



**AALBORG UNIVERSITY**  
DENMARK

**Aalborg Universitet**

## **Bord Dæk Dig: Måltidskassen**

Hundevadt, Trine ; Waldstrøm, Camilla; Fisker, Anna Marie; Heilmann, Anna Eva Utke;  
Bagger, Nini Camilla

*Publication date:*  
2020

*Document Version*  
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

*Citation for published version (APA):*

Hundevadt, T., Waldstrøm, C., Fisker, A. M., Heilmann, A. E. U., & Bagger, N. C. (2020). *Bord Dæk Dig: Måltidskassen*. Aalborg Universitet, Institut for Byggeri og Anlæg. DCE Technical Memorandum Nr. 78

### **General rights**

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- ? Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- ? You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- ? You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

### **Take down policy**

If you believe that this document breaches copyright please contact us at [vbn@aub.aau.dk](mailto:vbn@aub.aau.dk) providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



**INSTITUT FOR BYGGERI OG ANLÆG**  
AALBORG UNIVERSITET

# **Bord Dæk Dig**

## **‘Måltidskassen’**

**– Beskrivelse af Designproces for Emballagekoncept**

Camilla Waldstrøm  
Trine Kroman Hundevadt

Anna Marie Fisker  
Anna Eva Heilmann  
Nini Bagger

**ISSN 1901-7278**

**DCE Technical Memorandum No. 78**



# Bord Dæk Dig

“Måltidskassen”

– Beskrivelse af Designproces for Emballagekoncept



Aalborg Universitet  
Institut for Byggeri og Anlæg  
Center for Food Science, Design and Experience

&  
Fælleskøkkenet I/S  
Sakskøbing

Camilla Waldstrøm  
Trine Kroman Hundevadt

Anna Marie Fisker  
Anna Eva Heilmann  
Nini Bagger

**Maj 2020**

**© Aalborg Universitet**

Udgivet 2020 af  
Aalborg Universitet  
Institut for Byggeri, By og Miljø  
Thomas Manns Vej 23  
DK-9200 Aalborg Ø, Danmark

Trykt på Aalborg Universitet, København

ISSN 1901-7278  
DCE Technical Memorandum No. 78

# Introduktion

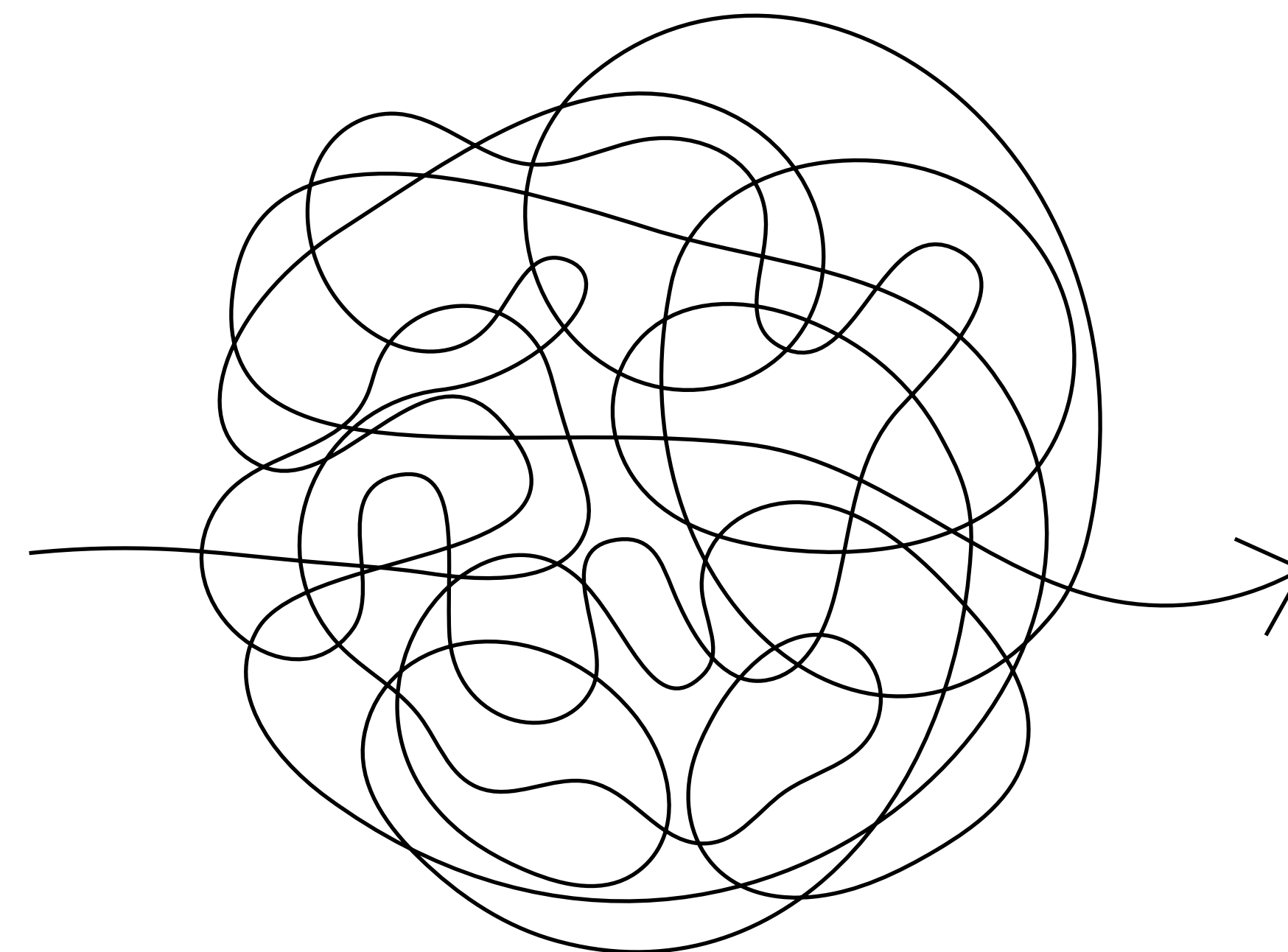
Denne rapport samler op på den designproces, der førte til det designkoncept, der blev udvalgt til at blive viderebragt til test.

Det er en beskrivelse, der kronologisk giver en gennemgang af de delprocesser designteamet var igennem, og laver nedslag de steder, hvor der er blevet valgt retning og truffet designvalg. Det er ikke en udtømmende beskrivelse, idet en designproces sjældent er lineær i sin natur og ofte kun retrospektivt kan beskrives med en form for "rød tråd".

Det betyder også, at det ikke er alle designteamets mellemregninger eller fravalg, der kan blive vist i det følgende.

Hver enkelt delfase introduceres, for derefter at blive beskrevet med de leverancer designteamet havde til projektet og projektgruppen.

God fornøjelse!



Den reelle designprocess

# Indhold

Introduktion

Designteamet

Indsigtsfase

Brugerstudier

Brugertyper

Desk research

Mikrokursus

Konceptudvikling

Kick off

Indledende ide-generering

HMW spørgsmål

Ide-generering

Skitsering

Konceptretninger

Udvælgelse af koncept

Designprincipper

Konceptdetaljering

Besøg ved FK

Formgivning og modellering

Materialeovervejelser

Brugsscenarier

Udvikling af visuelt udtryk

Formgivning af emballagekoncept

Kortlægning af emballagesystem

Emballagekoncept

Oplæg til grafisk designsystem

Proof of Concept

# Designteamet fra Designit

Emil Wegger, lead industriel designer

Rikke Frederiksen, design researcher og antropolog

Laura Bech, antropolog

Trine Hundevadt, senior projektleder og antropolog

Camilla Waldstrøm, senior service designer og facilitator

Elodie Lepaulier, industriel designer

Anna Luckmann, grafisk designer

Stine Engelbrecht Nielsen, grafisk design intern

Katrine Rafn, industriel designer og challenger



# Indsigtsfase

Designteamet deltog i projektets indsigtsfaser, der bestod af brugerstudier og desk research. Dertil havde designteamet også en designdrevet indsigtsfase bestående af desk research inden for relevante emner. Teamet havde derfor allerede opgaven godt "inde under huden".

Da den nuværende madservice løsning er designet til opvarmning i mikrobølgeovn var det også væsentligt at få afdækket muligheder og begrænsninger inden for dette, hvorfor designteamet med projektgruppen deltog i et kursus omkring madlavning i mikrobølgeovn.





Indsigtsfase

## Brugerstudier - Designresearch-fase

Designteamet lavede en opsamling og kondensering af indsigter indsamlet i designresearch-fasen for at skabe overblik over hvilke input der kunne starte og drive designprocessen og udviklingen af muligheder for de fremtidige koncepter og løsninger. Denne kondensering indeholder derfor kun udvalgte punkter.

Det var en opsamling med fokus på at afdække de udfordringer og muligheder der lå inden for projektet scope "at udvikle et nyt emballagekoncept" og blev en samling af input fra interviews med brugere, observationer af plejepersonale og chauffører, workshop med FK's personale og konference afholdt på Fuglsang Kunstmuseum for fagprofessionelle.

De følgende sider gengiver designteamets opsamling fra indsigtsfasen.

Indsigtsfase

# Brugerstudier

## Findings overview

### Borger

- Maden anrettes i bakker efter funktionelle og æstetiske principper
- Ældrekosten suppleres med anden og til tider mindre lødige kost
- Den nuværende emballage passer ikke til brug i hjemmet
- Borgeren mangler overblik over information og muligheder ved Fælleskøkkenet

### Medarbejder

- Den æstetiske anretning må vige af hensyn til funktionelle
- Inside-out information på label er et must for medarbejderne
- Delelementer og emballagetyper har indflydelse på arbejdsgangen

### Chauffør

- Chaufføren er Fælleskøkkenets 'Postmand Per'
- Emballagen er tilpasset produktion og udbringning - ikke borgernes hjem

### Plejepersonale

- Hjælp til måltidet passes ind i plejerens program
- Mange forskellige hjælpere i borgers hjem øger risikoen gammel mad på middagsbordet
- Plejerne udvikler individuelle metoder til at tilberede maden
- Anretning og det sidste drys er en central del af tilberedningen

### Pårørende

- Ældremaden er trist, plasticpakket mad, som de pårørende ikke har lyst til selv at smage

### Fremtidens ældre

- Ældremad er for dem, der ikke kan klare sig selv længere
- Fremtidens ældre sætte høje krav til kvalitet og selvbestemmelse
- Fremtidens ældre forventer højt informations niveau og høj grad af usability
- De har høje forventninger om at blive taget i hånden og guidet igennem tilberedningen af færdigretterne

\*Slides er fra en intern ideation workshop, hvor fokus var en hurtig kondensering af indsigter. Det betyder at der ikke er brugt tid på korrekturlæsning.



Indsigtsfase

# Brugerstudier

## Pains overview

### Borger og fremtidige brugere

- Håndtere emballagen og mad korrekt
- Opnå og bevare overblik over information og muligheder
- Emballage og etiket er designet ud fra et inside out perspektiv
- De mangle selvbestemmelse
- Maden ikke i sin nuværende form vækker appetitten
- Måltidet er noget, der bare skal overstås

### Plejer

- Hun ikke kan tilberede maden, så alle delelementer kommer til deres ret
- Hun ikke ikke overskue hvad der er i køleskabet, uden at tage al maden ud
- Maden skal gøres klar, selvom borgeren ikke ønsker at spise
- Borgeren risikere af få serveret for gammel mad

### Medarbejder og chauffør

- Æstetik og funktionalitet ikke harmonerer
- Forskellige retter passer ikke i de samme emballager
- Hvis information kommer på siden af emballagen
- Ændringer i emballage og emballering vil give overarbejde og risiko for fejl

### Maden

- Borgerens appetit ikke vækkes af emballagen
- Den ikke kommer til sin ret i den nuværende emballage
- Udseende ændrer sig under nedkøling og transport
- Ældremad har et dårligt ry

\*Slides er fra en intern ideation workshop, hvor fokus var en hurtig kondensering af indsigter. Det betyder at der ikke er brugt tid på korrekturlæsning.

Indsigtsfase

# Brugerstudier

## Needs overview

### Borger og fremtidens ældre

- Mere fleksibilitet i forhold til måltidets sammensætning og inddeling
- Bedre overblik over hvilken mad i køleskabet
- Løbende guidens om muligheder ved Fælleskøkkenet
- Synlig tilberedningsvejledning
- Appetitvækkende emballage

### Plejere

- Bedre overblik over maden i køleskabet
- Mulighed for at tilberede de forskellige delelementer korrekt
- Hjælpe borger til mere fleksibilitet i forhold til mad og måltider

### Medarbejdere og chauffører

- Færre men mere fleksible emballageløsninger
- Emballage, der både passer til arbejdsgange og brug i hjemmet
- Information og kommunikationer, der understøtter deres arbejdsgang, men samtidig gør det nemmere for dem, at hjælpe borger

### Maden

- En rebranding
- Mulighed for at beholde sin gode kvalitet fra start til slut

Intern ideation workshop  
2018

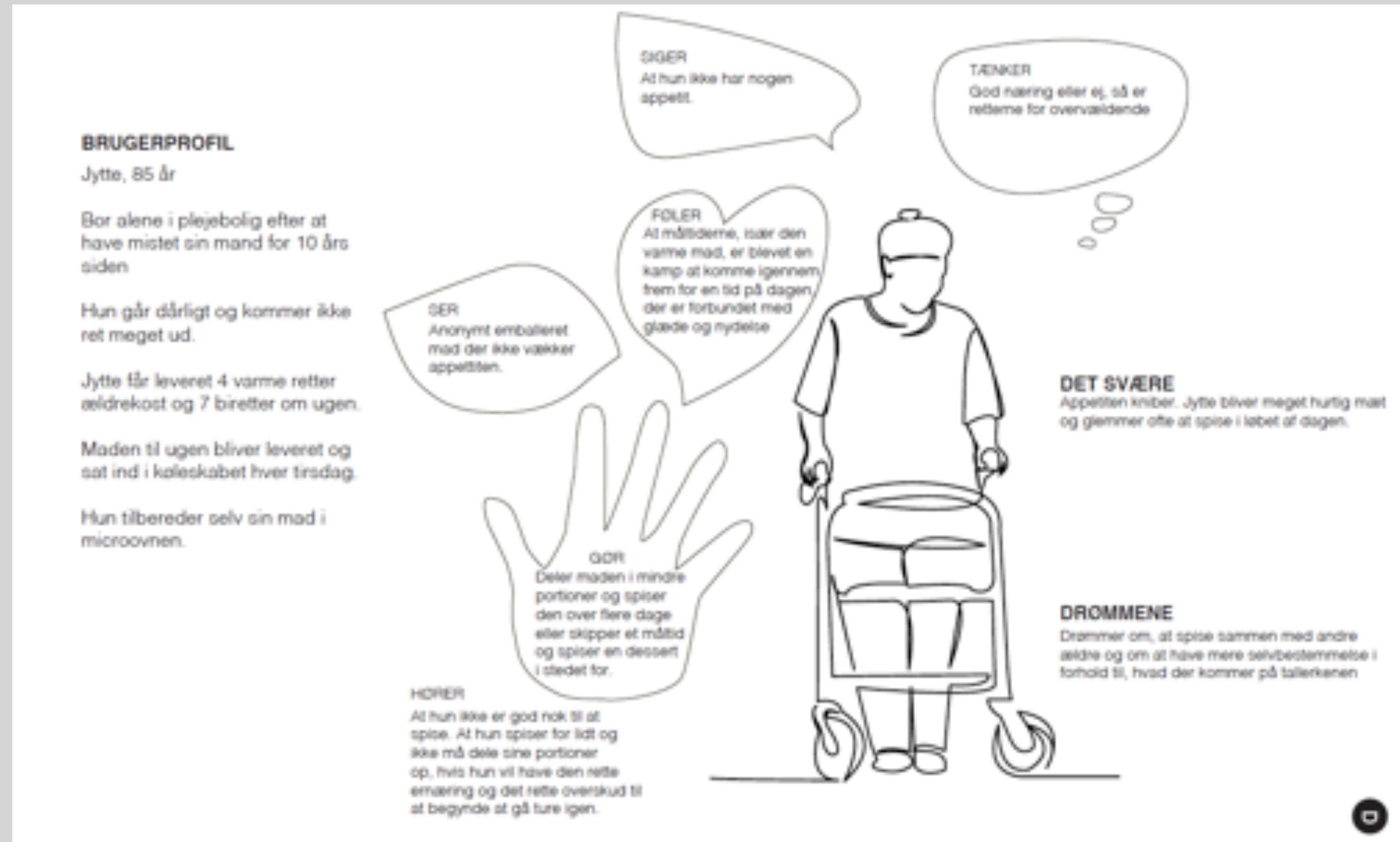
\*Slides er fra en intern ideation workshop, hvor fokus var en hurtig kondensering af indsigter. Det betyder at der ikke er brugt tid på korrekturlæsning.





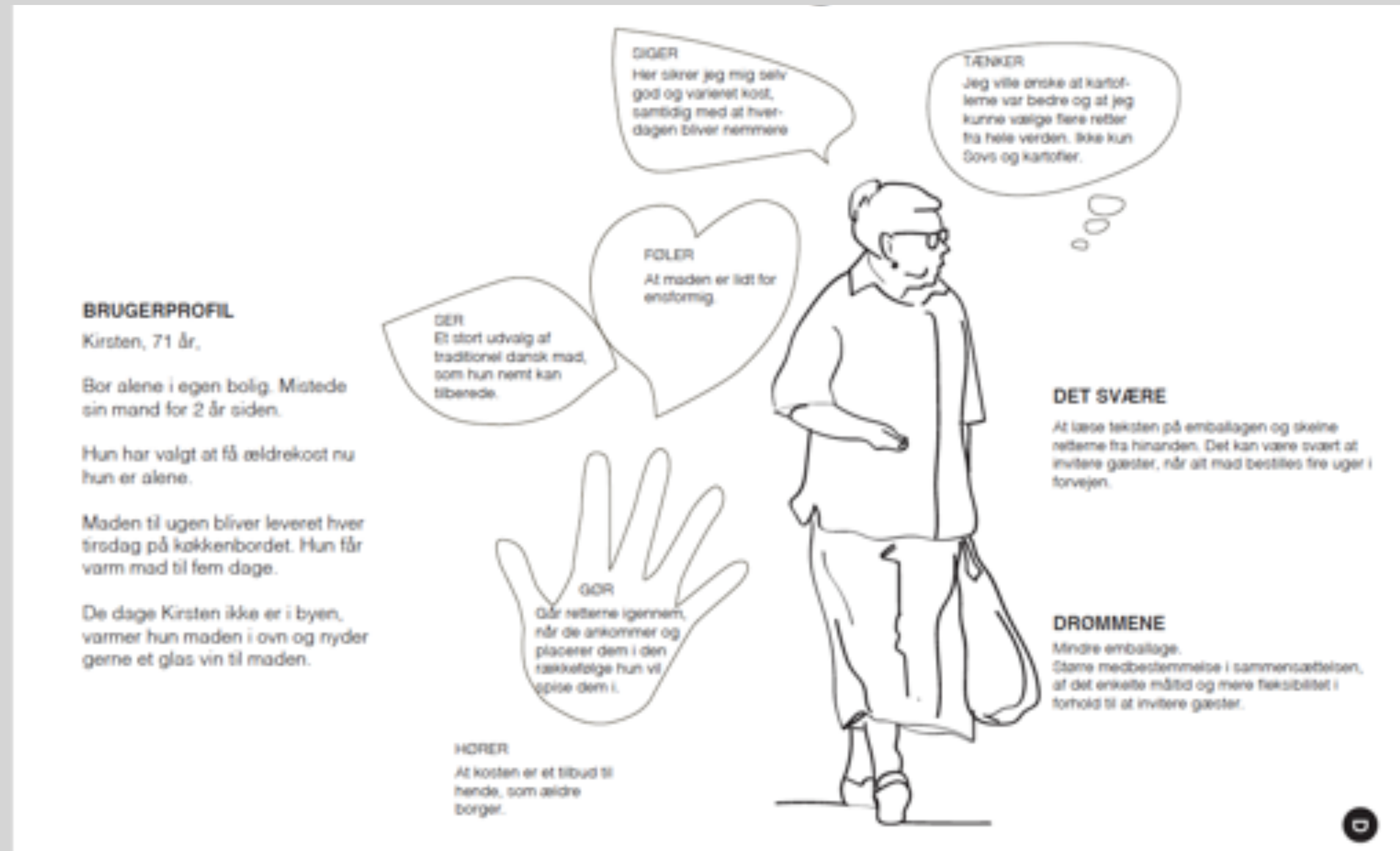
Indsigtsfase

# Brugertyper



Indsigtsfase

# Brugertyper





Indsigtsfase

# Brugertyper

**BRUGERPROFIL**  
Preben, 75 år

Bor i privat hjem sammen med sin hustru Åse på 69.

Preben er for nyligt blevet opereret for spiserørskræft og er efter udskrivelse blevet visiteret til ældrekost.

Preben får leveret 7 retter om ugen. Åse varmer maden i traditionel ovn til Preben.

**SIGER**  
Det er godt nok. Det kan vel ikke være anderledes lige nu.

**TÆNKER**  
De her kartofler er altså noget kedelige. Gid der var lidt mere variation.

**FØLER**  
Maden minder ham om sygdommen og har mistet sin rare følelse. Måltidet skal bare overstås.

**GER**  
Institutionel mad, der minder ham om, at han endnu er syg.

**DET SVÆRE**  
At acceptere sygdommens omstændigheder. Plastbakken minder ham hver dag om den. Derfor har han ikke længere lyst til at spise sammen med sin hustru. Der er for stor forskel mellem det de hver især spiser.

**GOR**  
Spiser alene foran fjernsynet.

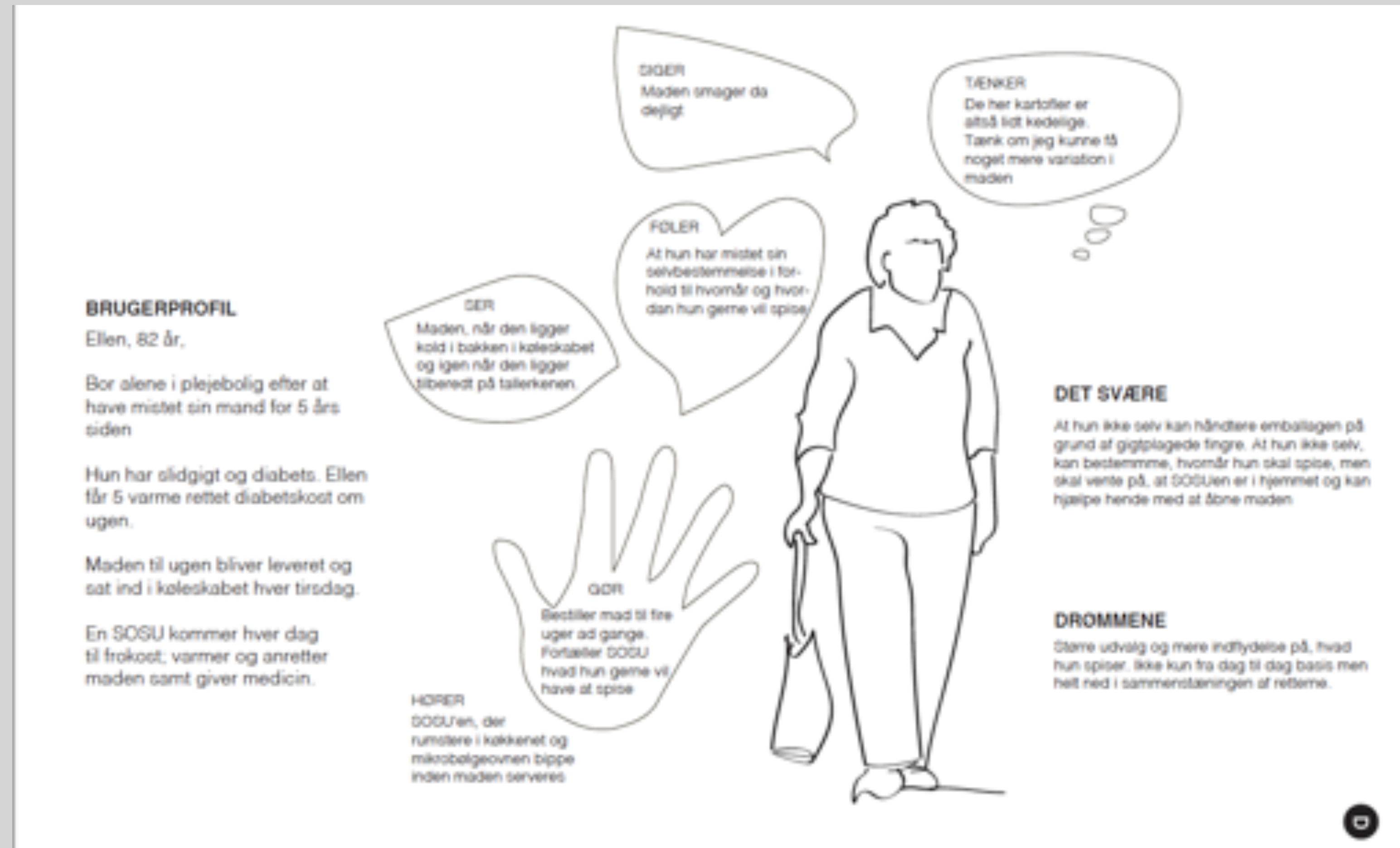
**DROMMENE**  
At han og hustruen spiser det samme. At maden og levering ikke hele tiden minder ham om, at han endnu ikke er helt rask.

**HØRER**  
At ældregruppen måske er en midlertidig ordning, som han er på, indtil han har det bedre igen.



Indsigtsfase

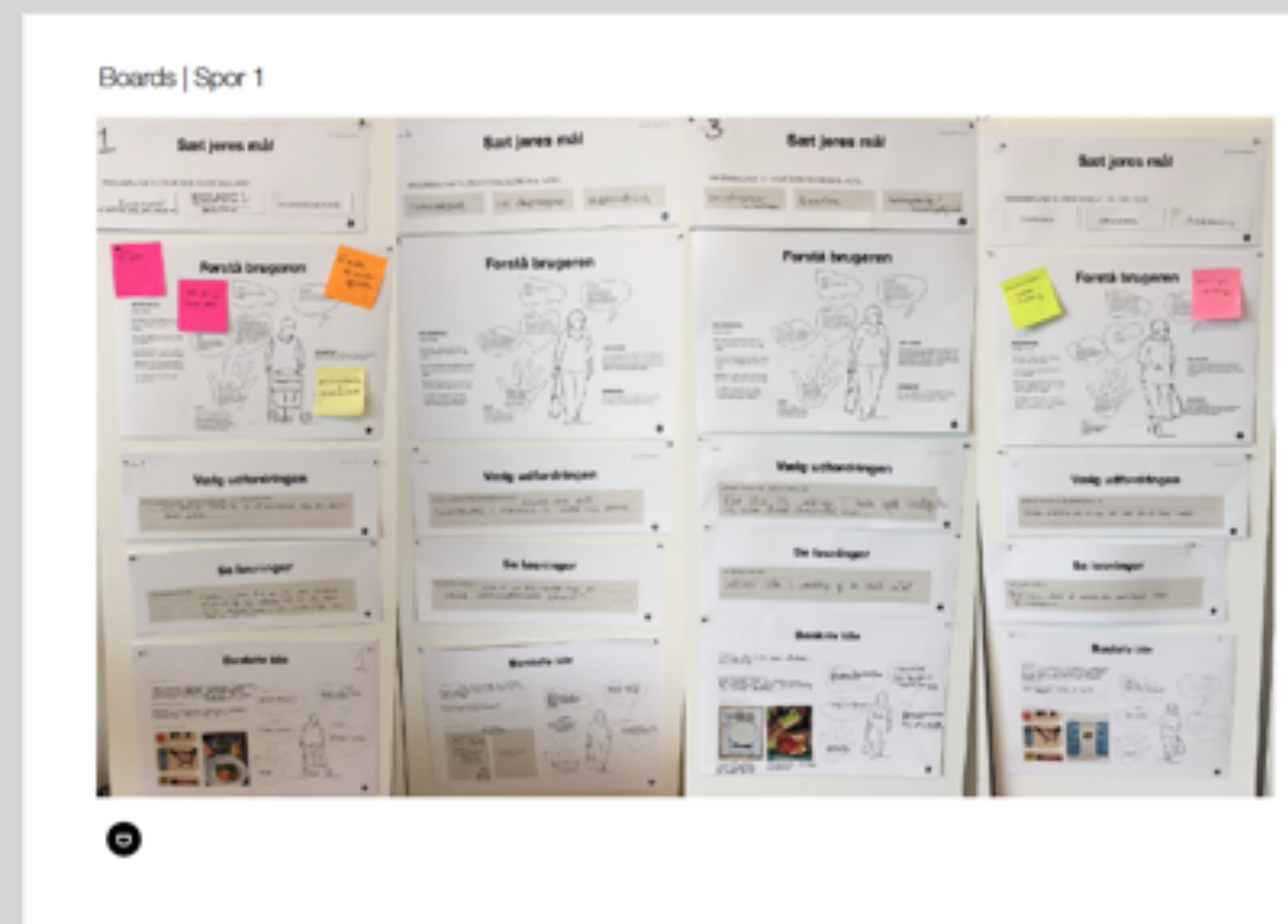
# Brugertyper



Indsigtsfase

# Brugertyper

Opsamling fra Konferencen på Fulgsang Kunstmuseum







Konceptudvikling

# Desk Research

Research på forskning omkring mad og måltid gav blandt andet inspiration omkring mad som en social forordning, herunder: Måltidets socialitet, hvor en central del af det at spise, er at tilberede maden. Her sker der en transformation af det naturlige til det kulturelle: Det er madlavningen, der adskiller os fra dyr.

Men der ligger også mange andre former for grænsedragninger og sociale eller kulturelle processer i den måde vi omgår mad på.





Konceptudvikling

# Desk research

Research omkring ældres syn på mad gav viden om at ældre refererer til familiemåltidet omkring bordet, når de taler om 'det rigtige måltid'. Mange oplever, at det at spise alene, ikke er 'rigtigt' det er ikke det rigtige måltid.

Udfordringen for ældre, er at bevare deres identitet og deres værdighed i 'ældremåltidet'. I madservice definerer andre hvad de skal spise, hvor de tidligere selv definerede det. Maden og måltidet bliver til ud fra et sundhedsperspektiv og ikke ud fra et socialt perspektiv. Det opleves som meget teknisk at skulle tilberede den udbragte mad, og at maden igen bare er 'næring'.



Konceptudvikling

# Desk research

Research omkring mere fysiologiske aspekter omkring gav inspiration til drøftelser omkring menneskers sensoriske oplevelse af forskellige fødevarer.

For eksempel at vi bl.a. påvirkes af kombinationen af de fem grundsmage sødt, salt, surt, bittert og umami med smerten fra elementer som chili, peberrod eller mentol. At vi påvirkes af madens udseende og oplevelsen af lugte, af lyden, når vi tygger samt tyggemodstanden. Og oplevelsen af maden før, under og efter måltidet samt hvor vi spiser maden og med hvem.

[food.dtu.dk/service/om-os/faciliteter-og-infrastruktur/sensorisk-analyse](http://food.dtu.dk/service/om-os/faciliteter-og-infrastruktur/sensorisk-analyse)

The screenshot shows the website for DTU Fødevarerinstitutionen. The header includes the DTU logo and navigation links: FORSKNING, INNOVATION, RÅDGIVNING, UDDANNELSE, TEMAER, PUBLIKATIONER, and NYHEDER. The main content area is titled 'Sensorisk analyse' and features a list of bullet points describing sensory experiences. On the left, there is a sidebar menu with categories like 'Organisation', 'Alle medarbejdere', and 'Faciliteter og infrastruktur'. On the right, there are two 'Kontakt' sections for Grethe Hyldig and Rie Sørensen.

**DTU Fødevarerinstitutionen**

FORSKNING | INNOVATION | RÅDGIVNING | UDDANNELSE | TEMAER | PUBLIKATIONER | NYHEDER

Forside | Om instituttet | Faciliteter og infrastruktur | Sensorisk analyse

**Organisation**

- Alle medarbejdere
- Forskningsgruppelødere
- Institutedelse
- Advisory board
- Ledige stillinger
- Faciliteter og infrastruktur
  - Næringsstofdatabase
  - Nationale kostundersøgelser
  - DTU Bryghus
  - Fermentorer
  - Helgenomsakventering
  - Insektfaciliteter
  - Infrastruktur til analytisk fødevareranalyse
  - Mikroalgearbejde

**Sensorisk analyse**

Menneskers sensoriske oplevelse af forskellige fødevarer er blandt andet påvirket af:

- kombinationen af de fem grundsmage sødt, salt, surt, bittert og umami med smerten fra elementer som chili, peberrod eller mentol
- madens udseende
- oplevelsen af lugte
- lyden, når vi tygger samt tyggemodstanden
- oplevelsen af maden før, under og efter måltidet
- hvor vi spiser maden og med hvem.

Ved hjælp af sensorisk forskning er det for DTU Fødevarerinstitutionen muligt at koble den sansemæssige oplevelse med fødevarerens bagvedliggende egenskaber, for bl.a. at forstå den betydning råvarekvalitet og forarbejdning har på fødevarerens sensoriske egenskaber.

Sensorisk er således et godt værktøj til at beskrive fødevarerens kvalitet og som sådan et uundværligt element i forskning og innovation, når den gode smag skal udvikles eller fastholdes.

DTU Fødevarerinstitutionen kan i samarbejde med virksomheder hjælpe med at

**Kontakt**

**Grethe Hyldig**  
Seniorforsker  
DTU Fødevarerinstitutionen  
45 25 25 45  
gthy@food.dtu.dk

**Kontakt**

**Rie Sørensen**  
Levnedsmiddeltækn...  
DTU Fødevarerinstitutionen  
93 51 89 39  
rie@food.dtu.dk



Konceptudvikling

# Desk research

Research på fødevareremballage gav input til nogle designgreb i forhold til at designe mod en mere cirkulær fremtid for de enkelte emballagetyper.

[plast.dk/vi-vil-designe-plastemballage-til-genbrug-og-genavendelse/](http://plast.dk/vi-vil-designe-plastemballage-til-genbrug-og-genavendelse/)





Indsigtsfase

# Mikrobølgeovnskursus

Deltagere fra hele projektgruppen deltog i et kursus omhandlende tilberedning af fødevarer i mikrobølgeovn samt afdækning af nye teknologier og mulighedsrum. Kurset blev afholdt af Dansk Teknologisk Institut. Dette skulle hjælpe den videre proces ift. de indsamlede indsigter om måltidsoplevelsen. Kurset gav hands-on erfaringer med tilberedning i mikrobølgeovn og nye indsigter i hvorledes emballage kan bruges aktivt i forhold til denne tilberedning, samt hvilke teknologiske begrænsninger denne opvarmningsform har.

På de følgende sider vises koncepter med henblik på "optimal" opvarmning i mikrobølgeovn skitseret på dagen med kursusholderne.



Indsigtsfase

# Mikroovnskursus

## Optimering ift. mikrobølgeopvarmning

### Beskrivelse fra opsamlingen

Gruppe 1 fremviste ideen om at give borgeren en "dine", som fast del af tilberedningen i deres mikrobølgeovne. Herefter opdèles måltidene i komponenter, således at alle borgere modtager 7x portion 1 (kød), 7 x portion 2 (Kartofler, ris, pasta, stivelse), 7 x portion 3 (grønt), 7 portion 4 (sovs/dressing) hver uge.

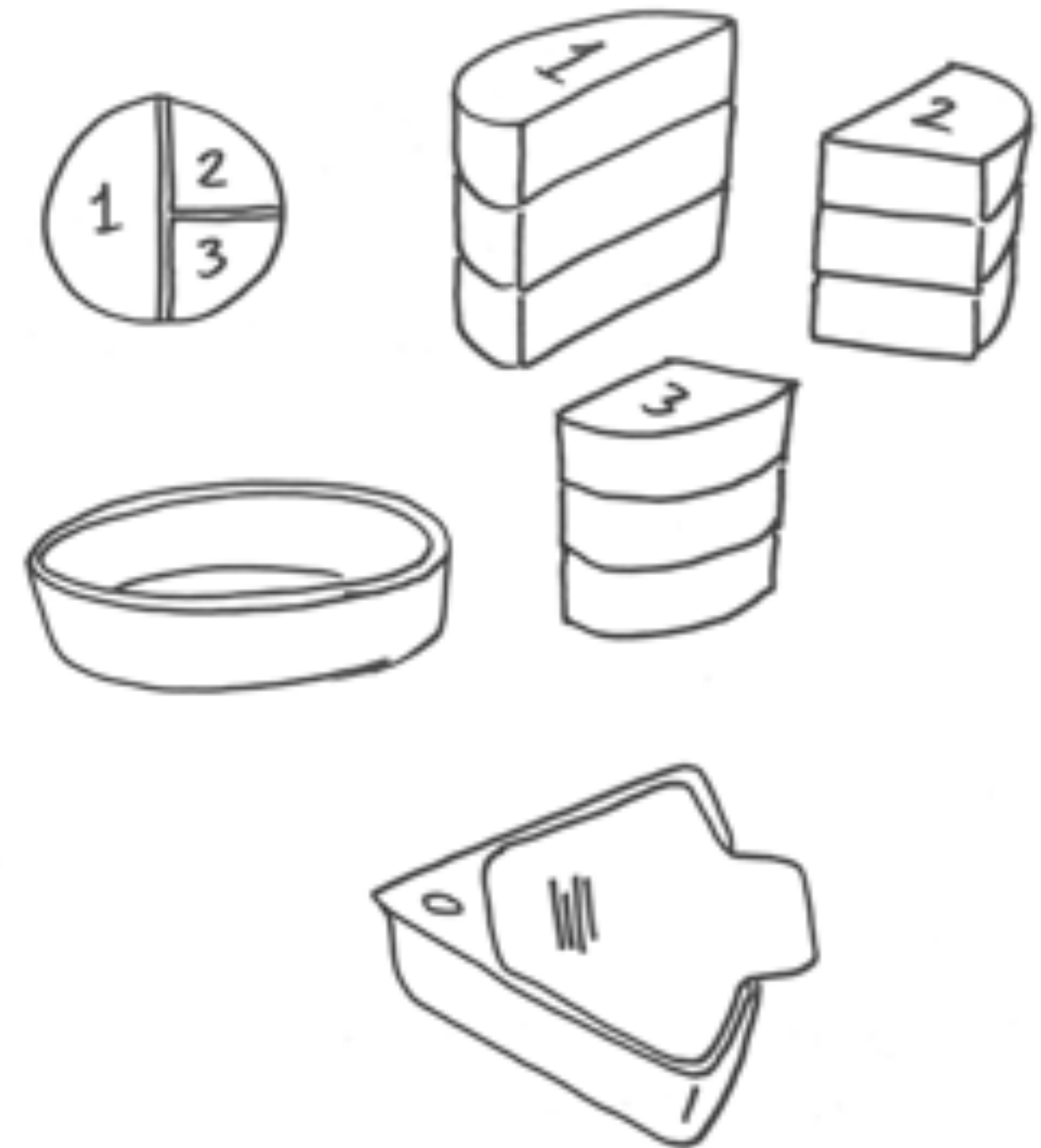
Det er så ideen at borgeren selv kan vælge en af hver komponent hver dag og det samlede antal danner en tallerkenud/måltid. Det er tiltænkt at dinen er rund og på størrelse med en tallerken. Hver komponent af så inddelt i fire forskellige størrelse "lagkagestykker" strålt efter indhold, som fylder hele dinen og derved kan indsættes i mikrobølgeovnen.

Herefter kan dinen med de forskellige komponenter opvarmes sammen på samme tid. Dette skyldes at man inden afgang fra Fælleskøkkenet I/S har tilført hvert komponent den rette perforerede film, således at mikrobølgeerne trækker gennem filmen med forskellig grad af efter optimal opvarmning af pågældende komponent.

Altså har denne film til hus i Fælleskøkkenet og tilføres alle komponenterne inden den udsendes til borgeren.

### Key take-aways

- Konceptet kræver en blivende part (reflektor), som alle brugere skal have udleveret eller købe
- Borgeren får frihed til at sammensætte sit eget måltid, - men med tydelig fysisk og visuel vejledning.
- Hvis "lagkagerne" foleres individuelt, og placeres i den blivende part, optimeres opvarmningen i mikrovnen.



Indsigtsfase

# Mikroovnskursus

## Optimering ift. mikrobølgeopvarmning

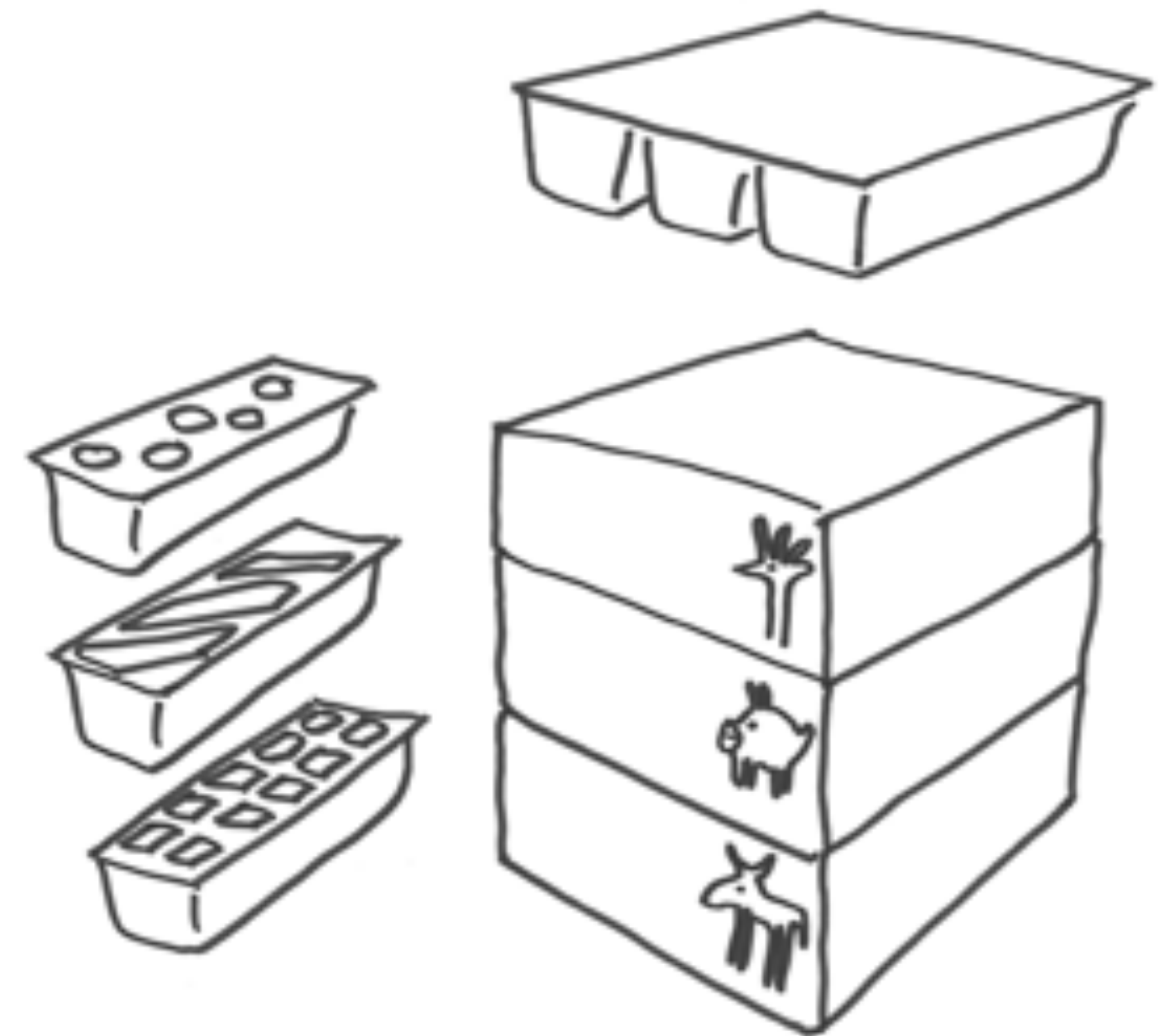
### Beskrivelse fra opsamlingen

Gruppe 2 arbejdede ud fra samme koncept som gruppe 1, hvor måltidet opdeles i komponenter, men hvor komponenter på forhånd er samlet i en kasse, der kan indsættes i mikrobølgeovnen som den er.

Her blev der også fokuseret på at lave skjold eller gøre brug af subceptors for at muliggøre forskellige tilberedningsgrad under samme forhold og tid.

### Key take-aways

- Hvert enkelt måltidskomponent emballeres på optimal vis, så forskellige varmekrav tilgodeses.
- Det er vigtigt at alle komponenterne kan opvarmes på samme tid, og lige længe. Derfor skal det undersøges hvorledes man kan skærme for varmen i nogle tilfælde og booste i andre.



Indsigtsfase

# Mikroovnskursus

## Optimering ift. mikrobølgeopvarmning

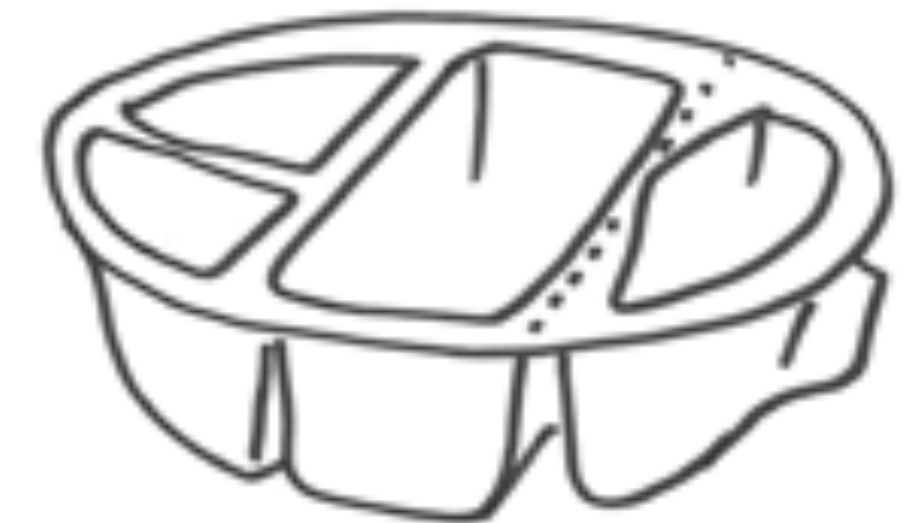
### Beskrivelse fra opsamlingen

Gruppe 3 tog udgangspunkt i den nuværende emballage, hvor der hos Følleskåkkenet i/S tilføjes forskellige typer af perforeret film på hvert rum, for at sikre at mikrobølgerne er afstemt til maden i det pågældende rum.

Desuden fokuserede denne gruppe på at rummet med sovs, skulle have en stiplede strek i plæsten, der gør det muligt at bøje netop det rum og evt. tage det af, således at dette rum kan bruges som sovseskande.

### Key take-aways

- Hvis den nuværende emballage skal optimeres ift. den konkrete mikrobølgeopvarmning, kræver det, at rummene foleres individuelt, og at æsken rummer relevante reflektorer og suceptors.





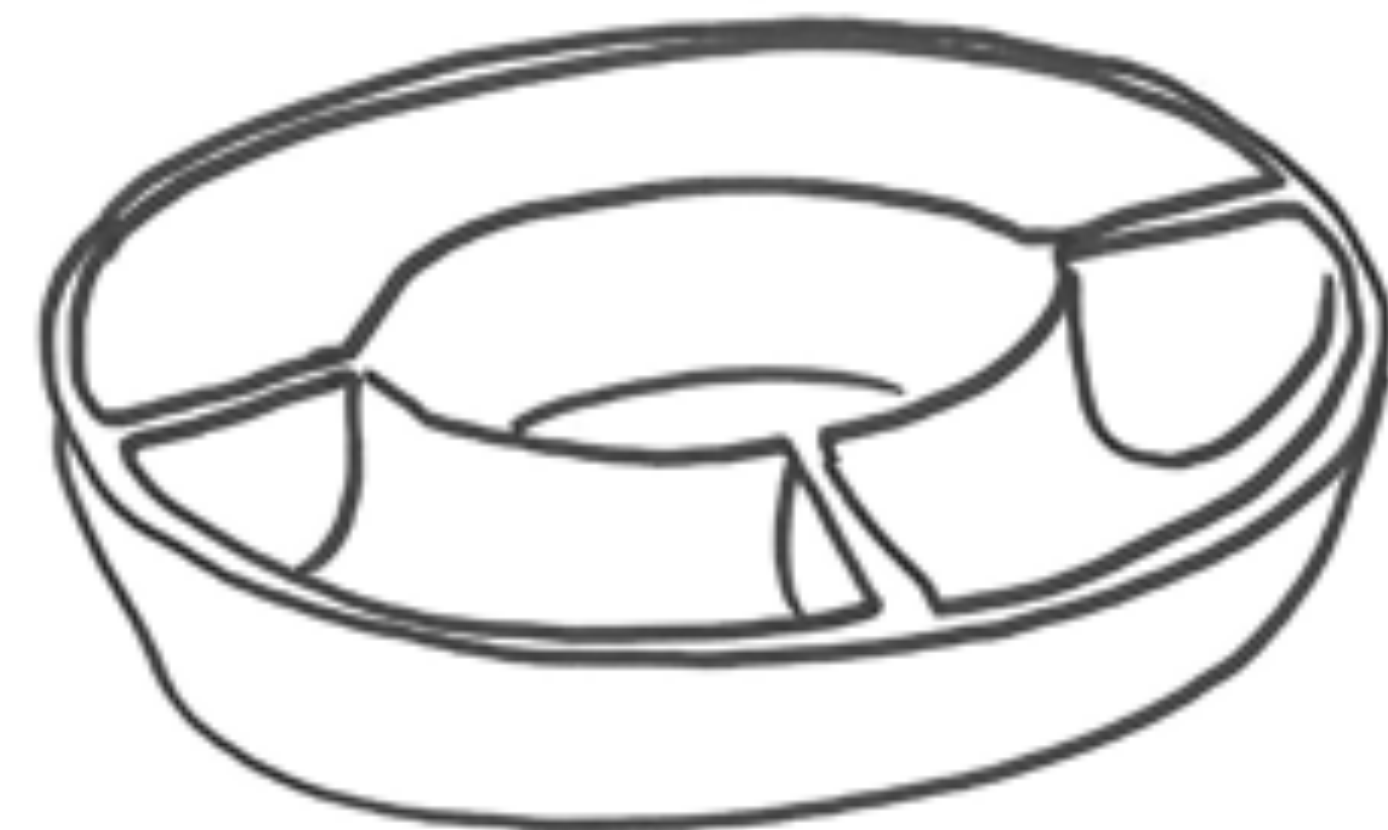
Indsigtsfase

# Mikroovnskursus

## Optimal konceptform ifølge eksperterne

### Key take-aways

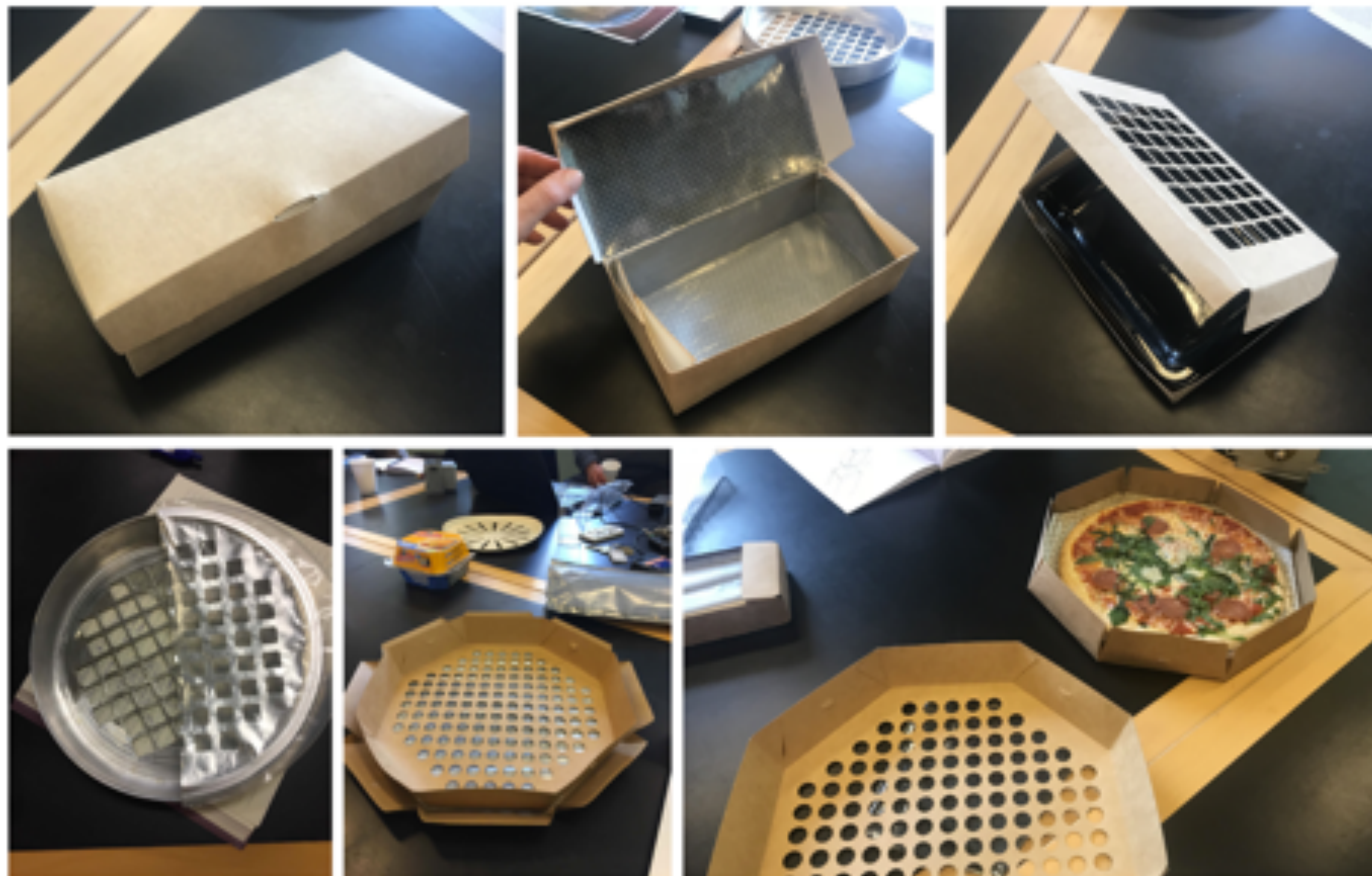
- Konceptet består af en doughnut formet bække der er inddelt i forskellige rum. Formen på bækken gør, at maden vil blive varmet jævnt op. Grunde hertil er, at der ikke er nogen hjørner der bliver overeksponeret og modsat heller ingen midte der bliver undereksponeret.
- Man kan yderligere placere en folie over udvalgte rum, for at sikre at alle mad-elementer bliver færdig samtidig.



Indsigtsfase

# Mikroovnskursus

Billeder fra dagen







# Konceptudvikling

Efter at designteamet havde samlet op på den viden indsigtstfasen frembragte, var der et faseskifte og selve konceptudviklingen kunne udfolde sig.

Denne fase blev gennemført som interne processer i designteamet, der primært var sammensat af produktdesignere, men også antropolog- og servicedesign-kompetencer var en del af hele fasen.

I dette afsnit beskrives disse processer.





Konceptudvikling  
Kick-off





Konceptudvikling  
Kick-off





Konceptudvikling  
Kick-off





Konceptudvikling  
Kick-off









# Konceptudvikling Indledende idégenerering

Idégenereringen blev udført i flere sessioner, hvortil der blev udarbejdet forskelligt materiale, herunder inspiration i form af f.eks. emballagebilleder.

I hver session blev alle ideer skitseret og beskrevet samt kortlagt med henblik på at skabe nogle overordnede retninger.

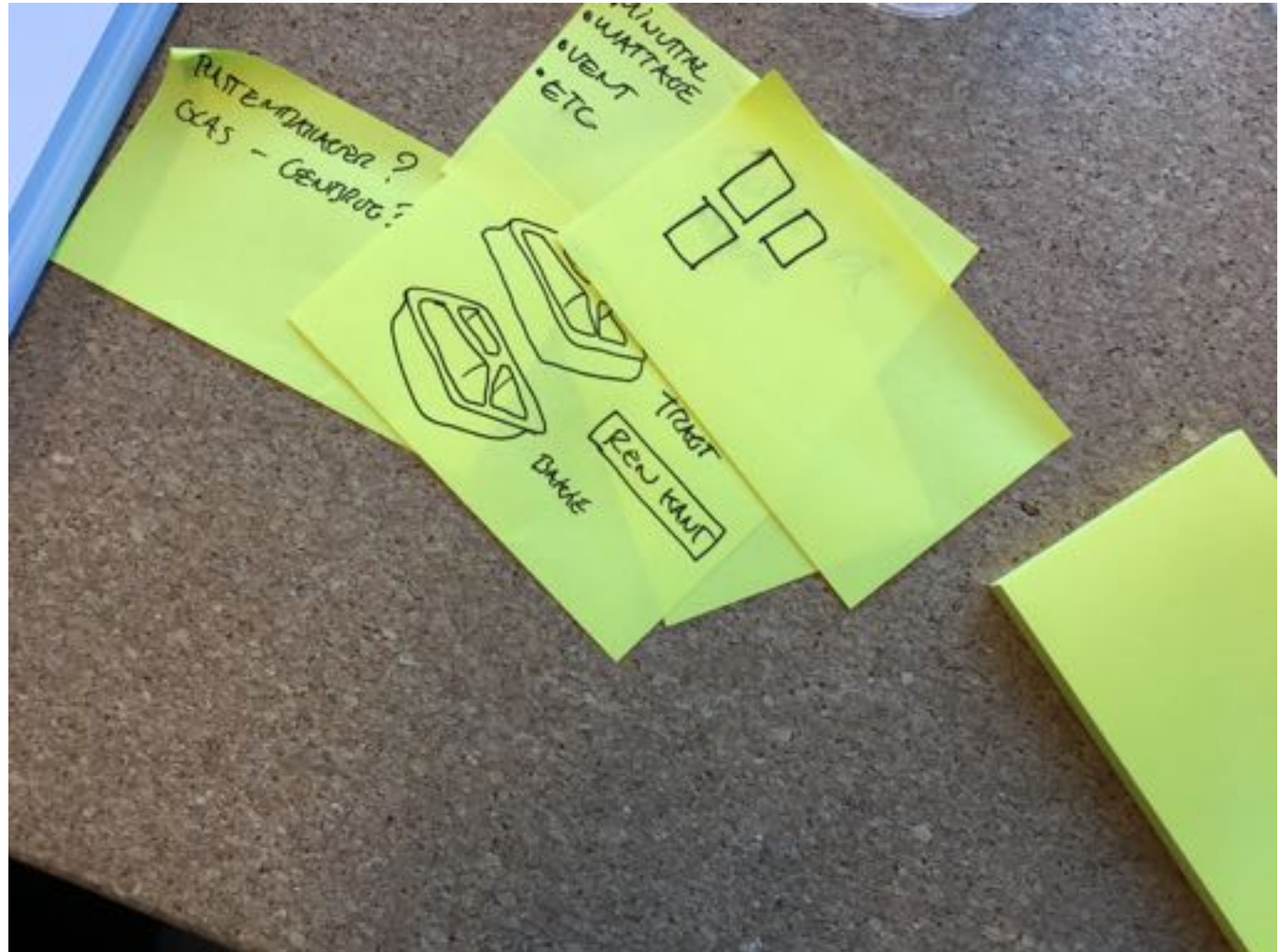




Konceptudvikling

# Indledende idégenerering

Undervejs blev der lavet mange skitser af emballageideer, materialemuligheder, ikoner til grafik og hvad der ellers opstod af ideer.





# Konceptudvikling Indledende idégenerering

Som en del af at samle inspiration gik designteamet i forskellige supermarkeder for at finde muligheder og ideer fra eksisterende fødevareremballager, samt for at drøfte hvordan man som forbruger 'normalt' køber ind til et måltid derhjemme.







Konceptudvikling

# HMW spørgsmål

How might we...? Spørgsmålet taler ind i indsigten om at brugerne i højere grad ønsker at måltidet er differentieret ikke kun i smag men også i smagsoplevelsen af for eksempel sprødhed og struktur. Samt fleksibilitet til selv at vælge f.eks. hvilken tilberedning af grøntsager man ønsker.

**.... gøre det muligt for borgeren at få mad med struktur, sprødhed og friskhed?**

Idem ideation workshop  
2018

Konceptudvikling

# HMW spørgsmål

How might we...? Spørgsmålet taler ind i indsigten om at brugerne af måltidsemballagen i højere grad kan guides og engageres ved at emballagen får en øget kommunikation i både formgivning af den strukturelle emballage og de grafiske elementer. Herunder detaljering, kommunikativ information i tekst og billeder, grafisk identitet mm.

**.... designe en mere selvkommunikerende emballage?**

Stem Studio workshop  
2018



Konceptudvikling

# HMW spørgsmål

How might we...? Spørgsmålet taler ind i indsigten om at mad ikke i sig selv er et måltid, men kræver mere involvering og kontekst for at blive oplevet som et måltid.

**.... sikre at maden  
bliver til et måltid?**

Team Ideation workshop  
2018

Konceptudvikling

# HMW spørgsmål

How might we...? Spørgsmålet taler ind i indsigten om at brugerne i højere grad både kan vælge til og fra helt frem spisetid - ud fra hvad de har "lyst" til.

Spørgsmålet taler også ind i at der i højere grad er et valg der kan træffes omkring sammensætningen af måltidet samt hvordan dette tilberedes.

**.... understøtte selvbestemmelse  
og fleksibilitet i måltidet?**

Innan Innovation workshop  
2018

Konceptudvikling

# HMW spørgsmål

How might we...? Spørgsmålet taler ind i indsigten om at brugerne via emballagen og forpakningen kan få en større æstetisk måltidsoplevelse. Samt inddrage mulighed for at vække appetitten via sanserne allerede gennem emballagens udtryk, visuelle stimuli eller andre virkemidler.

**.... skabe øget appetit ved hjælp af emballagen?**

Idemission workshop  
2016



Konceptudvikling

# HMW spørgsmål

How might we...? Spørgsmålet taler ind i indsigten om at brugerne over tid fortsat skal kunne have en appetitlig oplevelse med måltidsemballagen og at "køleskabet" ser spændende ud. (Sammenlignet med de "sorte bakker" der i dag er i brug).

**.... give maden identitet  
men samtidig sørge for  
variation?**

Interaktion workshop  
2014





# Konceptudvikling Idé-generering

Ekempel på de ideer fra processen



MIL-SERV:  
• BLAND SELV SAFTEN  
• SMØR SELV  
• SKAR LØG / FRISKE KRYDDERURTER  
• TAG SELV GRØNT ..  
• FRUGT TIL SMOOTHIES

Middpakker  
ostemulle  
mælk

'PIMP MY FOOD'  
TOPPING  
TIL AT  
VARIERE  
EL MYNTE

SPREDTEN

AF-DRUMIX

FRANSK  
SØBEN  
BILBER  
AF  
MØR  
KØR  
MØR  
BILBER  
ETL

Instruktion  
• Høvels kommandobrev omhyggeligt  
• vaskes (med vand)  
• blandes (med vand)  
• hældes (i en fortløbende omhyggeligt)

MAJ 29 30x14  
TILBÆN 7. JUN  
KØR



Konceptudvikling

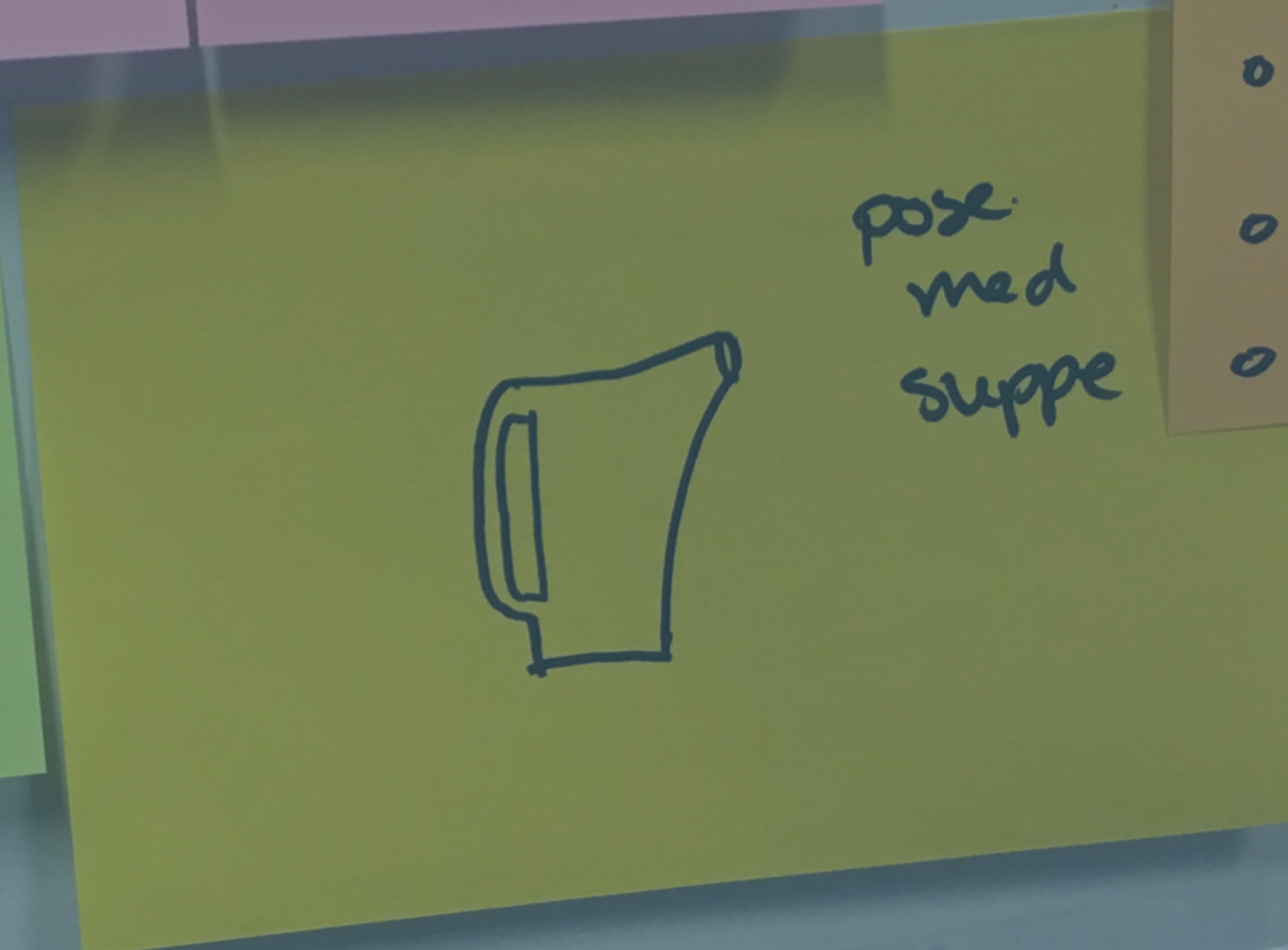
# Idégenerering

Ekempel på de ideer fra processen



DER ER  
NEMT AT  
ANRETTE FRA!

JAVNE  
UD



pose  
med  
suppe

- "MÅLTIDSKASSE"
- "OVERRASKELSE" MOMENT
- MINIMAL EMBALLAGE
- FYLDER LINT ; AFFALD
- SVÆR AT DELE ; 2 PORTIONER



MUJI ?

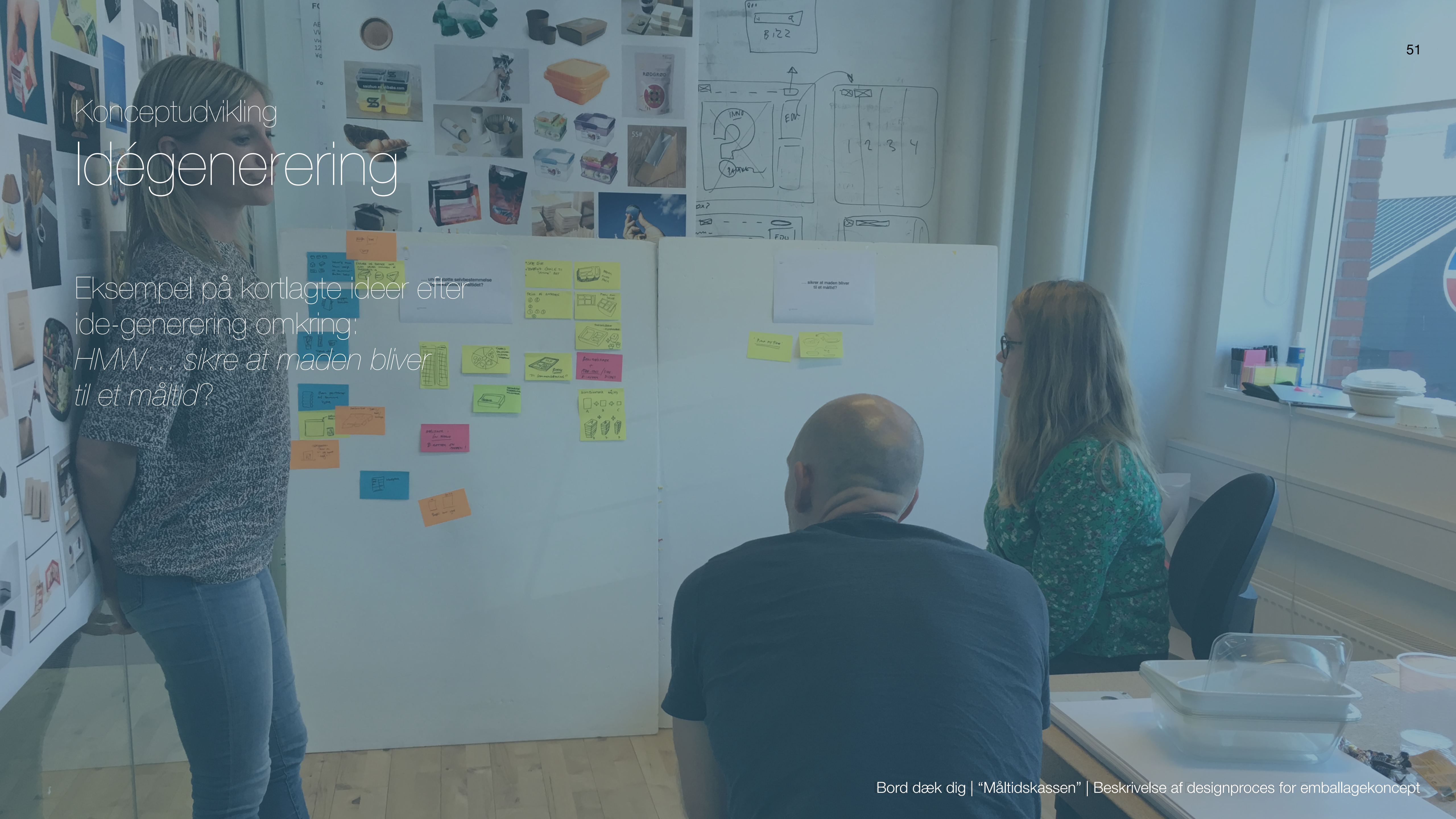


- Ikke anrettet på forhånd
- Let at hælde/øse fra.



# Konceptudvikling Idégenerering

Eksempel på kortlagte ideer efter ide-generering omkring:  
*HMW... sikre at maden bliver til et måltid?*





# Konceptudvikling

## Idégenerering

Eksempel på kortlagte ideer efter ide-generering omkring:  
*HMW... sikre at maden bliver til et måltid?*

Ideer og skitser blev grupperet i forskellige mulighedsrum.

**HMW.... sikre at maden bliver til et måltid?**

## Mulighedsrum #1

Gør emballagen til mere end en beholder



Arbejde med det visuelle udtryk på emballagen



# Konceptudvikling

## Idégenerering

Eksempel på kortlagte ideer efter ide-generering omkring:  
*HMW... sikre at maden bliver til et måltid?*

Ideer og skitser blev grupperet i forskellige mulighedsrum.

HMW.... .... sikre at maden bliver til et måltid?

## Mulighedsrum #1

Skab en fortælling om måltidet

Appeller til forskellige sanser

Understøt mere deltagelse i færdiggørelsen af måltidet



# Konceptudvikling

## Idégenerering

Eksempel på kortlagte ideer efter ide-generering omkring:

*HMW... sikre at maden bliver til et måltid?*

Kortlægningen af ideer førte også til nogle overordnet ide retninger som designteamet beskrev mere detaljeret og udarbejdede skitser på.

HMW.... sikre at maden bliver til et måltid?

## Gør emballagen til mere end en beholder



- Lad emballagen ligne et service i sig selv; minde om en suppeskål, spisetallerken eller lignende
- Brug visuelle virkemidler på emballagen, som minder om porcelænsdesign
- Lav bakker og beholdere, hvor skillerum eller lignende kan tages op, så retten 'flyder' sammen og bakken bliver til direkte at spise af

# Konceptudvikling

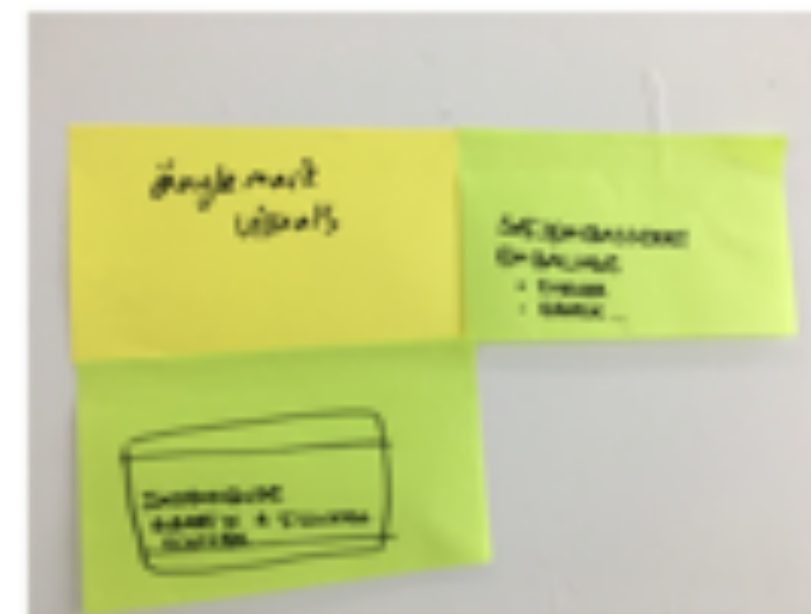
## Idégenerering

Eksempel på kortlagte ideer efter ide-generering omkring:  
*HMW... sikre at maden bliver til et måltid?*

Kortlægningen af ideer førte også til nogle overordnet ide retninger som designteamet beskrev mere detaljeret og udarbejdede skitser på.

HMW.... sikre at maden bliver til et måltid?

## Arbejde med det visuelle udtryk på emballagen



- Brug grafik, som fortæller noget om maden: årstid, farver eller lignende som referer til retten
- Bruge elementer fra maden som en del af designet uden det er en direkte afbildning af indholdet



# Konceptudvikling

## Idégenerering

Eksempel på kortlagte ideer efter ide-generering omkring:  
*HMW... sikre at maden bliver til et måltid?*

Kortlægningen af ideer førte også til nogle overordnet ide retninger som designteamet beskrev mere detaljeret og udarbejdede skitser på.

HMW.... sikre at maden bliver til et måltid?

## Skab en fortælling om måltidet



- Fortælle hvor maden kommer fra (landmand, egn eller lignende)
- Fortælle / afbilde den person der har produceret råvarerne eller tilberedt og pakket maden
- Arbejd med wording i navngivning af retter
- Skab sammenhæng mellem de mennesker, der får mad fra Fælleskøkkenet - fortæl hvilke retter andre får

# Konceptudvikling

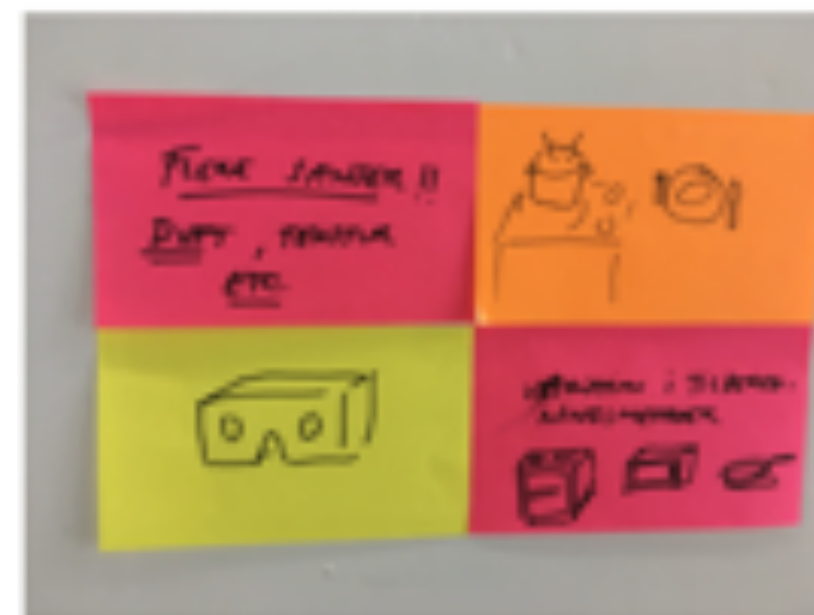
## Idégenerering

Eksempel på kortlagte ideer efter ide-generering omkring:  
*HMW... sikre at maden bliver til et måltid?*

Kortlægningen af ideer førte også til nogle overordnet ide retninger som designteamet beskrev mere detaljeret og udarbejdede skitser på.

HMW.... sikre at maden bliver til et måltid?

## Appeller til forskellige sanser



Kan man ved at stimulere flere sanser og arbejde med sanselige udtryk understøtte måltidsoplevelsen?



# Konceptudvikling

## Idégenerering

Eksempel på kortlagte ideer efter ide-generering omkring:  
*HMW... sikre at maden bliver til et måltid?*

Kortlægningen af ideer førte også til nogle overordnet ide retninger som designteamet beskrev mere detaljeret og udarbejdede skitser på.

HMW.... sikre at maden bliver til et måltid?

## Understøt mere deltagelse i færdiggørelsen af måltidet



- Motiver borgeren til selv at tilberede enkelt elementer i måltidet
- Motiver borgeren til at bruge tid på den sidste tilbedredning og 'pimp' af maden
- Motiver borgeren til at anrette på tallerken og dække bord





# Konceptudvikling Skitsering

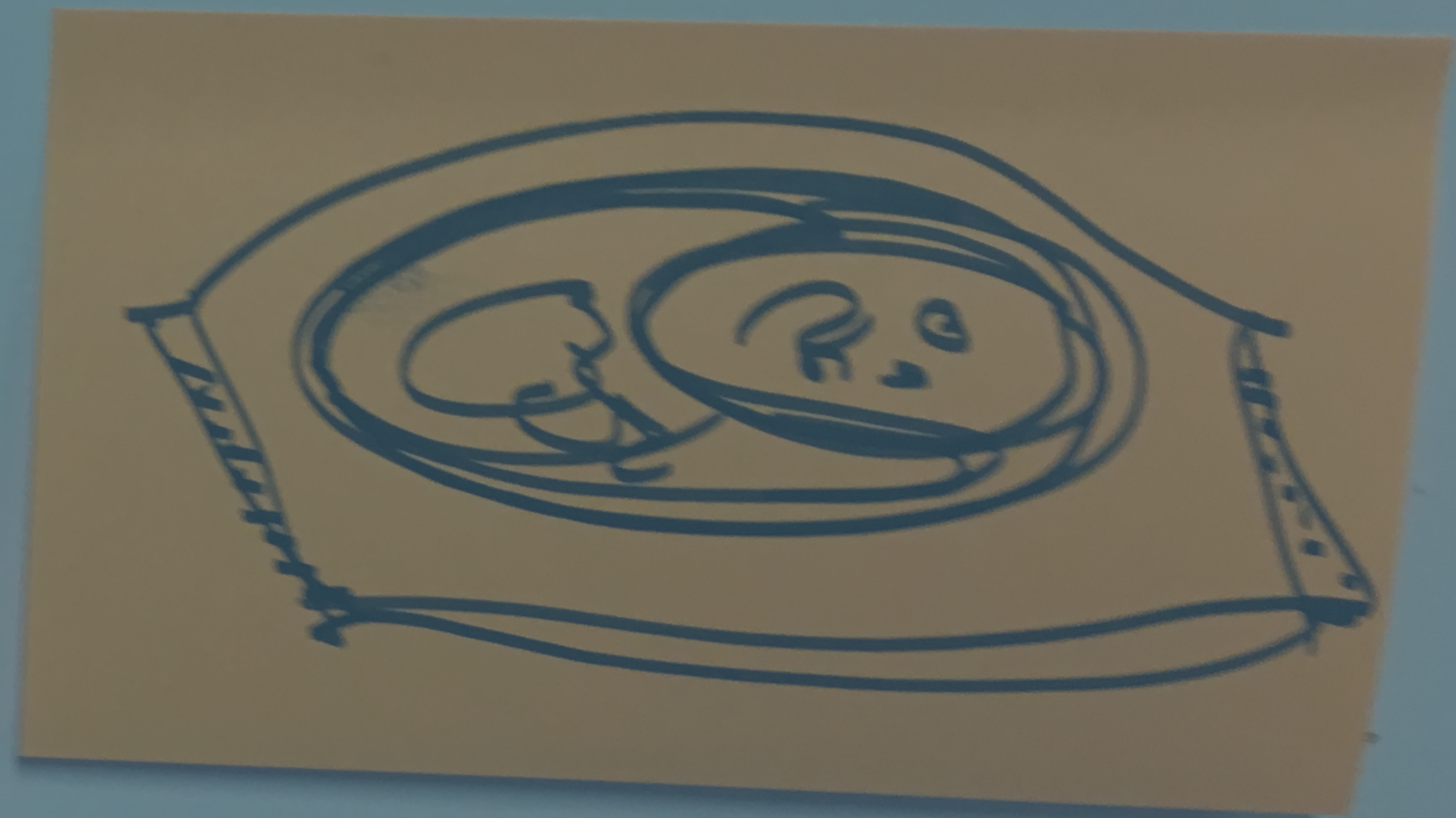
EMBALLAGE  
TIL AT  
SPISE FRA



Eksempel på de tidlige designskitser

GENANVENDE  
LIGHED!

FORM  
KOMMUNIKERER  
BRUGEN!  
(SUPPESKÅL)



BÆGER :

NUMMER - MÅL - GRØN





# Konceptudvikling Skitsering

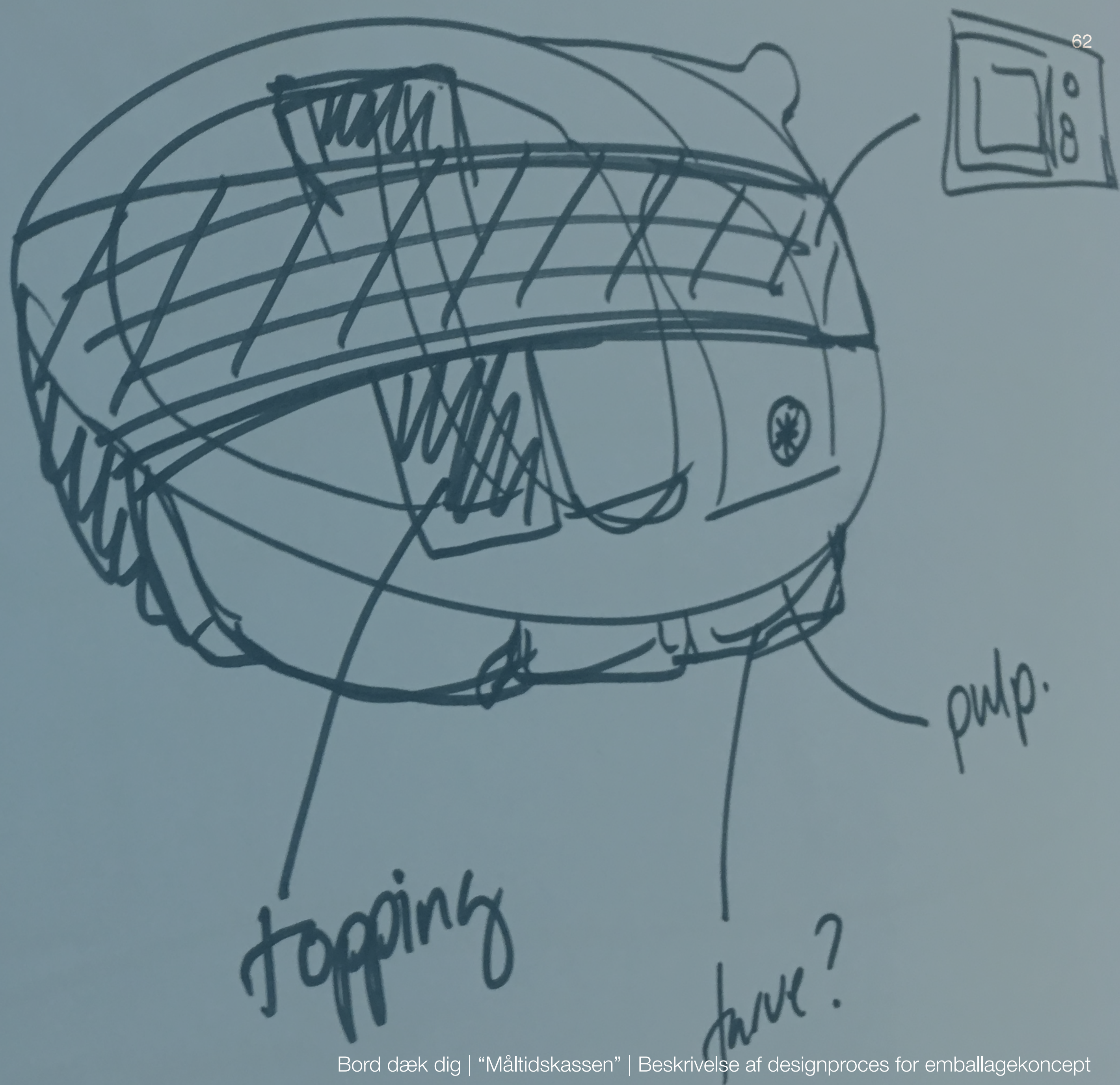
Eksempel på de tidlige designskitser





Konceptudvikling  
Skitsering

Eksempel på tidlige designskitser

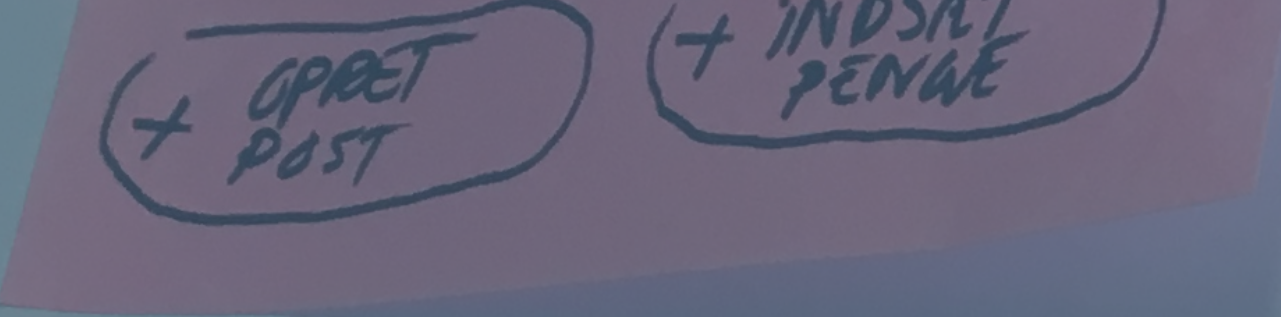




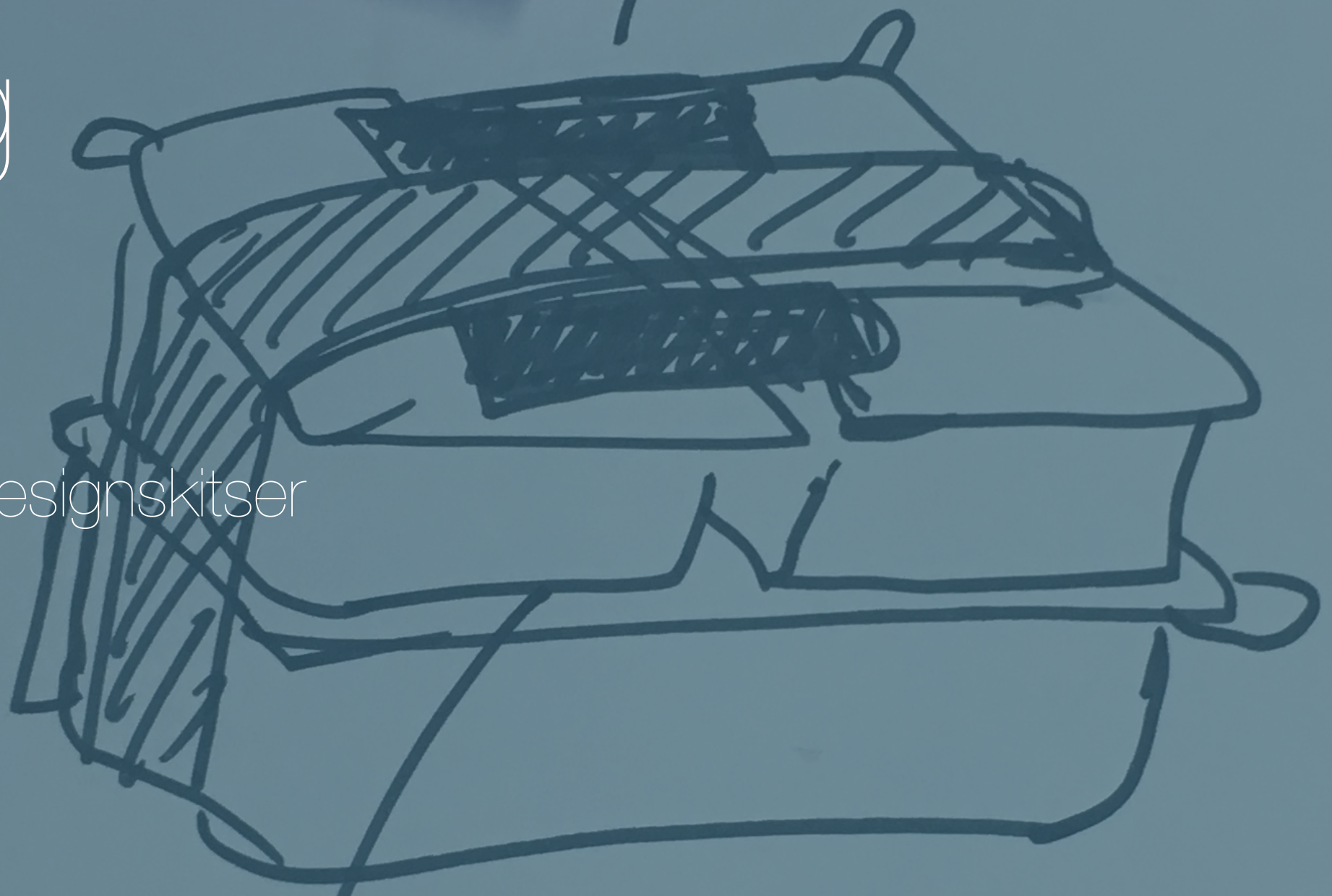
Konceptudvikling  
Skitsering

UDFYLD

Eksempel på tidlige designskitser



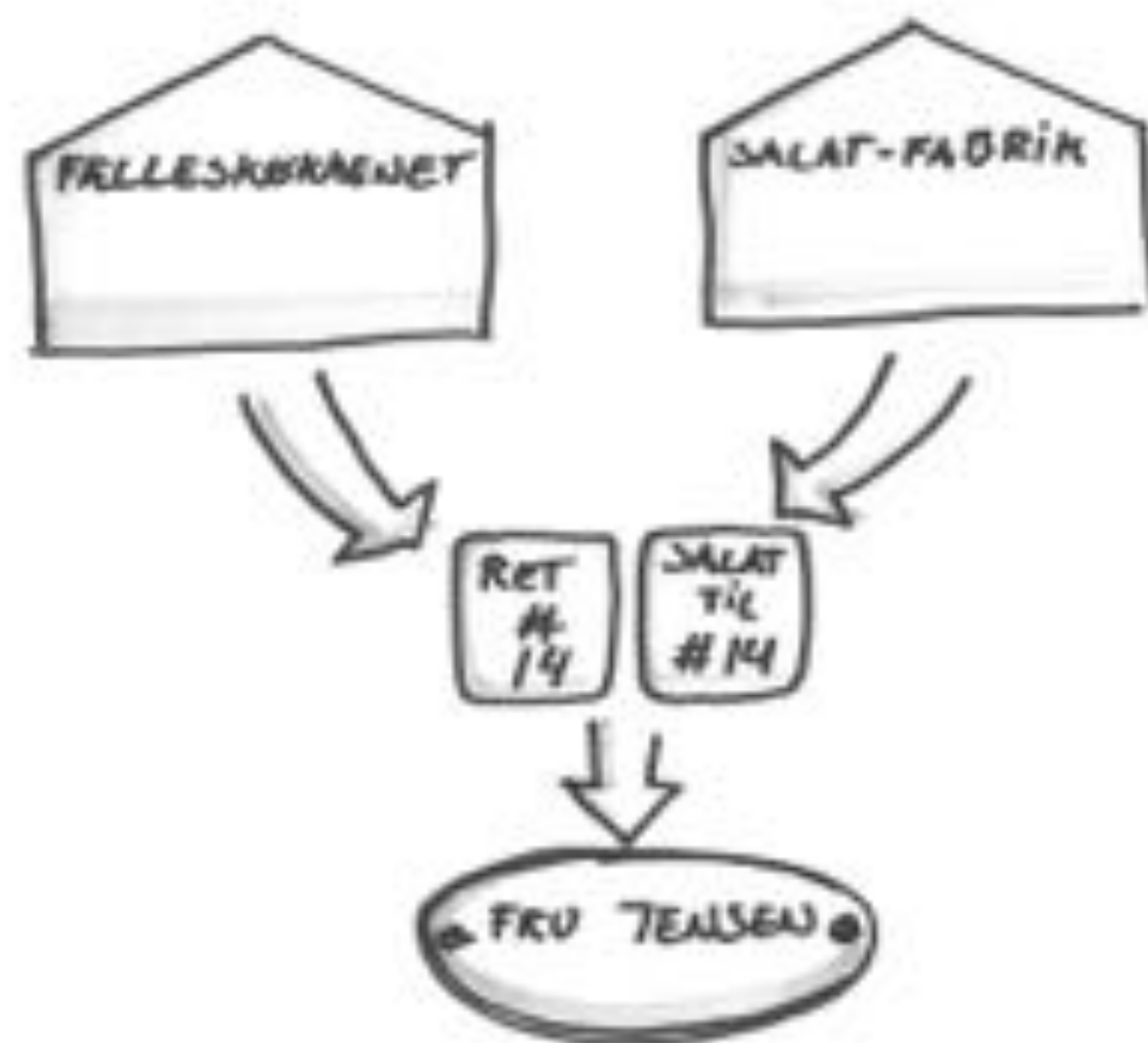
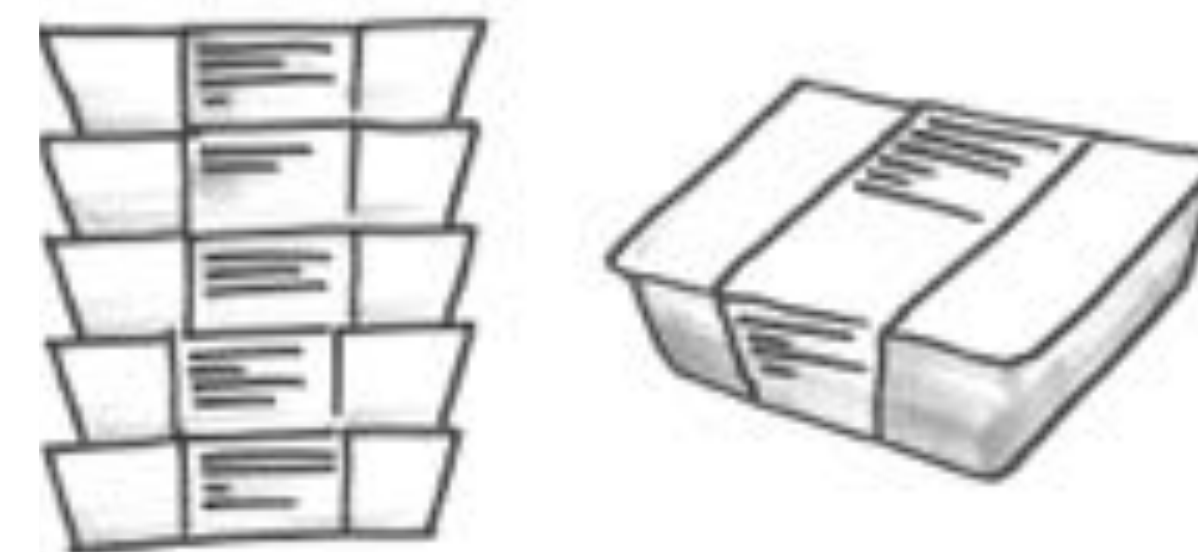
tapping.





# Konceptudvikling Skitsering

Eksempel på designskitser





Konceptudvikling

# Konceptretninger

Med den store samling af skitserede ideer satte designteamet i næste skridt fokus på rammesætning og afgrænsning for projektet for at kunne tegne realiserbare konceptretninger, der fortsat ramte de forskellige løsningsrum.

Ideerne blev derfor endnu gang gennemgået og samlet i mere konkrete **designretninger**, der blev optegnet og beskrevet. 'Must-haves'- i form af tværgående **taktikker** som designteamet vurderede *skulle* tilføjes det endelige koncept, samt ideer der kunne kombineres som **tilføjelser** til det endelige koncept blev optegnet og beskrevet.

De følgende sider viser de designretninger, taktikker og tilføjelser designteamet i processen udvalgte og senere præsenterede for projektgruppen. Alle fik anført de overordnede indsigter, der var relevante, og fik anført både fordele og ulemper. Designteamet lavede også en indledende vurdering på succeskriterier skabt ud fra indsigterne (markeret i et vægtnings-skema).



# Konceptudvikling Konceptretninger



Konceptudvikling

# Konceptretninger

## Fordele

- Poserne fylder meget lidt i affaldsspanden.
- Fra mad til måltid.
- Nemt at anrette.

## Ulemper

- Poserne gør det mere problematisk at dele måltidet i to portioner.
- Mange elementer.

Designteamets indledende arbejde med succeskriterier og vurderinger af konceptretninger

## Succeskriterier

#1

## Evaluering

lav

lav

lav

- Skalerbashed  
iff. til beregning
- valg af  
elementer.
- dagen avis!





Konceptudvikling

# Designretninger

Hver designretning fik beskrevet hvilken hypotese der indrammede konceptet, hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Designteamet lavede også en indledende vurdering på tre forskellige succeskriterier skabt ud fra indsigterne.

## Designretning #1: Serveringsklar

*For at sikre en bedre måltidsoplevelse, serveres maden på service, som er egnet til at varme fra og spise direkte fra.*

- Maden er serveringsklar på dedikerede tallerkner og skåle.
- Formen på emballagen kommunikerer brug og indhold (suppeskål, fad tallerken etc.).
- Der vil være mulighed for at genbruge servicen (indsamling, rengøring etc.).
- Service bliver pakket i vakuum poser.

### Hvad har vi set og hørt?

- Trist udende
- Æstetik og appetit
- Håndtering af emballage
- Tid og appetit (spise når pløjer er der)

### Fordele

- Almindeligt service understøtter oplevelsen af et hjemmelavet måltid.
- Mindre emballagespild.
- Borgeren skal håndtere maden mindst muligt
- Form tager i højere grad "systemet" ud af emballagen
- Mere kontrast mellem råvarer
- Ser mere "færdigt ud" end den sorte bølge.

### Ulemper

- Der skal oprettes et nyt system til returnering af servicen.
- Mere håndtering af service/emballage hos Fælleskøkkenet
- Kan være sværere at transportere/ logistik



### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst

### Evaluering



#2 Måltidsæstetik



#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt





Konceptudvikling

# Designretninger

Hver designretning fik beskrevet hvilken hypotese der indrammede konceptet, hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Designteamet lavede også en indledende vurdering på tre forskellige succeskriterier skabt ud fra indsigterne.

## Designretning #2: Modularitet - puslespil

For at give de ældre en højere grad af frihed til selv at sammensætte retterne, leveres 'brikker' til at samle en ret. Da det er essentielt, at måltidet sammensættes korrekt for at sikre den rette ernæring, er elementerne dog inddelt tydeligt efter protein, stivelse og grønt.

- Alle dele af det enkelte måltid pakkes individuelt.
- Borgeren kan hver dag sammensætte en 100% ret af de forskellige pakker. Man vælger selv på dagen om man f.eks. vil have kartofler eller ris til en given ret.

### Hvad har vi set og hørt?

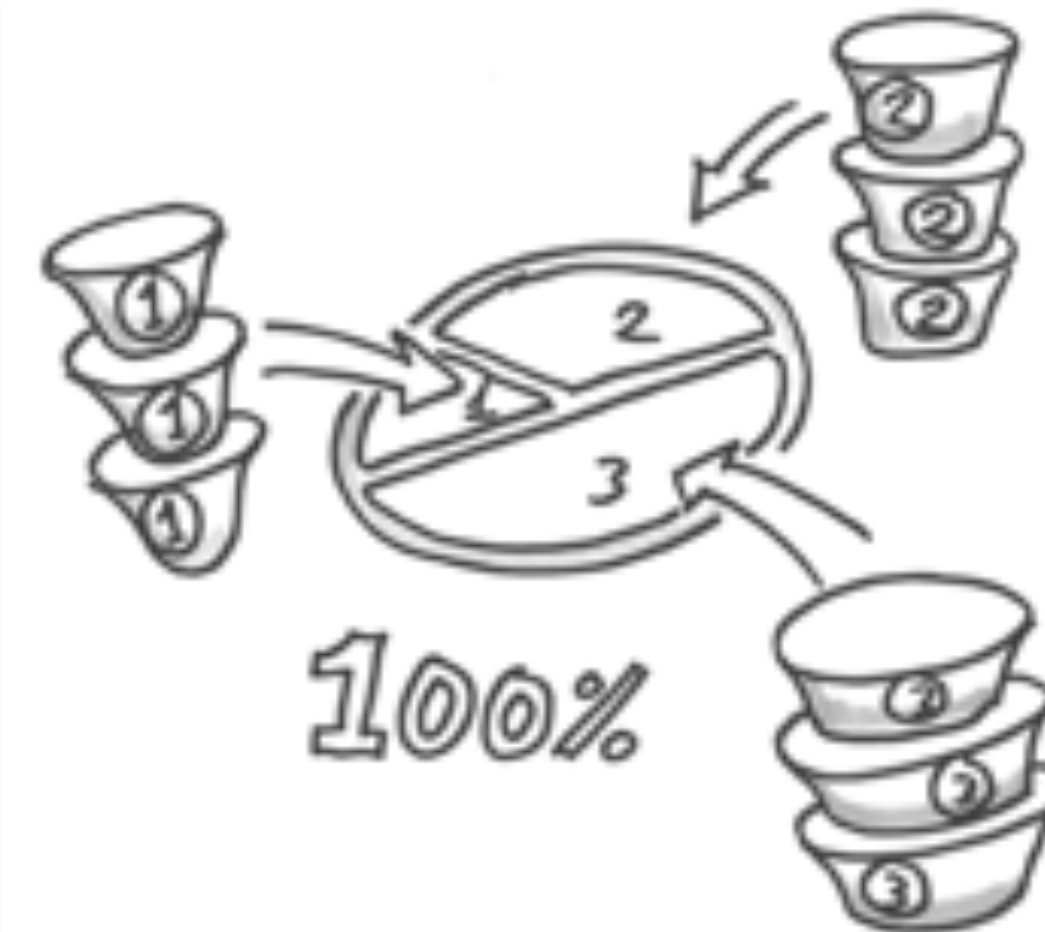
- Svært at vide, om man får det rigtige.
- Mangel på selvbestemmelse.

### Fordele

- Får det "rigtige" - let at samle måltid.
- Spise efter smag og lyst.
- Muligt at produktionen kan optimeres

### Ulemper

- Kan risikere at mikse et "dårligt måltid" (sjuk blending).
- Transport af maden - svært at pakke?
- Kan være lidt uoverskueligt for den ældre borger.
- Mere håndtering af emballagen.



### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst

### Evaluering

lav høj

#2 Måltidsæstetik

lav høj

#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt

lav høj



Konceptudvikling

# Designretninger

Hver designretning fik beskrevet hvilken hypotese der indrammede konceptet, hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Designteamet lavede også en indledende vurdering på tre forskellige succeskriterier skabt ud fra indsigterne.

## Designretning #3: Modularitet - Fri fantasi

*Den kommende generation af ældre er vant til en høj grad af frihed og selvbestemmelse. Maden leveres således som byggeklodser, som borgeren selv kan sammensætte efter lyst.*

- Alle dele af det enkelte måltid pakkes individuelt og navngives.
- Alle hovedretter har én farve/tal/bogstav, tilbehør en anden etc.
- Borgeren kan så selv sammensætte dagens ret efter behov/lyst.

### Hvad har vi set og hørt?

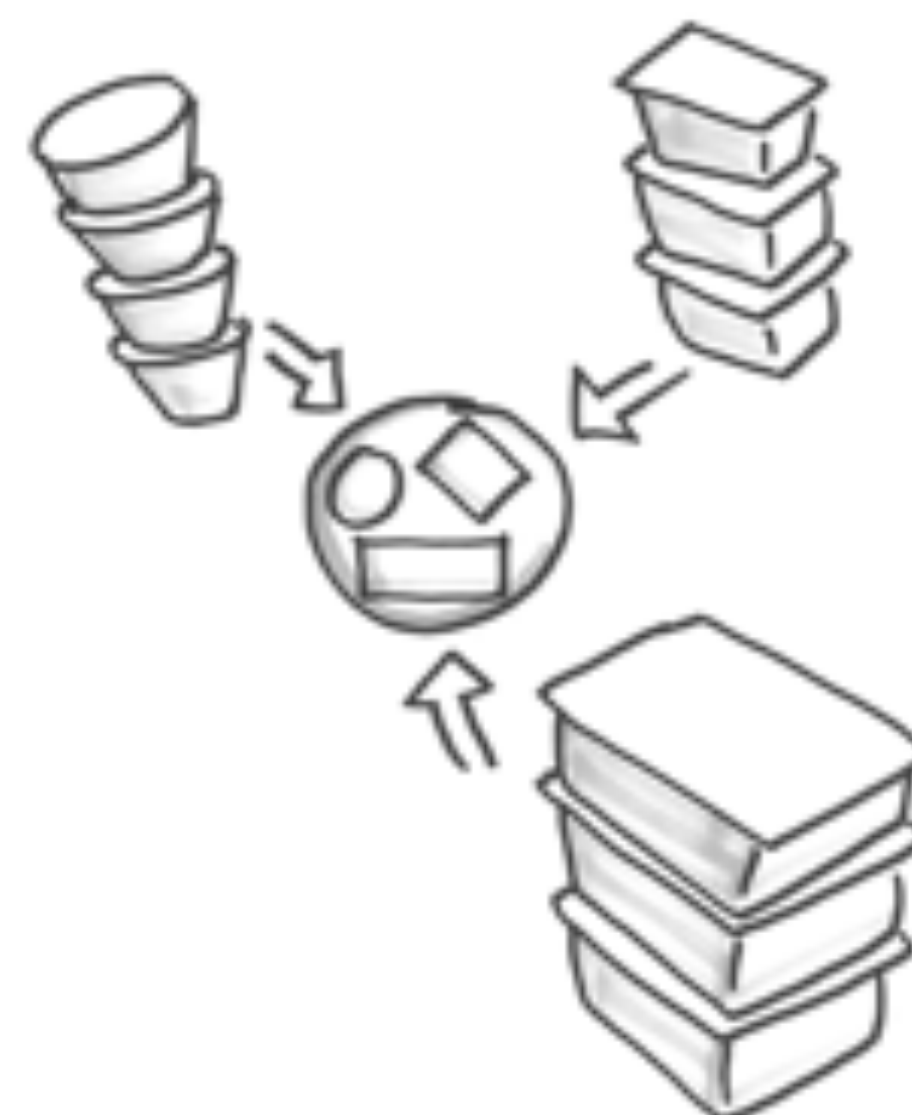
- Mangler selvbestemmelse.
- Mangler overblik.

### Fordele

- Bedst mulig holdbarhed og bevarelse af smag.
- Mulighed for differentieret tilberedningstid til de enkelte dele af retten.
- Borgeren kan i højere grad selv bestemme efter lyst og appetit.

### Ulemper

- Potentielt meget affald.
- Kan forekomme uoverskueligt og kræver en vis grad af borgerinvolvering og kunnen.
- Risiko for at borgeren sidst på ugen ikke kan sammensætte den ønskede ret.
- Flere elementer.
- Mere logistik?



### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst

### Evaluering

lav høj

#2 Måltidsæstetik

lav høj

#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt

lav høj



Konceptudvikling

# Designretninger

Hver designretning fik beskrevet hvilken hypotese der indrammede konceptet, hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Designteamet lavede også en indledende vurdering på tre forskellige succeskriterier skabt ud fra indsigterne.

## Designretning #4: Måltidspakke

*Vi vil gerne sikre at borgerne får en bedre måltidsoplevelse, ved selv at anrette maden, og ikke spise direkte af plastbakken.*

- Fokus på at maden skal anrettes på tallerken, og ikke kunne spises direkte af emballagen.
- Vakuum posen passer altid til mængden af mad, og sparer dermed plads.
- Hvert måltid er i en dedikeret kasse, så man sikrer at måltidet er korrekt sammensat.
- Kassen giver en mere eksklusiv oplevelse som f.eks. en goodie-bag.

### Relevante indsigter

- Meget affaldshåndtering
- Svær håndtering af bakkere
- Man brænder sig
- Svært at overføre mad til tallerken

### Fordele

- Poserne fylder meget lidt i affaldsspanden.
- Fra mad til måltid.
- Nemt at anrette.

### Ulemper

- Poserne gør det mere problematisk at dele måltidet i to portioner.
- Mange elementer.



### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst

### Evaluering





# Konceptudvikling

## Taktikker

De overliggende taktikker der skulle tilføjes det endelige koncept blev optegnet og beskrevet.

Også her blev det anført hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Hver taktik blev vurderet ud fra de samme succeskriterier som designkoncepterne.

### Taktik A | Visuel identitet

*Det visuelle udtryk er en væsentlig faktor for at skabe forventning og appetit. En emotionel, personlig fortælling understøtter måltidsoplevelsen.*

- Grafik på emballagen skal skabe et brand for maden og en fortælling omkring følelseskædet.
- Grafikken skal præsentere den ret der bliver serveret på en indbydende måde (en varedeklaration er ikke indbydende).
- Grafikken kan vise råvarer, sæsonrelaterede elementer, højtider etc.
- Grafikken bør kunne ses på alle sider af emballagen således at den også er synlig når maden er stakket i brugerens køleskab.

#### Relevante indsigter

- Det sidste valg.
- Meget institutionsagtigt.
- Borgerens hverdag tilpasses system.
- Ikke det samme når man er alene - pårørende spiser ikke med.
- Mangler overblik over retter.

#### Fordele

- Mindre "system".
- Mere hjemlighed.
- Styrker relation.
- Digt sanselighed.
- Madens fortælling.

#### Ulemper

- Emballagehåndtering (eks. ved ekstra maveblind/stickers).
- Logistik hos Fælleskøkkenet (lagerføring, påsætning).
- Affaldhåndtering.



#### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst

lav \_\_\_\_\_ høj

#2 Måltidsæstetik

lav \_\_\_\_\_ høj

#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt

lav \_\_\_\_\_ høj



# Konceptudvikling

## Taktikker

De overliggende taktikker der skulle tilføjes det endelige koncept blev optegnet og beskrevet.

Også her blev det anført hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Hver taktik blev vurderet ud fra de samme succeskriterier som designkoncepterne.

### Taktik B | Vejledning

For at sikre den bedst mulige måltidsoplevelse, vil vi gerne vejlede borgeren ift. tilberedning og håndtering af maden.

- Tydelig kommunikation omkring retters indhold.
- Forslag til bedste tilberedning (der er måske forskellige niveau af brugerinddragelse).
- Anvisning af korrekt håndtering: Åbning af emballage, anretning, aftid etc.

#### Relevante indsigter

- Plejere har lavet egne metoder.
- I tvivl om tilberedningstid og metoder.
- Svær at åbne. Brænder sig nemt. Svært at få op. Mængden snyder i emballagen.
- Uoverskueligt med sorte bakkér i køleskab.

#### Fordele

- Hjælper borger til at danne overblik over retter/samle retter.
- Gør det nemmere at tilberede måltid rigtigt.
- Højere kvalitet af det endelige måltid.
- Mindre risiko for at brænde sig.

#### Ulemper

- Logistik hos Fællesskøkkenet.
- Kan komplicere tilberedningen for plejepersonalet.



#### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionniveau og lyt

#### Evaluering





# Konceptudvikling

## Tilføjelser

De overliggende tilføjelser der kunne implementeres på tværs af koncepterne blev optegnet og beskrevet.

Også her blev det anført hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Hver tilføjelse blev vurderet ud fra de samme succeskriterier som designkoncepterne.

### Tilføjelse C | Friskt grønt

Friske grøntsager leveres separat, som et supplement til de nuværende kogte. Enten gennem fælleskøkkenet eller fra ekstern leverandør.

- Levering af færdigpakkede friske grøntsager direkte til fælleskøkkenet eller borgeren fra underleverandør.
- Fælleskøkkenet undgår "12-dags reglen", og kan stadig levere friskt grønt til borgerne.
- De grønne poser matcher resterne, og kan holde sig i en uge.
- Den ældre kan selv vælge mellem det grønne tilbehør.

#### Relevante indsigter

- Ikke relevant for fremtidens ældre. Det er det sidste valg.
- Trist udseende.

#### Fordele

- Imødekommer behov om friskhed hos fremtidens ældre.
- Fælleskøkkenet skal ikke håndtere borgernes friske råvarer (Udbringning flere gange om ugen).

#### Ulemper

- Måltidet bliver i højere grad delt op (Udbringning flere gange om ugen).



#### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst

lav  høj

#2 Måltidsæstetik

lav  høj

#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt

lav  høj



# Konceptudvikling

## Tilføjelser

De overliggende tilføjelser der kunne implementeres *på tværs* af koncepterne blev ligeledes optegnet og beskrevet.

Også her blev det anført hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Hver tilføjelse blev vurderet ud fra de samme succeskriterier som designkoncepterne.

### Tilføjelse D | Prikken over i'et

*Vi vil gerne give borgeren mulighed for selv at deltage i tilberedningen, ved at give måltidet et sidste drys.*

- Små poser med topping hæftet fast til hovedemballagen.
- Et ekstra drys til retten der forstærker smagen og giver en anden tekstur.
- Samme ret kan varieres med forskellige toppings, - kokos, karry, nødder etc.
- Giver mulighed for sprøde elementer til retten, som f.eks. bacon, chips, frysede bær, kryddermix, popcorn etc.

#### Relevante indsigter

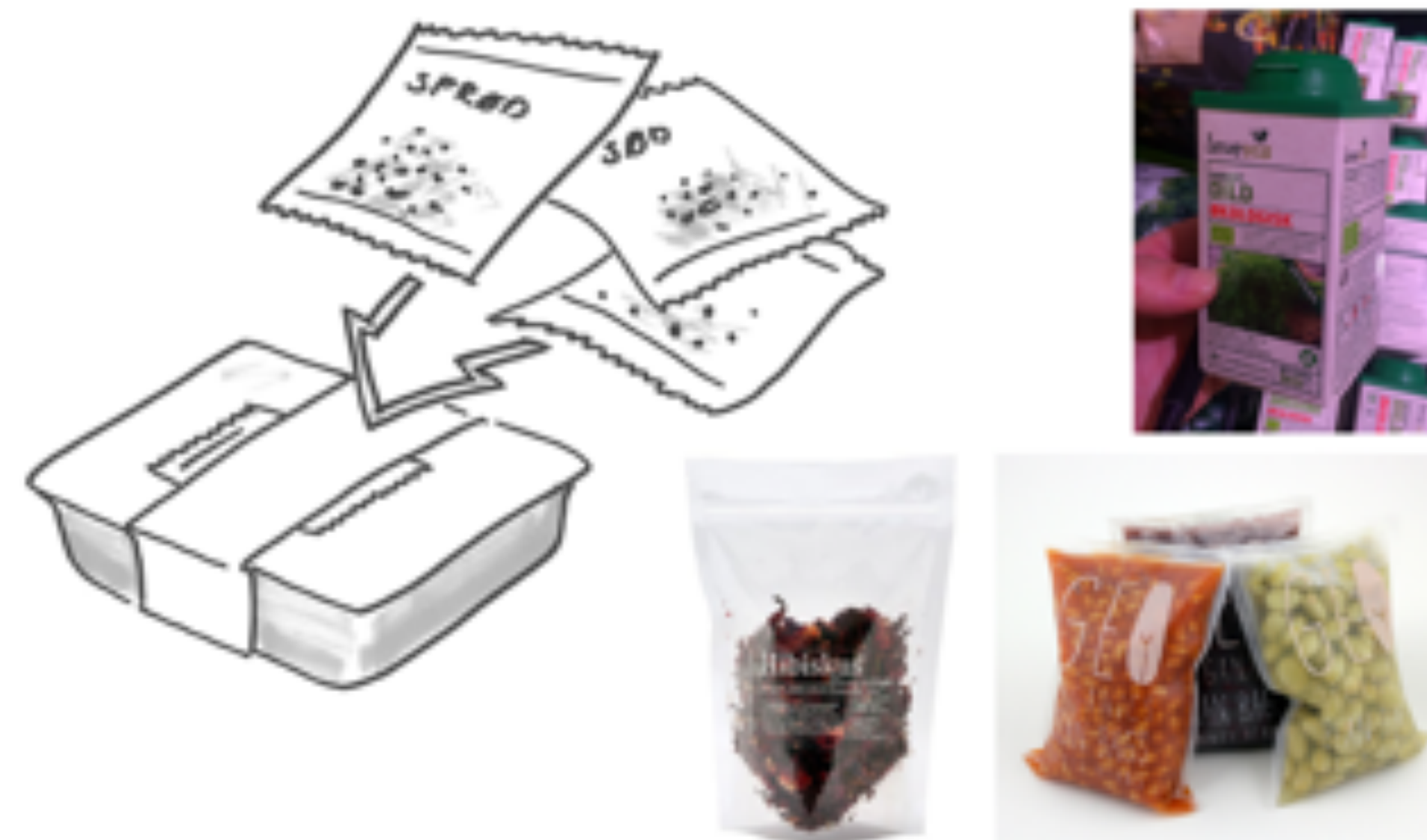
- Mangel på selvbestemmelse.
- Mangel tekstur.

#### Fordele

- Mulighed for sprøde elementer til en ret.
- Borgeren inkluderes mere i måltidet.
- Øget sanselighed

#### Ulemper

- Mere håndtering for borgeren.
- Mere emballagehåndtering for Fælleskøkkenet og affaldshåndtering.



#### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionniveau og lyst



#2 Måltidæstetik



#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt





# Konceptudvikling

## Tilføjelser

De overliggende tilføjelser der kunne implementeres på tværs af koncepterne blev ligeledes optegnet og beskrevet.

Også her blev det anført hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Hver tilføjelse blev vurderet ud fra de samme succeskriterier som designkoncepterne.

### Tilføjelse E | Sensorisk måltid

For at øge borgerens appetit, vil vi gerne aktivere så mange sanser som muligt.

- Syn: Farver der understøtter grundsmagen i retten.
- Duft: Pose med duft-mix, ervejeventil i emballagen der lader duft undslippe under tilberedning (og man slipper for at punktere emballagen med en gaffel)
- Taktilt: Tilberedning af delelementer, hælde, drysse, blande, snitte, etc.
- Introducere spredthed i retteren via toppings, friske grøntsager, stegeskorpe etc.

#### Relevante indsigter

- Ser trist ud.
- Mangel på appetit.
- Portioner er store.

#### Fordele

- Kan vække appetit gennem flere sanser.
- Kan appellere til flere sanser.
- Ser mere friskt ud.
- Kan hjælpe til at portioner synes mere "rimelige".
- Vække appetit når en sansevner forsvinder

#### Ulemper

- Embalagehåndtering.
- Specifikke emballagekrav.
- Ultra personspecifik



#### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst



#2 Måltidsæstetik



#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt





# Konceptudvikling

## Tilføjelser

De overliggende tilføjelser der kunne implementeres på tværs af koncepterne blev ligeledes optegnet og beskrevet.

Også her blev det anført hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Hver tilføjelse blev vurderet ud fra de samme succeskriterier som designkoncepterne.

### Tilføjelse F | Kom med i køkkenet

*Rehabilitering i hjemmet kan supporteres ved at lægge en mindre del af tilberedningen af måltidet ud til borgeren. Det sikrer også medbestemmelse og friske elementer i retterne.*

- Bland selv salaten.
- Smør selv rugbrødet til madpakken.
- Skære lag, klippe purlog, hakke pensle.
- Tag selv grønt (tomater i bøger etc.).
- Frugtpakker til smoothies, som nemt kan blendes.

#### Relevante indsigter

- Svært at håndtere madpakker.
- Kan lidt selv.
- Institution i hjemmet.
- Det sidste valg, og først relevant når man ikke længere kan selv.

#### Fordele

- Rehabilitering.
- Håndtering af maden gøres nemmere.
- Mere hjemligt.
- Gøre tilbud attraktivt tidligere.
- Mindre håndtering hos Fælleskøkkenet.

#### Ulemper

- Mere håndtering for plejere hos svage borgere.



#### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst

lav ● høj

#2 Måltidsæstetik

lav ● høj

#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt

lav ● høj

#### Evaluering



# Konceptudvikling

## Tilføjelser

De overliggende tilføjelser der kunne implementeres *på tværs* af koncepterne blev ligeledes optegnet og beskrevet.

Også her blev det anført hvordan indsigterne blev brugt og hvilke overordnede fordele og ulemper ved konceptet designteamet havde afdækket.

Hver tilføjelse blev vurderet ud fra de samme succeskriterier som designkoncepterne.

### Tilføjelse G | Underholdning

*For at gøre oplevelsen af et måltid mere fuldendt, ønsker vi skabe en hyggestund, så fokus på at sidde alene mindskes.*

- Dagens krydsord, rebus, sudoku.
- Bagsiden af cornflakespækken.
- Samlemærker.

#### Relevante indsigter

- Mulighed for at tilføje noget ekstra fra Fælleskøkkenet (sks. påske).
- Kompensere for det manglende sociale aspekt.

#### Fordele

- Supplement til måltidsoplevelsen - mindke følelsen af ensomhed.
- Opbygge en forventning.

#### Ulemper

- Mere arbejde for Fælleskøkkenet.
- Hvem er afsender?
- For meget information at forholde sig til.



#### Succeskriterier

#1 Differentieret tilberedning ift. funktionsniveau og lyst

#### Evaluering

lav \_\_\_\_\_ høj

#2 Måltidsæstetik

lav \_\_\_\_\_ høj

#3 Mindre institution - mere personligt/emotionelt

lav \_\_\_\_\_ høj







Konceptudvikling

# Udvælgelse af koncept

Vurderingen af konceptretningerne foregik på et fællesmøde i projektgruppen.

Der blev evalueret og vurderet ud fra syv punkter i et vurderingsmatrix.

Punkterne blev udfoldet og drøftet, og kunne herefter bruges til at vurdere de fremlagte konceptretninger, taktikker og tilføjelser for at prioritere og udvælge sammensætningen af det koncept der skulle arbejdes videre med i detaljeringen.

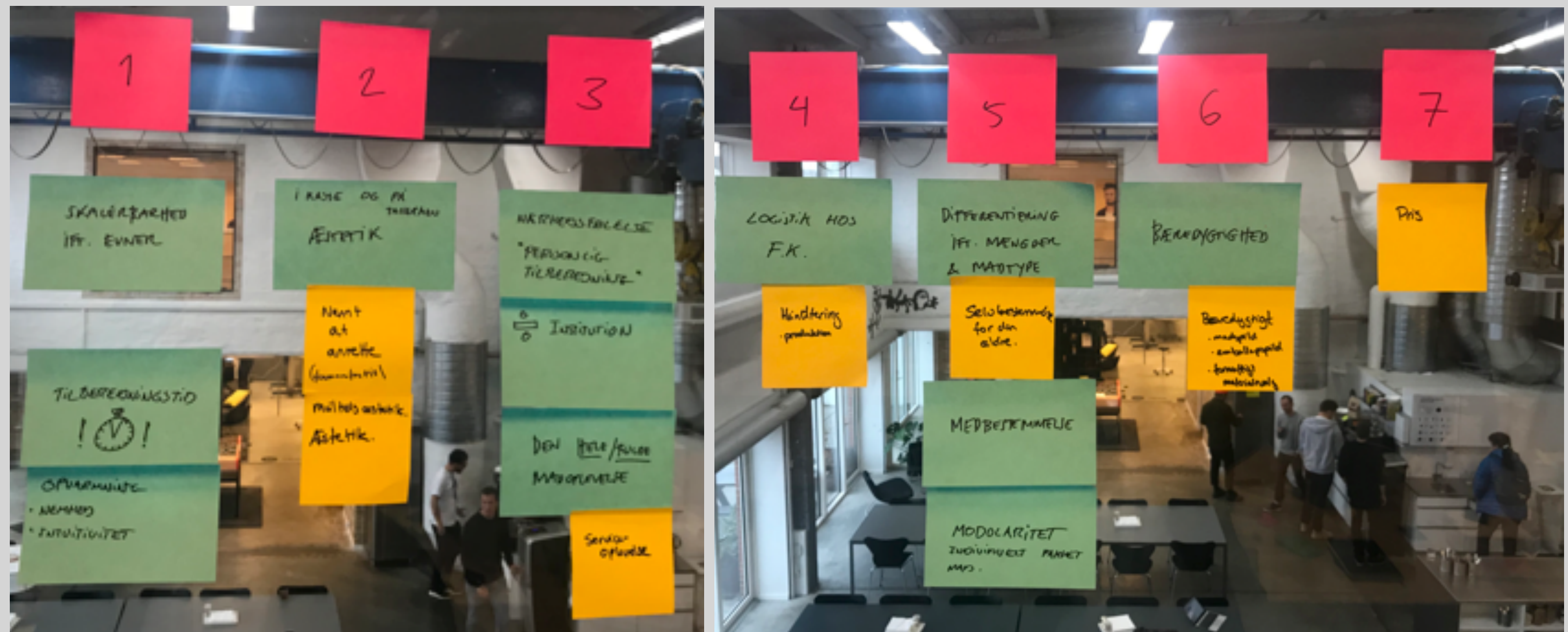


Konceptudvikling

# Udvælgelse af koncept

Evalueringpunkterne:

- Skallering ift. evner (hos brugeren)
- Æstetik - i kassen og på tallerken
- Nærhedsfølelse - personlig tilberedning
- Logistik hos FK
- Differentiering ift. mad-typer og mængde
- Bæredygtighed
- Pris





Konceptudvikling

# Udvælgelse af koncept

På baggrund af udvælgelsen blev det valgte koncept med valgte taktikker og tilføjelser beskrevet og skitseret.

Emballage koncept

3

## Måltidskassen

Maden skal anrettes på tallerken, og ikke kunne spises direkte af emballagen\*. Vakuumposen passer altid til mængden af mad, og sparer dermed plads. Hvert måltid er i en dedikeret kasse, så man sikrer at måltidet er korrekt sammensat. Kassen giver en mere eksklusiv oplevelse som f.eks. en goodie-bag.

\*undtaget desserter



**Visuel identitet** 

**Tydelig vejledning** 

**Ekstra pift** 

**Flexibel tilberedning** 





Konceptudvikling

# Designprincipper

Med et valgt koncept var der behov for at udvikle nogle mere designdrevne principper for at vurdere og videreudvikle konceptet "fra skitse til produkt". Med de indledende indsigter kunne designteamet beskrive en række designprincipper for den overordnede brugeroplevelse, håndteringen og emballagen. Disse skulle fungere som **designdrivere** og guide valg og fravalg af den formmæssige æstetik, forpakning, tilberedning og materialevalg i designteamets videre arbejde.

For eksempel var en indsigt som "*genkendelighed*" en **designdriver** i relation til udformingen af emballagen, hvor "*genkendelige*" former blev afsøgt, og at konceptet fordrer en for brugeren "*genkendelig*" tilberedning af måltidet. Ydermere, at materialer og kommunikation skulle være "*genkendelige*" i forhold til hvordan man som forbruger tilgår tørvarer til madlavning. I fald en designløsning ikke levede op til princippet omkring "*genkendelighed*" blev den valgt fra og andre løsninger afsøgt.

På de følgende sider listes og beskrives designprincipperne en for en.



Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptudg.

Brugeroplevelse

## **Genkendelighed i tilberedning**

Håndteringen af måltidets elementer skal minde om den måde hverdagsmad "normalt" tilberedes på.





Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptudg.

Brugeroplevelse

## **Inspirerende køleskab**

Emballagen skal passe ind i et køleskab som et naturligt og hjemligt element, men en variation der sikrer foranderlighed i oplevelsen.





Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptvalg

Brugeroplevelse

## **Tilvalg og fleksibilitet**

Emballagen skal kunne sammesætte et måltid ud fra forskellige tilvalg/fravalg i bestillingen fra borgeren.





Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptudg.

## Håndtering

# Op på tallerkenen

Emballagen skal lægge op til at måltidet anrettes på en tallerken. Kun desserter og lignende der anrettes (fx. ed flødeskum) fra FK kan spises af emballagen.





Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptvalg

## Håndtering

# Fleksibel tilberedning

Selve tilberedningen kan foregå som nu i micro, men kan også varmes i gryde eller steges på pande.





Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptlæg

Håndtering

## **Tilgængelighed**

Emballagen skal være nem at åbne, tømme og bortskaffe for selvhjulpne ældre og/eller plejepersonale.





Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptudg.

## Håndtering

### **Kold håndtering**

Al håndtering (åbne/hælde) skal optimalt set foregå mens emballagen er kold. Så enten anrettes måltidet på en tallerken og opvarmes i mikroovn, eller opvarmes på anden vis og anrettes på tallerken.



Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptudg.

## Håndtering

# Tydelig kommunikation

Emballagens form eller visuelle kommunikation fordrer den optimale håndtering med tydelige markeringer af hvor den åbnes samt instruktioner.





Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptudg.

## Emballage

# Monofraktion

Alle emballager skal kunne adskilles i de forskellige emballagematerialer til forbrænding eller genanvendelse alt efter hvilket system der er muligt hos borgeren.



Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptvalg

Emballage

## **Standardløsninger**

Hvis der findes løsninger allerede kan disse bruges.





Konceptudvikling

# Designprincipper

Principper for konceptudg.

Emballage

## **Konsistens**

Få emballagetyper og ensartet håndteringsmåder.





# Konceptdetaljerings

Efter at designteamet og projektgruppen i fælleskab havde udvalgt koncept, taktikker og tilføjelser, der skulle arbejdes videre med, startede detaljeringsfasen, hvor elementer som emballagetyper, materialer, formgivning og æstetik skulle udarbejdes af designteamet.

Dertil kom at der ved udvælgelsen også blev lagt vægt på den visuelle identitet og kommunikation på emballagen. Derfor gik designteamet samtidig i gang med at udvikle visuelle og kommunikative elementer, der skulle inkluderes på det emballagekoncept, der skulle ligge klart til testfasen.





Konceptdetaljering

## Besøg ved Fælleskøkkenet I/S

Ved faseskiftet til Konceptdetaljeringen var det nødvendigt for designteamet at genbesøge Fælleskøkkenet I/S for med det valgte koncept "Måltidskassen" i fokus. Dette for at afsøge mere konkrete inputs til udformningen af den strukturelle emballage såvel som det grafiske design.

Designteamet fik på den måde en indsigt i hvordan "Måltidskassen" kunne indpasses i produktionen, forpakningen og transporten og fik afdækket nogle indikatorer og konkrete krav til den videre udvikling.

Visuelt skulle Fælleskøkkenets brand og identitet hjælpe designteamet med at sætte en foreløbig retning for det grafiske design på "Måltidskassen" samt for hvilke informationer, der skulle og kunne kommunikeres på de enkelte emballager.

På de følgende sider gengives nogle udvalgte stemningsfoto fra besøget.

Konceptdetaljering

# Besøg ved FK

Designteamet fik gennemgået produktionen og fik drøftet hvordan en produktion i komponenter, som der var lagt op til med "Måltidskassen", ville afvige fra den nuværende produktion. Der blev også afsøgt hvilke emballagetyper Fælleskøkkenet havde i den nuværende produktion som indikation for volume og muligheder.





Konceptdetaljering

## Besøg ved FK

I rundvisningen fik designteamet mulighed for at se de nuværende emballager og notere hvilken kommunikation, der er til brugerne på disse.





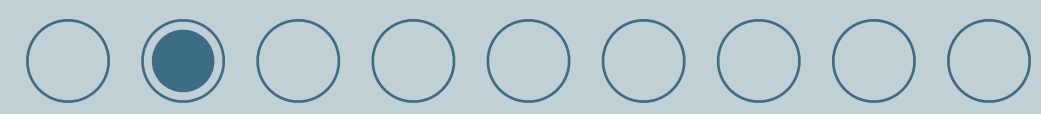
Konceptdetaljering

## Besøg ved FK

Designteamet fik også en rundvisning af hele produktionen og brugte muligheden til at tale med de ansatte omkring deres arbejde og hvad Fælleskøkkenet står for ud fra de ansattes synspunkt.







Konceptdetaljering

## Formgivning og Modellering

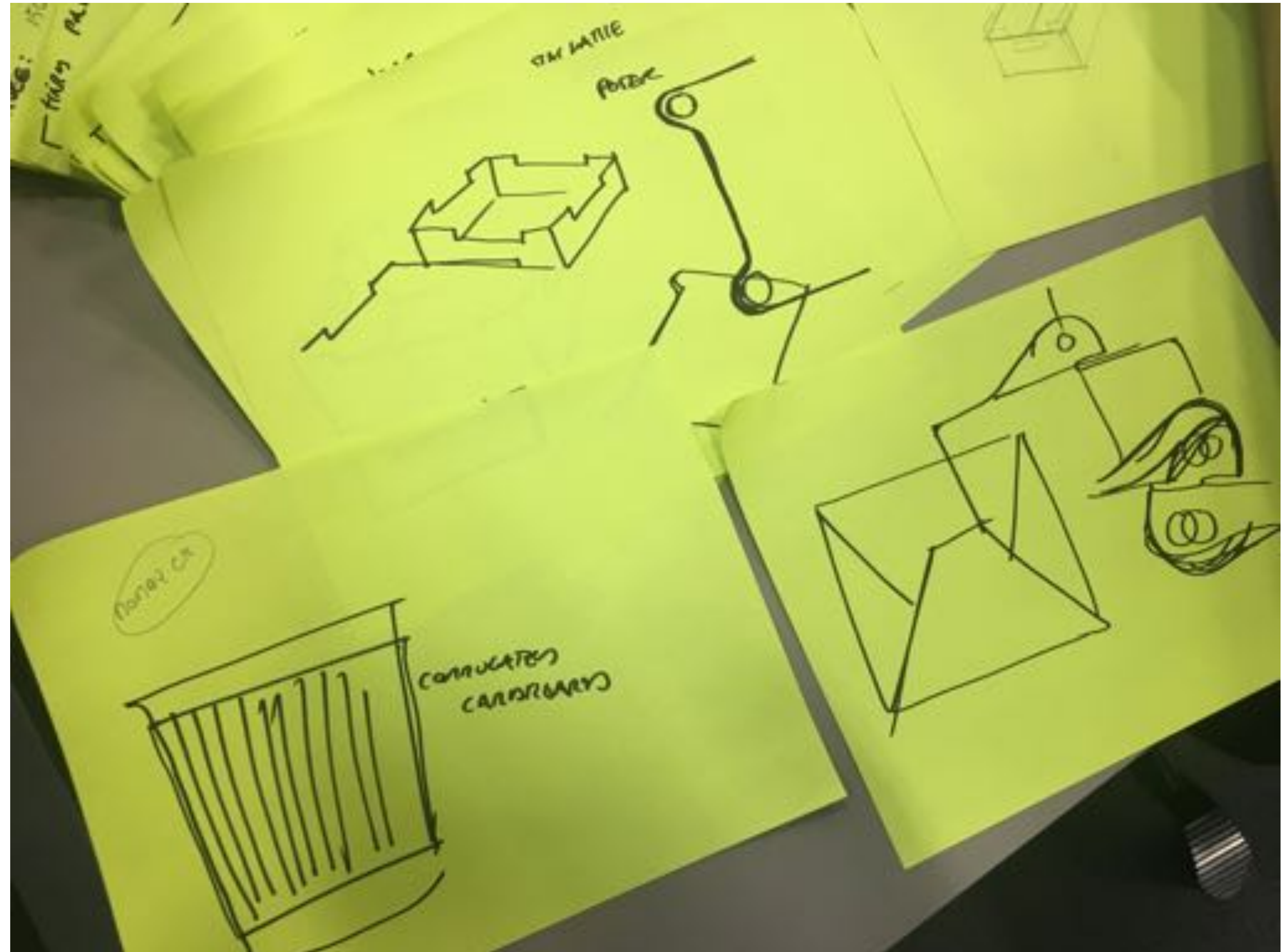
Ud fra valg og beskrivelser fra de tidligere trin i processen kunne den reelle optegning af emballagetyperne begynde, og der blev både skitseret i hånden og i et 3D modelleringsprogram.

Flere forskellige designs blev tegnet igennem og drøftet i designteamet. Fokus var især på størrelser, så emballagerne kunne passe i en måltidskasse samt æstetikken i de strukturelle detaljer på emballagerne. Også håndteringen af emballagen var en løftestang i valg og fravalg af designforslag.

I processen blev der udviklet et designsprog, som især var inspireret af den tidligere beskrevne designdriver omkring genkendelighed, og der blev arbejdet med detaljer som f.eks. rifler på emballagen til sovs.

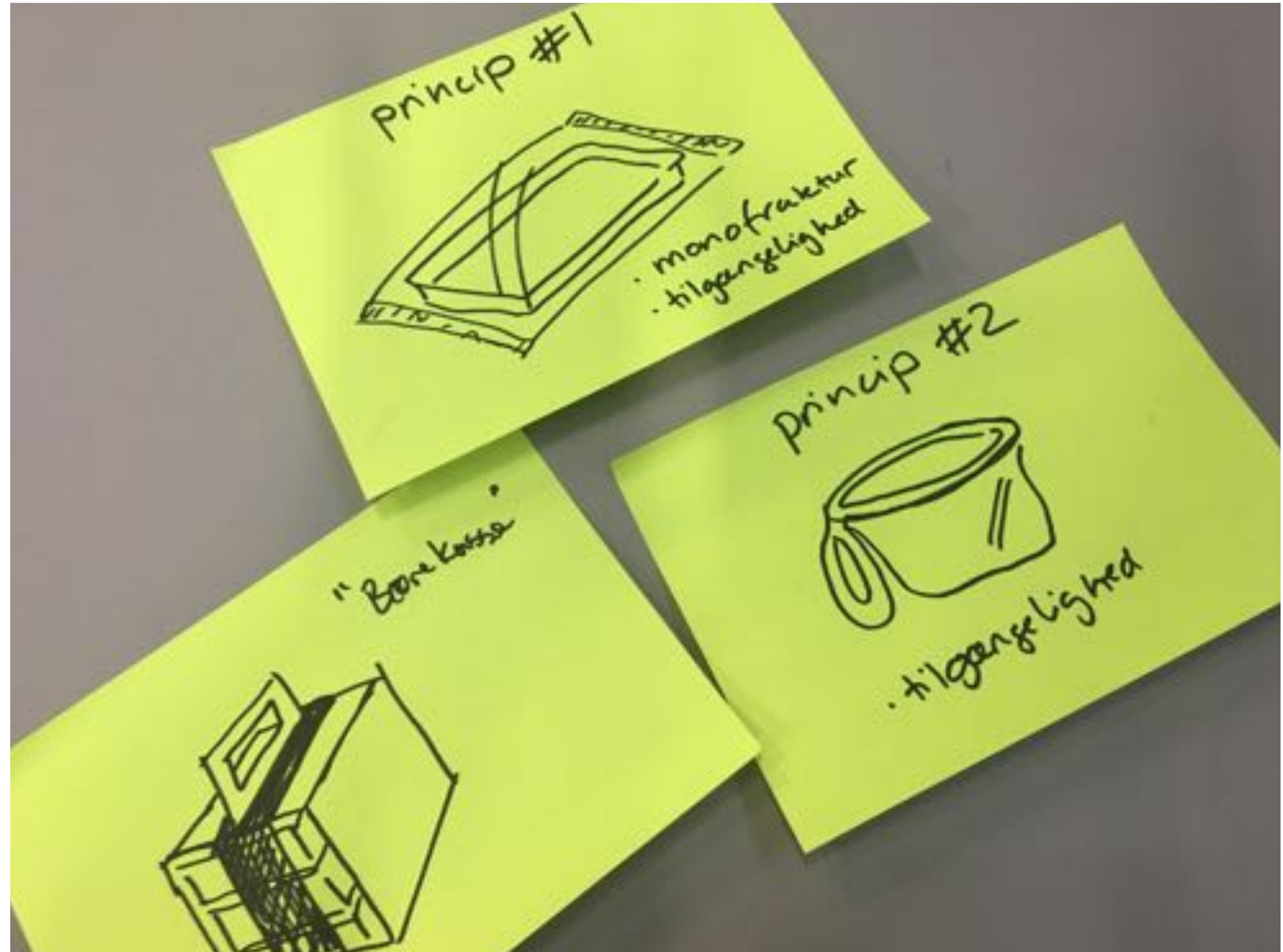
På de følgende sider vises billeder fra processen.

Konceptdetaljer  
Formgivning og  
modellering





Konceptdetaljer  
Formgivning og  
modellering





Konceptdetaljering  
Formgivning og  
modellering





Konceptdetaljer  
Formgivning og  
modellering





Konceptdetaljering

## Materialeovervejelser

I processen med optegningen af emballagetyper blev designteamet nødt til at træffe nogle valg omkring materialer, da disse dikterer den formfaktor der kan designes ud fra.

Da der var flere elementer i "Måltidskassen" var der også flere forskellige drøftelser omkring materialer. Designteamet var derfor nødt til - ud fra en formodning - at træffe nogle valg omkring oplagte materialer. Dette valg skal derfor klarlægges yderligere i den videre produktmodningsproces. Især de designprincipper designteamet havde fastlagt tidligere i processen blev derfor holdepunkterne. Principper som f.eks. princippet omkring mono-materialer gjorde det væsentligt at emballagerne enkeltvis kunne adskilles og på sigt også kunne produceres i det til den tid mest bæredygtige emballagemateriale.

Besøget hos Fælleskøkkenet I/S gav vigtige indsigter til især de høje krav, der er til fødevarersikkerhed.

På de følgende sider er et par udvalgte valg omkring materialevalg beskrevet lidt mere detaljeret.



## Konceptdetaljer

# Materialeovervejelser

Designteamet valgte tidligt i processen at følge de anbefalinger, der lå i Plastindustriens Designmanual (udgivet i November 2019), idet der ud fra designteamets viden ikke i den nærmeste fremtid er en oplagt emballagetype, der lever op til plast i forhold til fødevarer sikkerheden.

Dog blev det et designvalg at de enkelte emballager udarbejdes i mono-materialer og ikke er afhængige af hinanden og de derfor enkeltvis på sigt kan erstattes af fremtidens materialer når og hvis disse kommer til at kunne leve

op til de strenge krav FK skal overholde ved deres forpakning.

Det har også ligget som en designdriver at forsøge at minimere emballagetyper, samt underfyldning af disse f.eks ved at positionering i poser kan varieres ift. i en bakke med "fast volumen".

Da det er enkelte forpakninger, var designteamets tese også at disse på sigt bedre kan tilpasses enkeltvis i fald der kommer mulighed for at sortere disse lokalt hos brugerne eller anden indsamling.

### Centrale globale agendaer danner ramme for designguiden

Designguidens formål og vision udspringer af nogle globale agendaer, og designguidens anbefalinger skal ses i konteksten af disse agendaer samt EU's plaststrategi og udvidet producentansvar for emballage.

De fire centrale agendaer er at:

- **Forebygge madspild.** Fødevareremballagens hovedformål er at beskytte indholdet, så madspild undgås og fødevarers holdbarhed forlænges. Barrierer- og tætningssegenskaber er essentielle for forebyggelse af madspild i processen fra producent til forbruger. Design af emballage må ikke have en negativ indvirkning på fødevarers holdbarhed.
- **Sikre høj fødevarer sikkerhed.** Det er centralt at have fokus på ikke-tilsigtede stoffer og hvilken indvirkning de har på muligheden for genbrug og genanvendelse til eksempelvis fødevarer kontaktmaterialer.
- **Minimere det globale klima- og ressourceaftryk fra produktion og forbrug af plastemballage.** Klodens ressourcer er begrænsede og skal anvendes med omtanke for fremtidige generationer, og CO<sub>2</sub>-udslippet skal minimeres. Derfor skal vi i videst muligt omfang minimere ressourceforbruget ved at sikre genbrug og genanvendelse af de ressourcer, der bruges i produktion af plastemballage.
- **Minimere risici for plastaffald i naturen.** En stor mængde plast ender hvert år i verdens skove, søer, vandløb og oceaner. Der er derfor verden over behov for robuste indsamlings- og behandlingssystemer for plastaffald, som sikrer, at plastemballage ikke ender i naturens kredsløb, hvor det ikke hører hjemme.



[plast.dk/wp-content/uploads/2019/12/Designguide-Genbrug-og-genanvendelse-af-plastemballager-til-de-private-forbrugere-online-version.pdf](https://plast.dk/wp-content/uploads/2019/12/Designguide-Genbrug-og-genanvendelse-af-plastemballager-til-de-private-forbrugere-online-version.pdf)



## Konceptdetaljer

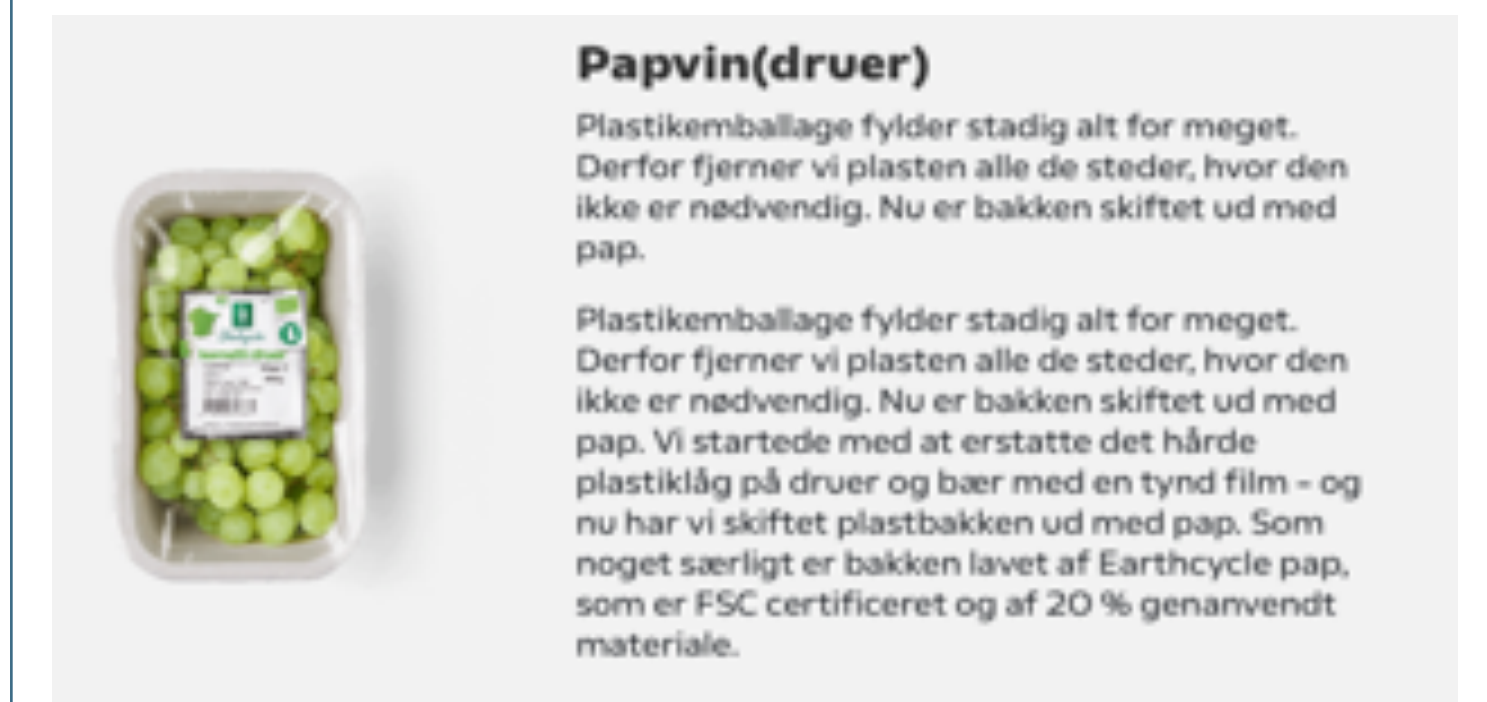
# Materialeovervejelser

Pulp var tidligt et materiale designteamet valgte at fokusere på da det på flere parametre lever op til mange af de krav der lå i valg af materiale til "Måltidskassen".

Pulps egenskaber er blandt mange:

- Det er et genanvendt materiale fra papirfraktionen.
- Det er den sidste "anvendelse" for genanvendt papir og pap, hvilket betyder den kan forbrændes efter endt brug (i fald den ikke indsamles).
- Det har fri formfaktor da den kan støbes i forhold til dybtryk af f.eks. plast eller folding af karton.

- Det kan erstattes med andre ligende råmaterialer såsom f.eks. andre plantefibre i fald disse på et givent tidspunkt er mere attraktive.
- Det er genkendeligt fra andre fødevarer - typisk æg, men også flere og flere fødevareremballager skifter fra plast til pulp f.eks. inden for frugt og grønt.
- Det er formstabilt og kan stables samt det er muligt at lave "hængsler" og "lukninger" uden at blande andre materialetyper.
- Det kan optage og afgive fugt i køleskabet og forbliver stabilt (med mindre det gennemvædes)



### Papvin(druer)

Plastikemballage fylder stadig alt for meget. Derfor fjerner vi platen alle de steder, hvor den ikke er nødvendig. Nu er bakken skiftet ud med pap.

Plastikemballage fylder stadig alt for meget. Derfor fjerner vi platen alle de steder, hvor den ikke er nødvendig. Nu er bakken skiftet ud med pap. Vi startede med at erstatte det hårde plastklåg på druer og bær med en tynd film - og nu har vi skiftet plastbakken ud med pap. Som noget særligt er bakken lavet af Earthcycle pap, som er FSC certificeret og af 20 % genanvendt materiale.

[ansvarlighed.coop.dk/vores-fodaftryk/emballage/saadan-arbejder-vi/#papvin\(druer\)](https://ansvarlighed.coop.dk/vores-fodaftryk/emballage/saadan-arbejder-vi/#papvin(druer))



Konceptdetaljer

# Emballage-Research

Designteamet fik også gennemgået AAUs screening af emballage materialer og forskellige udvalgte emballagetyper inden for fødevarersegmentet.

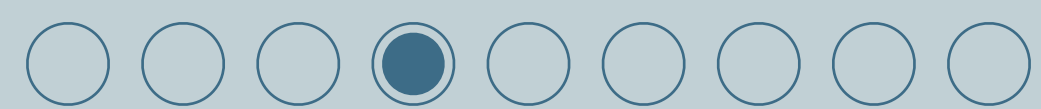
Punkter der kunne findes information omkring i rapporten var:

Tekniske overvejelser

Funktionalitet, bekvemmelighed og æstetik

Ældre og emballage





Konceptudvikling

# Brugsscenarier

Til processen med detaljering af konceptet udfærdigede designteamet brugsscenarier. I brugsscenarierne var der fokus på selve tilberedningsprocessen for de identificerede brugertyper fra indsigtstfasen. Dette blev gjort ud fra et ønske om at understøtte de identificerede brugertyper og den dagligdag brugerne oplever. En dagligdag, der er præget af forskellige livssituationer, kognitive færdigheder, fysisk form, fysiske behov, sygdomsforløb mm.

På de følgende sider vises forskellige brugertyper og deres forskellige brugsscenarier.



Konceptudvikling

# Brugsscenarioer

Brugsscenarioer 20

## Brugertype #1



# Kan selv

**Par hvor den ene har behov for specialkost**

Preben, 75 år  
Bor i privat hjem sammen med sin hustru Åse på 69.

Preben er for nyligt blevet opereret for spiserørskraft og er efter udskrivelse blevet visiteret til specialkost pga. nedsat synkefunktion.

De får leveret fem måltider om ugen. De øvrige dage spiser de rester eller kold mad. Åse varmer som oftest maden til Preben og sig selv. Hun forsøger at få deres måltider til at ligne hinanden, så det er noget de kan være fælles om.

**0**

Konceptudvikling

# Brugsscenarier

Brugsscenarier

21

## Brugertype #2


### Kan selv

**Aktiv ældre der bor alene**

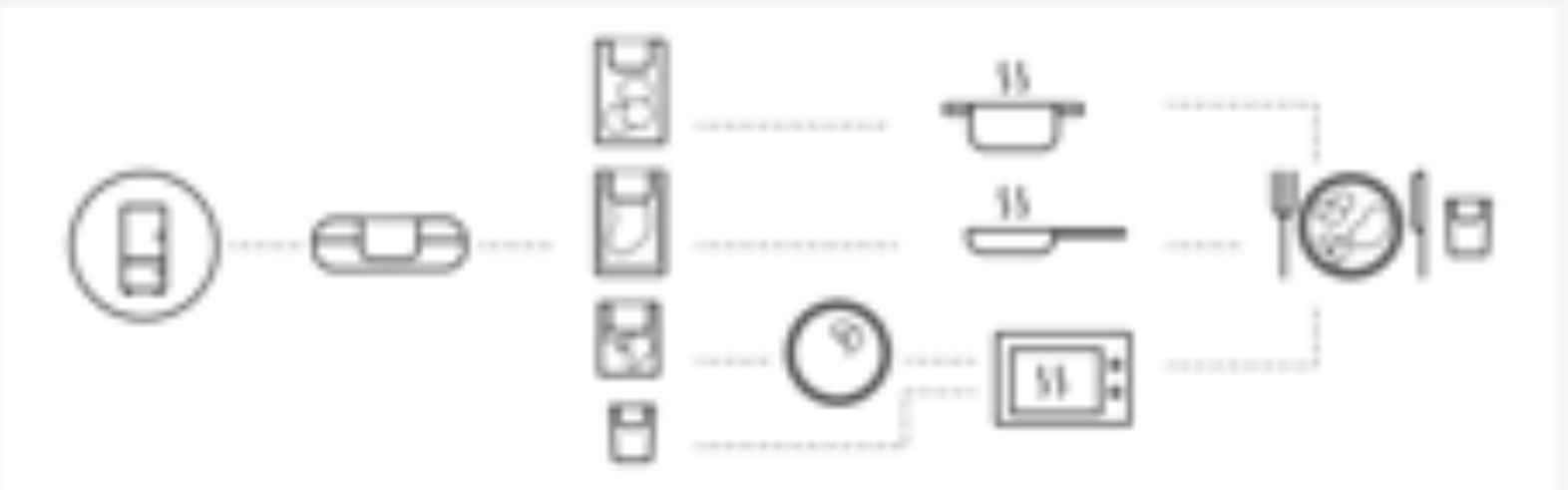
Kirsten, 71 år.  
Bor alene i egen bolig. Mistede sin mand for 2 år siden.

Hun har valgt at få ældrekost nu hun er alene. Maden til ugen bliver leveret hver tirsdag på køkkenbordet. Hun bestiller gerne varm mad til fem dage om vinteren og lidt færs om sommeren. De øvrige dage spiser hun kold mad eller ude.

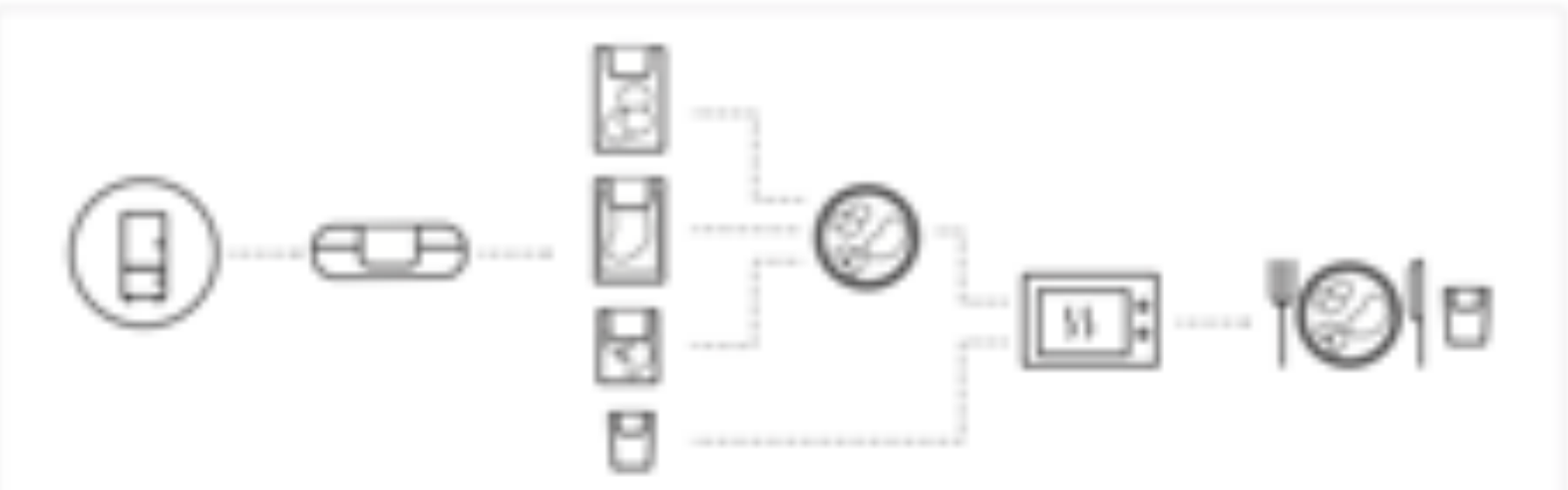
Nogle dage bruger Kirsten lidt ekstra tid på at tilberede måltidet – andre dage ryger det bare i micro'en. Som oftest ryder hun et glas vin til maden.



**Øverskuds dage**



**"Dovne" dage**



©



Konceptudvikling

# Brugsscenarier

Brugsscenarier 82

## Brugertype #3

# Kan lidt selv

**Ældre med fysiske udfordringer**

Ellen, 82 år.  
Bor alene i plejebolig efter at have mistet sin mand for 5 år siden.

Hun har slidigt og derfor nedsat funktion i hænderne. De fleste dage er hun frisk og rørig, men nogle gør kroppen gør ekstra ondt og overskuddet er mindre.

Ellen får fem varme retter om ugen. Maden til ugen bliver leveret og sat ind i køleskabet hver tirsdag. En SOSU kommer hver dag til frokost og hjælper Ellen med det hun har behov for, så hun selv kan tilberede maden, når hun bliver sulten. På dårlige dage lever SOSU assistenten maden klar.



**Gode dage**



**Dårlige dage**



Konceptudvikling

# Brugsscenarier

Brugsscenarier 89

## Brugertype #4

# Kan ikke selv

**Dement der bor alene**

Jytte, 85 år  
Bor alene i plejebolig efter at have mistet sin mand for 10 års siden.

Hun går og hører dårligt og kommer ikke ret meget ud. Og så har hun begyndende alzheimer. Derfor er det primært Jyttes datter der står for bestilling af mad, blandt mange andre praktiske gøremål.

Jytte får leveret fire varme retter og syv desserter. Maden til ugen bliver leveret og sat ind i køleskabet hver tirsdag. Til frokost kommer en SOGU assistent og hjælper Jytte med at få maden tilberedt. For Jytte er det væsentligt for hendes appetit at være med i tilberedningen, skønt hun ikke selv magter det hele længere. Det er forskelligt fra dag til dag hvordan maden tilberedes og hvor meget Jytte magter at være med.



Dage med overskud



Dage med manglende overskud







Konceptudvikling

## Udvikling af Visuelt Udtryk

Ud fra designteamets besøg ved Fælleskøkkenet I/S og formgivningingen af "Måltidskassen" kunne designteamet påbegynde udviklingen af det visuelle udtryk til konceptet frem mod "Proof of Concept" fasen.

Der blev udviklet på en mere overordnet visuel identitet, men i høj grad også hvordan denne kunne understøtte fortællingen omkring "Måltidskassen", de gode lokale råvarer og Fælleskøkkenets engagement i at lave et godt hverdagsmåltid til borgerne. Dertil kom at det visuelle udtryk også skulle kunne bære at instruere brugerne i hvordan måltidet tilberedes.

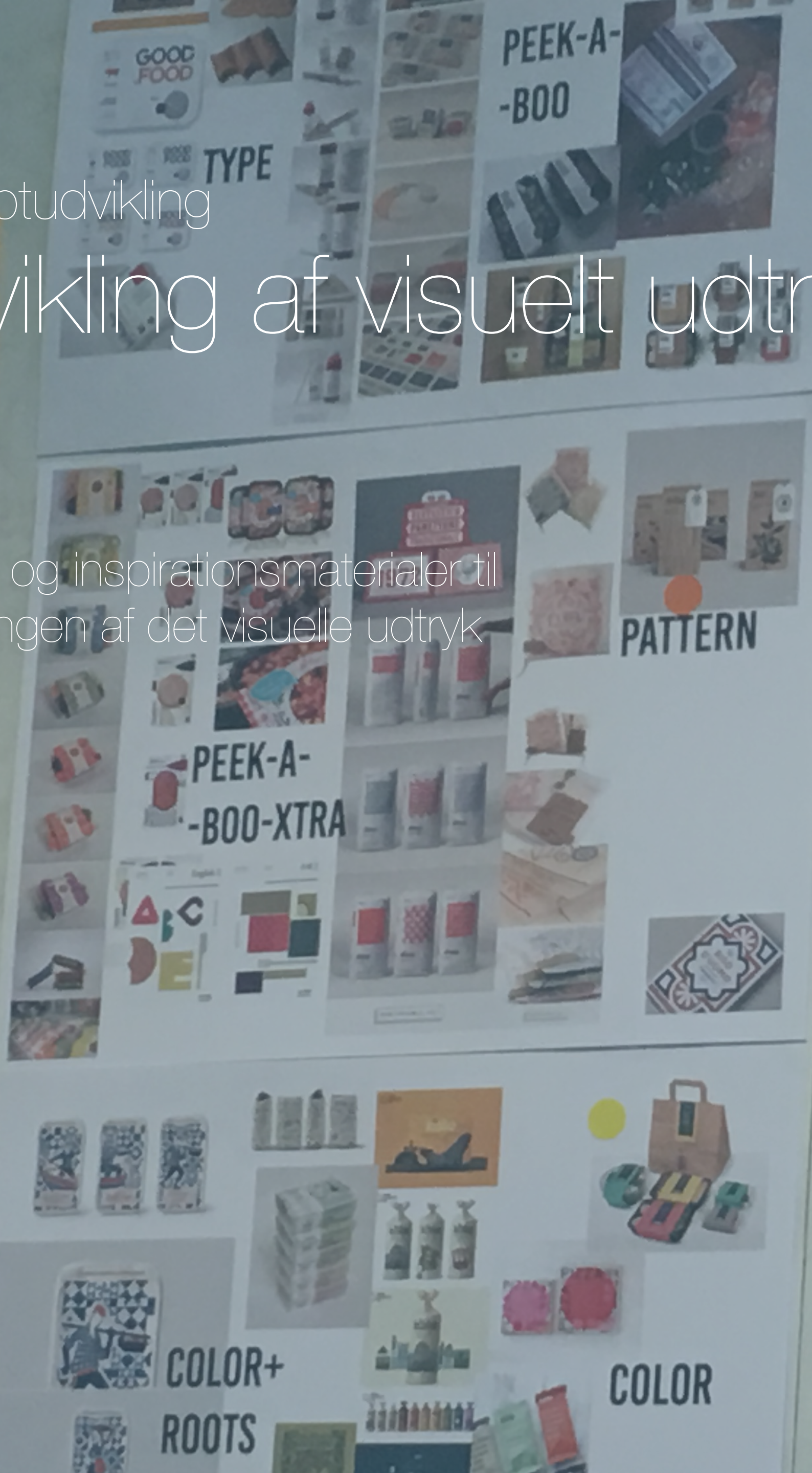
På de følgende sider er designteamets præsentation af udviklingen af det visuelle udtryk for projektgruppen vist.



Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

Indsigter og inspirationsmaterialer til opbygningen af det visuelle udtryk



oplevelser  
historie  
KIRSTEN  
måltid  
hygge  
lo  
limegren  
BORD  
DÆK DIG  
krc  
-klinisk  
friske kartofler  
30 min fra  
jord til bord  
emnering - alle  
Spred  
skorpe  
Bord  
dæk dig





# Stikord

Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

- Minder
- Stolthed
- Kirster
- Oplevelser
- Historie
- Limegrøn
- Ikke klinisk
- Friske råvarer
- Fra jord til bord
- Ernæring
- Sprød skorpe
- Måltid
- Overskueligt
- Loyale medarbejdere
- Hygge
- Traditioner
- Lokale råvarer
- Sæsonbetonet
- Kræs
- Kvalitet
- For alle behov
- Ældre
- Ensomme
- Behov for hjælp
- Sæson
- Påkøbt

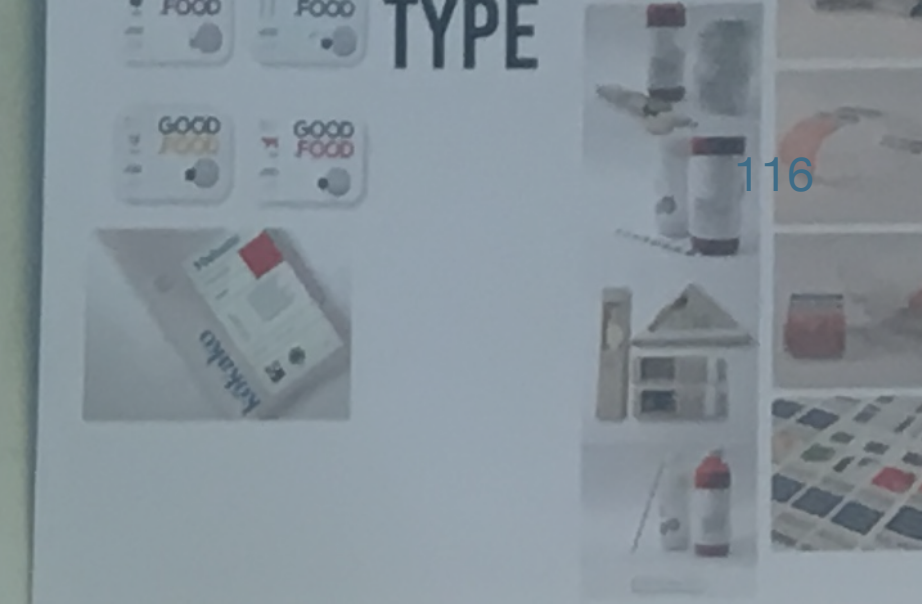
Indblik og inspirationsmaterialer til opbygningen af det visuelle udtryk

- Systemer
- Hjemmelavet
- Gammeldags kogebøger
- Simpel grafik
- Illustrationer
- Nedtonede farver
- Håndskrevet/personlig
- Evt. vise råvarer



- Storytelling fra Lolland  
- Kogebog  
- Zoom ind på visuelle elementer  
- Kvalitet  
- Font stør.  
- suppler billeder med ord + farve kontrast  
- KIG PÅ LOLLAND  
- to label Børge & MAD

VARM RET / KOLD RET / DESSERT  
LABEL PÅ HVOR GAVNLT KOMPONENT  
-> HOW TO COOK  
ÅRSTID -> YDELTIS LABEL  
VARIATION I YDELTIS LABEL  
LAGE DER HJELPER LUKNING  
INFORMATION - HVILKEN  
RESEPTEN  
YDRE/INDRE  
FORSKELLIG PAKNING  
TIL FULLE PAKNING/RESEPTER





Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

Indsigter og inspirationsmaterialer til opbygningen af det visuelle udtryk



spørgsmål  
Loyale medarbejdere  
Hygge  
Kvalitet  
Kraes  
Kvalitet  
For alle behov  
Aldre  
Ensomme  
Behov for hjælp  
Sæson  
Pakkemid  
Overskuelighed

Samlet  
Simpel grafik  
Illustrationer  
Nedtonede farver  
Håndskrevet/personlig  
Evt. vise råvarer

A wall of design inspiration materials. Categories include: 'GOOD FOOD', 'TYPE', 'PEEK-A-BOO', 'PATTERN', 'PEEK-A-BOO-XTRA', 'COLOR+ROOTS', and 'COLOR'. There are also handwritten notes in yellow and blue, such as 'Spray-blanding' and 'LØSSE'. The materials include images of food packaging, color swatches, and product mockups.

oplevelser  
historie  
limegren  
KIRSTEN 117 m  
BORD  
DAK  
Spr  
emering - alle  
dele  
hvilket  
måltid  
er det  
SYSTEMGRAFIA - oversk  
hvilken  
er der



Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

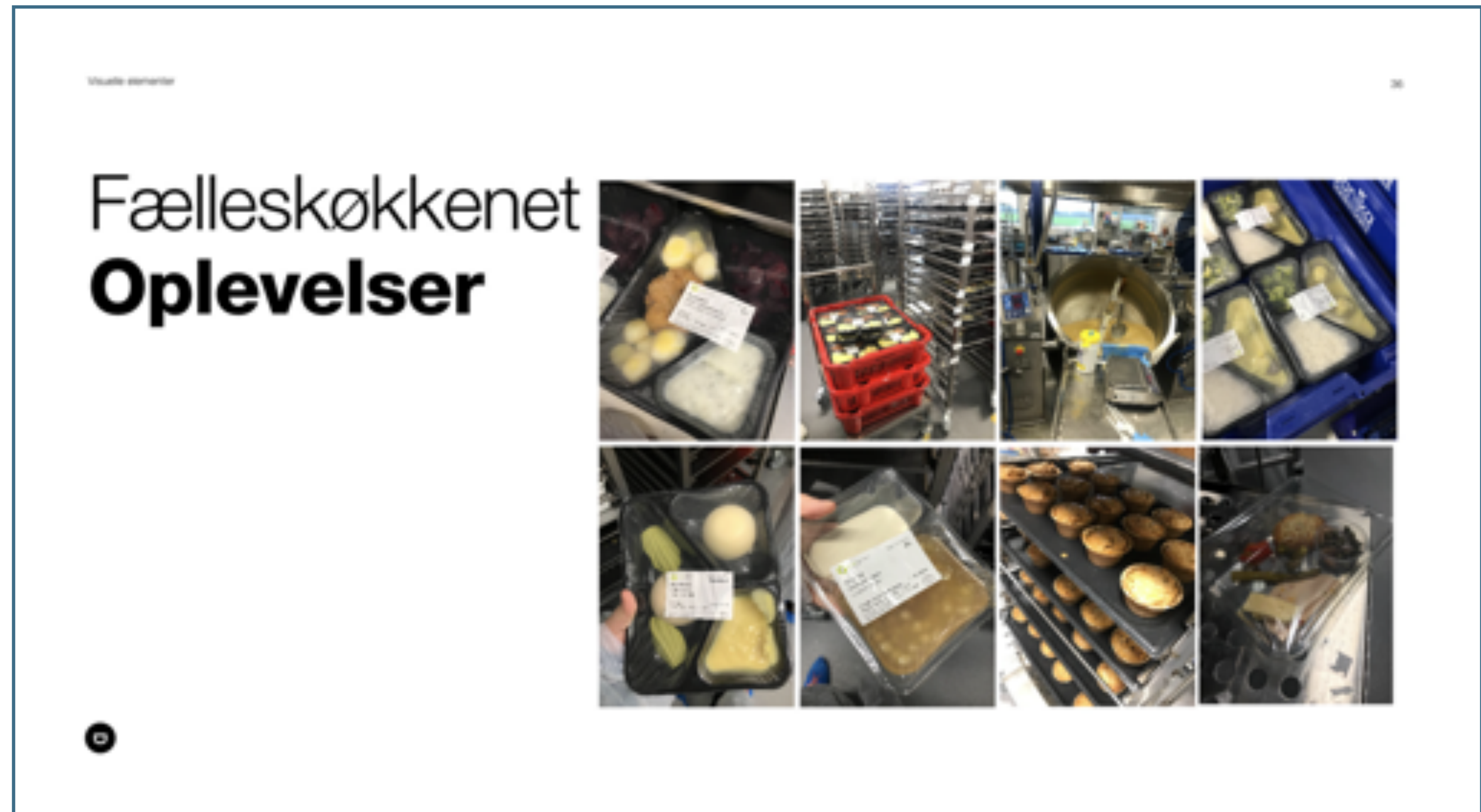
Oplevelsen i FK var med til at danne grundlag for de overordnede valg der blev truffet i udviklingen af det visuelle udtryk.



Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

Oplevelsen i FK var med til at danne grundlag for de overordnede valg, der blev truffet i udviklingen af det visuelle udtryk.



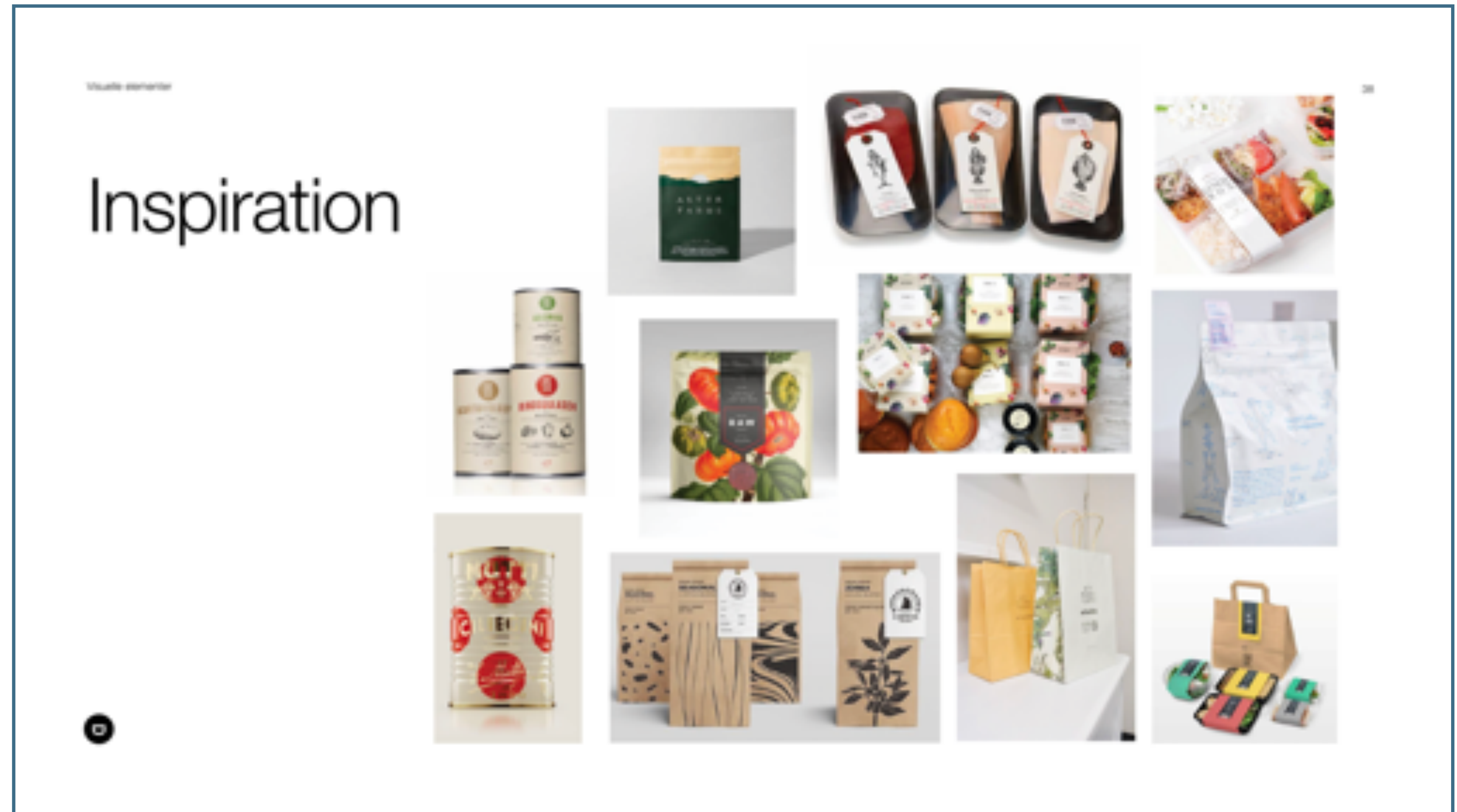




Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

Til udviklingen af det visuelle udtryk blev der afsøgt forskellige elementer af inspirationsmaterialer.





Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

Der blev udarbejdet overordnede tematikker, der skulle hjælpe i udviklingen af det visuelle udtryk.





Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

Og der blev valgt designdrivere, der skulle guide valg og fravalg for det visuelle udtryk i det videre arbejde.





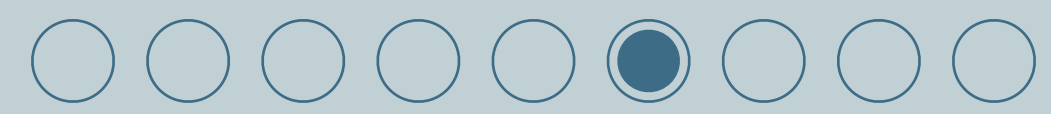
Konceptudvikling

# Udvikling af visuelt udtryk

Og der blev valgt designdrivere, der skulle guide valg og fravalg for det visuelle udtryk i det videre arbejde.







Konceptdetaljering

# Formgivning af emballagekoncept

Da designteamet havde været igennem den første detaljeringsproces af selve emballagekonceptet, og havde optegnet forslag til "Måltidskassen" og dens indhold, blev der afholdt en fællesmøde med projektgruppen. Her blev de første optegninger og ideer til formgivning præsenteret og drøftet. På mødet blev der truffet enkelte valg af elementer som f.eks. sovsekanden og at den formfaktor og de egenskaber pulp kunne give, blev valgt i stedet for papirsposen.

På de følgende slides er designteamets præsentationen af konceptet fra mødet med et par enkelte kommentarer.



Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Forslag A til selve "Måltidskassen" var en papirpose, som holder forbruget af emballage nede.

En ulempe ved papirsposen var at papirposer ikke kan stables.





Konceptdetaljerung

# Optegning af emballagekoncept

Forslag B til selve "Måltidskassen" var en mere fast kasse i pulp, der ville kunne stables og give et godt overblik over indholdet ved åbning.



Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Indholdet i "Måltidskassen" skulle primært pakkes enkeltvis i poser.

Emballagekoncept

## Poser til det meste

Posen klippes op (kold) og indholdet hældes over i en gryde, hvis man vil koge det, eller på en tallerken, hvis man vil varme det i microovnen.

Bruges til:

- Suppe
- Kartofler
- Bønner
- Ærter
- Pasta
- Kartoffelmos
- Gulasch
- Boller i karry
- Hønskød til tartelletter

(Evt. Varme brettet som risengrød ?)




©



Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

I fald der var madkomponenter, der kunne smuldre eller var for bløde til at blive pakket i pose, havde designteamet designet en bakke der kunne holde på madkomponenten og på bakken kunne pakkes i en pose.



Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Input fra Mikrokurset var at for at opnå en sprøhed kunne der anvendes en susceptor.





Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Designteamet havde haft fokus på "sovsen" som det sidste man hælder over maden og havde derfor arbejdet med et design for emballagen, der spejler en sovsekande der samtidig kan fungere som en beholder man kan hælde fra og "stille på bordet".

Forslag A var i vacuumformet i et enkelt materiale.



Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Designteamet havde haft fokus på "sovsen" som det sidste man hælder over maden og havde derfor arbejdet med et design for emballagen, der spejler en sovsekande der samtidig kan fungere som en beholder man kan hælde fra og "stille på bordet".

Forslag B var i vacuumformet i et enkelt materiale med et pap-sleeve for at beskytte mod varmen.





Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Designteamet havde haft fokus på "sovsen" som det sidste man hælder over maden og havde derfor arbejdet med et design for emballagen, der spejler en sovsekande, der samtidig kan fungere som en beholder man kan hælde fra og "stille på bordet".

Forslag C var formstøbt med hank.



Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Designteamet havde også til desserter designet en beholder man kan spise fra, idet desserter ofte er svære at få pænt anrettet på en tallerken.

Forslag A var vacuumformet.





Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Designteamet havde også til desserter designet en beholder man kan spise fra, idet desserter ofte er svære at få pænt anrettet på en tallerken.

Forslag B var vacuumformet og kunne indeholde et pap sleeve for at tilgodese varme desserter.

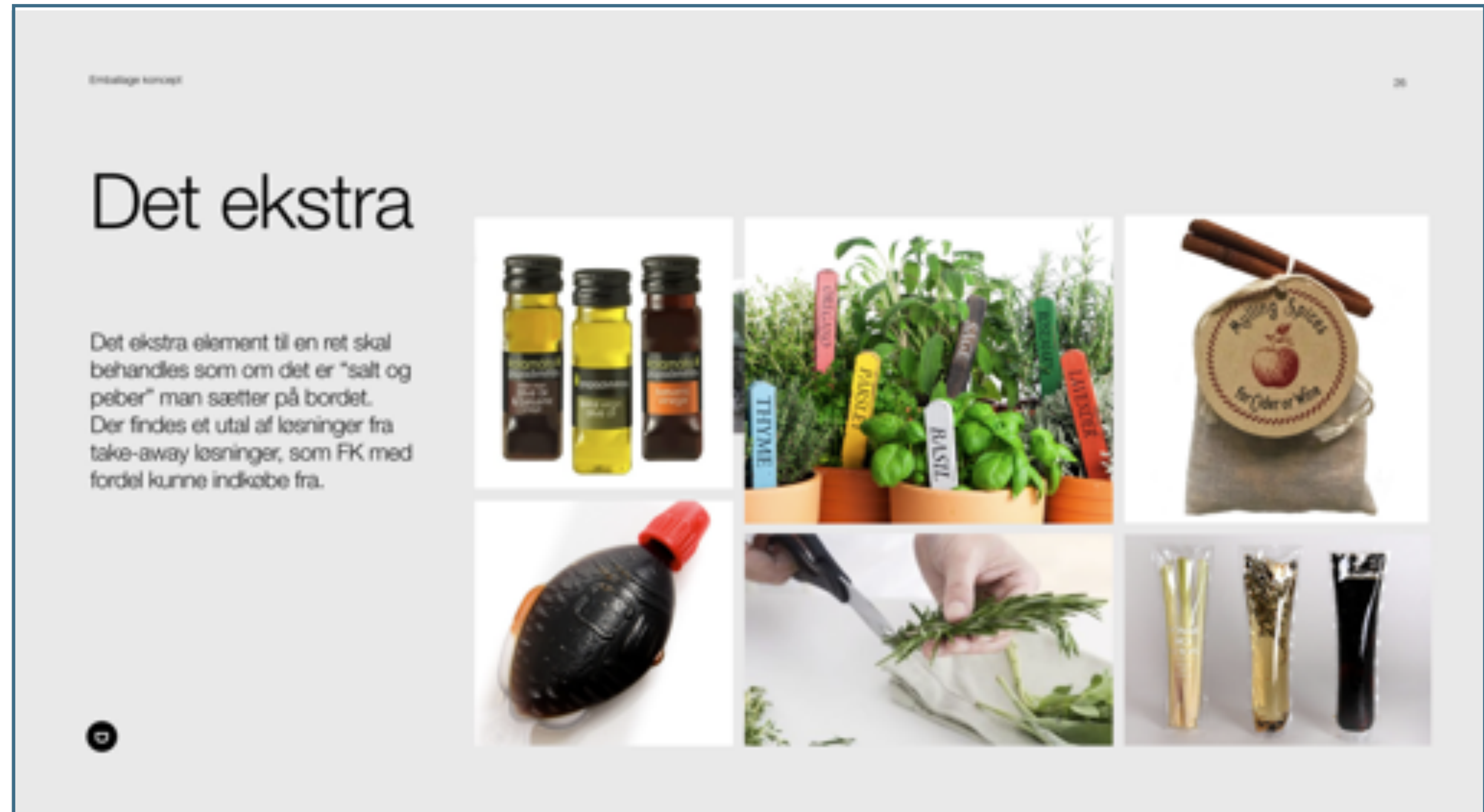


Konceptdetaljer

# Optegning af Emballagekoncept

Et element, der blev udvalgt var muligheden for at tilføje "et ekstra pift" til maden i en appellerende beholder.

Da der allerede findes et stort marked for dette inden for convenience food havde designteamet valgt ikke at designe nye "FK emballager" til disse.

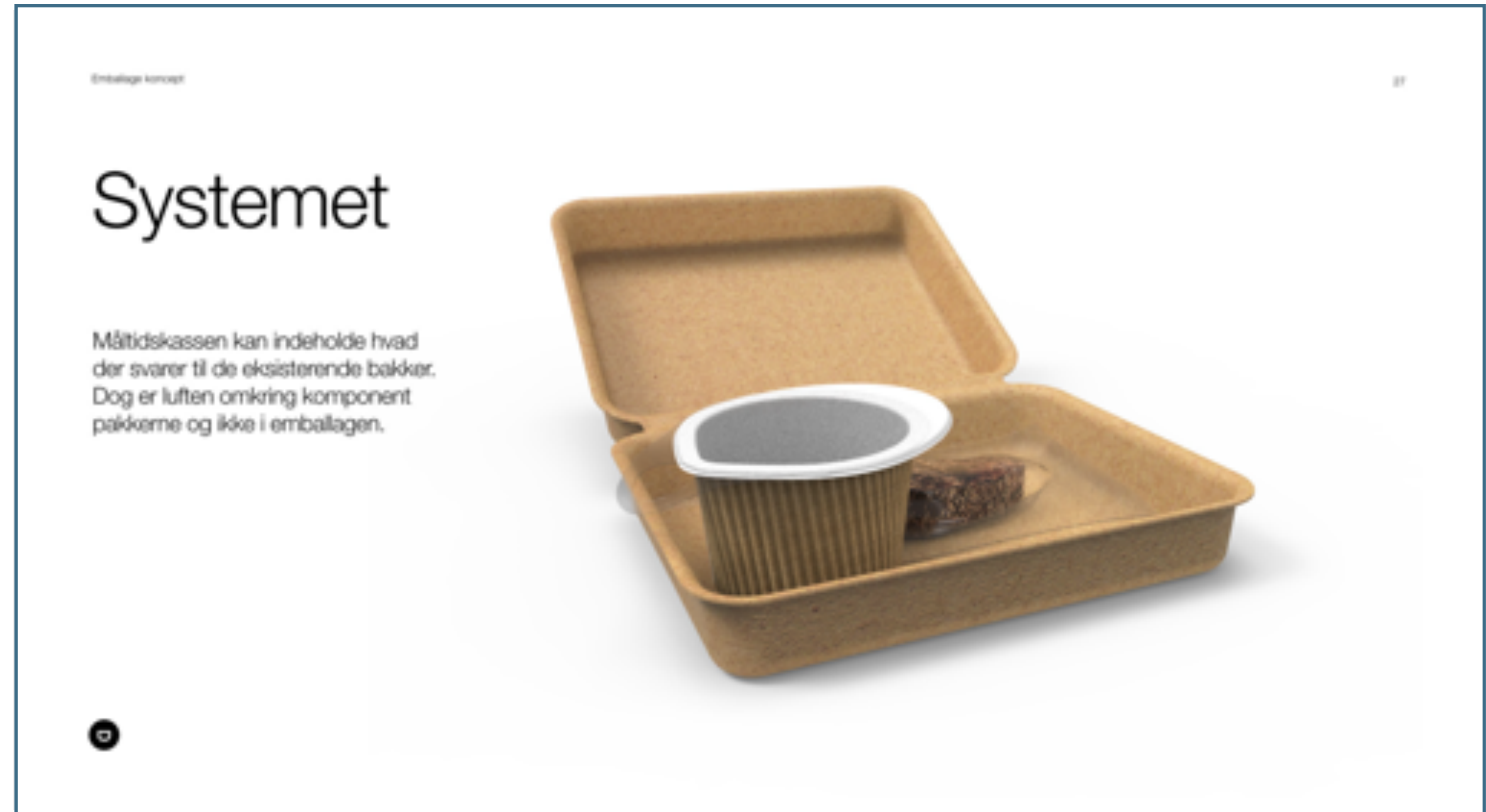




Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

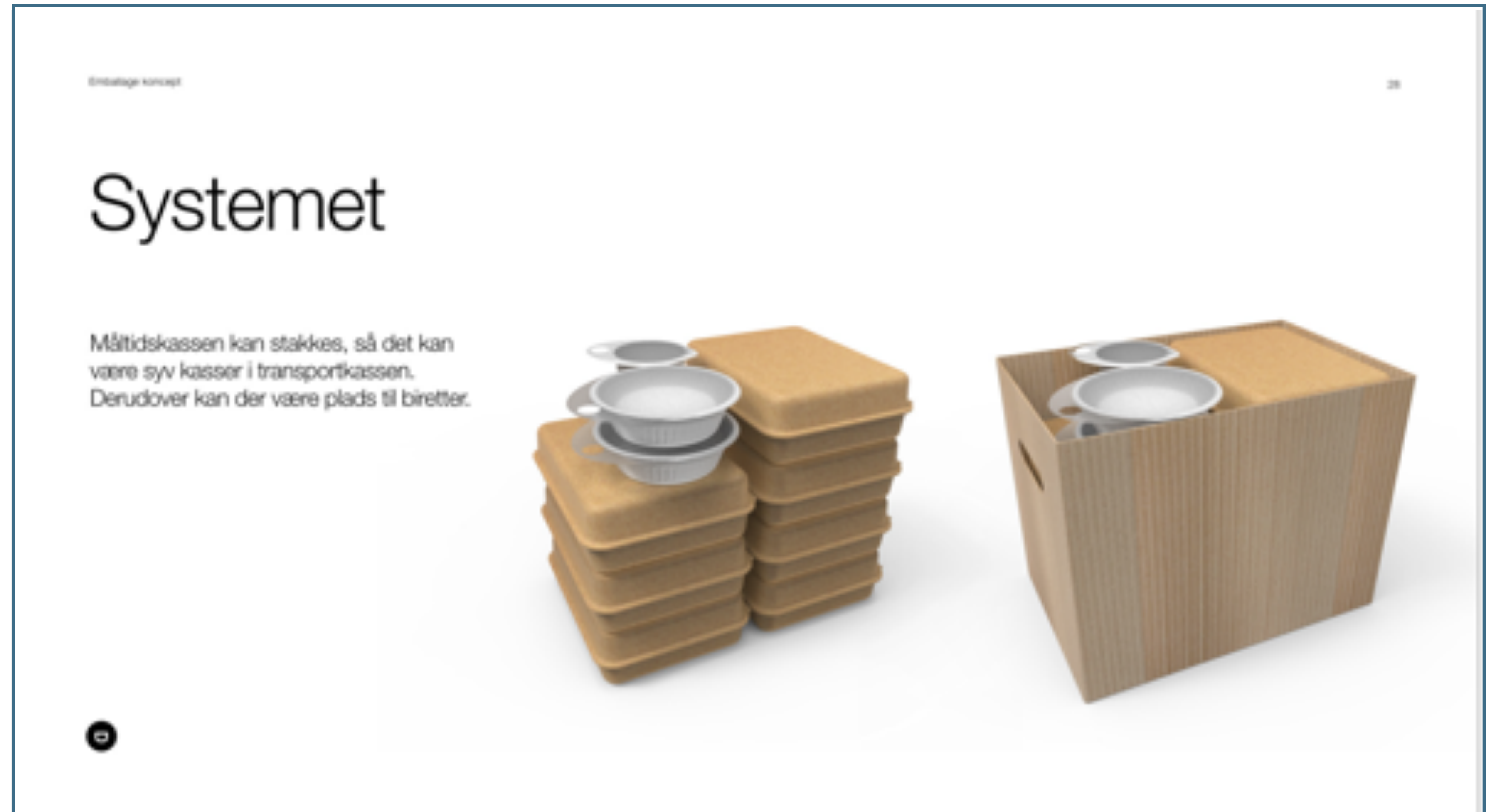
Designteamet målsatte "Måltidskassen" til at kunne indeholde maden, der svarer til de eksisterende bakker.



Konceptdetaljer

# Optegning af emballagekoncept

Designteamet målsatte "Måltidskassen" ud fra den transportkasse FK anvender i dag, således at den nuværende transportkasse kan benyttes.







Konceptudvikling

## Kortlægning af Emballagesystem

I den videre proces med at udvikle det visuelle udtryk og grafik til “Måltidskassen” kortlagde designteamet det valgte emballagekoncepts enkeltdele, og den proces brugeren vil opleve ved udpakningen.

Det gav både et overblik over, hvad det grafiske designsystemet skulle indeholde af elementer og skalerbarhed, og hvilken kommunikation de enkelte emballagedele skulle bære. Både ift. faste krav såsom produktionsdato, men også hvordan emballagens kommunikation kunne bidrage til instruktion overfor brugeren.

De følgende sider viser designteamets oversigt over emballagesystemet.







Konceptudvikling

# Kortlægning af emballagesystem

Inspirationsmateriale til udvikling af designsystem

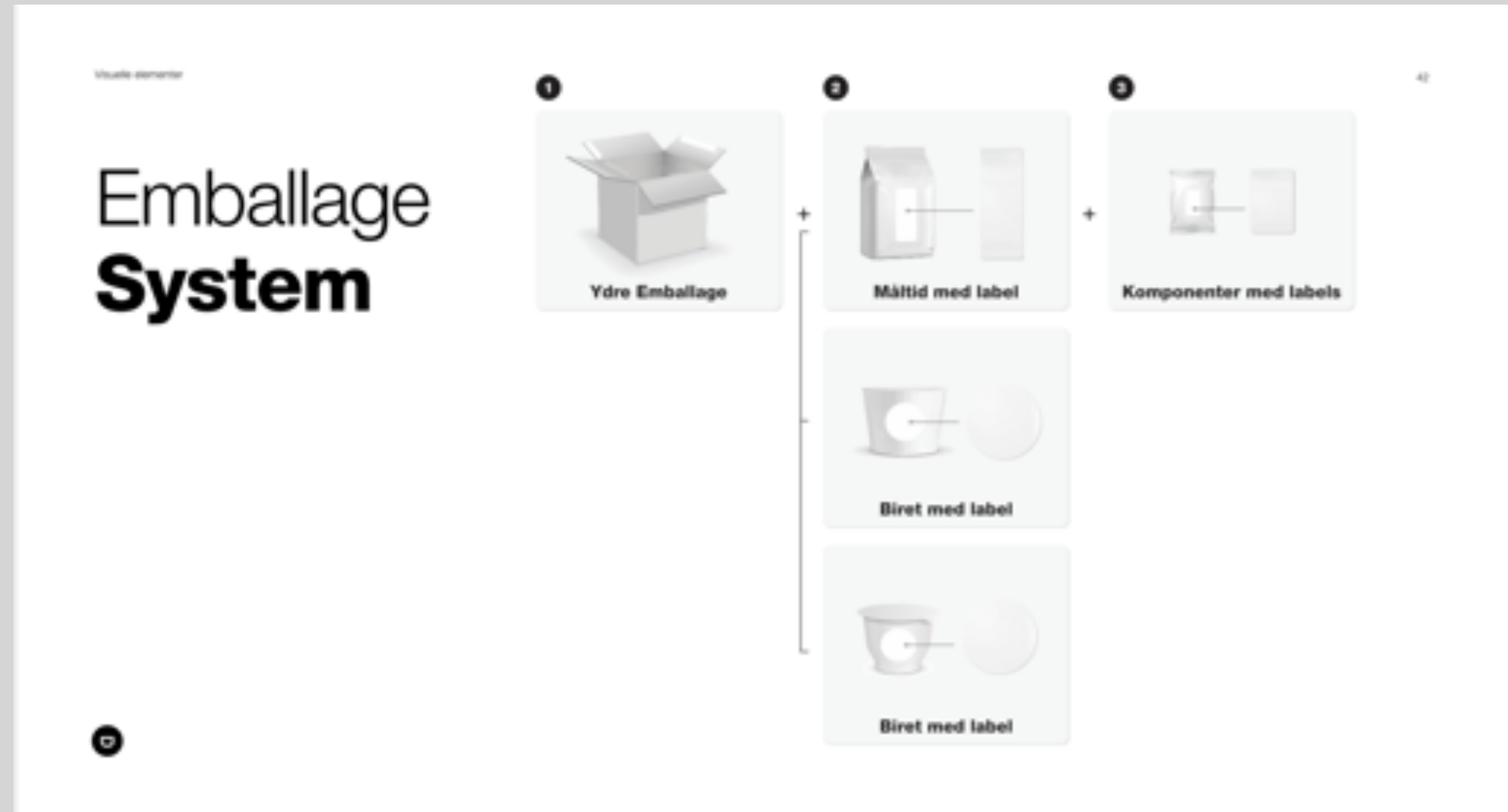




Konceptudvikling

# Kortlægning af emballagesystem

Emballagesystemets tre niveauer.





Konceptudvikling

# Kortlægning af emballagesystem

Ydre emballage og de informationer, der skal vises på emballagen.

Visuelle elementer

43

## Emballage System

1



**Ydre Emballage**

**Fælleskøkkenets udbringnings kasse**

- Borger oplysninger
- Fælleskøkkenet som afsender på siden

2

Konceptudvikling


# Kortlægning af emballagesystem

Niveau to med de informationer, der skal vises på "Måltidskassen".

Visuelle elementer

## Emballage System

2



**Måltid med label**

**Pose**

- En varieret emballage i køleskabet
- Æstetisk oplevelse
- Mindre institutionelt end nuværende pakke

**Label**

- Type af måltid
- Genkendelighed
- Overblik over måltidet



Konceptudvikling

# Kortlægning af emballagesystem

Niveau tre med de informationer, der skal vises på hver enkelt komponent i "Måltidskassen".

Visuelle elementer

## Emballage System

3



**Komponenter med labels**

**Label på måltidskomponent**

- Information om indhold, tilberedning, tips og tricks.
- Differentiering af måltidselementer
- Brugervenlighed og instruktioner

2

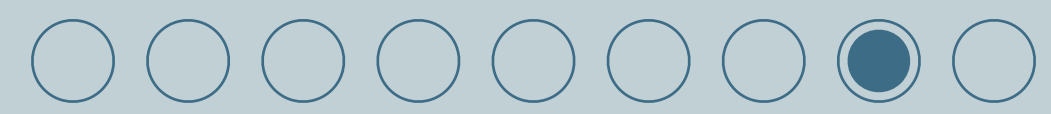
Konceptudvikling

# Kortlægning af emballagesystem

Inspiration til emballagesystemet og den visuelle udformning, og oplevelsen af at 'unboxe' et måltid.







Konceptdetaljering

# Emballagekoncept

Efter gennemgangen med projektgruppen kunne designteamet tegne alle dele til "Måltidskassen" igennem og der bleve produceret en række realistiske visualiseringer.

Visualiseringerne viste de enkelte dele af konceptet udfoldet i form og æstetik.

På de følgende sider vises præsentationen af de enkelte dele.

Konceptdetaljer

# Emballagekoncept





Konceptdetaljering

# Emballagekoncept



Konceptdetaljering

# Emballagekoncept





Konceptdetaljering

# Emballagekoncept





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i højre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i højre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i venstre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i venstre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i venstre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i højre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljering

# Emballagekoncept





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i højre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i venstre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i højre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i højre hjørne beskriver det valgte materiale og hvilke afklaringer, der er behov for i produktmodningen.





Konceptdetaljering

# Emballagekoncept





Konceptdetaljering

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i højre hjørne beskriver mulige komponenter til det 'ekstra pift' samt hvilke afklaringer der er behov for i produktmodningen.

Emballagekoncept

## Toppings, krydderier og dressinger



**KOMPONENTER**  
Toppings, krydderier, dressinger, saucer

**ÅRBEJDE**

- Private label muligheder
- Sourcing

Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Beskrivelsen i højre hjørne beskriver mulige, friske komponenter, der kan bruges til at få brugerne med i køkkenet som en del af hverdagens måltids tilberedning og stimulering af appetit. Der er også anført, hvad der er behov for at afklare i produktmodningen.

Emballagekoncept 20

## Med i køkkenet



**KOMPONENTER**  
Toppings, krydderier, dressinger, saucer

**AVLAFINGER**

- Private label muligheder
- Sourcing

0



Konceptdetaljer

# Emballagekoncept

Emballagekoncept

## Materialvalg

Alle emballager kan adskilles i de enkelte materialer med henblik på bæredygtig bortskaffelse afhængig af lokale muligheder/retningslinier.

2SRW/7SP  
Glasering

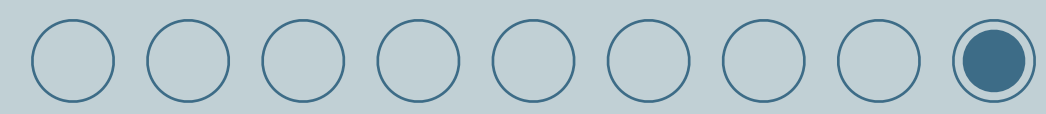
**BORTSKAFFELSE**  
Skal undersøges.

Hvidt genanvendt PP  
Klar PP-folie (?)  
Papertæpper og klæber

**BORTSKAFFELSE**  
PP er et monomateriale med mange muligheder for genanvendelse ved klæbesortering hos borgeren.  
Papir etiket og klæber skal undersøges.

Pulp af papirfibre  
Papertæpper og klæber

**BORTSKAFFELSE**  
Pulp er oftest sidste genanvendelsesstrin for papirfibre og kan bortskaffes med husholdningsaffald (forbrænding eller sortering som pap (genanvendelse)).  
Papir etiket og klæber skal undersøges.



Konceptudvikling

## Oplæg til grafisk designsystem

Efter at designteamet havde arbejdet formgivningen og systemet for "Måltidskassen" igennem, og de enkelte elementer var konkretiseret, kunne designteamets arbejde med den visuelle identitet påbegyndes og de enkelte grafikker udarbejdes.

Med samtlige designprocesser gennemført kunne designteamet nu samle det hele til en præsentation af "Måltidskassen" med alle elementer formgivet og med de grafiske elementer udfoldet. Dette blev præsenteret for projektgruppen ved et præsentationsmøde.

De følgende sider viser præsentationen for projektgruppen.



Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

I det visuelle oplæg var det vigtigt at få fortællingen om det lokale område og de gode, lokale råvarer frem, fordi det for FK er en meget vigtig faktor i deres tilbud til brugerne.

Designteamet fik denne historie prioriteret som en del af den kommunikation der skal ligge i emballagekonceptet.



Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

I det visuelle oplæg var det vigtigt at få fremhævet fortællingen om det lokale område og de gode, lokale råvarer, fordi det for FK er en meget vigtig faktor i deres tilbud til brugerne.

Designteamet fik denne historie prioriteret som en del af den kommunikation der skal ligge i emballagekonceptet.





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

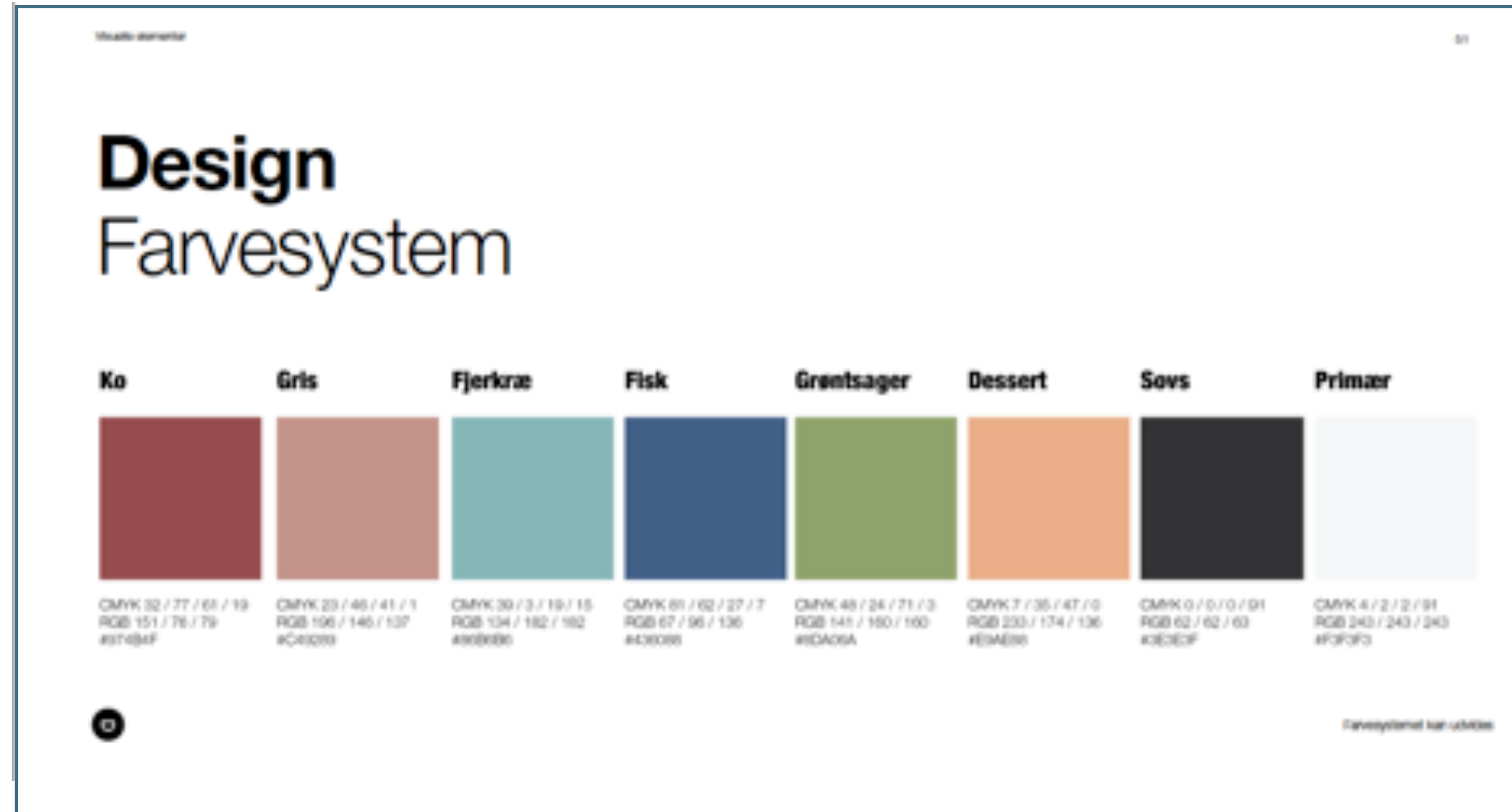
Der blev illustreret dele af de råvarer, der kommer fra lokalområdet og er en del af madkulturen.



Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Der er i designsystemet arbejdet med at enkelte råvarer og komponenter repræsenteres med egen farve som en del af den kommunikation der skal være på måltidskassen.

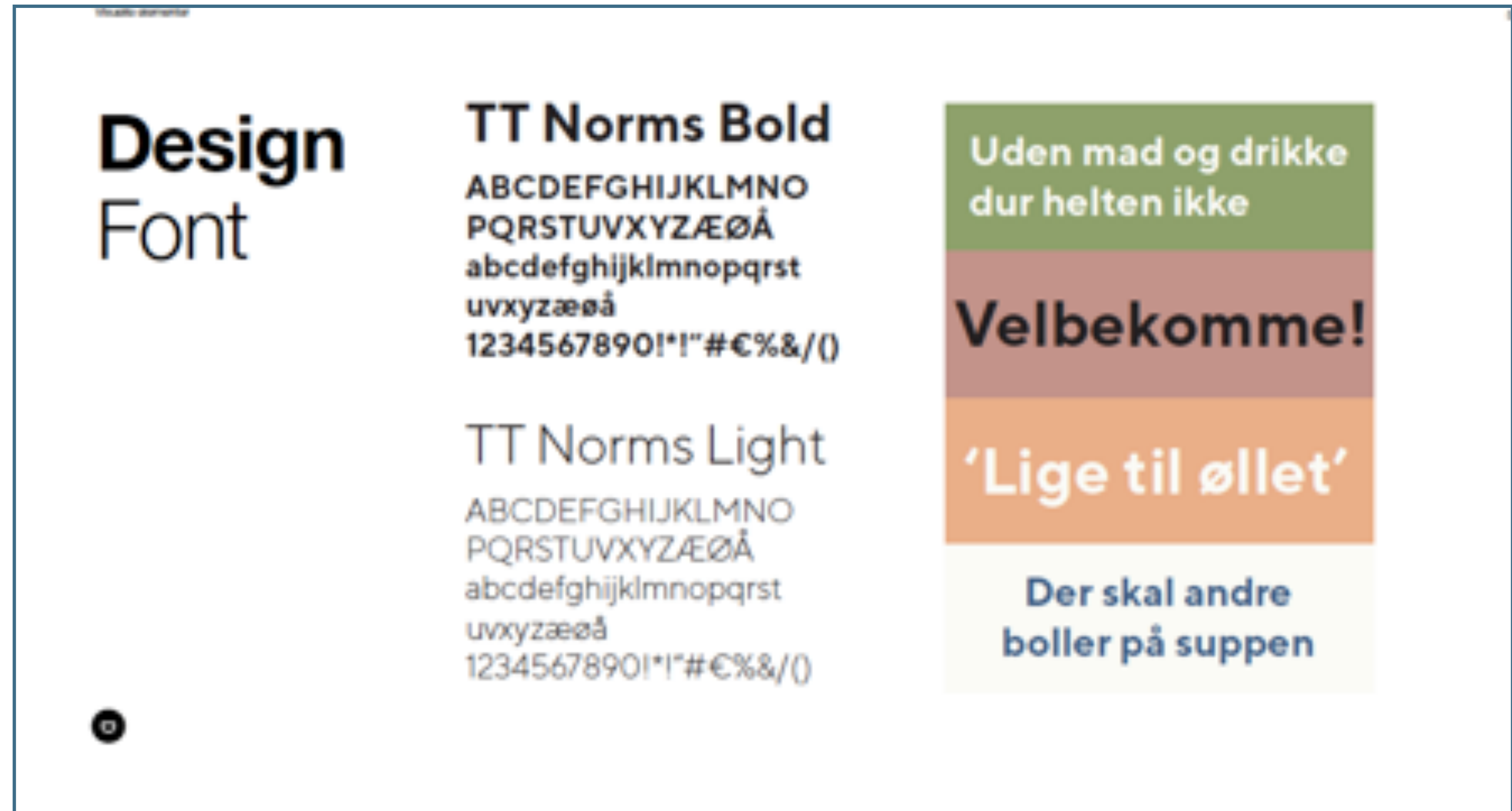




Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Der blev i designsystemet valgt en font til alle grafiske elementer i "Måltidskassen".





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Eksempel på hvordan en valgt råvarefarve og illustration kommunikerer indholdet i "Måltidskassen".





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Variationer i anvendte råvarer  
illustreret på labels.





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemet skal anvendes på alle enkeltdele således at udpakningen eller 'unboxing' som brugeren oplever er ensartet og sammenhængende.

Visual summary

## Sammenhængende udpakning

<p><b>Transportkasse</b> Funktional information til transporten</p>	<p><b>Koleskab</b> Identifikation af ret og holdbarhed. Variesende label farve og illustrationer i samspil</p>	<p><b>Måltidskasse</b> Identifikation af ret og holdbarhed. Tegning med reference til de lokale råvarer fra sydvestkysten.</p>	<p><b>Instruktion</b> Kommunikation omkring tilberedning og færdeskikket</p>	<p><b>Komponenter</b> Information om råvarer i emballagen.</p>	<p><b>Måltidet</b> Komponenterne hækket over. Sove og dessert emballage på bordet.</p>
<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>6</p> 

7



Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemets dele





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemets dele





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemets dele





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemets dele





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemets dele

Visuelle elementer


4

## Instruktion

Kommunikation omkring tilberedning og Fælleskøkkenet

**Nakkekotelet**  
med bagte peberfrugter, kartofler og champignonsovs.

Sådan tilbereder du dit måltid

Steg i pande Nakkekotelet	Kog i gryde Kartofler	Ogvarm i microovn Peberfrugter	Ogvarm i microovn Sovs
			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Klip pølsen op</li> <li>2 Brun lidt smør af på en pande</li> <li>3 Steg kødet 3 minutter på hver side</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Klip pølsen op</li> <li>2 Put kartoflerne i vand i en gryde</li> <li>3 Kog dem 3 minutter</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Klip pølsen op</li> <li>2 Læg grøntsagerne i en skål</li> <li>3 Varm dem 3 minutter i microovnen (ved fuld effekt)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Fjern folien inden opvarmning!</li> <li>2 Sæt bægernet med sovs i microovnen 3 minutter (ved fuld effekt)</li> <li>3 Server den varme sovs i bægernet</li> </ol>

Anret måltidet og server med de tilberedte svampe

**Skal det gå hurtigt? Opvarm hele måltidet i microovnen**  
Klip pølsen op og læg kartofler og grøntsager på den samme tallerken. Fjern folien på svampedækket og varm det på tallerkenen. Sæt tallerkenen i microovnen varm måltidet 8-9 minutter ved fuld effekt. Lad måltidet hvide 1-2 minutter.

For et andet måltid se f.eks. vores foretrukne maden op på 1912 (1912-1912)



Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemets dele





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemets dele





Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg

Designsystemets dele

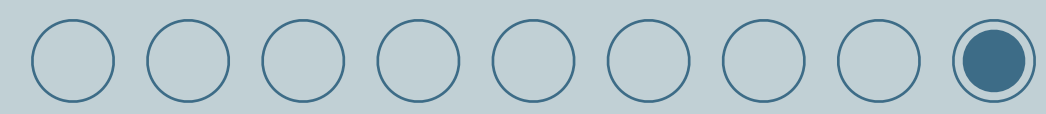




Konceptudvikling

# Grafisk Design Oplæg





Konceptudvikling

## 'Looks Like' prototyper

Designfasen mandede ud i en Proof of Concept testfase, der indeholdt flere forskellige test med forskellige formål.

Til disse test hjalp designteamet med sparring og produktion af forskelligt test stimuli, herunder labels til "Looks like" prototyper af "måltidskassen".

På de følgende sider er der fotos af disse prototyper.



# Konceptudvikling 'Looks Like' - prototyper





Proof of concept

'Looks Like' - prototyper





Proof of concept

'Looks Like' - prototyper prototyper





Proof of concept

'Looks Like' - prototyper

Frikadeller  
med sildesauc, broccoli  
og hvide kartofler



Danmarks Varm  
Fødevarersektesnet

Opbevaring max 5°C  
Bestil nr. 07032000

Frikadeller  
med sildesauc, broccoli  
og hvide kartofler

Womans net



Konceptudvikling

# 'Looks Like' - prototyper

**Kyndelmisse og kål**

Den 2. februar fejrer vi kyndelmisse\*. Det betyder at vinteren er halvvejs overstået. Hos Fællesskøkkenet tænder vi stearnlys og hygger os, mens vi tænker på de lyse tider, der snart vender tilbage.

I denne tid er det næsten umuligt at komme udenom kålen, som er sæsonen meget kær. Ren vinterglæde. Hos Fællesskøkkenet skal vi også have kål - det er Kåldolmer, som er denne uges ret nr. 14 - en typisk ret for årstiden.

Kålen vi bruger kunne lige så vel have groet i din baghave, fyldt med omag og kærlighed lige fra den sort muld. Frikadeller har vi på menuen hele året og flæskehøns kommer fra Lollandsgårn.

Hos fællesskøkkenet er vi nemlig lokalmiljøet nærmest. Det betyder også dig og vi ønsker dig "Velkomme".

\*Ordsprog om kyndelmisse: vejret på dagen venter forbræts komme. Hvis det blæser så meget, at 18 kællinger ikke kunne holde den 19. ved jorden så vil foråret snart være på vej.

5	3		7			
6			1	9	5	
	9	8			6	
8			6		3	
4		8	3		1	
7			2		6	
	6			2	8	
		4	1	9	5	
			8		7	9

## Frikadeller med skysauce, broccoli og hvide kartofler

Sådan tilbereder du dit måltid

- Frikadeller**
  - Klip posen med frikadeller op
  - Brun lidt smør af på en pande
  - Steg frikadellerne 15 minutter. Vend frikadellerne undervejs, så begge sider bliver stegt.
- Skysauce**
  - Prick hul i folien på saucebægeret med en gaffel
  - Opvarm sauceen i bægeret 2 minutter i microovnen ved fuld effekt
  - Lad derefter sauceen trække inden du tager folien helt af, så du undgår varm damp på hænderne
- Kartofler**
  - Klip poserne med kartofler op
  - Læg kartoflerne på en tallerken
  - Opvarm kartoflerne 5 minutter i microovnen ved fuld effekt
- Måltid**
  - Klip posen med broccoli og og andet det sammen med frikadellerne på tallerkenen
  - Du kan nu tilføje tilbehør og hælde sauceen over

Velkomme

**Skal det gå hurtigt? Opvarm hele måltidet i microovnen**

Klip poserne op og læg kød, kartofler og grøntsager på en tallerken. Prick hul i folien på sovsbægeret og sæt det på tallerken. Sæt tallerkenen i microovnen. Varm måltidet 4-6 minutter ved fuld effekt. Lad måltidet hvile 1-2 minutter.

For at sikre at maden er hygiejnisk forvarmings opvarmer mad op på 75 °C (til 62 °C)



Proof of Concept

'Looks Like' - prototyper





Proof of Concept

'Looks Like' - prototyper





Proof of Concept

'Looks Like' - prototyper





Proof of Concept

'Looks Like' - prototyper





Proof of Concept

'Looks Like' - prototyper





Proof of Concept

'Looks Like' - prototyper





Proof of Concept

'Looks Like' - prototyper





Proof of Concept

'Looks Like' - prototyper





