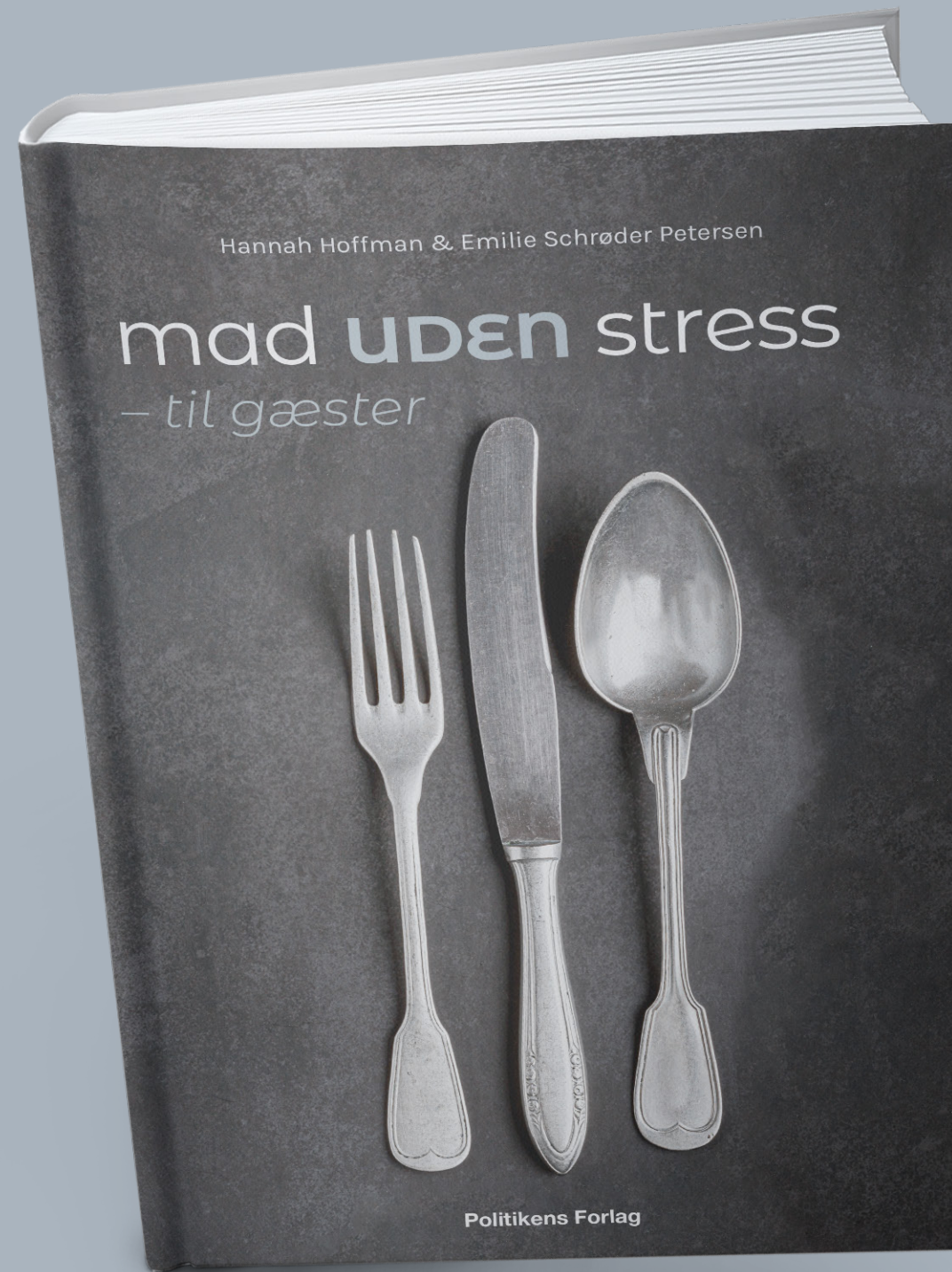


Pitch over kogeboek både trykte og digitale medier,



Emilie Schrøder Petersen 2023

NABC

anvendes til at rammesætte udvikling og kommunikation af innovative løsninger med udgangspunkt i brugerbehov og værdiskabelse.

1. Need

Hvad er det væsentligste behov hos brugerne

når man er blevet inviteret på middagsselskaber til ad Kulturnat. Har de altid de nye og de fineste madvarer og drikkevarer før andre.

Hvad er det behov vigtigste der skal opfyldes

Opskrifterne i denne bog skal ikke tage lang tid og hjælpe med at købe ingredienserne på hurtigst mulig.

Hvor vigtigt er dette behov for brugerne

Derfor en kokebog både på trykt og digitalt vil hjælpe dem uden når gæster er på besøg og de behøver ikke har stress til lave mad når de har børn omkring sig.

Hvem er målgruppen:

- Vi møder Kulturnaut i 30'erne og 50'erne med børn.
- De tænker meget på Økologi og miljøvenlige valg af råvarer til deres mad og derfor ofte i en specialbutik.
- De er helt med på oplevelse med alt forskellige kulturer.
- De interesserer sig i læse aviser, og researchet på internettet fra tablets og smartphones. Læst mellem Berlingske, Politiken eller Information.
- De har en stor andel en mellem-lang videregående uddannelse eller bachelorgrad.
- Man blive inviteret på middagsselskaber af og til, som har nogle lækre gourmetretter af Kulturnauter, som helst prøves nye madvarer af, helst før venner og familie.

2. Approach

Hvordan understøtter denne idé målgruppen

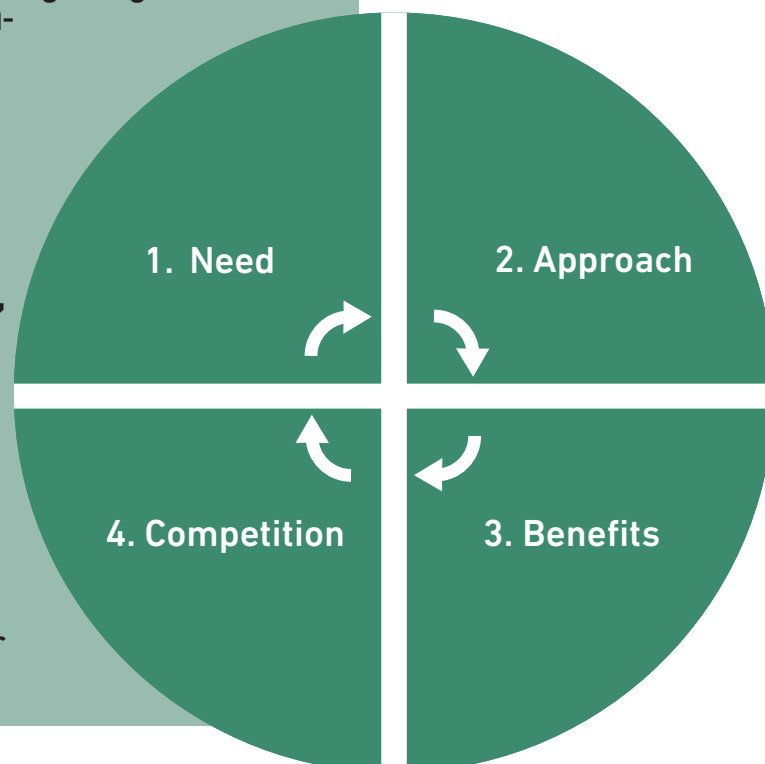
Hjælpe med til lave de fine middage til arrangementer i hjemme uden føles sig overbærende for lave mad.

Hvad er unikt og nytænkende ved ideen?

Tanken er ved denne kokebog er en af en samling til brug ved forskellige begivenheder. Denne kokebog er for arrangementer med gæster og er både på trykt og digital. På tryk er de iq kode på side, som kan sende over digitalt for købe ingredienserne.

Hvordan kan ideen realiseres:

Både på trykt og digitalt vil holde kokebog holdt lidt i tid



4. Competition

Hvilke alternativer er der til ideen?

Hjælp med Qi kode på trykt kunne man komme over til digital hvis man kan vælge mellem dem.

Er der risici/problemer som ideen skal tage højde for?

Kokebogsopskrifter kan jo ændre sig gennem tid plus madvaner kan også ændre sig på folk.

Hvad forhindrer konkurrenterne i at gøre det samme

Konkurrenterne ville prøve tage del af ideer, så må vi Innovér hele tiden forbliver relevante i konstant udvikling

Hvem dækker allerede området:

- Hverdagsfester & weekendgæster af Anne-Sophie Lahme
- Comfort food til venner og familie Af Trine Hahnemann
- Venindemad- Opskrifter til enhver venindekomsammen Af Julie Karla
- Byg din egen 3-retters menu AF LIV MARTINE & SIMONE THORUP ERIKSEN
- Mad trin for trin- alle kan være med Af Karisefonden i samarbejde med Tina Scheftelowitz

3. Benefits

Hvordan får brugerne gavn af ideen?

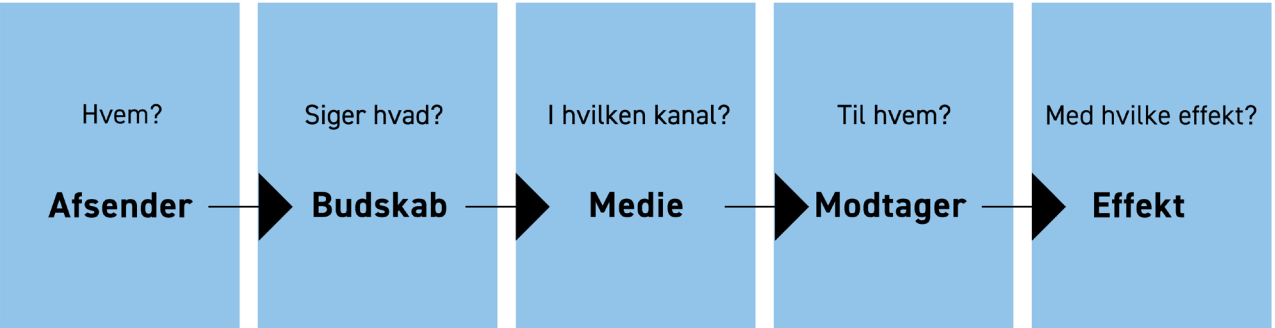
Hjælpe til lave madretter valg af Økologi og miljøvenlige råvarer over for begivenheder

Hvad er effekten af ideen?:

ved have en kokebog med et emne som familie eller enlig kan bruge.
At

Kommunikationsplan

(Laswells kommunikationsmodel)



Afsender	Budskabet	Medie	Modtager	Effekt
<i>hvem?</i>	<i>Siger hvad?</i>	<i>I hvilken kanel?</i>	<i>Til hvem?</i>	<i>Med hvilke effekt?</i>
Forlag: Politikens Forlag Afdæk afsenders kerneværdier: passion, Åbenhed,miljøvenlige, Rummelighed og viden Politikens Forlag har et samarbejde med gourmet middag kok og Forfatter Hannah Hofman for lave nogle fine opskrifter til gourmetmad i hjemmet.	Denne kogebogen skal Hjælpe med til lave de fine middage til deres gæster hjemme hos dem uden føles sig stressende for lave mad. Tanken er ved denne kogebog er en af en samling til brug ved forskellige begivenheder. Denne kogebog er for arrangementer med gæster.	Kogebogen er for arrangementer med gæster og er både på trykt og digital. her vises på kogebogssite slags på digital. Det er mere som se/køb indkøb list og kan dobbelt op på personer på hver opskrift. Logo: tænker jeg for brug Politikens Forlag logo Font vil nok brug af Sans serif -familie = læsevenlighed: Rubrik Montserrat Alternates mellemrubrik: Kalam brødtekst: Karla Stil: simple og modernisere Farver: grøn grå, blå og hvid mør	Vi møder Kulturnaut i 30'erne med små børn. De tænker meget på Økologi og miljøvenlige valg af råvarer til deres mad og derfor ofte i en specialbutik. De er helt med på oplevelse med alt forskellige kulturer. De interesserer sig i læse aviser, tidsskrifter og researchet på internettet fra tablets og smartphones. Læst mellem Berlingske, Politiken eller Information. De har en stor andel en mellemlang videregående uddannelse eller bachelorgrad. Man blive inviteret på middagsselskaber af og til, som har nogle lækre gourmetretter af Kulturnauter, som helst prøves nye madvarer af, helst før venner og familie.	På tryk er de iq kode på side, som kan sende over digitalt Sende over digitalt for se og købe indkøb list eller beregner kunne dobbelt op på personer af hver opskrift. Så på den måde kan man se hvor mange der kommer på hjemmeside. Kampagne rækker udforskal sætte fokus på danske madoplevelser af høj kvalitet for spise med andre.

Baggrunden

Hvilket produkt

Det er en inspirerende kokebog, der viser dig, hvordan du kan lave opskrifter til gourmetmad

hvad er ideen med produktet?

Denne kokebog handler om hjælpe til lave mad til når man har med gæster på besøg uden stress på. Bogen er en af samlingen af forskellige begivenheder løbe ad livet.

Min tanke var at kan finder den både på trykt og digital. På tryk er de iq kode på side, som kan sende over digitalt for se indkøb list og køb Ingredienser fra opskrifter

hvorfor er der behov for denne kokebog...?

Hvis man skal lave en gourmetmiddage til gæster på besøg uden stress på, så kunne det være rart til har en bog ved sig.



Afsender: Politikens Forlag

Hvem er afsender?

Værdiord og afsenderlogo ... Byg en historie op

Afdæk afsenders kerneverdier:

- Passion,
- Åbenhed,
- Miljøvenlige,
- Rummelighed
- Viden

Politikens Forlag har et samarbejde med gourmet middag kok og Forfatter Hannah Hofman for lave nogle fine opskrifter til gourmetmad i hjemmet.

Hannah Hofman er en dansk kok kendt for Maddysten og for hendes restauranter Nordkraft.

Hun kom i lære på Hotel Royal, hvor hun blev udlært som kok i starten af 2012. Efter læretiden har hun arbejdet på flere Københavnske restauranter, blandt andet Restaurant NEXT og Restaurant Arken.

Hun har fået udgivet flere kogebøger:
Ikke alt er dåsemad [1],
Mad uden stress
- Holder af hverdagen[2],
og Mad uden stress
- Fødselsdag [3]

POLITIKENS FORLAG



Målgruppen Persona

TYPE F2 Kulturnaut -Højtuddannede og kreative børnefamilier

Til persona

Navn: Freja johnsen

Arketype Tandlæge

Køn Kvinde

Alder 35 år gammel

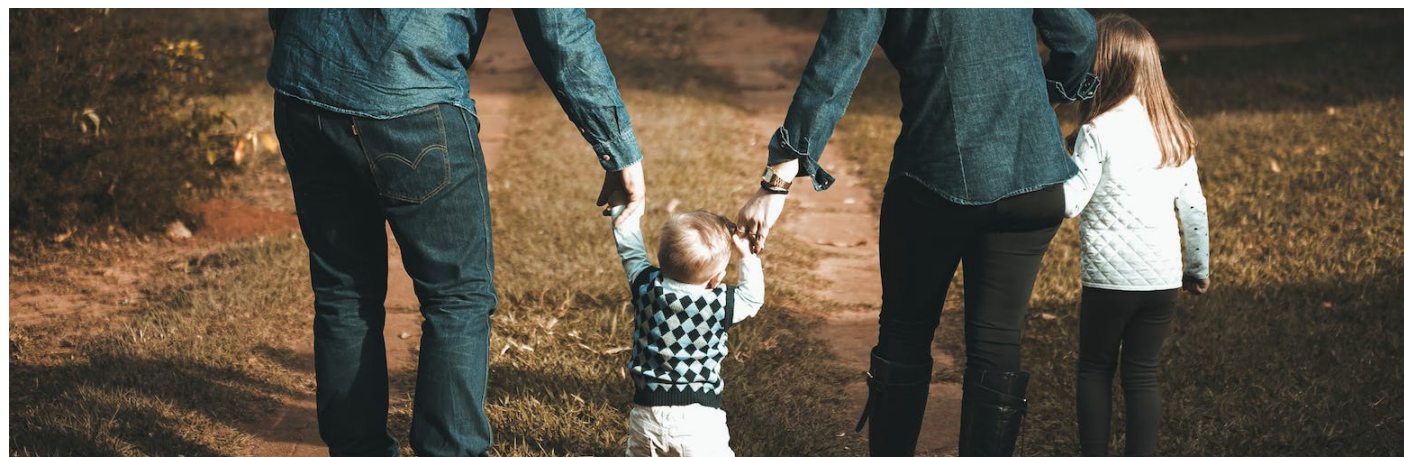
Bopæl: Lejligheden ved hav i Køge

Familie og Livsfase: er gift og har 2 børn

Personlighed Freja er der fokuserer på detaljer og kvalitet. Hun trives i kontrollerede og stabile miljøer.

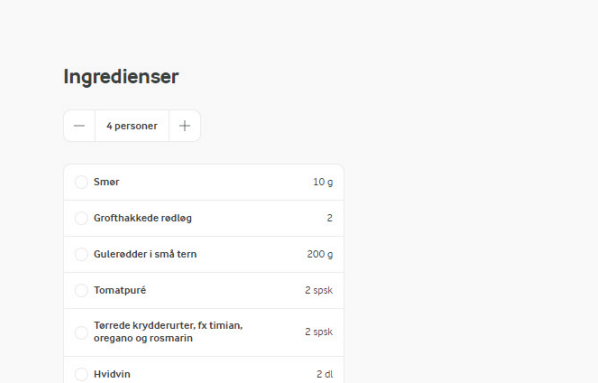
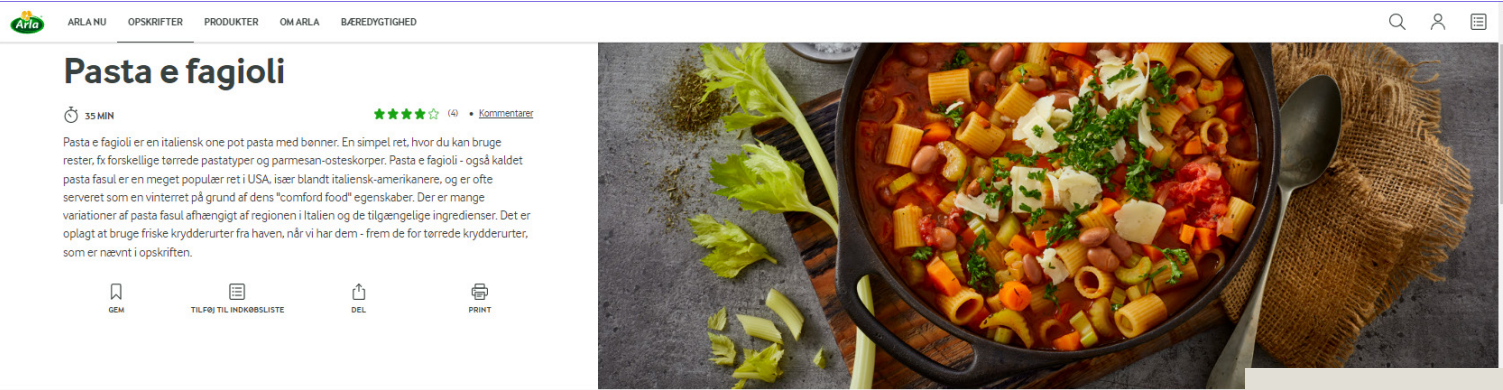
Interesser Du møder hende derfor ofte i et fitnesscenter eller er i hendes filmklub for se de nye film. Hun er vild med at lave middagsselskaber for hendes kære.

Medier Facebook instagram og LinkedIn



DesignProces

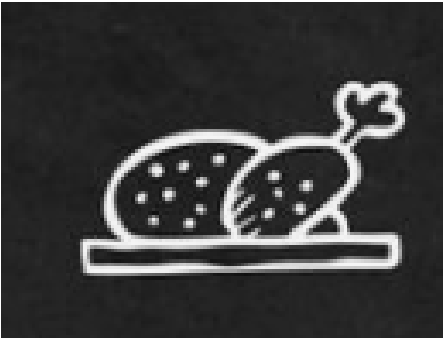
moodboard



Sådan gør du

1. Smelt smørret i en gryde og steg løg og gulerødder i ca. 3 min.
2. Tilsæt tomatpure, krydderurter og hvidvin, og lad det koge i ca. 5 min.
3. Kom bouillon, tomat og pasta i gryden og lad det koge ved svag varme til pastaen er næsten færdig - ca. 15 min.
4. Tilsæt bønner og bladselleri og kog retten færdig, under omrøring - ca. 3 min.
5. Server pastaretten i gryden og drys med ost og persille.

Bedømmelse
☆☆☆☆



GADTOFT

Mad & Cocktails

bacon

2 personer | 20 minutter

McMuffin

- 4 skiver bacon
- 3 økologiske æg
- Salt og friskkværnet peber
- 2 ciabattaboller
- Smør
- 2 skiver cheddar

Steg bacon sprødt på en pande, og læg det på fedtsugende papir. Pisk æg med salt og friskkværnet peber, og steg en omelet på panden med baconfedt. Halver ciabattabrød, smør det med smør og grill det i en paninigrill eller på en pande.

Fyld det lune brød med cheddar, en halv omelet foldet som en firkant og sprød bacon.

Herefter er den klar til servering.



DesignProces for trykt

Kogebogen er for arrangementer med gæster og er både på trykt og digital.

Kogebogs navn er "Mad uden stress - Til gæste"r

trykt

Sidestørrelsen er maksimum 200x290 er på 28 sider

Logo: tænker jeg for brug Politikens Forlag logo for vise samarbejdet mellem Hannah Hofman og vise hvor man kan finde bogen.

Font vil nok brug af 'Sans serif' -familie = læsevenlighed:

Rubrik Montserrat

Alternates

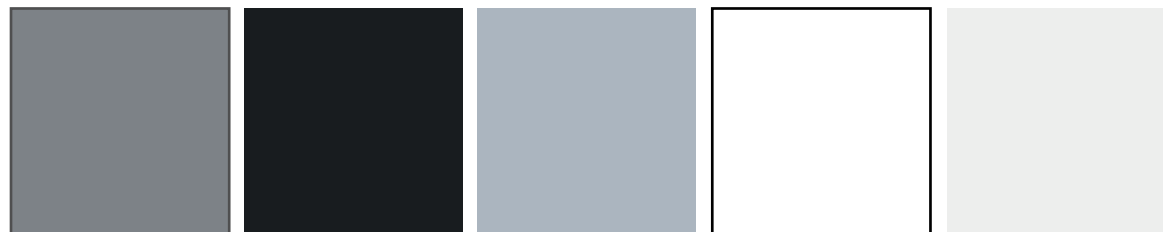
mellemrubrik: Kalam

brødtekst: Karla

De er fra Google fonts for bruges i både på trykt og digital

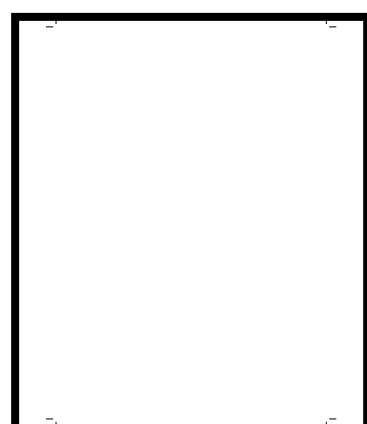
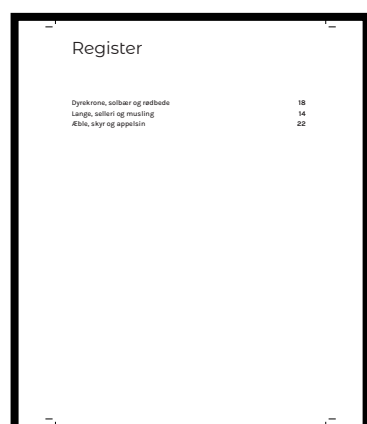
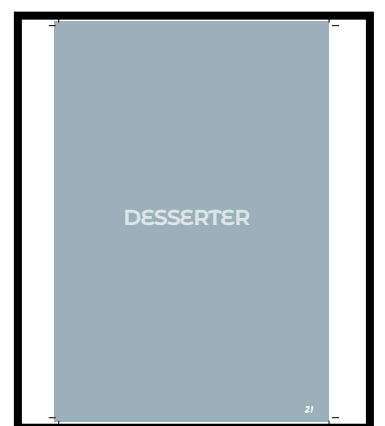
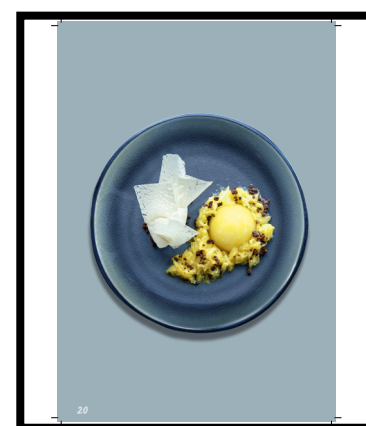
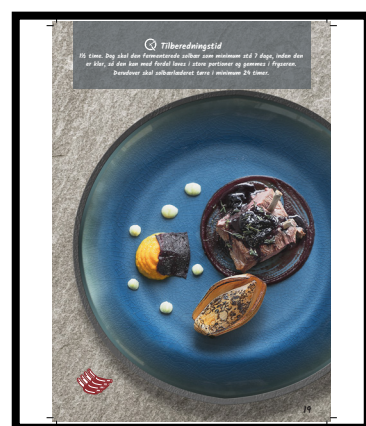
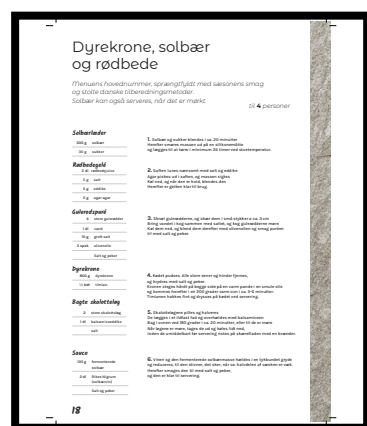
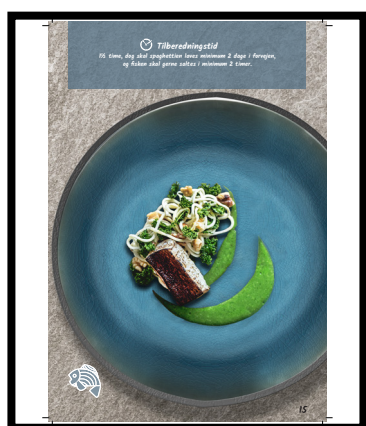
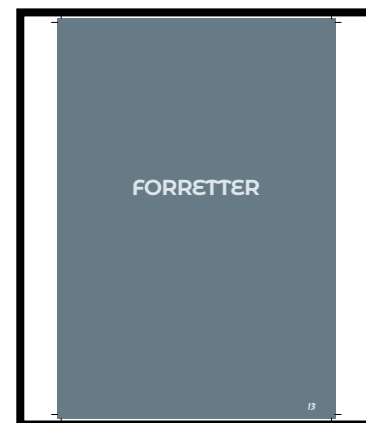
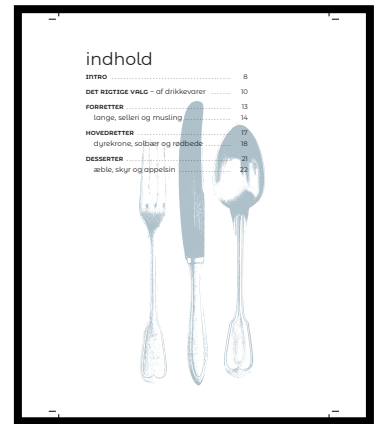
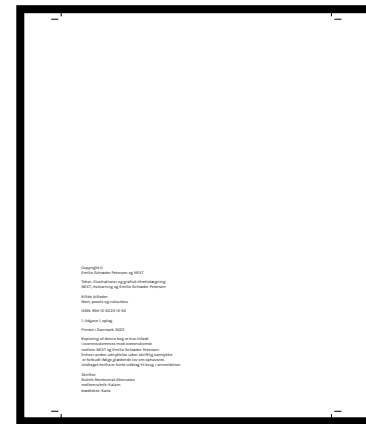
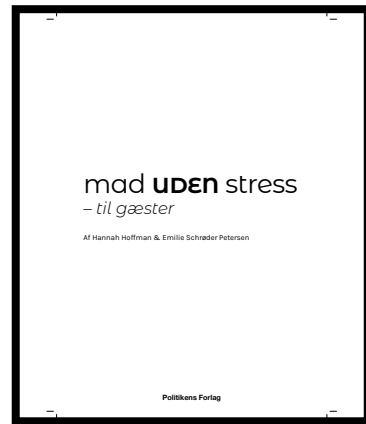
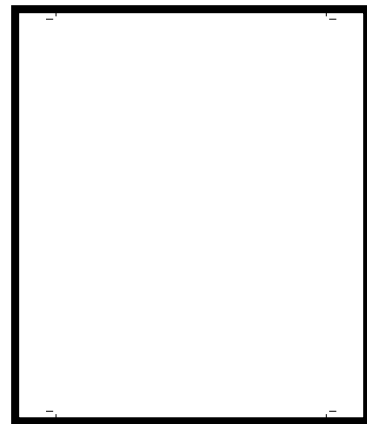
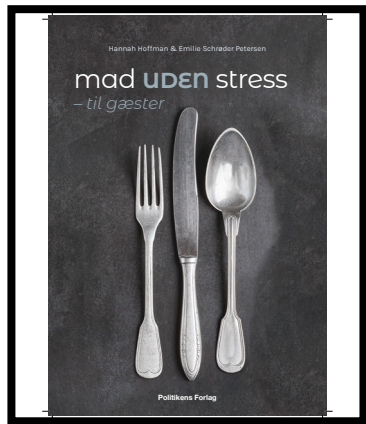
Stil: simple og modernisere

Farver: grøn, grå, mørkegrå, blå og beige og farverige mad



▲ Før jeg begyndte på det trykt. havde en idé ved hvordan den skulle se ud

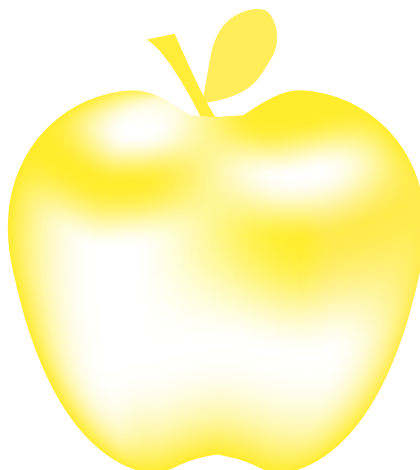
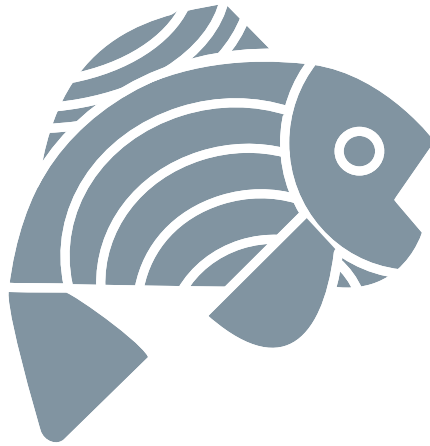
Sidedisponering for kokebog (28 sider)



DesignProces for icon

opskriftssider med ikoner skal
vise hvad opskrifter er og hvor
lang tid det tager:

- Forretter
- Hovedretter
- Desserter



DesignProces for Digitalt:

Kogebogen er for arrangementer med gæster og er både på trykt og digital.

Kogebogs navn er "Mad uden stress - Til gæster"

Digitalt:
her vises på kogebogssite på Intro plus to undersider, hvor de er responsivt webdesign: mobil, tablet og pc skærm:
@media screen and (min-width:320px)
and (max-width:480px)

@media screen and (min-width:481px)
and (max-width:768px)

@media screen and (min-width:769px)

Det er mere som se/køb indkøb list på hver opskrift.

logo også fra hannah hoffmansrestaurant-er Nordkraft på Digitalt.

Font vil nok brug af 'Sans serif' -familie = læsevenlighed:

Rubrik Montserrat

Alternates

mellemrubrik: Kalam

brødtekst: Karla

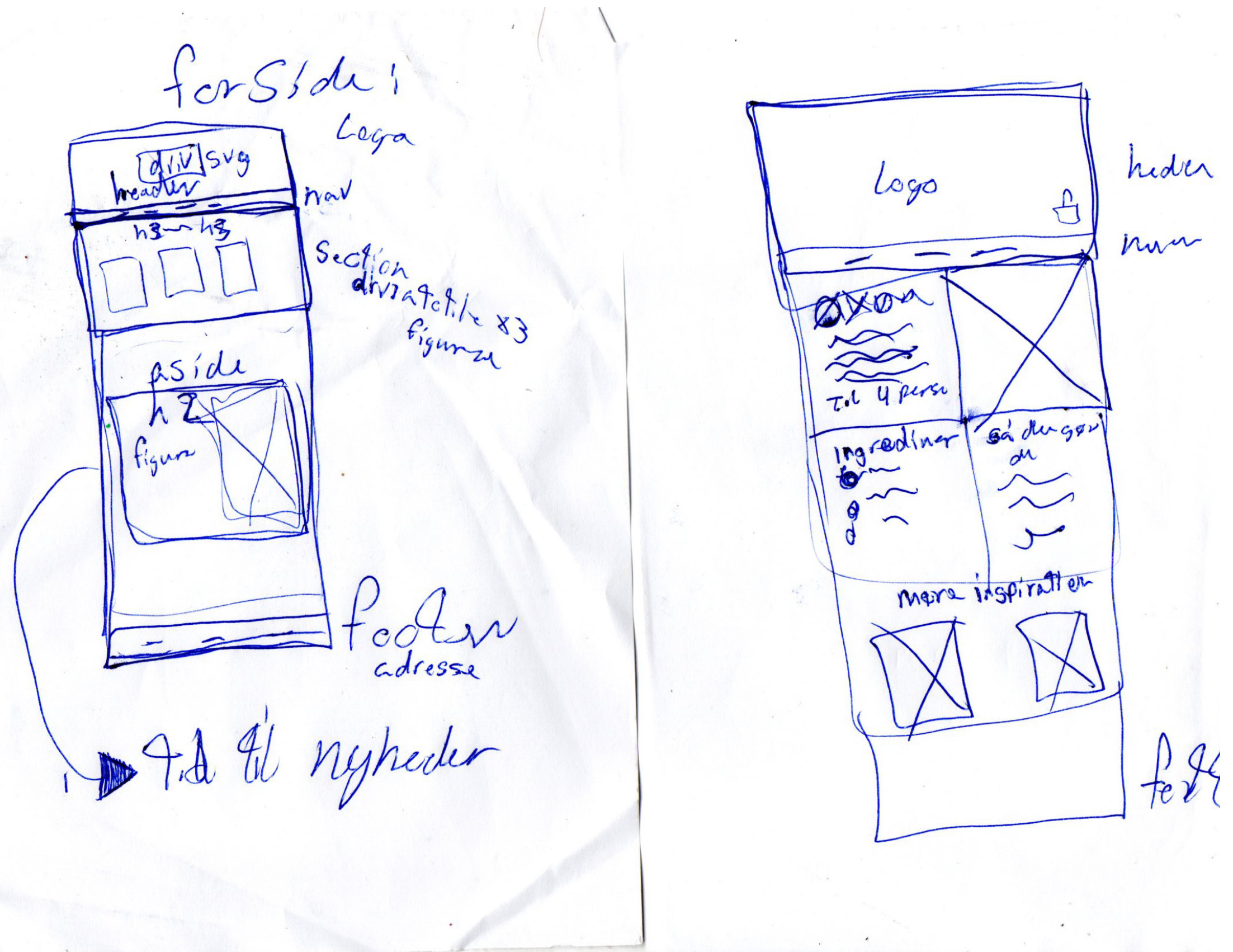
De er fra Google fonts for bruges i både på trykt og digital

Hjemmesider:

[NORDKRAFT](#)

Landingpage købf flow mockup på Figma:

[Landingpage købf flow](#)



▲ Websitet skal have en Forside med nyheder med kogebog Der skal være to eksempel på opskriftsside fra kogebog.
Det skal være responsivt opbygget til mobil, tablet og computerskærm

Nordkraft



Ideer til Madplan for gæster



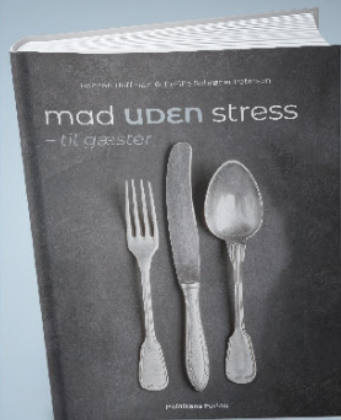
Tid til Nyheder

Mangler du inspiration til mad når det er gæster på vej?

Denne bog er for dig, der vil lave gode mad til dine gæster uden føler helt stress på det.

Du få lynhurtigt styr på hvordan du skal bygge op til de lækre og nytænkende opskrifter, der gør det nemt at lave mad når det er gæster på besøg.

Bestille her



Nordkraft

Opskrifter Blog Bøger Shop Kontakt

Lange, selleri og musling

Tilberedningstid
1½ time, dog skal spaghetti laves minimum 2 dage i forvejen, og fisken skal gerne saltes i minimum 2 timer.

til 4 personer

En let anretning, som med sine grønne og hvide farver lyser op i vinterhalvåret. Passer godt sammen med en lidt tung og fed hovedret og en frisk dessert

Ingredienser

- Lange**
- Ca. 400 g lange i filet (med skind)
 - 10 g Maldon salt
 - 30 g smør
 - 1 spsk. stegeolie

Syltelage og selleri-spaghetti

- 1 stort knoldselleri
- Saften af 2½ økologiske citroner
- 150 g akacie-



Sådan gør du

Fisken ordnes for ben og eventuelle hinder og skæres ud i stykker af ca. 75 g, der saltes på kødsiden med havsalt. Det er vigtigt at bruge havsalt, da det smelter hurtigere end groft salt. Fisken lægges på et klæde og filmes, inden det puttes i køleskabet i minimum 2 timer. Ca. 20 minutter inden retten skal anrettes, tages fisken ud for at blive tempereret. Det gør vi for at sikre en god stegning. Tør fisken godt af på skindsiden og kom den på en brandvarm stegepande med olivenolien og lidt salt. Fisken skal stege ca. 3 minutter på skindsiden ved fuld varme, hvorefter

Dyrekrone, solbær og rødbede

beredningstid
og skal den fermenterede solbær num stå 7 dage, inden den er klar, n med fordel laves i store portioner ss i fryseren. Derudover skal køret tørre i minimum 24 timer.

ersoner

ens hovednummer, gtfyldt med sæsonens og stolte danske dningsmetoder. Solbær så serveres, når det er

Ingredienser

- Solbærlæder**
- 300 g solbær
 - 30 g sukker

Rødbedegelé

- 5 dl rødbedejuice
- 5 g salt
- 5 g eddike
- 5 g agar agar

4 store gulerødder

- 1 l vand
- 10 g groft salt
- 3 spsk. olivenolie
- Salt og peber

Dyrekrone

- 800 g dyrekrone
- ¼ bdt. timian

Bagte skalotteløg



Sådan gør du

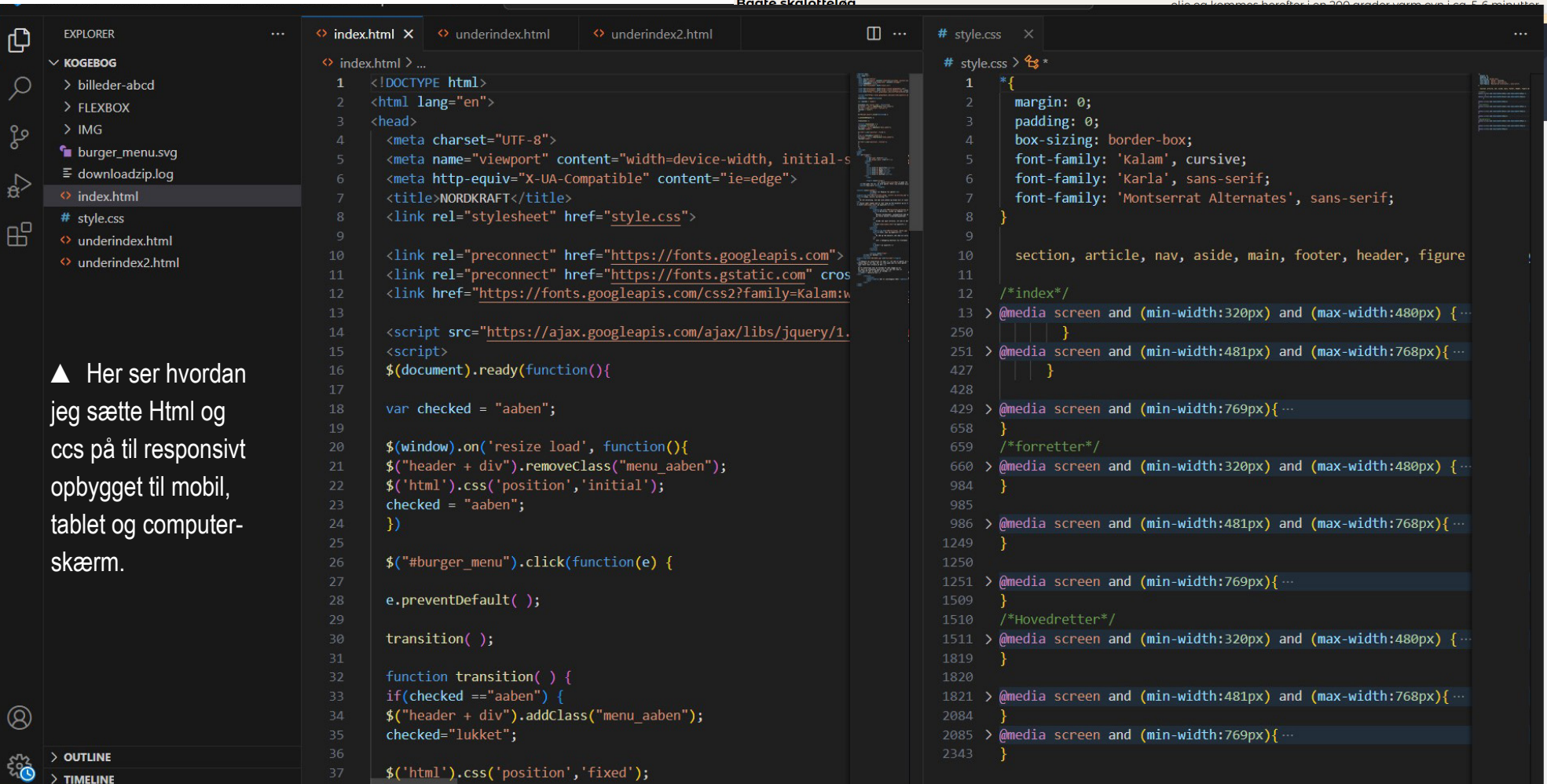
Solbær og sukker blendes i ca. 20 minutter. Herefter smøres massen u en silikonemåtte og lægges til at tørre i minimum 24 timer ved stuetemperatur.

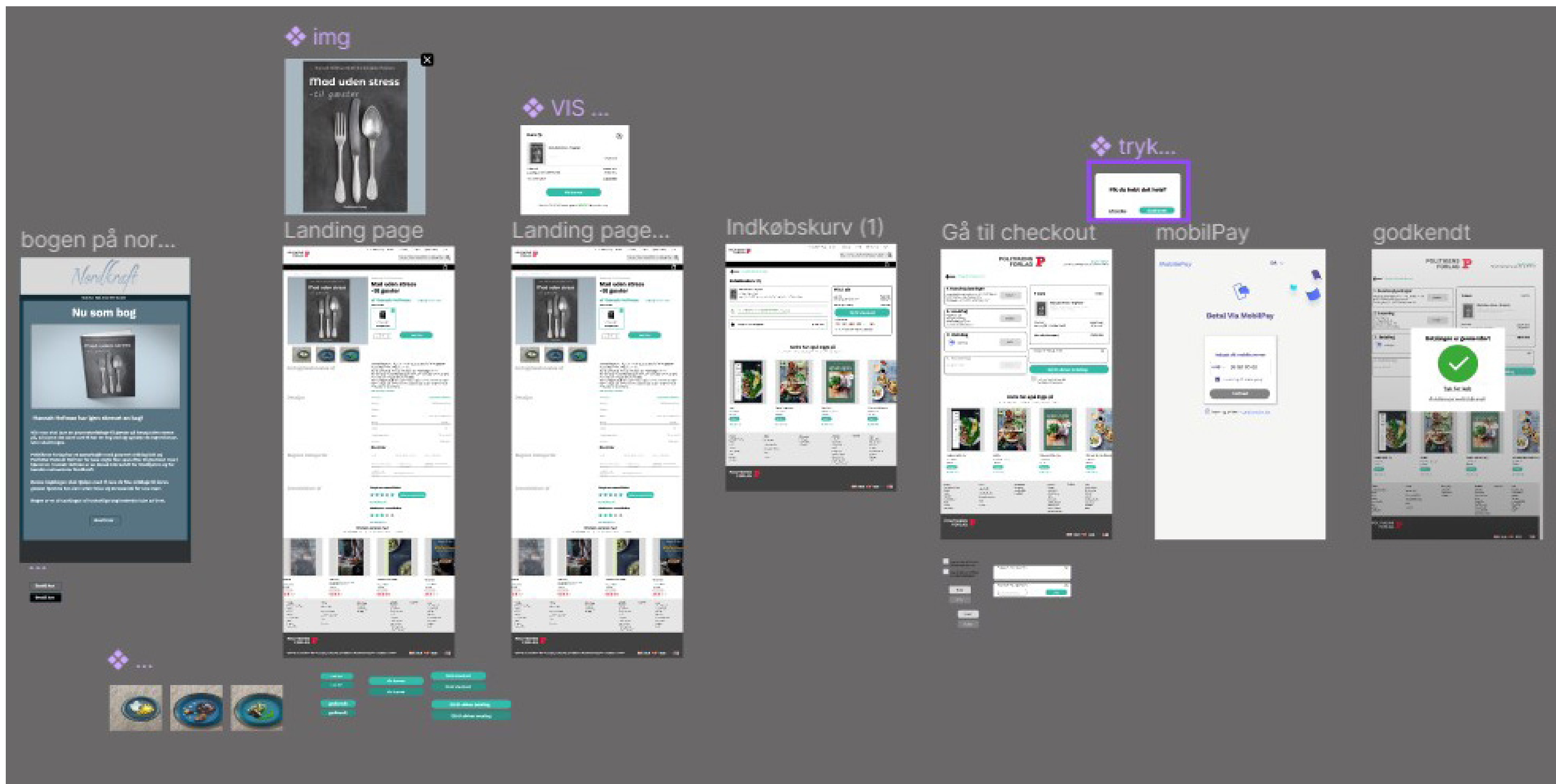
Saften lunes nænsomt med salt og eddike. Agar piskes ud i saften, og massen sigtes. Køl ned, og når den er kold, blendes den. Herefter er ge klar til brug.

Skræl gulerødderne, og skær dem i små stykker a ca. 3 cm. Bring vand kog sammen med saltet, og kog gulerødderne møre. Køl dem ned, og blend dem derefter med olivenolien og smag puréen til med salt og p

Valnødderne slinges med lidt salt og bages på en plade i ovnen ved grader i 10-12 minutter. Når de er kølet lidt af, knuses de med bagside en kniv til den ønskede størrelse. Drys dem på grønkålen ved anretning. Skyl grønkålen grundigt, og tør den godt af. Herefter plukkes det yde af bladene af, der hvor der er en naturlig deling af lamellerne i blade. Olivenolie, citronsaft, eddike og havsalt piskes sammen, og grønkåler vendes rundt i dressingen i en stor skål.

Kødet puddes. Alle store sener og hinder fjernes, og krydres med salt og peber. Kronen steges hårdt på begge side på en varm pande i en smuldre og kommer herefter i en 200 grader varm ovn i ca. 5-6 minutter.





Index side når man tryk på nyhe der med kagebog, så blive man sendt over til figma som en mockup til en landingpage, som købeside for den trykte kagebog.

Valgt at Landingpage skulle ligne Politikens Forlag, hvor man kunne købe kagebogen fra start til slut med Købsflow på Figma refererer til den proces, hvor brugere kan opgradere deres Figma-konto til en betalt plan for at få adgang til flere funktioner og fordele.

Købsflowet på Figma er designet til at være enkelt og brugervenligt, så brugerne nemt kan opgradere deres konto og få adgang til de ekstra funktioner, de har brug for for at maksimere deres designproces.

