



Een smaak- en inspiratieve dag voor zowel bedrijven als ontwerpers!

Foodbedrijven als Ariza, Groentehof, Ad van Geloven, Heibloem, Peka Kroef, Maison van den Boer, en designers als Annelies Hermsen, Franke Elshout, Djenny Brugmans, Eva Arts, Niels van Marle, Bas Burki en studenten FoodDesign van de HAS Den Bosch, hebben op 28 augustus op uitnodiging deelgenomen aan 'Food for Inspiration and Innovation'. Deze workshopdag, gebaseerd op het format Material Tables® van Material Sense, is samengesteld en vormgegeven door de ontwerpers Caroline van den Bemt (Happiefood) en Simone de Waart (Material Sense). Zij zorgden o.a. voor voorbeelden van 'eten als materiaal' en een smaakvolle eetbeleving. 'Special guest' geurpsycholoog Ton Teerling (Syngenta) bracht een bruikbaar verhaal over herkenning bij de consument. Deze interactieve bijeenkomst verbond de netwerken van Foodbedrijven en Designers in de regio Zuidoost-Brabant.

De reacties van de deelnemers: "Een mooie dag die bijdraagt aan nieuwe en interessante contacten tussen bedrijven en designers en die meer inzicht geeft in de wensen van de bedrijven" (Jacqueline Lanting, Foodconsultant FoodConnectionPoint). "Wat opviel was de prettige sfeer" (Directeur Dick van der Star van de gloednieuwe locatie De Groene Campus). "Goed om met een team van verschillende disciplines aan tafel te brainstormen, dat gebeurt in de praktijk eigenlijk veel te weinig" (Robert Danse, productontwikkelaar Maison van den Boer). "Door de feedback van de ontwerpers, zie je meer mogelijkheden voor je eigen product en de ideeën die al binnen het bedrijf leven" (Albert de Hollander, marketing-sales manager, Covelt/Ariza). "Je begrijpt beter hoe een bedrijf werkt, welke problemen ze in praktijk tegenkomen en waar de aandacht naar uitgaat" (Ontwerper Djenny Brugmans). "Een hele positieve, leerzame ervaring, was de eerste keer dat ik zoiets deed" (Harrie Beekmans, mede-eigenaar van Heibloem). "De fanatieke wijze waarop de mensen van de bedrijven in zo'n proces aan de slag gaan, geeft een positief gevoel voor de toekomst". (Harry Faasen, bestuurslid van FoodConnectionPoint). "Deze dag heeft veel potentie om uit te groeien en werkelijk samen tot innovatie te komen!" (Ontwerper Bas Burki).

'Food for Inspiration and Innovation' vond plaats als activiteit van Food for Future, voor info www.food4future.nl.

Interesse om met je bedrijf een Food-Material workshop, met als doel innovatie door samenwerking, te ondernemen?

Neem dan contact op met Simone de Waart (040 - 2812000) mail naar mail@materialsense.nl

of met Caroline van den Bemt (06 - 51260036) mail info@happiefood.nl