

Begrundelse for involvering af AAUs Forskningscenter for Food Science, Design & Experience i Ready to Cook projektet.

Projektets formål: at skabe sunde komponentopbyggede måltider samtidig med at de ældre bliver involveret i færdig-tilberedningen, har primært som mål at medvirke til at finde løsninger på den problematik, at 27% af alle hjemmeboende ældre er småtspisende, og 50% af de ældre, der indlægges fra eget hjem til hospital, er undervægtige. Det er derfor Ready to Cook projektet helt centrale perspektiv, at udvikle modeller der fremmer de ældres madindtagelse. Det skal primært ske ved at tilgodese følgende forudsætninger, som hver især med fordel kan have en viden/forskning dimension tilknyttet.

De tre forudsætninger er (*jf. ansøgningen*):

1. *Brugerdrevne innovationsprocesser*, hvor de ældre deltager i samarbejde med kokke og ernæringseksperter, så rette måltidsindhold og brugerattraktivitet er grundlaget for udvikling af nye madserviceydelser.
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.

Det er projektets sigte at fremme sundhed hos ældre gennem en forbedring af måltiderne, ved at fokusere på de ældres aktive medinddragelse, måltidets sociale aspekter samt på de ældres spisemiljø.

Selve den ernæringsmæssige sammensætning af et nærende og sundt måltid varetages af VIAs sundhedsfaglige højskole. De har den aktuelle viden indenfor ældresundhed som er en forudsætning herfor. Eksempelvis finder DTU Fødevarerinstitut v/ Gitte Gross at de ikke har yderligere viden at tilføre projektet på dette område, end det VIA repræsenterer. På tilsvarende vis matcher VIAs sundhedsfaglige højskole det som VIFFOS, Nationalt center for Fødevarer kan bibringe. VIA har blandt andet et Videncenter for Omsorg, Liv og Aldring – VIOLA.

Derimod er DTU Fødevarerinstitutionen interesseret i at indgå i en videreførelse af projektet. I Ready to Cook projektet er målet at udvikle komponenter og teste deres brugervenlighed af. I en udbygning og implementering af Ready to Cook konceptet, vil det være særdeles relevant at tilknytte forskning i forhold til effektvurdering af de ældres sundhed ved anvendelse af Ready to Cook principper. Det er VIFUs intention at søge Ready to Cook projektet videreudviklet qua Fornyelsesfondsmidler.

I Ready to Cook projektet vil der med fordel kunne inddrages forskningsviden i forhold til:

- Fødevarer virksomhedernes produktinnovation i et samarbejde med kunderne (madserviceleverandørerne) og slutbrugerne. Her har *Forskningscenter for Food Science, Design & Experience* arbejdet med produktinnovation hos små og mellemstore virksomheder for at øge deres muligheder for afsætning til storkøkkendrift. Forskningscentret har især skabt resultater indenfor hvad der skal til for at forberede SMV'eres muligheder for at afsætte råvarer og halvfabrikata til nye områder. Herunder omstillingsprocedurer og barrierer for fødevarer virksomheder i fremtidens krav om øget fokus på måltidsservice og – løsninger samt konkret produktudvikling.
- Øge de ældres ernæringsindtagelse i kraft af større medinvolvering og madoplevelse. Her kan forskningscentret bibringe viden indenfor sammenhængen mellem *experience*

og health hvor sektionen er specialiseret indenfor forskning i design af måltider og måltidsoplevelser.

- Brugerinvolvering og brugerrettet - IKT - muligheder og valg. Det er et væsentligt element i Ready to Cook konceptet at øge den ældres mulighed for at "komponere" måltidssammensætningen ud fra lyst og vane. Det kræver udvikling af teknologiske løsninger hvis succes afhænger af hvor præcist de er tilpasset målgruppens kompetencer og kapacitet. Her har Forskningscentret stor viden indenfor området, specielt i forhold til den brugerrettede designflade i forhold til ældre.

Forskningscentret kan desuden medvirke til udvikling af et system der med dokumenteret evidens kan sikre en inddragelse af alle målgrupper indenfor ældreområdet. Ved forskningsbaseret udvikling af personas og persontyper vil alle aktører i den fremtidige projektkreds hurtigt og effektivt blive i stand til at forstå de barrierer der er for de forskellige målgrupper indenfor ældresegmentet, og baseret på personas kunne dels virke i processen for udvikling af nye måltidsløsninger, dels tilpasse og målrette de fremtidige måltidsløsninger individuelt til de forskellige brugere.

Forskningscenteret vil endvidere kunne sikre det forskningsmæssige udbytte i projektet i form af publicering af artikler og videre en kommerciel bearbejdning af denne viden til erhvervet og de relevante aktører. Herunder guidelines til rapportering og input til denne proces.

Forskningscenter for Food Science, Design & Experience

Forskningscenteret for Food Science, Design and Experience er organiseret i sektionen for Food+Design ved institut for Civil Engineering ved Aalborg Universitet. Centeret fokuserer på fødevarerelateret forskning ud fra et bredt designfagligt perspektiv.

Indenfor ældreområdet har forskningscentret blandt andet i perioden 2007-2009 gennemført det forsknings- og videnbaserede projekt FOODplus, med en målrettet indsats for at etablere en national opsamling af erfaring og viden indenfor mad-til-mange området.

Projektet analyserede og klarlagde en lang række eksisterende mad-til-mange projekter indenfor bl.a. ældreområdet, og gennemgik flere nordiske projekter og cases med henblik på at udlede erfaringsgrundlag for videre forskning. Eksempler på analyserede projekter:

- Bra Mat i äldreomsorgen (Livsmedelsverket 2011)
- Måltidsservice på plejecentre (Anna Marie Bech & Jens Kofod, Fødevarerapport 2003)
- Fremtidens kost til ældre (Anna Marie Bech & Jens Kofod, Fødevarerapport 2003)
- Fremtidens ældrebespisning (Jette Kingod, Økonomaforeningen, 1993)
- Äldres behov i relation tillinköp, mat och måltider (Swedish institute of Food and Bieotech)

Den opsamlede og analyserede viden udgjorde i FOODplus projektet materiale til en videndatabase, der i projektets efterfølgende periode blev sammenfattet på hjemmesiden www.foodplus.dk.

Videndatabasen blev i den efterfølgende periode anvendt af specielt faglige sammenslutninger, men også leverandører, producenter, kokke, designere, forskere og offentlige måltidsudbydere i forskellig henseende.

"Små producenter ind på sygehuse" (case: Gigtcenter og ældre patienter)

For Food+Design, er erfaringen med projektet FOODplus konkret videreført i en række udviklingsprojekter, hvor der indtil videre har været fokus på offentlig bispisning på især sygehuse, herunder genoptræningscentre for ældre gigtpatienter og deres pårørende.

Der er således gennemført et forskningsbaseret, erhvervsrettet udviklingsprojekt: "Små producenter ind på Sygehuse", der via brugerinddragelse af ældre gigtpatienter arbejdede for at styrke mulighederne for at anvende kvalitets fødevarerprodukter i offentlige bispisninger. Konkret er der her erfaring med at inddrage små og mellemstore fødevarer virksomheder i den offentlige bispisning, og tilrettelægge et udviklingsgrundlag baseret på brugerinddragelse og de ældre patienters præferencer. Projektet, og den viden der er generet, danner nu fundament i formuleringen af nye projekter.

Med det arbejde forskningscenteret har lavet, og især de metoder der er anvendt, har der været fokus på de sociale perspektiver, de adfærdsrelaterede aspekter og brugerne (målgruppen). De erfaringer forskningscenteret har med konkret projektarbejde sammenkoblet med det videngrundlag der er etableret indenfor forskning og analyse omkring mad-til-mange aspektet, herunder fokus på ældre som målgruppe – vil tilsammen skabe grundlag for det forskningsbaserede engagement i projektet Ready-To-Cook.