

NYD – MÅLTIDSGLÆDEN I HJEMMET

PROJEKTAFRAPPORTERING & ANBEFALINGER
2017–2018

SUNDHEDS- OG OMSORGSFORVALTNINGEN



Indholdsfortegnelse

Indledning	4
Tidligere undersøgelser.....	4
Samarbejdspartnere i NYD.....	5
Kommunikation og presse.....	6
Projektets målsætninger	7
Udvikling af ny emballage.....	7
Udvikling af ny menustruktur og nyt måltidskoncept.....	8
Test af brugere og personale.....	10
Måltidstest.....	11
Test af emballagedesign.....	11
Identitet.....	13
Test på plejehjem og hos hjemmeboende borgere	15
Test hos hjemmeboende borgere.....	15
Test på plejehjem.....	16
Projektets samlede resultater	17
Det nye menukoncept.....	17
Køleleveret mad.....	18
De nye retter.....	19
Design & Identitet.....	19
Anbefalinger til implementering	24
Anbefalinger menukoncept.....	24
Anbefalinger emballagedesign.....	25
Anbefalinger identitet.....	25
Generelle anbefalinger.....	25
Endelig implementering	26

Indledning

Projektet, 'NYD - Måltidsglæden i hjemmet', er et designudviklingsprojekt, hvor formålet er at styrke måltidsglæden og appetitten for den ældre borger, der får leveret mad fra Københavns Kommunes madservice (KMS). Med afsæt i en nydesignet emballage og en fornyet menustruktur **forfølger** Københavns Kommune dette formål.

Projektet fik i juli 2017 støtte fra Sundheds- og Ældreministeriets pulje 'Bedre mad til hjemmeboende borgere', og det løber i perioden august 2017 til udgangen af december 2018.

Projektet bygger på erfaringer fra tidligere undersøgelser i København Kommune, Sundhedsstyrelsens anbefalinger samt et indledende pilotprojekt til NYD, hvor der er blevet indsamlet viden om hjemmeboende borgeres erfaringer med madservice fra Københavns Madservice (KMS) i perioden august 2016 til juni 2017.

NYD tager udgangspunkt i borgernes ønske om at få serveret lækre, appetitvækkende måltider, som de kan spise, når de føler appetit og i en emballage, de let kan åbne. Derfor er emballagen udviklet til at styrke rammen om måltidet via design med fokus på ergonomi, materiale, sensoriske stimuli, tilgængelighed og sikker håndtering.

Tidligere undersøgelser

'Appetit på maden'

Københavns Kommune har tidligere undersøgt hjemmeboende borgeres oplevelse af den modtagne mad, bl.a. gennem projektet 'Appetit på maden' (2015)¹, hvor det blev undersøgt, hvordan man kan fremme appetitten hos småtspisende, ældre borgere i eget hjem.

Resultater

Resultatet af undersøgelsen viste bl.a., at det ville være hensigtsmæssigt at udvikle en menu til småtspisende borgere, hvor hovedmåltidet deles op i flere mindre retter, som småtspisende borgere kan fordele og indtage over et længere tidsrum.

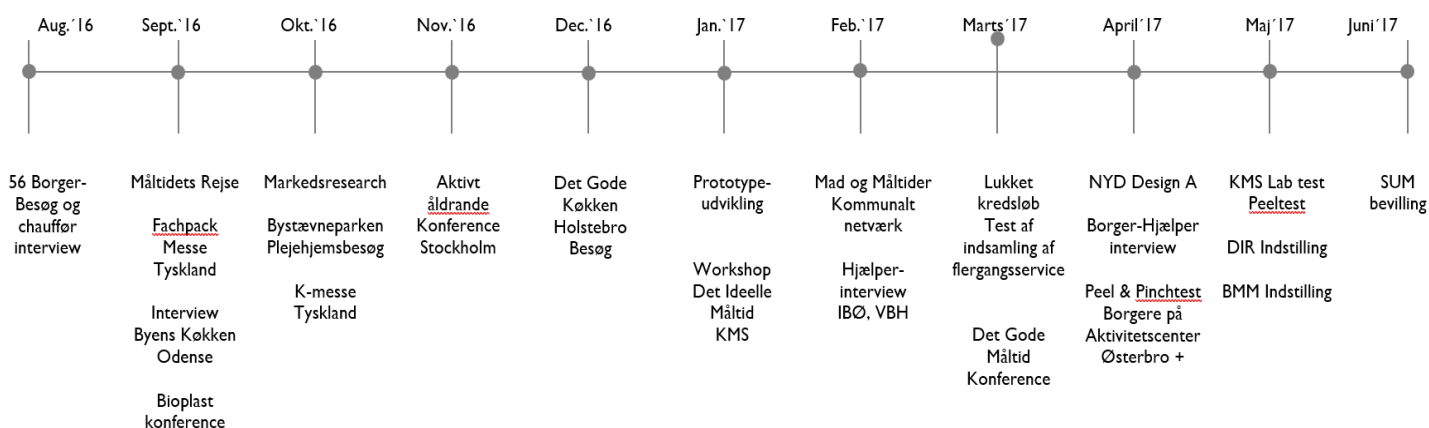
Der er arbejdet videre med undersøgelsens resultater i det efterfølgende NYD-projekt.

Forundersøgelse til NYD 2016-2017

Forundersøgelsen til NYD inkluderede behovsafdækning ift. borgeres spisevaner, analyse af 'måltidets rejse', markedsundersøgelse, materiale & producent research, miljøvurdering samt gennemgang af relevant forskning og litteratur. Derudover indeholdt forundersøgelsen den indledende designudvikling af identitet og emballageprototyper med inspiration fra internationale standarder for easy-open og design for all kriterier.

Tidsplan for forundersøgelsen:

¹ Grønnov, L. C. et al. (2015) Appetit på Maden. Copenhagen Center for Health Research, Det Humanistiske Fakultet.



Resultater fra forundersøgelsen

Behovsafdækningen (borgerbesøg og div. interviews jf. tidsplanen herover) viste bl.a., at ca. 29% af de 56 adspurgte borgere spiser direkte af emballagen, dvs. benytter beholderen som tallerken. Ligeledes viste behovsafdækningen, at ca. 30% har meget svært ved at åbne emballagerne, hvoraf 4 ud af 56 adspurgte tager en kniv til hjælp - enten fordi topfolien er svejset for hård på beholderen, eller fordi fingrene ikke kan gribe om filmen i hjørnet af emballagen.

Analysen 'Måltidets rejse' viste, at der er potentiale for at optimere pakkeprocesser i KMS og under kørslen. Blandt andet viste analysen, at det varme måltid kan være varmholdt i op til to timer før det leveres hos borgeren, hvilket kan få måltidet til at fremstå mindre appetitligt.

Markedsresearchen viste, at der ikke findes et samlet emballagekoncept på markedet, som kan tilgodese Københavns Kommunes krav: let at åbne, visuelt let at aflæse, og som understøtter oplevelsen af et måltid serveret i en indbydende beholder.

Gennemgang af relevant forskning og litteratur havde fokus på: sensorik, farver & demens, brugervenlig emballage, forebyggelse og underernæring, easy-open & tilgængelighed, måltidets betydning samt internationale standarder for easy-open og design for alle disse nævnte kriterier.

Resultater fra forundersøgelsen blev lagt til grund for ansøgning om midler fra Sundheds- og Ældreministeriets pulje 'Bedre mad til hjemmeboende borgere'.

Samarbejdspartnere i NYD

Projektlederen, der blev ansat, er uddannet industriel designer og har udover at varetage den overordnede projektledelse også forestået designudviklingen af den udviklede emballage.

Gennem hele projektperioden har Meyers Madhus fungeret som gastronomisk rådgiver bl.a. ved at bistå KMS i udvikling af nye opskrifter, retter og menukoncept.

Derudover har Abena A/S fungeret som samarbejdspartner i forbindelse med udvikling af ny emballage. Abena A/S blev ved udgangen af 2017 udskiftet med Færch Plast A/S, da der af hensyn til emballagens udformning var tekniske krav til emballagen, som Abena A/S ikke kunne imødekomme.

Kommunikation og presse

Foruden kommunikationen til de borgere, der har medvirket i projektets tests, har man i projekt NYD løbende informeret om projektet via diverse online- og fysiske medier. Således er der i perioden d. 18.08.17 - d. 10.11.17 blevet udgivet syv artikler om projektet i følgende medier:

- Magasinet Pleje KK har udviklet nyt måltidskoncept
- Vesterbro Bladet Borgere skal teste nyt måltidskoncept
- Magasinet Pleje Mindre portioner er nemmere at overskue
- Viden på tværs Nyt koncept skal forbedre måltidsoplevelsen
- Metal-Supply Kan lækker emballage øge appetitten
- Kommunen Ny emballage skal øge ældres appetit
- Jyllands Posten Når emballagen er lige til at spise

I artiklerne informeres om baggrunden for projektet, projektets mål samt hvordan man i projektet vil opnå målene.

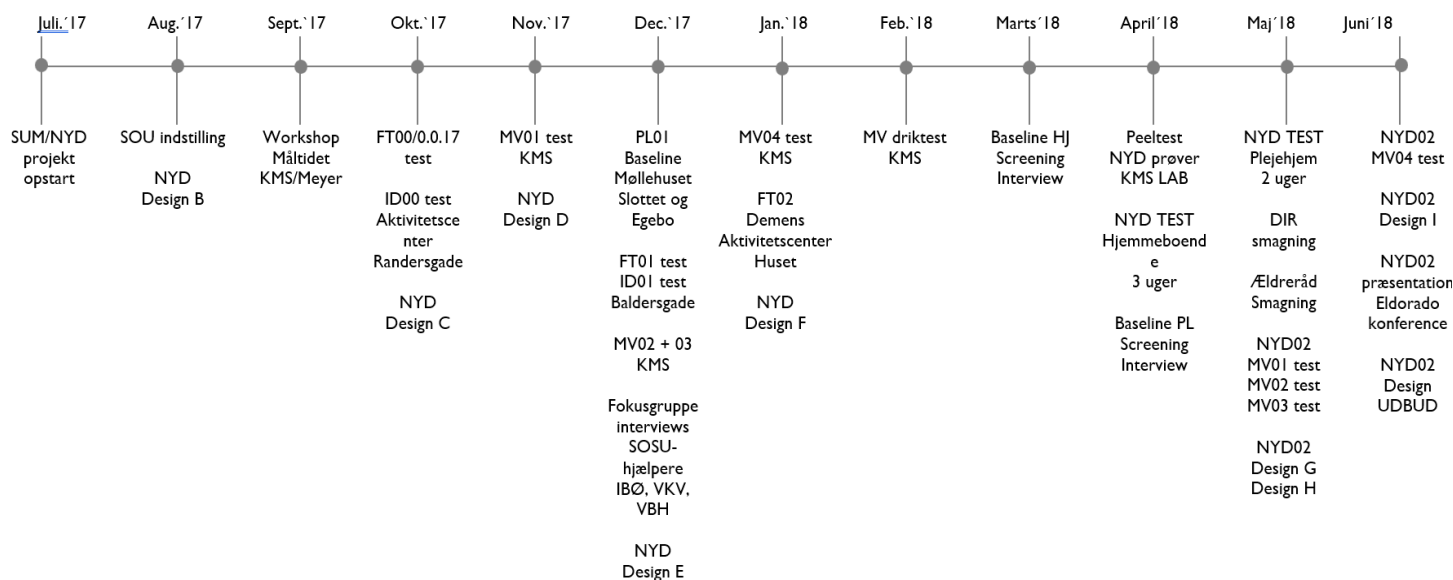
Derudover er de foreløbige resultater i NYD blevet delt på konferencen "Optimering af madservice til ældre" afholdt af det tværsektorielle forskningsprojekt Eldorado på KBH Madhus d. 13.06.18 med repræsentanter for flere af landets kommuner, forskere, Ældresagen og andre relevante aktører inden for mad, måltider og ernæring for ældre.

Projektets målsætninger

Projekt 'NYD - Måltidsglæden i hjemmet' tager afsæt i, at der skal udvikles en ny emballage og en ny menustruktur i KMS 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 let kan åbne.

Projektet er gennemført i perioden 1. august 2017 til 31. december 2018.

Overordnet tidsplan:



Udvikling af ny emballage

For at styrke rammen om måltidet udvikles et design, der har fokus på ergonomi, materiale, sensoriske stimuli, tilgængelighed og sikker håndtering.

Emballageudviklingsprojektet mål er ny emballage til enkelt-udportionering til hjemmeboende borgere. Der er altså ikke fokus på udviklingen af de såkaldte bulkbakker til plejehjemmene, der indeholder mad til flere borgere i én emballage.

I udviklingen af emballage, er der lagt vægt på at skabe et fremtidssikret emballagedesign:

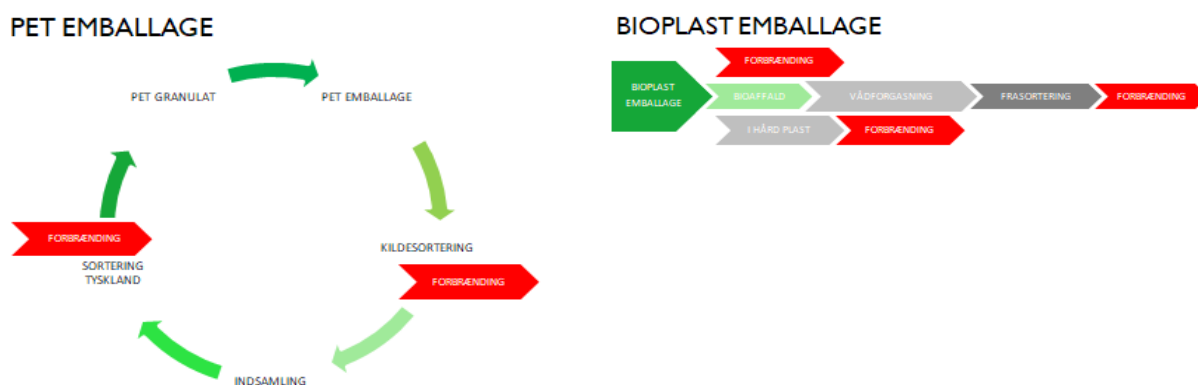
- Der er økonomisk bæredygtigt
- Som kan MAP pakkes
- Som kan opvarmes i mikrobølgeovn og almindelig ovn
- Som kan opskaleres i volumen
- Som er let at håndtere og sikker under produktion, opbevaring og transport
- Der sikrer høj bakteriologisk hygiejne

- Som har en lav miljøbelastning
- Som er baseret på eksisterende teknologi
- Som visuelt understøtter oplevelsen af det gode måltid

Materialevalg & miljø

Der er stillet høje krav til NYD-emballagen i forhold til sikker pakning på pakkemaskiner, egnethed til MAP-pakning, køleholdelse, forsegling mod mikrobiologisk udvikling, transport fra pakkeri til borger, stabling, opvarmning i mikrobølgeovn eller alm. ovn samt miljøbelastning ved bortskaffelse.

Pba. research samt afklarende møder med Københavns Kommunes Teknik- og Miljøforvaltning er valget faldet på plasttypen 'PET', plast produceret af fossile brændstoffer, da disse kan indgå i kildesortering i Københavns Kommune og genanvendelsesgraden derved er meget høj i modsætning til fx bioplast, som ikke kan kildesorteres, og som derfor skal sendes til forbrænding.



Udvikling af ny menustruktur og nyt måltidskoncept

Menustruktur og måltidskoncept udvikles med henblik på at udvikle og producere retter, som fremstår appetitvækkende, og som har en passende portionsstørrelse, der er overskuelig for den ældre borger at indtage.

Derudover er der i projektperioden besluttet to afgørende ændringer, som har betydning for den fremtidige madordning:

1. At Københavns Kommune skal efterleve Sundhedsstyrelsens anbefalinger for institutionskost.
2. At al madudbringning ved udgangen af 2019 køleleveres.

Rammer for nyt måltidskoncept

I udviklingen af ny menustruktur og måltidskoncept er der derfor lagt vægt på:

- at der i projektet er testet to kostformer: "Kost til småtspisende" og "normalkost"
- at borgerne fremadrettet skal screenes og visiteres til differentierede måltidsstørrelser på hhv. 7 eller 9 MJ.
- at nye retter udvikles mhp. at blive køleleveret i MAP-emballage
- at der på baggrund af kostberegninger udvikles implementerbare retter målrettet flere og mindre serveringer



Indledende test

Test af brugere og personale

Undervejs i projektet er der foretaget en række test blandt borgerne, hvad angår emballagedesignets anvendelighed samt oplevelser af æstetik og ergonomi. Ydermere er den overordnede branding, læsbarhed, ikoner mm. blevet testet.

Workshop om måltidet

I september 2018 blev der afholdt en workshop med deltagelse af ledelse og kokke fra både Meyers samt KMS. Formålet var at bringe al indsamlet og faglig viden i spil i forhold til at målrette det fremtidige måltidskoncept. Deltagere blev præsenteret for væsentlige indsigter vedrørende målgruppe, emballagedesign, måltidets rejse fra bestilling til bortskafning, materialer og identitet, anbefalinger og krav samt anbefalinger fra forudgående tests.

Workshopen resulterede i en række anbefalinger til de efterfølgende tests.

Test af farve og identitet

Undervejs i projektet blev der foretaget en række tests blandt hjemmeboende borgere, der modtager madservice, ift. emballagedesignets tilgængelighed, herunder borgernes oplevelse af dets æstetik og ergonomi. Ydermere er branding, læsbarhed, ikoner mm. blevet testet.

Baselineobservationer på plejehjem

For at få viden om eksisterende praksis med nuværende menukoncept, har projektgruppen i efteråret/vinter 2017 foretaget observationer på tre modtagerplejehjem: Møllehuset, Slottet og Egebo.

Formålet med observationsbesøgene var at indsamle viden om, 1) hvordan plejepersonalet i dag håndterer den leverede mad fra KMS (opbevaring, opvarmning og servering) samt 2) interviewe borgerne om den leverede mad. De tre plejehjem blev hver besøgt 1-2 gange.

Fokusgruppeinterviews med SOSU-hjælpere

I december 2017 blev der foretaget et fokusgruppeinterview med SOSU-hjælpere fra hjemmeplejeenheder i bydelene Vanløse/Brønshøj/Husum, Indre BY/Østerbro og Valby/Kgs. Enghave/Vesterbro. Fokusgruppeinterviewet bestod af i alt seks deltagere fra både aften og dagvagten. Formålet var dels at få udfoldet, hvilke udfordringer borgerne oplever før, under og efter måltidet og dels at præsentere fokusgruppen for arbejdet i NYD-projektet.

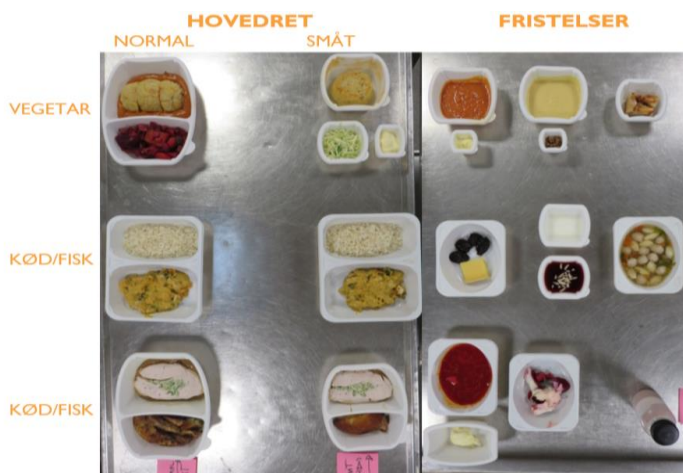
Interviewpersonerne var enige om, at følgende værdier var vigtige i forhold til borgernes oplevelse af maden:

- Kvalitet
- Smag
- Konsistens
- Farve
- At kødet er mørt

Måltidstest

Test af måltidsvolumen

Der er foretaget 8 måltidsvolumen / emballage test henover efteråret 2017 og foråret 2018. Formålet har været at udvikle og vurdere menukoncept og emballagedesign parallelt for at sikre sammenhæng mellem de udviklede retter, hvordan retterne visuelt fremstod i emballagen, samt sikre at emballagen kunne rumme den ønskede volumen. Testene er foretaget i samarbejde med KMS og Meyers. 3D print af emballagedesignet blev benyttet til testene.



Test af emballagedesign

Peeltest

Forud for borgertest blev indkomne emballageprøver på endeligt design testet i et test-laboratorie i KMS (se billede) for at identificere hvilken trækstyrke der var nødvendig, for at åbne emballagerne samt udarbejde en anbefaling til, hvor lang tid, ved hvilken temperatur og ved hvilket tryk, emballagerne skulle forsegles.

Anbefalingen var som følger:

Tid: 2 sekunder. Grader: 105 C°. Tryk 1,5.

Folie: PET / ESPT220 RL 52 µm.



KMS Test Lab

Endeligt testdesign

Fra august 2017 til januar 2018 er der udviklet 5 forskellige versioner af emballagedesignet. NYD Design B, C, D, E og F. Emballagedesignet er løbende blevet testet i 3D print af kokketeams fra Meyers og KMS og rettelser er foretaget i samspil med at menu-udviklingen er skredet frem.

Design F, som ses herunder, er det endelige design, som indgik i test hos hjemmeboende og på modtagerplejehjem.



Design: Lene Vad Jensen

Emballagen blev produceret af samarbejdspartner Færch Plast. Emballagen blev testet uden relief, da det ikke var teknisk muligt at frembringe prøver med relief til testperioden.

Oversigt over mål/volumen

EMBALLAGE	F_A.1	F_B.1	F_C.1	F_D.1	F_D.2	F_E.1	F_E.2	F_E.3
MÅL	70X54X45	96X96X43	120X120X48	185X160X48	180X160X48	230X172X48	230X172X48	230X172X48
VOLUMEN	65 ml	185 ml	375 ml	865 ml	450/330 ml	1195 ml	660/435 ml	330/260/435 ml
VISUELT OVERBLIK								
ETIKET								

Identitet

Som led i udviklingen af etiketdesign på emballagen, er der samtidig arbejdet på udvikling af en samlet og ny identitet til KMS i NYD regi.

KMS har speciale i måltider til borgere med specifikke ernæringsmæssige behov, og skal samtidig fremstå som en attraktiv leverandør på markedet på lige vilkår med producenter af take-out og convenience produkter.

Den udviklede identitet understøtter den gode måltidsoplevelse ved designmæssig at bruge elementer kendt fra måltidet og klassiske porcelæner, og der er arbejdet på, at emballagen fjerner sig fra et industrielt udtryk samt skaber et sammenhængende udtryk, dvs. at alle emballager hænger sammen designmæssigt som én fortælling for derved at understøtte den gode måltidsoplevelse og brande Københavns Kommune som en kommune, der leverer måltider af høj kvalitet til ældre.

Der er arbejdet specifikt med tilgængelighed med fokus på læsbarhed, ikoner, farvesætning samt nudging i forhold til læseretning og den retning, som borgeren holder emballagen, således at emballagen åbnes med retning væk fra kroppen. Den farvede peeltap er essentiel i borgerens aflæsning af, hvor emballagen skal åbnes og er indarbejdet som et grafisk element i den samlede identitet.

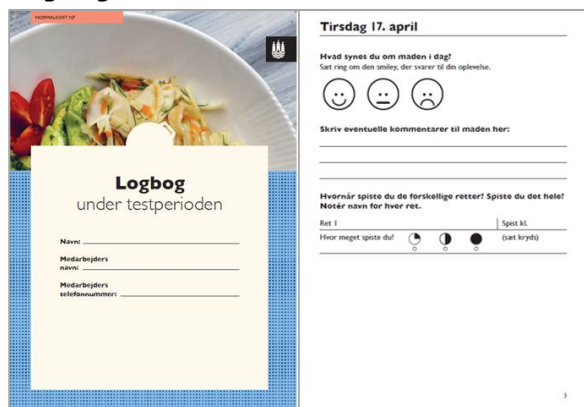
Der er udviklet en samlet identitet, der indeholder følgende produkter:

- Topfolie + etiket til flaske
- Menuplan
- Logbog til hjemmeboende
- Informationsfolder til hjemmeboende og plejecentre
- Bulk-etiket

Københavns Kommunes interne designbureau, KK Design, er brugt som samarbejdspartner i hele udviklingsforløbet. KMS' ledelse har deltaget i godkendelsesprocesser for det endelige design af menuplaner, logbøger, infofoldere og labels til test.

Eksempler på grafiske produkter udviklet til test

Logbog



Logbog
under testperioden

Navn: _____
Medarbejders navn: _____
Medarbejders telefonnummer: _____

Tirsdag 17. april

Hvad synes du om maden i dag?
Sæt teg om den smiley, der svarer til din oplevelse.

😊 😐 😞

Skriv eventuelle kommentarer til maden her:

Hvornår spiste du de forskellige retter? Spis du det hele?
Notér navnet for hver ret.

Ret 1 _____ Spis til _____
Hvor meget spiste du? (sæt kryds)

Informationsfolder



Vi tester mad og måltider

Vi er i gang med at udvikle Københavns Kommunes madservice, bl.a. retter og ny emballage. Vi tester oplevelsen af maden og måltiderne, som er tilpasset dig og dine behov. Du har sagt ja til at være testperson – tak! for det. På den måde kan vi bedre udvikle og forbedre vores madservice.

Vi ønsker at lave velsmagende mad i portioner, som passer dig og er tilgængelige, når du får appetit. Maden er fremstillet af friske råvarer og bliver leveret i en ny emballage, som vi håber er let at åbne og lukke. Vi har været opmærksom på, at det betyder appetit med mindre, bedre retter i indvaskende beholdere.

Kold levering
Københavns Kommune ønsker at levere mad, der passer netop til dine behov. Med kold levering kan du selv bestemme, hvornår du ønsker at varme maden op og spise den.

Testperiode
I 1. april - 31. maj (uge 14-18) tester vi, hvad du synes om det nye udvalgte af mad og din måltidsoplevelse. Du får maden leveret helt gratis om ugen af Multitrans.

Bedre mad og måltider
– hvad mener du?

Menuplan småtspisende S7

Menu uge 16
17.-23. april 2018

Et måltid består af 1 hovedret og 2 fristelser. Du kan købe ekstra måltider Vælbekræftet

Hovedretter
Vælg 1 hovedret pr. dag.
Hvert måltid består af den valgte hovedret og 2 retter til levering mandag, 3 retter til levering onsdag og 4 retter til levering fredag.

Fristelser og kaffe/drikke
Vælg 2 fristelser pr. dag.
Hvert måltid består af den valgte hovedret og 2 retter til levering mandag, 3 retter til levering onsdag og 4 retter til levering fredag.

Tilkøb
Angiv antal standard for Sæt ind...

Vælg det antal retter du ønsker at købe
Disse retter leveres sammen med den øvrige mad mandag, onsdag og fredag.
Tilbehør består af 10 gr. olie.
Angiv antal set for den valgte hovedret.

Topfoliedesign / etiketter

Tomatsuppe
med peberfrugt og fløde
Mikrobølgeovn 2 min. | Sidste anv. dato: 600W
Pris: huller i filmen | Netto 100 gr.

Cremet ost
med kiks og rabarberchutney
Nydes afkølet | Opbevares ved max 5° | Sidste anv. dato: Netto 100 gr.

Toskansk grønsagssuppe
med bønner
Bred og Kartoffel-livildgscreme
Mikrobølgeovn 3 min. | Sidste anv. dato: 600W
Pris: huller i filmen | Netto 300-400 gr.

Indisk kylling i krydret flødesauce
"Butterchicken" rissalat med spidskål og persille
Mikrobølgeovn 7 min. | Sidste anv. dato: 600W
Pris: huller i filmen | Netto 300-400 gr.

KØBENHAVNS MADSERVICE – GOD MAD HVÆR DAG
www.kbhmadservice.kk.dk | Tlf. 38 27 42 60

Flaskeetiket

"Smoothie"
med skyr, honning og citron
Nydes afkølet | Bør rystes | Netto 200 ml. | Sidste anv. dato:

KØBENHAVNS MADSERVICE – God mad hver dag
www.kbhmadservice.kk.dk | Tlf. 38 27 42 60

Bulk etiket

TILBEHØR TIL HOVEDRET
Normalkost

Nye kartofler
Hamborgryg
Stuede gulerødder m. løvstikke & Capers
Opvarmes til min. 95 grader
Sidste anv. dato: 8. maj 2018
95° | 5 pers | 30 min.

SALTE FRISTELSER
Småtspisende & normalkost

Mini ostesandwich med mild ost og lyst rugbrød
Opbevares ved max. 5 grader
Sidste anv. dato: 13. maj 2018
5° | 5 pers

KØBENHAVNS MADSERVICE

Test på plejehjem og hos hjemmeboende borgere

Som del af projektet blev det nye måltidskoncept og den test-udviklede emballage testet hos både hjemmeboende borgere og på plejehjem.

Test hos hjemmeboende borgere

Testen hos de hjemmeboende borgere bestod af fire indsatser:

1. Rekruttering af hjemmeboende borgere
2. Baselineundersøgelse
3. Opsætning af mikrobølgeovne og menu-bestilling
4. Test-uger hos hjemmeboende borgere - april-maj 2018

Kriterier for samlet borgergruppe i testen

For den samlede testgruppe ønskede man at følgende kriterier var opfyldt:

- 80 % SUF-borgere / 20 % SOF-borgere
- 10 % mænd
- 70 % modtagere af varm levering / 30 % modtagere af kold levering
- 10 % modtagere af hjemmehjælp i måltidssituationen
- Alle med levering 5-7 dage om ugen

Endelig testgruppe

	Før test: Normal → I test Normal	Før test: Normal → I test: Småt.	Før test: Eldre. → I test: Normal	Før test: Eldre. → I test: Småt.	Før test: Småt. → I test: Normal	Før test: Småt. → I test: Småt.	I ALT
ANTAL BORGERE	2 borgere	2 borgere	5 borgere	1 borgere	1 borgere	4 borgere	15 borgere
SUF/SOF-BORGERE	2 SUF-borgere	2 SUF-borgere	3 SUF + 2 SOF-borgere	1 SUF-borger	1 SOF-borger	4 SUF-borgere	12 SUF + 3 SOF-borgere
KØN	1 kvinde + 1 mand	2 kvinder	5 kvinder	1 kvinde	1 kvinde	3 kvinder + 1 mand	13 kvinder + 2 mænd
KOLD/VARM MAD FØR TEST	1 kold + 1 varm	1 kold + 1 varm	1 kold + 4 varm	1 varm	1 kold	2 kold + 2 varm	6 kold + 9 varm

Overordnet set har deltagerne i testen repræsenteret forskellige borgergrupper i forhold til projektets målgruppe hvad angår fysiske udfordringer (nedsat styrke i

hænder/fingre, nedsat syn og nedsat appetit), sociale forhold (eneboende og par), mænd/kvinder samt fordelingen af SUF/SOF-borgere.

Det har dog ikke været muligt at finde borgere, der aldersmæssigt dækker hele KMS' borgergruppe, ligesom der i testen manglede borgere med demensdiagnoser. Ideelt set burde flere mænd, flere SOF-borgere samt flere borgere under 65. år have deltaget i testen, mhp. at testgruppen så ville være fuldt ud repræsentativ for projektets målgruppe.

Test på plejehjem

Testen på plejehjem bestod overordnet set af tre indsatser:

1. Baselineundersøgelse på plejehjem (november 2017/januar 2018)
2. Test på plejehjem (maj 2018)
3. Opsamling på testperiode med ernæringskoordinatorer på plejehjem

Testen på plejehjem blev foretaget på to afdelinger.

Projektets samlede resultater

Nedenfor følger en opsamling på oplevelser og vurderinger af menukoncept, kostformer, kold levering, emballage, etiketter og retter på baggrund af projektets test på hhv. plejehjem og hos hjemmeboende borgere.

Det nye menukoncept

Borgernes oplevelse af de nye kostformer

Borgernes viden om, hvilken kostform de er visiteret til, og hvad dette betyder i forhold til maden, de får leveret, er meget varierende. Som det er i dag, kan borgere på normalkost og ældrekost mere eller mindre frit vælge imellem menu A, B, C og D i KMS' menuplan. A og B er ældrekost, mens C og D er vegetar og hjertevenlig kost.

I forbindelse med testperioden blev borgerne gjort opmærksom på, at de til testen blev screenet til en kostform på baggrund af deres individuelle behov, samt at denne kostform muligvis var en anden, end den de tidligere have fået. De nye kostformer betød, at borgerne skulle forholde sig til en ny kostform og i nogle tilfælde, fik leveret flere retter end tidligere.

Ændrede kostformer giver forskellige udfordringer hos modtagerne

Hvor de ændrede kostformer hos de hjemmeboende borgere gav nogle udfordringer i forhold til tilvænnning og mængden af emballager og tilbehør, udfordrede variationen i kostformer plejepersonalets arbejdsgange og stemningen omkring bordet under måltidet. Selvom det umiddelbart anbefales, at screeningen af borgere på plejehjem tager hensyn til den enkelte beboers individuelle behov, viser testen, at der opstår en række udfordringer ved at differentiere mellem kostformer i måltidssituationen. Særligt i forhold til anretning og servering var det ofte svært for personalet at holde styr på, hvilke kostformer borgerne skulle have, hvornår de enkelte retter skulle serveres og i hvilken rækkefølge.

Det kan derfor være en fordel at vælge samme kostform, hhv. kost til småtspisende 7 eller 9 MJ til alle beboerne, for således at sikre, at alle beboerne får nok at spise, og at stemningen omkring bordet ikke påvirkes negativt.

Ændrede portionsstørrelser og oplevelse af mæthed

Flere af de hjemmeboende borgere opdagede i løbet af testen, at portionsstørrelserne i det nye menukoncept var mindre end tidligere. Borgere - både på ældrekost og på kost til småtspisende - havde i forbindelse med baselinebesøget fortalt, at de gemte dele af måltidet til frokost næste dag, hvilket de var meget tilfredse med.

Både ernæringsmæssigt og ift. fødevarerikkerhed er det problematisk, når borgerne deler retterne op og gemmer mad til andre måltider, da det gør det svært at sikre borgernes energiindtag. Derfor var formålet med det nye menukoncept netop også at skabe retter, der i højere grad passede til borgernes egentlige behov. Derudover

bidrager mere individuelt tilpassede portionsstørrelser også positivt til en bæredygtig produktion i KMS, der således ikke leverer 'for meget' til borgerne.

Kostformernes betydning for borgernes vægt

Forud for testen blev alle 15 borgere screenet for at se hvilken kostform de enkelte borgere modtager i forhold til de nye kostformer - normalcost, ældre-cost og kost til småtspisende. Fordelingen viste sig at være nærmest ligeligt fordelt mellem de tre kostformer.

Langt størstedelen af borgerne oplevede ikke nævneværdige ændringer i vægten under testperioden. Fire borgere oplevede dog vægttab under testperioden på mellem 1,5 og 3,4 kg og tre borgere oplevede at tage mellem 1,1 og 2,2 kg. på i testperioden.

Screeningsværktøj mangler

Opfølgningen på borgernes vægt efter testperioden var oprindeligt ikke en del af NYD-testen men blev tilføjet, da der i projektgruppen var bekymring for, hvordan de nye kostformer ville påvirke borgernes vægt. Der er i NYD-regi udarbejdet et nyt screeningsværktøj på baggrund af eksisterende viden og mhp. at vurdere borgers behov.

Færre retter til småtspisende borgere - nyt måltidskoncept

På baggrund af borgernes oplevelser under testperioden blev det besluttet, at fire retter til småtspisende 9 MJ var i overkanten, da retterne blev for små og skabte forvirring hos borgerne, som oftest er den mest svækkede modtagergruppe. Det blev på baggrund af testen besluttet, at 'småtspisende 9 MJ' fremadrettet skal bestå af tre komponenter (hovedret + 2 søde/salte fristelser/drikke), 'småtspisende 7 MJ' skal bestå af to komponenter (hovedret + 1 sød/salt fristelse/drik) og 'normalcost 7/9 MJ' skal bestå af en hovedret.

Køleleveret mad

Utryghed og bekymring omkring mikrobølgeovne skal imødekommes

I forbindelse med rekruttering af borgere til testen sagde en række borgere i første omgang ja til at deltage i testen men ombestemte sig, da de hørte, at testen involverede køleleveret mad mhp. opvarmning i mikrobølgeovn. De deltagende borgere indvilligede i at få køleleveret mad, men flere af dem udtrykte bekymring ved at skulle bruge en mikrobølgeovn.

For at sikre, at borgerne fik en positiv oplevelse af mikrobølgeovnen, udarbejdede projektgruppen en let tilgængelig og billedrig opvarmningsguide, som borgerne fik udleveret sammen med mikrobølgeovnen. Derudover blev borgerne i forbindelse med det første testbesøg vejledt i at bruge mikrobølgeovnen, hvilket betød, at de fleste borgere efterfølgende godt kunne finde ud af at betjene den udleverede mikrobølgeovn.

Mikrobølgeovnen skal passe til borgernes funktionsniveau

På trods af opvarmningsmanualen oplevede borgerne alligevel en række udfordringer ved brugen af den udleverede mikrobølgeovn, særligt i forhold til mikrobølgeovnens indstillinger og funktioner.

Anbefalingen på test er derfor, at borgerne bør sikres mikrobølgeovne, som imødekommer borgernes evt. fysiske udfordringer såsom nedsat/svækket syn og manglende styrke i hænder og fingre.

Mikrobølgeovnen skal derfor bl.a. være:

- Let at betjene, selv med nedsat syn og manglende funktion i hænder/fingre
- Gerne have håndtag til åbning i stedet for knapper, som er svære at trykke ind
- Intuitiv og let at indstille, gerne to drejeknapper for tid og effekt. Ikke for mange knapper og funktioner, der kan forvirre
- Let at rengøre indeni og udenpå
- Uden grillfunktion, da dette kan forvirre borgerne og potentielt være problematisk forhold til opvarmning af mad i emballager
- Knapper og tal bør leve op til 'Design for All', samt Standard ISO 17480 om easy open

Køleleveret mad kan opleves som positivt

Efter testen valgte fem af borgerne at beholde den udleverede mikrobølgeovn, og nogle af borgerne udtrykte, at de gerne ville overgå til køleleveret mad allerede nu, da de oplevede en større grad af frihed i forhold til varm levering af mad. Størstedelen af borgerne valgte dog at levere mikrobølgeovnen tilbage og fortsætte med varm levering.

De nye retter

NYD opleves mere sprødt, friskt, indbydende og spændende

Både hos hjemmeboende borgere og på plejehjemmene var oplevelsen generelt, at de nye retter var spændende og mere indbydende end tidligere. Borgerne og medarbejderne oplevede, at maden var mere frisk, grøntsagerne mere sprøde, og at retterne generelt tog sig bedre ud. Dog var der nogle udfordringer ved de salte fristelser såsom fx pizzasnegle, hvedeboller og pirogger, da retterne var ukendte for både personalet og borgerne. Disse blev ikke i samme grad spist op som de søde fristelser og drikke.

Nyt menukoncept giver udfordringer ved opvarmning

For medarbejderne på plejehjemmene blev det nye menukoncept taget godt imod, da maden så mere indbydende ud end tidligere. Samtidig oplevede medarbejderne dog, at det nye koncept var mere tidskrævende og lidt vanskeligere at overskue - måske især pga. mere differentierede kostformer.

Nye smage og nye sammensætninger; er borgerne klar til de nye retter?

I forbindelse med bestilling hos de hjemmeboende borgere udtrykte borgere skepsis ved mængden af lakrids og rabarber i retterne, og nogle valgte endda at gå helt uden om retterne. På plejehjemmene havde beboerne ikke i samme grad haft mulighed for at se menuen, før den blev serveret. Her tog de fx godt imod citronfromagen med lakridssirup, selvom de havde svært ved at placere smagen. Nogle af beboerne var meget tilfredse med de nye retter, som var mere krydrede og indeholdte flere friske grøntsager, mens andre syntes, at maden var for speciel og anderledes end det, de var vant til. Beboernes oplevelse af maden er derfor meget afhængig af, hvad de tidligere har været vant til at spise - også før de kom på plejehjem.

Design & Identitet

Da der i testen blev spurgt ind til borgernes oplevelse af emballagen, blev det tydeligt, at der er meget forskellig oplevelse af designets betydning for spiseoplevelsen.

Borgers holdning til designets betydning

Borgere kommenterer, at maden ser indbydende ud, at både emballage, struktur, duft og farve er med til at gøre maden lækker samt at emballagen er mere ergonomisk, lettere at åbne, aflæse og spise af. Enkelte testpersoner er begyndt at spise af emballagen under testen, både fordi det er lettere, men også fordi maden stadigvæk ser lækker ud i emballagen.

Flere borgere tillægger ikke umiddelbart designet nogen betydning, men bemærker dog forskellene, når de vises den gamle over for den nye emballage

Flere borgere udtaler, at designet kan være lige meget. Under samtalen, når eksempelvis interviewer henleder opmærksomheden på den peeltap, som NYD-emballagen har, skifter borger dog mening og foretrækker NYD-emballagen, fordi peeltappen gør det lettere at få folien af. Ligeledes er der kommentarer om, at NYD-emballagen er mere tiltalende end den nuværende, selvom de ikke umiddelbart kan sætte ord på hvorfor.

Flere borgere udtaler, at designet ingen betydning har for måltidsoplevelsen, uanset om de spiser af emballagen eller ej. Nogle borgere giver udtryk for, at emballagen blot er plastik, som skal smides ud og er til overs. Enkelte udtaler, at de er vant til KMS' emballage, og at den nye emballage ikke nødvendigvis har givet dem mere lyst til at spise end før. Dog kommenteres - som noget positivt - at det nye design ser mere "buttet" eller rundt ud, da de gamle emballager var meget kantede.

Spiser man af emballagen eller ej?

Blandt de hjemmeboende borgere var der både før og under testen borgere, som altid spiste af emballagen, og borgere, som aldrig spiste af emballagen. De borgere, som før og under testen valgte at spise af emballagen, gjorde det oftest pga. funktionelle udfordringer og for at spare opvasken. Enkelte borgere, som før testen var vant til at tallerkenservere, overgik i testperioden til at spise af emballagen, da de mente, at maden stadig så appetitlig ud i den nye emballage. Borgere, som valgte at anrette maden på tallerken, gjorde det hovedsageligt af princip og mente ikke, at emballagen var andet end plastikaffald.

Design & ergonomi

Borgerne oplevede, at den nye emballage var lettere at holde på og mere fast i det end den tidligere emballage fra KMS. Borgerne syntes godt om de mere rundede kanter, peeltappen med riller og den bredere kant i siderne af emballagen, som gjorde det lettere at håndtere emballagen ved opvarmning i mikrobølgeovnen. Den testede emballage blev især modtaget positivt af borgerne, da den var meget lettere at åbne - både pga. den farvede forskudte peeltap og forseglingen, som lettere gled op efter opvarmning i mikrobølgeovn. Udfordringen ved den nye emballage var, at selve bunden i emballagen er mindre end i de tidligere emballager, hvilket gjorde det sværere at skære kødet nede i emballagen. Dette løste borgerne fx ved at tage kødet op og skære det i mindre stykker, inden måltidet blev indtaget.

Farvens betydning?

Under testperioden fik borgerne leveret mad i emballagefarverne hvid og sort, som de tidligere har været vant til fra eksisterende emballage, og blev derudover også fremvist emballage i cremefarvet og mørkeblå, disse dog uden mad.

Borgernes holdninger til de forskellige emballagefarver er ikke entydige. Farverne sort/blå, hvid/creme opleves forskellige, sommetider direkte modstridende, og det er en meget personafhængigt, om farverne opleves som positive eller negative. Samlet set opleves det som negativt, når maden ikke præsenterer sig tydelig og pæn i emballagen, og når emballagen er for mørk. Borgernes holdning til emballagens farver viser, at borgerne overordnet foretrækker lyse emballager, da det er lettere at se maden heri. Samtidig er det dog vigtigt for borgerne, at emballagens farver er i kontrast til maden, så retterne fremstår tydeligere.

Borgerens oplevelse af farver:

Hvid: hospitalsagtig, hård, steril, klinisk, ser mere appetitligt ud, samme farve som en tallerken. Borgere kommenterer at det er nemmere at se maden, når der er hvid baggrund

Cremerfarvet: varm, dejlig, nusset, tiltalende, behagelig, "men lidt for fersk". Flere borgere kommenterer, at de foretrækker cremefarvet, da den er mere naturlig end hvid.

Sort: hyggelig, velkendt.

Flere borgere kommenterer at de ikke bryder sig om den sorte emballage da det er svært at se maden, og de har brug for stærk belysning.



Mørkeblå: unaturlig, flot, kan lide farven, forkert madfarve.

Flere kommenterer at de ikke kan tænke sig at få mad i den, andre at de kan. Den blå emballagefarve får mange kommentarer fra borgerne, der enten synes, at den er helt forkert til servering af mad, eller som synes, at den blå farve er frisk og spændende i forhold til de sorte og hvide emballager, de er vant til. Borgerne har dog ikke fået leveret mad i den blå emballage, så det er svært at vide, hvordan borgerne reelt ville reagere på at få maden leveret i denne emballagefarve.

Anbefaling af cremefarvet & mørkeblå

Cremerfarvet anbefales, da lys emballage foretrækkes, og den cremefarvede har overvejende behagelige associationer frem for den hvide samt refererer tilbage til klassisk keramik/fajance og således underbygger oplevelsen af et tallerkenmåltid.

Mørkeblå anbefales, da det er en lysere mørk nuance end sort. Farven sort gør det meget svært for borgerne at se måltidet og ruminddelingen i emballagen. Forskning viser, at et måltid serveret på blå underlag kan øge appetitten og madindtaget. Derfor anbefales det at implementere emballage i mørkeblå. Ydermere refererer den mørkeblå tilbage til klassisk keramik/porcelæn og underbygger således oplevelsen af et tallerkenmåltid.

KMS bør tilstræbe at servere måltidet i lys emballage frem for mørk, dog bør emballagen altid repræsenterer en god kontrast til måltidets farver.

De farverige etiketter giver et friskt pust

Borgerne er meget tilfredse med de nye etiketter og den nye identitet for KMS, som de oplever som et friskt pust, som får maden til at fremstå frisk og appetitlig. Nogle borgere efterspørger en sammenhæng mellem farverne på de forskellige etiketter, men dette er af tekniske hensyn ikke muligt at efterleve.

Brug af ikoner og tegn vs. tekst

Flere af borgerne forklarede, at de ikke havde bemærket ikonet for opvarmning i mikrobølgeovn, men at de i højere grad kiggede på de tekstede anvisninger, når de skulle finde ud af, om maden skulle opvarmes.




Borgerne ser efter de nødvendige oplysninger - resten bliver overset.

Når borgerne kigger på etiketterne, ser de hovedsageligt efter de oplysninger, som de har brug for i forhold til at kunne spise maden. Dvs. hvad emballagen indeholder, hvad der hører med af tilbehør, og hvordan maden skal opvarmes. Resten registrerer de ikke.

Borgerne ser ikke nogen værdi i de brugte ikoner for kold eller varm mad (mikrobølgeovn og termometer). I stedet lægger borgerne vægt på, at der med tekst står, hvordan

maden skal tilberedes.

Information om tilbehør

På nogle af retterne er der tilføjet et  som viser, at der er pakket tilbehør til retten i en emballage for sig. Dette havde borgerne let ved at tolke.

Etiketstørrelse

De nye etiketter rummer mere information og er mere letlæselige - især på de store emballager. Men ulempen ved de store etiketter er, at de ikke giver mulighed for at se maden, før etiketten åbnes, hvilket borgerne meget gerne vil have mulighed for.

Borgerne kommenterer, at det var lettere at danne sig et indtryk af maden i den oprindelige emballage, hvor etiketterne fylder mindre men hvor det til gengæld er sværere for borgerne at aflæse informationen på etiketten.

Læsbarhed

Læsbarheden er generelt god, især på de store emballager.

Font emballage D+E er rigelig stor - kan være mindre

Font emballage C+B kan være vanskelige at tyde, især "øvrige informationer"

Fonten "gill sans condensed" er ikke velegnet til ældre da den er meget svært læsbar.

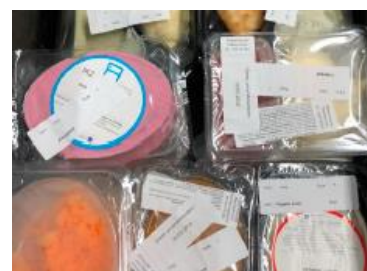
Peeltap

Borgerne er meget tilfredse med den forskudte, farvede peeltap, hvilket samtlige borgere i testen beskriver som den bedste feature ved den nye emballage.

Peeltappen måtte dog gerne være større, især på de mindre emballager, hvor den kan være meget svær at holde fast i. Ofte er de små emballager generelt sværere at åbne end de store.

Der skal være plads yderligere information

I forhold til at pakke diæter på KMS, påpeger KMS en ulempe ved den nye designidentitet, da designet ikke giver plads til ekstra labels, som ofte er nødvendige at sætte på i forhold til at give information om diæter, pakning og ruter. Manglende information er bl.a. indholdsfortegnelse, rute samt autorisationsnummer



Menuplan

Menuplanerne var generelt svære at afkode for borgerne og følgende ændringer anbefales:

- Tydeligere ugedage
- Antal samlede retter tydeliggøres pr. dag under hver kolonne
- Større runde cirkler, så det er nemmere at angive antal retter heri
- Skab overskuelighed ved at dele op i kød/vegetar/fisk

Plekehjemsmedarbejdere har udfordringer ved at følge vejledningerne

Bulk-emballage og labels var oprindeligt ikke en del af NYD-projektet, men da plejehjemmene er en stor aftager af måltider fra KMS, er det nødvendigt at medtænke plejehjemmenes behov i forbindelse med den videre udvikling af retter og etiketter.

Behov for fortsat at arbejde med medarbejdernes tolkning af labels



Der er tidligere udført et større label-projekt i samarbejde med KMS, som de eksisterende labels er resultatet af. I NYD-projektet var ønsket at udvikle labels, som inkluderede den nye designidentitet, men det var ikke muligt at komme frem til en løsning, som også kunne rumme de karakteristiske tern. Fokus for etiketterne til bulk-maden var og bør fortsat være at sikre, at medarbejderne har let ved at tolke informationerne. Da testen af det nye menukoncept viste, at medarbejderne kan have udfordringer ved at forstå sammenhængen mellem de forskellige retter, er det vigtigt, at labels

imødekommer dette.

Opvarmning afhænger af medarbejdernes eget forhold til mad

Både under baselineobservationerne og i forbindelse med testperioden blev det tydeligt, at medarbejdernes tilgang til arbejdsopgaven omkring opvarmning og servering af maden i høj grad afhænger af, hvorvidt medarbejderne personligt interesserer sig for mad.

Nogle medarbejdere gør meget ud af at varme maden op i gryder og på pande og tilsætter smør og fløde for at gøre maden mere indbydende, mens andre blot sætter maden i ovnen og følger opvarmningsmanualen efter bedste evne. I nogle tilfælde betyder dette, at maden bliver opvarmet for længe i forhold til anvisningerne, hvilket kan påvirke beboernes spiseoplevelse.

Ved brugen af ikoner er det vigtigt, at de er let aflæselige, da de skal læses af medarbejdere, som ofte ikke har fokus på opvarmning af mad og som ikke altid har det store overblik og mulighed for at læse længere beskrivelser.

Anbefalinger til implementering

Anbefalinger menukoncept

- Normalkost eller kost til småtspisende på hhv. 7 eller 9 MJ eller som specialkost/diæter
- Måltiderne køleleveres
- Måltidet MAP-pakkes, dvs. pakkes i en modificeret atmosfære
- Det leverede måltid udgør som kost til småtspisende 30-35 % af det daglige energiindtag, og for normalkost udgør måltidet 25 % af det daglige energiindtag
- Madens makronæringsstoffordeling følger "Anbefalingerne for den danske institutionskost"
- Normalkost-borgere tilbydes 16 forskellige hovedretter pr. uge
- Småtspisende tilbydes 16 forskellige hovedretter og 21-23 fristelser pr. uge
- Retter fra hele verden, grønne vegetarretter og favoritretter
- Der benyttes specialdesignet emballage til målgruppen
- Eldrekosten udfases med det nye måltidskoncept
- Borgerne skal screenes til normalkost eller kost til småtspisende på 7 eller 9 MJ
- Der udarbejdes og udvikles nye retter
- Normalkost 7/9 MJ består af en hovedret
- Kost til småtspisende 7 MJ består af en hovedret + 1 fristelse/drik
- Kost til småtspisende 9 MJ består af en hovedret + 2 fristelser/drik
- Småtspisende kan frit vælge imellem søde fristelser, salte fristelser eller proteindrikke

Anbefalinger emballagedesign

- Den forskudte peeltap er væsentlig for borgernes oplevelse af, at emballagen er let at åbne. Denne må gerne være større, især på mindre emballager, så svækkede borgere lettere kan åbne og holde på emballagerne.
- Den farvede peeltap er væsentlig for borgernes oplevelse af, at emballagen er let at åbne. Borgeren guides af farven og det anbefales at bibeholde en kraftig farve på peeltappen for at styrke borgeren i oplevelsen af hvordan emballagen skal åbnes.
- Kontrasten mellem måltid og emballage er afgørende for borgerens oplevelse af måltidet, derfor anbefales det, at der bruges mørk emballage til lyse retter og lys emballage til mørke retter.
- Borgeren oplever variationen og klarheden i farverne i de 4 farvede etiketter som appetitvækkende, og det anbefales derfor at bibeholde 4 farver. Farverne gør det nemt for borgeren at orienterer sig i måltiderne, især når køleskabet eksempelvis indeholder 8-12 emballager.
- En bredere kant samt buede kanter på emballagen, som gør emballagen både lettere og mere sikker at holde på.

Anbefalinger identitet

- Borgeren er afhængig af at kunne læse menutekst samt opvarmningsvejledning for at kunne orientere sig i forhold til valg og tilberedning af måltid. Fontstørrelsen er essentiel og derfor anbefales det, at følge anbefalinger til teksttype og fontstørrelse.
- Etiketterne skal være mindre, så borgerne lettere kan se maden forud for opvarmning. Selvom opvarmning i mikrobølgeovn anbefales, bør der stadig være anvisning til opvarmning i almindelig ovn.
- Menuplanerne skal være mere overskuelige, så borgerne lettere kan se, hvor mange forskellige retter, der skal bestilles.
- Der skal udvikles særlige menuplaner og labels til modtagerplejehjem, som har andre behov end de hjemmeboende borgere.

Generelle anbefalinger

Anbefalinger og opmærksomhedspunkter for det videre arbejde med måltidskonceptet

- Der skal udvikles et validt screeningsværktøj, der tager hensyn til borgernes aktivitetsniveau, og som kan bruges både i hjemmeplejen og på plejehjem.

- Der skal udvikles en løsning i forhold til levering af måltider til hjemmeboende borgere. Meget gerne en løsning med et retursystem, hvor chaufføren tager kassen med tilbage
- Det er nødvendigt at udvælge en mikrobølgeovnsmodel som i imødekommer borgernes behov i forhold til tilgængelighed og betjening af programmer samt knapstørrelse. Derudover bør implementering følges op af en personlig introduktion i borgerens hjem.

Endelig implementering

På baggrund af de beskrevne undersøgelser og test hos både hjemmeboende borgere og personale og beboere på København Kommunes modtagerplejehjem, er der opnået indsigt og givet konkrete input til projektets overordnede målsætninger omkring:

1. At færdigudvikle, teste og validere nyt emballagedesign i samarbejde med KMS og producent og med inddragelse af borgerne.
2. At udvikle, teste og validerer ny menustruktur for normal- og småtspisende i samarbejde med KMS og med inddragelse af borgerne.
3. At udvikle en produktion og menustruktur med flere, mindre serveringer, der er økonomisk rentabel.

Resultater og anbefalinger fra det samlede udviklingsarbejde er dertil videreudviklet mhp. at tilpasse dem de produktions- og ressourcemæssige vilkår i KMS, samt markedets muligheder for at producere det endelige emballagedesign. Det færdigudviklede måltidskoncept og emballagedesign er således, som led i en implementeringsmodning, blevet videreudviklet mhp. den fremadrettede ibrugtagning.

På baggrund af NYD-projektet arbejdes der i KMS på en gradvis implementering af det nye måltidskoncept ved udgangen af 2019, som vil betyde:

- At ældrekost udfases således, at alle borgere screenes til normalkost eller kost til småtspisende på 7 eller 9 MJ
- At alle måltider til småtspisende er sammensat af flere komponenter, som kan fordeles henover dagen
- Udvikling af særligt screeningsværktøj således at medarbejdere i hjemmesygeplejen understøttes i at screene borgerne til den rette kostform
- Retter, som er særligt udviklet mhp. at blive køleleveret, hvilket vil understøtte at maden opleves mere frisk, indbydende og farverig. Grøntsagerne vil i højere grad bevare sprødhed og fiskeretter beholde sin tekstur
- Udvikling af nye retter med fokus på verdenskøkkenet, grønne vegetarretter og klassiske favoritretter

Dertil vil borgere, på baggrund af NYD-projektet, pr. 1. dec. 2019 modtage mad i en specialdesignet emballage, som:

- Er ergonomisk lettere at holde på med buede kanter og indhak i siderne
- Har forskudt peeltap, som understøtter en nemmere håndtering ifm. åbning

- MAP pakkes for længere holdbarhed og friskhed
- Kan opvarmes i både mikrobølgeovn og almindelig ovn
- Sikrer høj (bakteriologisk) hygiejne
- Har en lav miljøbelastning
- Findes i en lys og en mørk nuance, så maden kan leveres i kontrastfarvet emballage

Sidst er der som del af NYD projektet arbejdet indgående med emballagens etiketdesign, som:

- Gør læsbarheden på etiketter markant bedre med større etiketter og nye skrifttyper
- Foruden menutekst vejleder om, hvilke tilbehør der hører til retten samt viser opvarmningsmuligheder.
- Er handlingsanvisende med bevidst brug af farver, ikoner og tegn
- Sikrer et nutidigt design