

# CONCEPT PRESENTATIE

Workshop 3 - Toepassingen



# Concept 1



ALLES BÔLE!



- **Eerste deel**

- Tosti's en wentelteefjes maken van oud brood

- **Tweede deel**

- Tosti-bak wedstrijd



- **Doelgroep** Studenten

- **Doel** Informeren en aanzetten tot veranderen gedrag

# Haalbaarheid

## ✓ Financieel

tosti-ijzer	€0,-
Kookplaat	€15,-
Oud brood	€0,-
Ingrediënten	€40,-
Extra	€10,-
TOTAAL	€65,-

## ✓ Organisatie

- ✓ **Minpunten** Prijzig, veel verschillende ingrediënten voor wedstrijd

# Concept 2

## PROJECTEN VAN HALL



**van hall  
larenstein**

university of applied sciences



- **Wat?**

- Informatie geven over projecten Van Hall
- Hapjes aanbieden (aardappeldonuts, crackers, ...)

- **Doelgroep** Boeren

- **Doel** Informeren

- ✓ **Financieel**

- ✓ **Organisatie**

- ✓ **Minpunten** Weinig interactie

# Concept 3

ETEN WAT  
DE POT  
SCHAFT





## • Verspilling van restjes in potten

- Chocopasta → Chocolademelk
- Jam → Saladedressing
- Pindakaas → Satésaus
- Honing → Door de thee



## • Tijdens workshop

- Informeren
- Zelf chocolademelk maken
- Idee voor gebruik pot-restjes in een grote pot
- Warme chocolademelk uitdelen

- **Doelgroep** studenten
- **Doel** Informeren, inspireren en aanzetten tot veranderen gedrag



# Haalbaarheid

## ✓ Financieel

Lege potten	€0,-
10L ketel	€15,-
Chocolademelk	€10,-
Melk	€5,-
Extra	€5,-
TOTAAL	€35,-

## ✓ Organisatie

## ✓ Minpunten x



# VRAGEN?

Bedankt voor jullie aandacht



griën