



FRISK OG SUND MAD LEVERET DIREKTE TIL DE DANSKE FOR- BRUGERES HJEM

DinnerdeLuxe ApS er Danmarks hurtigst voksende catering-firma, og deres hovedbeskæftigelse er frokostordninger for virksomheder, der ikke selv har en kantine samt komplet drift af kantiner hos større virksomheder. Som et nyt tiltag har de søsat projektet nemaftensmad.dk, som er et nyt og innovativt take away-koncept. Kundegruppen er private, og maden skal uddeles gennem DinnerdeLuxes allerede eksisterende distributionskanaler, nemlig i forbindelse med levering af mad til landets kantiner. Dermed får de private maden leveret direkte på deres arbejdsplads og tager det derfra med hjem til familien.

Produktet er 100% gennemtænkt, og der er lagt et stort arbejde i udarbejdelsen af de forskellige opskrifter. Sammensætningen af næringsindhold, fedt og ingredienser er ny-

tænkende inden for denne form for take away. Måltiderne er baseret på råvarer af høj kvalitet, hvilket sikrer et smagfuldt aftenmåltid. I forhold til de fleste andre færdigretter skiller nemaftensmad.dk sig ud ved at have fokus på sundhedsaspektet hele vejen igennem og dermed give danskerne et sundt alternativ i den travle hverdag.

Future Food innovation har hjulpet med konceptudvikling og netværk, hvorigennem DinnerdeLuxe er kommet i kontakt med samarbejdspartnere såsom opstartsvirksomheden Mad og Folk, som kan bidrage med en viden inden for udvikling af brugervenlige IT-platforme. Desuden har DinnerdeLuxe i dette projekt inddraget uddannelsesinstitutionen Silkeborg Tekniske Skole, som har nogle af landets dygtigste cater- og kokkelever. De har i samarbejde med underviserne på skolen hjulpet DinnerdeLuxe med udarbejdelsen af opskrifterne til de forskellige retter.

Det webbaserede bestillingssystem har været en stor udfordring, da der på forhånd har været stillet store krav til funktionalitet, brugervenlighed og et flot design. Bestillingssystemet er netop ved at være færdigudviklet, og de første tests af dette er forløbet over al forventning. Derfor forventer DinnerdeLuxe at kunne tilbyde konceptet til landets virksomheder engang i løbet af efteråret. DinnerdeLuxe har været meget taknemmelige for denne støtte, som har gjort det muligt for dem at bidrage til den generelle fødevarerinnovation i Danmark. For at fortsætte sit arbejde inden for fødevarerinnovation har DinnerdeLuxe netop fået tildelt støtte fra Grøn Omstillingsfond til at gennemføre et omfattende projekt imod det enorme madspild inden for cateringbranchen. Dette skulle gerne hjælpe DinnerdeLuxe med at kunne tilbyde menuer, der er tilpasset præcist efter hver enkelt virksomheds behov, således at der undgås at blive smidt store mængder mad ud hver eneste dag.



**Planlægning, indkøb,
tilberedning, opvask...**



Hvorfor ikke prøve
nem aftensmad?



Dinner deLuxe

René Laursen
Direktør
rene@dinnerdeluxe.dk
Tel.: +45 2244 2804

Mads Jürgensen
Marketingkoordinator
mads@dinnerdeluxe.dk
Tel.: +45 5362 1755

www.dinnerdeluxe.dk

FUTURE FOOD INNOVATION

Gyda Bay
Innovationschef
gb@agropark.dk
Tel.: +45 2441 7262
www.futurefoodinnovation.dk

