

Leftovers

FN's Verdensmål 12 –
Ansvarligt forbrug og
produktion

Kanza, Rikke, Sabine & Victoria



Coop

- Baggrund for valg
- Hjemmeside
- Madspild
- Klima

Ansvarlighed

Klima

Plast og emballage

Økologi

Madspild



Klimaaftrykket skal nedbringes

DANSK DYRKET
KORTERE TRANSPORT OG MINDRE MADSPILD

Dansk produceret frugt og grønt kommer hurtigt fra avler og hjem til dig. Det betyder, at produktet når frem friskere og dermed holdere længere. Derfor undgår både du og butikkerne at skulle smide mad ud.

DET SYNES VI ER EN RIGTIG GOD IDE

GASA NORD GRØNT / Email: info@gng.dk / www.gng.dk

UNDGÅ MADSPILD
BRUG HELE VÅRE

Broccoli amok
Stokkene skæres i tynde skiver. St dem på en pande med olivenolie, bacon i strimler, frisk timian, ret citronskal og saft samt lidt hakket chili. Denne blanding er er lækker sammen med pasta, eller kogte kerner. Rør det hele sammen og server som tilbehør.

COOP Dansk broccoli
Skylles inden brug
Bar opbevares køligt
Dansk
400 g

100%

Vi vil være klimapositive i 2030

Store investeringer i vedvarende energi, energioptimering og udfasning af skadelige klimagasser i køleanlæg er væsentlige tiltag der skal sikre at vores driftsaktiviteter er klimapositive i 2030 – to årtier før Parisaftalens målsætninger

STOP SPILD AF MAD

Tænker du på ...

... hvordan du taler om mad? Bæst. Prøv at smage på ordet. Det lyder ikke særlig appetitligt vel? Nærmere lidt trist og sluttent. Men sådan behøver det ikke at være, for rester er alt andet end triste. Tænk bare på, hvor godt en isaugen smager dagen derpå. Eller hvor lækker flæskedagen smager i en sandwich dagen efter juleaften.

Tænk, hvis du tænkte det samme om andre typer mad. I stedet for at kalde det rester, så prøv at kalde det hyggebuffet eller tapas. Giv de fløde-tomater lidt olivenolie, frøhakkede løg og basilikum. Spice kyllingen op med lidt chili, og giv det en lynstegning på panden.

Servér alle de små herligheder, som køleskabet gemmer på, i fine små skåle og smukke fad. Nyd, at familien spiser sammen, men spiser forskellige ting, og lige meget den ric, den enkelte har lyst til. Gør det at senere køleskabet til en særlig begivenhed, ligesom fredagslikør er det.

Mindre madspild

11.000
husstande

fik overskudsmad fra Coop i julen 2017

Beskrivelse af den valgte målgruppe

Persona



Louise Mikkelsen

Alder: 25 år

Arbejde: Plejehjemmet

Nære relationer: Kæreste

Bopæl: Frederiksberg,
Lejlighed

Mål

- Vil gerne spare penge
- Vil gerne have mere tid til venner og familie
- Vil gerne blive bedre til at planlægge måltider

Frustrationer

- Er lige flyttet ud, og er ikke særlig vant til at lave mad
- Lever på begrænset budget (SU)
- Føler at mange fødevarer går til spilde ved at smide det i skraldespanden, da hun ikke ved, hvordan man kan lave mad ud af madresterne
- Handler ofte mere ind i stedet for at bruge, hvad de allerede har liggende.

Om Louise Mikkelsen

Louise Mikkelsen studerer Antropologi på Københavns Universitet, hvor hun cykler/taget offentlig transport hver dag. Hun bor sammen med sin kæreste Anton Sørensen i lejerlejlighed, 45 kvm. på Frederiksberg. Louise er en social person, og elsker at have masser af tid til sine venner. Derudover er Louise et familiemenneske. Hun arbejder til daglig i plejehjemmet, da hun elsker at hjælpe mennesker.

Hjælpssom

Livlig

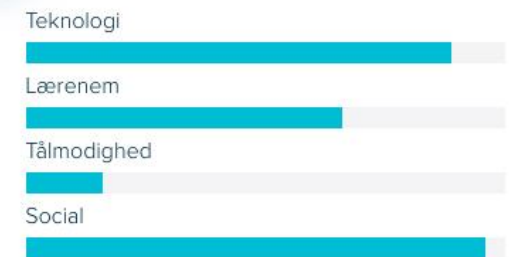
Nysgerrig

Social

Personality

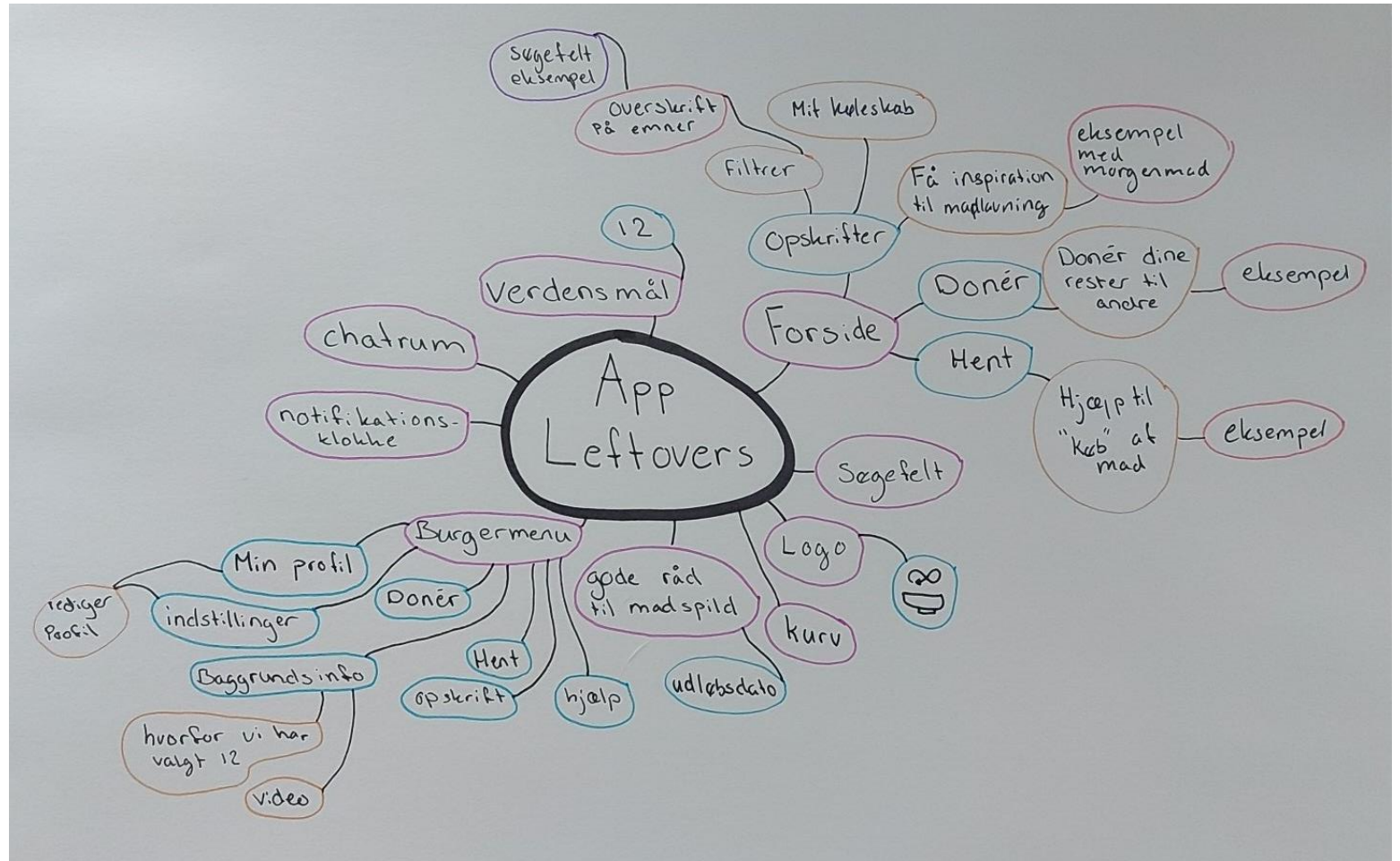


Kompetencer



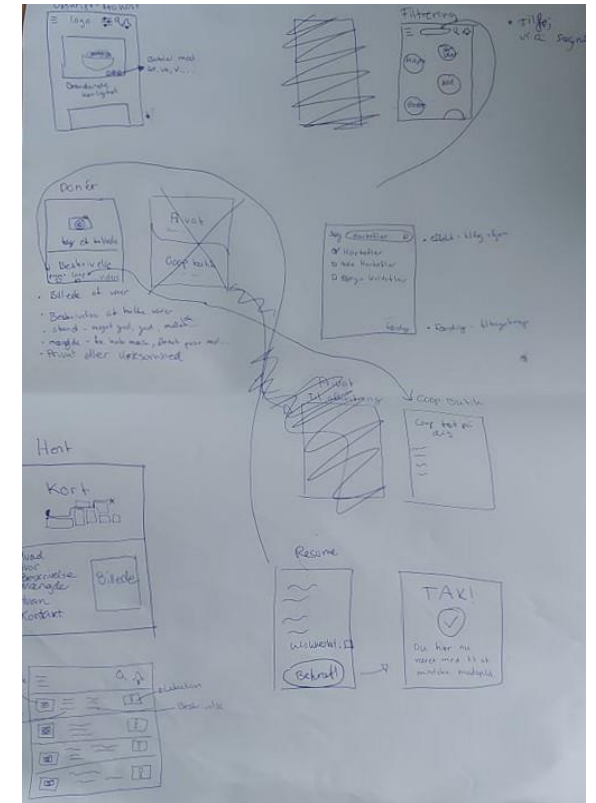
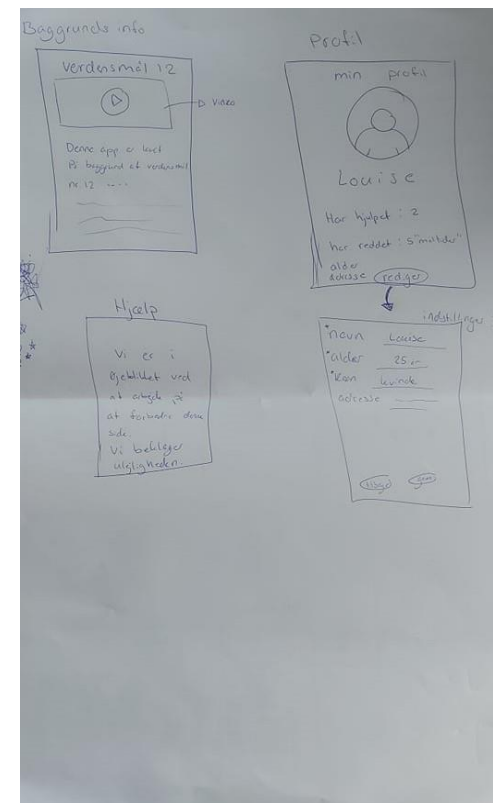
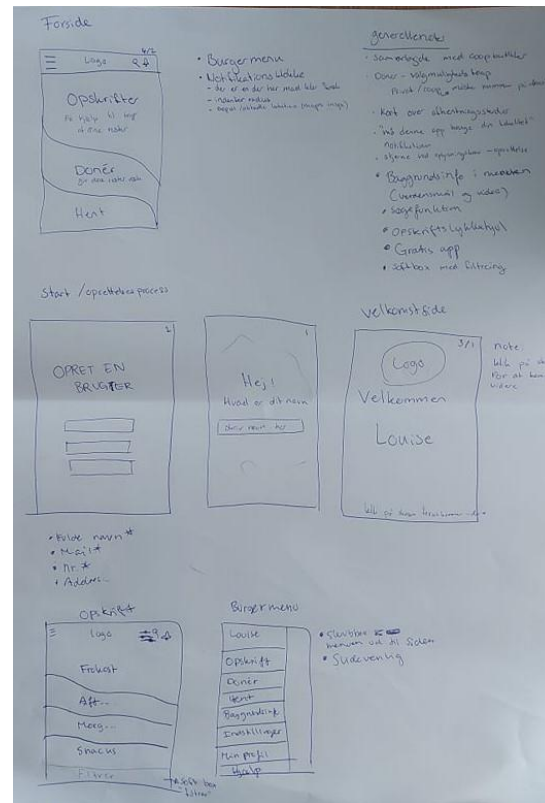
Præsentation af idégenereringsproces

- Mindmap



Tidlig visualisering

- Skitser
- Wireframe - XD



Moodboard



Præsentation af visuelt design

Typografi:

- Avenir (Heavy og Book).
- En mørkere grå.

Farver

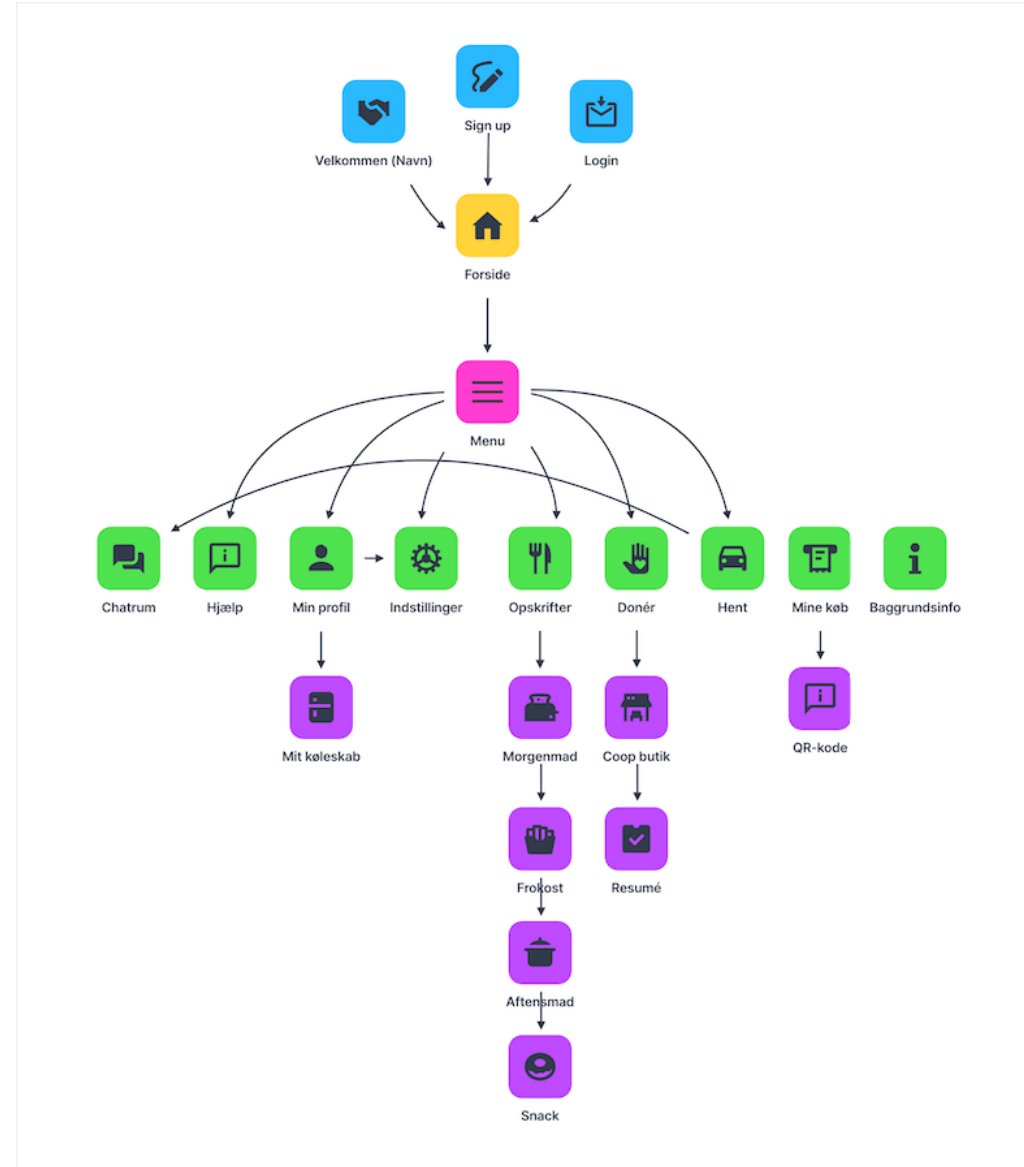
- Lysegrå. - let og kold.
- Gule/grøn - ekstra fremtrædende.

Designprincipper

- Alignment.
- Hierarki.
- Gentagelser.
- Ligevægt.

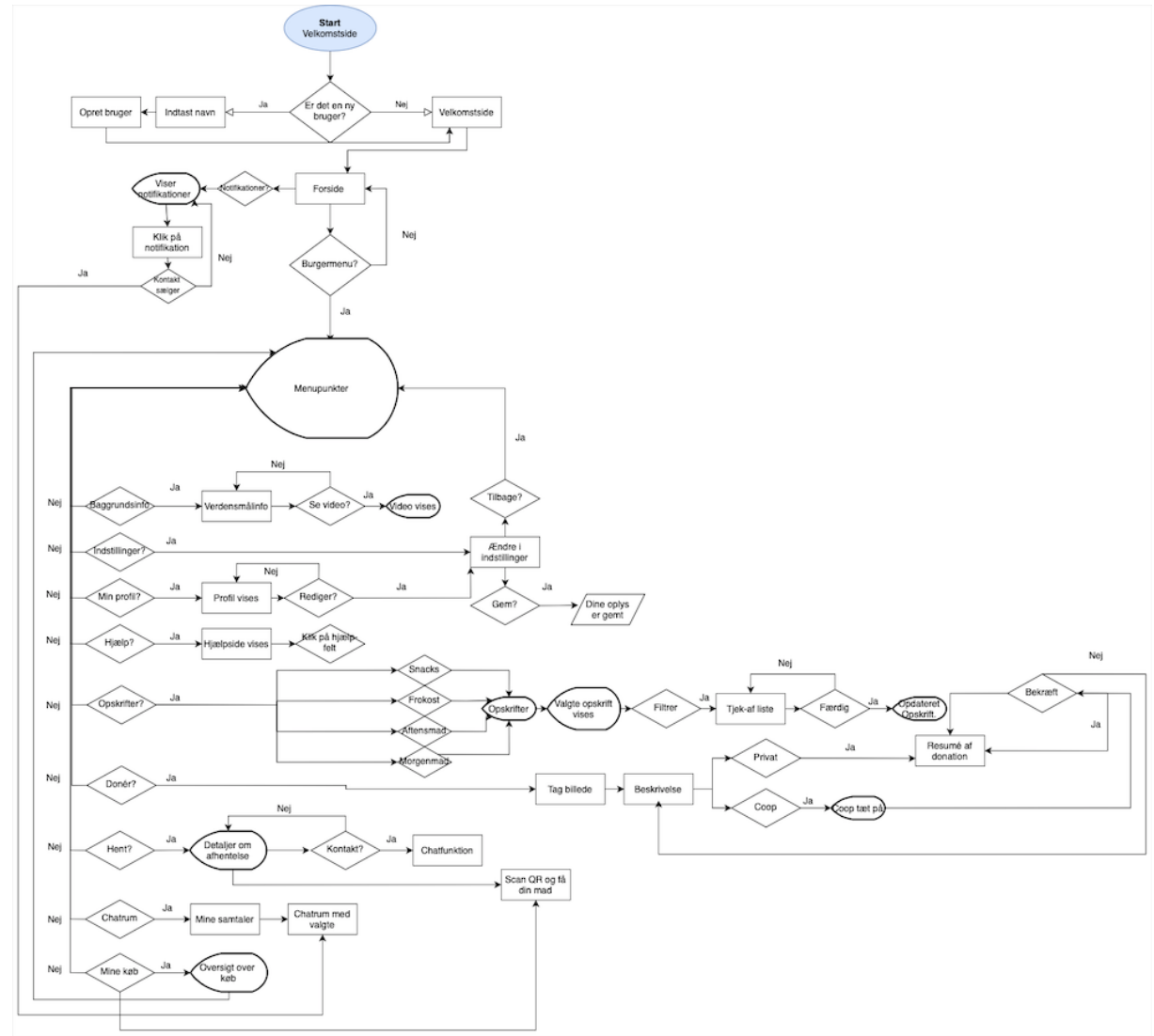
Præsentation af informationsarkitektur

- Sitemap



Præsentation af informationsarkitektur

- Flowchart





Kort præsentation af prototypen

Prototype - Xd

