



Fase 3: uitvoering

- **Maak de voedingsreep**
 - Maak de voedingsreep op ISW Lage Woerd
 - Proef en schrijf alle waarnemingen op
 - Bedenk verbeteringen
 - Film het kookproces
- **Maak het verpakkingsmateriaal** van de reep
 - Zorg dat alle verplichte informatie er op staat en de logo's van Koppert Cress en BoereGoed verwerkt zijn in het ontwerp
- Maak een **promotievideo** voor jullie ontwikkelde voedingsreep die gericht is op moderne media (zoals TikTok)

Fase 4: opleveren

- Je gaat je eindwerk presenteren voor de klas. Tijdens de presentatie laten jullie het **volgende verplicht zien**:
 - Het recept + stroomschema
 - Het proces van 4 schetsen naar 1 werkend prototype
 - Uitleg over waarom deze reep gezond is en bij de twee bedrijven past
 - Wat de voedingsreep gaat kosten en voor wie is het bedoeld?
 - Hoe gaan jullie dit product in de markt zetten, laat o.a. je promotievideo zien

Bekijk tutorials voor de les, zodat je sneller kan beginnen

Aantekeningen maken bij de uitleg

Tips !

Werk hygiënisch

Wat niet af is kan ook huiswerk worden

Voedingsreep

In dit project ga je ontdekken hoe gezonde en lekkere voedingsrepen worden gemaakt. Je werkt met echte bedrijven: **Koppert Cress**, bekend om hun bijzondere cressen, en **BoereGoed**, dat staat voor vers, lokaal en lekker voedsel. Deze bedrijven vormen de inspiratie voor jullie opdracht.

Je gaat zelf aan de slag met het kweken van cressen en onderzoekt wat planten nodig hebben om goed te groeien. Daarna gebruik je jouw kennis om iets nieuws te bedenken: een **gezonde én lekkere voedingsreep** voor jouw doelgroep.

Samen met je groep volg je het hele proces:

- Cressen laten groeien
- Proeven en vergelijken
- Recept bedenken en verbeteren
- Eigen voedselreep maken
- Verpakking ontwerpen
- Promotiemateriaal maken om je product te presenteren



Je werkt alsof je een jong voedingsmiddelenbedrijf dat samenwerkt met Koppert Cress en BoereGoed. In dit project komen **biologie, voeding, creativiteit en ondernemen** samen. Aan het eind heb je niet alleen geleerd hoe planten groeien, maar ook hoe een idee kan uitgroeien tot een echt product.

Programma van eisen

Het eindproduct bestaat uit:

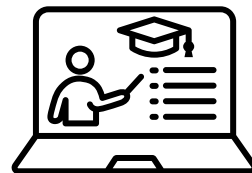
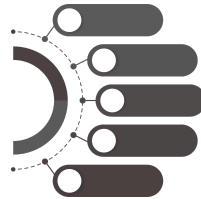
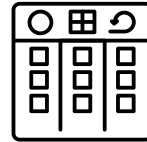
- Bewezen gezonde voedselreep
- Voedselreep bevat meerdere soorten cressen
- Verpakking is duidelijk gericht op doelgroep
- Verpakking bevat logo's van Koppert Cress en Boeregoed
- Verpakkingsmateriaal bevat overzicht ingrediënten
- Promotiemateriaal is gericht op doelgroep
- Het recept is te herhalen door een duidelijk meegeleverd stroomschema





Fase 1- orientatie

- ☐ Je maakt een **OneDrive-map** aan waarin je al je werk opslaat en je zet een **SCRUM-planning** op voor het project.
- ☐ Je zoekt informatie over het bedrijf Koppert Cress en verwerkt deze informatie in een **infographic**. In de infographic laat je zien wat het bedrijf doet en waarom het belangrijk is binnen de wereld van kweken en innovatie.
- ☐ Tijdens het project ga je op bezoek bij MBO Westland. Tijdens dit bezoek maak je een **individuele opdracht**. Deze opdracht werk je na het bezoek **digitaal** en netjes uit.
- ☐ MBO opdracht sla je op in je **digitale portfolio**, zodat duidelijk te zien is hoe jij je hebt voorbereid op het project.

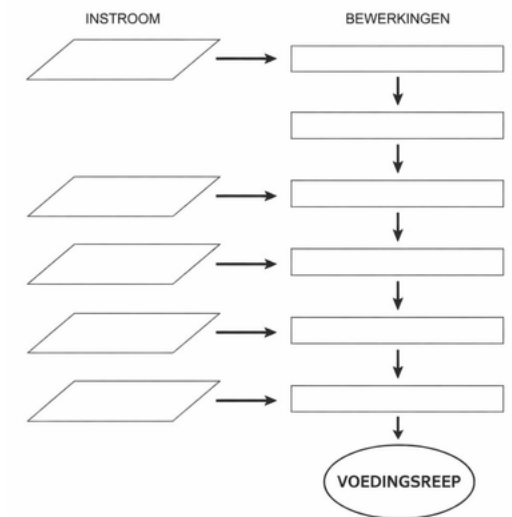


Stroomschema maken:

- Maak een **stroomschema** van het recepten en laat zien:
 - Welke stappen je uitvoert
 - In welke volgorde
 - Gebruik uitleg/voorbeeld

Voedingswaarde berekenen:

- **Bereken de voedingswaarde** van het recept.
 - energie (kcal)
 - Voedingsstoffen
- Leg kort uit **waarom** de reep **gezond** is.



Verpakking ontwerpen:

- Maak **individueel een schets** van de verpakking die voldoet aan:
 - Programma van eisen
 - Alle verplichte informatie op een voedingsmiddel
- Leg alle schetsen bij elkaar en combineer alle goede eigenschappen tot **1 uitgewerkte concepttekening** laat je stappen zien in een **keuzetabel**

Fase 2- voorbereiding

Kweken cressen:

- Leer te werken met de Kweekbox en **poot de cressen**
- Proef alle cressen en maak een overzichtelijk document van de smaken zodat je dit later goed kan gebruiken.

Recept maken:

- Bedenk samen een **recept** voor de voedselreep.
 - De reep bevat cressen als belangrijkste **ingrediënt**.
 - Het recept past bij de gekozen **doelgroep**.
 - Schrijf het recept uit, zodat iemand anders het recept **zonder uitleg** zou kunnen maken

