



Opdracht Werkcollege 4

De Dikke van Dam

Daniël Dominguez - 11297107

Sam Rompas - 10975438

Sander Siepel - 11317353

Martijn Schouten - 11295562

Concept

Deze week wordt opdracht #8 uitgewerkt. Voor deze opdracht moet er een website gemaakt worden voor een kookboek, namelijk het kookboek van Johannes van Dam:

DedikkevanDam. (<https://www.bol.com/nl/p/dedikkevandam/9200000002271915/>)

Momenteel is dit boek alleen te vinden op de website van [bol.com](https://www.bol.com), in een fysieke versie. Echter lezen mensen tegenwoordig steeds vaker via het internet. Het is daarom belangrijk dat dit boek ook op internet beschikbaar komt als er wordt gestreefd naar meer omzet/bekendheid. Een paar user stories om dit verduidelijken:

‘Als een liefhebber van koken wil ik op een makkelijke manier recepten kunnen raadplegen zodat ik deze kan gebruiken om te koken’

‘Als iemand die niet kan koken wil ik makkelijk recepten kunnen raadplegen zodat ik toch wat eetbaars kan klaarmaken.’

Om gehoor te geven aan de wensen van verschillende gebruikers wordt er een website ontworpen waarop mensen alle recepten uit het boek DedikkevanDam kunnen raadplegen. Er wordt hier gericht op een breed scala van mensen; alle mensen die recepten gebruiken bij het koken. Het is belangrijk dat er wordt gekozen voor een moderne website aangezien het grootste deel van de gebruikers niet ouder dan 60 jaar zal zijn. Uiteraard moet de website op een manier worden ontworpen waarbij het grote aantal recepten op een efficiënte manier gevonden kunnen worden. Ook moet het een visueel aantrekkelijke website worden aangezien dit voor meer ‘hits’ op internet zorgt.

Bovendien moet op deze website de verkoop van het boek centraal staan, aangezien er ook winst moet worden gemaakt door de verkoop van fysieke boeken. Dit zal gedaan worden door een duidelijk zichtbare knop te plaatsen, die mensen naar een verkooppagina zal leiden.

Interactie

DEDIKKEVANDAM

Recepten Bestellen

JOHANNES VAN DAM
DEDIKKEVANDAM
VAN AARDAPPEL TOT ZWEZERIK

Het nieuwste boek van keukengenie Johannes van Dam,
Dedikkvandam,
ligt nu in de boekhandel!

Bestel

Uitgelicht recept
Lasagna

Bereidingswijze

Voor de bolognesesaus de ui snipperen en in een grote koekenpan met wat olijfolie fruiten, halverwege de fijngesneden knoflook toevoegen. In de kleine braadpan de tomatenpuree hard verwarmen (blijf roeren, anders brandt ze aan), tot deze niet zurig meer ruikt. Het ui/knoflook/olie mengsel toevoegen. In de grote koekenpan weer wat olijfolie verwarmen en het gehakt met de kruiden, zout en peper rul bakken. Toevoegen aan het tomatenpureemengsel, gepelde tomaten en gezeefde tomaten toevoegen en op smaak brengen met sambal, suiker en evt. nog wat kruiden en een laurierblaadje toevoegen. 1/2 uur a 3 kwartier op laag vuur laten sudderen met deksel op de pan, af en toe roeren. Ondertussen de oven voorverwarmen op 180 gr. C. Voor de bechamelsaus de boter smelten (niet bruin laten worden), bloem erdoor roeren en verwarmen (schrik niet; het wordt een soort klont, maar dat komt goed!). Daarna beetje bij beetje de koude melk met een garde erdoor roeren. Laten koken en blijven roeren tot je een dikke saus hebt. Op smaak brengen met zout en peper.

Benodigdheden

1/2 a 1 ui, 3 teentjes knoflook, 500 gr. rundergehakt, italiaanse kruiden (basilicum, oregano, majoraan, peterselie, paprikapoeder), 1 laurierblaadje, sambal, 3 kleine blikjes tomatenpuree, 1 blik gepelde tomaten in stukjes, 1 pakje gezeefde tomaten, 1 pak voorgekookte lasagnevellen, olijfolie, 2 bolletjes mozzarella (of evt. 8 plakken jonge kaas), 50 gr. boter, 50 gr. bloem, 500 ml. koude melk, suiker, peper en zout.

Voor de verkoop van een product is het belangrijk om een directe 'call to action' te plaatsen voor het aanschaffen van het product. Daarom is de bestelbutton het centrale punt van de webpagina.

Onder de centrale 'landing page' is een uitgelicht recept te zien om de consument van de goede recepten van de auteur te overtuigen.

In het ontwerp zijn de grijze vlakken plaatjes. Bij de recepten zal een afbeelding van het gerecht een belangrijk punt zijn om te overwegen of het recept gebruikt zal worden. Daarom heeft de afbeelding bij het recept een prominente plaats gekregen.

Technisch

Online

Het doel is om een online kookboek te maken. De techniek hierachter zal niet heel moeilijk zijn. Er moet een webpage gemaakt worden. Toch bevat dit veel stappen die allemaal uitgevoerd moeten worden. Allereerst willen we dat onze webpagina te vinden is. Hiervoor hebben we een server nodig die de webpagina online kan houden (een host), en een adresnaam. Enkele ideeën voor het hosten van onze webpagina zouden bluehost, eHost, HostCle@r, idea host of i-page kunnen zijn. Meeste hosts bieden ook meteen een adresnaam aan (een Domain). We willen natuurlijk dat het domein leuk en makkelijk te onthouden is. Een idee hiervoor zou Dedikkevandam.nl zijn. Dit is letterlijk de naam van het kookboek, en is dus heel makkelijk te onthouden.

Webpagina

De volgende stap die genomen moet worden is het programmeren van de webpagina. De homepage van de website zal een bestel ruimte worden. Vanuit hier kan men het online boek kopen. Het online boek zelf zal er vrijwel hetzelfde uitzien als het originele boek, met als grootste verschil dat het boek digitaal te vinden is, in plaats van op papier. Bij aankoop van het boek wordt de klant doorgestuurd naar de plek waar het echte boek te vinden is. Hier zijn alle recepten te vinden. Deze taak kan uitgevoerd worden door een webprogrammeur in samenwerking met het boek.

Klanten

De webpagina moet uit elkaar halen welke klanten het boek al hebben gekocht en welke niet. Hiervoor wordt een code gebruikt die, als op de website ingevoerd wordt, toegang geeft tot het online boek. Bij aankoop van het boek zal dus een code moeten worden uitgegeven. Als een klant het boek al gekocht heeft dan is het genoeg om toegang te krijgen tot de recepten om deze code in te voeren. Dit gebeurt net nadat een klant op "Recepten" heeft geklikt. Vanzelfsprekend wordt een klant doorgestuurd naar de aankooppagina als hij/zij geen aankoop code heeft.

Onderhoud

Om de pagina bestaande te houden zal er wel eens in de zoveel tijd onderhoud gepleegd moeten worden. Dit kan de maker van de website doen, of een ander persoon met ervaring. Tijdens deze tijd zal de website niet bereikbaar zijn. Daarom is het slim om een tijd uit te kiezen wanneer er minder kans is dat men het online-boek zal gaan gebruiken. Dit is bijvoorbeeld, rond middernacht.

Grafisch

DEDIKKEVANDAM

Zoeken Recepten Bestellen



JOHANNES VAN DAM
DEDIKKEVANDAM
VAN AARDAPPEL TOT ZWEZERIK

Het nieuwste boek van keukengenie Johannes van Dam,
Dedikkvandam,
ligt nu in de boekhandel!

Bestel

Uitgelicht recept
Lasagna

Bereidingswijze

Voor de bolognesesaus de ui snipperen en in een grote koekenpan met wat olijfolie fruiten, halverwege de fijngesneden knoflook toevoegen. In de kleine braadpan de tomatenpuree hard verwarmen (blijf roeren, anders brandt ze aan), tot deze niet zurig meer ruikt. Het ui/knoflook/olie mengsel toevoegen. In de grote koekenpan weer wat olijfolie verwarmen en het gehakt met de kruiden, zout en peper rul bakken. Toevoegen aan het tomatenpureemengsel, gepelde tomaten en gezeefde tomaten toevoegen en op smaak brengen met sambal, suiker en evt. nog wat kruiden en een laurierblaadje toevoegen. 1/2 uur a 3 kwartier op laag vuur laten sudderen met deksel op de pan, af en toe roeren. Ondertussen de oven voorverwarmen op 180 gr. C. Voor de bechamelsaus de boter smelten (niet bruin laten worden), bloem erdoor roeren en verwarmen (schrik niet; het wordt een soort klont, maar dat komt goed!). Daarna beetje bij beetje de koude melk met een garde erdoor roeren. Laten koken en blijven roeren tot je een dikke saus hebt. Op smaak brengen met zout en peper.

Benodigheden

1/2 a 1 ui, 3 teentjes knoflook, 500 gr. rundergehakt, italiaanse kruiden (basilicum, oregano, majoraan, peterselie, paprikapoeder), 1 laurierblaadje, sambal, 3 kleine blikjes tomatenpuree, 1 blik gepelde tomaten in stukjes, 1 pakje gezeefde tomaten, 1 pak voorgekookte lasagnevellen, olijfolie, 2 bolletjes mozzarella (of evt. 8 plakken jonge kaas), 50 gr. boter, 50 gr. bloem, 500 ml. koude melk, suiker, peper en zout.

Om te zorgen dat de website en het boek niet helemaal twee gescheiden delen zouden worden, is er voor gekozen om een kleurenpalet te gebruiken dat dicht bij de cover van het boek, zoals die te zien is op de site van bol.com, ligt. Er is voor een iets lichtere / fellere kleuren gekozen voor de achtergronden en een iets donkerdere kleur voor de tekst, zodat het door het contrast nog wel leesbaar blijft. De 'bestel' knop is met opzet wit gelaten zodat deze er duidelijk uitspringt. Ook is er bovenaan een 'zoeken' veld toegevoegd. Hier kunnen gebruikers zoeken naar recepten, maar ook op ingrediënten. Alle recepten met dat ingrediënt worden dan op een overzichtelijke manier weergegeven op de website.

Om de website wat levendiger en aantrekkelijker te maken is er voor gekozen om wat voorbeeldafbeeldingen van recepten toe te voegen en natuurlijk kon de heer Van Dam zelf ook niet ontbreken.