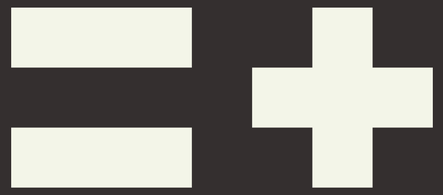


TRIPPEL

ET PROGRAM FOR SAMFUNNSINNOVASJON

STEFFEN KALLBEKKEN
MADS BRUUN HØY

Scandinavian Design Group

We help companies grow
by designing for people

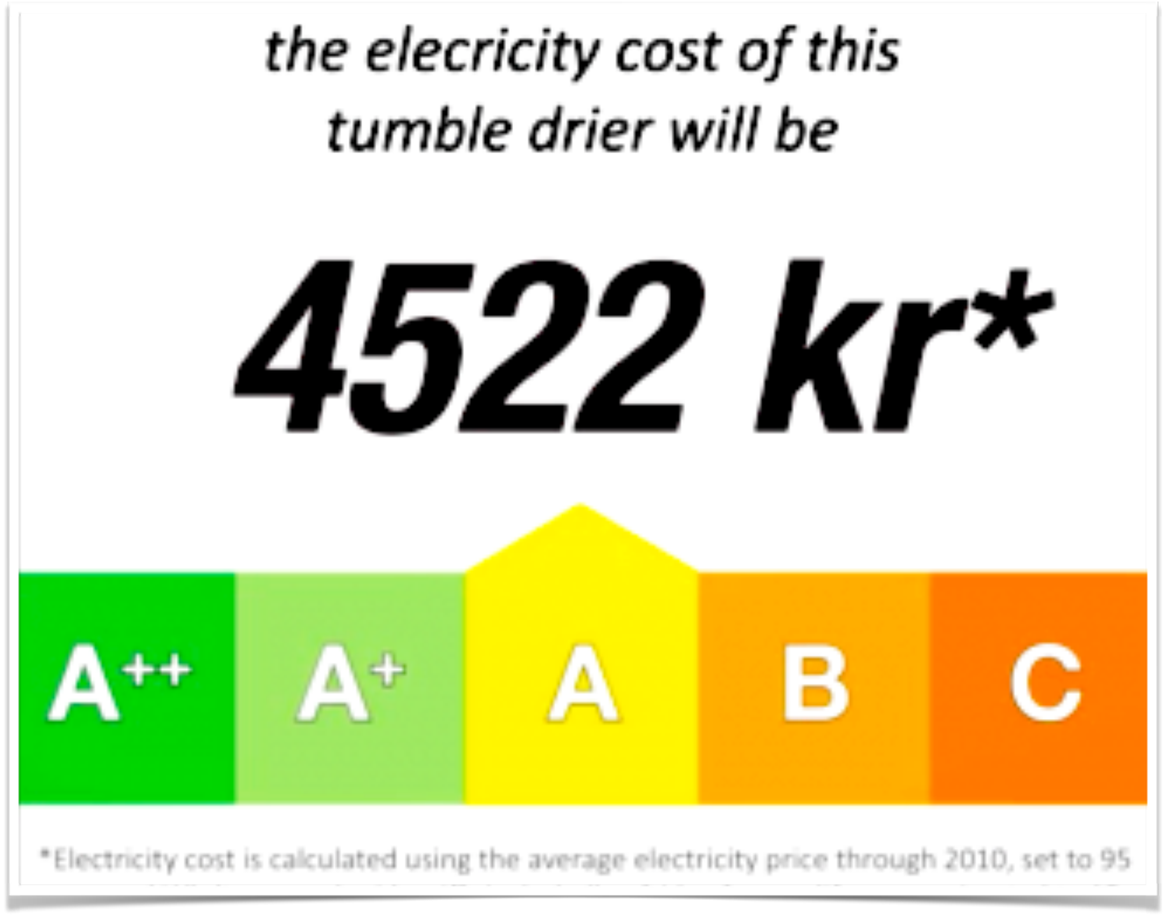
ALLE KUNDEBEHOV DEKKES I VÅRE BLANDINGER
KUNDEN BLIR INSPIRERT OG BAKER MER
UTSTYR OG TILLEGGSPRODUKTER
BLAND & BAK
HJEMMEBAKT
HALVT OM HALVT
DITT DAGLIGE BRØD
LESS IS MORE – MINDRE BRØD TIL HØYERE PRIS
SAMFUNNSANSVAR PÅ SOLIDARITET OG MATAVFALL
KOMMUNIKASJONSPAKKE
TRIPPEL

DET ER EN STØRRE BRIEF DER UTE.

GreeNudge

ET NUDGE ER ET VENNLIG DYTT I RIKTIG RETNING

GreenNudge vil utforske tiltak og virkemidler som utløser klima- og miljøvennlige valg



https://www.youtube.com/watch?v=XLwXK8OfjrU

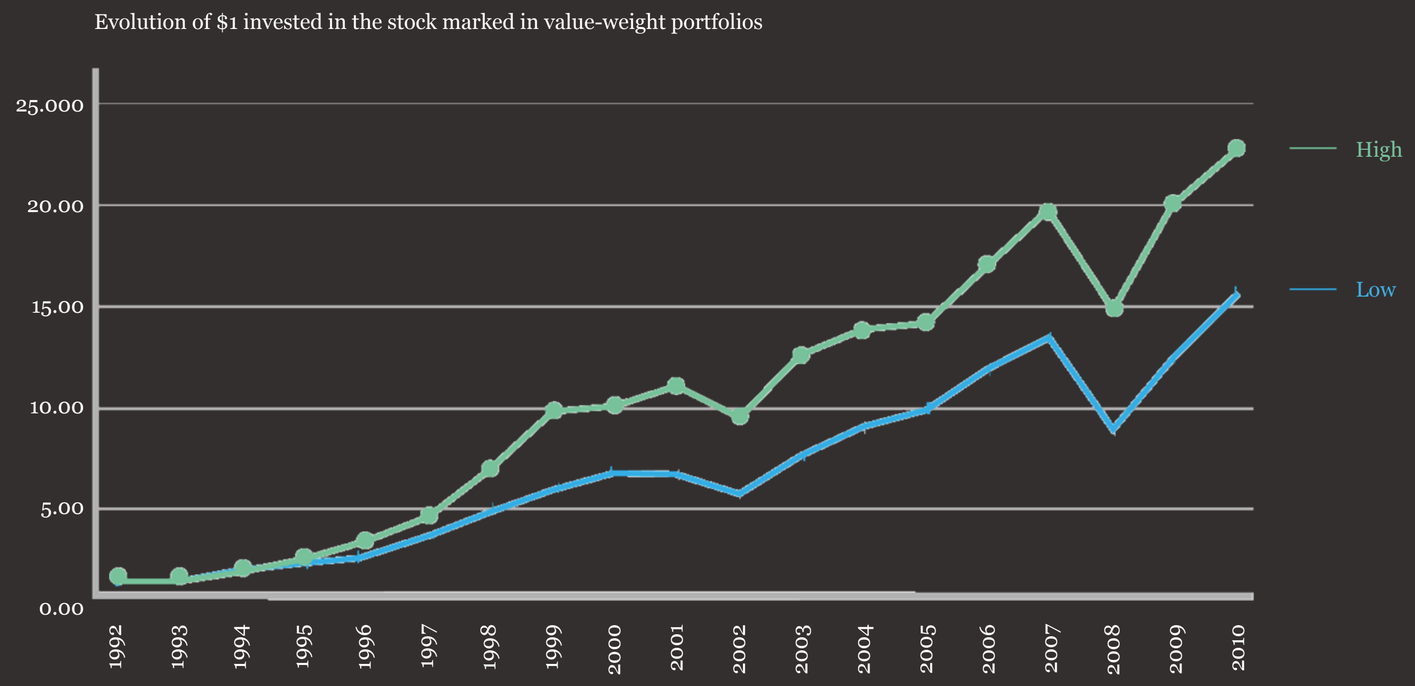
https://www.youtube.com/watch?v=9MImOh4hWUM

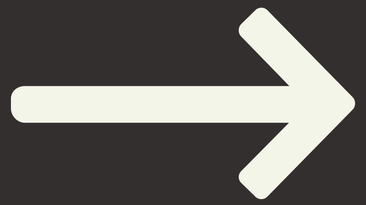
Scandinavian Design Group + *GreeNudge* = *Trippel*

KAN SAMFUNNSANSVAR VÆRE EN DRIVER FOR NY VEKST?

The Impact of a Corporate Culture of Sustainability on Corporate Behavior and Performance

(Eccles 2013)



FRA FILANTROPI  TIL FORRETNING

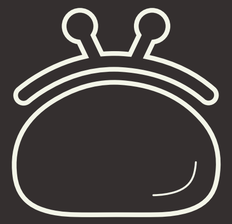
SAMFUNNET SLITER MED EN REKKE STORE FLOKER

Eldrebølgen

Klimaendringer

Matavfall og helse

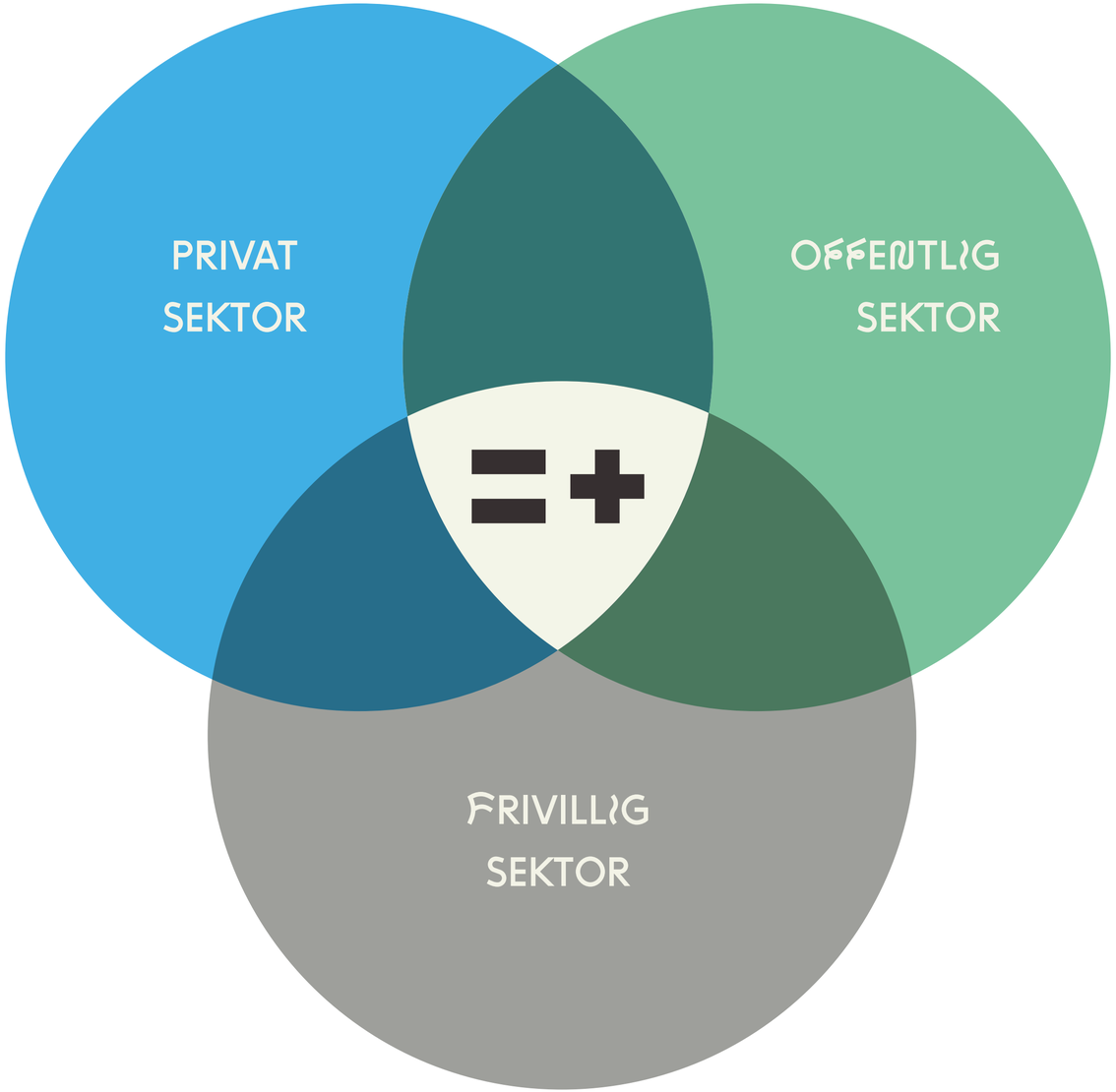
Urbanisering



Fattigdom

Slutt på svart økonomi

SAMFUNNSANSVAR SOM DRIVER FOR INNOVASJON, ER Å HANDLE POSITIVT I FORHOLD TIL DET SOM TIL ENHVER TID OPPFATTES SOM SAMFUNNETS STORE UTFORDRINGER.


PRIVAT
SEKTOR
OFFENTLIG
SEKTOR
FRIVILLIG
SEKTOR

TINE

Nortura

Comfort QUALITY Clarion

LERØY

FYLKESMANNEN I OSLO OG AKERSHUS

Studentsamskipnaden i Oslo og Akershus

FORSVARET

NG Norsk Gjenvinning

Matvett

Kompass & Co

FST. ~ 2011 FOOD STUDIO LILLEBORG

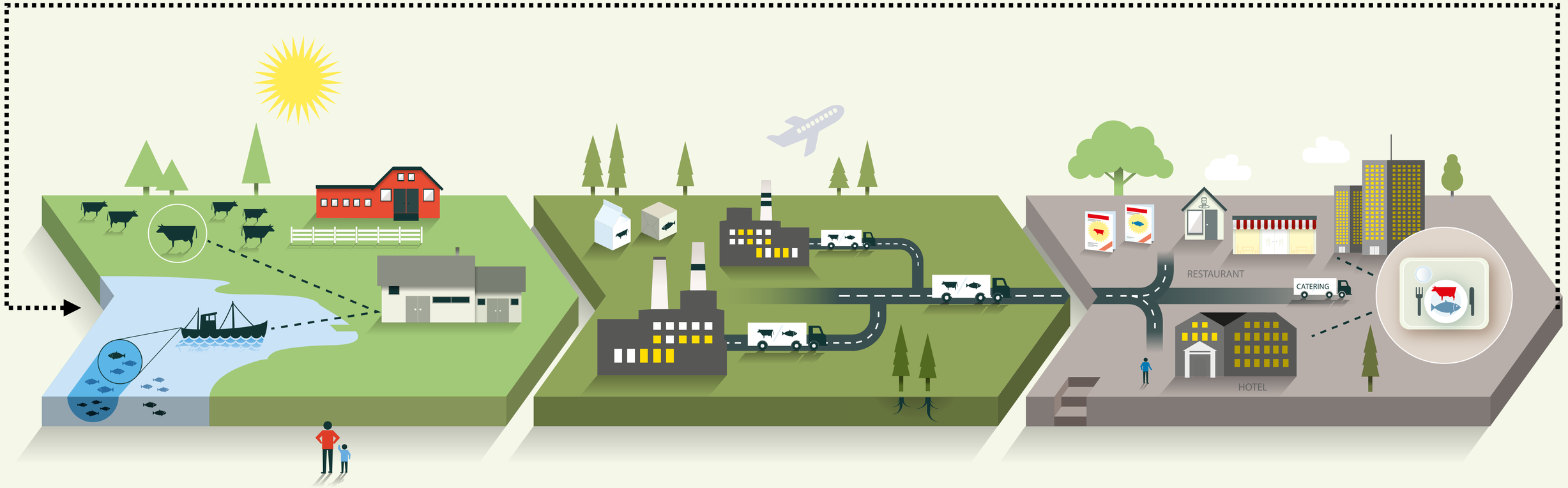
NORSK DESIGNRÅD
NORWEGIAN DESIGN COUNCIL

norden

°CICERO

Scandinavian Design Group

GreeNudge

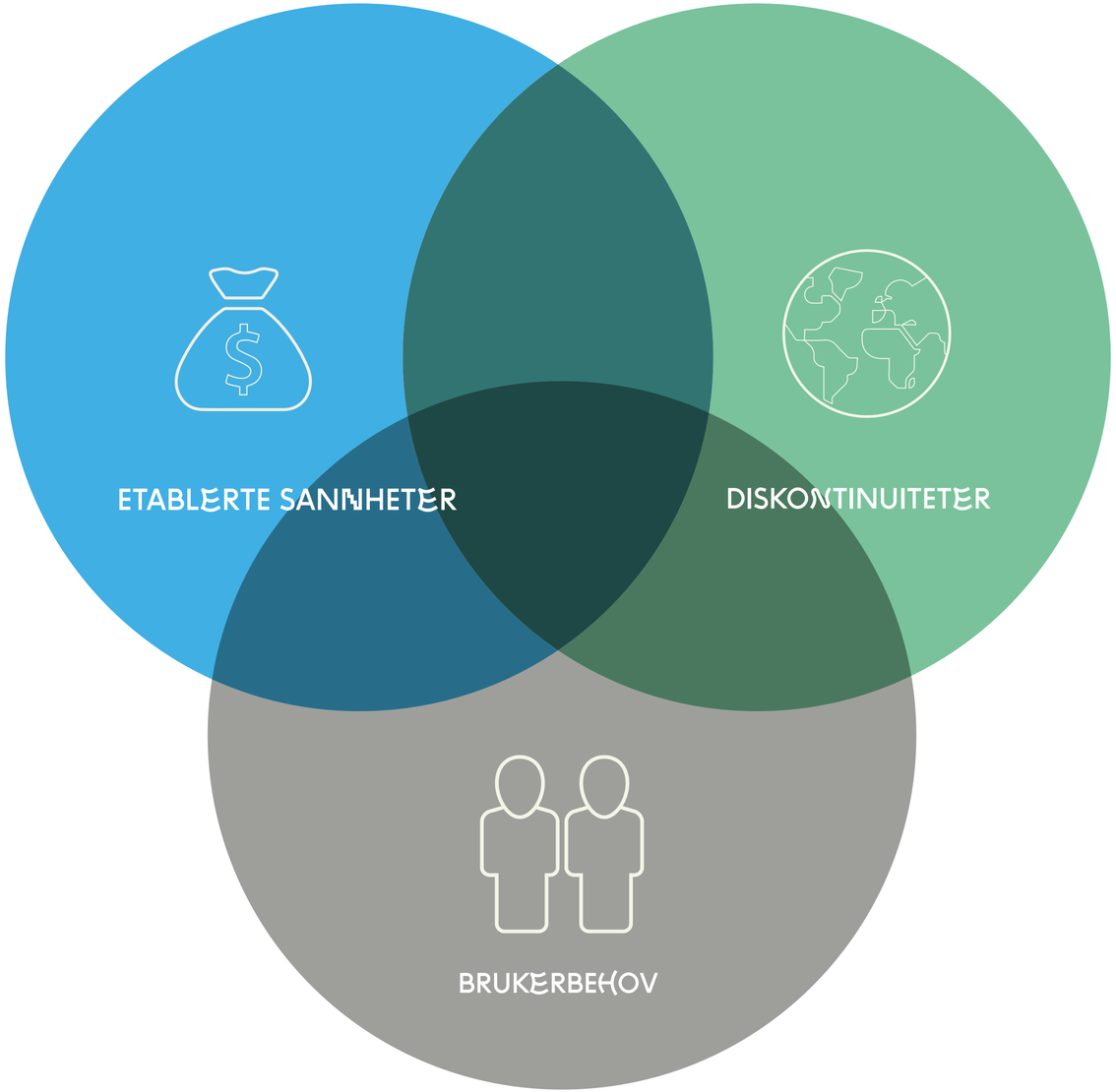


MØBILISERE — UTFORSKE — LAGE — UTVIKLE — EKSPERIMENTERE — VELGE — eat

Høsten 2014	6. og 20. november 2014	1. desember 2014	8. januar 2015	22 januar og 5. mars 2015	30. april 2015	1.- 2. juni 2015

PORTEFØLJE AV NYE VEKSTINITIATIV

FOR Å SKAPE NYE IDÉER
MÅ VI FØRST FINNE NY INNSIKT


ETABLERTE SANNHETER
DISKONTINUITETER
BRUKERBEHOV

06

Folk bryr seg og vil gjøre grønne valg

Men vi gjør det vanskelig for dem. Kan vi tilrettelegge for enkle og logiske grønne valg, har vi løst mange av utfordringene. Folk er opptatt av av bidra, men evner ikke alltid å gå den ekstra mila. Og hvorfor må det være en ekstra mil? Forenkling fryder.

"Jeg har så mye dårlig samvittighet for det jeg ikke får gjort av grønne bidrag"

PEOPLE PLANET PROFIT

NØKKELINNSIKT

01

Vi kan drive fra restauranten i tillegg til i restauranten.

Folk er mer og mer på farta og trenger servering i mellomrommene, eller mens de flytter seg fra A til B. Mat går fra å bare være produkter til å også være tjenester. Abonnement, levert og konsumert i mellomrommene, skole, arbeidsplass, etc.

"Hente både middag og barn i barnehagen høres bra ut. Det er ett mindre stopp mellom jobb og hjemme, hver dag"

PEOPLE PLANET PROFIT

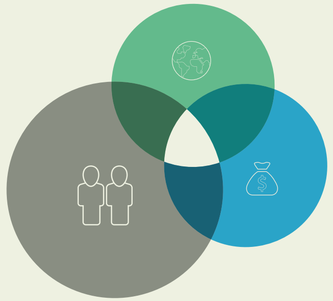
NØKKELINNSIKT

06

Folk bryr seg og vil gjøre grønne valg

Men vi gjør det vanskelig for dem. Kan vi tilrettelegge for enkle og logiske grønne valg, har vi løst mange av utfordringene. Folk er opptatt av av bidra, men evner ikke alltid å gå den ekstra mila. Og hvorfor må det være en ekstra mil? Forenkling fryder.

"Jeg har så mye dårlig samvittighet for det jeg ikke får gjort av grønne bidrag"



PEOPLE PLANET PROFIT

TRIPPEL

06

Folk bryr seg og
gjøre grønne val

Men vi gjør det vanskelig for dem. Kan vi tilrettelegge for enkle og
løst mange av utfordringene. Folk er opptatt av av bidra, men evn
mila. Og hvorfor må det være en ekstra mil? Foren

"Jeg har så mye dårlig samvittigh
jeg ikke får gjort av grønne bi

NØKKELINNSIKT

01

Vi kan drive fra restauranten i tillegg til i restauranten.

Folk er mer og mer på farta og trenger servering i mellomrommene, eller mens de flytter seg fra A til B. Mat går fra å bare være produkter til å også være tjenester. Abonnement, levert og konsumert i mellomrommene, skole, arbeidsplass, etc.

"Hente både middag og barn i barnehagen høres bra ut.
Det er ett mindre stopp mellom jobb og hjemme, hver dag"

PEOPLE PLANET PROFIT

NØKKELINNSIKT

KONSEPTER MÅ HA
EN TYDELIG KJERNE SOM
SVARER TIL ET KUNDEBEHOV

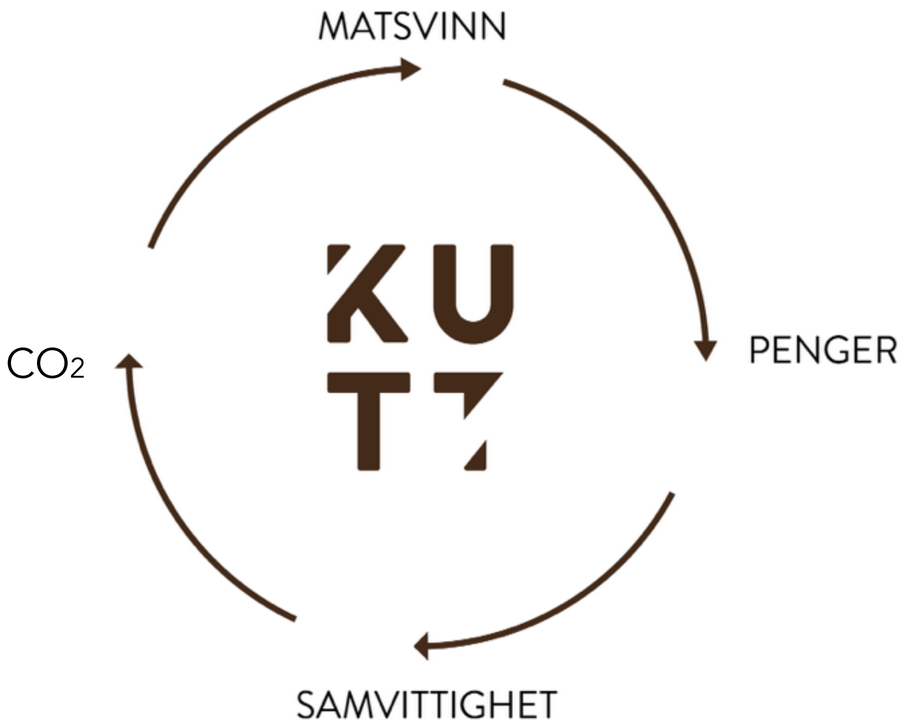
HVA ER DEN EGENTLIGE JOBBEN VI SKAL GJØRE FOR KUNDEN?

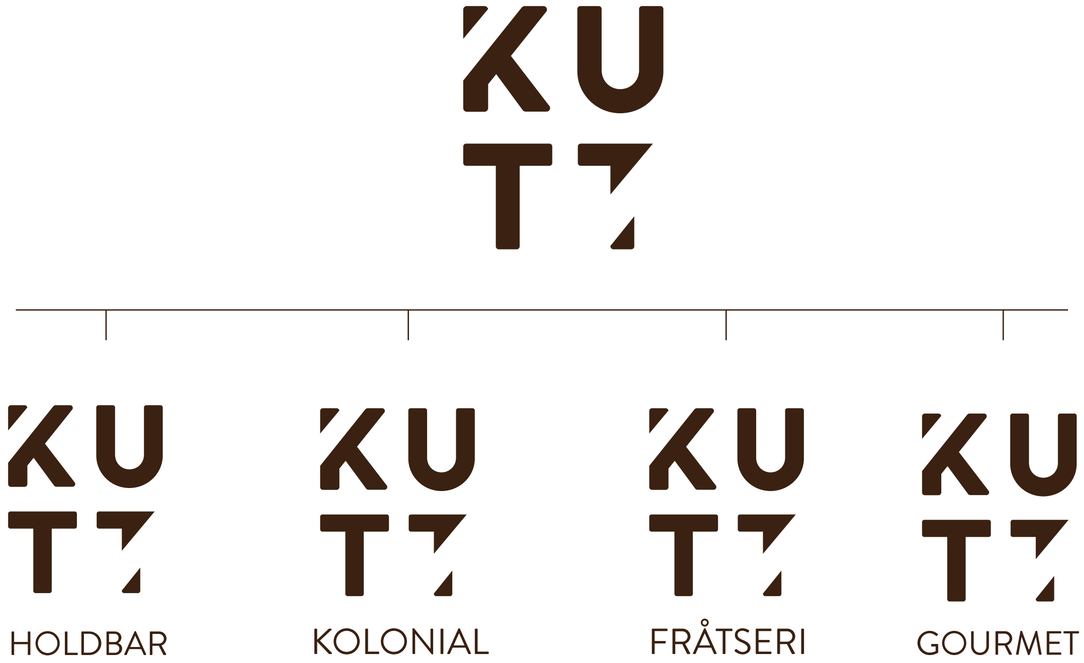
"TRIPPEL GOURMET" @ SIO

SIO gir idag vekk utgåtte matvarer til Matsentralen som får mer enn de kan håndtere. SIO ønsker å selv etablere **Blinderns beste spisested** basert på "dumpster"prinsippet. Varer mellom best før, og utgått. Det gir svært lave råvare-kost, og kan gi studentene en **rimelig**, men suverent bra matopplevelse.
Stjernekokker lager menyen, TINE, Lerøy og Nortura er partner og byr på ernæringskompetanse og vareflyt.

#midreavfall #markedskonsept

KU
T7


MATSVINN
PENGER
SAMVITTIGHET
CO_2
KUTT


HOLDBAR
KOLONIAL
FRÅTSERI
GOURMET
(Takeaway)
(butikk)
(f.eks hele dyret kampanje)
(servering)

KUTZ

GOURMET

MAKSIMER LÆRING

MINIMER RISIKO

FOR SALE

KUTT
GOURMET
HAPPY HOURS

KUTT
GOURMET

KUTT
HOLDBAR
KUTT
HOLDBAR
45,-

SAMFUNNET SLITER MED EN REKKE STORE FLOKER

Eldrebølgen

Klimaendringer

Matavfall og helse

Urbanisering

Tekstil overflod

Slutt på svart økonomi

DET ER NOK TIL ALLE...

Eldrebølgen

Klimaendringer

Matavfall og helse

Urbanisering

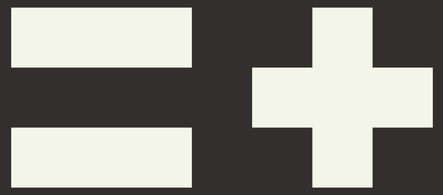
Tekstil overflod

Slutt på svart økonomi

VELKOMMEN TIL FINALEN
FOR TRIPPEL SESONG 1
PÅ DOGA, 08.05.2015

DER KAN DERE MØTE
RESTEN AV TRIPPELNETTVERKET
OG SE HVILKE KONSEPTER
VI HAR I PORTEFØLJEN.

+ HØRE NOEN SPENNENDE
FOREDRAG OM
SAMFUNNSINNOVASJON



TRIPPEL

TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN.

mads.hoy@sdg.no

steff@cicero.uio.no