

Vla zipper

Rijnijssel HT1

Het probleem dat wij willen oplossen is wat er nog over blijft in een pak vla als je klaar bent met het schenken. Dit bedraagt tien procent van de totale inhoud en wij dachten dat daar toch een oplossing voor zou moeten komen. Een van de uitdagingen tijdens het zoeken van deze oplossing was dat we in een laat stadium van ons vorige idee plotseling moesten overschakelen en weer opnieuw moesten beginnen. We zijn hierbij wel bij hetzelfde probleem gebleven en hebben ons snel herpakt met het idee van de vla zipper.

Ons idee bestaat uit een rip randje aan een van de lange kanten en een aan de aanliggende korte kant aan de onderkant. Hierdoor kan je een van de zijde gemakkelijk openen en de vla eruit eten of alsnog in een bakje doen.

De enige aannamen die we maakten was dat het percentage achterblijvende vla veel lager was, maar dit was snel opgehelderd na een bezoekje aan Wikipedia. Deze aannamen heeft geen invloed gehad op ons ontwerp.

Onze businesscase luid als volgt, wij veranderen de markt volledig door een nieuw ontwerp voor een pak vla te lanceren. Wij hebben een pak vla zo ontworpen dat het een rits of anders gezegd rip randje bevat. Op deze manier kan je letterlijk alles uit je pak vla halen. Dit zorgt ervoor dat er niks verspild wordt en dat is niet alleen goed voor de markt maar ook voor de consument. Op dat die van de volle capaciteit van het product kunnen genieten.

Ons product is financieel gunstig voor beide partijen omdat, de consumenten het fijn zullen vinden dat er niks verspild wordt van het product waar ze voor hebben betaald, voor het bedrijf is het ook gunstig omdat de actie om minder te verspillen voor positieve reacties zal zorgen van de consument. Verder willen wij ons idee van hergebruikt materiaal te maken zodat we ook het kappen van bossen tegen kunnen gaan.

Wat wij hebben geleerd is dat er op veel vlakken afval wordt verspild, we zijn ook op een excursie naar de afvalfabriek geweest en zijn we ons bewust geworden dat er nog steeds te veel eten wordt weg gegooid zelfs voor dat het in de winkel beland. Bijvoorbeeld tomaten die een beetje vervormd zijn worde afgekeurd omdat ze niet onder wat wij als normaal beschouwen worden gezien, wat helemaal nergens opslaat. Over het algemeen zijn we dus bewuster geworden over het weggooien van eten. Wij zijn allemaal ook verbeterd op het gebied van samenwerkingen hoewel het in het beging wat moeizaam ging liep het daarna op rolletjes.