



# kwalificeren van reststromen kastomaten

---

ROYCE DE KOCK & ANNE KERNKAMP

# Concept 1

## Customer journey

---

- Boeren & studenten
- Ieder een eigen route
- Boeren zien verspilling student
- Studenten zien verspilling boer
- In het midden start discussie



# Concept 1

---

## Pluspunten:

Boer en student gaan met elkaar in gesprek en zoeken naar een oplossing.

## Minpunten:

Vorbereiding kost erg veel tijd.

Er zullen niet altijd tegelijkertijd een boer en student de customer journey doorlopen.



A top-down photograph of four bruschettas arranged on a dark wooden cutting board. Each bruschetta consists of a slice of toasted bread topped with a mixture of sliced cherry tomatoes, red bell peppers, and anchovies, garnished with fresh basil leaves. A single basil leaf is also placed on the board to the right of the top-right bruschetta. In the bottom-left corner, a whole cherry tomato and a small bunch of basil are visible. A semi-transparent dark grey box with white text is overlaid on the left side of the image.

## Concept 2 koken met reststromen tomaten

---

- Studenten
- Koken met 'zielige' tomaten
- 6 personen per keer
- Gesprek starten over verspilling
- Leren dat er geen verschil is

# Concept 2

---

## **Pluspunten:**

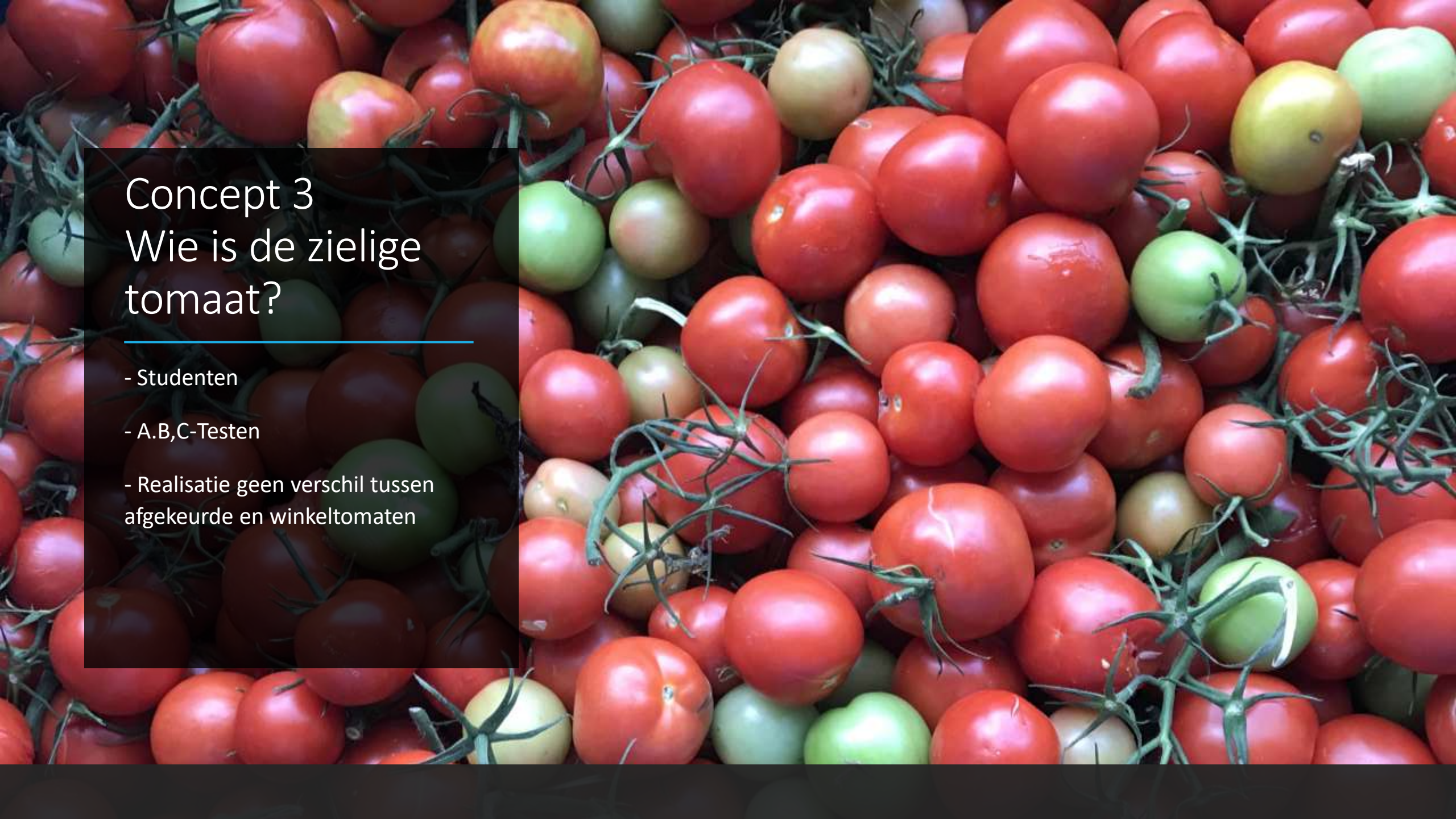
Bezoekers komen met elkaar in gesprek en leren van elkaar.

Door iets actiefs te doen wordt de bezoeker meer geprikkeld

## **Minpunten:**

Steeds opnieuw de workshop voorbereiden





## Concept 3

### Wie is de zielige tomaat?

---

- Studenten
- A.B,C-Testen
- Realisatie geen verschil tussen afgekeurde en winkeltomaten

# Concept 3

---

## **Pluspunten:**

Makkelijk uit te voeren

## **Minpunten:**

Bezoekers leren er niet-echt iets van en worden alleen geëntertaind.

