

Ansøgningskema

Vækstforums Innovationspulje - Klog hverdagsmad

3. opslag. Ansøgningsfrist 16. januar 2012, kl. 12.00.

Ansøgning sendes til Region Midtjylland, op@ru.rm.dk

1. Oplysninger om projektet

Titlen på projektet er en offentlig tilgængelig information og fremgår bl.a. af dagsordenen til Vækstforum for Region Midtjylland

Projektitel: Ready to Cook – ny nordisk hverdagsmad for sund og aktiv aldring

Projektperiode (start- og slutdato): 1/9 2012 – 31/12 2013

Projektets foreløbige budget (beløb i alt): 4.539.160

Hvilket beløb ansøges der om, herunder støtteprocent: 2.267.660 Støtteprocent 50%

2. Oplysninger om ansøger(e)

Nævn projektets deltagere

Navn og tilhørssted på hovedansøger:

VIFU Videncenter for fødevarerudvikling
Dorte Storper
Nupark 51
7500 Holstebro

Tlf.: 96127628

E-mail: ds@vifu.net

Navn og tilhørssted på evt. medansøgere:

3. Projektets formål og mål

Fortæl, hvad I kan i dag, og hvad I vil opnå med projektet.

Innovationsprojektet "Ready to Cook - Ny nordisk hverdagsmad for sund og aktiv aldring" har til formål at udvikle bæredygtige måltidsservice løsninger, der sikrer sunde måltider samtidig med at de ældre bliver involveret i færdig-tilberedningen.

Det forudsætter tre væsentlige nye tilgange til levering af måltidsløsninger:

1. Brugerdrevne innovationsprocesser, hvor de ældre deltager i samarbejde med kokke og ernæringseksperter, så rette måltidsindhold og brugerattraktivitet er grundlaget for udvikling af nye madserviceydelse.
2. Udvikling af et produktudviklingspartnerskab mellem madserviceleverandører og fødevarerproducenter (OPI= offentlig/privat innovation), vil muliggøre kontinuerlig produktinnovation, der kan matche brugernes foranderlige krav.
3. Krav om større fleksibilitet for den enkelte slutbruger i menusammensætning, fordrer udvikling af komponentbaseret måltidsløsninger, der kræver såvel nye halv-fabrikata fødevarerprodukter som en eventuel ny fordeling af produktionen mellem fødevarerproducenter og madserviceleverandører.

I projektet fokuseres på nye måltidsløsninger til ældre. Imidlertid udvikles der i projektet metoder og produkter der er attraktive for flere segmenter, ved fortsat udvikling og kommercialisering. Det kan være "Ready to Cook" pakker baseret på komponentløsninger, som eksempelvis afhentes sammen med børnene i institutionen, medbringes fra arbejdspladsen eller hentes på vej hjem fra arbejdet hos "drive in" tilgængelige detailforhandlere.

Der er nationale såvel som internationale forretningsmuligheder for levering af "Ready to Cook" komponenter til en stor gruppe af serviceudbydere.

Baggrund:

*"Det kan føles som et stort nederlag og en forringelse af livskvaliteten, at man ikke selv tilbereder sin mad. Faktisk er der kun en ting, som er værre, nemlig at man ikke er i stand til at varetage egen personlig hygiejne."*¹,

Danmark står over for en udfordring da flere og flere ældre, anmoder om at blive visiteret til at modtage offentlig madservice. Samtidig er der politisk pres for at reduceres de offentlige ressourcerne inden for området og i det offentlige generelt

En anden problematik er de ældres madvaner, idet undersøgelser viser at 27% af alle hjemmeboende ældre er småtspisende, og 50% af de ældre, der indlægges fra eget hjem til hospital, er undervægtige.² I forhold til overvægtige ældre, viser undersøgelser, at sukkersyge forekommer med tiltagende hyppighed med stigende alder. Langt de fleste der får diagnosen sukkersyge er overvægtige.³ Derfor er der brug for at udvikle og implementere innovative løsninger for at sikre, at vores ældre får gode måltider mad, der holder dem sunde og aktive i deres aldring – så længe som muligt.

Behov:

¹ En udtalelse fra et tværfagligt projekt støttet af Erhvervs og Byggestyrelsen (EBST), 2006

² "Ernæring og aldring" Ugeskrift for Læger 2002; 164(49):5757

³ "Ernæring og diætik" DSR

En arbejdsgruppe i Kommunernes Landsforenings regi har på basis af disse faktuelle problematikker arbejdet med udarbejdelse af et inspirationskatalog, der blandt andet indeholder et forslag om, at leverede måltider indeholder halvfabrikata, som den ældre skal videreforarbejde i hjemmet. Det kan eks. være kartofler som skal koges, krydderiblandinger, formet rå bøf o. lign. Fordelene ved små arbejdsopgaver i køkkenet er, at de er funktionsbevarende for de ældre.⁴ Samtidig giver komponentbaserede måltider muligheder for en mere differentieret sammensætning, der bedre kan tilpasses den ældres funktionsniveau og ernæringsbehov.

Aktuelt:

De kommunale visiteringsregler har kun en ydelse: Færdigproducerede måltider. Det betyder at såfremt der er behov for kompenserende måltidsløsninger, så eksisterer der kun den totale servicering. Det medfører at der er ældre som i for stor udstrækning bliver klientgjort, selvom deres behov reelt er af mindre omfang, som eksempelvis manglende mulighed for at købe ind.

Madserviceleverandørerne har opbygget deres produktion, logistik og leverance til at varetage denne "full service" funktion. Den ældre bestiller menuer for 2-4 uger ad gangen, der leveres i køle-/frost bakker til opvarmning. Madserviceleverandørerne producerer næsten alt selv – fra råvare til færdig ret.

Fødevarereproducenterne har ikke direkte adgang til slutbrugeren, så udviklingsbehov indenfor nye produkter etc. er afhængig af madserviceleverandørens ønsker.

Mål:

Innovationsprojektet "Ready to Cook – ny nordisk hverdagsmad til sund og aktiv aldring" vil udvikle måltidsservice løsninger der giver den ældre mulighed for en brugertilpasset medinddragelse i færdigtilberedelsen af måltidet. Derved understøttes en naturlig opretholdelse af et vist aktivitetsniveau, der styrker den ældres funktionsniveau og selvværd. Samtidig betyder muligheden for individualiseringen af slutproduktet, at den ældre opnår større appetit samt muligheden for at vise omsorg og kærlighed for andre. Alle ting der, gennem tidligere undersøgelser og udviklingsprojekter, har vist sig at være afgørende for livskvaliteten hos den ældre.

For at tilgodese de ældre borgeres forskellige funktionsniveau, ønsket grad af medinvolvering i måltidstilberedelsen samt størst mulig valgfrihed af retter, er der behov for at udvikle nye produkter og processer. Det er en opgave der ikke kun omfatter selve madserviceleverandøren, men også de forskellige underleverandører af råvarer. Der er tekniske og fysiske begrænsninger hos den enkelte madserviceleverandør for at producere mange forskellige komponenter, hvorfor de forskellige underleverandører i højere grad skal levere halvfabrikata i portionspakninger, fremfor råvarer leveret i store kvanta.

Den komponentbaserede tilgang til måltidsproduktet, hvor komponenterne består af halvfabrikata som den ældre selv færdiggør i eget køkken, vil øge den ældres oplevelse af at være aktiv og ansvarlig for egen ernæring. Komponenterne vil eksempelvis være opdelt i basis produkter indenfor grønt/krydderier, fjerkræ, kød, kartofler og sovse.

Ved at inddrage fødevarereproducenterne i udvikling af halvfabrikata/komponenter vil der ske en optimering af udviklings- og produktionsprocessen. Eksempelvis kan en kartoffelleverandør producere tre forskellige færdigpakkede typer af "kartoffelkomponenter": små rå kartofler i kogeposen som efterfølgende skal pilles hos den ældre, kartoffelmos i kogepose, bagekartoffel med kryddersmør. Såfremt kartoffelleverandøren har et stort aftagergrundlag af madserviceleverandører, vil det skabe økonomisk grundlag for fortsat udvikling af nye produkter.

Det er projektets mål, at fødevarer virksomhederne kan øge deres omsætning ved produktudvikling gennem denne brugerdræve innovation og OPI. Projektet giver samtidig

4 Brugerdreven innovation "Målrettet måltidsservice" Sundhed og Omsorg, Århus Kommune 2009 - 2010

mulighed for vækst, ved at åbne op for alternative segmenter og mersalg nationalt og internationalt.

Projektet har en særlig fokus på at øge fleksibiliteten i brugerens bestillingsmuligheder. Der udvikles forslag til internetbaserede bestillingsmuligheder kombineret med lpad løsning som chaufføren medbringer ved vareudleveringen og anvendes i dialog med den ældre. Desuden en sms/voice reply løsning for brugere der ikke benytter internet. Disse teknologier vil for det første medvirke til, at den ældre får en ad hoc bestillingsmulighed, der kan tilgodese aktuelle madinteresser, fremfor en 4 ugers fremskrivning af måltidslyst. Desuden at de ældre kan komponere sammensætningen i større grad – eksempelvis bagte kartofler fremfor råstegte til fiskeretten. De tekniske løsninger giver også madserviceleverandørerne mulighed for at håndtere kompleksiteten uden store personaleressourcemæssige konsekvenser. Sidst, men ikke mindst, vil teknologierne også kunne anvendes til andre målgrupper, når "Ready to Cook" koncepterne videreføres af nye serviceudbydere.

4. Projektets aktiviteter

Hvilke aktiviteter vil I gennemføre, og hvordan vil I gøre det? Angiv tidsplan og milepæle.

Projektet forløber i 4 overordnede faser, som udspringer af designtænkning. Denne tilgang til innovation er nærmere beskrevet under pkt. 8.

Alle deltagere i hele værdikæden fra videninstitutioner til producenter og over madserviceleverandører til forbrugere får gennem projektet kompetencer, metoder samt erfaring med designtænkning gennem praktisk anvendelse. Deltagerne tilføres værdi gennem inddragelse, interaktion og fælles viden. En viden der kan anvendes personligt, fagligt og kommercielt.

Discover fasen 1/9 - 31/12 2012

Formål: Fastlægge bedst mulig måltidssammensætning for målgruppen

Indhold: Undersøge hvad der skal karakterisere en sund måltidssammensætning i kombination med borgernes funktionsniveau og ønsker. Der indgår brugerstudier, forskningsudtræk, udviklingsgruppe bestående af kokke, ernæringsfolk og madserviceleverandører samt brugerworkshops.

Brugerstudierne afdækker hvad der kendetegner ældre mht. ernæringsmæssige behov, fødevarepræferencer, fysiske begrænsninger, måltidets kulturelle betydning mm samtidig med at der foretages observation af opbevaringsmuligheder, tilberedningsfaciliteter og indkøbsmuligheder mm) samt kvalitative interview (kostvaner, rutiner, præferencer, manglende mestring af tilberedning og spisning mm)

Aktiviteter:

Afdække målgruppens behov gennem brugerstudier hos 15 ældre i eget hjem.

Fastlægge bedst mulig komponent sammensætning gennem samarbejde mellem kokke, ernæringsfolk og madserviceleverandører

Gennemføre 3 workshops med ældre, hvor forskellige komponenter testes.

Udvikle konklusioner, analyseresultater og anbefalinger

Forsknings- og litteraturstudier

Resultat: Forslag til hvilke komponenter det vil være hensigtsmæssigt at udvikle samt en videnbase der kan anvendes i projektet og fremtidigt af fødevarebranchen.

Define fasen 1/1 - 1/3 2013

Formål: Fra analyse til kravspecifikation.

Indhold: Gennem en 360° proces, hvor brugere, ernæringskyndige, madserviceleverandører og fødevareproducenter anvender resultaterne fra første fase, henholdsvis brugerstudierne samt

komponentforslagene, til udarbejdelse af konceptkarakteristika.

Der gennemføres detailorienterede workshops med eks. fokus på fjerkræ, mellem specifikke fødevarerproducenter, kokke og madserviceleverandører. Der udarbejdes kriterier for komponenter og sund måltidssammensætning, som efterfølgende afprøves på en række ældre brugere. Afslutningsvis udarbejdes et manifest for "Ready to Cook – ny nordisk hverdagsmad for sund og aktiv aldring" som grundlag for udvikling af nye produkter.

Aktiviteter:

Seminar for alle involverede, hvor analyseresultater fremlægges og guidelines udarbejdes.

Komponentworkshops indenfor kategorierne: kød, fjerkræ, kartofler og grønt afholdes. Efterfølgende "eksperimenterer" fødevarerproducenter sig frem til nogle prototyper.

3 brugerworkshops der tester komponentprototyper

Udarbejde endelige kravspecifikationer og en uddybende konceptbeskrivelse for "Ready to Cook"

Resultat: Kravspecifikationer og brugerqualificeret konceptbeskrivelser bliver udgangspunktet for de efterfølgende produktinnovationsprocesser med leverandører og kommunale madserviceenheder.

De deltagende virksomheder og madserviceleverandører har fået erfaring med brugerdrevne innovationsprocesser.

Design fasen 1/3 - 1/8 2013

Formål: Udvikling af nye produkter/komponenter.

Indhold: Gennemføre produktinnovationsprocesser i et samarbejde mellem fødevarerproducenter og madserviceleverandører. Herigennem fastlægge hvem der har hvilke opgaver i den videre produktionsproces. Industrialisering af komponenterne – tilberedning, pakketering og tilberedningsvejledninger.

Der udvikles to former for teknologiske bestillingssystemer, der skal øge fleksibilitetsmulighederne for brugerne samt muliggøre at madserviceleverandørerne kan håndtere den kompleksitet, som fokus på komponentbaseret mad medfører.

Aktiviteter:

Fælles udviklingsprojekter omkring de forskellige komponenter.

Smags- og holdbarheds-analyser af produkter.

Udvikling af fleksibilitetsforøgende bestillingsteknologier

Tekniske integrations løsninger med eksisterende systemer

Resultat: 12 nye komponenter, der indgår i måltidsprodukter.

To bestillingssystemer, der er baseret på ny teknologi.

De deltagende virksomheder og madserviceleverandører har fået erfaring med produktudviklingsprocesser i partnerskaber og mulighederne i OPI (offentlig/privat innovation).

Deliverfase 1/8 - 31/12 2013

Formål: Teste og evaluere produktion, pakning og leverance. Formidle erfaringer og inspirere andre fødevarerproducenter til at producere komponenter.

Indhold: Madserviceleverandørerne udbyder de nye komponentbaserede retter. Produktionsproces, kvalitet, logistik og leverance vurderes og der foretages brugertilfredshedsundersøgelser i forhold til det færdige måltid.

Aktiviteter:

De nye bestillingssystemer introduceres for en begrænset brugergruppe

Måltidssammensætning på basis af komponenter.

Brugeroplevelse afdækkes gennem interviews

Konference for fødevarerproducenter i Region Midtjylland

Resultat: De 4 kommunale madserviceleverandører har fået et nyt servicekoncept implementeret i en prøveperiode med mulighed for permanent anvendelse.

De deltagende fødevarerproducenter har udviklet såvel konkrete fødevarerkomponenter som fået øget deres viden og innovationskompetencer.

5. Samarbejdspartnere og relevante aktører

Målet for innovationsprojektet "Ready to Cook" er blandt andet at udvikle og realisere en forretningsmæssig bæredygtig måltidsserviceydelse og herigennem skabe vækst i fødevareerhvervet i Region Midtjylland. Derfor er det betydningsfuldt for projektets at have etableret en partnerkreds, der sikrer at hele værdikæden er repræsenteret. Hertil er der koblet relevante fødevarevirksomheder, madserviceleverandører og videnpartnere, henholdsvis indenfor ernæring og aldring, indenfor fødevareudvikling, brugerdreven innovation samt teknologisk ekspertise.

De fire kommunale madserviceleverandører fra Holstebro, Viborg, Randers og Favrskov, leverer dagligt mad til 2300 hjemmeboende ældre og et tilsvarende antal på plejecentre o. lign. De ønsker at kunne tilbyde "Ready to Cook" produkter til ældre borgere, fordi de er bekendt med at deres brugere ønsker større valgfrihed og medindflydelse på selve færdigttilberedningen. Desuden ønsker de at servicere de ældre der ikke aktuelt ønsker færdigttilberedte måltider, og som derfor ofte ikke får den rette ernæring. Kommunernes involvering i dette projekt skyldes også en viden om at en styrkelse af den ældre borgers funktionsniveau gennem daglige aktiviteter, kan medvirke til at give den ældre "et længere og mere kvalitativt liv i eget hjem".

De fem fødevareproducenter repræsenterer henholdsvis kød (Kød Gros Vest fra Vinderup, RM), fjerkræ (Rose Poultry fra Vinderup, RM), grønt (Heldingård fra Østbirk, RM) krydderier (IQ production, Grønbjerg, RM) samt kartofler (Danika Grønt fra Billund, RSD). De er aktuelt underleverandører til de kommunale madserviceleverandører og leverer hovedsagligt råvarer i store portioner. Deres interesse i at indgå i projektet er to strenget. Såvel den rent forretningsmæssige, hvor udvikling og mersalg af nye komponenter åbner op for helt nye markeder. Dernæst at de opnår erfaring med brugerdrevne innovationsprocesser i et offentligt/privat samarbejde. Herved forventer de at opbygge partnerskaber der fremover vil give dem inspiration til udvikling af nye produkter.

På produktudviklingssiden har virksomhederne også udfordringer der skal løses gennem projektet. "Ready to Cook" konceptets fokus på halvfabrikata kræver nye paknings- og holdbarhedsgarantier. Eksempelvis forventer Kød Gros Vest at kunne forøge holdbarhedsgarantien for råt kød fra 4 til 8 dage. Det skal testes og verificeres gennem samarbejde med VIAs bioanalytikere.

Designfirmaet Hatch og Bloom indgår som partnere, for at øge deres erfaring med såvel målgruppen som at arbejde indenfor fødevareudvikling. De bidrager med stor erfaring indenfor brugerdrevne processer samt servicedesign. De har tidligere, i et samarbejde med Holstebro kommune, udviklet konceptet "Det gode køkken" som modtog KLs innovationspris og Den Danske Designpris. Gennem dette projekt forventer de at få større erfaring med at realisere Offentlige-private innovationsprojekter.

VIAs sundhedsfaglige højskole har mange mål med deres deltagelse. For det første vil de gerne bringe deres viden om ernæring og ældres sundhed i spil. I konkrete samarbejder med de øvrige partnere forventer de at kunne supplere deres viden med praktiske iagttagelser og erfaringer. De indgår eksempelvis i forarbejdet med at rammesætte hvilke komponenter der vil skal være tilstede i et måltid, for at opfylde projektets mål om at bidrage til sund og aktiv aldring. Dernæst indgår de i brugerstudier og workshops for at analysere de ældres madvaner og behov. De vil herigennem få ny viden de kan integrere i undervisningen på ernæringsuddannelserne.

VIA ønsker også at fremme et samarbejde med fødevareproducenter indenfor smags- og holdbarhedstest af fødevarer. På højskolen er der laboratorier og kompetencer der positivt kan

bibringe virksomheder og dermed også de studerende, nogle muligheder for at teste nye produkter.

VIFU (Videncenter for FødevareUdvikling) er ansøger og dermed ansvarlig overfor tilskudsgiver og deltagere i projektet. VIFU leder den administrative og økonomiske del af projektet og varetager en del af videnformidlingen både internt og eksternt i forhold til projektet og de opnåede resultater. De deltager i projektet for at fremme VIFUs mål, der er at sikre innovation og vækst i det danske fødevarerhverv gennem videnoverførsel, matchmaking, netværksaktiviteter og udviklingsprojekter. Organisationen har stor erfaring med administration og deltagelse i innovationsprojekter og administrerer bla. FoodNetwork, der er fødevarerbranchens innovationsnetværk på nationalt plan.

Gennem sine aktiviteter i Region Midtjyllands fødevarsatsning har VIFU et stort kendskab til både de politiske mål og til virksomhederne i regionen og deres forretningsmæssige forventninger.

Mobilepeople indgår som partnere for at videreudvikle deres tekniske løsninger, så de også bliver tilpassede ældre borgeres funktionsniveau. De bibringer projektet en teknologisk platform der bygger på telefonanvendelse. Mange ældre er ikke brugere af internettet, hvorimod sms og alm. telefon brug er dem velkendte.

Konsulentfirmaet NyX er tilknyttet som procesansvarlige. De har stor erfaring med at gennemføre innovationsprojekter, der opbygger partnerskaber og klyngesamarbejde. De vil facilitere de forskellige seminar, workshops og innovationsprocesser, så der skabes størst mulig "innovationshøjde" gennem hele projektet. NyX har gennem mange år udviklet koncepter indenfor oplevelsesøkonomien med fokus på den merværdi der ligger i at knytte oplevelser til serviceydelser og produkter.

6. Projektets organisering

Hvordan er projektet organiseret? Hvem er projektleder?

Projektet er organiseret med en overordnet styregruppe, en projektholder med formelt og administrativt ansvar for hele projektpakken og en projektleder med ansvar for proces og faglighed.

VIFU er projektholder.

Styregruppen, der skal sikre tværfagligt samspil i projektet mødes ultimo 2012 og medio 2013, og kan indkaldes ad hoc, såfremt der er behov for det. Styregruppen godkender planer for de enkelte aktiviteter og har indsigt i centrale delresultater undervejs. Det er styregruppen, som godkender eventuelle ændringer i projektet i forhold til de overordnede planer, og som sikrer reference og tilbagemelding til bevillingsgiverne. Styregruppen håndterer desuden eventuelle konflikter mellem projektets interessenter.

Styregruppen ledes af projektholder (VIFU) og består desuden af den eksterne projektleder (Nyx), mens bevillingsgiver er repræsenteret ved FFI eller anden person udpeget af Fødevarerådet. Derudover deltager i styregruppen 1 repræsentant for madserviceleverandørerne og 1 repræsentant for fødevarerproducenterne.

Den eksterne projektleder har reference til styregruppen. Projektlederen sikrer at de lovede aktiviteter gennemføres og har det overordnede ansvar for at skabe overblik, styre projektets ressourcer og rapportere om fremdrift til styregruppen. Projektleder har ansvar for at gribe ind, hvis projektet udvikler sig anderledes end forventet samt ansvar for at projektholder og

styregruppe orienteres løbende.

Der vil blive afholdt et stormøde primo 2013 i forbindelse med afviklingen af seminaret for alle projektets deltagere. Desuden afholdes yderligere et stormøde primo september 2013 hvor repræsentanter for hele værdikæden fra brugere til producenter deltager.

7. Projektets forventede resultater og målbare effekter

Redegør tydeligt for ønskede del- og slutresultater og det forretningsmæssige potentiale i projektet.

Ready to Cook – ny nordisk hverdagsmad til sund og aktiv aldring” vil resultere i følgende:

1. Fremme af sundhed og livskvalitet
2. Vækst i fødevareerhvervet
3. Ny viden og samarbejdsrelationer

Ad 1) Fremme af sundhed og livskvalitet

Projektet vil styrke de ældres funktionsniveau, sundhed og selvværd. De (for)bliver aktive i forhold til madlavningen og får mulighed for brugertilpasset medinddragelse i færdigtilberedelsen af måltidet. De gives madglæde ved de ernæringsrigtige og friske måltidskomponenter, der kan påvirke deres fysik.

De teknologiske platforme der udvikles i projektet, vil give brugerne en lang større grad af fleksibilitet og spontanitet i forhold til bestilling af måltids sammensætninger i overensstemmelse med aktuel lyst og behov. Digitaliseringen giver samtidig madserviceleverandørerne mulighed for at håndtere den kompleksitet der er en følge heraf. De teknologiske løsninger vil også medvirke til, at der vil blive åbnet op for helt andre målgrupper end ældre.

Ad 2) Vækst i fødevareerhvervet

Der vil i projektet blive udviklet min. 12 nye komponenter der tilhører fødevareproducenterne. Disse komponenter samt hele tilgangen til at skabe komponentbaseret ”ready to cook” koncepter, rummer et stort erhvervspotentiale. Med en mere komponentbaseret og ”Ready to Cook” tilgang, vil de deltagende virksomheder få en væsentlig erfaring, der øger deres muligheder for at indgå i partnerskaber med andre virksomheder indenfor måltidsleverance.

Udvikling af nye komponenter rummer potentialet for national og international afsætning af halvfabrikata fødevareprodukter til bla. ældresegmentet, singlehusholdninger og børnefamilier og innovationen giver dermed mulighed for vækst i fødevareerhvervet.

De kommunale madserviceleverandører leverer aktuelt til ældre der er visiteret til madordningen. ”Ready to Cook...” har en større gruppe af ældre som fokus og herved øger madserviceleverandørerne deres afsætningsmuligheder. Det medfører også større efterspørgsel hos fødevareproducenterne.

Dokumentation på langt sigt vil være baseret på øget omsætning i de fødevarevirksomheder der leverer komponenter, brugertilfredshed, øget antal leverede måltidspakker, øget samarbejde ved såvel produktudvikling som komponenttilgang mellem madserviceleverandører og fødevareproducenter.

Ad 3) Ny viden og samarbejdsrelationer

Alle deltagere vil få indsigt i værdien ved brugerdrevne innovationsprocesser, hvor såvel hjemmestudier og bruger-workshops vil resultere i anvendelige data som grundlag for kravspecifikation og produktudvikling.

Deltagerne vil efter projektet have kendskab til og kunne anvende metoder og opsamlet viden.

Såvel madserviceleverandører som fødevareproducenter vil få erfaring med metoder der fremmer offentlig-privat innovation. Processerne vil resultere i reelle partnerskaber, hvor fortsatte udviklingsbehov i relation til brugerne, inspirerer til kontinuerligt udviklings samarbejde.

Dokumentation af resultater på kort sigt vil ske gennem test af brugerrelevans og afsætning. Desuden vil det opbyggede produktions- og leverance partnerskab mellem madserviceleverandør og fødevarerproducent blive testet og evalueret gennem konkrete menu-sammensætninger.

VIA og VIFU høster viden, som anvendes til henholdsvis uddannelsesindhold og formidling til andre fødevarerproducenter.

8. Beskriv, hvad der gør projektet særligt innovativt og nyskabende

Projektet kombinerer brugerdrevne innovationsprocesser med den sidste nye forskning indenfor målgruppens behov og adfærd, til at skabe grundlag for innovationsprocesser mellem offentlige og private aktører.

Den gennemgående metode i innovationsprojektet er en designtænkning som sikrer at der sker en involvering i hele værdikæden og dermed skabes grundlag for forretningsmæssig bæredygtig udvikling af nye produkter. Designtilgangen muliggør håndtering af komplekse udviklingsprocesser og øger succesraten ift. de produkter og løsninger som virksomhederne udvikler, idet samarbejdet mellem producent og aftager mindsker "time to market".

Designtænkningen understøtter fokus på det der fungerer - og det vi drømmer om kan være muligt. Metoderne fremkalder de gode historier i hele værdikæden om det, der fungerer og det der ønskes opbygget på denne baggrund. Det er en ny og anderledes måde at tænke på i forhold til flere andre udviklingsmetoder, der tager udgangspunkt i problemløsning.

De gode historier i dette projekt opnås ved dialog og inddragelse af brugerne, ved kobling af videnspersoner og virksomheder i kreative processer og samtaler osv. Det vil føre til konkrete produkt- og løsningsforslag.

I de enkelte produktudviklingsforløb vil nye produktions- og pakningsmetoder blive udviklet. Eksempelvis vil Kød Gros Vest teste om deres SousVide metode (langtidstilberedning af kød, som sikrer mørhed) kan overføres til halvfabrikata produkter. Det vil åbne op for helt andre anvendelser af deres produkter. Tilsvarende vil fjerkræ producenten Rose Poultry eksperimentere med marineringer som øger succesoplevelsen hos slutbrugeren. Her vil det nyetablerede samarbejde med videninstitutionen VIAs bioanalytikere give virksomhederne en nem adgang til test af såvel smag som holdbarhed.

9. Beskriv projektets bidrag til og sammenhæng med Vækstforums fødevarerindsatsning "Klog hverdagsmad"

Projektet skaber samarbejde mellem vidensinstitutioner og virksomheder, og lever dermed op til strategien om at skabe kortere afstande mellem viden og virksomheder. Ved at koble den teoretiske og forretningsmæssige viden med udgangspunkt i en brugerdreven innovation sikres værdiskabelse for regionens fødevareraktiviteter.

Innovation indenfor fødevarersektoren skal primært drives af indsigt i brugernes behov og interesser. Da disse er hurtigt skiftende er det nødvendigt for fødevareraktiviteterne at have metoder og processer, der kontinuerligt giver dem adgang til brugerdata. I innovationsprojektet "Ready to Cook" anvendes brugerdrevne studier og workshops til at give deltagende virksomheder erfaring med inddragelse af slutbrugeren.

En tilsvarende væsentlig parameter for, at igangsætte udviklingsprocesser, er de forretningsmæssige vurderinger af potentielt udbytte. Ved at udvikle sammen med kunden sikres en større træfsikkerhed. For fødevarer virksomhederne er kunden både de kommunale madserviceleverandører og de ældre.

I kraft af det offentlige-private innovationsprojekt som foregår i hele værdikæden, får virksomhederne og de offentlige madserviceleverandører opbygget et viden- og samarbejdsniveau, der kan tjene som eksempel for øvrige udviklingsprojekter indenfor fødevarerområdet. Og brugerne får opfyldt deres ønsker og behov.

Innovationsprojektet fokus på "sund og aktiv aldring" retter sig mod nogle aktuelle store udfordringer indenfor sundhedsområdet, hvor flere og flere ældre, anmoder om at blive visiteret til at modtage offentlig madservice. Problematikken øges i kraft af, at kommunerne kun har de færdiglavede retter at tilbyde. Dermed overkompenseres der i nogle tilfælde, hvor årsagen udelukkende er at den ældre ikke længere selv kan købe ind.

Sundhedsindsatsen med ernæringsrigtig og individuel kost som forebygger livsstilssygdomme som sukkersyge og underernæring hos ældre bliver tilgodeset via projektet. Lige som "længst muligt i eget hjem" via et aktivt seniorliv med egen madlavning kan spare samfundet for sundheds og velfærdsydelse – og give os alle et bedre og længere liv.

Digitalisering er i projektet brugt som et middel til at lette arbejdsgange og sikre individuelle behov.

11. Budget

se vedlagte budget ark.