



Университет по хранителни технологии – Пловдив

www.timo.wz.uw.edu.pl/cel

EIT Food RIS Лаборатории за ангажиране на потребителите

Съвместно създаване на нови хранителни продукти с участието на потребители 65+



Co-funded by the
European Union





Екипът от Университета по хранителни технологии



Проф. д-р Ангел Ангелов,
Катедра „Биотехнологии“
<https://www.linkedin.com/in/angel-angelov-58623058/>



Гл. ас. д-р Рада Динкова,
Катедра „Консервиране и
хладилна технологии“
<https://www.linkedin.com/in/rada-dinkova-42449791/>



Гл. ас. д-р Ани Янева,
Катедра“ Икономика,
предприемачество и управление“
<https://www.linkedin.com/in/annie-yaneva-0217bb152/>



Доц. д-р Георги Тосков,
Катедра“ Икономика,
предприемачество и управление“
<https://www.linkedin.com/in/georgi-toskov-76a83811/>



EIT Food RIS

Лаборатории за ангажиране на потребителите

Проектът е **на Европейската комисия и Европейския институт за иновации и технологии** и цели проучване на потребителското мнение.

Координатор - **Варшавският университет** с партньор в България –

Университет по хранителни технологии в Пловдив и фирма **“Венец.Т ООД”**.

Проектът включва поредица от семинари за съвместно създаване, в които възрастните потребители предлагат нови хранителни продукти, които впоследствие се разработват и представят на пазара от местните хранителни компании.

Целта е със съвместни усилия да се **създаде нов, вълнуващ хранителен продукт**, които би отговорили на изискванията на целевите потребители.

ИНОВАТИВНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Централна Европа 2019 година
 Южна Европа
 Източна Европа

- Литва
- Испания
- Полша
- Португалия

2020 година

- България
- Чехия
- Естония
- Гърция
- Унгария
- Италия
- Латвия
- Румъния
- Словакия
- Словения

Съвместно създаване и
 предложения за идеи за продукти и
 последващо им разработване

Потребители 65+
 (възраст над 65г.)



СЕСИИ

«лице в лице» през 2019 г.,
 онлайн сесии през 2020 г.



ПОЛША
 Цвекло, джинджифил,
 колаген и куркума



ЛИТВА
 Биогранула от
 елда с цвекло и
 морков



ИСПАНИЯ
 Пастет от риба тон
 с традиционни
 (пикийо) чушки

Значението на съвместното „творчество“

За разлика от типичните сензорни панели и потребителски проучвания, лабораториите не включват тестване на примерни продукти, а създаване на иновативни, все още несъществуващи комбинации със специфични характеристики и различни предимства.

- Лабораториите – сложен процес на **съвместно създаване**
- Задълбочена екипна работа, придружена от домашни задачи, разпределени в **продължение на 2 седмици**
- Ангажиране на потребителите:
 - ✓ събиране на информация за хранителните практики и нуждите на потребителите
 - ✓ дефиниране на продуктови концепции
 - ✓ разработване на нови хранителни продукти
- Потребители, работещи заедно с компании и с учени от изследователски институции



EIT Food RIS

Лаборатории за ангажиране на потребителите

В България програмата на семинара бе организирана в рамките на две седмици

10 сесии

15 потребители 65+

ZOOM

Седмица 1:

- изграждане на екипи 3x5
- използване на проективни техники за разбиране на потребителското поведение
- създаване на психологически привързаност и стимулиране на творчеството

Домашна работа:

„потребителско проучване“ с посещение на супермаркети / онлайн магазини и обсъждане на навиците за пазаруване.

Възраст: 75 години

Стефан

Произхожда от село, но живее в голям град и си поддържа и ранчо :)

Семейство - 2 деца (синът е по-голям и дъщеря, не живеят при него) и 4 внука (2 момиченца и 2 момченца)

Виктор (инженер, компютърен инженер, писател)

които всяка сутрин ходи на разходка, обяд със съпругата, срещи с приятели, неговите връстници, делниците прекарва в града. Обича културни мероприятия (театър, кино, концерти, посещава библиотеката).

Щастливо женен и живее със съпругата си от половин век !

eit Food
Consumer Engagement Labs



EIT Food RIS

Лаборатории за ангажиране на потребителите

Седмица 2:

- генериране на нови продуктови концепции
- избор на най-добрите предложения
- сесия за представяне пред компании

Резултат:

Компаниите разработват нов продукт, вдъхновен от идеите на потребителите и планират комерсиализацията му.

Някои от идеите за нов хранителен продукт на потребителите 65+ :

Рачел „Зука“ с шира

Описание на продукта:

- *Десерт от тиква в комбинация с дюли и/или круши*



Крем супа „Слънце“

Описание на продукта:

Крем супа от тиква и зеленчуци (картофи, лук, морков, кервиз, джинджифил, зехтин индийско орехче, черен и червен пипер, твърдо сирене)



ПРЕДСТАВЯНЕ НА НОВ ПРОДУКТ В БЪЛГАРИЯ



**В търговската мрежа
от юни 2021**

EIT Food RIS

Лаборатории за ангажиране на потребителите

3 онлайн сесии с потребители:

- интервюта във фокус групи (април-май 2021) - събиране на допълнителна информация от потребителите, свързана със:
 - ❖ Здравословно хранене
 - ❖ Поведение на потребителите по време на COVID-19;
 - ❖ Пазаруване и COVID-19
 - ❖ Доставка на храна
 - ❖ Опаковки за храни
 - ❖ Избор на етикет на продукти
 - ❖ Идеи и представяне на нови безмесни ястия

2021

“Зеленчукова супа с тофу и гжинджирил“

Съставки за крем супата :
1 тиквичка/около 200гр/,
1 морков - 80гр.,
1 картоф - 200гр.
1 глава лук - 50гр.
1 к.л. гжинджирил
1 с.л. олио
2 с.л. зехтин
1 листо целина

За гарнитурата :
60 гр. тофу
100гр. нахут от консерва
50 гр. тиквени семки
целина на вкус

Начин на приготвяне :
Обелените и нарязани зеленчуци поставяме във вряща подсолена вода. Варим до омекването им, след което добавяме 2 супени лъжици зехтин, сваляме от огъня и пасираме. Преди сервиране добавяме гарнитурата от настъргнатото тофу, тиквените семки, задушения грах и нарязаните листа от целина.
Продуктите са за 2 порции.



ЛИПОВИ САРМИ

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ ЗА ДВЕ ПОРЦИИ:
листа от липа - 30 бр.
ориз - 80 гр.
соев гранулат - 40 гр.
млени орехи - 1 к.чаша
зехтин за готвене - 1/2 к.чаша
лук - 2бр. пресен лук
чесън - 1 скилидка
домат - 1 бр. малък
кимшон - 3 щипки
Черен пйрер - 1 щипка
магданоз - 3-4 стръка
сол на вкус

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ :
Липовите листа се пускат във вряла вода. След няколко минути се потапят в студена вода за да остане свеж цвета им . Соевите гранули се полват с вряла вода 1 към 3. Около 30 мин се поема водата. Оризът се запърква и постепенно се слагат всички продукти. Получава се пльнката за сармите, които се навиват като пурички. Варят се на слаб огън. Поднасят се с гарнитурата Чери домати, пресен чесън и зеленчукова маIONEZA.



EIT Food RIS

Срещи с бизнеса

- 3 онлайн сесии с компании (**октомври 2021 г.**):
 - ❖ **производители на храни**
 - ❖ **търговци на дребно**
 - ❖ **специалисти по опаковане**
- **Заклучителна сесия (ноември 2021 г.),**
съвместна среща на
 - ❖ **потребители**
 - ❖ **компании**
 - ❖ **други заинтересовани страни**



 EIT Food
 Consumer Engagement Labs

 Regional
 Innovation
 Schemes

Съвместно създаване на нови
 хранителни продукти с участието на
 потребители
 EIT Food RIS Consumer Engagement
 Labs

Университет по хранителни технологии – Пловдив
www.timo.wz.uw.edu.pl/ce/

 Funded by the
 European Union

Deyan Gyurov X... karaenev

Mute Stop Video Security Participants Polls Chat Share Screen Record Reactions Apps More End

ЧЕТИРИНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ
„ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ” 2021

EIT Food RIS Лаборатории за ангажиране на потребителите

[www: timo.wz.uw.edu.pl/cel](http://www.timo.wz.uw.edu.pl/cel)

