

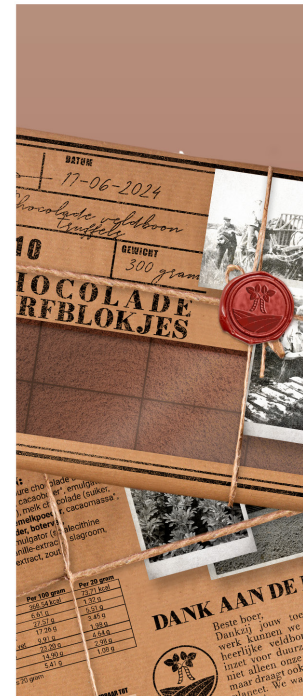
CONCEPTENBOEKJE VELDBOONPRODUCTEN



lltb
Anders Durven Doen



Beroepsopdracht LLTB
HAS green Academy





INTRODUCTIE

BESTE LEZER,

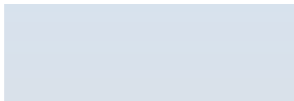
Welkom bij ons conceptboekje, waarin we u graag willen introduceren aan een veelzijdig en duurzaam product: de veldboon. Dit boekje is een verzameling van innovatieve productconcepten die verschillende toepassingen van de veldboon belichten. Ons doel is om u te inspireren en te informeren over de mogelijkheden van de veldboon.

De veldboon is niet alleen een bron van hoogwaardige eiwitten en voedingsstoffen, maar ook een gewas dat uitstekend past in een duurzaam landbouwsysteem. Met de groeiende vraag naar gezonde en milieuvriendelijke voedingsmiddelen, biedt de veldboon talloze mogelijkheden voor zowel consumenten als producenten.

In dit boekje presenteren we verschillende productideeën, inspelend op verschillende doelgroepen binnen de Peel. Elk concept is zorgvuldig ontwikkeld met oog voor de marktbehoefte, trends, en speelt in op unieke karaktereigenschappen van het gebied de Peel.

We hopen dat de ideeën in dit boekje u zullen inspireren en aanzetten tot actie. Samen kunnen we werken aan een duurzame en gezonde toekomst, met de veldboon als centraal element.

VEEL LEES PLEZIER!



INHOUD

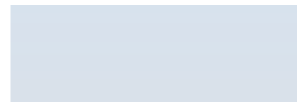
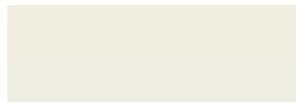
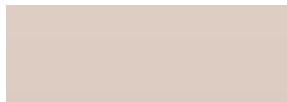


De veldboon
Verbintenis met de boer

DE CONCEPTEN

Parels van de Peel
Veld pretjes
Peelse schatten
Peel Proeverij
De Turfblokjes

Dank woord



DE VELDBOON

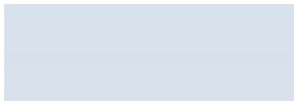
Welkom in de Peel, een prachtig gebied in Nederland daar natuur en landbouw hand in hand gaan. In deze vruchtbare regio groeit de veldboon – een wonderplant die niet alleen de grond gezond houdt, maar ook onze voeding verrijkt. De veldboon is een duurzame keuze die bijdraagt aan het behoud van het landschap, doordat het stikstof uit de lucht haalt en vastzet in de wortels. Hierdoor is er minder kunstmest nodig en blijft de bodem vitaal en vruchtbaar.

Hoewel de veldboon vaak als veevoer wordt gebruikt, heeft hij ook veel te bieden aan ons dagelijks dieet. Rijk aan eiwitten (33%), vezels en met een laag vetgehalte, is deze boon een ware superfood.



Om iedereen te laten weten dat een product veldbonen bevat, hebben we een speciaal logo ontwikkeld. Dit logo toont de veldboon en een akker, en staat symbool voor de duurzame en gezonde voordelen van deze boon. Als je dit logo ziet, weet je dat je kiest voor een product dat niet alleen goed is voor jou, maar ook voor de aarde.

Dus of je nu een toerist bent die geniet van een dagje in de Peel, een lokale bewoner op zoek naar een nieuwe ambachtelijke snack, of gewoon iemand die van gezonde en duurzame voeding houdt – de veldboon heeft iets voor jou.



MOGELIJKE KETENS

De veldboon is nog een nieuwer product en wordt nog niet veel geconsumeerd in humane voeding. Tijdens het ontwikkelen kwamen we verschillende uitdagingen tegen in het bereiden en verwerken van de veldboon. Naar aanleiding van deze uitdagingen hebben we gekeken voor mogelijke oplossingen binnen mogelijke ketens voor in de toekomst.

HET ONTSCHILLEN VAN VELDBONEN

OOGST: De bonen worden machinaal geoogst. Na de oogst dienen de bonen worden schoongemaakt en gedroogd.

WEKEN: De bonen worden vervolgens geweekt voor 48 uur en gaan dan in een pel-machine.

PELLEN: Een pel-machine haalt de harde schil van de boon en splitst de boon in tweeën. De schil wordt van de zaadlobben verwijderd door middel van een spoelbak met water.

HET PRODUCEREN VAN VELDBOONMEEL

OOGST: De bonen worden machinaal geoogst. Na de oogst dienen de bonen worden schoongemaakt en gedroogd.

MALEN: De bonen gaan vervolgens in een graanmolen waar veldbonen meel ontstaat.

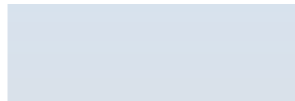
VERVOLG: Het veldbonen meel kan nu worden verwerkt voor de broodjes

VERWERKINGSTAPPEN VOOR DE CONCEPTEN MET HET GROF VELDBONEN MEEL:

OOGST: De bonen worden machinaal geoogst. Na de oogst dienen de bonen worden schoongemaakt en gedroogd.

MALEN: De bonen gaan vervolgens in een graanmolen waar de veldbonen op een grove stand tot grof meel worden gemalen.

VERVOLG: Het veldbonen meel kan nu worden verwerkt.
Het concept die het grof veldbonen meel gebruikt is; Veldpretjes.





VERBINTENIS MET DE BOER

BOEREN, DANKJEWEL!

Het is van essentieel belang dat de Boer zich verbonden voelt met de producten die geproduceerd worden en dat hij de waarde van zijn bijdrage tot het product voelt.

Dit betekent dat de veldboon boeren (evenals andere boeren) zijn inspanning weerspiegeld ziet binnen het concept. Deze verbintenis tussen boer en product versterkt niet alleen het concept, maar kan ook andere boeren inspireren en motiveren om vergelijkbare gewassen te omarmen

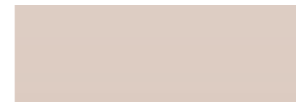
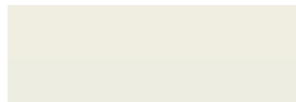
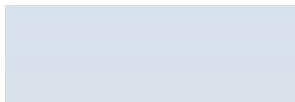
Deze verbintenis willen wij communiceren door op de achterkant van elke product een bedankt woord te schrijven aan een specifieke boer. De boeren worden bij naam benoemd en het bedankt woord zal ondersteund worden door een afbeelding van zijn land en/of een foto van hem/haar zelf.

Wij hopen hier een keten van vertrouwen mee creëren die ten goede komt aan het milieu van de lokale gemeenschap.

DANKWOORDJE OP ELKE VERPAKKING

*“Beste boer,
Dankzij jouw toewijding en harde werk kunnen we genieten van deze heerlijke veldbonenproducten. Jouw inzet voor duurzame landbouw helpt niet alleen onze lokale gemeenschap, maar draagt ook bij aan een gezondere planeet. We waarderen jouw bijdrage enorm!”*

De tekst wordt ondersteund door de mooie afbeeldingen gekregen van Gerard Meuffels, één van de trotste veldboon boeren in de Peel.



VELDBOON CONCEPTEN

EN NU, DE CONCEPTEN!

En nu volgen de product concepten die wij de afgelopen weken hebben ontwikkeld. Laat je verrassen en laat je vooral inspireren! In de vele mogelijkheden die de veldboon biedt.

De volgorde van de verschillende concepten is als volgt:

- Veldpretjes
- Parels van de Peel
- Peelse schatten
- Peel Proeverij
- De Turfblokjes





VELD PRETTJES

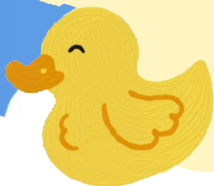
Het koekje voor de jongste
inwoners van de Peel!



VERHAAL

De Peel, een iconisch landschap in Nederland, staat bekend om zijn veengebieden en rijke natuur. Dit inspirerende landschap heeft ons geïnspireerd tot het creëren van een uniek product voor de jongste inwoners van deze omgeving en daarbuiten: Veldpretjes. Deze veldboonkoekjes vormen een eerbetoon aan de jongste inwoners van de Peel.

Wat Veldpretjes onderscheidt, is niet alleen de heerlijke smaak, maar ook het verhaal erachter. Elk hapje van deze koekjes neemt je mee op een reis door de Peel, waarbij je de rijke natuur en de smaken van het landschap kunt ervaren. Daarnaast zijn Veldpretjes gemaakt van duurzame ingrediënten, waaronder veldbonen, waardoor ze niet alleen lekker zijn, maar ook goed voor het milieu.



VERPAKKING

De verpakking van Veldpretjes is milieubewust ontworpen, met gebruik van duurzamere materialen. Elk doosje wordt ontworpen als een eerbetoon aan de geschiedenis, het landschap en de karaktereigenschappen van de Peel, speciaal gericht op kinderen om hen een gezonde snackoptie te bieden. De verpakking zal worden vormgegeven met levendige kleuren, speelse lettertypes en leuke afbeeldingen om het aantrekkelijk te maken voor jonge consumenten.





DOELGROEP

De primaire doelgroep zijn kinderen in de leeftijdscategorie van 4 tot 12 jaar, samen met hun ouders. Daarnaast wordt er gericht specifiek op buitenschoolse opvang (BSO's) en kinderopvangfaciliteiten, waar gezonde voeding en verantwoorde snacks van groot belang zijn. Het kiezen van deze doelgroep is gebaseerd op de volgende redenen:

VORMING VAN EETGEWOONTEN: Kinderen tussen 4 en 12 jaar bevinden zich in een cruciale fase waarin eetgewoonten worden gevormd. Het aanbieden van gezonde snacks op jonge leeftijd kan bijdragen aan het ontwikkelen van gezonde eetgewoonten op lange termijn.

OUDERBETROKKENHEID: Ouders spelen een cruciale rol bij het maken van voedingskeuzes voor hun kinderen. Door ouders te betrekken bij het merk en hen te voorzien van informatie over

gezonde voeding, kan vertrouwen worden opgebouwd en kunnen gezonde producten worden verkozen boven minder gezonde alternatieven.

BSO'S EN KINDEROPVANGFACILITEITEN: Deze instellingen hebben een groeiend bewustzijn over het belang van gezonde voeding voor kinderen. Door gezonde snacks aan te bieden die voldoen aan de voedingsbehoeften van kinderen, kunnen waardevolle partnerschappen worden gevormd.



PRODUCT



Veldpretjes zijn heerlijke en gezonde veldboonkoekjes die zijn geïnspireerd door het iconische landschap van de Peel. De ambachtelijke koekjes zijn gemaakt van duurzame ingrediënten, waaronder veldbonen en worden liefdevol bereid om een smakelijke en voedzame traktatie te bieden.

INGREDIËNTEN: volkorenmeel, veldbonenmeel, grof gemalen veldbonen, zonnebloemolie, ascorbinezuur, natriumbicarbonaat, melk, zout, speculaaskruiden, honing

33,4% VELDBOON





MARKETING

De strategieën die zijn voorgesteld voor het creëren van bewustzijn onder ouders en BSO's/kinderopvangfaciliteiten over de voordelen van gezonde koekjes van veldboonmeel zijn gebaseerd op een geïntegreerde marketingbenadering. Elke strategie is ontworpen om een specifiek doel te bereiken en samen te werken om een sterke en overtuigende boodschap over te brengen.

Sociale media campagnes:

E-mailmarketing:

Directe communicatie met BSO's en kinderopvangcentra:

Samenwerkingen en partnerships:

Educatieve content:



Parels van de Peel



Veldbonen
Slagroom
Chocolade
Vanille



Veldbonen
Prei
Bosui
Oudekaas
Knoflook

Parels van
de Peel



DE LEKKERTSTE BROODJES
Gemaakt in de Peel

PARELS VAN DE PEEL



De Peel, een iconisch gebied in Nederland, staat bekend om zijn veengebieden, mooie natuur en bruisende landbouw. Dit inspirerende gebied heeft geleid tot het creëren van een uniek product: Parels van de Peel. Deze lekkernijen vormen een eerbetoon aan de natuurlijke schoonheid van de Peel en de veelzijdigheid van de veldboon.

Productbeschrijving

Parels van de Peel zijn ambachtelijke gevulde broodjes waarin de veldboon wordt verwerkt, zowel in het deeg (als veldboonmeel) als in de vulling. Deze gevulde broodjes in zoete als zoute variant verkrijgbaar, ambachtelijke lekkernijen worden zorgvuldig gemaakt van lokale streekproducten.

De lekkernijen worden verpakt op een manier die de veldboon en de lokale ingrediënten eer zal doen, waardoor de natuurlijke oorsprong en de ambacht het product wordt benadrukt.





CHOCOLADE VELDBOON PAREL

Dit is *DE Parel* voor de zoetekauwen!
Een heerlijk zacht gestoomd broodje gevuld met
een rijke chocolade veldbonen vulling!

Één broodje bestaat voor 21% uit veldboon.

Ingrediënten: Patent tarwebloem, gekookte veldbonen (17%), slagroom, halfvolle melk, pure chocolade (9%), melk chocolade (9%), water, veldboonmeel, suiker, zout, vanille extract

21%
VELDBOON



**Veldbonen
Slagroom
Chocolade
Vanille**



HARTIGE VELDBOON PAREL



Dit is *DE Parel* van het seizoen!
Een heerlijk knapperig broodje gevuld met
veldbonen, prei, lente ui, knoflook en echte
Nederlandse oude kaas vulling!

Één broodje bestaat voor 24% uit veldboon.

Ingrediënten: Patent **tarwebloem**, gekookte
veldbonen (16%), prei (12%), verkruidmelde
oude **kaas** (8%), veldboonmeel, water, halfvolle
melk, bosui, gist, olijfolie, knoflook, Suiker, zout,
peper

24%
VELDBOON



**Veldbonen
Prei
Bosui
Oudekaas
Knoflook**

**Veldbonen
Prei
Bosui
Oudekaas
Knoflook**

AAN DE BOER!

Wij toewijding en harde werk
genieten van deze heerlijke
producten. Jouw inzet voor
de natuur helpt niet alleen onze
landbouw, maar draagt ook bij
aan de wereld. We waarderen
je enorm!

INGREDIËNTEN:

Patent bloem, Gekookte veldbonen (16%), prei (12%),
verkruidmelde oude kaas (8%), veldboonmeel, Water,
Halfvolle melk, bosui, gist, olijfolie, knoflook, Suiker, zout,
peper

	Per 100 gram	Per portie
Veldboonmeel	117,0 g	25,5 g
Patent bloem	10,7 g	2,3 g
Prei	20,0 g	4,4 g
Veldboon	16,0 g	3,5 g
Bosui	2,0 g	0,4 g
Water	0,5 g	0,1 g
Verkruidmelde oude kaas	8,0 g	1,8 g
Halfvolle melk	2,0 g	0,4 g
Gist	0,1 g	0,02 g
Olijfolie	0,1 g	0,02 g
Knoflook	0,1 g	0,02 g
Suiker	0,1 g	0,02 g
Zout	0,1 g	0,02 g

* 1 Portie is 116 gram

300 g e

**Parels van
de Peel**

DE LEKKERSTE
G...



DOELGROEP



Sophie is een enthousiaste foodie, woonachtig in Eindhoven, die altijd op zoek is naar nieuwe, ambachtelijke producten om haar culinaire repertoire uit te breiden. Ze houdt van lokale specialiteiten en geniet ervan om nieuwe smaken te ontdekken tijdens haar reizen. Ze waardeert de kwaliteit en het verhaal achter de producten die ze koopt, en is bereid om iets meer te betalen voor authentieke en ambachtelijke snacks.

DOELEN EN BEHOEFTE:

Ze is voortdurend op zoek naar unieke en ambachtelijke snacks die ze kan uitproberen en delen met vrienden. Ze heeft een sterke voorkeur voor lokale producten die met zorg en vakmanschap zijn gemaakt.

Daarnaast waardeert ze snacks die gemakkelijk mee te nemen zijn en geschikt zijn voor een snelle lunch of tussendoortje. Ook hecht ze veel waarde aan de achtergrond en het verhaal achter de producten die ze koopt.



COMMUNICATIE



KERNBOODSCHAP

“Geniet van een authentieke, ambachtelijke smaakbeleving met Parel van de Peel – een unieke snack geïnspireerd door de rijke natuur en cultuur van de Peel.”

Het belangrijkste communicatie punt gaat zijn in de VVV-winkels en streekwinkels in de Peel. Doormiddel van flyers en/of informatie borden/posters, zal er aandacht worden gegenereerd om het nieuwe product bij de doelgroep over te brengen. Het aanbieden van een kleine flyer bij het product zal helpen het verhaal rondom het product te verduidelijken en zal het verspreiden makkelijker maken.





Peelse schatten



Peelse schatten



De Peel is een prachtig gebied in Nederland, met veel natuur en landbouw. Om dit prachtige landschap in stand te houden, is het belangrijk om duurzame gewassen te verbouwen, zoals de veldboon. De veldboon haalt stikstof uit de lucht en zet dit vast in de grond, waardoor er minder kunstmest nodig is en er een gezonde grond achterblijft. Van deze veldboon kunnen bovendien heerlijke producten worden gemaakt.

De veldboon is nog een onbekende schat en hier zijn de heerlijke Peelse schatten van gemaakt. Peelse schatten is een heerlijke mix van chocolade brownies, die het gebied De Peel uitstralen. Ze zijn gemaakt van hoogwaardige veldbonen en kwaliteitschocolade, wat zorgt voor verrukkelijke kwaliteits brownies. Peelse Schatten" nodigt u uit om te genieten van een luxueuze en verrukkelijke traktatie, doordrenkt met de schoonheid van het Peelse landschap.



*Pure chocolade brownie
met 14% veldbonen*

*Witte chocolade
brownie met 26%
veldbonen*



*Melk chocolade
brownie met 14%
veldbonen*



*Natuurelementen uit de Deel
komen terug in de Verpakking
zoals de Deelse heide*



Ingrediënten



Pure chocolade brownie met 14 % veldbonen

Ingrediënten: scharrelei, pure chocolade (17%), veldbonenmeel (14%), donkere basterdsuiker, ongezouten roomboter, cacao-poeder, schenkstroop, vanillesuiker, bakpoeder



Melk chocolade brownie met 14 % veldbonen

Ingrediënten: scharrelei, melk chocolade (17%), veldbonenmeel (14%), donkere basterdsuiker, ongezouten roomboter, cacao-poeder, schenkstroop, vanillesuiker, bakpoeder



Witte chocolade brownie met 26 % veldbonen

Ingrediënten: witte basterdsuiker, veldbonenmeel (26%), ongezouten roomboter, scharrelei, witte chocolade (7%) en vanillesuiker



Plaats en Communicatie

Verkoopplekken:

Het pakket zal verkocht worden in lokale delicatessen zaken, zoals Kaatje Jans, Zulekker delicatessen. Daarnaast wordt het ook verkocht bij informatieplekken over de Peel, zoals Buitencentrum de Pelen of VVV winkels.

Communicatie:

De posters laten het product zien samen met het prachtige landschap van de Peel. Deze posters zijn te vinden bij de verkoopplekken

De flyers, liggen bij de informatiepunten over De Peel, zoals:

- Bezoekerscentrum De Peel
- VVV De Peel
- Natuurmuseum De Peel



Doelgroep

Alex de Jong

Hij is 34 jaar oud, woont in Middelburg en werkt als Senior Project manager, die zich richt op duurzame ontwikkeling. Alex heeft een avontuurlijke leefstijl en geniet van de natuur, in zijn eigen omgeving, maar hij maakt ook graag langere uitstapjes naar de Peel, om te wandelen of te fietsen. Hier waardeert hij de rust en de natuurlijke schoonheid. Hij vindt het belangrijk om respect te hebben en te kiezen voor duurzame producten. Alex zoekt altijd naar authenticiteit en eerlijke duurzame luxe producten die een positieve impact op de wereld hebben.





Conceptboekje

Concept

Peel Proeverij is een concept dat de smaken van de Peel-regio overbrengt via een borrelplank die bestaat uit vier speciaal ontwikkelde producten voor de horeca. Fietzers, wandelaars en natuurliefhebbers kunnen deze borrelplank vinden bij lokale horecagelegenheden in de Peel. Bij de bestelling worden educatieve kaartjes meegegeven met informatie over de Peel, streekproducten en de veldboon. Dit draagt bij aan een gezellige en leerzame borrelervaring. De Peelse veldboon zit verwerkt in elk product, hiermee promoot het concept deze streekproducten. De borrelplank en de educatieve kaartjes zorgen voor een diepere beleving van de Peelse cultuur en natuur.



Rozemarijn Scrocchi:
50% Veldbonen meel



Bitterballen:
30% hele veldbonen



Streek dip:
17% hele veldbonen



Teriyaki bites:
96% hele veldbonen



Olijfolie crackers met rozemarijn:

Veldbonenmeel (38,1%), Tarwebloem, Olijfolie, Rijstmeel, Zout, Rozemarijn (0,8%), Bakpoeder.



Tomaten dip van gegrilde streek groenten:

Wortel (17%), Prei (16%), Veldbonen, Roomkaas, Tomaat (10%), Olie, Suiker, Kruiden (gerookte paprika, paprika, gemalen komijn, Cayenne peper), Natuur azijn, Room, Zout, Knoflookpoeder.

Kaas, tomaat, oregano bitterballen:
Veldbonen, Boter, Kaas (beleggen 48+), Ui,
Bloem, Peterselie, Bouillon, Tomaten poeder,
Gelatine, Oregano, Zout, Ei, Paneermeel



Borrelboontjes met Teriyaki smaak:
Veldbonen, Olie, Ketjap, Sesamolie, Sojasaus, Suiker,
Zout.



Verpakking, vertaling van het concept

Het Knuppelpad in de Peel wordt gebruikt voor de communicatie uitingen en dat zorgt voor directe connectie met de Peel. Vanuit de Peelse natuur duikt de consument zo in de Peelse smaken.



Achterkant verpakking, met dank aan de Peelse boer.

Ingrediënten: Prei, Wortel, Tomaat, Veldbonen, Roomkaas (melk), Kruiden (gerookte paprika, paprika, gemalen komijn, Cayennepeper), Olie, Zout, Knoflook, Room (melk), Natuurazijn, Suiker.

Peel Proeverij
Bereidingswijze van de Peel

	Per 100g	Per portie*
Energie (kJ/kcal)	1819/436	1091/262
Vetten (g)	21g	13g
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	17g	10,3g
Koolhydraten (g)	29,4g	17,8g
Waarvan suikers (g)	4,9g	3g
Vezels (g)	13g	8,1g
Eiwitten (g)	24,8g	15g
Zout (g)	0,20g	0,12g

*Een portie is 60 gram

Terminale houdbaarheid: 606 e

Na openen, beperkt houdbaar.

Beste boer,
Dankzij jouw toewijding en harde werk kunnen we genieten van deze heerlijke veldbonenproducten. Jouw inzet voor duurzame landbouw helpt niet alleen onze lokale gemeenschap, maar draagt ook bij aan een gezondere planeet. We waarderen jouw bijdrage enorm!

Dit is de mooie akker van Gerard Meuffels, één van de grootste leveranciers van de veldbonen voor de Peel.

Voorbeeld van één van de educatieve kaartjes die de consument krijgt bij het bestellen van de Peel Proeverij.

Peel Proeverij
Bereidingswijze van de Peel

De Peel

De Grootte Peel is een natuurgebied van 1400 hectare op de grens van Brabant en Limburg, bekend om turfwinning in het verleden. De naam 'Peel' komt waarschijnlijk van 'moerassige streek'. Vanaf 1850 werd grootschalig turf gestoken en in ongeveer 100 jaar werd het meeste veen afgegraven. In de Peel zijn ook veel planten te vinden. De belangrijkste hoogveenplant is het veenmos. Daarnaast is de vlesetende zonnedauw, lavendelheide, kleine veenbes, witte snavelbies, wollegras en veenpluis te aanschouwen, samen met diverse vogels en dieren zoals gladde slangen en koeien die het landschap openhouden.

De oorsprong van de naam 'Peel' is niet volledig bekend. Sommige geleerden suggereren dat het afkomstig kan zijn van het Latijnse woord 'Palus', wat moeras of water betekent, terwijl anderen het zoeken in het Oud-Ierse woordjes 'pit' of 'peth', wat



Doelgroep



Hetty is een levendige vrouw van 70 jaar, woonachtig in het charmante Dussen. Als lid van de Moderne Burgerij hecht ze waarde aan comfort en kwaliteit in het leven. Haar passie voor de natuur brengt haar regelmatig op lange fietstochten en ontspannen wandelingen in de natuurgebieden rondom haar woonplaats. Daarnaast is ze actief betrokken bij haar lokale gemeenschap en staat ze open voor nieuwe culturele ervaringen. Hetty's energieke en vriendelijke persoonlijkheid maakt haar geliefd bij haar burens en vrienden.

Plaats en communicatie

De borrelplank zal op de menukaart staan bij de horeca gelegen in de Peel. Dit kunnen restaurants zijn maar ook (eet)cafés, zorgboerderijen, herbergen, brouwerijen, theetuinen, bed & breakfasts, wijnhuizen en streekwinkels met een eetgelegenheid. De communicatie gaat via Flyers op de ramen of tafelbordjes van desbetreffende horeca. Met als slogan: Verbonden met elkaar, verbonden met de natuur.





MAKER

DATUM

17-06-2024

ELEMENTEN

*Chocolade veldboon
truffels*

BATCH

010

GEWICHT

300 gram

CHOCOLADE TURFBLOKJES



CHOCOLADE TURFBLOKJES

Turfblokjes zijn handgemaakte chocoladetruffels met een verrassende twist.

In plaats van traditionele ingrediënten maken we gebruik van veldbonen, een duurzaam en voedzaam alternatief dat perfect past bij het karakter van de Peel. Deze veldbonen worden verwerkt tot een romige vulling, verrijkt met chocolade en slagroom.

De truffels worden met de hand gemaakt en zullen gevormd worden tot kleine blokjes, waarna ze met cacaopoeder worden bestrooid om de look van Turfblokje na te bootsen.



Een verpakking
chocolade
Turfblokjes bevat 300
gram.
Een portie is 20 gram
en de verpakking
bevat in totaal 15
porties.

In één
verpakking
zit 102 gram
veldbonen!



34%
VELDBOON

Ingrediënten: gekookte veldbonen (34%), pure chocolade 85% (18%), melk chocolade (18%), Bourbonvanille-extract, slagroom, kokosolie, vanille extract, zout



Ondersteund door de mooie afbeeldingen van Gerard Meuffels, Eén van de trotse veldboon boeren uit de Peel



COMMUNICATIE

Kernboodschap:

*"Turfblokjes: Een unieke en smaakvolle traktatie uit de Peel.
Authentiek, ambachtelijk en perfect als souvenir of om zelf van te genieten."*

Het belangrijkste communicatie punt gaat zijn in de VVV-winkels en streekwinkels in de Peel. Doormiddel van flyers en/of informatie borden/posters, zal er aandacht worden gegenereerd om het nieuwe product bij de doelgroep over te brengen. Het aanbieden van een kleine flyer bij het product zal helpen het verhaal rondom het product te verduidelijken en zal het verspreiden makkelijker maken.

Het design van de communicatie uitingen zal geïnspireerd worden door het design van het product zelf. Het zal ogen als een groot geheel. Daarbij is er een mogelijkheid om te kijken wat het gebruik van social media voor toevoeging kan hebben binnen de doelgroep en het verspreiden van het product.



DOELGROEP



Marjolein woont in Amsterdam en werkt als projectmanager bij een culturele organisatie. Ze heeft een passie voor cultuur en reizen. Marjolein is vaak op zoek naar nieuwe ervaringen en geniet van het ontdekken van unieke producten die een verhaal vertellen. Ze hecht veel waarde aan duurzaamheid en authenticiteit.

Motivaties en Behoeften:

Ze is op zoek naar producten die niet alleen lekker zijn, maar ook een verhaal vertellen. Turfblokjes passen perfect in haar voorkeur voor authentieke, ambachtelijke producten die verbonden zijn met de natuur en de geschiedenis van een regio.

Koopgedrag:

Marjolein koopt graag lokale producten als souvenir, zowel voor zichzelf als om cadeau te geven. Ze waardeert producten die met zorg en aandacht zijn gemaakt en die een link hebben met de lokale cultuur en tradities.





DANKWOORD

Dit concept boekje is onderdeel van de Beroepsopdracht van de studenten aan de HAS green academy in opdracht van de LLTB

Aan de opdracht heeft een groepje van vier studenten gewerkt, van de opleiding Food Innovation en Health Innovation.

Via deze weg willen wij Patrick Lemmens bedanken voor de leuke opdracht vanuit de LLTB. En willen wij Roel van den Berg-Limpsen bedanken voor de begeleiding gedurende deze 20 weken.

Bedankt!

Team veldboon

Esmée Koppen, Else Meijer, Femke Hauser en Melanie Walter.

