldelse; analyse og udarbejdelse af plan for omstilling af produktion til flere og mindre serveringer.</p>
5.	<p>Beskriv projektets målgruppe</p>	<p>I Københavns Kommune serviceres borgere fra Sundheds- og Omsorgsforvaltningen og Socialforvaltningen fra KMS. Målgruppen indbefatter borgere i alderen 18-90 år, med overrepræsentation af 65 + årige borgere.</p>

		<p>Målgruppen er fysisk og/eller kognitivt udfordrede og kan have følgende udfordringer i forhold til måltidssituationen i eget hjem:</p> <p>Demens, gigt, nedsat syn, svag hånd- og finger muskulatur, ubalance, nedsat appetit, udfordret fysisk i forhold til at åbne emballagen.</p> <p>I alt modtager ca. 1.500 borgere mad fra KMS hvoraf 850 borgere er hjemmeboende. Den resterende gruppe er beboere på plejecentre uden produktionskøkken.</p>
5.1	Beskriv hvordan der i projektet er fokus på målgruppens behov og ønsker til madservice (jf. kriterie 3 i puljeopslaget).	<p>Med udgangspunkt i foranalysen, tager projektet afsæt i borgernes udfordringer med det eksisterende måltidskoncept. Ny emballage og menu færdigudvikles, testes og valideres i samarbejde med målgruppen for at sikre kvaliteten af projektet, og at måltidskoncept lever op til borgernes ønsker til en forbedret måltidsoplevelse.</p> <p>TEST & UDVIKLING Udviklingen af menu- og emballageprototyper sker i samarbejde med borgerne, og testene vil blive foretaget ved levering af mad i borgeres eget hjem. Testene suppleres med opfølgende interviews om borgernes samlede måltidsoplevelse.</p> <p>EVALUERING Evalueringen af projektets resultater har fokus på borgernes oplevelser før og efter validering og test af det nye måltidskoncept. Evalueringen gennemføres ved hjælp af kvantitativ spørgeskemaundersøgelse suppleret med kvalitative fokusgruppeinterviews.</p>
6.	Beskriv projektets aktiviteter med fokus på milepæle og leverancer	<p>1. FORANALYSE</p> <p>Menu KMS Analyse af nuværende opskriftpulje og menustruktur</p> <p>Analyse af produktionsoptimering Analyse og afdækning af produktionsomlægning i forhold til flere og mindre serveringer samt analyse af, hvad en omlægning vil kræve i forhold til maskiner og fagligopkvalificering</p> <p>Borgeroplevelse 1 - Baseline Forundersøgelse af borgernes måltidsoplevelse med udgangspunkt i KMS' nuværende måltidskoncept</p> <p>2. TESTFASE</p> <p>Menu NY Menuudvikling, justering og kostberegning</p> <p>Test 1_Afprøvning</p>

		<p>Menu udvikling/1. menuafprøvning Test af emballageprototyper A_Test i borgers eget hjem (interview, observation, måltid) B_Fokusgruppeinterview Opsamling og Evaluering</p> <p>Test 2_Videreudvikling Menu udvikling, 2. menuafprøvning Nydesign og test af 2. sæt emballageprototyper A_Test i eget hjem_interview, observation, måltid) B_Fokusgruppeinterview Evaluering</p> <p>Test 3_Endeligt måltidskoncept Menu udvikling af menustruktur/ 3. menuafprøvning Nydesign og test af 3. sæt af emballageprototyper A_Test i eget hjem (interview, observation, måltid) B_Fokusgruppeinterview</p> <p>3. EVALUERING</p> <p>Endeligt måltidskoncept Slutrapport fra Meyers Madhus med endeligt implementeringsmodent måltidskoncept</p> <p>Borgeroplevelse 2 - Evaluering Evaluering og tilretning af endeligt måltidskoncept</p> <p>Afrapportering til SUM</p>
7.	Fremlæg en tidsplan for projektet med milepæle og leverancer	Se Bilag 2: Tidsplan_Præsentation af maden – Måltidsglæden i hjemmet
8.	Beskriv projektets organisering	Projektet organiseres og ledes af Afdelingen for Velfærdsinnovation, Sundheds og Omsorgsforvaltningen, Københavns Kommune. Styregruppen mødes før og efter hver aktion/milepæl og evaluerer på indkomne erfaringer. Evt. tilretninger og justeringer nødvendige for projektet beslutes i styregruppen.
8.1	Beskriv eventuelt samarbejde med andre kommuner, private leverandører inden for madservice/mademballering og/eller vidensudviklende organisationer. Hvad bidrager de forskellige parter med? (jf. kriterie 4 i	Meyers Madhus' bidrag til projektet vil være: Justering og tilpasning af den nuværende menustruktur til et nyt og implementeringsmodent menukoncept målrettet flere og mindre serveringer. Desuden vil de med fokus på produktionen bidrage til at analysere og afdække, hvad der skal til for, at KMS kan levere mad til borgerne inden for rammerne af det nye måltidskoncept.

	puljeopslaget).	<p>Abenas bidrag til projektet vi være:</p> <p>Abenas rolle er at sørge for, at understøtte testforløbene, så prototyper og testværktøj er tilgængeligt under de tre testforløb; afprøvning, videreudvikling og endeligt måltidskoncept. På den måde skabes en testoplevelse, som er så tæt på det endelige måltidskoncept som muligt.</p>
9.	Beskriv hvordan projektet evalueres, herunder en tydelig beskrivelse af, hvordan det evalueres, hvorvidt, hvordan og hvorfor projektets mål er opnået (jf. kriterie 5 i puljeopslaget).	<p>Evalueringen vil bestå af en kvantitativ del, hvor borgerne ved hjælp af spørgeskemaer skal vurdere; emballagen, de mindre serveringer, kold levering og den samlede måltidsoplevelse.</p> <p>Dette suppleres af kvalitative fokusgruppeinterview, hvor borgeren uddyber deres oplevelser af den nye emballage design ifht. om den præsenterer måltidet godt, er let at åbne og spise af. Desuden evalueres den ændrede menustruktur og de mindre serveringers betydning for, om borgeren spiser og/eller spiser over dagen. Endeligt evalueres den samlede måltidsoplevelse; fremmer måltidet appetitten, dufter og smager det osv.</p>
10.	Beskriv projektets årlige devalueringer	<p>Senest 1. februar 2018 indsendes devaluering, hvor der evalueres på følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Status på projekt • Gennemførte aktiviteter • Devaluering • Foreløbige resultater • Hvorvidt og hvordan evt. tilretning af projekt planlægges • Opdateret tidsplan • Foreløbigt regnskab
11.	Beskriv mulighederne for at fortsætte og eventuelt opskalere indsatserne i kommunen efter endt projektperiode (jf. kriterie 6 i puljeopslaget)	<p>Det forventes at det nye måltidskoncept kan gå direkte til implementering efter endt projektforløb. Dette vil betyde en opskalering fra omlægning af menustruktur, produktion og arbejdsgange på KMS til flere og mindre serveringer samt investering i produktionsmaskiner, som understøtter det nye måltidskoncept.</p> <p>Den planlagte og forventede omlægning vil forbedre måltidsoplevelsen for 1500 københavnske borgere.</p>
12.	Beskriv hvordan projektet kan etablere ny viden på området, som kan udbredes til flere kommuner efter projektperioden (jf. kriterie 7 i puljeopslaget).	<p>Konceptet og resultater om flere og mindre serveringer kan etablere ny viden på området. Nyere forskning samt projektets forundersøgelse viser, at når et måltid serveres i mindre portioner og adskilt øger det appetitten og lysten til at spise. Desuden vil et nydesign af emballagen kunne etablere ny viden om det konkrete designs betydning for den sensoriske oplevelse af måltidet.</p> <p>Forvaltningen har etablerede kontakter i forskningsverdenen, der har vist interesse i at følge effekterne af projektet, hvis det føres ud i livet.</p> <p>Konceptet er desuden baseret på eksisterende teknologi, hvilket gør, at resultaterne kan udbredes til andre kommuner. København</p>

		Kommune er pt. i kontakt med andre kommuner som har vist interesse i at følge projektet med henblik på selv at kunne tilbyde en bedre måltidsoplevelse til egne borgere.
13.	Beskriv hvordan projektets resultater og metoder vil blive tilgængeligt og formidlet til andre aktører (jf. kriterie 8 i puljeopslaget).	<ul style="list-style-type: none"> • Evalueringsrapport • Udarbejdelse af kommunikationsplan i samarbejde med Sundheds og Omsorgsforvaltningens kommunikationsafdeling • Artikler til div. fagblade m.m. • Artikler og statusopdateringer på sociale medier • Intranet • Afdeling for Velfærdsinnovations hjemmeside • Innovations- & Aktivitetsnetværk for måltider på ældreområdet med deltagelse af landets kommuner <ul style="list-style-type: none"> - Referencegruppe vedr. emballagedesign og måltidsoplevelser (Holstebro, Odense og Madkulturen)

Skema 3: Budget for hele projektperioden

Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem

1. Projektets titel:	Præsentation af maden - Måltidsglæden i hjemmet				
2. Ansøgerkommune:	Københavns Kommune				
3. Regnskabsansvarlig:	Navn:	Lene Våd Jensen			
	Kommune:	København			
	Tlf.nr.:	51 80 50 43			
	E-mail:	g52h@suf.kk.dk			
4. Revisor:	Deloitte, Weidekampsgade 6, 2300 København S				
	Type(r)	Timetal og sats el. antal	Samlet beløb i kr.	Evt. egen-finansiering	Noter (uddybende)
5. Lønudgifter					
a) Projektleder		1.924 á 311,85	600.000	300.000	
b) Medarbejdere		1.053 á 190,00	200.000		
c) Eksterne konsulenter		275 á 550,00	151.250		
		1.250 á 350,00	437.500		
		60 á 500,00	30.000		
6. Materialer og udstyr til at gennemføre projektet					
Råvarer			15.000	-	
Prototype		27 á 5000	135.000	-	
Testværktøj		27 á 17000	459.000	-	
Samples		5.400 á 3,33	17.982	-	
Testfilm		3 á 3,33	3.000	-	
Fragt		3 á 1000	6.000	-	
3D print			27.000	27.000	
Grafisk materiale			20.000	-	
7. Udgifter til evaluering og formidling Spørgeskemaundersøgelse			25.000	25.000	
8. Udgifter til transport (offentlig eller privat) Transport til møder			5.000	5.000	
9. Udgifter til revision			7.128		
10. Udgifter til evt. lovpligtige forsikringer, herunder					
11. Andre definerede udgifter (beskriv hvilke)					
12. Ansøgt beløb i alt:					1.781.860
13. Evt. egenfinansiering i alt:					357.000
14. Budget i alt					2.138.860

Skema 4: Budget for hvert år

Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem

1. Projektets titel	Præsentation af maden - Måltidsglæden i hjemmet									
2. Ansøgerkommune	Københavns Kommune									
	2017 (beløb i kr.)		2018 (beløb i kr.)		2019 (beløb i kr.)		2020 (beløb i kr.)		Samlet beløb	
	Evt. egenfinan- siering	Midler fra puljen	Evt. egenfinan- siering	Midler fra puljen	Evt. egenfinan- siering	Midler fra puljen	Evt. egenfinan- siering	Midler fra puljen	Evt. egenfinan- siering	Midler fra puljen
5. Lønudgifter										
a) Projektleder	90.000	90.000	210.000	210.000					300.000	300.000
b) Medarbejdere		60.000		140.000					-	200.000
c) Eksterne konsulenter		86.900		64.350					-	151.250
		243.017		194.483					-	437.500
		9.900		20.100					-	30.000
6. Materialer og udstyr til at gennemføre projektet										
Råvarer		10.000		5.000					-	15.000
Prototype		44.550		90.450					-	135.000
Testværktøj		151.470		307.530					-	459.000
Samples		5.934		12.048					-	17.982
Testfilm		990		2.010					-	3.000
Frøgt		1.980		4.020					-	6.000
3D print	27.000								27.000	-
Grafisk materiale		20.000							-	20.000
7. Udgifter til evaluering og formidling										
Spørgeskemaundersøgelse	5.000		20.000						25.000	-
8. Udgifter til transport (offentlig eller privat)										
Transport til møder	2.000		3.000						5.000	-
9. Udgifter til revision				7.128						7.128
10. Udgifter til evt. lovpligtige forsikringer, herunder arbejdsskadeforsikringer										
11. Andre definerede udgifter (beskriv hvilke)										
12. Ansøgt beløb i alt:		724.741		1.057.119						1.781.860
13. Evt. finansiering i alt:	124.000		233.000						357.000	
14. Budget i alt	124.000	724.741	233.000	1.057.119	-	-	-	-	357.000	1.781.860

Skema 5: Budget på partnerniveau hvert år og samlet

Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem

	2017 (beløb i kr.)		2018 (beløb i kr.)		2019 (beløb i kr.)		2020 (beløb i kr.)		Samlet beløb	
	Evt. egenfinansiering	Projektmidler	Evt. egenfinansiering	Projektmidler	Evt. egenfinansiering	Projektmidler	Evt. egenfinansiering	Projektmidler	Evt. egenfinansiering	Projektmidler
Partner 1: Meyers		339.917		263.833					-	603.750
Partner 2: Abena		214.824		436.158					-	650.982
Partner 3: Københavns Kommune	124.000	170.000	233.000	357.128					357.000	527.128
I alt	124.000	724.741	233.000	1.057.119					357.000	1.781.860

Bilag #1

PRÆSENTATION AF MADEN_MÅLTIDSGLÆDEN I HJEMMET

SUM_Pulje for bedre mad til ældre i eget hjem

DESIGNSTRATEG & PROJEKTLEDER_LENE VAD JENSEN

KONSULENT_PERNILLE FJERRITSLEV MORTENSEN

GRAFISK DESIGNER_JENNY HOÉ BERGSTRAND

AFDELINGEN FOR **VELFÆRDS**INNOVATION
DATO 01.06.2017



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?

ÆLDRE BORGERE I KØBENHAVN, 65-90 ÅR & DERES HJÆLPERE

Fysisk og/eller kognitivt udfordrede



"Kvinde_90 år, dement og småspisende, varm mad 7 dage/uge med hjælp til spisning"

"Kvinde_68 år, normal kost, varm mad 3 dage/uge, deler måltid og stiller på bord"

KMS MEDARBEJDERE & CHAUFFØRER

Tekniske & sikkerhedsmæssige krav





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

2 LIVRETTER & 4 FRISTELSER

IDEOPLÆG

eller



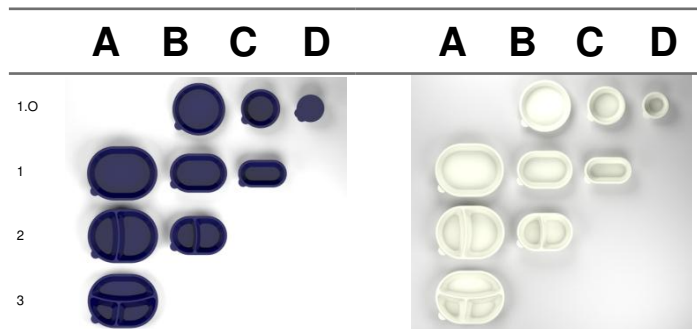
2 LIVRETTER & 4 FRISTELSER_IDE OPLÆG



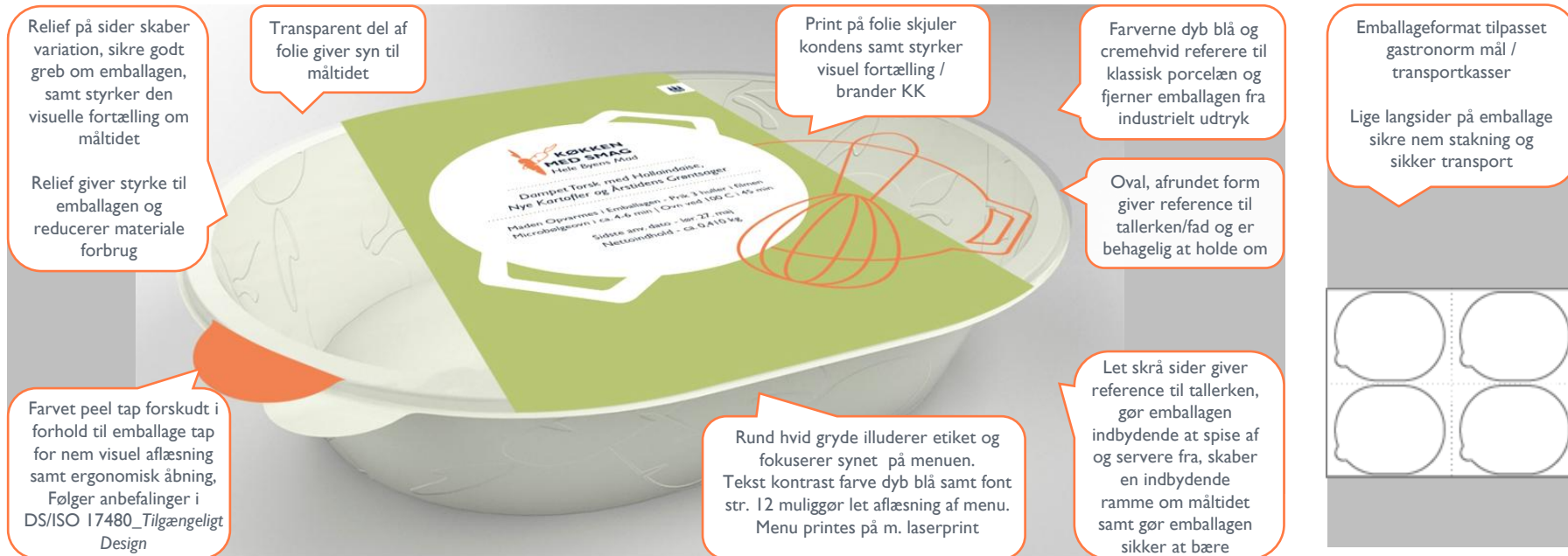
2 LIVRETTER m. SMÅT

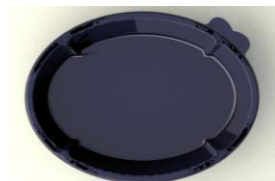
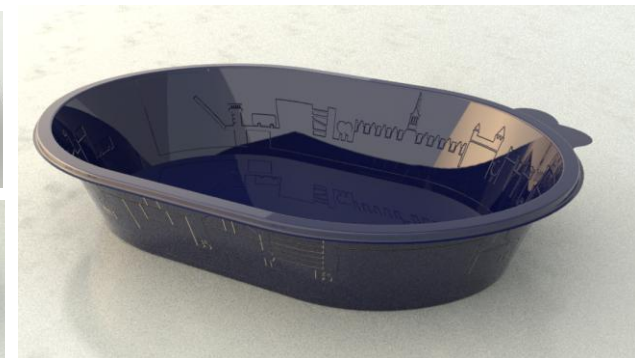


2 LIVRETTER & 4 FRISTELSER_IDE OPLÆG



HVORDAN STYRKER DESIGNET MÅLTIDSOPLEVELSEN?





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



BILAG 2_TIDSPLAN

PRÆSENTATION AF MADEN - MÅLTIDSGLÆDEN I HJEMMET



FASE	AKTION	LEVERANCE	2017					2018												
			JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEC	JAN	FEB	MAR	APRIL	MAJ	JUNI	JULI	AUG	SEPT	OKT	NOV	DEC
0_OPSTART	SUM PULJE	Projekt tilsagn Opstartsmøde Styregruppe	1/7	15/8																
1_FORANALYSE	MENU KMS	Foranalyse opskriftspulje KMS, udvælgelse			30/9															
	PRODUKTION	Analyse af produktionsoptimering / omstilling			30/9															
	BORGEROPLEVELSE 1	Baseline eksisterende koncept KMS			30/9															
	STATUS	Evaluering af forundersøgelser																		
2_TESTFASE	MENU NY	Menuudvikling, justering, kostberegning, nye retter																		
	1. TEST_APRØVNING	Prototype bestilling 6-9 uger																		
		Menu udvikling t. test																		
		A_Test i eget hjem_interview, observation, måltid																		
		B_Test i fokuspanel_interview + måltid																		
	2. TEST_VIDEREUDVIKLING	Evaluering									01/12									
		Redesign af emballage																		
		Prototype bestilling 6-9 uger																		
		Menu udvikling t. test																		
	3. TEST_ENDELIGT MÅLTIDSKONCEPT	A_Test i eget hjem_interview, observation, måltid																		
B_Test i fokuspanel_interview + måltid																				
Evaluering																				
Redesign af emballage og menu																				
3_EVALUERING	BORGEROPLEVELSE 2 ENDELIGT MÅLTIDSKONCEPT	Prototype bestilling 6-9 uger																		
		Menu udvikling t. test																		
		A_Test i eget hjem_interview, observation, måltid																		
		B_Test i fokuspanel_interview + måltid																		
4_AFRAPPORTERING	SUM PULJE	Evaluering af nyt måltidskoncept																		
		Slutrapport																		
5_IMPLEMENTERING	TEKNIK & IDENTITET	Implementering																		

Milepæle
Leverancer



BILAG 3

Hensigtserklæring

Parterne

Københavns Kommune, Sundheds- og Omsorgsforvaltningen, Afdeling for Velfærdsinnovation, Henrik Pontoppidans Vej 4, 2200 København N

og

Meyers Madhus, Nørrebrogade 52 C, 2200 København N, CVR 21924679, P-nummer 1021183128

erklærer herved, at have til hensigt at indgå nærmere skriftlig aftale om gennemførelse af projektet: Præsentation af maden-Måltidsglæden i hjemmet-Pilotprojekt, såfremt der meddeles støtte fra Sundheds- og Ældreministeriet under Puljen for bedre mad til ældre i eget hjem.

Forventet nærmere skriftlig aftale om gennemførelse af projektet indgås således i overensstemmelse med beskrivelserne i ansøgningen fremsendt af Københavns Kommune den 1. juni 2017. Der henvises til Skema 5 (budget på partnerniveau).

Dato: 31/5-2017

Monica Andersen, Afdelingsleder
Sundheds- og Omsorgsforvaltningen
Københavns Kommune

Dato: 30. maj 2017

Navn, Titel
Firmanavn



Hensigtserklæring

Parterne

Københavns Kommune, Sundheds- og Omsorgsforvaltningen, Afdeling for Velfærdsinnovation, Henrik Pontoppidans Vej 4, 2200 København N

og

Abena A/S, Egelund 35, 6200 Aabenraa, CVR 25682742

erklærer herved, at have til hensigt at indgå nærmere skriftlig aftale om gennemførelse af projektet: Præsentation af maden-Måltidsglæden i hjemmet-Pilotprojekt, såfremt der meddeles støtte fra Sundheds- og Ældreministeriet under Puljen for bedre mad til ældre i eget hjem.

Forventet nærmere skriftlig aftale om gennemførelse af projektet indgås således i overensstemmelse med beskrivelserne i ansøgningen fremsendt af Københavns Kommune den 1. juni 2017. Der henvises til Skema 5 (budget på partnerniveau).

Dato: 31/5-2017

Monica Andersen, Afdelingsleder
Sundheds- og Omsorgsforvaltningen
Københavns Kommune

Dato:

Erik Børsøe Bohsen
Abena A/S