

Design Kit:

The Course for Human-Centered Design

Xammar Band | 2016



Javier
García

Javier
Vanoli

Jordi
Valverde

Mohamed
El Machti

Pau
Villier

Carlos Alberto
Rodriguez
Behning

The Design Process

Inspiration

Ideation

Implementation

Design Challenge

**How Might We Provide
Healthier Food Options
for People in Need?**



Inspiration Phase



Let me
introduce you
Mónica

Mónica is a worker who spends all day outside home. She is unmarried, and the only help she has is from her mother.

Age: 25-35

Bigger limitation: Time

Budget: Limited, but not extreme

Setting: Derek, his son, eats everyday in the school, but he is starting to have some bad eating habits. Milagros, his grandmother, is a pensioner. She has a limited budget.



Planning a Research

People to Learn from

- Karen (who is vegan)
- Elisabeth (owner of a fruit shop and pregnant)
- Mrs. Guadalupe Ferrer (grandmother)
- and some people with food intolerances or limited budget

Experts to Speak to

- Toni Massanés (from Alícia Foundation)
- Marta Valverde (chef and restaurant owner)

In-Context Immersion Locations

- Nostrum (“Low-cost” restaurant chain)
- A local school canteen

Analogous Inspiration Locations

- We’re going to manage a small survey by email
- And then we will contrast what people answer
- And what Google answer for the same questions

Building an Interview Guide

Opening General

- How many are you for eat each day?
- Who is "the responsible" for the kitchen?
- The everyday food , is similar with which you had as a child?
- In your family has someone with some kind of food intolerance?

Then Going Deep

- Where do you usually buy your food? Why?
- Do you control how much do you spend on food? How?
- Do you think you eat "right" is more expensive? Why?
- How "ecological value" influence your purchase decision?
- For you, what is the purpose of eat healthy? feel healthy, be "handsome," "be fashionable"?





Ideation Phase





Synthesis

Tabla respuestas entrevistas email "Mónicas"

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1.	1. Describe tu última comida en casa ¿Qué se servía? ¿Comprado, congelado, hecho en casa?	2. ¿Dónde suelen comprar vuestra comida?	3. ¿Controlas de alguna forma lo cuanto gastas en alimentación?	4. ¿En tu familia tiene alguien con algún tipo de intolerancia alimentaria? ¿Y vegetarianos o veganos?	5. ¿Dónde crees que más gastas dinero: en verduras, congelados, caprichos,...	6. ¿La alimentación que tienes hoy, es parecida con la que tenías de niño?	7. ¿Qué entiendes por comida sana o alimentación saludable?	8. ¿Crees que comer "saludable" cuesta más caro?	9. ¿Cómo influye en tu decisión de compra el valor ecológico, km 0, de autor... a la hora de escoger entre opciones: influye si es saludable o no?	10. Y por último, para contestar con unas pocas palabras: "Comer sano" se relaciona con:	
1	Hojaldre al horno relleno de salmón y espinacas. Hecho en casa.	Normalmente en el supermercado, excepto la fruta y verdura que las compro en la frutería.	No mucho, si hay dos productos iguales, sí que intento elegir el más económico, pero nada más.	No, nadie tiene intolerancias alimentarias, ni tampoco hay nadie vegetariano ni vegano.	No somos de comprar muchos caprichos, así que cuando más gastamos es en carne y pescado, porque es lo más caro.	Si, es prácticamente igual.	Para mí una alimentación saludable es una alimentación equilibrada, comiendo de todo, sobre todo frutas y verduras, pero en la medida correcta, no abusando de comidas con exceso de grasas, por ejemplo.	No. Teniendo en cuenta que, para mí, una alimentación saludable tiene que ser rica en frutas y verduras, que es prácticamente lo más barato, no creo que sea caro comer saludable.	No influye en mi compra.	Tener mejor calidad de vida y encontrarte mejor físicamente.	
2	Anoche hice una crema de lentejas rojas, cebolla, calabacín y avena para cenar. Hecho en casa 100% algunos ingredientes ecológicos.	Es variable. Algunos productos en lugares de productos ecológicos, otros en el supermercado, otros en el mercado de fruta y verdura.	Si, destino una cantidad semanal a la compra.	No hay intolerancias alimentarias. Seguimos una dieta vegana.	Verdura y fruta sin duda.	Depende, con mi marido solíamos comer bastante balanceado, legumbres, verduras, frutas. Con mi papá abundaban las harinas y las carnes. De todas maneras, no se parece puesto que actualmente eliminé la proteína de origen animal.	Empiezo a consumir más alimentación variada, abundante en frutas y vegetales; mejor de proximidad y de temporada, que deja lado los productos de origen animal y está en armonía con la sostenibilidad del planeta.	Yo creo que no aunque sé que es cierto que la opción ecológica, en este país aún es poco accesible para la canasta de una familia estándar.	Si, todo influye.	Incluir colores en los platos (colores de los vegetales sin colorantes, obviamente), variedad, alimentos vegetales crudos y comer de forma lenta y saboreando cada alimento.	
3	Empanadillas hechas por una amiga, una parte hecho en casa, pero con la masa comprada en super.	frutería, carnicería y supermercado	sí, tenemos un presupuesto semanal fijo.	ninguna intolerancia. Tampoco vegetarianos.	verduras, carne y pescado - creo pero creo que una parte va a caprichos, más que yo quiero pensar.	una parte sí, la comida hecha en casa y durante la semana con pocos caprichos. Otra parte no porque en Finlandia en los años 90 solo se permitía hablar de que hay que comer verduras, no había mucha disponibilidad y eran caras. Nada que ver con la oferta que tengo hoy donde vivo.	cocina poco procesada, que está más o menos consciente de donde procede lo que comes. tener equilibrio en que come más verdura y una cantidad limitada de proteína y hidrocarburos.	no cosa más caro pero cuesta más atención, porque tienes que dedicar un cierto tiempo para planificar y cocinar y no siempre se dispone de este tiempo, vas a la solución rápida y compras algo preparado.	huevos y aceite pero absolutamente todo no, hay un límite que estoy dispuesto a pagar, pero pasado ese límite ya no me importa más las razones porque los productos ecológicos tienen que ser más caro porque sí.	comer verdura y hortalizas cada día, limitar la cantidad de grasas, evitar excesos.	
4	Me hice un huevo cocido, le agregué anchos y algo de queso feta. Vaya, un revoltillo.	En una tienda con productos bio que está en el barrio.	No controlo demasiado.	No y no.	en la comida del día a día. El vermicina, el desayuno, ya que mezclo mussel, frutos del bosque, kefir y frutas...	Para nada	Una alimentación variada y equilibrada que provenga de una agricultura ecológica, pero en realidad no creo que exista algo totalmente saludable.	Si, lo creo.	Para mí es importante conocer la calidad del producto, pero en general también para mí es saludable no comer raciones demasiado grandes.	origen, cantidad, ambiente en el que se come, etc	

THEME:

Supermarkets

INSIGHTS:

Chains have reacted
and want to sell fresh products.

Chains accustomed us to have too
much variety and low price.

Chains aren't equal,
some are "more sensitive" than others.

THEME:

Personal habits

INSIGHTS:

People are unaware of the seasons and the supply of local fresh food.

The time affects our consumer habits more than economic constraints or healthy preferences.

People generally know what is a healthy or unhealthy eating.

THEME:

**Out of
the box**

INSIGHTS:

People create WhatsApp groups to share local food production with friends or neighbors.

People should be aware that fresh food has a very limited life time.

People are affiliating themselves with cooperatives in order to have access to healthy food at more affordable price.

“How Might We” Questions



INSIGHTS:

Chains aren't equals,
some are "more
sensitive" than others.

HMW:

**How might we teach
people to purchase
healthy/responsible
food also in
supermarkets/chains?**

INSIGHTS:

The time affects our consumer habits more than economic constraints or healthy preferences.

HMW:

How might we offer healthy food so inviting, accessible and affordable as the fast-food offer?

INSIGHTS:

People should be aware that fresh food has a very limited life time.

HMW:

How might we redirect the not sold food (which is going to waste) to people who can't buy it?

A list of insights of Mónica's needs:

to be able to know which are the seasonal fruits/vegetables

to be able to recognize which are the local and fresh foods in opposite of foreign/transported from afar

a way to know the cost of a recipe before preparing it

to be able to cook/prepare fresh/healthy food without spending too much time doing it

to be able to persuade children that fresh/healthy food is so cool

a way to know at a given time which supermarket chain could offer her the best fresh/healthy food

to be able to find new recipes every time, but without hassle

a way to know what she could cook with a particular vegetable or fresh food

a way to be notified about promotions from the local fresh/healthy food deals

a way to achieve a fresh/healthy food in accordance with her preferences and healthy needs

a way to purchase fresh/healthy food in a easy, fast and convenient way

a way to share their surplus food in order to avoid throwing food in the garbage

a way to know which alternative foods could be used instead of one that does not suit her or that is unavailable

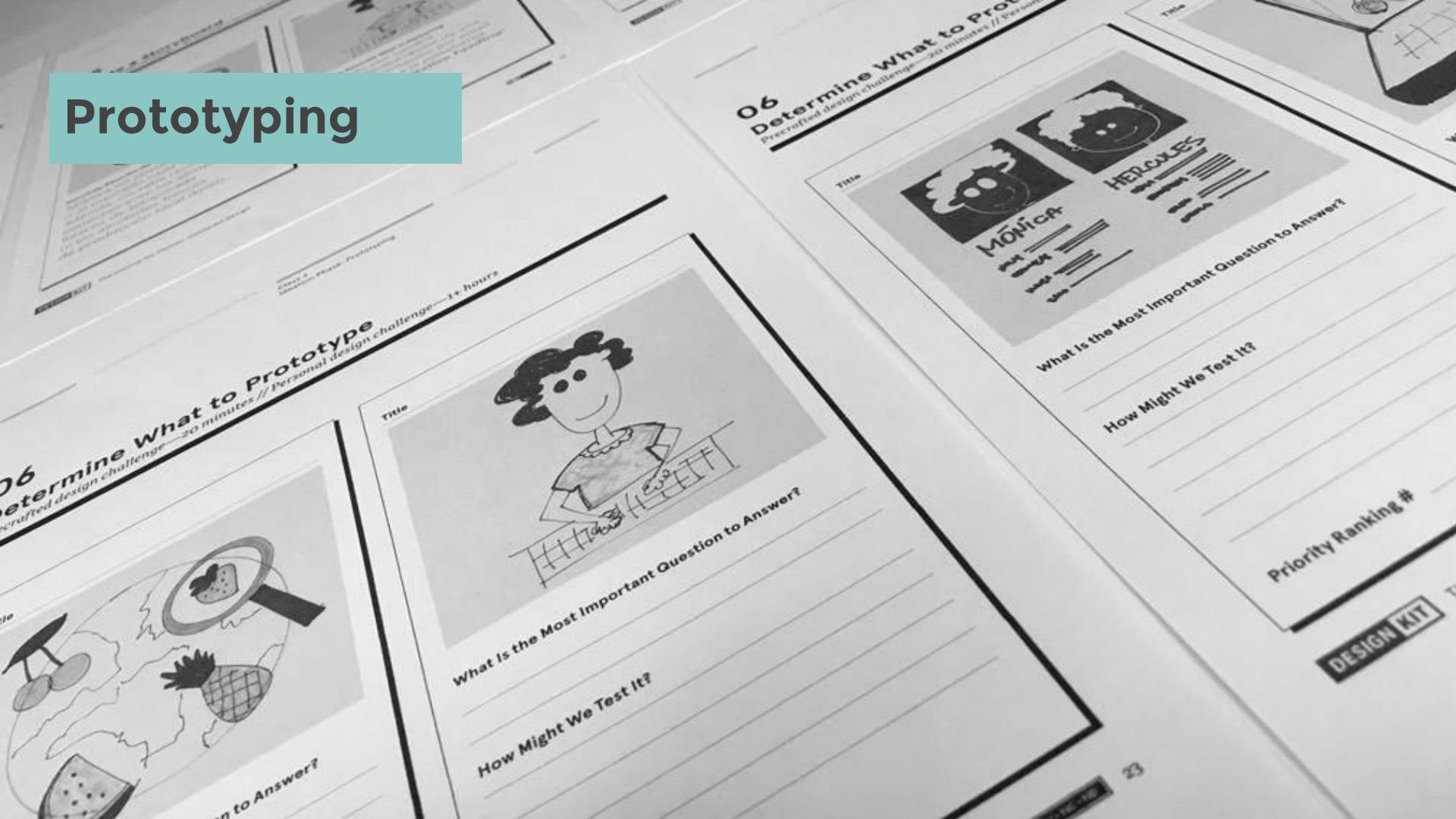
a way to organize the week's purchase list, considering their needs, preferences and local fresh/healthy offers/availability

a way to change some existing bad eating habits to new and good eating habits.

a way to know what foods in your kitchen would be about to expire and thus prioritize recipes for them

a way to organize in order to have a balanced, healthy, rich and diversified feeding

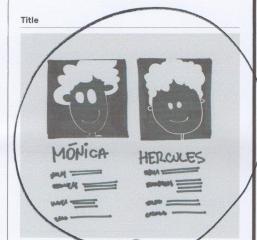
Prototyping



06

Determine What to Prototype

Precrafted design challenge—20 minutes // Personal design challenge—1+ hours



What is the Most Important Question to Answer?

Cuál es la mejor forma de obtener los juguetes de los intermedios?

How Might We Test It?

-Añadir de pregunta "me gustó" y "no me gustó", debían tener diferentes formas de obtener información.



What is the Most Important Question to Answer?

Como entregarles la retroinformación de interior.

How Might We Test It?

-Algo muy visual
BUSCADORES efecto google

06

Determine What to Prototype

Precrafted design challenge—20 minutes // Personal design challenge—1+ hour



What is the Most Important Question to Answer?

Cómo una una lista de compra del siglo XXI?

How Might We Test It?

-PODRÍANOS UTILIZAR TREND, SIRE, ENVIOS A SÚPER@
- Hay que pensar como se monta la lista.



What is the Most Important Question to Answer?

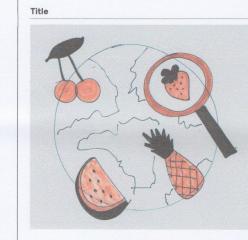
Qué alternativas hay a los productos ya puestos en la papa? como enfocarlos a la gente both, que no peta un poco, humita

How Might We Test It?
I/ Creación/ de un "bot" Interactiva
II/ "Flujo" Journey map

06

Determine What to Prototype

Precrafted design challenge—20 minutes // Personal design challenge—1+ hours



What is the Most Important Question to Answer?

Como enviarles a Mónica que producto sin de temporada? hoy!

How Might We Test It?

Fruit Ninja Game
Newsletter Visual Básico



What is the Most Important Question to Answer?
Como hacer que Mónica participe activamente y promocione la APP.

How Might We Test It?

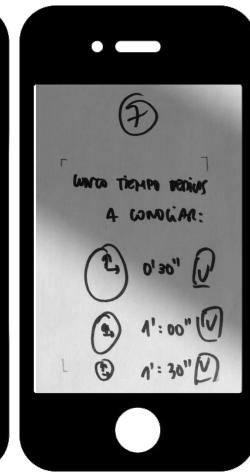
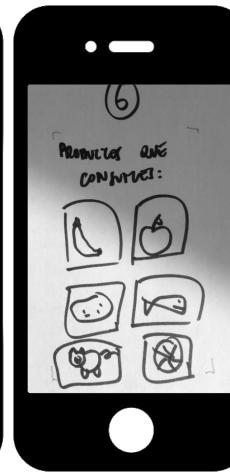
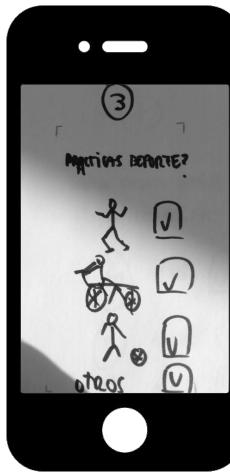
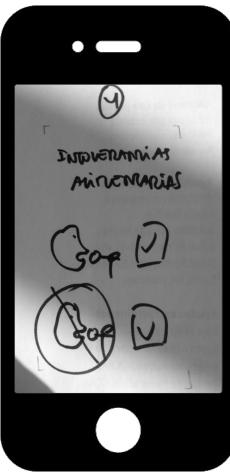
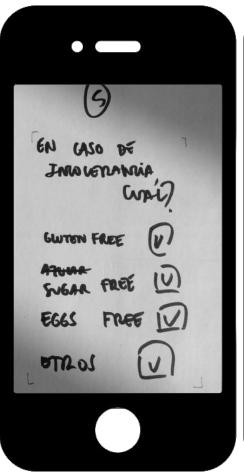
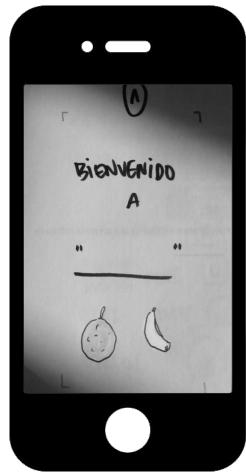
Sorteo Semanal de Productos locales (Km0) - Cuál mas actividad más punto/charaje en el Sorteo.
Campos Invitaciones

Point of View

Purchase healthy food should be so comfortable, easy and awesome as buying fast food.
Besides, we should be able to use all the smart modern resources...

There is nothing more “old school” than finding a recipe in a printed cookbook and list stuff to go shopping.

Paper-prototyping



Journey map

Monica - Lista de Compras - Journey Map			
Archivo	Editar	Insertar	Formato
Datos	Herramientas	Complementos	Ayuda
Solo comentarios			
Que hace Monica?	Planificacion	Confirma existencias	Sale a comprar
	Define (en su mente o en papel) el calendario de comidas para la proxima semana, que incluye	Con todos los datos recabados el dia anterior Monica hace una lista de ingredientes para la proxima semana.	Va al mercado de barrio a comprar los productos en la lista
	- Que dias cocinara? Solo cenas? - Cuantas personas comeran cada dia? - Que comidas cocinara cada dia?	Con esa lista, comprueba en su cocina la existencia de ingredientes y borra de la lista lo que ya tiene. En la lista solo queda lo que necesita comprar.	
		Aqui la lista ya queda completa.	
Que piensa Monica?	No eta segura de que cocinar.	Se da cuenta que tiene que utilizar productos que proximamente caducan y que no ha planificado ninguna comida con dicho producto, o sea que tiene que modificar el menu para utilizarlo. De otra forma ella deberia tirar el producto a la basura sin haberlo consumido.	En el mercado no encuentra los productos necesarios para su lista y tiene que modificar su menu, generando los mismos problemas anteriormente mencionados.
Posibles problemas?	Quiere comer sano, pero no quiere complicarse porque durante la semana tiene poco tiempo. Teme de cocinar siempre lo mismo y que al niño no le guste	Al ser una lista manual, cada vez que hace cambios en el Menu, ella debe volver a calcular los ingredientes y cantidades	Como esta fuera de casa, no tiene el tiempo ni la comodidad para volver a recalcular la lista, entonces compra productos alternativos esperando que pueda utilizarlos
			Compra de mas por miedo a que le falte y genera desperdicios y exedentes de productos que seran un problema para la planificacion de la proxima semana
			Compra de menos de lo necesario, por lo cual debera volver a salir de compras en la semana, esto le generara mas gastos y comprara en supermercados productos de dudosa procedencia

Storyboards

I DON'T HAVE TOO MANY TIME. I'M VERY BUSY WOMAN AND IN BECAUSE IT IS LOVE "FOODPLANNER"!!

DIRECTLY ON THE HOME PAGE I CAN SEE DOWNTIME SPECTACULAR FOOD PICTURES

ALWAYS HEALTHY RECIPES, BASED ON THE FRESH LOCAL FOODS AND ALSO ON THE FOODS IN SEASON.

I LOVE ADDING RECIPES ON A WISH LIST, SO BEFORE "FOODPLANNER" WILL GIVE A SHOPPING LIST WITH ALL THE INGREDIENTS, FOR ALL THE RECIPES!!

YOU KNOW, SOMETIMES WE WANT TO COOK SOMETHING WITH A SEASONAL FRESH FOOD OR SOMETHING THAT WE ALREADY HAVE IN THE FRIDGE.

WITH THE "FOODPLANNER", THE ONLY I NEED TO DO IS TO SEARCH THE INGREDIENT THAT I'D LIKE TO COOK, AND... TCHAN! TCHAN!!

IN ADDITION, "FOODPLANNER" ALLOWS ME TO FILTER BY CALORIES, PREPARE TIME, COSTS AND DIFFICULTY.

I WISH MY MOTHER COULD HAVE HAD SO MANY FACILITIES WHEN I WAS A CHILD!!

THE RECIPES ARE FILTERED DEPENDING ON WHERE YOU'RE AND THE CURRENT DATE. THEREFORE, WE'RE ABLE TO FIND LOCAL AND SEASONAL FRESH FOODS.

THESE ARE RECOMMENDATIONS BASED ON MY PREFERENCES AND NEEDS.

- GPS
- DATE
- PREFERENCES
- NEEDS

IN EACH OF THE RECIPES!!!

I CAN SEE THE CALORIES, PREPARATION TIME, INGREDIENTS LIST... EVERYTHING!!!

THIS WILL SAVE ME TIME AND ALLOWS ME BE SURE THAT I'LL GO TO HAVE A BALANCED DIET...

"FOODPLANNER" IS TAILOR-MADE FOR SMALL PEOPLE!!!!

I'LL GET IMMEDIATELY A LOT OF RECIPES WITH THIS INGREDIENT!

00 4 JUL

Implementation Phase



Visual guide

Tienes que probar esto

Nis autem sequae re nem sum harupta tiumqui dolupta diatur aut aut laboressin et re sunt quiscia nimolor rem es aut et mo doluptatur aciam faccation corecust, ad ullabo. Unte rem quidunt, aped minimi, a dentor ad est endigendi dolorrumquis qui veliquissin percidem quam, ulpa cptis et que sandis alit, quae am, sitatio et volupta que doluptat. Ectem. Pis anis vitintium niatur?



Premio por chivarte Nis autem

foodplanner news #8

Premio por chivarte

Premio por chivarte Nis autem sequae re nem sum harupta tiumqui dolupta diatur aut aut laboressin et re sunt quiscia nimolor rem es aut et mo doluptatur aciam faccation corecuss, ad ullabo. Unte rem quidunt, aped minimi, a dentor ad est endigendi dolorumquis qui veliquissin percidem quam, ulpa cptis et que sandis alit, quae am, sitatio et volupta que doluptat.

Ectem. Pis anis vitintium niatur?

Aximagnamus et utem, licent aut eum cum ne con nonsequidi que dieratrem verem rehant omnimus separavera porene aerferum sitatis aturis duri magnim nusa volupti occumque est, odigimus restore, bone velesti occupauod id omnihilab. Et lacatrem reperio uspid modi modi gen dieratrem ente utempempe esedi con nichici ods aliqui culand effenso bencis quationet itaqi quam pid quaten.



15

Así se lo montan en Bombay

Premio por chivarte Nis autem sequae re nem sum harupta tiumqui dolupta diatur aut aut laboressin et re sunt quiscia nimolor rem es aut et mo doluptatur aciam faccation corecuss, ad ullabo. Unte rem quidunt, aped minimi, a dentor ad est endigendi dolorumquis qui veliquissin percidem quam, ulpa cptis et que sandis alit, quae am, sitatio et volupta que doluptat.

Ectem. Pis anis vitintium niatur?

Aximagnamus et utem, licent aut eum cum ne con nonsequidi que dieratrem verem rehant omnimus separavera porene aerferum sitatis aturis duri magnim nusa volupti occumque est, odigimus restore, bone velesti occupauod id omnihilab. Et lacatrem reperio uspid modi modi gen dieratrem ente utempempe esedi con nichici ods aliqui culand effenso bencis quationet itaqi quam pid quaten.



Para garantizar el cumplimiento de la normativa vigente sobre protección de datos de carácter personal, le informamos que los datos que Usted nos facilita serán tratados por FOOD PLANNER, S.L. exclusivamente para mantener el contacto con Usted, informarle sobre novedades y mejorar el servicio. Si no desea que tratemos sus datos para las finalidades antes indicadas, por favor haga click aquí.

Le informamos también de que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos de carácter personal a través del correo electrónico: contacto@foodplanner.com o en FOOD PLANNER S.L., PLATÓ 26, 08008 BARCELONA.



f RACC

https://www.facebook.com/ClubRACC/

Pau

Food Planner

Crear una página



FOOD PLANNER
@Foodplanner

Contactar Me gusta Mensaje ...

Biografía Información Fotos Vídeos Más ▾

Producto/servicio

Estado Foto/video

Escribe algo en esta página...

Nivel alto de respuesta a los mensajes

A 66 800 personas les gusta esto

Codex-u Bike y Xavier Villegas Diaz

Invitar a amigos a que indiquen que les gusta la página

INFORMACIÓN >

fp Food Planner 7 h ·

Aquesta és la cistella que s'ha endut en Carlos Alberto només per a convidar un dels seus amics a usar l'aplicació de Food Planner. Aquest app t'ajudarà a triar els aliments sans que et quedin més a l'abast d'entre tots les propostes que pots trobar més... [Llegir més](#)



"Coming soon"

The next steps would be testing your prototypes,
create an action plan, create a pitch, reflect about
our solution before still moving forward...
but it's an issue for the future.

To be continued!

Thank you

IDEO.org

+Acumen

NovoEd

HCD COURSE 2016

by Design Kit Xammar Band

Carlos Alberto Rodriguez Behning, Javier García, Javier Vanoli,
Jordi Valverde, Mohamed El Machti and Pau Villier.