

Aardappelbrood

Opdrachtgever: Schaap Holland

Wij zijn Arianne, Tosca, Roan, Ilse, Shannen en Lyana. Wij zitten op het Aeres MBO in Almere en volgen de opleiding Food en Lifestyle op niveau 4.

Als inleiding voor het project zijn wij langs gegaan bij Schaap Holland. Het probleem bij Schaap Holland was dat ze te veel rest aardappelen hadden. Wij kregen de opdracht om hier mee aan de slag te gaan. We hebben gebrainstormd en kwamen toen op een aantal producten uit. Daarvan hadden we een top drie gemaakt en uiteindelijk kwam er een aardappelbrood uit. Dit hebben wij laten proeven aan studenten van het AERES HBO en het was erg geliefd.

Voor het tot stand laten komen van het aardappelbrood hebben onder andere aannames gemaakt. De belangrijkste aanname was: Dat de mensen het brood lekker zouden vinden. Als deze aanname niet zou kloppen, waren wij van plan om het product langer in de oven te laten. Dit was niet nodig. Ook namen wij aan dat het product goed te combineren was. Onze oplossing voor het geval dit niet zo zou zijn was om het product iets lichter te kruiden. Ook dit was niet nodig. Wij hebben onze aannames gecontroleerd d.m.v. Een proeverij en een enquête. Wij stelde elke proever een aantal vragen en noteerde de antwoorden. Wij kregen veel positieve feedback en als algemene cijfer kregen wij een 7!

Ons product is financieel gunstig voor het bedrijf, omdat ze van het restproduct een nieuw product kunnen maken dat zij kunnen verkopen i.p.v. het weg te gooien. Er hoeven niet veel, geen dure en bederfelijke ingrediënten aan toegevoegd worden, wat positief is voor Schaap Holland. Door de aardappelresten een tweede kans te geven gaat het bedrijf voedselverspilling tegen en kan het er nog geld aan overhouden. Dus 2 vliegen in 1 klap.

Gedurende dit project hebben wij als groep veel geleerd. Zo hebben wij goed nagedacht als één en zijn wij creatief aan de gang geweest. Samenwerking is ons goed verlopen en iedereen hield zich aan de afspraken. Ook zijn wij dieper ingegaan op het concept voedselverspilling en productontwikkeling. We zijn er erg trots op hoe we met ze alle een nieuw product hebben ontwikkeld en dat dit ook zo geliefd was.

Wij verdienen het om te winnen, doordat ons product voedselverspilling tegen gaat, geld kan opleveren en super lekker is!