

# STUDENTEN EN HUN VOEDINGSPATRONEN

Studenten op kot en thuis.

Ons onderwerp gaat over het maken van een nieuwe app voor elke student. We willen recepten toevoegen voor studenten om gezonder te eten en nog veel meer. Hierbij gaan we eerst onderzoeken wat studenten eten en als ze gezond eten of niet en waarom.

Liam Vranken, Bo Wauters, Vasiliki Kallis, Noortje Moelans

### Inhoud

Team	2
Research	2
Research plan:	2
Doelen	2
Assumpties:	2
Doelgroepen:	2
Interview vragen voor de studenten	3
Samenvatting van de Interviews.	6
Intro	6
Doelen samengevat	6
Assumpties samengevat:	9
Samenvatting interviews	9
Observaties organiseren en structureren	10
Rose, thorn & bud	10
Conclusie RTB	11
Affinity map	12
Conclusie Affinity Mapping	12
Value proposition canvas	13
Conclusie VPC	14
Persona	15
Customer journey	18
Bull 's eye diagram	19
Difficulty matrix	20
Benchmarking	20
Crazy 8's	21
Round Robin	23
Concept poster	27
Takenverdelingen	28
Bronnen	28

#### Team

Ons team bestaat uit 4 personen.

Bo gaat zich richten op noteren, plannen, communicatie tussen de groep en design. Liam gaat een beetje de leiding op zich nemen en iedereen aansturen, coachen en zorgen dat de deadlines worden behaald en ook wireframes + design. Noor gaat vooral zich richten op design en research (ze is nieuw en wij gaan haar goed aansturen zodat ze alles goed kan meevolgen) en een beetje all-round doen. Vasiliki gaat eerder helpen met inspiratie en het nadenken van alles met daarbij analyse van alles. Ook zal zij zich toespitsen op het design en eventuele bijkomende taken. Iedereen gaat elkaar ondersteunen en coachen.

#### Research

#### Research plan:

#### Doelen

- Maken kotstudenten zelf eten (ochtend, middag, avond)?
- Eten studenten die niet op kot zitten gezonder of niet?
- Hoe kunnen we studenten bewuster laten omgaan met voeding en hun eetpatroon?
- Wat willen studenten nog meer zien op de app van PXL?
- Ervaren de studenten de catering op de campus als positief of negatief?
- Hoe beïnvloedt het kookgedrag van studenten t.o.v. hun studies in een examen omgeving?
   Is dit positiever door zelf te koken of door gebruik te maken van de catering?
- Hoe gemakkelijk vinden studenten informatie over gerechten terug in de app?
- Wat zijn de grootste minpunten van de app?
- Wat zijn de goede punten over de app?
- Is het voedingspatroon van studenten gezond of ongezond?

#### Assumpties:

- Kotstudenten koken vaker één of twee maaltijden per dag
- Kotstudenten eten gezond.
- Studenten vinden de PXL- catering gezonder dan voorbereide maaltijden bij de winkel.
- Studenten die op kot koken, zijn zich vaker bewust van hun eetpatroon.
- Studenten die thuis koken zijn zich minder bewust van hun eetgedrag dan diegenen die op kot zitten.
- Vers bereide maaltijden zijn prefererend voor studenten dan gekochte maaltijden.
- Kotstudenten eten niet altijd even gezond (situatie gebonden).
- Informatie is makkelijk op te halen, maar er ontbreken belangrijke elementen.

#### Doelgroepen:

- Kotstudenten die koken.
- Studenten die thuis koken.
- Studenten die nog niet zelf koken op kot of thuis

#### Interview vragen voor de studenten

#### Intro

- Wat is jouw naam?
- Wat is jouw leeftijd?
- Welke opleiding volg je?
  - o In welk traject?
- Zit je op kot, woon je thuis of alleen?
  - o Ben je tevreden met de afstand tussen jouw woonplaats/kot en de campus?
- Hoeveel maaltijden eet je op een dag?
  - O Waarom x aantal?
  - Maak je deze maaltijden zelf klaar of niet?/ Hoeveel van deze maaltijden maak je zelf klaar?
  - Durf jij te zeggen dat jij gezond eet?
    - Waarom wel?
    - Waarom niet?
- Hoe vaak eet je op de campus/ maak je gebruik van de catering?
  - O Hoe vaak op kot/ thuis/ in de stad?

#### Hoofddeel

#### Algemeen

- Welke maaltijden geven jouw voorkeur? (diepgevroren, klaargemaakt/ zelf vers bereid)
  - o Indien vers bereid: Bereid je liever koude of warme maaltijden?
  - o Waarom kies je hier (niet) voor?
- Hoe bewust ben je je van de verhoudingen tussen de ingrediënten die in jouw gerechten zitten?
  - o Waarom?
- Wat is jouw visie op de voedselkwaliteit van de PXL- catering?
  - o Wat zou je hieraan willen verbeteren?
- Hoe bewust ben je je van de prijs per maaltijd die je zelf bereidt of op de campus eet?
  - o Hoeveel invloed heeft dit gehad op jouw leefstijl?
- Merk je dat letten op jouw eetgewoontes een meerwaarde biedt t.o.v. studeren?
  - o Wat valt je precies op?
  - O Welke meerwaarde biedt dit?
  - o Wat zou je nog kunnen toevoegen of weglaten om dit te verbeteren?
- Hoe vaak doe je aan mealprepping?
  - o Welke gerechten kook je zoal?

#### **Thuis**

- Hoe vaak kook je thuis?
  - o Moet je hiervoor telkens naar de winkel?
  - o Zo ja, hoe vaak ga je inkopen? Waarom verkies je deze methode?
  - o Zo nee, Hoe vaak ga je inkopen? Waarom ga je niet vaak naar de winkel?
- Waarom vind je het juist leuker om thuis te koken?
- Welke invloed heeft de examenperiode op jouw eetpatroon?
  - o Indien veel invloed: Hoeveel maaltijden komen erbij?
  - o Indien kleine invloed: Welke zijn deze kleine veranderingen?
  - o Hoe ga je ermee om?
  - Wat moedigt je aan om de goede gewoontes aan te houden? / Waardoor is het moeilijk om slechte gewoontes te onderdrukken?
- Hoe vaak plan jij jouw maaltijden?
  - o Door welk middel?
  - Gebeurt dit via een app, zelf, door iemand anders of niet?
    - -> Welk gevoel geeft dit aan jou? (Meer/ minder controle?)

#### Kot

- Waarom kook je liever op kot?
- Hoe vaak kook je op kot?
  - o Ga je zelf naar de winkel hiervoor?
  - o Zo ja, hoe vaak ga je naar de winkel en waarom verkies je deze methode?
  - o Zo nee, hoe vaak je naar de winkel en waarom ga je niet vaker naar de winkel
- Wat zou een reden kunnen zijn waarom je liever niet op kot zou willen koken

#### **APP**

- Hoe vaak per week/ maand gebruik je de catering app?
  - O Waarom geeft dit (niet) jouw voorkeur?
- Wat vindt je goede elementen aan de app?
  - Kan je voorbeelden geven waarbij deze (dagelijks of wekelijks) van toepassing zijn?
- Welke zijn de minder goede elementen van de app?
  - O Waarom zie je deze als negatief?
- Welke elementen zou je willen verbeteren aan de app?
- Wat zou een ideale catering app bevatten volgens jou?

#### Slot

- Hoe denk jij dat het eetpatroon t.o.v. studenten thuis en die op kot zijn verschillen?
  - o Waarom denk je dit?
- Wie denk jij dat gezonder eet, kotstudenten of studenten die nog thuis wonen?
  - o Waarom denk je dit/ ben je daar zeker van?
- Zou jij graag willen switchen met iemand die op kot zit?
  - o Waarom zou je dit wel/niet willen?
  - Wat lijken jou de voor-/nadelen van op kot te zitten?
- Hoe zie jij de evolutie van de catering binnen 5 jaar?
- Welke verbeteringen zie je graag op dit moment ontwikkelen in de catering?
- Is er nog iets dat u zou willen toevoegen?

#### Samenvatting van de Interviews.

Het is een samenvatting dat antwoord geeft op de doelen van het research plan.

#### Intro

We hebben 5 studenten geïnterviewd: 2 mensen op kot en 3 mensen thuis.

Dave, Mirte, Jana, Aaron en Louise

Mirte en Louise hadden liever niet dat ze opgenomen werden, omdat ze een spraakstoornis hebben, dus hebben wij dit gerespecteerd.

We hebben 3 IT-studenten (waarvan één L.O. Leerkracht is), een Psychologe en AR- support

De meeste studenten eten 3 tot 6 maaltijden per dag, waarvan tijdens de examenperiode dit meestal minder is. We zien dat 3 mensen wel gezond eten en hiervan bewust zijn. Hiervan zitten twee studenten op kot, één student thuis en één student die liever snelle maaltijden eet en dus minder gezond eet.

ledereen van de interviews eet 1 tot 3 keer op de campus, doordat het zo uitkomt met hun lessen en ze zijn over het algemeen bewust van wat ze eten, maar kijken niet echt naar de details, zoals bv.: calorieën en koolhydraten... . Ze gebruiken de app helemaal niet.

ledereen die thuis leert denkt dat kot studenten slecht eten, maar dit is echter het totaal omgekeerde: kotstudenten zijn heel erg bezig met hun eten om gezond te leven.

Tegenstrijdig is dit ook afhankelijk van student tot student wanneer ze verkiezen om juist gezonder of ongezonder te eten.

#### Doelen samengevat

#### Maken kotstudenten zelf eten (ochtend, middag, avond)?

- De meeste studenten maken zelf hun eten klaar, dit 2-3 keer per week. De anderen krijgen voor 2 tot 3 dagen maaltijden van thuis mee of gaan naar de catering om te eten. ledereen eet of maakt ook 1 warme maaltijd per dag. Een koude maaltijd maakt niemand (koude schotel), omdat het te veel tijd kost. De studenten gaan ook zelf naar de winkel om ingrediënten te koken.
- Nog een reden waarom kotstudenten zelf koken, is omdat ze dan vrijheid hebben en alleen eten maken of met hun kotgenoot.

#### Eten studenten die niet op kot/niet op kot zitten gezonder of niet?

- De meesten die op kot zitten letten toch wel goed op hun eten. Ze doen dit voor hun eigen of voor hun sport. Er wordt niet gekeken naar de calorieën, buiten één iemand wie hier echt heel bewust mee bezig is.
- De redenen is vooral omdat het thuis meestal gezonder is (ligt aan de situatie thuis) maar in het algemeen denken ze wel allemaal dat thuis gezonder is, sinds ze geneigd zijn om gezonder te eten.
- o 1 studente danst op een hoog niveau en zij let hier dus echt wel heel goed op.

 We hebben tenslotte een student DVO die ook leerkracht L.O is van opleiding. Hij eet heel gezond met proteïne snacks tussendoor. Thuis bereidt hij zelf ook 1 maaltijd per dag klaar. Zijn eetgewoonte thuis is meer pescotarisch dan op school.

## • Hoe kunnen we studenten bewuster laten omgaan met voeding en hun eetpatroon doormiddel van de app/catering?

- o Door recepten die weinig tijd kosten en gezond zijn in de app te zetten.
- Prijzen tonen op de app.
- o Goedkopere, gezondere maaltijden aan te bieden op de catering.

#### Wat willen studenten nog meer zien op de app van PXL?

- o Menu's per dag zien + prijs.
- Vers gemaakt of niet.
- Suggesties geven die de school klaarmaakt: een top 3. Hier kunnen studenten wekelijks op stemmen. Vervolgens wordt deze die dag in de week klaargemaakt.
- o Reserveer optie van stoelen.
- o Tafels rapporteren die vuil zijn om schoongemaakt te worden.
- o Recepten die weinig tijd kosten tijdens de examenperiode of doorheen het jaar.

#### • Ervaren de studenten de catering op de campus als positief of negatief?

- ledereen ervaart de catering wel als positief bij het paviljoen en de catering zelf mogen ze wel meer reclame maken voor gezondere gerechten. De automaten met chips mogen weg of vervangen worden met gezonde voeding. Bij de catering kan er meer variatie bij vegetarische porties waarbij de frieten vervangen worden door gezondere gerechten.
- Het negatieve is dat soms de tafels wel echt vuil zijn en er te weinig plaats is op sommige dagen.
- ledereen verwacht in de toekomst gezonder eten. De porties zijn ook iets te groot.
   De redenen waarom sommigen liever niet naar de catering gaan, is omdat ze liever voor de ervaring naar de McDonalds gaan of take-away bestellen met klasgenoten.
   De lay-out van de catering is ook niet goed gemaakt, waardoor er lange wachtrijen zijn. Het eten is wel goed.

## Hoe beïnvloedt het kookgedrag van studenten t.o.v. hun studies in een examen omgeving? Is dit positiever door zelf te koken of door gebruik te maken van de catering?

- In algemeen heeft dit toch wel veel invloed bij de meeste studenten. De meesten eten een pak minder of vergeten soms maaltijden door te veel te studeren. Een snack (gezond en ongezond) tussendoor gebeurt wel meer.
- We zien wel dat bij studenten die een gezonde snack eten, ze meer energie hebben om op te letten en te leren.
- Studenten zouden wel eerder naar de catering gaan op de campus om te eten en om tijd te besparen, want winkelen en eten maken kost veel tijd.

## • Hoe beïnvloedt het kookgedrag van studenten t.o.v. hun studies? Is dit positiever door zelf te koken of door gebruik te maken van de catering?

- Door meer groenten en fruit te eten krijgen sommigen meer energie, waardoor ze beter kunnen focussen in de les of algemeen op school.
- o 's Middags warm eten op de catering helpt veel bij studenten.
- Studenten zijn in het algemeen bewust over de prijs, want op school is het duurder dan thuis. Hierdoor gaan ze liever zelf winkelen en/of thuis koken. Moest de prijs beter zijn op school dan zouden er nog meer studenten op af gaan.

#### • Waarom verkiest een student om thuis te koken?

- Studenten verkiezen om thuis te koken omdat het een vertrouwde omgeving is en gaan heel soms ook zelf winkelen hiervoor.
- o Het is ook goedkoper en meestal koken de ouders thuis eten voor de studenten.
- Diegenen die op kot zitten, vinden het echt fijner om op kot te koken. De reden hierachter is dat ze niet op de vingers worden gekeken en op hun gemak kunnen koken.

#### • Hoe gemakkelijk vinden studenten informatie over gerechten terug in de app?

- o Er is nog niks van gerechten beschikbaar in de app.
- Er is buiten het weekschema eigenlijk niets te zien op de app waardoor niemand de app eigenlijk gebruikt.

#### • Wat zijn de grootste minpunten van de app?

- Weinig variatie in de app qua functies.
- o Alles is hetzelfde en daarom moet het volledig verbeterd worden.

#### • Wat zijn de goede punten over de app?

Duidelijk overzicht over het eten ter beschikking.

#### Plannen studenten hun maaltijden zelf?

 Meestal plannen studenten dit niet. Er is een uitzondering waardoor iemand via de Albert Heijn een boodschappenlijstje maakt, waardoor je minder afleiding hebt om in de winkel ongezonde dingen te kopen. Meestal worden de maaltijden niet gepland. Studenten die thuis eten hebben wel een 'schema' dat ze thuis volgen om te eten, omdat mama of papa altijd rond hetzelfde tijdstip kookt.

#### Zouden studenten switchen met iemand die op kot zit?

- O Degene die thuis zitten zeggen "nee", sinds ze het thuis goed hebben en redelijk kort bij school wonen en zien ze zich niet zelfstandig wonen.
- De studenten die op kot zitten zouden ook niet switchen want zij voelen zich er goed bij om zelfstandig te zijn en ze eten ook bijna allemaal echt gezond.
- Een voordeel dat vaker werd gezegd is, is meer privacy en bepalen wat je zelf eet, maar als nadeel natuurlijk meer zelfstandigheid, duurder en minder controle op wat je eet.

#### Assumpties samengevat:

- Kotstudenten koken vaker één of twee maaltijden per dag
  - O Studenten koken 1 keer per dag over het algemeen.
- Kotstudenten eten gezond.
  - Over het algemeen de meesten wel, natuurlijk niet iedereen.
- Studenten vinden de PXL- catering gezonder dan voorbereide maaltijden bij de winkel.
  - Studenten vinden de catering gezonder dan voorbereide maaltijden maar vinden dat de catering toch nog te veel slechte gerechten aanbiedt.
- Studenten die op kot koken, zijn zich vaker bewust van hun eetpatroon.
  - Sommige studenten zijn heel veel bezig met hun lichaam en hun eetpatronen, maar niet iedereen.
- Studenten die thuis koken zijn zich minder bewust van hun eetgedrag dan diegenen die op kot zitten.
  - Studenten thuis zijn meer bewust sinds hun ouders meestal koken voor hen en je zit in een andere leefomgeving. Je volgt ook wat je ouders koken, dit is meestal ook gezonder eten dan op kot voor veel mensen.
- Vers bereide maaltijden zijn prefererend voor studenten dan gekochte maaltijden.
  - Voor studenten thuis en voor kotstudenten soms zelfgemaakt en soms ook gekocht.
     ledereen eet wel graag eens iets bereid maar sommige maken zelf hun eten om de volgende dag mee te nemen.
  - o Toch koken veel studenten op kot ook zelf.
- Kotstudenten eten niet altijd even gezond (situatie gebonden).
  - o Dit klopt ook weer half, sommigen eten gezond en anderen niet of minder gezond.
- Informatie is makkelijk op te halen in app, maar er ontbreken belangrijke elementen.
  - Dit klopt helemaal, zie verbeteringen voor de app.

#### Samenvatting interviews

We zien dat studenten over het algemeen wel gezond eten, maar soms neemt het eten maken toch te veel tijd in beslag. Studenten zouden tijdens de examenperiode eerder naar de catering gaan om tijd te besparen. Studenten hebben tegenwoordig echt geen tijd meer.

De catering is over het algemeen wel goed, hoewel er nog te veel slechte gerechten worden geadverteerd aan de studenten. Ook de app is iets dat zo goed als niemand gebruikt. Daarom moet het catering gedeelte in de app een verbetering krijgen.

### Observaties organiseren en structureren

Bij onleesbare delen (die niet beter konden worden geplaatst) bekijk bronnen voor ons Miro bord.

#### Rose, thorn & bud

Eerst hebben we alle observaties genoteerd vanuit de interviews. Nadien beschreven we wat goed was, wat beter kan en wat niet goed was.

Rose.

Catering is goedkoper.	Kwaliteit catering is goed.	Thuisstudent en eten gezonder.	Doet redelijk vaak aan mealprepping.	Gezond eten hangt af van student tot student.	'S avonds warme maaltijden.	Beter studeren.	Ouders maken middag eten, zelf verandwoordelijk voor de rest.
Catering: goede voedsel kwaliteit.	Eten mag blijven van de catering.	Geen switch: structuur is cruciaal.	Gebruikt geen onnodige app.	De meesten zijn bewust van het eten.	Voeding beïnvloedt positief.	Bewust welke nutriënten nodig zijn.	Duidelijke elementen: hamburgerm enu.
Koken op kot is ontspannend.	Voedingsnu triënten zijn belangrijk.	Automaten met gezonde voeding.	Takeaway met vrienden bestellen.	Mealpreps 1x / week.	Veel groenten en fruit eten.	Eet nu gezonder dan vroeger.	Denkt na over de hoeveelheid eten.
ledere dag warm eten is belangrijk.	Preferentie voor vers bereid eten.	Less is more: verkiest een boek.	3-6 keer per dag eten.	1 à 2 avonden per week zelf koken.	Mealpreps 1x / week.	Bewust over prijs per maaltijd.	Eet 3 keer per dag warm en koud.
Broodjes en soep.	Standaard voedsel op kot.	Klaargemaakt eten (zeldzaam zelf eten maken).	Krijgt veel energie van fruit en groenten	Thuis gezond eten -> veel invloed door ouders.	Proberen vaker gezonder te eten door de week.	Niet veel afleiding in app	Balans in voeding is belangrijk.
Proteïne snack.	Diepvrie smaaltij den.	Kookt zelf maar neemt veel van huis mee.	Minder moe op lange termijn	1 keer per week eten op catering.	3 tot 6 maaltijden per dag.	Houdt zich aan het voedingspatr oon.	Naar de frituur of kebab gaan is gemakkelijker.
Out of the box preps.	Traditionele gerechten: kipcurry, broccoll en rijst, ramen + zalm,	Geïmprovisee rde maaltijden.	minder neiging om productief te zijn	app: to the point	Consistent eetpatroon.	3keer per dag eten	Soms zelf inkopen, vaker door ouder
Zelf inkopen doen als het uitkomt (anders mama).	Gaat regelmatig naar de winkel.	Energie en concentratie.	Zelf koken	In het stad eten zeker 1 keer per week.	Pescotariër (meer vis dan vlees).	2 keer per dag tussendoortje.	Ouders koken.
Sport dagelijks thuis.	Sport veel en dus let veel op eten.	Plannen: instinctief bij tekorten.	Tijdens de examens bakt haar mama havermout koeken	Minder neiging om ongezond te eten.	Eet soms ongezonde voeding met mate.	Vrijdag = cheatday (frietjes, veel frietjes).	Bewust eten door sport.
Studenten eten gezonder als ze er zich bewust van zijn	Recepten opzoeken op internet of in boeken.	Sportief: let veel op voeding.	Diepvrie smaaltij den.	Zit liever thuis.	Probeert slaapritme te zoeken en aan te houden		

#### Thorn.

Te weinig zitplaatsen in cantine	Gebruikt catering app niet - is geen nood aan.	Te weinig plaats om rond te lopen aan catering.	Niet denken over de ingrediënten in gerechten.	Eet soms wel eens junkfood.	Kookt niet zelf omdat het te veel tijd kost.	Pasta slierten niet altijd goed gekookt.
Te veel ongezond eten bij de catering.	Vind de app niet nuttig maar wel chaotisch.	catering is heel druk	Eet soms ongezonde voeding.	Tijdens examen kost eten maken te veel tijd	Door te studeren is er soms geen tijd om te koken.	Schommelend slaapritme.
Kortingsdeals zijn overbodig.	Prijs is duur op school	Soms proeft het diepvries eten anders dan vers eten	Tijdens examen 1-2 keer eten per dag	Snacks als tussendoortje nemen (kan snoepjes of chips zijn.	Winkelen voor voeding is duur.	Kotstudenten eten ongezonder dan studenten die thuis wonen
Tijdens de examens is er weinig zin om te koken	Kent de app niet	Junkfood = goedkoop	Te veel chaos in de catering app	Maakt gewoon waar hij zin in heeft	Weinig zelf koken	Gerechten catering hebben niet veel variatie
Kotstudenten zijn meer geneigd om iets te bestellen.	Niet bewust wat er in eten zit.	Gezond = duur.	Kost veel geld	Frituur en kebab is gemakkelijker en sneller.	Is niet altijd even bewust (eten).	Houdt zich niet altijd aan het voedingspatroon.
Studenten eten ongezonder als ze zich niet bewust zijn van hun eten						

#### Bud.

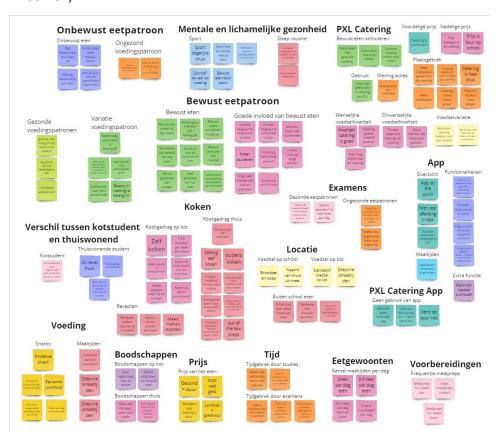
Meer zitplaatsen gewenst in de catering.	Tafel vuil -> ingeven in de app om te laten schoonmaken.	Ingrediënten interessant bij gerechten.	Catering ruimte moet groter.	Prijs verlagen in de catering.
Student week special: app suggestie met 3 gerechten -> studenten kiezen 1 en dan wordt dit gerecht gemaakt en kan iedereen dit eten voor een bepaalde tijd.	Gezonder voedsel promoten.	Kunnen reserveren in refter.	Pagina toont direct de ingegeven zoekterm.	Probeert meer zelf te koken en niet meer diepvries maaltijden.
Plaats in keuken moet langer.	Meer verbouwen.	Catering app kan beter worden door minder chaos.	Automaten met fruit zetten.	Koken fun maken zodat ze dat meer zelf doet.

#### Conclusie RTB

We merken dat we toch heel veel 'Rose' post-its hebben en maar weinig 'Bud' post-its. Dit is omdat er weinig kennis is van de app en dus weten mensen niet meteen wat ze hier anders in zouden willen zien.

#### Affinity map

Dit hebben wij gedaan op basis van de RTB. Hier hebben we alles georganiseerd en verdeeld in titels zodat deze niet meer verder kunnen worden opgedeeld. Het heeft ons een duidelijk en gestructureerd overzicht gegeven van onze data. (Onleesbaar? Zie Miro link bij bronnen of inzoomen).

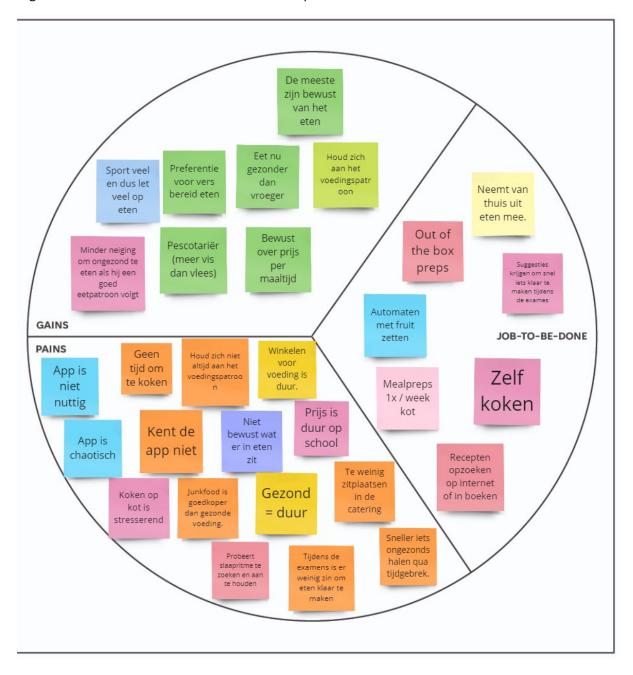


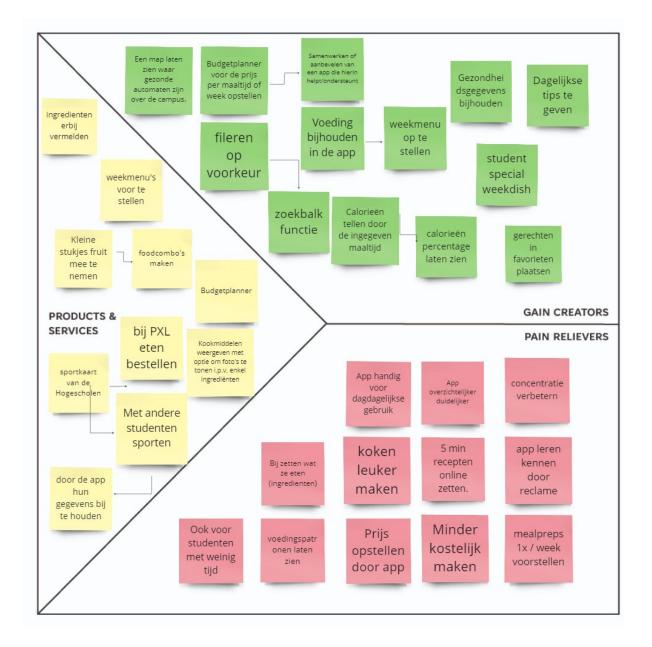
#### Conclusie Affinity Mapping

De grootste delen zijn koken en bewust of onbewust eten. Deze bevatten beide vooral 'Rose'elementen. Wij merken dat veel studenten hun productiviteit verhoogt, doordat ze veel letten op hun eten. De kleinste delen gaan over de catering app. Deze zijn allemaal 'Thorn' elementen, omdat niemand de app eigenlijk gebruikt en de app bijna niks aanbiedt.

#### Value proposition canvas

Bij de customer profile zijn de vakken ingevuld op basis van de pains, gains en de jobs. Hier tegenover hebben we de elementen die deze aspecten verbeteren.





#### Conclusie VPC

We zien dat vooral bij de gains de studenten zich bewuster worden van wat ze eten en dit een positieve inspraak heeft op hun leefstijl. Bij de pains merken we op dat studenten vaak geen tijd hebben om te koken, omdat hun studies prioritair zijn t.o.v. voeding. Als laatste zien we dat er iets moet worden gemaakt bij de jobs-to-be-done waardoor er minder tijd moet worden besteed om eten te maken.

#### Persona

Persona's zijn gemaakt op basis van alle voorafgaande informatie. Deze zijn tot leven gekomen door echte informatie te gebruiken vanuit onze interviews. Onderstaande persona's stellen geïnterviewde personen voor die ons product zou willen gebruiken.

### **Lien Janssens**

TYPE





#### Achtergrond

Lien is 22 jaar, afkomstig uit Mol en studeert in Hasselt, ze zit op kot want ze wilt niet de hele tijd heen en weer gaan met de trein.

Lien is student en studeert de opleiding sportleerkracht (bachelor). Ze is veel bezig met haar voeding maar soms neemt ze ook wel eens een snackje.

Ze gaat veel lopen en in haar vrije tijd gaat ze ook wel eens wandelen met de hond als ontspanning.

#### Doelen

Sportief door het leven gaan en gezond blijven. Probeert meer zelf te koken en niet meer diepvries maaltijden.

#### Quote

Ik probeer dagelijks wel een stukje fruit te eten. en Sporten door de week is voor mij een MUST!

#### Bio

Ψ

Q Vrouw

Leeftijd 22

- O Locatie Hasselt
  - SportiefStudent
  - Zit graag thuis maar ook op kot
  - .

#### Frustraties en uitdagingen

- Probeert meer zelf te koken inplaats van diepvriesmaaltijden te nemen.
- Door het drukke school schema schommelt haar slaapritme wel eens.
- · Probeert vroeger op te staan om te ontbijten

#### Noden en motivaties

- Vroeg opstaan om eens even te gaan lopen met een proteine snack erbij.
- Meer gezonde pasta's maken met groenten.
   Meer mealpreppings maken zodat ik sneller kan eten in de avond/ochtend omdat ik een druk school schema heb

### **Bram Nulens**

TYPE



#### Achtergrond

Bram is 20 jaar en hij volgt de bachelor Toegepaste Informatica. Doordat hij in Herentals woont bij zijn ouders, en dit best ver is zit hij op kot in Hasselt.

Zijn mama zorgt vooral voor zijn maaltijden en 1à2 keer per week zorgt hij zelf voor eten op kot.

In zijn vrije tijd gaat hij graag iets drinken met vrienden, basketten en wandelen.

#### Doelen

Gezonder en bewuster met voeding bezig zijn. Proberen beter te plannen dat er meer tijd is voor zelf meer te koken tijdens het studeren

#### Quote

Gezond eten is belangrijk maar als kotstudent soms niet haalbaar door tijdsgebrek en de kostrijs.

#### Bio

Q Man

Leeftijd 20



O Locatie Hasselt

- Student
- · Zit op kot
- In de weekends thuis
- · Houdt wel van een feestje

#### Frustraties en uitdagingen

- · De prijs van gezond eten is vaak het probleem waardoor het gewoon niet haalbaar
- Weinig tijd door studeren voor gezond te eten en zelf te koken
- · Ik word best moe van fastfood maar je verliest geen tijd als je eten bestelt en er bestaan amper gezonde dingen die je kan bestellen of laten leveren.

#### Noden en motivaties

- · Mijn zelfbeeld word geboost door gezond eten
- · Veel fruit eten
- · Havermout koeken

### **Emma Peters**

TYPE

.....



#### Achtergrond

Emma is 21 jaar en een studeert de richting AR support in Geel dat doet ze op de Thomas more. Ze zit niet op kot omdat ze bij haar ouders woont omdat de afstand niet zo groot is van haar woonplaats tot aan het school en zo hoeft ze lekker niet te koken doordat haar ouders meestal voor haar koken, zelf doet ze dat wel eens maar niet vaak.

Ook gaat ze graag met vrienden op stap en gaat ze graag uit. natuurlijk komt daar wel eens junkfood bij kijken als je laat op de avond zin hebt in een snack daarom probeert ze vaak door de week gezondere dingen te eten zoals een fruitsalade bijvoorbeeld, zodat ze in het weekend wel eens een frietje mag gaan halen.

#### Doelen

Mijn studies goed af te ronden. Proberen meer gezonder te eten door de week.

#### Quote

Mijn moeders ovenschotels zijn om te smullen maar soms smaakt een frietje beter.

#### Bio



Q vrouw

Leeftijd 21



Locatie Geel

- Bedrijfsleven
- student
- · Woont thuis
- · Gaat graag uit en iets drinken.

#### Frustraties en uitdagingen

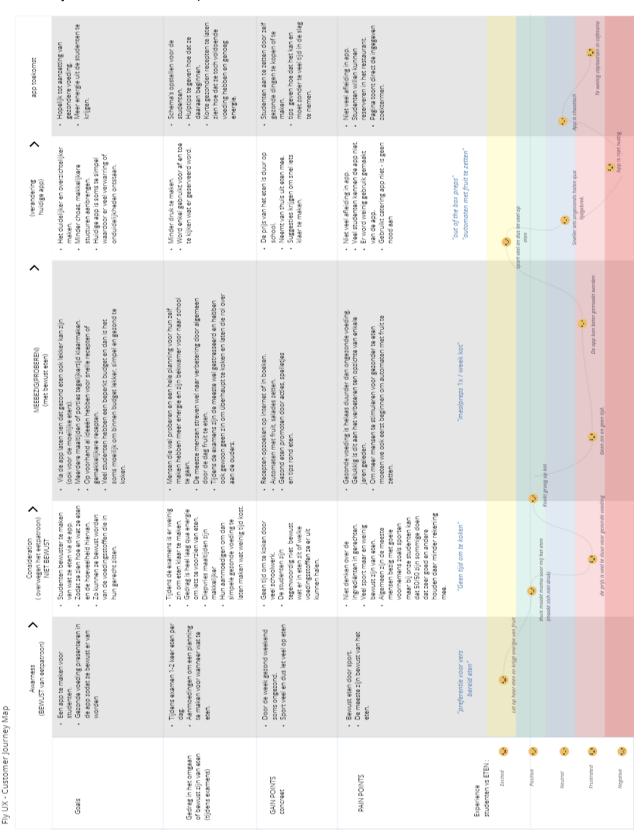
- · Junkfood is goedkoper als een salade dat is waanzin! ze zouden dat beter goedkoper maken en andersom doen.
- Door de week meer fruit en salades eten zodat ze meer energie krijgt, omdat haar energie niet altijd is hoe dat het hoort dat komt omdat ze zich niet altijd kan concentreren door thuis te zijn met drukte.
- -Soms meer zelf te koken dan dat de ouders dat voor haar doen.
- · is niet zeer bewust van wat ze eet omdat haar ouders meestal voor haar koken.

#### Noden en motivaties

- · koken fun maken zodat ze dat meer zelf doet.
- Proberen in het weekend niet altijd frietjes te gaan halen maar bijvoorbeeld eens sushi of iets anders probeert. (lust niet alles)
- · Meer bezig zijn met wat ze eet.

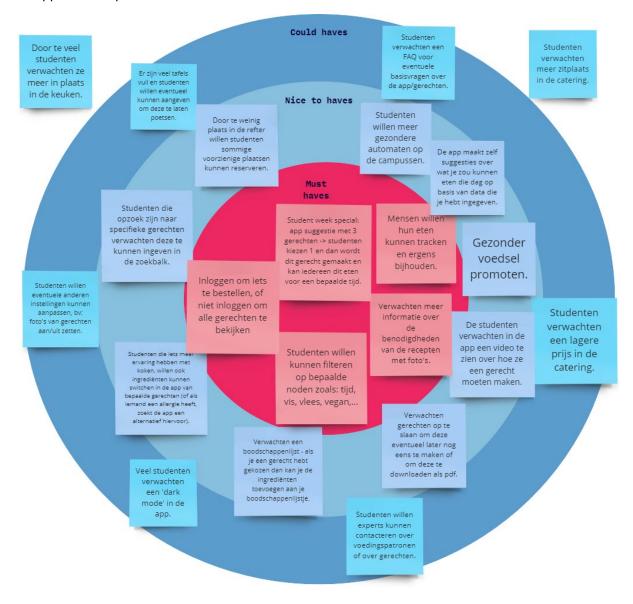
#### Customer journey

Hierbij hebben we de interacties van de gebruiker in een tijdslijn georganiseerd. (Onleesbaar? Zie Miro link bij bronnen of inzoomen).



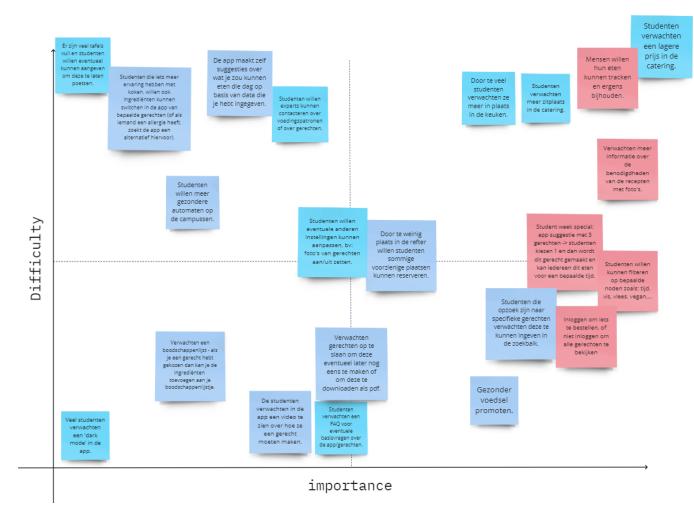
### Bull 's eye diagram

Hierbij hebben we op basis van de Affinity map opgelijst wat heel belangrijk was en wat we zeker in de app willen implementeren.



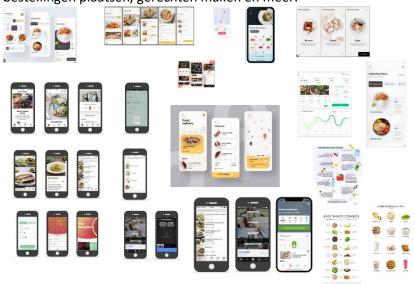
#### Difficulty matrix

Prioriteiten zetten van hoe moeilijk iets is om te maken en kijken hoe belangrijk iets is.

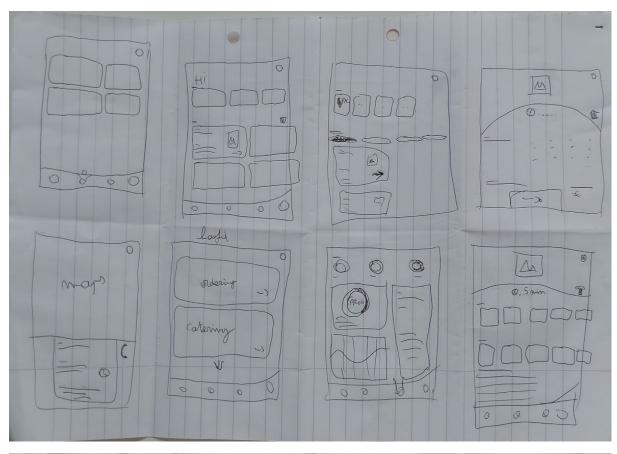


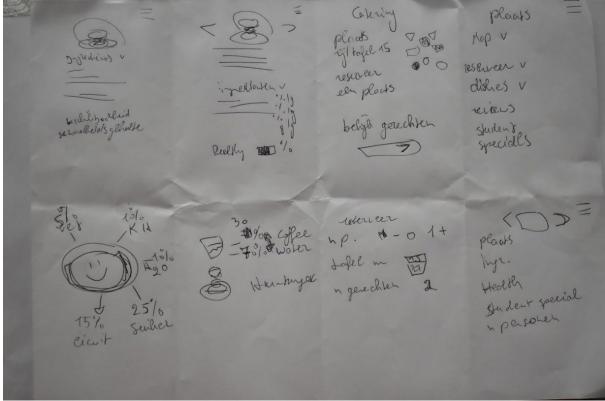
#### Benchmarking

Hierbij hebben we inspiratie gezocht voor de crazy 8's. Dit waren allemaal schermen over het eten, bestellingen plaatsen, gerechten maken en meer.

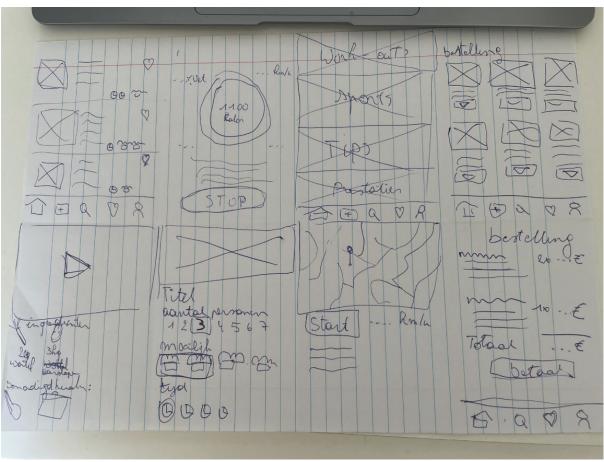


Crazy 8's Deze bevatten ideeën van ons allemaal waarbij we elke minuut een ander idee of scherm tekenen en dit 8 keer.









#### Round Robin

We hebben een Round Robin gedaan om ideeën op te schrijven (elk 1) en erna van blad gewisseld waar we vanuit dit idee problemen gaan laten falen. Als laatste gaan we dit idee terug heropbouwen.

#### **TEAM 1 - Persoon A**

Beschrijf en/of illustreer jouw concept voor de nieuwe website van VAN IN Vertrek vanuit de gekozen HMW statements en je favoriete voorbeelden uit de benchmarking. Omschrijf in bullet points en gebruik illustraties.



Het is de bedoeling dat je via de app bijhoudt wat je eet en hoeveel, ook hoeveel je sport en verbruikt. Ook vind je recepten in de app, je kan via een filter knop aanduiden waar je die dag tijd voor hebt en zin, je kan aanduiden hoe goed je kan koken en voor hoeveel personen of maaltijden. Er staan ook hartjes bij waardoor je je favorieten kunt opslaan. Via afbeeldingen van ingedïenten en benodigdheden

2. Waarom zal dit concept falen? Lees het bovenstaande concept en geef duidelijke redenen waarom dit geen goed concept is.



Het idee om te filteren is een heel goed idee en dat moeten we zeker gebruiken Het idee dat de app bijhoud wat je eet en hoeveel is goed maar het kan falen omdat heel veel apps dit al doen voor jou en daar ook nog eens rekening houden met het lopen (strava, fitbit).

Bouw opnieuw op: Waarom zal dit niet falen? Lees de bovenstaande kritiek. Probeer deze met nieuwe ideeën op te lossen.



De combinatie van sport en gezonde voeding in 1 app bestaat niet. Je vindt dit allemaal in verschillende app maar daardoor denk ik om dit in 1 te verwerken wel kan werken en we deze concurrenten kunnen verslaan.

#### **TEAM 1 - Persoon B**

**1.** Beschrijf en/of illustreer jouw concept voor de nieuwe website van VAN IN
Vertrek vanuit de gekozen HMW statements en je favoriete voorbeelden uit de benchmarking.
Omschrijf in bullet points en gebruik illustraties.



In de app integreren voor het bestellen van eten bij de catering als je hebt gekozen om voor bij de school te bestellen. Je kan hier meer details van vinden en filteren op bepaalde gerechten - het is een soort take out.

2. Waarom zal dit concept falen?

Lees het bovenstaande concept en geef duidelijke redenen waarom dit geen goed concept is.



Gaan de studenten genoeg keuzen hebben tussen de gerechten, gaan de gerechten genoeg variëren? Is het mogelijk dat iedere student dit kan blijven betalen en dit gezonde voeding is.

**3.** Bouw opnieuw op: Waarom zal dit <u>niet</u> falen?
Lees de bovenstaande kritiek. Probeer deze met nieuwe ideeën op te lossen.



De studenten voor het bestellen hebben dezelfde opties als studenten op school, alleen hier zit wel een limiet op zodat pxl niet meer collega's moet aannemen.

#### **TEAM 1 - Persoon C**

Beschrijf en/of illustreer jouw concept voor de nieuwe website van VAN IN Vertrek vanuit de gekozen HMW statements en je favoriete voorbeelden uit de benchmarking. Omschrijf in bullet points en gebruik illustraties.



Een easy-to-use app waar je recepten kan zoeken en ingrediënten bekijken bij elk aangeboden gerecht. Er zijn verschillende secties per gerecht, per dagmenu,... . Je kan ook sorteren volgens allergie of andere speciale noden of wensen.

2. Waarom zal dit concept falen?
Lees het bovenstaande concept en geef duidelijke redenen waarom dit geen goed concept is.



Ik zie niet direct waarin dit concept zou falen. wat wel zou kunnen gebeuren dat sommige mensen niet altijd geïnteresseerd zijn in de ingrediënten dat erin zit en daarom misschien moeilijker dingen gaan opzoeken.

Bouw opnieuw op: Waarom zal dit niet falen? Lees de bovenstaande kritiek. Probeer deze met nieuwe ideeën op te lossen.



Er is een mini-slider om ingrediënten te bekijken voor wie dit wil. Als je ervoor kiest om geen ingrediënten te bekijken, kan je deze simpelweg 'skippen' door verder te scrollen of navigeren. Ook kan er een aparte sectie zijn voor ingrediënten per gerecht, waar je naartoe navigeert door op een link te klikken.

#### **TEAM 1 - Persoon D**

**1.** Beschrijf en/of illustreer jouw concept voor de nieuwe website van VAN IN
Vertrek vanuit de gekozen HMW statements en je favoriete voorbeelden uit de benchmarking.
Omschrijf in bullet points en gebruik illustraties.



Mijn idee is om gemakkelijke snacks combinaties in de app te zetten om het gezonder eten leuker te

maken met opvallende kleuren elke kleur is een combinatie van iets zo dat je makkelijk dingen kunt

samen voegen zodat je snel iets hebt voor bijvoorbeeld in de ochtend te eten

2. Waarom zal dit concept falen?





Te veel kleur kan afleiden of er niet mooi gaan uitzien.
Als ie alles zelf wil samenstellen kan dat te veel tiid in besk

Als je alles zelf wil samenstellen kan dat te veel tijd in beslag nemen, want je moet dan nog eerst alle ingrediënten gaan zoeken.

Bouw opnieuw op: Waarom zal dit <u>niet</u> falen? Lees de bovenstaande kritiek. Probeer deze met nieuwe ideeën op te lossen.



Misschien paar kleuren te gebruiken de standaard kleuren bijvoorbeeld 3 of 2 want dat maakt het wel duidelijker als je het enkel in 1 saaie kleur gaat zetten want zo krijg je hetzelfde effect dat er nu gebeurd in de app die van de pxl word amper gebruikt.

In het algemeen gewoon wat aantrekkelijker maken voor de kijker want op het moment is dat totaal niet zo.

#### Concept poster

Dit is het concept hoe onze app kan werken en hoe mensen hiermee in contact kunnen komen. (Onleesbaar? Zie Miro link bij bronnen of inzoomen).

#### CONCEPT TITEL

Hoe heet het concept?

#### SmartBite

#### PROBLEM AREAS of FOCUSPUNTEN

iews en customer journeys lossen we op? Vul hier het resultat in van jullie Bull's Eye Diagram oefening.

- (gegevens van) Gerechten in favorieten/profiel plaatsen: patroon details, ingrediënten,...
- · Studentspecial week dish: keuze uit 3 gerechten, 1 verkozen = gerecht van de week/dag
- Filteren op voorkeur (of kooktijd): vis, vlees, vegan
- · Meer gezonde gerechten in de kijker
- Kookmiddelen weergeven met optie om foto's te tonen i.p.v. enkel ingrediënten

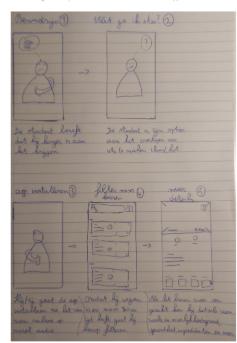
#### DOELGROEPEN / PERSONAS

Wij richten ons op alle studenten. De app is ideaal voor studenten die weinig tijd hebben om een gerecht te maken en wij

bieden hiermee deze oplossing.

#### ILLUSTREER DE WERKING VAN DE APPLICATIE

Hoe zal je concept werken? In verschillende stappen?



FEATURE LIST Lijst hier al de features of gebruikers op die mogelijk zullen zijn in jullie :

- Bestellen op je eigen school om af te halen
- · Tutorial ter beschikking stellen om een gerecht te maken
- Studentspecial week dish
- Gezonde gerechten meer in de kijker plaatsen
   Filteren op voorkeur (of kooktijd): vis, vlees,
- vegan
- Foto's kunnen zien van ingrediënten en kookmiddelen
- Details van gerechten kunnen bekijken (calorieën, suiker, zout,...) en op basis hiervan de app suggesties laten geven van soorten
- gerechten
  Gerechten opslaan of downloaden
- Een functie bij een gekozen gerecht plaatsen om deze ingrediënten in een boodschappenlijstje te zetten

  Ervaren chef studenten kunnen ingrediënten
- switchen in de app van bepaalde gerechten
- De app geeft suggesties over wat je zou kunnen eten een dag op basis van ingegeven data
- · Bepaalde stoelen of tafels reserveren in de refter en eventueel kunnen bekiiken welke tafels er nog beschikbaar zijn
- · Zoekbalk functie om te zoeken naar bepaalde gerechten die jij wil koken
- Een map kunnen zien waar gezondere automaten over de campus heen zijn verspreid
- · Vuile tafel detectie waardoor de catering een
- melding krijgt om deze te poetsen Algemene instellingen kunnen aanpassen van de app/eigen profiel
- Experts contacteren over bepaalde voedingspatronen of gerechten
- FAQ van bepaalde gerechten of van de app

HOE KAN DE APP FALEN? Welke risico's zijn er? Welke features zijn moeilijk om goed te krijgen? Waar twijfel je aan of de gebruikers dit wel nodig hebben?

- Er zijn te weinig studenten die van deze app afweten.
- De app bevat te weinig variatie in gerechten.
- De app ontwikkelen zodat elke student deze kan gebruiken en niet alleen de studenten op PXL.

WAT MOETEN WE TESTEN? Hoe checken we of onze app werkt? Welke elementen willen we meer zekerheid over?

- · Met onze doelgroep gaan we zelf testen afleggen (proefperiode opstarten) om te kijken hoe ze met onze app omgaan en we verzamelen die data.
- · We willen ook testen of er een duidelijke structuur in onze app zit, zodat deze ook gemakkelijk is om te gebruiken en niet te ingewikkeld is.

#### HOE METEN WE SUCCES?

Number noemen we deze applicatie en dit concept geslaagd? Hoe willen we dit meten?

· Zodra meer en meer studenten de app gebruiken en dit snel verspreid tussen de studenten. Veel studenten zitten met tijdsnood en wij geloven dat dit hun timemanagement goed kan ondersteunen.

### Takenverdelingen

Rose Thorn & bud: ledereen

Affinity mapping: ledereen

Value proposition canvas: Noortje, Vasiliki, Bo

Persona's: Noortje, Bo

Customer journey: Noortje, Bo

Bull's eye diagram: Bo & Liam

Difficulty matrix: Liam

Benchmarking: Bo & Liam

Crazy 8's: ledereen

Round Robin: ledereen

Concept poster: Vasiliki en Liam

Algemeen nakijken van teksten en eventueel aanvullen en herschrijven waar nodig: Vasiliki en Bo,

Noortje

Post-its groter maken voor leesbaarheid: ledereen

Documentatie in orde maken: Liam (Klein beetje Vasiliki over leesbaarheid foto's)

Extra interviews: Noortje (Staan in de Zip map aangeduid).

#### Bronnen

Miro: <a href="https://miro.com/app/board/uXjVMcuDnek=/?share-link\_id=262760491358">https://miro.com/app/board/uXjVMcuDnek=/?share\_link\_id=262760491358</a>