

GERŪJŲ PRAKTIKŲ GIDAS SMULKIAM IR VIDUTINIAM VERSLUI

Pasisemkite
įkvėpimo iš 20
verslo sukurtų
maisto inovacijų
senjorams
pavyzdžių



innovating food for seniors

MAISTO INOVACIJOS SENJORAMS

www.innovatingfoodforseniors.eu

01	Įvadas	4
02	Sidabrinė ekonomika: apibrėžimas	7
03	Politikos varomosios jėgos ir politikos pokyčių įtaka sidabrinei ekonomikai	12
04	Sidabrinės ekonomikos iššūkiai ir galimybės	15
05	Šiuolaikinio maisto rinka	18
06	„Gerųjų praktikų“ projektas	22
07	Išvados	47



This project has been funded with support from the European Commission. This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use, which may be made of the information contained therein.

Projektą finansavo Europos Komisija. Šis leidinys atspindi tik autoriaus pažiūras ir Komisija nėra atsakinga už leidinyje esančios informacijos panaudojimą.

01

Įvadas



Susipažinkime

Europos populiacija yra viena seniausių pasaulyje: vienas iš keturių europiečių jau yra sulaukęs 60 ir daugiau metų. [Nacionalinio senėjimo instituto](#) duomenimis, iki 2060 m. vyresnių nei 65 metų gyventojų dalis Europoje išaugs iki 30 proc., o vyresnių nei 80 metų gyventojų dalis išaugs nuo 5 iki 12 proc. .

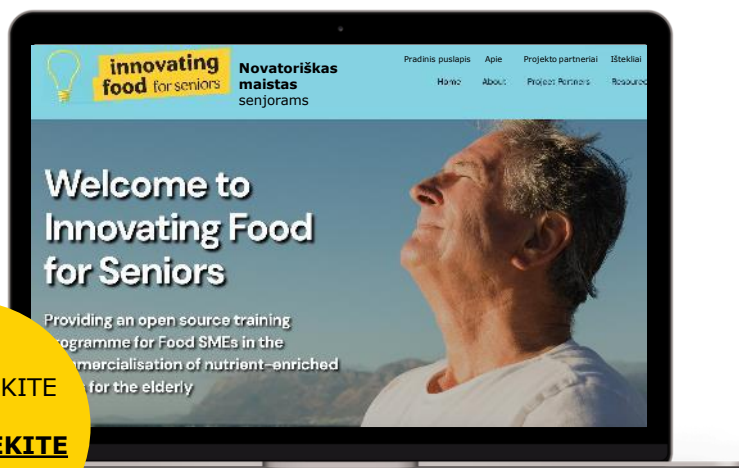
Norint pasiruošti populiacijos senėjimui, svarbu apgalvoti ne tik tai, kaip spręsti su tuo susijusius sunkumus, tokius kaip augantis ilgalaikių sveikatos priežiūros paslaugų poreikis, bet ir atkreipti dėmesį į ilgą amžių atvertą galimybę – **funkcinio maisto, skirto vyresnio amžiaus žmonėms, kūrimą ir komercializavimą.**

Tam, kad įmonės galėtų reaguoti į augančią sidabrinės visuomenės paklausą naujiems maisto produktams ir paslaugoms, būtina taikyti novatoriškus metodus, kurie skatintų ir stiprintų jų inovacijų kūrimo bei verslumo įgūdžius.

”

Siūlome smulkiam ir vidutiniam verslui, kuriančiam maisto gaminius, atviro kodo mokymo programas, skirtas komercializuoti funkcinio maisto produktus, skirtus vyresnio amžiaus žmonėms.

“



**SPUSTELĖKITE
IR
PERŽIŪRĖKITE**

Sveiki atvykę!

Siūlome maisto sektoriuje veikiančiam smulkiam ir vidutiniam verslui atviro kodo mokymo programas, skirtas komercializuoti funkcinio maisto produktus vyresnio amžiaus žmonėms.



Apie projektą

Projekto „Maisto inovacijos senjorams“ („Innovative Food for Seniors“) (toliau - PIFS) tikslas – smulkiam ir vidutiniam verslui (toliau - SVV) suteikti naujausias žinias bei sustiprinti inovacijų kūrimo įgūdžius, būtinus pasinaudojant galimybe augti šioje rinkos nišoje.

Apie šį Gerųjų praktikų gidą

Gerųjų praktikų gidas yra unikali SVV mokymo priemonė skirta tiems, kurie nori suprasti, kokie veiksniai skatina kurti maisto inovacijas, kokias galimybes atveria Europos senjorų rinka ir kaip pritaikyti šias žinias versle.

Pristatome 20 gerosios praktikos pavyzdžių, kurie PIFS projekto metu buvo atrinkti įvairiuose ES regionuose. **Geroji praktika šio projekto kontekste apibrėžiama kaip maisto inovacijų, pritaikytų vyresnio amžiaus žmonėms, iniciatyva.**

Gerųjų praktikų gide pristatomi tokie pavyzdžiai kaip sveiką mitybą skatinančių produktų kūrimas, lengvai atidaromos pakuotės, stiprinantys maisto papildai, patogūs platinimo būdai, išmanusis maistas, technologijos ir daug kitų.

02

Sidabrinė ekonomika: apibrėžimas



Sidabrinė ekonomika: apibrėžimas

2060 m. Europoje vienas iš trijų gyventojų bus vyresnis nei 65 metų. Kitose išsivysčiusiose šalyse ši tendencija taip pat panaši. Pasaulio banko ir [Pasaulio sveikatos organizacijos](#) (PSO) duomenimis, 2020 m. vidutinė gyvenimo trukmė buvo 72,5 metai, t.y. 20 metų daugiau nei 1960 m. Manoma, kad vyresnių nei 60 metų gyventojų skaičius laikotarpiu nuo 2000 iki 2050 m. padvigubės.

Senstančių gyventojų poreikiai paskatino **sidabrinės ekonomikos** sąvokos atsiradimą. Į **sidabrinę ekonomiką** įtrauktos visos ekonominės veiklos, produktai ir paslaugos, skirti patenkinti vyresnių nei 50 metų žmonių poreikius. Ši sąvoka kilo iš vadinamosios sidabrinės rinkos Japonijoje – ten 8-ajame praėito amžiaus dešimtmetyje buvo didžiausia vyresnių nei 65 metų žmonių dalis. Norint geriau suprasti senjorų rinkos svarbą, reikia suvokti, jog ji turi poveikį daugybei kitų sektorių, pavyzdžiui, sveikatos, bankininkystės, automobilių, energetikos, būsto, telekomunikacijos, laisvalaikio, turizmo ir kt.

ES sidabrinė ekonomika: rinkos dydis

Europos Sąjungoje 2020 m. vyresnių nei 50 metų asmenų buvo apie 202 milijonai (45 proc. visos populiacijos), o jų suvartotų produktų ir paslaugų vertė siekė 3,7 trilijonų eurų. Didžioji dalis (apie 90 proc.) šių išlaidų teko patiems vyresnio amžiaus asmenims, leidžiant uždarbius, santaupas ir vyriausybės išmokas. Likusi dalis buvo apmokėta viešojo sektoriaus, pavyzdžiui, senjorui naudojantis nemokamai teikiama valstybės sveikatos priežiūros paslaugomis.

Prognozuojama, jog per ateinančią dešimtmetį [vyresnio amžiaus](#) ES gyventojų skaičius išaugs iki 222 milijonų – 42,9 proc. visų ES gyventojų. Iki 2025 m. sidabrinė ekonomika turėtų augti maždaug 5 proc. per metus – iki 5,7 trln. eurų. Todėl galima teigti, kad ES sidabrinė ekonomika yra svarbi net ir pasaulio makroekonomikos kontekste. **Vyresnio amžiaus žmonės sudaro svarbią visų vartotojų dalį pagrindinėse rinkose: būsto, maisto, namų apyvokos prekių, paslaugų bei kitose.** Pastaraisiais metais būsto, maisto ir transporto išlaidos siekė apie 1,6 trln. eurų (53 proc.) vyresnio amžiaus žmonių vartojimo išlaidų.

Sidabrinės ekonomikos poveikis

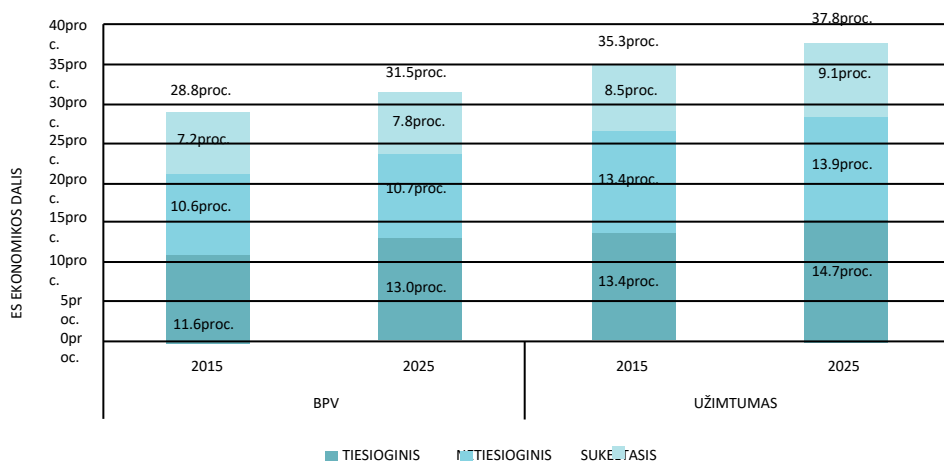
Norint geriau suprasti sidabrinės ekonomikos mastą, galime palyginti ją su valstybėmis – sidabrinė ekonomika pasaulyje būtų trečia pagal dydį valstybė, kurią lenktų tik JAV ir Kinija. Manoma, kad nuo 2015 iki 2025 m. viešosios ir privačiosios išlaidos, susijusios su vyresnio amžiaus asmenimis, didės maždaug 50 proc. Šios išlaidos jau dabar daro įtaką didelei daliai ekonominių veiklų. 2015 m. sidabrinės ekonomikos tiesioginis įnašas į ES šalių bendrąjį vidaus produktą (toliau - BVP) sudarė 1,7 trln. eurų. Taip pat reikia įvertinti ir 1,5 trln. eurų vertės netiesioginį įnašą bei 1 trln. eurų įnašą, kurį lemia papildomos darbuotojų išlaidos. Ši 4,2 trln. eurų sidabrinės ekonomikos generuojama vertė sudarė 28,8 proc. viso 2015 metų ES BVP.

2015 m. sidabrinė ekonomika generavo 78 mln. darbo vietų, iš kurių 30 mln. buvo sukurta dėl jos tiesioginio poveikio³. Šios darbo vietos sudarė 35,3 proc. visų ES darbo vietų. Laikui bėgant, sidabrinės ekonomikos svarba užimtumui tik didės dėl numatomo gyventojų senėjimo. 1 pav. pavaizduotas iki 2025 m. numatomas sidabrinės ekonomikos dalies augimas iki 31,5 proc. ES bendrosios pridėtinės vertės (BPV) struktūroje ir iki 37,8 proc. užimtumo srityje.

1 pav.

Sidabrinės ekonomikos poveikis ES

(Šaltinis: galutinė tyrimo „Sidabrinė ekonomika“ ataskaita; tyrimą Europos Komisijos Ryšių tinklų, turinio ir technologijų generalinio direktorato užsakyму parengė „Technopolis Group“ ir „Oxford Economics“⁴⁾)



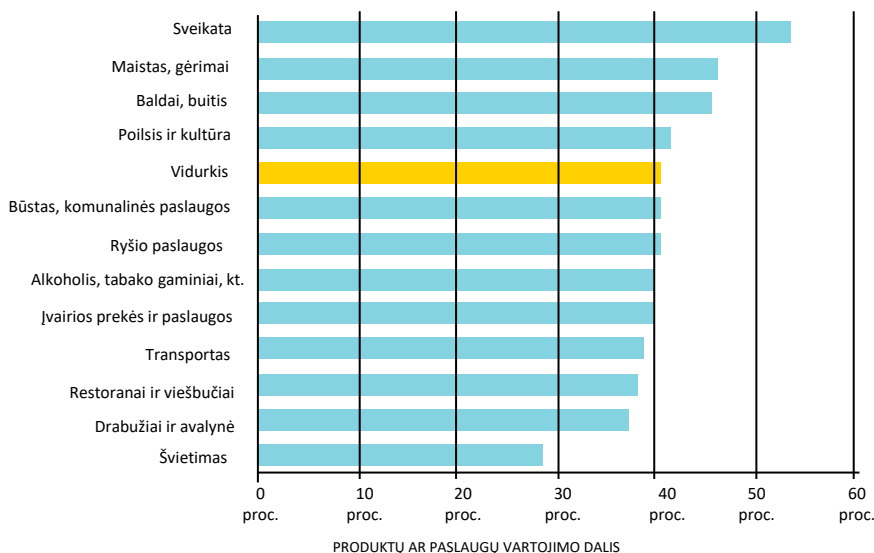
Produktai ir paslaugos sidabrinei ekonomikai

Nors [sidabrinė ekonomika](#) vis dar turi įveikti daugybę iššūkių tampant varomąja ekonominio augimo jėga, numatoma, kad vyresnio amžiaus žmonės turės vis didesnę įtaką ateities rinkų formavimuisi. Asmenys, priklausantys sidabrinei ekonomikai, yra pagrindiniai sveikatos paslaugų naudotojai – jiems tenka daugiau nei 53 proc. visų sveikatos priežiūros išlaidų visoje ES⁵⁾. Maisto ir gėrimų vartojimas kartu su baldais ir buities prekėmis taip pat užima reikšmingą dalį vyresnio amžiaus gyventojų išlaidų.

2 pav.

2015 m. sidabrinės ekonomikos procentinė dalis pagrindinėse vartojimo grupėse Europoje

(Šaltinis: galutinė tyrimo „Sidabrinė ekonomika“ ataskaita; tyrimą Europos Komisijos Ryšių tinklų, turinio ir technologijų generalinio direktorato užsakyму parengė „Technopolis Group“ ir „Oxford Economics“⁶⁾)

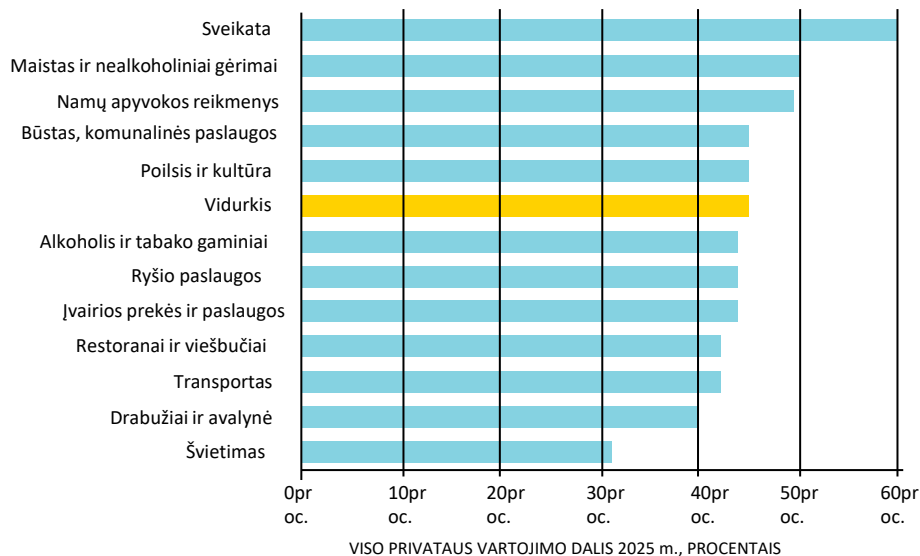


2015 - 2025 m. laikotarpiu vyresnio amžiaus žmonių vartojimo struktūra keisis nežymiai. Sidabrinės ekonomikos dalyvių išlaidos susijusios su sveikata turėtų augti iki 60 proc. tarp visų grupių išlaidų, o maisto ir gėrimų vartojimo dalis – iki 50 proc. (3 pav.).

3 pav.

2025 m. sidabrinės ekonomikos dalis pagrindinėse vartojimo grupėse Europoje

(Šaltinis: galutinė tyrimo „Sidabrinė ekonomika“ ataskaita; tyrimą Europos Komisijos Ryšių tinklų, turinio ir technologijų generalinio direktorato užsakymu parengė „Technopolis Group“ ir „Oxford Economics“⁷⁾)

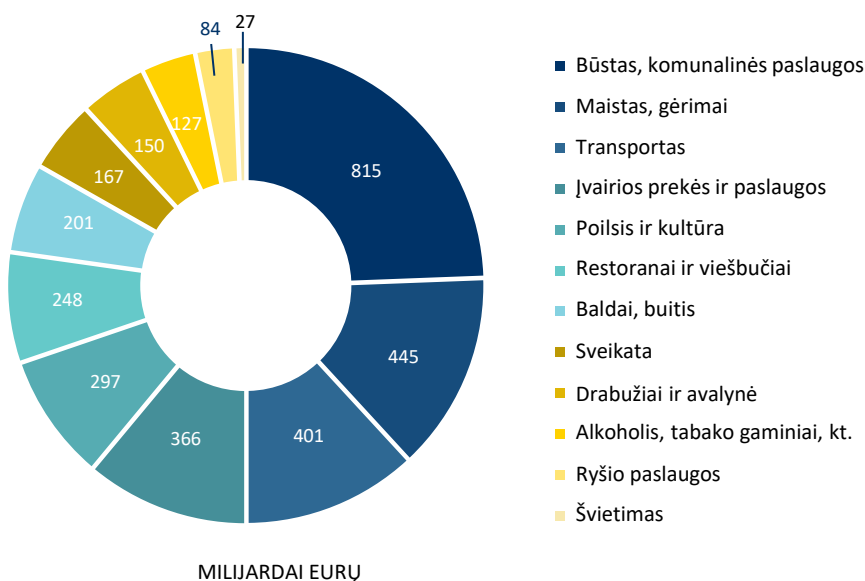


Ateityje sidabrinė ekonomika turėtų sudaryti vis didesnę privataus vartojimo dalį, kuri 2025 m. augs iki 44,3 proc. – 3,7 proc. daugiau nei 2015 m. Tačiau tikėtina, kad dėl sparčiai besikeičiančių preferencijų, naujų technologijų ir santykinų kainų pokyčių per šį laikotarpį vartojimo tendencijos keisis, todėl tiksliai prognozuoti sidabrinės ekonomikos indėlį yra sudėtinga⁸.

4 pav.

Privataus vartojimo išlaidų pasiskirstymas 2015 m.

(Šaltinis: galutinė tyrimo „Sidabrinė ekonomika“ ataskaita; tyrimą Europos Komisijos Ryšių tinklų, turinio ir technologijų generalinio direktorato užsakymu parengė „Technopolis Group“ ir „Oxford Economics“⁹⁾)





Kaip minėta anksčiau, maisto ir gėrimų sektorius yra antras pagal dydį sidabrinės ekonomikos vartojimo segmentas. Per kelis metus senjorų perkamoji galia išaugo daugumoje Europos šalių. Taip pat išaugo ir vyresnio amžiaus žmonių polinkis didinti išlaidas, susijusias su sveikatos paslaugomis ir produktais.

Kadangi žmonės nori sveikesnio ir sveikatą gerinančio maisto – ekonominė rinka skatina tokių produktų ir paslaugų kūrimą.

Sveikatos ir socialinės tarnybos

Sidabrinės ekonomikos viešųjų paslaugų vartojime dominuoja didžiulis sveikatos paslaugų poreikis – vyresni nei 50 metų asmenys 2015 m. išleido 303 milijardus eurų šiame sektoriuje. Tai sudaro du trečdalius visų sveikatos priežiūros išlaidų ir dešimtadalį visų viešųjų išlaidų. Iki 2025 m. sidabrinės ekonomikos sveikatos apsaugos išlaidos turėtų sudaryti tris ketvirtadalius visų sveikatos priežiūros išlaidų ir išaugti iki 465 milijardų eurų (11,4 proc. visų vyriausybės išlaidų).

Socialinė apsauga yra dar viena svarbi sidabrinės ekonomikos vartojimo sudedamoji dalis, kurioje svarbią vietą užima ilgalaikė priežiūra. Prognozuojama, kad vidutinės ilgalaikės priežiūros išlaidos padidės nuo 1,8 proc. BVP 2010 m. iki 3–5 proc. 2060 m. šios išlaidos turėtų augti daug greičiau nei sveikatos priežiūros išlaidos. Nors visos ES valstybės narės pritaria visuotinės prieigos prie ilgalaikės priežiūros paslaugų idėjai, įgyvendinimo būdai ir skiriamas finansavimas labai skiriasi. Norint suteikti tinkamas paslaugas už prieinamą kainą, daugelis valstybių siekia skatinti neoficialią artimųjų ar draugų teikiamą priežiūrą namuose. Taip pat siekiama užtikrinti reikiamą profesionalių globėjų skaičių, galinčių teikti kokybišką priežiūrą. ES remia mokslinių tyrimų iniciatyvas, kurios skatina sveiką gyvenseną, prevenciją, rehabilitaciją ar kuria technologijas, tokias kaip nuotolinio stebėjimo sistemos ar pagalbiniai prietaisai, kurie padėtų gyventi savarankišką ar pusiau savarankišką gyvenimą.

03

Politikos varomosios jėgos ir politinių pokyčių įtaka sidabrinei ekonomikai



Politikos varomosios jėgos ir politinių pokyčių įtaka sidabrinei ekonomikai

Europos populiacija senėja, todėl ES politikoje ir programose, susijusiose su aktyviu senėjimu, socialine apsauga, viešųjų paslaugų prieinamumu, diskriminacija, moksliniais tyrimais, inovacijomis ir kt. vis dažniau atkreipiamas dėmesys į pagyvenusius žmones.

Diskriminacija dėl amžiaus yra draudžiama ES sutartimis. Jaunesni asmenys taip pat yra diskriminuojami dėl amžiaus, tačiau vyresnio amžiaus žmonių diskriminacija labiau paplitusi. Diskriminacijos problema dažnai susijusi su pagyvenusių žmonių užimtumu. Kai kuriems senjorams reikia daugiau dirbti, nes jiems reikia papildomų finansų. Taip pat, daugeliui tai yra būdas būti svarbiems visuomenėje ir išlikti fiziškai bei socialiai aktyviems.

Senėjantys gyventojai yra vertinga visuomenės dalis – jie gali aktyviai gyventi ir veikti bendruomenėse, kurdami naujas darbo vietas ir skatindami ekonominį augimą. Vyresnio amžiaus žmonės gali dalyvauti mažėjančioje darbo rinkoje, savanoriauti ir teikti vertingas paslaugas, padedančias visuomenei ir ekonomikai. Todėl [ES Europos užimtumo strategija](#) suteikia politikos koordinavimo pagrindus ir terpę dalytis patirtimi. Remiantis 2010 m. gairėmis, valstybės narės turi padidinti 50-ties ir vyresnių žmonių dalyvavimą darbo rinkoje, įgyvendinant aktyvaus senėjimo politikas, susijusias su darbo organizavimu ir mokymusi visą gyvenimą. ES taip pat remia Europos socialinių partnerių (darbdavių organizacijų ir profesinių sąjungų) bendradarbiavimą, nes taip siekiama ES lygmens pagrindų susitarimo dėl nepilnos darbo dienos, nuotolinio darbo ir laikinųjų darbuotojų darbo sąlygų, kas leidžia senjorams likti darbo rinkoje.

[„Aktyvaus ir sveiko senėjimo“ \(„Active & Healthy Ageing“ – AHA\) iniciatyva](#) skatina senyvų žmonių aktyvumą patariant, kaip jiems savanoriauti, rūpintis jaunais ar labai senais šeimos nariais ir gyventi sveikai bei savarankiškai, taip padedant jiems ilgiau likti darbo rinkoje ir vėliau išeiti į pensiją.

ES padeda valstybėms narėms rasti tinkamus ir tvarius pensijų, sveikatos ir ilgalaikės priežiūros sprendimus, o tai labai svarbu senjorams. Kaip nurodyta [Europos Komisijos 2015 m. vasario mėn. informaciniame dokumente](#), Komisija jau įgyvendino tam tikras politines iniciatyvas, susijusias su sidabrine ekonomika, kurios:

- padėjo atrasti naujų rinkų ir ekonominių varomųjų jėgų potencialą, pavyzdžiui, būtinybę renovuoti pastatų ūkius, skatinti savarankišką gyvenimą ir plėtoti ne sezoninį (senjorų) turizmą;
- užtikrino, kad prieinamos, aukštos kokybės ir tvarios ilgalaikės priežiūros sistemos atitiktų vartotojų poreikius. Buvo skatinamas tinkamo gyvenimo ir socialinių investicijų požiūris į socialinės apsaugos sistemas ir paslaugas, svarstomos suinteresuotųjų šalių naujovės, skirtos aktyviam ir sveikam senėjimui, taikant didelio poveikio inovacijas;
- skatino verslumą ir naujus įgūdžius, susijusius su senėjančios visuomenės poreikiais, remiamą Europos inovacijų ir technologijos instituto (EIT) [Žinių ir inovacijų bendrijos, skirtos spręsti sveikos gyvensenos ir aktyvaus senėjimo klausimus](#);
- paskatino 110 Europos regionų aktyvų ir sveiką senėjimą įvardinti kaip pažangios specializacijos prioritetą;
- padėjo pagerinti sveikatos ir socialinės priežiūros sistemų prieinamumą, kokybę ir finansinį tvarumą;
- pristatė „[H2020](#)“ programą, skatinančią su demografiniais pokyčiais susijusius mokslinius tyrimus ir inovacijas.

04

Sidabrinės ekonomikos iššūkiai ir galimybės



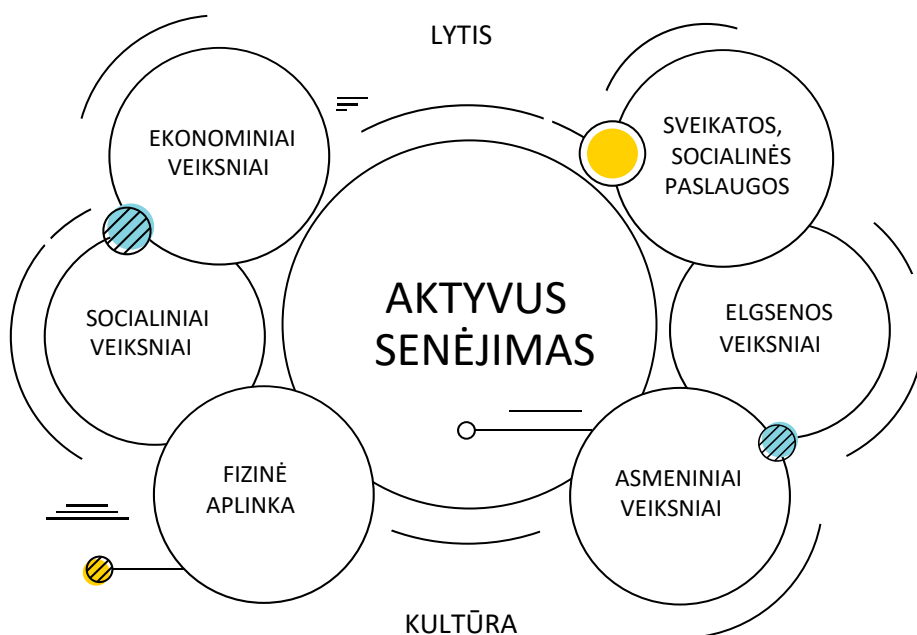
Sidabrinės ekonomikos iššūkiai ir galimybės

[Pasaulio sveikatos organizacija \(PSO\) sukūrė aktyvaus senėjimo veiksnių vertinimo sistemą](#), skirtą stebėti ES sidabrinės ekonomikos augimo iššūkius ir galimybes. Kadangi aktyvaus senėjimo veiksniai yra tarpusavyje susiję, sistema naudinga siekiant įvertinti, kaip tarpusavyje sąveikauja sidabrinės ekonomikos augimo iššūkiai bei galimybės (5 pav.). Aktyvaus senėjimo veiksnių iliustracijoje matyti, jog lytis ir kultūra laikomi tokiais aktyvaus senėjimo veiksniais, kurie susiję su visomis aktyvaus senėjimo sritimis.

5 pav.

Aktyvaus senėjimo veiksniai

(Sukurta pagal 2002 m. „[Politikos sistema aktyviam senėjimui](#)“ („Active Aging: Policy Framework“))



Sveikatos ir socialinės paslaugos

Siekiant pagerinti sveikatos apsaugos ir socialinės priežiūros kokybę bei prieinamumą, paslaugos turi būti integruotos ir geriau koordinuojamos. Skaičiuojama, kad 65 metų ir vyresnių žmonių santykis, lyginant su 15–64 metų amžiaus žmonių grupe, ES padidės nuo 28 proc. 2015 m. iki 50 proc. 2060 m. Kadangi poreikis sveikatos priežiūros paslaugoms didėja su amžiumi, per ateinančius metus vyresnių nei 65 metų žmonių skaičius, kuriems reikalinga (ilgalaikė) sveikatos priežiūra, Europos Sąjungoje gerokai išaugs, o tai gali sutrikdyti sveikatos priežiūros sistemą.

Tikėtina, kad socialinės rūpybos sektorius taip pat patirs spaudimą, kadangi senėjančių žmonių judėjimo galimybės tampa vis labiau ribotos ir jiems reikia papildomos pagalbos atliekant kasdinius darbus. Siekis įtraukti technologinius ir skaitmeninius sprendimus į sveikatos bei socialinės priežiūros sistemą, gali padėti atrasti naujas verslo galimybes. Be to, padedant vyresnio amžiaus žmonėms ilgiau išlikti savarankiškiems gyvenant savo namuose, atsiranda galimybė diegti geresnės kokybės, personalizuotus sveikatos priežiūros sprendimus, o to ligoninėse ar medicinos įstaigose gali trūkti.



Elgsenos veiksniai

Vidutinė gyvenimo trukmė visoje ES labai pailgėjo. Šiuo metu tarp vyrų ji siekia 78 metus, o tarp moterų – beveik 84 metus. Tai reiškia, kad vidutinė vyrų gyvenimo trukmė, skaičiuojant nuo 65 metų, trunka 18 metų, moterų – 22 metus, iš jų sveikas gyvenimas trunka tik 8,6 metus („Eurostat“¹², 2014 m.). Elgsenos veiksniai, tokie kaip sveika mityba, fizinis aktyvumas ir papildų vartojimas, padeda puoselėti aktyvų ir sveiką gyvenimo būdą. Kadangi aktyvaus ir sveiko senėjimo sprendimai turi įtakos gydant ligas, tikimasi, kad ES ir pasaulio aktyvaus ir sveiko senėjimo produktų ir paslaugų rinka toliau sparčiai plėsis.

Asmeniniai veiksniai

Biologiniai bei genetiniai bruožai, turintys įtakos žmogaus senėjimui, ir psichologiniai faktoriai, tokie kaip kognityviai gebėjimai, lemia asmeninius aktyvaus senėjimo veiksnius. Ypatingas senatvės iššūkis yra demencija, su kuria susiduria beveik 6 proc. vyresnių nei 60 metų ES gyventojų. Žmonės, turintys sunkesnės formos demencijos simptomų, dažnai negali gyventi savarankiškai dėl sau keliamo pavojaus.

Demencija paveikia ne tik šią ligą turintį asmenį, bet ir jį globojančių šeimos narių gyvenimo kokybę. Todėl atsiranda potenciali rinka – pažintiniai mokymo žaidimai vyresnio amžiaus žmonėms. Šie produktai gali pagerinti atmintį ir taip netiesiogiai galėtų prisidėti prie vyresnio amžiaus žmonių savarankiško gyvenimo. Taip pat egzistuoja ir individualizuotos medicinos bei mitybos rinka, padedanti palaikyti aktyvų ir sveiką senėjimą. Be to, kuriant naujas integruotas technologijas ir (arba) nešiojamas ar dėvimas technologijas, kuriomis galima rinkti informaciją apie asmens fizinę būklę, įmanoma prisidėti prie jo sveikatos gerinimo.

Fizinė aplinka

Svarbiausi su fizine aplinka susiję aktyvaus senėjimo veiksniai yra transportas ir būstas. Daugelis esamų transporto paslaugų vyresniems žmonėms ir neigaliesiems yra prieinami tik su savanorių pagalba. Tai yra dar vienas iššūkis, vertinant vyresnio amžiaus žmonių apsipirkimo ypatumus. Kita pastebima problema - apsunkintas senjorų mobilumas, kuris dažnu atveju lemia atskirties jausmą. Dėl šių priežasčių tikėtina, kad savanoriškos tarnybos, orientuotos į vyresnio amžiaus žmonių poreikių tenkinimą, patirs vis didesnę spaudimą ir žmogiškųjų išteklių trūkumą. Todėl kyla pavojus, kad vyresnio amžiaus žmonės, ypač gyvenantys atokesnėse vietovėse, taps vis labiau izoliuoti.

Sendami, dauguma vyresnio amžiaus žmonių nori leisti laiką savo namuose, tačiau šiuo metu daugelis namų neturi išmanių sprendimų, kurie padėtų senjorams įveikti kasdieniniame gyvenime kylančius iššūkius. Į aplinką reaguojančios išmaniosios namų sistemos gali tapti vienu iš sprendimų, padedančių vyresnio amžiaus žmonėms gyventi savarankišką gyvenimą. Be to, suteikus galimybę senjorams likti savo namuose, sveikatos ir socialinės priežiūros sektorius jautų mažesnę spaudimą.

Socialiniai veiksniai

Su socialine aplinka susiję aktyvaus senėjimo veiksniai apima švietimo, mokymo ir socialinio dalyvavimo galimybes vyresnio amžiaus gyventojams. Suaugusiųjų švietimas ir mokymas gali padidinti vyresnio amžiaus žmonių įsidarbinimo galimybes. Taip jie galės vėl įsidarbinti ir daugiau bei ilgiau užsiimti kokia nors veikla. Vyresnio amžiaus žmonių švietimo ir mokymo nauda yra psichinės sveikatos gerėjimas, nes padidėja galimybės bendrauti su bendruomene, o dėl to sumažėja socialinis nepriteklus ir lengviau sprendžiami su tuo susiję sveikatos ir gerovės iššūkiai.

Socialinė atskirtis yra kritinis iššūkis senatvėje, bet išėjimas į pensiją yra tik viena iš jos priežasčių – asmenys gali norėti atsiskirti kai miršta jų partneriai, šeimos nariai ar draugai, taip pat kai silpnėja jų sveikata ir judėjimo galimybės. Apskaičiuota, kad 85 metų ir vyresni žmonės namuose praleidžia vidutiniškai 80 proc. laiko. Dėl patiriamos socialinės atskirties pablogėja asmens sveikata, padidėja sergamumas ir mirtingumas. Norint, kad pagyvenę žmonės galėtų palaikyti sveiką ir aktyvų gyvenimo būdą, svarbu išsaugoti ir gerinti jų judrumą. Kai senjorai turi norą ir galimybę išeiti į lauką, jie padidina vartojimą ir gali aktyviau dalyvauti visuomenėje.



Išvados dėl vyresnio amžiaus asmenų ankstyvesnio pasitraukimo iš darbo rinkos yra nevienodos, nes apskaičiuota, kad dalinis išėjimas į pensiją vieniems prailgina darbinį gyvenimą, o kitiems - sutrumpina. Darbinis gyvenimas gali tęstis ir po pensinio amžiaus, jei lankstesnės pensijų sistemos palengvins „pensijų gavimų atidėjimą“ ir sudarys sąlygas „derinti pensijų pajamų gavimą su darbu“¹.

Ekonominiai veiksniai

Ekonominiai veiksniai susiję su aktyviu senėjimu apima gaunamas pajamas, darbą ir socialinę apsaugą. Daugelis vyresnio amžiaus žmonių nori dirbti, tik kitokiu tempu, tačiau dabartinėje teisinėje ir fizinėje aplinkoje dažnai to negali padaryti. Nemaža dalis 50 metų ir vyresnių asmenų grupės nebedirba, nors dar turi laiko iki oficialaus pensinio amžiaus.

Nustatant pensinį amžių mažai galvojama apie darbingumą. [Formalioms pensinio amžiaus](#) taisyklėms įtaką daro tokios problemos kaip jaunų ir senų žmonių užimtumo galimybių svyravimas, nebegalinčių dirbti vyresnio amžiaus žmonių poreikiai, profesinių sąjungų spaudimas išeiti į pensiją ir ilgalaikės ekonomikos restruktūrizavimo politikos, paveikiančios tuos sektorius, kuriuose dirba daug vyresnio amžiaus žmonių¹³. Taip pat kyla ir struktūrinių iššūkių, susijusių su pensinių teisių suderinimu, o tai kai kuriose ES šalyse trukdo žmonėms ilgiau dirbti. Ir nors dalis vyresnio amžiaus gyventojų jaučia nepriteklį, nemažai vyresnio amžiaus žmonių turi didelį disponuojamų pajamų kiekį, kuris lieka nepanaudotas. Todėl ši senjorų dalis gali investuoti į naujų produktų ir paslaugų plėtrą, ir (arba) patys prisidėti prie verslo plėtros. Padidinus vyresnio amžiaus verslininkų skaičių, galima išspręsti daugybę problemų, su kuriomis susiduria 50 metų ir vyresni žmonės. Atsižvelgdami į tokių asmenų vadovavimo patirtį, profesionalius ryšių tinklus ir didesnius išteklius, šie „trečiojo amžiaus verslininkai“ turi galimybę sukūrėti rinkas ir mesti geresnių rezultatų iššūkių esamiems verslininkams.

¹ Eurofound. (2016). *Extending working lives through flexible retirement schemes: Partial retirement*. Publications Office of the European Union, Luxembourg.

05

Dabartinė maisto rinka



Dabartinė maisto rinka

Maisto ir gėrimų pramonė yra viena pagrindinių ES ekonomikos varomųjų jėgų. Didelė dalis Europos maisto pramonės įmonių gamina tradicinius maisto produktus, o daugiau nei 70 proc. visų šios pramonės sukurtų darbo vietų susijusios su tradicine maisto gamyba. Tradiciniai maisto produktai turi ne tik ekonominę ir socialinę svarbą – jie yra svarbi kultūros, tapatybės ir Europos gastrominio paveldo dalis.

Šių produktų egzistavimas prisideda prie daugelio kaimo vietovių vystymo, įvairinimo ir tvarumo – jos apsaugomos nuo gyventojų skaičiaus mažėjimo, o jų produktų gamintojai ir perdirbėjai lengvai identifikuojami. Taip galutiniams vartotojams suteikiamas didesnis maisto pasirinkimas. Apskritai, tradiciniai maisto produktai yra susiję su regioniniu identitetu ir ypatinga jusline kokybe.

Žinių apie senėjimo mechanizmus sklaida ir sveikatos priežiūros gerinimas leidžia planuoti ateitį, kurioje gyvenimo trukmė Europoje bus dar ilgesnė. Taigi, tradicinio maisto gamintojai turi pagerinti savo produktų saugą, maistines savybes ir patogumą vartoti, atsižvelgdami į rinkos poreikius ir diegdami naujoves, leidžiančias išlaikyti ar išplėsti įtaką konkurencingoje ir globalizuotoje rinkoje. Per kelis metus senjorai įgavo didesnę perkamąją galią daugumoje Europos šalių. Kadangi dabartinės maisto pramonės vystymosi tendencijos rodo, kad žmonės nori sveikesnio maisto – rinka stengiasi atsižvelgti į tokių produktų ir paslaugų kūrimą. Naujausi medicinos tyrimai rodo, kad vyresnio amžiaus žmonės turi keisti savo kasdienę mitybą ir vartoti daugiau baltymų bei tam tikrų vitaminų. Daugėja ir informacijos bei komunikacijos priemonių, leidžiančių stebėti mitybą. Vyresniems žmonėms ypač reikia specialios mitybos ir priemonių, kurios leistų stebėti ir pakreipti jų mitybą teisinga linkme. [Taip galima atrasti ir pritaikyti asmeninės mitybos galimybes pagyvenusių žmonių rinkai.](#)

Vyresni žmonės mažiau valgo dėl sumažėjusio apetito ar fizinių problemų, tad, kaip rodo [daugybės tyrimų rezultatai](#),² šios problemos neišsprendžiamos didesnėmis porcijomis ar skatinimais dažniau valgyti. Todėl specializuotas, daug maistinių medžiagų turintis maistas gali būti tinkamesnis, nes taip suteikiama daug maistinės vertės santykinai mažame maisto kiekyje. Įprastų maisto produktų pakeitimas daug baltymų turinčiais maisto produktais gali būti veiksmingas būdas padidinti baltymų vartojimą vyresnio amžiaus žmonėms.

Funkcinis maistas kaip viena iš augančių rinkos nišų

Daug baltymų turintis maistas gali būti laikomas funkciniu maistu – maistu, kuris yra naudingas sveikatai, o ne tik numalšina alkį ir suteikia maistinę vertę. Tačiau iki šiol nėra susitarta dėl tikslaus funkcinio maisto apibrėžimo. Nors dauguma maisto produktų turi papildomos naudos sveikatai, dažnai apsiribojama funkciniais maisto produktais su mikroelementais ar makroelementais³. Funkcinis maistas dažnai laikomas sveikesniu nei įprastas maistas, o žmonės, ypač vyresni, dažnai jį nori išbandyti. Todėl rinkodaros požiūriu, senjorai gali būti tinkama tikslinė grupė bandyti maistą su daug baltymų. Nepaisant to, bandant pristatyti funkcinio maisto idėją, susiduriama su įvairiomis kliūtimis, pavyzdžiui, vartotojai galvoja, kad funkcinis maistas yra prasto skonio, brangus ir nenatūralus.

Be to, kartais manoma, kad funkciniam maistui priskiriami teiginiai apie sveikatingumą nėra asmeniškai svarbūs arba yra tik reklaminės priemonės ir klaidina tiek vartotojus, tiek dietologus. Kita vertus, pagyvenę vartotojai patiria įvairias kliūtis net ir norėdami rinktis sveiką maistą. Be jau minėtų kliūčių, vyresnio amžiaus žmonėms gali būti sunku pirkti ir gaminti maistą ar laikytis specialios dietos. Taip pat nustatyta, kad mitybos žinių trūkumas riboja funkcinio maisto priėmimą. Siekiant, kad žmonės labiau priimtų funkcinį maistą, būtinos žinios apie maisto savybes (pvz., apie maistines medžiagas maiste) ir pasekmes (pvz., apie maistinių medžiagų poveikį organizmui).

² Drewnowski, A. (2005). Concept of a nutritious food: toward a nutrient density score. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 82(4), pp. 721–732.

³ Sääksjärvi, M., Holmlund, M., & Tanskanen, N. (2009). Consumer knowledge of functional foods. *The International Review of Retail, Distribution and Consumer Research*, 19(2), pp. 135–156. <http://dx.doi.org/10.1080/09593960903109469>.

Individualizuotos mitybos rinkos tendencijos

Remiantis „IncluSilver“ projekto metu atliktos individualizuotos mitybos sidabrinėje ekonomikoje analizės rezultatais²⁰, pagyvenusių žmonių mitybos rinka skirstoma į kelis segmentus:

Pirmasis iš jų yra **žemės ūkio ir maisto produktų** pramonė, sudaranti didžiausią mitybos rinkos dalį. Joje galima kurti naujus produktus būtent pagyvenusių žmonių poreikiams, pavyzdžiui, produktus, turinčius jiems reikiamų maistinių medžiagų, kaip vitaminų, arba produktus, kuriuos lengva kramtyti. Žemės ūkio ir maisto produktų pramonė dar skirstoma į sritis, susijusias su **produkto dizainu**, kur atsižvelgiama į maisto tekstūrą (ar produktą lengvą kramtyti), skonį ir formą, ir susijusias su **pakuote** (ar ji lengvai atidaroma ir su didelėmis raidėmis).

Antrasis mitybos rinkos segmentas yra **informacinės ir ryšių technologijos** (IRT), kurias naudojant renkama tokia informacija, kuri padėtų individualizuoti vyresnio amžiaus žmonių mitybą. Viena iš šios kategorijos dalių yra saityno platformos ir programos, padedančios vyresnio amžiaus žmonėms sveikai maitintis. Taip pat įtraukiamos tokios

paslaugos, kurios padeda pasirinkti ar lokalizuoti vyresniems žmonėms pritaikytus produktus.

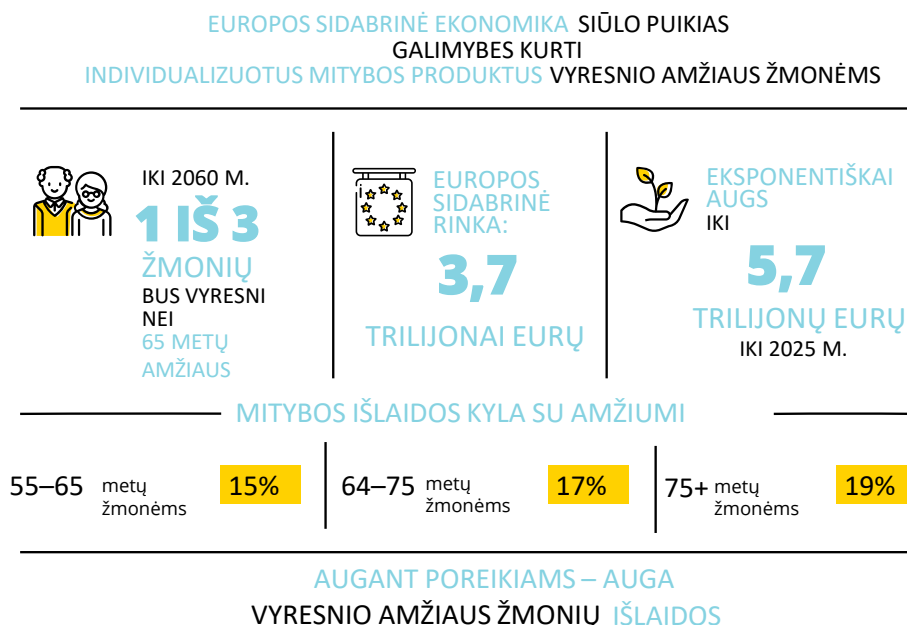
Trečioji kategorija yra **namų paslaugos**, tokios kaip maisto pristatymas arba gaminių namuose paslaugos. Į šią kategoriją taip pat yra įtraukiamos ir kitos paslaugos, skirtos palaikyti pagyvenusių žmonių gerovę jų namuose. Be to, namų paslaugos gali pasitarnauti galvojant apie individualizuotą vyresnių žmonių mitybą.

Senjorų individualizuotos mitybos rinka yra atvira naujovėms. Tačiau, atsižvelgiant į konkrečius šios rinkos poreikius, pastebima, kad žemės ūkio ir maisto produktų, IRT ar namų paslaugų rinkų dalyviai vis dar neužima jos didžiosios dalies²¹. Tačiau didėjant pagyvenusių žmonių skaičiui, rinka taip pat turėtų eksponentiškai augti. Laipsniškas naujų technologijų diegimas ir didesnis susidomėjimas namų paslaugomis atveria daug individualizuotos mitybos rinkos galimybių (6 pav.):

6 pav.

Sidabrinės ekonomikos rinka

(Šaltinis: [2017m. sidabrinės ekonomikos individualizuotos mitybos rinkos analizės ataskaita](#))



Žemės ūkio ir maisto produktų rinkos tendencijos senjorams

[Žemės ūkio ir maisto produktų, skirtų senjorams](#), rinka apima visų rūšių maisto produktus, kuriuos galima nusipirkti maisto prekių parduotuvėse, prekybos centruose, daržovių ir vaisių parduotuvėse ar vaistinėse. Nors ant produktų dažniausiai nėra pažymėta, kad jie yra skirti būtent vyresnio amžiaus žmonėms, tačiau dėl daugybės juose esančių naudingų medžiagų jie atitinka vyresnio amžiaus žmonių poreikius. Ši maisto produktų kategorija pirmiausia turėtų būti aktuali sveikiems vyresnio amžiaus žmonėms, siekiant jiems padėti išvengti netinkamos mitybos.

Šiuo metu vyresnio amžiaus žmonių maisto rinka neegzistuoja, kadangi dažnai sunku ne tik identifikuoti tikslūs senjorų mitybos poreikius, bet ir pritaikyti maisto produktus šiai vartotojų grupei. Nepaisant to, daugėja maisto produktų, kurie yra ekologiški, be gliatimo, vegetariški ar veganiški. Vartotojams vis svarbiau žinoti maisto produktų sudedamąsias dalis renkantis vietinį ir (arba) ekologišką maistą. Tai svarbu ir vyresniems žmonėms. Jei ši gyventojų dalis geriau suprastų savo poreikius, atsivertų naujos individualizuotos senjorų mitybos rinkos galimybės. Tiems, kurie nori įsitvirtinti vyresnio amžiaus žmonėms pritaikyto maisto rinkoje, reikia pripažinti, kad 60 metų amžiaus ir vyresnių žmonių perkamoji galia auga. Kadangi kiekvienoje Europos šalyje pagyvenusių žmonių dalis didėja – atsiranda didžiulės galimybės patenkinti jų poreikius.

Specializuotas maistas yra svarbi senjorų maisto produktų rinkos dalis. Į šį rinkos segmentą galima įtraukti gėrimus, sriubas, padažus, kuriuose yra daug baltymų, ir modifikuotos tekstūros maisto produktus (drebučius ar dehidratuotus produktus). Visgi, trūkstant žinių apie netinkamą mitybą ar su amžiumi susijusias maisto problemas, ši rinka iš esmės yra nežinoma ir į ją kol kas yra įsiveržę tik specializuoti dalyviai.

Kadangi žmonės nori kuo ilgiau likti namuose, ši tendencija gali pasikeisti per ateinančius kelerius metus, jei visuomenė geriau supras pagyvenusių žmonių mitybos poreikius. 85 metų ir vyresnių žmonių rinka jau iš esmės yra atvira naujų, specializuotų maisto produktų gamybai ir komercializavimui.

Rinkoje jau yra tokių produktų, tačiau reikėtų kurti daugiau tokių, kuriuos būtų lengva valgyti, kuriuose būtų visų reikalingų maistinių medžiagų, o svarbiausia – kurie patraukliai atrodytų ir būtų skanūs.

Maisto produktai, kuriuos galima ruošti vyresnio amžiaus žmonėms namuose, yra svarbus šios rinkos segmentas. Kita vertus, siekiant rinkos augimo, produktai turi būti pigūs, ypač tai aktualu viešąsias globos ir priežiūros paslaugas teikiančioms įstaigoms, kurios negali daug išleisti maisto produktams, todėl dažnai juos įsigyja tiesiai iš daržovių bei vaisių augintojų ar mėsininkų, taip išvengdami su tarpininkavimu susijusių išlaidų. Privačių tokių paslaugas teikiančių įstaigų situacija gali būti kitokia. Todėl norint orientuotis į vyresnio amžiaus asmenų globos ir priežiūros paslaugas teikiančias įstaigas, SVV turėtų komercializuoti specializuotus produktus, pvz., modifikuotos tekstūros produktus ar produktus su padidintu maistinių medžiagų kiekiu.

Taikantis į konkrečias gyventojų grupes, svarbu tinkamai supakuoti maisto produktus. Senstant žmonės silpsta, todėl jiems patogiau pirkti produktus lengvai atidaromose pakuotėse. SVV, kuriančios senjorams skirtus produktus, jau svarsto kaip išspręsti šias problemas. Pasirodo, kad didelės raidės retai naudojamos ant pakuočių, net ir tikrinant didžiausių žmonių pakuotes. Todėl kuriant bet kokius maisto produktus, verta išsirinkti tokią pakuotę, kuri tiktų visiems, įskaitant pagyvenusius žmones.

Akivaizdu, kad šiuolaikinė maisto rinka gali judėti link funkcinio ir vyresniems žmonėms skirto maisto kūrimo. Taigi, reikia suteikti daugiau informacijos apie senjorų mitybos poreikius senjorų bendruomenėms ir SVV, jei norima padėti žmonėms išlikti aktyviems ir sveikai senėti.

06

Gerųjų praktikų projektas: atvejų analizė





Gerųjų praktikų projektas: atvejų analizė

Atvejų analizės grupės:



NOVATORIŠKI PRODUKTAI

Senjorų rinkai siūlomi novatoriški produktai



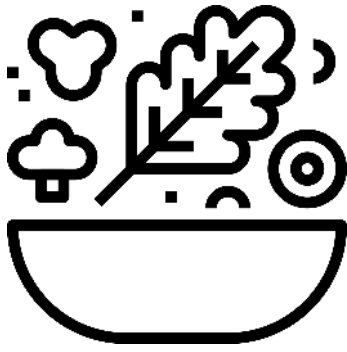
UNIKALIOS AR PAGALBINĖS PASLAUGOS

Senjorų rinkai siūlomos unikalios ar pagalbinės paslaugos senjorų rinkai



PROBLEMŲ AR IŠŠŪKIŲ SPRENDIMAI

Drauge siūlomi produktai ir paslaugos, kuriais siekiama sumažinti arba įveikti senjorų problemas



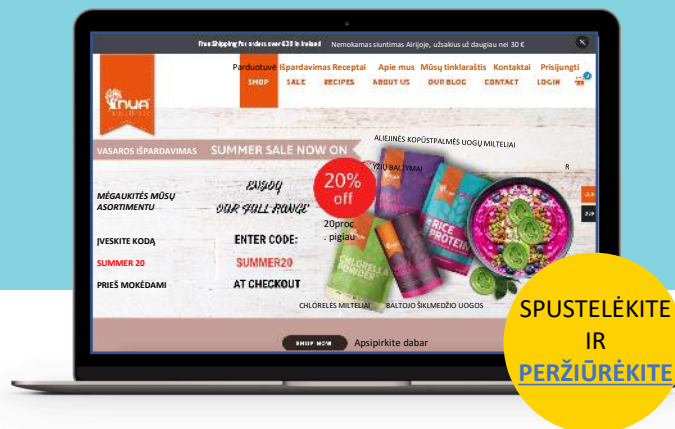
Novatoriški produktai senjorų rinkai

- 01 „NUA Naturals“
- 02 „Gusto Vitas“
- 03 „Ventro“ biogeliai
- 04 AB „Auga“
- 05 „BIOCENTRAS“
- 06 „Ekofrisa“
- 07 „Skipping Rocks Lab“ „Ooho“ produktas ir „Jelly Drops“ Ltd
- 08 „AINIA- ALTEX“ mikrokapsulės
- 09 „Campofrío“ – „HealthCare“ produktai

Produktas: natūralus ekologiškas supermaistas

Regionas: Golvėjus, Airija

„*„NUA Naturals“ misija – sukurti sveiką kūno, proto ir dvasios pusiausvyrą bet kokio amžiaus žmonėms*“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„NUA Naturals“ yra viena iš sveikata ir gerovę stiprinančių rinkos lyderių, turinti gausų ekologiškų, natūralių ir skanių supermaisto produktų asortimentą. Jų misija – sukurti sveiką kūno, proto ir dvasios pusiausvyrą bet kokio amžiaus žmonėms. Nors „NUA Naturals“ nėra skirta tik senjorų rinkai, jų produktai idealiai tinka šiam segmentui. Jų pristatomi produktai gali lengvai papildyti vyresnio amžiaus žmonių mitybą ir kovoti su netinkamos mitybos bei rijimo problemomis, nes supermaisto miltelius galima maišyti su skysčiais, pastomis ar įprastais maisto produktais, taip pagerinant produktų maistinę vertę.

Apie:

Šis verslas įkurtas vienos airių šeimos, kuriai visada buvo svarbu sveikata ir gerovė. Savo supakuotus ekologiškus supermaisto produktus „NUA Naturals“ pristato viso pasaulio žmonėms, nepamiršdamas rūpintis gerove ir mažinti poveikį aplinkai. Šio verslo savininkai yra skanių supermaisto produktų ir veganiškų bei augalinių baltymų šalininkai, tiekėjai ir gamintojai. Visi „NUA Naturals“ produktai sukurti naudojant paprastus, natūralius ingredientus, siekiant, kad šis maistas optimizuotų mitybą ir padidintų vartotojų energiją. Kuriant šiuos produktus yra naudojama daugybė ingredientų nuo kakavos miltelių iki šalavijo sėklų, vingrūnės miltelių, chlorelės miltelių ir įvairiausių veganiškų bei augalinių baltymų. Savo kokybiškus, iš tvarių šaltinių tiekiamus ir pačių pakuojamus sveikus maisto produktus „NUA Naturals“ parduoda internetu ir parduotuvėse visoje Airijoje.

Iššūkiai:

Senjorų rinka plečiasi, o keičiantis jų mitybos poreikiams, keičiasi ir įpročiai. Dažnai vartojama nepakankamai vertingų ir reikalingų maistinių medžiagų. Senstant senjorams paprastai reikia mažiau kalorijų, tačiau maistinių medžiagų poreikis išlieka didelis ar net padidėja, lyginant su jų jaunyste. Jiems ypač reikia kalcio, baltymų, maistinių skaidulų, kalio, vitamino D ir vitamino B12. Dar prieš 10 metų Airijoje buvo sunku rasti tokių supermaisto produktų kaip šalavijų sėklų, ožerškio uogų ar aliejinės kopūstpalinės uogų miltelių. „NUA Naturals“ buvo pirmasis prekės ženklas Airijos rinkai pristatęs supermaistą.

Sėkmė ir perkeliamumas:

„NUA Naturals“ produktų teikiamos maistinės medžiagos pasisavinamos amžiui palankiu būdu, o jų papildai pasižymi universalumu, kadangi jie gali būti pritaikomi pagal vartotojų skonį ir kitus reikalavimus. Kadangi šis supermaistas yra miltelių pavidalo, juo galima papildyti kasdienes senjorų patiekalus. Milteliai greitai tirpsta, tad juos galima įvairiai naudoti daugybėje receptų. „NUA Naturals“ kartu su savo produktais dažnai pateikia paprastų receptų, todėl šeimos, vaikai ir senjorai gali kasdien gauti reikalingą naudingų maistinių medžiagų kiekį.

„NUA Naturals“ yra įmonė, siekianti pagerinti bendruomenių, įskaitant senjorų, sveikata ir gerovę. Ant visų pakuočių aiškiai pažymėti produkto ingredientai ir pagrindiniai juose esančių maistinių medžiagų privalumai. Pakuotes lengva atidaryti. „NUA Naturals“ pateikia daugybę informacijos apie visus savo produktus ir siūlo paprastus receptus. Įmonės svetainėje pateikiamos įdomios diskusijų temos, o pačioje svetainėje lengva naviguoti, todėl yra draugiška senjorams. Svetainė taip pat naudojama elektroninei prekybai. Tiesioginis pardavimas ir pristatymas puikiai tinka tiems senjorams, kurie negali keliauti ar eiti į parduotuvę.

Produktai: lengvai šildomi ir patiekiami maistingi patiekalai stiklainiuose

Regionas: Pėtersbergas, Vokietija

„*Maistingi patiekalai stiklainiuose – tinkamos porcijos senjorams*“



Kodėl tai vadinama gera praktika?

„Gusto Vitas“ siūlo sprendimą žmonėms, turintiems kramtymo ir rijimo problemų. Jie gamina įvairius klasikinius patiekalus, ruošiamus virėjų-geriatrų. „Gusto Vitas“ su savo patiekalais stiklainyje siūlo vizualiai patrauklius ir maistingus patiekalus, atitinkančius suaugusiųjų, turinčių fizinių valgymo problemų, poreikius. Šie patiekalai ypač tinka jaučiantiems burnos ir ryklės diskomfortą (pvz., po dantų ar ortodontinio gydymo arba po gerklės ar stemplės gydymo, radioterapijos). Jie taip pat tinka visiems vyresnio amžiaus žmonėms, turintiems geriatrinių, motorinių ar su demencija susijusių sutrikimų, ar turintiems negalią.

Aplė:

„Gusto Vitas“ įkūrėjas Michaelas Staubachas yra virėjas, daugelį metų dirbęs sveikatingumo viešbučiuose, o dabar savo profesinį dėmesį skiriantis vyresnio amžiaus žmonių maitinimui. Būdamas vyresnio amžiaus žmonių maitinimo įstaigos vadybininku, jis įgijo gerontologinių žinių apie vyresnio amžiaus žmonių mitybą ir papildomai mokėsi specialiuose kursuose šia tema. Apjungdamas profesinę virėjo kompetenciją su slaugos gerinimo idėjomis M. Staubachas dirba su savo komanda, siekdamas padėti senjorams palaikyti sveiką ir subalansuotą mitybą.

Iššūkiai:

Daugeliui senjorų sunku valgyti ar nuryti dėl jaučiamo diskomforto ar disfagijos. Jiems taip pat dažnai mažėja apetitas ir dėl to jų mityba gali būti netinkama, kristi svoris. „Gusto Vitas“ siūlo šių iššūkių sprendimą, nes jų produktų porcijos yra labai tinkamos senjorams, o kiekviename stiklainyje yra subalansuotas, kaloringas, daug maistinių medžiagų turintis patiekalas, kuris aprūpina senjorus reikalinga dienos energijos, vitaminų ir mineralų dalimi.

Sėkmė ir perkeliamumas:

Šis produktas padeda įveikti netinkamos mitybos problemas, su kuriomis susiduria daugelis senjorų. Patiekalai yra lengvai patiekiami, išvaizdūs, tinkamo dydžio ir jau yra sulaukę visuomenės pripažinimo. Kadangi šiuos patiekalus lengva pašildyti ir patiekti, slaugos ir priežiūros personalas gali atsižvelgti į kiekvieno senjoro asmeninius valgymo poreikius. Stiklainius taip pat lengva ir patogiu laikyti bet kur (neužšaldyti jie galioja mažiausiai šešis mėnesius), taip taupant erdvę ir energiją.

Ši produktų idėja idealiai tinka ligoninių palatose, pagyvenusių žmonių ir neįgaliųjų stacionarinėse įstaigose, socialiai prižiūrimose grupėse, palatų virtuvėse, trumpalaikėje priežiūroje arba vietose, kur kartais prireikia individualizuotų maisto pasirinkimų. „Gusto Vitas“ produktai yra kaloringi, tad jie lengvai gali pakeisti įprastus saldžius, kaloringų gėrimų pakelius ir idealiai tinka kaip užkandis ar sotesnio maisto pakaitalas.

Be to, maisto pramonės virėjų, verslininkų ir novatorių siūlomi kursai padeda atrasti naujas idėjas, atsižvelgiant į tikrusius vyresnio amžiaus žmonių mitybos bei porcijų poreikius, ir stengiantis sugalvoti produktus, kuriuos būtų patogiu vartoti ir kurie būtų geros išvaizdos. Patogumas itin svarbus, jei norima, kad vyresnio amžiaus žmonės lengviau priimtų novatoriškus maisto produktus. Maistinė vertė, patraukli išvaizda ir patogus paruošimas yra svarbiausi veiksniai vyresnio amžiaus vartotojams.

„Gusto Vitas“ buvo vienas iš penkių startuolių, sužavėjęs ekspertus ir lankytojus konkurse „Start-up Challenge 2017“ („Startuolių iššūkis“), parodoje „Aveo – Space for Innovation“ („Aveo – erdvė inovacijoms“), kuri vyko prekybos mugėje „[ALTENPFLEGE 2017](#)“.

Produktai: Biogeliniai pro/prebiotiniai maisto papildai

Regionas: Miunsteris, Vokietija

„*Esame gyvų ir aktyvių naudingų mikroorganizmų augintojai ir maistinių medžiagų, padedančių atkurti pusiausvyrą, ekspertai*“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„Ventro“ biogeliai yra puikus maisto papildas senjorams. Įrodyta, kad vyresnio amžiaus žmonėms vartojant probiotikus, sustiprėja jų imuninė sistema ir jie rečiau serga tokiomis virškinimo trakto, kvėpavimo takų ir šlapimo takų ligomis, kurias sukelia patogeniniai mikroorganizmai. Naujų maisto technologijų kūrimas ir testavimas įgyvendinamas bendradarbiaujant su universitetais.

Apie:

„Kurago Biotek“ sukūrė valgomuosius biogelius, siekdama gerinti bendruomenės sveikatą ir mitybą. Įmonės tikslas – būti pirmaujančiu fermentuotų biotechnologinių maisto produktų pramonės žaidėju. Naudojant inovacijas ir auginant naudingas bakterijas, palaikoma visų gyvų būtybių pusiausvyrą, gerovė, sveikata ir harmonija.

„Ventro“ biogelio sudėtyje yra gyvų probiotikų, kurie gali padėti reguliuoti ir palaikyti mūsų mikrobiotos (žarnyno floros) pusiausvyrą, taip palaikydami mūsų žarnyno funkcijas. Kadangi šie geliai gaminami nenaudojant pieno ar džiovinimo šaltyje procesų – jie yra pirmieji tokie pasaulyje. Kiekviename paketylyje yra vaisių skonio želatinos be pieno ir laktozės, kiekviena porcija turi tik 2,32 kalorijas, neturi riebalų, dirbtinių dažiklių ar saldiklių.

Iššūkių:

Tyrimų metu nustatyta, kad vyresnio amžiaus žmonių žarnyno mikrobiotos įvairovė būna sumažėjusi, lyginant su jaunesnio amžiaus suaugusiais. Šie žarnyno mikrobiotos skirtumai nebūtinai atsiranda dėl senėjimo, bet jie gali būti susiję su vyresnio amžiaus žmonėms pasitaikančiu bendros sveikatos būklės pablogėjimu, prasta mityba ir padidėjusiu vaistų poreikiu, kai vartojami antibiotikai ir nesteroidiniai vaistai nuo uždegimo. Šie biogeliai gali būti ypač naudingi senjorams, nes juos lengva vartoti ir jie naudingi sveikatai.

Sėkmė ir perkeliamumas:

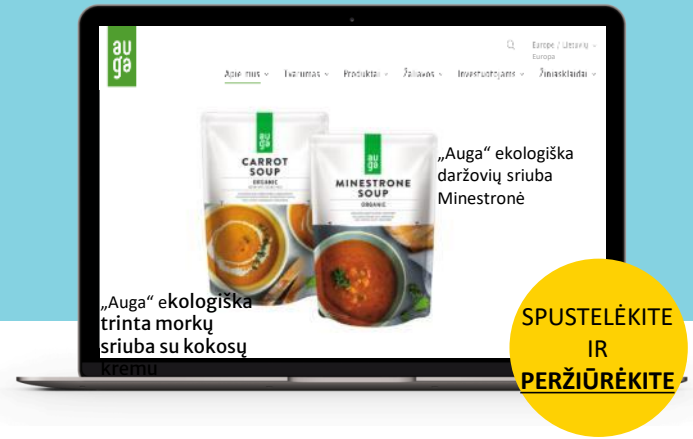
Probiotikai padeda reguliuoti visų gyvų būtybių organines funkcijas, gerina mitybą, sveikatą ir savijautą. Jie pasižymi geromis savybėmis ir gali būti naudojami skirtingose situacijose. Jie gali mažinti viduriavimą ir vidurių užkietėjimą, o senjorams tai gali būti dažna problema. Kaip rodo tyrimai, tam tikros probiotikų rūšys gali sumažinti širdies ligų riziką, reguliuodamos kraujospūdį ir cholesterolio kiekį kraujyje.

Apdovanojimai:

- 2012 m. laimėjo Meksikos tautos premiją už technologijas ir inovacijas.
- 2014 m. laimėjo Meksikos sveikatos apdovanojimą.
- 2015 m. antrą kartą laimėjo Meksikos tautos premiją už technologijas ir inovacijas.
- Jungtinėje Karalystėje, Oksfordo universitete biogelis buvo pripažintas geriausiu Oksfordo universiteto inovacijų projektu.

Produktai: ekologiškos sriubos novatoriškoje pakuotėje
Regionas: Vilnius, Lietuva

„AUGA“ produktai kuriami remiantis novatoriškais maisto gamybos standartais ir augančiu viso pasaulio poreikiu vartoti ekologišką, tvariai pagamintą maistą.



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

Įmonė AB „AUGA“ sukūrė devynias ekologiškas trintas bei tirštas sriubas, kurios tinka senjorams, turintiems kramtymo ir rijimo problemų. Jos gaminamos naudojant tik ekologiškus ingredientus ir neturi konservantų. Naujovišką sriubos pakuotę lengva atidaryti, o sriubą reikia tik pakaitinti puode, mikrobangų krosnelėje arba neatidarius virti vandenyje 10 minučių.

Apie:

Akcinė bendrovė „AUGA“ grupė ir jos antrinės įmonės, sudaro įmonių grupę, kuri kuria tvarų žemės ūkio modelį, pagrįstą naujomis technologijomis, apimančiomis augalininkystę, pienininkystę, paukštininkystę ir grybų auginimą. Naudodama savo ir užsakomos gamybos pajėgumus, bendrovė gamina platų ekologiškų produktų asortimentą galutiniams vartotojams ir tiekia žaliavas rinkai. Daugiau nei 70 proc. jų produkcijos eksportuojama į daugiau nei 30 pasaulio šalių.

Iššūkiai:

Kadangi nedaugelis maisto ir gėrimų produktų gaminami atsižvelgiant į vyresnio amžiaus vartotojų poreikius, ši grupė tampa tiek iššūkiu, tiek galimybe maisto ir gėrimų gamintojams. „AUGA“ tikslas – kuo geriau suprasti dabartinius bei būsimus vartotojų ir kitų suinteresuotųjų šalių poreikius. Būdami savo srities lyderiais, jie inicijuoja pokyčius, kuria vertę ir daro teigiamą poveikį visai bendruomenei.

Sėkmė:

9 sriubų rūšys užtikrina, kad kiekvienas ras sau patinkantį skonį. Šios sriubos populiaros tarp vyresnio amžiaus žmonių, nes jose daug natūralių ir ekologiškų ingredientų, jos tirštos, jas paprasta įsigyti, lengva paruošti ir laikyti. Mitybos požiūriu jos yra naudingos ir maistingos, puikiai tinkančioms tiems, kurie negali pasiruošti sau daug maisto. Sriubos supakuotos į naujovišką, aplinkai nekenksmingą pakuotę, kuri, kaip įrodyta, per visą produkto gyvavimo ciklą išmeta mažiau CO2, nei tokio paties dydžio stiklainis. Pakuotėje nėra BPA plastiko, todėl maisto produktai joje laikomi saugiai.

Perkeliamumas:

Didžiausia Europoje ekologiško maisto įmonė „AUGA“ plečia savo asortimentą ir pristato 5 rūšių greitai paruošiamus avižinius dribsnius su vaisių ir uogų gabalėliais. 100 proc. veganiška košė be pridėtinių skonių, tirštiklių, cukraus, saldiklių ar spalvų jau pasiekė pagrindinius Lietuvos prekybos tinklus ir artimiausiu metu pasirodys užsienio rinkose. Paruoštų valgyti „AUGA“ sriubų sėkmė patvirtino bendrovės mintį, kad šiuolaikiniai vartotojai, norintys sveikai maitintis ir skatinti tvarius sprendimus, ne visada turi laiko ar galimybių gaminti sau tokį maistą. Ieškodami atsakymo, koks naujas produktas patenkintų vartotojų poreikį greitai bei patogiai valgyti ekologišką maistą, jie pastebėjo, kad rinkoje trūksta ekologiškų pusryčių alternatyvų, todėl šovė idėja gaminti avižinius dribsnius. „AUGA“ košės neabejotinai patenkins skirtingus skonius mėgstančių vartotojų poreikius, nes avižinės košės gaminamos 5 skirtingų rūšių. Kitas „AUGA“ košių privalumas yra pakuotė – ji pagaminta iš 95 proc. augalinio pluošto.

Produktas: maisto papildas imunitetui stiprinti

Regionas: Vilnius / Vilniaus rajonas, Lietuva

„*Novatorišką biotechnologijų kompanija, sūlanti kaip pagerinti žmonių sveikatą*“

“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika

Norint apsisaugoti nuo infekcijų ir piktybinių vėžio ląstelių, žmonėms reikia gerai veikiančios imuninės sistemos, tačiau dėl senėjimo ir kitų veiksnių, jos veikimas ir funkcionalumas gali sumažėti. Siekdama atkurti šias funkcijas, perprogramuoti bei stimuliuoti imuninę sistemą ir naikinti vėžines ląsteles, UAB „Biocentras“ sukūrė naują terapinę beta-gliukanų kompoziciją „Fortuna“, kuri stiprina žmogaus imuninę sistemą ir skatina vėžinių ląstelių skilimą.

Apie:

Senstant imuninė sistema silpnėja – dėl to vyresniems žmonėms lengviau susirgti įvairiomis ligomis. Maisto papildas „Fortuna“ atkuria bei stimuliuoja imuninę sistemą ir naikina vėžines ląsteles. Jis pagamintas iš beta-gliukanų, kurie suskaidomi specifinės fermentinės hidrolizės būdu į tirpius struktūrinius skirtingos molekulinės masės elementus. Įrodyta, kad tinkamai vartojamas maisto papildas „Fortuna“ turi šiuos poveikius: skatina imuninės sistemos funkcinę veiklą, yra citotoksiškas piktybinėms ląstelėms, gali slopinti telomerazės fermentą, kuris atstato telomerą ir dalyvauja piktybinių ląstelių dauginimosi procese. Šis papildas gali būti naudojamas kaip pagalbinė priemonė, skatinant efektyvesnę imuniteto vystymąsi prieš norimus antigenus. Kaip maisto papildas, „FORTUNA“ gali padėti organizmui stiprinti imuninę sistemą ir slopinti aktyvią fermento telomerazės formą.

Iššūkiai:

Produkto kaina didelė ir ne kiekvienas senjoras gali sau tai leisti. Be to, šį maisto papildą galima įsigyti tik įmonės svetainėje. Periodiškai reikia atlikti kraujo tyrimus, o papildus galima vartoti tik prižiūrint asmeniniam medicinai konsultantui.

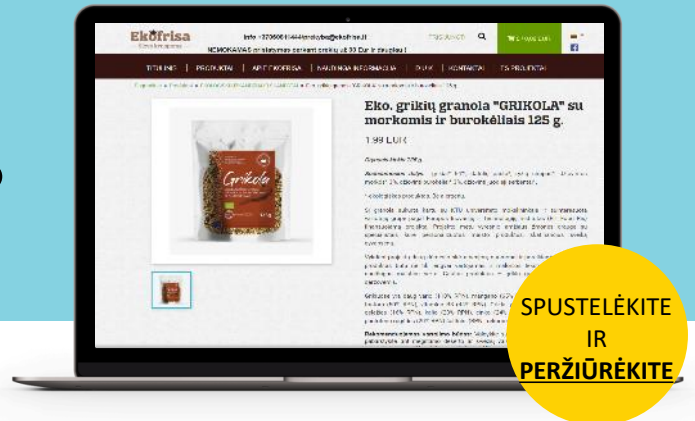
Perkeliamumas:

Vienas iš sėkmės įrodymų – įmonė kartu su Inovatyvios medicinos centru laimėjo konkursą „Verslo ir mokslo partnerystė 2015“ už bendradarbiavimą mokslinių tyrimų srityje. Pagrindiniai pasiekimai ir tyrimų rezultatai pateikiami kaip publikacijos mokslo žurnaluose ir yra patentuoti ES ir JAV. Šis maisto papildas kuriamas glaudžiai bendradarbiaujant su mokslo institucijomis, todėl dalyvavimas tarptautiniuose mokslo ir verslo projektuose galėtų padėti sukurti naujas tokio papildų rūšis.

Produktas: sveikas užkandis senjorams

Regionas: Kaunas / Prienų rajonas

„Sveikas užkandis, sukurtas kartu su senjorais, siekiant patenkinti jų skonio ir mitybos poreikius“



Kodėl tai vadinama gerąja raktika?

„Grikola“ – ekologiška grikių granola su burokėliais ir morkomis, yra vienas iš pirmųjų specialių produktų, kuriuos sukūrė UAB „Ekofrisa“ – vienas iš didžiausių grūdų gamintojų Baltijos šalyse. Kuriant šį produktą buvo apgalvoti senjorų rinkos poreikiai ir problemos. Daug dėmesio buvo skiriama produktų maistinei vertei, juose esančiai ląstelienai ir vitaminams. Be to, kūrėjai siekė, kad produktai būtų minkšti ir juos būtų lengva kramtyti.

Apie:

Produktas buvo sukurtas vykdant projektą pagal 2019 m. EIT „Food“ („Maisto“) iniciatyvų programą, kurios tikslas buvo supažindinti vartotojus su verslo atstovais, pradedančiaisiais verslininkais, mokslininkais ir studentais iš visos Europos ir drauge pertvarkyti mitybos ekosistemą. Kauno technologijos universiteto Maisto instituto tyrėjai kartu su grupe senjorų sugalvojo įvairias maisto produktų idėjas, pritaikomas senjorų mitybai, siekiant sukurti ne tik maistingus, bet ir patogius produktus.

Naujoji granola pagaminta iš grikių, datulių pastos, ryžių sirupo, džiovintų morkų, džiovintų burokėlių ir džiovintų juodųjų serbentų. Tai ekologiškas produktas be alergenu. Jį rekomenduojama valgyti su pienu, jogurtu, sultimis arba pabarstyti ant mėgstamo deserto ar šviežių vaisių.

Iššūkiai:

Nedaug maisto bei gėrimų gamintojų apgalvoja senėjančios visuomenės poreikius, tad kurti produktus senjorams yra ir iššūkis, ir galimybė. Vyresnio amžiaus žmonės vis dar retai laikomi tiksline grupe. Kuriant naują produktą labai svarbu įtraukti tikslinę grupę į kūrimo procesą, nes taip greičiau įvertinamos produkto savybės, o vėliau produktas lengviau priimamas visuomenės ir paprasčiau įsitvirtina į rinkoje.

Perkeliamumas:

„Ekofrisa“, kaip „Food“ („Maisto“) iniciatyvų programos projekto narė, sukūrė unikalią kruopų apdorojimo technologiją, leidžiančią pasiekti aukštus kokybės standartus. Projekto metu senjorai kartu su profesionaliais kūrė individualizuotą maistą, skatinantį sveiką gyvenimo būdą. Mokslininkai teigia, kad individualizuoti produktai, pagrįsti sveika ir tvaria mityba, ne tik padeda gerinti senjorų gyvenimo kokybę ir sveikatą, bet ir mažinti išlaidas. Tinkama mityba laikoma senjorų gerovės pagrindu. Tokie individualizuoti maisto produktai, kurie atitinka šios tikslinės grupės poreikius ir gerina sveikatą bei savijautą, tampa vis aktualesni. Naujuose produktuose yra daugiau vitaminų ir ingredientų, jie taip pat patenkina juslinius poreikius.

Projekto metu buvo pasiūlyta 15 naujų maisto idėjų. Kadangi kuriant produktą dalyvavo patys senjorai, daugelis produktų savybių buvo vertinamos kartu. Projekto tikslas – sukurti ne tik lengvai kramtomus ir minkštos tekstūros produktus, bet ir pasirūpinti, kad jie turėtų gerą skonį bei funkcinius ingredientus (pvz., vaisius ir daržoves).

Produktai: „Skipping Rocks Lab“, „Ooho“ produktas ir „Jelly drops“ Ltd

Regionas: Eseksas ir Londonas, JK



„Metas valgyti, o ne gerti vandenį“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„Skipping Rocks Lab“ valgomi vandens kamuoliukai (maži skaidrūs rutuliukai, užpildyti vandeniu), vadinami „Ooho“, ir „Pattinson's“ „Jelly drops“ (želė lašukai) yra patogūs, saugūs, skanūs ir aplinkai nekenksmingi produktai, tinkantys senstantiems žmonėms. Naudojant tvarius maisto šaltinius (pvz., natūralų jūros dumblių ekstraktą), sukuriama valgomi, minkšti hidrogelio apsauginį sluoksnį turintys vandens kamuoliukai ar vaisiniai lašo formos produktai. Pritaikant šią idėją, sprendžiama ne tik vyresnio amžiaus žmonių, ypač sergančių demencija, dehidracijos problema, bet ir šiandieninė plastikinių pakuočių atliekų problema.

Apie:

„Skipping Rocks Lab“ idėja buvo panaudoti „sferifikacijos“ metodą ir įtraukti vandenį į sferą. Iš dumblių ekstrakto ir kalcio chlorido pagaminta elastinga membrana, primenanti drebučius, laiko vandenį viduje. Naudojama ir antra membrana, kuri išlaiko vidų švarų. Antrąją membraną reikia pašalinti, o likusi sfera yra 100 proc. valgoma. Produktą galima perkąsti burnoje arba atsargiai įkasti ir gerti jame esantį skystį. Dėl to kamuoliukai labai tinka maratono bėgikams ir kitiems ekstremaliems sportininkams. Panašią techniką naudoja ir „Jelly drops“, tik jų pakuotė puošnesnė.

Sėkmė:

2019 m. „Ooho“ valgomieji vandens kamuoliukai buvo sėkmingai vartojami ir reklamuojami Londono maratone, kartu eliminuojant įprastą vienkartinę plastiką. Produktai buvo sutelktinai finansuoti ir pristatyti į rinką. „Skipping Rocks Lab“ yra EIT įkurtos Klimato kaitos žinių ir inovacijų bendrijos (Climate KIC) startuolių spartinimo programos ir Imperatoriškojo koledžo mokslinės komandos produktas.

„Skipping Rocks Lab“ jau turi keletą apdovanojimų: 2014 m. „Lexus“ dizaino apdovanojimą, 2014 m. Pasaulio technologijų apdovanojimą, vykusį bendradarbiaujant su „Fortune“ ir „TIME“, 2015 m. „SEA“ apdovanojimą ir 2016 m. JK „Energy Globe“ apdovanojimą.

Parduodami savo į dovanas panašius produktus, „Jelly drops“ taip pat padėjo daugybei vyresnio amžiaus žmonių, kenčiančių nuo dehidracijos. „Jelly drops“ jau yra gavę daugiau nei 15 apdovanojimų už dizainą, inovacijas ir socialinį poveikį. Nors tai jauna įmonė, šie konkursai leido užmegzti naujus ryšius, išplėsti išteklius ir įgyti žinias. Gamintojai sėkmingai užmezgė partnerystes su tokiomis socialinėmis žiniasklaidos priemonėmis kaip „Ted“, „Skynews“, „Youtube“ bei kt., su Alzheimerio draugija ir Karališkosios technikos mokslų akademija.

Iššūkiai:

Senstant mažiau jaučiamas skonis ir kvapas, todėl vyresnio amžiaus žmonės mažiau nori valgyti ir tai neigiamai veikia mitybą. Produktų su stipresniu skoniu kūrimas galėtų padėti kovoti su šia problema. Ši geroji praktika gali būti pritaikoma kituose pasaulio regionuose, kadangi gali būti lengvai perimama. Tai nėra itin techniškai sudėtinga inovacija, o dėl pigių ingredientų, eksperimentinės ir kūrimo išlaidos būtų santykinai mažos. Tokie produktai labai praverstų sporto mėgėjams, sportininkams ir vyresniems žmonėms. Produktų potencialas yra didelis, nes juos patogų vartoti, jie padeda sveikatai ir yra tvariai gaminami. Siekiant įveikti iššūkius, strateginės partnerystės su universitetais leistų gauti reikiamų žinių, patirties ir gebėjimų, taip palengvinant naujų maisto produktų kūrimą ir tvirtinimą.

Produktai: „AINIA- ALTEX“ mikrokapsulės

Regionas: Valensija, Ispanija

„ *Ekstrahavimas su superkritiniu CO₂ yra saugi, ekonomiškai ir aplinkai nekenkšminga alternatyva* “



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„AINIA“ sukūrė mikrokapsuliavimo technologiją, kuri surenka maistines medžiagas ir vitaminus į lengvai praryjamą kapsulę. Šis inovatyvus metodas naudoja anglies dioksidą (CO₂). CO₂ išgavimas esant aukštam slėgiui yra pelningesnis, natūresnis ir ekologiškesnis nei tradiciniai metodai, kurie naudoja stiprius tirpiklius ir paveikia ekstrahuotų ingredientų savybes tolesniuose gryninimo etapuose arba mažina gaminamo produkto kiekį. Šis procesas – pelningas ir alternatyvus būdas gauti aukštos kokybės ingredientus, kartu šalinant nepageidaujamas priemaišas. Taip siekiama padėti senjorams, kuriems dėl ligos ar disfunkcijos sunku suvartoti reikiamą maistingų medžiagų ir vitaminų kiekį.

Apie:

„Altex“ yra „AINIA“ aukšto slėgio CO₂ pramonės gamykla. Tai universali daug produktų gaminanti įmonė, perdirbanti pirmines žaliavas, siekiant suteikti maisto, farmacijos ir kosmetikos įmonėms pažangias ekstrahavimo, gryninimo ir specifinių medžiagų apdorojimo galimybes. Ši gamykla dirba su CO₂ jo subkriticinėse ir superkriticinėse būsenose ir laikosi geriausių gamybos praktikų.

„Altex“ technologijos gali būti įvairiai pritaikomos farmacijos srityje ir maisto papildų gamybos įmonėse, nes gali:

- atrinkti ir natūraliai išgauti aktyviuosius junginius iš natūralių šaltinių;
- su superkritine chromatografija atskirti ir išgryninti reikiamas molekules;
- pašalinti produkte esančias nepageidaujamas medžiagas, kaip monomerus, tirpiklius, kvapus;
- mažinti mikrobiologinę taršą, terminį skaidymąsi ar produkto oksidacijos greitį;
- gaminti įvairių paskirčių mikrodaleles, skirtas apsaugoti veikliąsias medžiagas, pailginant jų atpalaidavimą, suteikiant atsparumą skrandžio sąlygoms, patobulinant dozę, padedant pasklisti ir paslėpti kvapus.

Iššūkiai ir perkeliamumas:

Procesas gali būti brangus, o mikrokapsuliavimui reikia tam tikrų išteklių. Dietinių produktų, funkcionalaus maisto, maisto papildų ir apskritai maisto produktų gamintojai turi pateikti saugius ir nebrangius sprendimus, kurie atitiktų šias tendencijas. Dėl to CO₂ ekstrakcija yra ekonomiškai efektyvi ir natūrali alternatyva. Mikrokapsuliacija gali išspręsti tam tikras problemas, susijusias su maisto kūrimu ir gali padėti užkirsti kelią netinkamai mitybai ar ligoms, tokioms kaip disfunkcija ar padėti kurti naujus išmaniuosius maisto produktus.

Sėkmė:

„AINIA“ jau daugiau nei 20 metų gilina žinias apie technologijas ir jų perdavimo būdus. Vienas iš svarbiausių pokyčių, lėmusių mikrokapsuliavimo technologijų plėtrą įvyko 2018 m., kai „IVACE“ remiamame „AMICES II“ projekte, skirtame pažangiems kapsuliavimo procesams plėtoti, buvo išgautos mikrokapsuliuotos naprokseno dalelės: [Planta extractiva Altex de ainia – „YouTube“](#).

Produktai: „Campofrio“ – „HealthCare“

Regionas: Andalūzija, Ispanija

„*Norime, kad pacientai valgytų su malonuimu ir toliau trokštų užsiimti mėgstama veikla bei rūpintų si savo gyvenimo kokybę*“



Kodėl tai vadinama geriausia praktika?

Produkto novatoriškumas yra jo tekstūra ir skonis. „Campofrio“ užtikrina, kad produktai būtų pritaikyti senjorų poreikiams, t.y. tinkamos tekstūros, išskirtinio skonio ir patrauklios išvaizdos. „Campofrio“ – „Health Care“ yra nauja, įvairi ir subalansuota maisto linija, pagrįsta Viduržemio jūros dieta. Ji sukurta pagerinti žmonių mitybą bei padėti žmonėms, turintiems kramtymo ir (arba) rijimo problemų, nes šie produktai išlaiko vienalytę tekstūrą, pageidaujama skonį ir kvapą. Šiuos produktus lengva ir patogiu transportuoti, laikyti ir paruošti. Kadangi juos pašildyti ir patiekti paprasta, šiuos patiekalus gali paruošti tiek profesionalai, tiek mėgėjai.

Apie:

„Campofrio Food Group“ daug dėmesio skiria lignoninėms ir geriatrijos sektoriui, kuriant produktus ir planus būtent šiai rinkai. Ši įmonė yra Ispanijos mėsos perdirbimo rinkos lyderė jau daugiau nei 50 metų, tad savo patirtį maisto srityje nusprendė panaudoti ir sveikatos sektoriuje, taip skatindama pokyčius ir naujų produktų bei ingredientų tyrimus.

„Health Care“ yra mažmeninės prekybos linija, kurią įkūrė „Campofrio“, siekdama patenkinti vyresnio amžiaus vartotojų poreikius. Linija turi platų produktų asortimentą: želį vandenį, vaisių desertus, smulkintus vaisius ir sočius pusryčius senjorams, sergantiems disfagija. Ingredientai ir gamybos procesai yra aukščiausios kokybės ir atitinka griežčiausius higienos standartus. Siekiama, kad šie produktai pasiektų vartotoją, išlaikydami visą savo ingredientų maistinę vertę ir primintų namuose paruoštą maistą, nepraleidžiant daug laiko virtuvėje ir neįdedant daug pastangų jo paruošimui.

„Campofrio“ siekia išlaikyti tradicinius Viduržemio jūros dietos skonius, kvapus ir spalvas. Specialios produktų tekstūros palengvina rijimą, taigi ir virškinimą, ir kiekvienas gali pasirinkti tai, kas labiausiai patinka.

Sėkmė:

„Campofrio“ „Health Care“ produktai yra pagrindinė sveikos ir visavertės mitybos dalis. Jie turi ne tik būtinų kalorijų ir baltymų, bet ir visa, ko reikia, įskaitant vandenį, ląstelieną, mineralus ir vitaminus, siekiant palaikyti tinkamą mitybos būklę net ir tiems, kurie turi kramtymo ir rijimo sutrikimų. Produktai yra be alergenu, atitinka maisto piramidę, padeda pasiekti tinkamą mitybos būklę, kontroliuoja cukraus ir druskos vartojimą, aprūpina vitaminais ir mineralais, ląsteliena ir vandeniu, o tai padeda palaikyti tinkamą kūno skysčių pusiausvyrą.

„Campofrio“ grupė kontroliuoja procesus ir produktus visoje savo gamybos grandinėje. Dėl to ji kontroliuoja pagalbinių medžiagų tiekėjus, tikrina jų kompetenciją, ir kuria visiško atsekamumo sistemas, kuriomis registruojama viskas nuo žaliavų kilmės iki produktų paskirstymo ir pristatymo klientui.

„Campofrio“ turi šiuos kokybės sertifikatus:

- aplinkosaugos vadybos sertifikatas (ISO 14001) nuo 2002 m.;
- IFS tarptautinis maisto standarto sertifikata;
- BRC pasaulinis maisto standarto sertifikatas.

„Campofrio“ svetainėje yra gausu informacijos apie įvairius valgymo sutrikimus, įžvalgų apie jų tyrimus bei receptų idėjų, kurios suteikia daug galimybių mokytis tiek maisto pramonės atstovams, tiek tiems, kuriems yra svarbi sveikatos priežiūra.



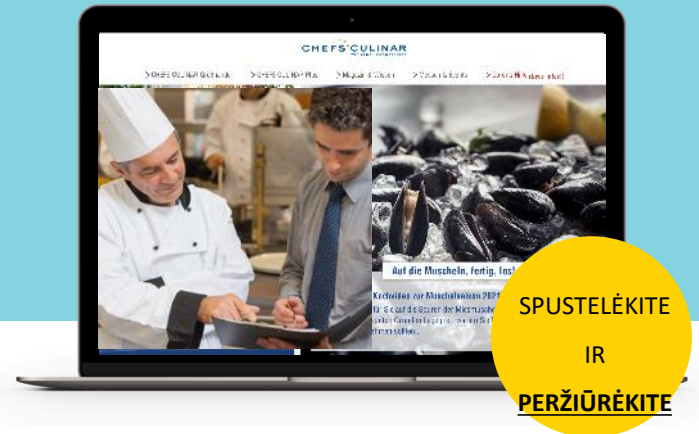
Naujoviškų produktų senjorų rinkai tiekėjai

- | | |
|----|--|
| 10 | „Chefs Culinar Academy“ |
| 11 | „Kochen für Senioren“ |
| 12 | „Senes“ – parama sveikatos priežiūros specialistams |
| 13 | „Northern Lincolnshire & Goole NHS Foundation Trust Nursing“ |
| 14 | Prekybos centrų tinklas „Coviran“ |

Paslaugos: paramos paslaugos ir kursai, skirti maisto sektoriui

Regionas: Vokietija

„*Visapusė paslaugos tik jums.
Tikra pasitikėjimu pagrįsta
partnerystė*“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„Chefs Culinar Academy“ siūlo konsultacijas, programinę įrangą ir mokymo kursus apie maisto produktų tendencijas. Mokymo kursai yra skirti atkreipti dėmesį į senjorų mitybos problemas ir jų prevenciją. Šia tematika organizuojamos mugės bei parodos sudaro galimybę keistis idėjomis su tiekėjais ir ekspertais apie naujienas, tendencijas ir gerąją patirtį. Įmonė siūlo platų maisto ir ne maisto produktų asortimentą bei unikalią paramos programą, kuri leidžia maisto pramonei atitikti vyresnio amžiaus suaugusiųjų poreikius.

Apie

„Chefs Culinar“ nori prisidėti prie viešojo maitinimo įmonių, viešbučių, ir bendruomenių, veikiančių viešojo maitinimo srityje sėkmės, palengvindami kasdienį darbą. Bendrovė ne tik veikia kaip gryno maisto didmeninė su išsamiu maisto ir ne maisto asortimentu (rinkai teikia apie 25 000 produktų), bet ir kaip paslaugų teikėja. Ji siūlo visas paslaugas, susijusias su profesionaliu konsultavimu, mokymu, seminarais ir pažangiais IT sprendimais. 8 filialai ir 23 bazės leidžia vykdyti veiklą visoje Vokietijoje, tačiau jie įkurti kiekviename regione, kad visada būtų šalia kliento. Kiekvienam klientui paskiriamas asmeninis pardavimo konsultantas, kad kartu būtų galima įsigyti geriausią produktų ir paslaugų paketą. „CHEFS CULINAR“ siūlo naujausias sandėliavimo technologijas ir žinių tobulinimą, taip pat dalyvauja įgyvendinant maisto įmonių planavimo, organizavimo ir valdymo sistemas (pvz., planuojant pramoninę virtuvę).

Sėkmė

Aktyvus suinteresuotų žmonių dalyvavimas „Chef Culinar“ siūlomuose mokymo kursuose yra jų sėkmės įrodymas. Daugiau nei 1 000 korporacijų pasinaudojo bendrovės komercinėmis virtuvės technologijomis, virtuvės ir baldų sprendimais bei viešojo maitinimo paslaugomis. „Chef Culinar“ buvo išrinkta kaip AHGZ įvaizdžio tyrimo „Geriausias ženklas 2017/2018“ nugalėtoja produktų grupėje „Pirkimo šaltiniai“.

Iššūkiai ir perkeliamumas

Mokymai apie senjorų mitybos reikalavimus yra labai svarbūs, nes bėgant metams apetitas keičiasi arba mažėja. Todėl būtina suteikti tinkamas žinias maisto ir viešojo maitinimo sektoriaus darbuotojams, siekiant užtikrinti, kad senjorai gautų subalansuotą mitybą. „Chefs Culinar“ atrado, kad dažna problema tarp senjorų dažnai yra ne atsvaris, o per mažas svoris. Žmonės netenka svorio, nes nebegali tinkamai kramtyti ir nuryti maisto arba negali patys gaminti. Dėl nepakankamo suvartoto maisto kiekio organizmui trūksta būtinų maistinių medžiagų, kas gali silpninti imuninę sistemą ir sukelti dažnesnes infekcijas ir ligas.

Mokymai apie senjorų mitybą viešojo maitinimo srityje turi remtis įvairaus pobūdžio žiniomis, kurias turi „Chefs Culinar Academy“ ir veiksmingai jas perduoda. Didelę vertę taip pat kuria klientų duomenų bazė, o organizuojamos prekybos mugės suteikia galimybę įmonėms pristatyti savo geriausius produktus, keistis idėjomis ir gauti naujausią informaciją apie produktus ir naujausias maisto pramonės tendencijas (pvz., alergenų, sudedamąsias dalis ar priedus, susijusius su senjorų poreikiais).

Paslaugos: Maisto gaminimo seminarai ir praktinės dirbtuvės bei knygos senjorams

Regionas: Riedstadt, Vokietija

„Norime parodyti, kad vyresnio amžiaus žmonės gali ir turėti valgyti kartu, taip įgydami kulinarinį įgūdžių ir patirdami emocinį malonumą.“



SPUSTELĖKITE
IR
PERŽIŪRĖKITE

Kodėl tai vadinama gera praktika?

„Kochen für Senioren“ arba „Maisto gaminimas senjorams“ yra iniciatyva, kuri siūlo reguliarius seminarus ir praktines dirbtuves apie bendrus fizinius pokyčius, vykstančius žmogui senstant, įskaitant demenciją, kramtymo ir rijimo sutrikimus bei prastą mitybą. Diskusijos ir praktinės dirbtuvės rodo, kaip galima pasiekti efektyvių sprendinių, skirtų vyresnio amžiaus žmonėms. Kalbama ne apie iš anksto paruoštų sprendimų pateikimą, bet apie bendrą idėjų kūrimą keičiantis informacija su vyresnio amžiaus žmonėmis. Supažindinimo su idėjomis ir praktinių dirbtuvių metu suaugusieji gali kartu gaminti, juoktis, kalbėtis ir apskritai pagerinti pasitikėjimą savimi.

Apie

Seminarų tikslas – teikti pagalbą vyresnio amžiaus žmonėms šiose srityse:

- jutiminis suvokimas – žinojimas, ko tikėtis senatvėje;
- iššūkiai bandant prisitaikyti prie įvairių klinikinių situacijų;
- maisto higiena, darbo saugos praktika ir kliūtys gaminant maistą su senjorais.

Praktinėse dirbtuvėse dalyvauja senjorų grupės po 12–15 kartu dirbančių ir (arba) gyvenančių asmenų. Seminarų metu senjorams suteikiama galimybė nustatyti savo kasdienę rutiną ir aktyviai dalyvauti kasdieniame gyvenime per maisto gaminimą.

Sėkmė

Praktinės dirbtuvės ir viešojo maitinimo paslaugos užtikrina, kad tiek senjorai, tiek juos prižiūrintys asmenys atkreipia daugiau dėmesio į kūno pokyčius senėjimo metu. Praktikuojamos tokios veiklos kaip pagyvenusiems žmonėms tinkamos mitybos ypatumai, klinikiniai pokyčiai ir prisitaikymo galimybės senjorams skirtose įstaigose. Tai ne tik suteikia žinių apie mitybą, bet ir skatina senjorus gyventi kartu ir būti kuo labiau nepriklausomais.

2020 metų vasarą buvo surengtas konkursas, kuriame daugiau kaip 50 vyresnio amžiaus asmenų iš visos Vokietijos pateikė savo pasiūlymus dėl viešojo maitinimo „Trans-gourmet“ konkurse „Nuo išlaidų iki laimės faktorius“. Tokie renginiai didina senjorų dalyvavimą, nuomonės išsakymą bei skatina norą keisti gyvenimo būdą.

Iššūkiai ir perkeliamumas

Projekto perkeliamumo galimybės gali būti ribotos, nes šiuo atveju dalyvavimas seminaruose ir praktinėse dirbtuvėse yra mokamas. Tokias iniciatyvas taip pat sudėtinga reklamuoti, nes senjorų kasdienė rutina dažnai keičiasi, taigi keičiasi ir mokymų turinys.

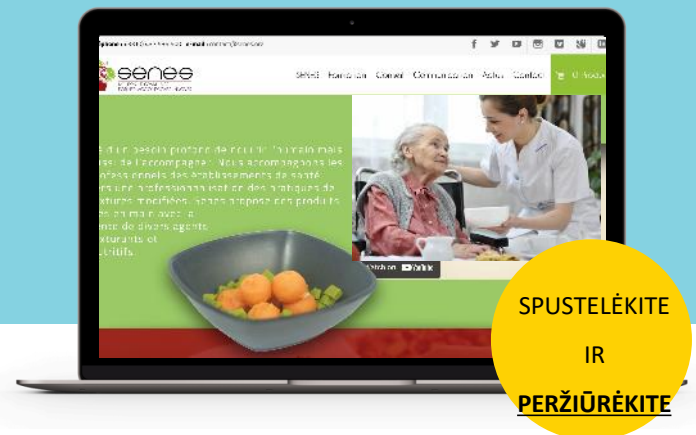
Šiais laikais maitinimas senjorams skirtose įstaigose pirmiausiai vertinamas per išlaidų prizmę. „Maisto gaminimas senjorams“ siekia šį požiūrį pakeisti. Taikant inovatyvius ir praktinio naudojimosi koncepcijas, virtuvę galima paversti įvaizdžio kūrimo fabrikais ir tuo pačiu metu sudaryti emocinį ir socialinį malonumą jos dalyviams. Maisto gaminimas su senjorais padeda suprasti jų tikruosius mitybos poreikius ir pageidavimus, o tai ir yra inovacijų pagrindas.

Be to, maisto gaminimas grupėmis didina motyvaciją ir senjorų sąmoningumą geriau rūpintis savimi ir savo bendraamžiais. Tokia socialinė veikla skatina senjorus dalyvauti bendruomenės veikloje ir suteikia jiems galimybę būti savarankiškiems bei laikytis sveikos mitybos. Galiausiai ši veikla sukuria naujas idėjas ir koncepcijas, kurios leidžia visiems suinteresuotiesiems subjektams įgyti daugiau žinių ir kompetencijos senjorų viešojo maitinimo srityje.

Paslaugos: „Senes“ – parama sveikatos priežiūros specialistams

Regionas: Lionas, Prancūzija

„*„Senes“ padeda specialistams suderinti mitybos ir viešojo maitinimo teikiamą malonumą*“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„Senes“ yra įmonė, siekianti padėti sveikatos priežiūros specialistams kovoti su prasta senjorų mityba. Ji tai daro per mokymus, patarimus ir bendravimo sprendimus. Ši įmonė sprendžia senjorų (ypač gyvenančių geriatrijos įstaigose) nepakankamos mitybos problemą, padėdama sveikatos priežiūros specialistams ir įmonėms keisti maisto produktų tekstūrą ir kurti naujoviškus, didelį mikroelementų kiekį turinčius maisto produktus. Tokios veiklos rezultatas – didesnę kompetenciją turintys sveikatos priežiūros darbuotojai ir laimingesni ir sveikesni jų prižiūrimi senjorai.

Apie

Ši įmonė gimė iš didelio poreikio ne tik maitinti žmones, bet ir jiems padėti. Prancūzijos bendrovė sveikatos priežiūros specialistams ir maisto pramonės klientams siūlo žinias ir individualius mokymus apie kulinariinius įgūdžius, susijusius su senjorų mitybos ir maitinimo poreikiais. „Senes“ siūlo pilnai paruoštus produktus bei parduoda įvairias tekstūravimo medžiagas ir maistingąsias medžiagas. Mokymai apima modifikuotos tekstūros patiekalų gamybą, maisto planų kūrimą, maisto inžineriją ir naujus maisto gaminimo metodus. Be to, įmonė suteikia praktinių žinių ir patarimų dėl naujų maisto produktų kūrimo. Ji taip pat padeda klientams neatsilikti nuo naujų maisto tendencijų bei pritaikyti produktus konkrečioms senjorų poreikiams.

Sėkmė

Bendrovė turi daugiau nei 30 partnerių iš universitetų, mokslinių tyrimų institutų, asociacijų, įmonių ir gamintojų maisto pramonėje. Ji dalyvauja įvairiose mokslinių tyrimų ir plėtros programose, susijusiose su senjorų mityba. Įmonė įgyvendina daugiau nei 250 projektų sveikatos srityje, siekdama pasiūlyti klientams mitybos, techninę, technologinę, kulinarinę patirtį ir žinias apie naujas technologijas maisto sektoriuje. Ji taip pat siūlo naujienas apie naujausias maisto inovacijas, susijusias su bendrąja senjorų mityba ir sveikata.

Iššūkiai ir perkeliamumas

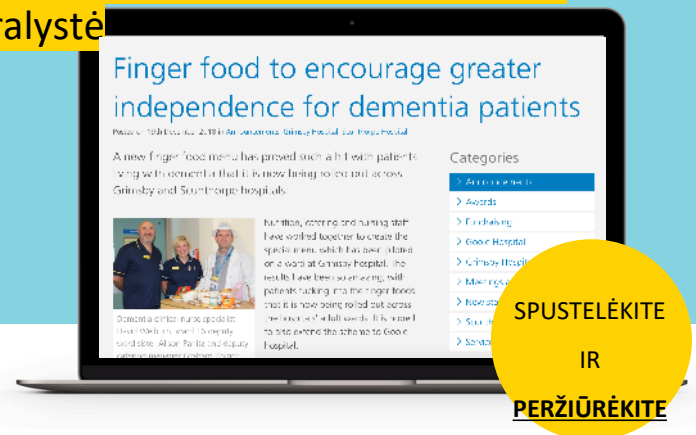
Prasta mityba yra dažnas reiškinys geriatrijos įstaigose, kuriose daugiau kaip 70–80 proc. gyventojų susiduria su vidutine arba didele nepakankamos mitybos rizika. 30–61 proc. iš jų diagnozuotas baltymų energijos trūkumas. Tai sukelia raumenų masės netekimą, dėl kurio vyresnio amžiaus žmonės praranda judėjimo autonomiją. Norint susidoroti su didėjančiu vyresnio amžiaus gyventojų skaičiumi, reikia paslaugų, galinčių patenkinti senjorų bendruomenės poreikius.

„Senes“ siekia derinti pagyvenusių žmonių maitinimą, malonumą ir sveikatą. Tenkindami mitybos poreikius, senjorai gali sulaukti garbaus amžiaus ir užkirsti kelią prastai mitybai ir nutukimui. Aktyviai bendradarbiaudama su įvairiomis institucijomis sveikatos ir maisto sektoriuose, „Senes“ gauna naujausias žinias apie senjorų maisto naujoves, kurias vėliau perduoda kitiems. Įvairių sričių atstovų komanda, kurią sudaro mitybos specialistai, sveikatos ekspertai, maisto inžinieriai bei garso ir vaizdo ekspertai, siūlo įvairių patirtį mitybos ir maisto inovacijų srityje.

Paslaugos: užkandžių kūrimas ir meniu planavimas demencija sergantiems žmonėms

Regionas: Šiaurės Linkolnšyras, Jungtinė Karalystė

„*Užkandžiai demencija sergančių pacientų nepriklausomybei skatinti*“



Kodėl tai vadinama gera praktika?

„Northern Lincolnshire and Goole NHS Foundation Trust Nursing“ dietologų ir maitinimo paslaugų sektoriaus darbuotojų komanda sukūrė [vaizdu pagrįstą užkandžių meniu](#), kuris padėtų pacientams valgyti savo tempu, be psichologinio spaudimo naudoti peilį ir šakutę, taip skatindami senjorų nepriklausomybę ir gerovę. Užkandžiai gali būti ypač naudingi žmonėms, kurie pamiršta valgyti ar neturi geros koordinacijos, pavyzdžiui, sergantiems demencija ar žmonėms po insulto.

Apie

Ši iniciatyva buvo išbandyta Grimsby ligoninėje, Jungtinėje Karalystėje, ir dabar yra diegiama trijose regioninėse ligoninėse. Meniu išbandę darbuotojai sakė, kad tai padeda pacientams priimti sprendimus ir leidžia mėgautis maistu po truputį ir dažnai. Užkandžiai gali būti:

- patiekiami prie stalo vietoje pagrindinio valgio,
- siūlomi tarp valgių,
- patiekti įvairiose vietose, kur juos galima paimti ir valgyti visos dienos metu.

Meniu sudaro patiekalai, tokie kaip ryžių pudingas, sausainiai, pica, sūris ir krekeriai, sumuštiniai, sūtinukai, žuvies piršteliai, pyragas ir vaisiai, kuriais lengva užkandžiauti.

Sėkmė

Įvedant šį naują meniu, vyresnio amžiaus pacientams nereikia naudoti stalo įrankių, nes kai kurie pacientai negali jais naudotis dėl progresuojančios ligos ar senėjimo. Tai pagyvenusiems pacientams, kurie mėgsta valgyti mažai ir dažnai, suteikia galimybę užkandžiauti ir tuo pat metu išlaikyti mitybos reikalavimus.

Naudojant nuotraukų meniu, užkandžius lengva pasirinkti, todėl senjorams suteikiama daugiau autonomijos. Užkandžių tiekimo paslaugas gali teikti maitinimo įstaigos arba maisto gamybos įmonės (pvz., „Finger Food Co.“), kurios daugiausia orientuojasi į senjorus. Mitybos, maitinimo ir slaugos darbuotojai dirbdami kartu sukūrė specialų meniu, kuris po pradinio bandymo buvo įdiegtas keliose ligoninėse. Rezultatai buvo nuostabūs, kai pacientai, įskaitant senjorus, tiesiog graibstė užkandžius.

Iššūkiai ir perkeliamumas

Tokia geroji praktika yra nemažas iššūkis smulkiam ir vidutiniam verslui, nes palyginus nedaug maisto ir gėrimų produktų yra skirti konkrečiai vyresnio amžiaus vartotojams, o tai reiškia, kad šis gyventojų segmentas kelia iššūkius ir suteikia galimybes maisto ir gėrimų gamintojams.

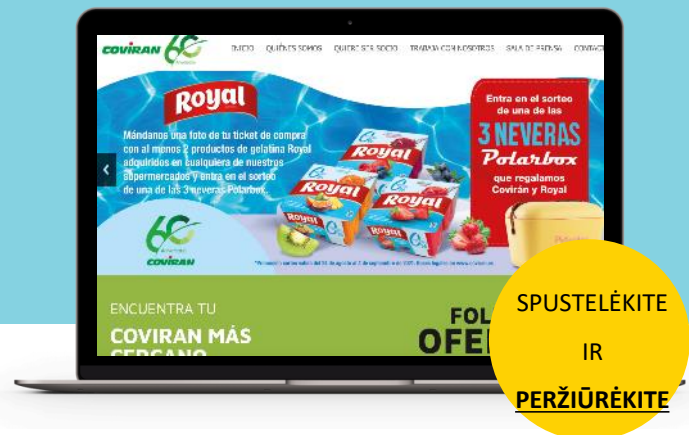
Ši ligoninių, mitybos specialistų, organizacijų ir maisto paslaugų teikėjų partnerystė savo ruožtu suteikia galimybių maisto ir gėrimų įmonėms, o šis modelis galėtų būti taikomas daugelyje šalių ir (arba) regionų.

Užkandžių kampanija vyresnio amžiaus ir demencija sergantiems žmonėms buvo sukurta per pastarąjį dešimtmetį ir padėjo daugeliui pagerinti mitybą. 2011 m. Jungtinėje Karalystėje išleistas demencija sergantiems vyresnio amžiaus žmonėms skirtas praktinis vadovas. Daugiau informacijos [apie užkandžių praktinį vadovą rasite čia](#).

Paslaugos: senjorams pritaikytas prekybos centras „COVIRAN Supermarket“

Regionas: Granada, Andalūzija, Ispanija

„Mūsų tikslas – teikti aukštos kokybės paslaugas gerinančias gyvenimo kokybę tiems, kurie kasdien renkasi mus“



Kodėl tai vadinama gera praktika?

Prekybos centrų tinklas „Coviran“ sukūrė ir išplėtojo savo veiklos modelį, kuris siūlo integruotą apsipirkimo aplinką senjorams prekybos centre. „Coviran“ įdiegė keletą svarbių pakeitimų savo pardavimo vietose, kad tenkintų skirtingų galimybių klientų poreikius - vartotojų su negalia, taip pat vyresnio amžiaus žmonių ar žmonių su laikiniais judėjimo apribojimais. Šis alternatyvus paslaugų teikimo vyresnio amžiaus klientams modelis leidžia jiems patiems apsipirkti ir tinkamai išnaudoti savo laiką prekybos centre.

Apie

„Coviran“ yra prekybos centrų tinklas visoje Ispanijoje ir Portugalijoje, kuris pritaikė ir patobulino savo paslaugas, tenkindamas savo klientų – vyresnio amžiaus žmonių – poreikius. Atlikę paprastus pakeitimus savo patalpose, „Coviran“ sudarė galimybes vyresnio amžiaus klientams patogiai apsipirkti, pavyzdžiui, padidindami vartų atidarymo ir uždarymo laiką, įrengdami pirkinų krepšelio lifthus šalia kasų ir įvesdami magnetinės kilpos sistemą, kad būtų pagerintas garso signalas vartotojams su klausos aparatais ar kochleariniais implantais. Be to, prekybos centruose yra vietos, skirtos atsisėsti ir pailsėti apsipirkimo metu. Šiame prekybos centre taip pat teikiama pagalbos paslauga visiems specialiųjų poreikių žmonėms.

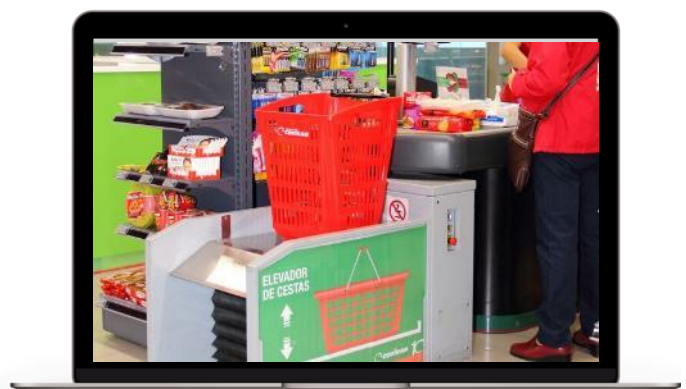
Sėkmė

„Coviran“ yra įsipareigojusi užtikrinti paslaugų prieinamumo principą. Parduotuvių pritaikymas senjorams turėjo didelį teigiamą poveikį jų apsipirkimo įpročiams. Šis metodas pradėtas taikyti nuo 2013 m. ir iki šiol yra įdiegtas 27 prekybos centruose Ispanijoje ir Portugalijoje. „Coviran“ yra pirmasis prekybos centras Ispanijoje, gavęs „AENOR“ visuotinio prieinamumo sertifikatą.

Iššūkiai ir perkeliamumas

Šis prekybos centrų verslo modelis gali būti nepritaikomas visuose verslo modeliuose, tačiau jis gali būti įgyvendinamas konkrečiose srityse, kuriose pagrindiniai klientai yra senjorai.

Prekybos centrų patalpų pritaikymas paprastais būdais, siekiant padėti augančiam senjorų skaičiui, neturėtų būti problema nei vienai įmonei. Tačiau tai nėra įprasta praktika, įmonės taip pat nenori įgyvendinti šio verslo modelio. Atsižvelgiant į galimas pajamas, kurios gali būti gautos įsidiegus šį verslo modelį, tam skirtos išlaidos yra simbolinės.





03 GRUPĖ

Kai derinant produktus ir paslaugas, sekama sumažinti arba įveikti senjorų rinkos problemas



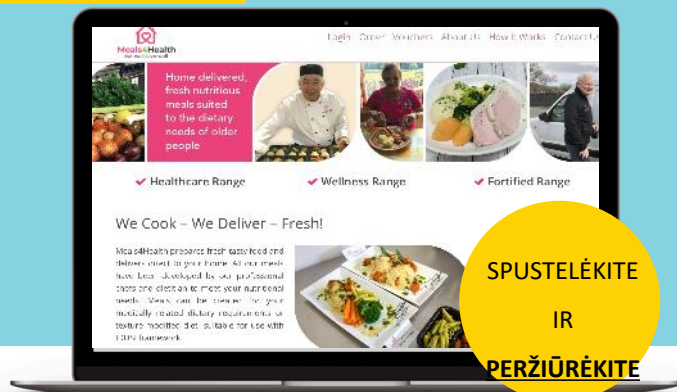
- | | |
|----|--------------------------------------|
| 15 | „Meals4Health“ |
| 16 | „Bia-at-home“ |
| 17 | „Biozoon, Smoothfood & 3D Printing“ |
| 18 | Kaimiška virtuvė („Land-Haus Küche“) |
| 19 | „Fit im Alter“ |
| 20 | „Wiltshire Farm Foods Company“ |

Produktai ir paslaugos: „Meals4Health“ maisto pristatymas

Regionas: Galway, Airija

„Svarbiausia – mūsų senjorų puoselėjimas, jų nepriklausomumo skatinimas. Mūsų misija yra padėti senjorams gerai valgyti, gerai gyventi ir gerai senti“

“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„Meals4Health“ pristato šviežią vertingomis medžiagomis praturtintą maistą, pritaikytą vyresnio amžiaus žmonių mitybos poreikiams. Visi patiekalai šviežiai gaminami virtuvėje, įsikūrusioje Galway mieste, ir gali būti pristatyti visoje šalyje tiems, kuriems reikalinga pristatymo į namus paslauga. „Meals4Health“ panaikina būtinybę apsipirkti ir gaminti tiems, kuriems sunku tai daryti, taip užkertant kelią galimam mitybos trūkumui ar kitoms su mityba susijusioms problemoms. Jie taip pat suteikia klientams galimybę savarankiškai arba pusiau savarankiškai gyventi savo namuose ir palaiko kasdienį socialinį ryšį su senjorais.

Apie

Organizacijos misija yra padėti vyresnio amžiaus žmonėms kuo ilgiau „gerai valgyti, gerai gyventi ir gerai senti“ savo bendruomenėse, taip išvengiant papildomos medicininės priežiūros ar ilgalaikės stacionarinės globos. „Meals4Health“ ruošia šviežią skanų maistą ir pristato jį tiesiai į namus. Visus patiekalus sukūrė profesionalūs virėjai ir dietologai, kad maistas atitiktų maistinius ir fizinius jų klientų poreikius. Patiekalai gali būti sudaromi pagal medicininius mitybos poreikius arba tekstūra gali būti pritaikyta modifikuotai mitybai naudojant [IDDSI sistemą](#).

Sėkmė

„Meals4Health“ yra socialinė įmonė, kurios pagrindinis tikslas yra siekti socialinio poveikio. Ji sėkmingai padeda žmonėms gyventi savarankiškai arba iš dalies savarankiškai namuose, tiekdamas kokybiškus maistingus patiekalus ir taip palaikydama bendrą žmonių sveikatą ir gerovę. „Meals4Health“ yra idealus naujoviškos paslaugos teikimo senjorų bendruomenei pavyzdys. Įmonė ne tik tiekia maistą, bet ir atsižvelgia į kitus senėjimo aspektus, pvz., praturtinto maisto poreikį senjorų rinkai ir modifikuotas tekstūros patiekalų poreikį žmonėms, turintiems rijimo problemų, t. y. disfagiją.

Teikdama maistą tiesiai į namus, įmonė ne tik įgalina ir palaiko žmonių savarankiškumą, bet ir atkuria jų orumą ir saugumą. Bendrovė vertina enjorų gerą sveikatą bei gerovę kaip gyvenimo būdą. „Meals4Health“ teikia maitinimo pagalbą žmonėms, atsigauantiems po ligos ar operacijos, ar juos slaugantiems asmenims, kuriems tiesiog sunku apsipirkti ir gaminti maistą.

Iššūkiai ir perkeliamumas

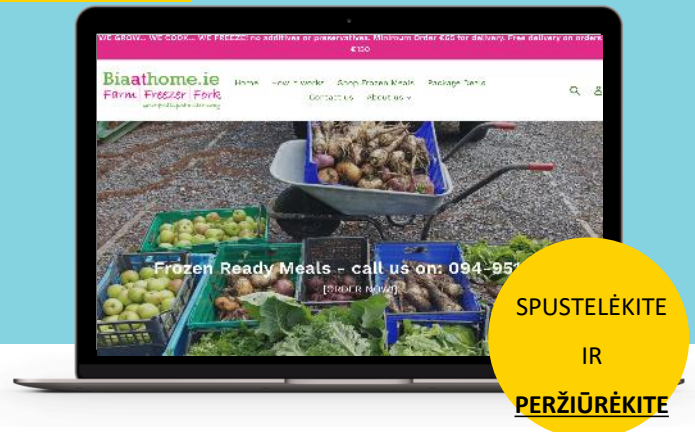
Europoje senjorų bendruomenė ir jų skaičius nuolat didėja. Žmonės apskritai ilgiau gyvena. Jiems senstant, keičiasi jų maitinimosi įpročiai bei skonio receptoriai, todėl suvartojama mažiau kalorijų. Jei senjorai namuose negauna pakankamai reikalingų medžiagų, jiems prireiks papildomų sveikatos priežiūros paslaugų, o galbūt net ir nuolatinės priežiūros. Tai reiškia, kad mūsų ekonomika, sveikatos ir priežiūros paslaugų teikėjai turėtų atsižvelgti į šiuos pokyčius.

Norint efektyviai reaguoti į didėjantį vyresnio amžiaus gyventojų skaičių, reikia paslaugų, galinčių patenkinti mūsų senjorų bendruomenės poreikius. „Meals4Health“ yra būtent tokio pobūdžio iniciatyva. Jie ne tik maitina žmones, bet ir remia savarankišką gyvenimo būdą, kuris ypač svarbus Airijos kaimuose. Šis metodas gali būti įgyvendintas kituose regionuose ar šalyse. „Meals4Health“ padeda Airijai tapti puikia vieta pasenti. Įmonė taip pat išsiskiria savo interneto svetaine. Joje paprasta naršyti, pateikiama daug informacijos, o tiems, kurie neturi naršymo įgūdžių, teikiama pagalba telefonu. Dabartinė vyresnioji karta yra imlesnė technologijoms ir daugelis žmonių naudoja informacines technologijas, tad jos yra puiki senjorų rinkos informacijos teikimo ir pardavimo priemonė.

Produktai ir paslaugos: „Bia-at-Home“ maisto pristatymas

Regionas: Mayo, Airija

„Mes auginame, gaminame, pristatome, nes patogumas neturėtų būti nuvertinamas.“



Kodėl tai vadinama gera praktika?

„Bia-at-Home“ laikoma gerąją praktika, nes ši įmonė pristato vietinius, kokybiškus ir maistingus produktus į namus visoje Airijoje. Žodis „bia“ airių kalba reiškia „maistas“. Ši nedidelė įmonė parenka sezoninius produktus iš savo daržo, todėl jie pasižymi natūralumu ir vertingomis savybėmis. Įmonė gamina subalansuotus, maistingus ir gardžius patiekalus be jokių priedų, išskyrus nuosavą šviežių žolelių mišinį, rūpestį ir atidumą kokybei.

Įmonės gaminami patiekalai tinka įvairiam gyvenimo būdui, tačiau yra ypač naudingi senjorams.. Kiekvienas patiekalas pristatomas užšaldytas orkaitėi pritaikytame biologiška suyrančiame inde. Klientui tereikia išimti patiekalą iš šaldiklio ir įdėti jį į orkaitę nurodytam laikui. Nereikia nieko planuoti, pirkti parduotuvėje, pjaustyti ar gaminti – tiesiog pašildyti ir valgyti tai, ką norite ir kada norite.

Apie

„Bia-at-Home“ siūlo didelį restorano tipo valgiaraštį, kad žmonės, norintys užsisakyti į namus skanius, subalansuotus patiekalus, galėtų rinktis iš universalių patiekalų. Įmonė išsaugo savo maistą šviežią naudodama greitojo šaldymo šaldiklį, kuriame natūraliai išsaugomos patiekalų maistingosios medžiagos ir skoniai, todėl nereikia naudoti papildomų dirbtinių priedų ir konservantų. Savininkė ir virėja Michelle turi aistrą maistui ir gaminimui, todėl kiekvieną patiekalą ruošia su dideliu dėmesiu, meile ir gerumu. Patiekalai tiekiami iš įmonės šaldiklio tiesiai į klientų šaldiklius, todėl maistas keliauja saugiai ir pasiekia pristatymo vietą optimalios būklės.

Sėkmė

„Bia-at-Home“ gaminant visą maistą atsižvelgia į sveikos mitybos reikalavimus, produktų maistingumą, vengiama dirbtinių priedų ar konservantų. Nors įmonės tikslinė rinka yra ne tik senjorai, bet šiam rinkos segmentui gaminiai yra itin vertingi. „Bia-at-Home“ paslaugos leidžia senjorams toliau savarankiškai gyventi savo namuose, o tiekdamas maistingus ir subalansuotus patiekalus, įmonė puoselėja šią bendruomenę ir palaiko jos gerovę. Dėl visų šių priežasčių tikėtinas mažesnis stacionarinės priežiūros poreikis ir mažesnis sveikatos priežiūros paslaugų poreikis.

Bendrovė savo versle imasi įvairių priemonių, kurios yra orientuotos į senjorus:

- savaitiniai užsakymai (mažiau laiko praleidžiama kas kartą užsisakant internete ar telefonu);
- meniu paketai (maistas gali būti parenkamas už jus);
- užšaldyti patiekalai (be dirbtinių priedų ir mažiau atliekų, nes naudojama pagal poreikį);
- orkaitėi pritaikyti indai (lengvai pašildomi ir nereikia perdėti į kitą indą);
- užsakymų priėmimas telefonu;
- individualus meniu pritaikymas.

Iššūkiai ir perkeliamumas

Daugelis senjorų Airijoje negali gyventi visiškai savarankiškai, nes dažniausiai neturi galimybės patys apsipirkti ir gaminti maistingus patiekalus. Dėl šios priežasties prastėja jų sveikata arba jie negauna pakankamai maistingųjų medžiagų. Savarankiškas gyvenimas Airijos kaimuose yra būtinas. Airijos gyventojų amžius sparčiai didėja ir šalies ekonomikai, sveikatos priežiūros institucijoms bei pačioms šeimoms būtina prisitaikyti. ESRI duomenimis, numatoma, kad stacionariosios ilgalaikės priežiūros paslaugų, kurios teikiamos slaugos namuose, paklausa padidės iki 54 proc.. Dėl šio priežasties paslaugų teikėjams ir valstybės biudžetui kyla sunkumų užtikrinant, kad pažeidžiamiems gyventojams, turintiems intensyvios priežiūros poreikių, būtų užtikrinta tinkama priežiūra ir jos finansavimas.

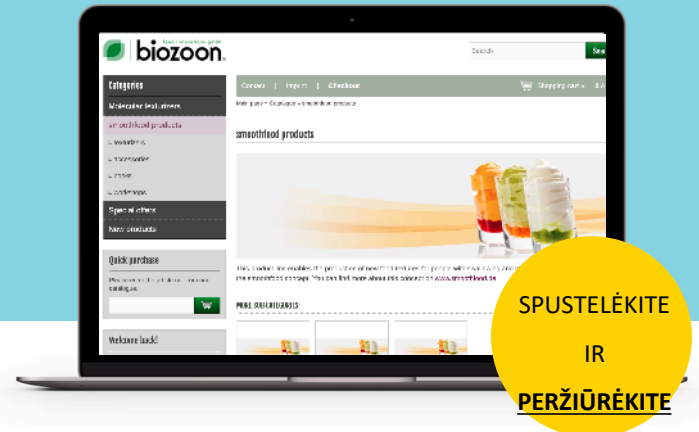
Teikdama savo paslaugas, „Bia-at-Home“ padeda senjorų bendruomenei gyventi savarankiškai. Įmonė taip pat naudoja savo tinklalapį, kuriame paprasta naršyti, pateikta daug informacijos ir paprastų parinkčių. Senjorams be technologinių įgūdžių teikiama klientų pagalba telefonu.

Produktas: „Biozoon, Smoothfood & 3D Printing“

Regionas: Bremerhaven, Vokietija

smoothfood

” *Moderni trinto maisto koncepcija* “



Kodėl tai vadinama gera praktika?

Novatoriškos „Smoothfood“ mitybos pagrindas yra putėsiai, trintas maistas ir tiršti gėrimai. Šis maisto pateikimo būdas yra skirtas nepakankamai mitybos rizikai mažinti ar šalinti, ypač kai žmonės turi kramtymo ir rijimo problemų. „Biozoon“ sukūrė „Smoothfood“ silikono formas, skirtas modifikuotos tekstūros maisto pateikimui, užtikrinant, kad produktas savo forma, spalva, kvapu, skoniu ir sudėtimi būtų kuo panašesnis į originalą. Ši praktika skatina senjorus vartoti modifikuotos tekstūros maisto produktus, ypač tai aktualu tiems, kurie serga rijimo sutrikimais, disfagija, demencija ar kitomis ligomis, todėl tokia mityba mažina arba šalina netinkamos mitybos ar kitų ligų riziką. Daugiau naudingos informacijos: [„Biozoon Silikonformen für die pürierte Kost in Form“](#) ir [„Pürierte Kost mit Gelea Cold“](#).

Apie

„Biozoon“ veikia kaip specializuota inovatyvių maisto produktų tiekėja Europoje. Naudodami tekstūrines medžiagas „Biozoon“ geriausi virėjai Markus Biedermann ir Herbert sukūrė „Smoothfood“ - maistą, tinkamą sunkiausia disfagijos forma sergantiems asmenims, pateikiamo putėsių, sutirštintų gėrimų ir tyrių konsistencijos. „Smoothfood“ maistas pagamintas iš šviežių produktų, kurie yra sutrinami, o tada modifikuojama jų struktūra ir tekstūra. Naudojant tekstūravimo medžiagas „Biozoon“, šį maistą galima lengvai gaminti įvairiose formose.

Be to, „Biozoon“ sukūrė 3D spausdintuvą, galintį spausdinti patiekalus, skirtus žmonėms, turintiems kramtymo sutrikimų. 3D spausdintuvus naudoja įpurškimo sistemą, purškiančią įvairių „Smoothfood“ maistą, kurį galima sumaišyti su kietinamąja medžiaga. Kiekvienas patiekalas gali būti pritaikytas pagal individualius poreikius tekstūros ir maistingųjų medžiagų kiekio atžvilgiu.

Sėkmė

„Smoothfood“ koncepcijoje dera tradicinio maisto patrauklumas su senjorų poreikiais, todėl ši nauja maisto forma yra priimtina senjorų tarpe. Siūlant identišką patiekalų asortimentą iš įprasto meniu, vartotojams suteikiamas tokio paties lygio maistas su „Smoothfood“ standartu. Bendrovė yra Europos Komisijos finansuojamo projekto „PERFORMANCE“ lyderė ir rinkoje jau pristatė penkis prekių ženklus: „texturePro[®]“, „cocktailPro[®]“, „partyPro[®]“, „seneoPro[®]“ ir „myBiosportiv[®]“. Prekės ženklais pažymėti produktai platinami 18 šalių visame pasaulyje. „Smoothfood“ leidžia visiems gaminantiems greitai ir lengvai paruošti šviežią maistą, atitinkantį asmens poreikius.

Iššūkiai ir perkeliamumas

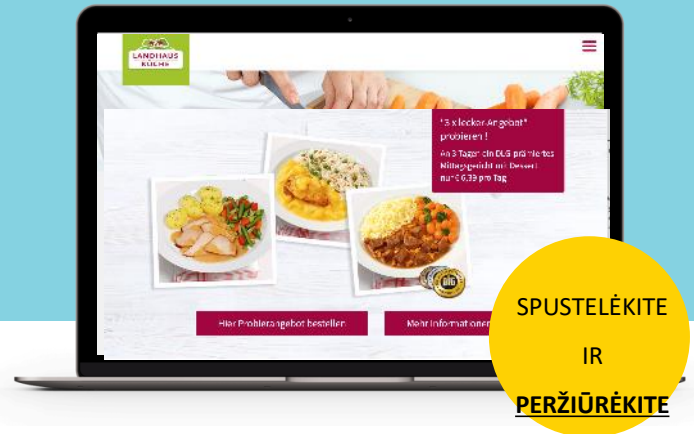
Pagal šią koncepciją maistą turi ruošti specialistai, todėl gali būti sunkiau rasti kvalifikuotus darbuotojus, ypač jei maistas skirtas slaugos namams. Šiai problemai spręsti „Biozoon“ reguliariai rengia praktinius seminarus. Didesnių slaugos namų logistiniai iššūkiai mažina individualaus maisto tiekimo galimybes, o maisto įvairovė riboja silikono formų asortimentas. Tačiau šiai problemai spręsti yra atitinkamų technologijų: maisto spausdinimo technologija turi didelį potencialą, o formų kūrimas padeda išsaugoti maisto išvaizdą, taip skatinant vartotojų apetitą ir didinant jo priimamumą.

Produktai ir (arba) paslaugos: „Land-Haus Küche“ maisto pristatymas

Regionas: Schwaikheim, Vokietija



“ Pagaminta su meile. Pristatyta su džiaugsmu iš „Apetito“ ”



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„Kaimiška virtuvė“ („Land-Haus Küche“) yra koncepcija, kuri leidžia tiems, kurie negali gaminti, apsipirkti ar nešti pirkinių dėl negalios ar judėjimo sunkumų, mėgautis karštu maistu 365 dienas per metus. Vartotojai gali atsidaryti patogų internetinį valgiaraštį vos vienu klavišo spustelėjimu. Ši iniciatyva tenkina visus senjorų mitybos poreikius, taip pat siūlo trinto maisto valgiaraštį. Siekiant užtikrinti, kad patiekalai klientams būtų pristatyti karšti ir švieži, kai kurios maisto pristatymo paslaugas teikiančios įmonės naudoja siurso priemonėmis su integruota orkaitė ir pristatymo metu patiekalai lėtai šildomi. Maistas taip pat vežamas atskirose izoliuotose dėžutėse, kur visada išlieka karštas. Ši vertinga paslauga palaiko senjorų sveikatą ir gerovę. Užsakymas internetu leidžia senjorų artimiesiems patogiai tenkinti savo artimųjų poreikius. Taip pat yra galimybė pateikti užsakymus telefonu arba per kurjerį.

Apie

Prieš ketvirtį amžiaus „Apetito“ pristatė visuomenei naują paslaugą – „Jūsų mobilusis restoranas“ („Your mobile restaurant“). Nuo pat pradžių duoto pažado pristatyti aukštos kokybės pietus senjorams tiesiai į namus laikomasi iki šiol. Būtent todėl paslauga vėliau buvo vadinama „Apetito zuhaus“ („Apetito“ į namus“), o nuo 2011 m. – „Country-kitchen by Apetito“ („Kaimiška virtuvė „Apetito“). Per visus šiuos metus nepasikeitė vienas dalykas: poreikis išlaikyti aukščiausią kokybę naudojant kokybiškas sudedamąsias dalis, didelę meniu įvairovę su naujais receptais ir patikimą pristatymą tiesiai į namus.

„Kaimiškos virtuvės“ virėjai gamina ne tik klasikinį vokišką maistą, bet ir populiarius Viduržemio jūros regiono patiekalus. Visi gali pasirinkti patiekalą pagal savo skonį. Įmonė didelę reikšmę teikia natūraliam skoniui ir atsisako visų dirbtinių priedų, pvz., skonio stipriklių, prieskonių, mielių ekstrakto, dažiklių, taip pat fosfatų ir druskų. Bendrovės paruoštas ir užšaldytas maistas taip pat platinamas per vietos partnerius ir gerovės asociacijas, tokias kaip Vokietijos Raudonasis kryžius, „Johannitern“, „Diakoniestationen“, „Caritas“ ir „Arbeiterwohlfahrt“.

Sėkmė

Šios bendrovės sėkmė užtikrinama laikantis tvarumo ir ilgaamžiškumo principų, tenkinant vartotojų poreikius. Iniciatyva palengvina kasdienį senjorų gyvenimą, išlaikant jų savarankiškumą ir palaikanti socialinius ryšius. DIN ISO 9001 sertifikatai ir reguliariai gaunami DLG kokybės patikrinimo apdovanojimai yra ypač aukštos kokybės maisto produktų įrodymas.

Iššūkiai ir perkeliamumas

Gali būti sunku rasti tinkamus partnerius, tačiau, užmezgus šias partnerysτές, jos tampa neįkainojamos. Senjorų informacinių technologijų gebėjimai naudotis platforma gali kelti sunkumų, tačiau įmonė nustatė, kad dažnai šeimos nariai pateikia užsakymus už senjorus. Taip pat įmonė turi specialią telefono liniją užsakymams arba, kad viskas būtų dar paprasčiau, senjorai gali pateikti užsakymą tiesiogiai pristatymo darbuotojams. Tai gali panaikinti slaugytojų, kaip paslaugų tarpininkų tarp įmonės ir senjorų, poreikį. Bendrovė savo paslaugas siūlo be jokių įpareigojimų senjorams, tokiu būdu suteikdama lankstumo ir pasitikėjimo.

Produktai ir (arba) paslaugos: senjorų maitinimo standartai ir procedūros

Regionas: Vokietija

„*Stiprūs senatvėje.
Maitinkitės sveikai,
gyvenkite geriau.*“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

„Fit im Alter“ yra Vokietijos sveiko maitinimosi ir mankštos iniciatyvos „inFORM“ programa. Iniciatyvos tikslas – nuolat gerinti žmonių mitybos įpročius ir skatinti fizinį aktyvumą. „Fit im Alter“ atitinka DGE kokybės standartą, skirtą maisto pristatymo ir maisto tiekimo senjorams skirtoms institucijoms. Iniciatyva „Stiprūs senatvėje. Maitinkitės sveikai, gyvenkite geriau“ siekia optimizuoti vyresnio amžiaus žmonių mitybą ir atnaujinti specialistų, informacijos skleidėjų ir senjorų žinias apie vyresnio amžiaus žmonėms tinkamą subalansuotą mitybą ir mankštą. Iniciatyvos tikslas – patenkinti vyresnio amžiaus žmonių poreikius ir taip išlaikyti aukščiausią įmanomą gyvenimo kokybę tiek senjorams skirtose įstaigose, tiek namuose, tiek darbo su senjorų grupėmis metu.

Apie

Ši programa įgyvendina koncepciją, kuriai suteiktas Federalinės maisto ir žemės ūkio ministerijos sertifikatas. Ji kuria poreikiais pagrįstus sprendimus šiose srityse:

- dietologija ir mityba senatvėje;
- paprasti būdai palengvinti savarankišką maitinimąsi;
- atsižvelgia į regioninius, sezoninius ir tradicinius patiekalus bei individualius poreikius;
- glaudus ryšys su slaugos vadyba ir aktyvus gyventojų dalyvavimas.

DGE kokybės standarto dėl maisto pristatymo senjorams ir slaugos institucijoms tikslas yra teikti pagalbą maitinimo įstaigoms ir tuo pačiu metu užtikrinti tvarumo principą, kad klientams ir gyventojams būtų teikiamos standartizuotos paslaugos.

Sėkmė

Programa remia aukštos kokybės maisto tiekimą vyresnio amžiaus žmonėms, atsižvelgiant į mitybos ir fiziologines rekomendacijas. Patiekalai pateikiami patraukliai ir gaminami kruopščiai derinant skonius. „Fit im Alter“ skatina ir motyvuoja senjorus valgyti sveikai ir užtikrina, kad jie būtų aprūpinti tinkamais vitaminais ir maistinėmis medžiagomis. Glaudžiai bendradarbiaujant su visomis suinteresuotosiomis šalimis, programa atitinka įvairius reikalavimus, susijusius su maistu ir gėrimais senjorams, turintiems, pavyzdžiui, rijimo problemų, demenciją ar kitų sunkumų.

Iššūkiai ir perkeliamumas

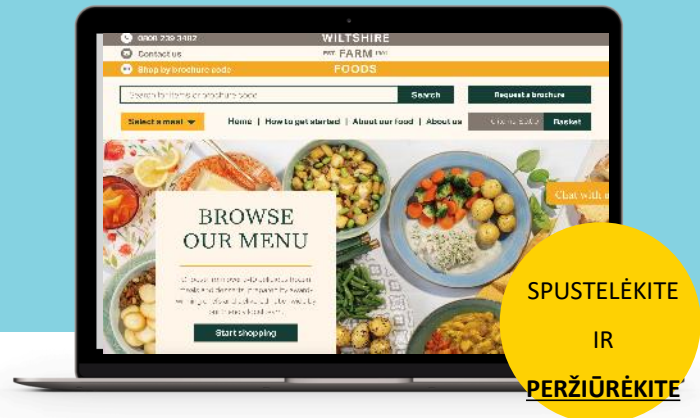
Šiai koncepcijai būtini apmokyti ir kompetentingi darbuotojai bei pastovus bendradarbiavimas su senjorais, slaugytojais / personalu / maisto tiekėjais ir pristatymo paslaugų teikėjais. Valgymas turėtų būti vertinamas kaip patirtis. Sutelkus dėmesį į periferinius poreikius ir išorinius veiksnius, turinčius įtakos senjorų valgymo procesui (pvz., stalo įrankius, sezoninius skirtumus), atsiranda naujų maisto paslaugų ir produktų inovacijų galimybių.

Programoje matomas pavyzdinis jų interneto svetainės naudojimas visiems suinteresuotiesiems subjektams. Įmonė siūlo internetinius seminarus, praktinius pavyzdžius, receptus ir pagrindinę informaciją apie visus programos aspektus ir kokybės standartų procesą. Tokiu būdu bendrovė kuria standartizuotą požiūrį į maitinimą ir judėjimo skatinimą ir taip gerina Vokietijos senjorų sveikatą. Tai itin lengvai perkeliamas veiklos būdas.

Produktai ir (arba) paslaugos: „Wiltshire Farm Foods“, maisto pristatymas

Regionas: Nottingham, Jungtinė Karalystė

„Mėgaukitės namų saugumu ir šiluma, o mums leiskite pristatyti džiaugsmą su kiekvienu patiekalu.“



Kodėl tai vadinama gerąja praktika?

Įmonė „Wiltshire Farm Foods“ siūlo maisto pristatymo paslaugą senjorams ir tiekia vyresnio amžiaus vartotojams paruoštus subalansuotus patiekalus visoje Jungtinėje Karalystėje ir Airijoje. Tokia paslauga padeda tenkinti skanių, sveikų, subalansuotų ir patogių patiekalų paklausą senjorų rinkoje ir prisideda prie bendros jų sveikatos ir gerovės. Nuo 2021 m. liepos mėn. bendrovė, laikydama tvarumo principo, pradėjo įgyvendinti naują surinkimo ir perdirbimo sistemos strategiją, surindama tuščius indus iš vartotojų. Tai visiškai nauja schema ir pirmoji tokia visame pasaulyje.

Apie

„Wiltshire Farm Foods“ įmonė įkurta 1991 m. Nuo to laiko ji su savo pagrindiniu virėju ir dietologu kuria valgiaraščius, gamina maistą ir pristato jį tiesiai vartotojams į namus. Įmonės tikslinė grupė yra vyresnio amžiaus žmonės, į kuriuos yra orientuoti tradiciniai mėgstami pusryčių, pietų, vakarienės patiekalai ir desertai. Bendrovė gamina ir pristato sveiką, subalansuotą ir net sutrintą ar modifikuotą tekstūrą maistą, atitinkantį visus vyresnio amžiaus žmonių mitybos poreikius. Įmonės patiekalais ir paslaugomis džiaugiasi daugybė vartotojų, bet ypač senjorai.

Įmonė siūlo daugiau kaip 300 patiekalų, kuriuos galima užsisakyti internetu, naudojantis programėle arba telefonu. Šie patiekalai yra ne tik skanūs, bet ir tinkamai subalansuoti maistingumo prasme, bei gali būti tiesiai iš šaldiklio patogiai pagaminti mikrobangų krosnelėje ar orkaitėje. Klientų pageidavimu, bendrovė siūlo bekontaktį pristatymą. Pristatymas žemyninėje Jungtinės Karalystės dalyje yra nemokamas, nes įmonė naudoja vietinių komandų vairuotojų paslaugomis.

Sėkmė

Bendrovė „Wiltshire Farm Foods“ turi daugiau kaip 30 metų patirtį ir yra laimėjusi keletą apdovanojimų (įskaitant du Karalienės apdovanojimus už verslą („Queens’s Award for Enterprise“)). Ji siūlo sprendimus pagal šiuolaikinius vartotojų (ypač pažeidžiamų grupių – vyresnio amžiaus žmonių) poreikius, sekdamą jų kasdien suvartojamą maistą ir stebėdamą jų mitybą ir sveikatą. Įmonė sėkmingai naudoja vietinę žiniasklaidą (pvz., Kalėdinį žurnalą) bendravimui su senjorais. Ji surengė konkursą klientams, kad jie pasirinktų receptus tų patiekalų, kurie jiems patinka labiausiai. Laimėtojai patiekalą gamino bendrovės vyriausiasis virėjas. Ši idėja sėkmingai padėjo bendrauti su tiksline grupe ir pateikė komandai idėjų, kaip kurti skanesnius ir sveikesnius patiekalus. Bendrovės tinklalapį paprasta naudoti ir jame galima patogiai išsaugoti savo mėgstamus patiekalus ar pakartoti ankstesnius užsakymus. Užsakymai taip pat priimami telefonu, jei programėle ar kompiuteriu senjorai nesinaudoja.

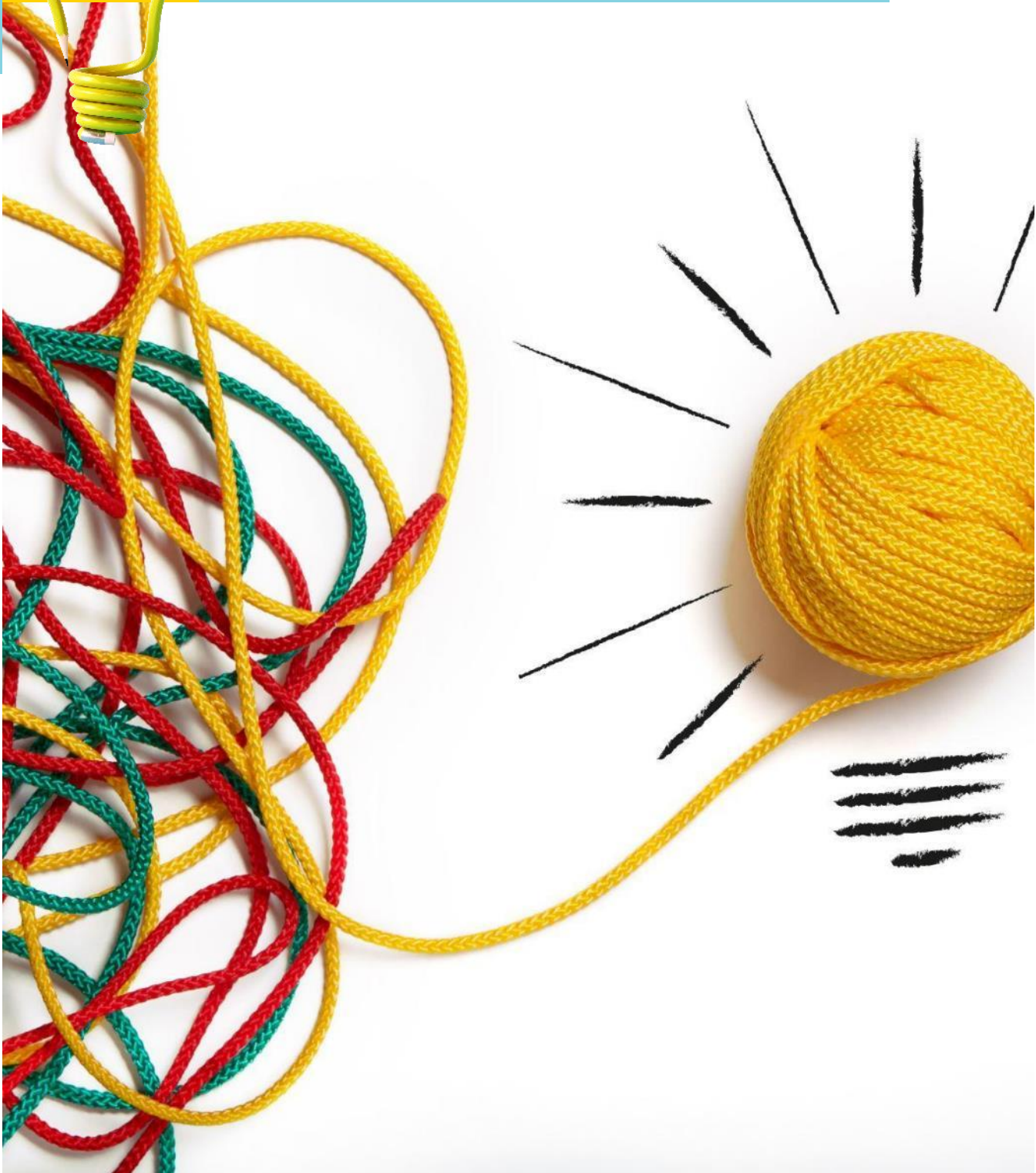
Iššūkiai ir perkeliamumas

Šiuolaikinėje rinkoje didėja skanių, patogių, sveikų patiekalų paklausa besiplečiančiai senjorų grupei, bet jų vis dar trūksta. Maisto gamintojams sveikesnių maisto produktų ir paslaugų, užtikrinančių sveiką senėjimą, gamyba ir tiekimas yra perspektyvi verslo niša. Bet tai yra iššūkis, nes rasti patyrusių virėjų, galinčių sąmoningai ir nuosekliai kurti skanius ir maistingus patiekalus tiksliniams vartotojams, yra sudėtinga.

COVID-19 pandemijos metui prireikė daugiau bekontaktio pristatymo paslaugų, todėl reikia daugiau vietinių vairuotojų (pristatymo komandų), kurie galėtų teikti aukštos kokybės paslaugas. Naujos veiklos pradžioje turėti aukštos kokybės vietos pristatymo komandą gali būti sudėtinga. Tačiau šis verslo modelis turi didelį potencialą būti įgyvendinamas kituose pasaulio regionuose.

07

Išvados



Išvados

Šiame „Gerųjų praktikų gide“ pateikiama išsami informacija apie tai, kaip skatinti sidabrinę ekonomiką ir šiuolaikinę maisto rinką taikant inovacijas. Remiantis pateiktais gerųjų praktikų pavyzdžiais galima teigti, jog maisto rinka senjorams yra itin įvairialypė: nuo novatoriškų maisto papildų ar maisto žmonėms, turintiems specifinių sveikatos problemų, kūrimo iki maisto pristatymo paslaugų ir maisto ruošimo kursų.

Gerųjų praktikų gide pristatyta 20 skirtingų pavyzdžių, rodančių maisto rinkos svarbą sidabrinės ekonomikos sektoriui. Gerosios praktikos sklaida yra vienas iš pagrindinių principų, kuriais remiantis šalys gali dalytis patirtimi. Analizuodami, ką kitos šalys turi ir daro, skatindami senjorų maisto rinkos plėtrą, įvairių šalių profesinio rengimo ir mokymo specialistai gali pasinaudoti pavyzdžiais, ieškodami kaip spręsti vietos problemas ir spragas maisto rinkos ekosistemoje.



**innovating
food** for seniors

maisto inovacijos senjorams