

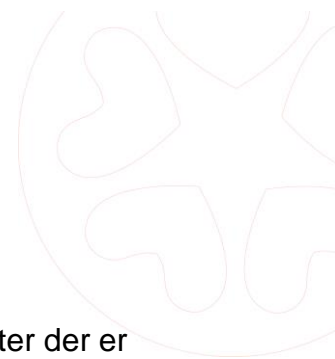


jumpfood



NY JUMPFOD CAFE I JERES HAL?

Jumpfood er et koncept for cafeer/cafeteria i idrætshaller, der udfordrer den generelle opfattelse af mad og identitet i idrætslivet og medtænker indretning og markedsføring. Som cafe/cafeteria kan man vælge at arbejde med de elementer fra Jumpfood universet, der giver mening i ens hal eller cafe f.eks. opskrifter, møbler, farve, billeder, emballage mv. Københavns Madhus tilbyder en række ydelser til at komme i gang med den ny Jumpfood cafe.



HJÆLP TIL PROCESSEN

Processen kan bestå af en række steps, hvor der kan vælges de punkter der er relevante for jeres opstart.

- Projektstart/møder/sparring
- Brugerinddragelse i workshops, indretning og maden
- Teoretisk og praktisk sparring vedr. menuvalg
- Indretningssparring
- Rentegning af indretning
- Indhentning af tilbud (ved nyanskaffelser, lamper, møbler, håndværker tilbud mm.)
- Implementering af maden
- Kompetenceudvikling af personalet
- Efterfølgende opfølgning og tilretning af konceptet

HJÆLP TIL INDRETNING

For at en café virker indbydende er det vigtig, at der er tænkt over rammerne. Gode rammer skaber appetit.

Ved at male en væg, vælge stole, lamper eller borde i nogle af Jumpfoods farver, kan man hurtigt skabe en meget synlig forandring. At male en væg jumpgrøn behøver ikke at være en dyr løsning. Rummet vil hurtigt ændre karakter og se forandret ud. Lamper kan også bruges til at skabe rum og stemning.

I udviklingen af Jumpfood konceptet har Københavns Madhus arbejdet med 4 haller – også kaldet Fyrtårne. Vi har arbejdet med indretning af Jumpcafeerne, vi har taget udgangspunkt i et farverigt univers, lounge stemning, opdeling, lektiecafeer, samling og plads til børn. Se et eksempel på en jumpfoodcafe her (<http://jumpfood.dk/billedearkiv/>)



De målgrupper vi har arbejdet med er:

- Familien, der vil have mulighed for i fællesskab at spise sund aftensmad i hyggelige rammer på de træningsaftener, der ellers kunne ende i fastfoodløsninger pga. manglende tid til indkøb og madlavning.
- Forældre der opholder sig i faciliteterne i weekenden, hvor børnene er til stævne. De skal kunne sætte sig i et hyggeligt cafemiljø, drikke en god kop kaffe og få et sundt måltid mad.
- Unge der samles før og efter træning, hvor der skal være plads til at hygge med vennerne, og der skal være mulighed for at lave lektier.
- Ældre borgere, der mødes efter morgengymnastik, yoga, badminton ol.

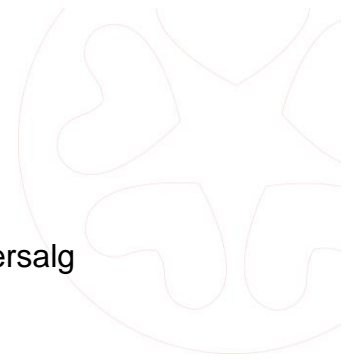
KOMPETENCEUDVIKLING AF PERSONALET

I forhold til implementering af Jumpfood undervises de ansatte i køkkener og cafeer. Personalet uddannes i ernæring, madkvalitet og fremstilling. Der undervises også i salg, mersalg og tiltrækning af nye kunder.

Igennem praktisk workshop i køkkenet sikres at cafeernes personale oplæres i:

- Brug af årstidens grøntsager, fiberholdige- og fuldkornsprodukter i en udstrakt grad
- Basiskendskab i forhold til råvarer og vurdering af dem
- Smag, konsistens, duft og præsentation
- Grundig gennemgang af Jump opskrifter og metodikken bag
- Vejledning fra køkkenfaglige undervisere, lave Jump retter og anretning af retterne
- Basisviden omkring sundhed og ernæring
- Gennemgang af relevante produkter og sortiments- og leverandørmuligheder

- Opstilling af diverse snacks og produkter i cafeen i forhold til mersalg



WORKSHOP

Når I skal i gang med en forandring, kan det være en rigtig god ide at inddrage brugerne

i processen gennem et kortere workshopsforløb. Ved at inddrage brugerne opnår man et større ejerskab til projektet, samtidig med at man får engagerede ambassadører.

Til projektet har vi udviklet et "personas" værktøj, som gør det nemt at arbejde med brugerne i idrætshallerne. Personas er fiktive personer, der repræsenterer forskellige brugere og behov.

Personasværktøjet kan downloades via hjemmesiden www.jumpfood.dk

Workshopforløb tager 2 x 2,5 timer, hvor første workshop afvikles i opstartsfasen og anden i beslutningsfasen. Desuden skal der regnes med 8 timer i forberedelse og opsamling.

TILBUD OG ØKONOMI

Vi kan lave et tilbud som passer til jeres ønsker, behov og økonomi.

Der afregnes a kr.750,- priser er eks. moms og eks. transportudgifter

Alle priser er eks. moms og eks. transportudgifter

Sker der væsentlige ændringer i opgavens omfang, afregnes ekstra timer efter medgået tid kr. 750,- ex. moms. Udvikling af nye retter:



ANDRE OPTIONER:

Mangler I retter i JUMP konceptet der passer lige til jeres behov, kan vi udvikle dem i samarbejde med jer.

UDVIKLING OG OPSÆTNING AF EN NY RET:

Udvikling af 1 opskrift: 12.000,-

Udvikling og afprøvning af opskrift. Retten bliver desuden kalkuleret og ernæringsudregnet.

NYT JUMPPOSTKORT TIL MENUTAVLEN:

Opsætning og layout af 1 stk. postkort (herunder foto og tryk (20 stk.): 1575,- kr.

For nærmere information eller uforpligtendemøde/tilbud

Kontakt Københavns Madhus: Pia Haaning Rasmussen – tlf. 40 90 91 08

pia@kbhmadhus.dk