

DE CO-CREATIE FASE

1 November | 2024

Roos van de Klundert - Georgia Schipper - Femke Walrave

INHOUD

1. Ons vraagstuk
2. Onze co-creatie plannen, hetgeen wat is gelukt en de uitkomsten
3. Interventiemogelijkheden



Ons vraagstuk

Een vegan food stall in de REC-kantine, maar wat zijn de behoeften van de studenten aan en medewerkers van de UvA?

Meeting I

Cristian en het stellen van kaders

Idee & doel: samen met Cristian en twee leden van de UvA Facility Services (Guido & André) de kaders rondom project duidelijk krijgen, waarbij de UvA Facility Services de meeting had bevestigd.

Uitvoering: Guido en André kwamen niet, dus alleen met Cristian de kaders duidelijk gekregen.

Uitkomst: focussen op wat studenten willen, zij gaan later kijken of gerealiseerd kan worden.



Meeting 2

Cristian en het voorleggen interventie mogelijkheden

Idee & doel: onze interventie-ideeën voorleggen aan Cristian en Maarten Klop en hopelijk kunnen sparren over verdere ideeën. Bovendien wilden we graag meer opties hebben om te testen/voor te leggen in een volgende sessie met meer stakeholders.

Uitvoering: Maarten was het vergeten in zijn agenda te zetten, dus alleen aan Cristian eventuele interventies voorgelegd en met hem besproken dat hij binnen zijn groep vrijwilligers ging kijken of hij vegan studenten kon regelen voor een volgende sessie. Zelf hadden wij al de VSA benaderd in hoop op reactie.

Uitkomst: een sessie met vegan vrijwilligers wordt georganiseerd

Focusgroep I



Met een lid van Anti-Kantine, studentenvrijwilligers en Cristian

Idee & doel: brainstormen over menu-opties en hun mening vragen over onze resultaten uit ons locatie-onderzoek. Duidelijk krijgen wat studenten van onze ideeën vinden en wat ze zelf graag zouden willen zien in de kantine.

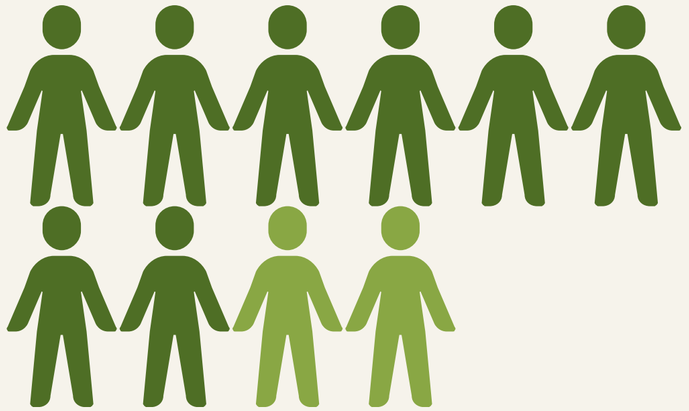
Uitvoering: samen met 5 (vegan) studenten en Cristian gebrainstormd & gerechten voorgesteld.

Uitkomst: zeggenschap is belangrijk thema, ook diversiteit, rotatie en keuzemogelijkheid zijn erg belangrijk. Ook graag werken met seizoensgroenten (duurzaam).

Mini-onderzoekje

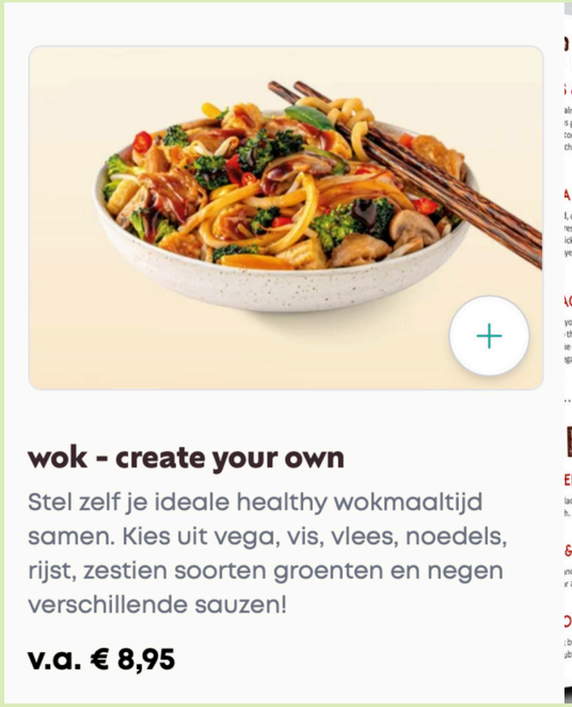
Willen studenten liever zelf hun maaltijd samenstellen of willen zij liever kant-en-klare maaltijden zien?

- Deze vraag onderzocht
- Rondgevraagd op de UvA, niet alleen in de kantine
- 31 antwoorden



Uitkomst: 8 op 10 personen wil liever zelf een maaltijd samenstellen

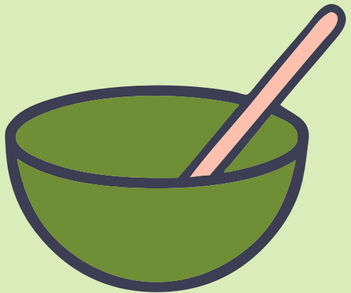
MAKE YOUR OWN BOWL



(Eazie, z.d.),



(Behance, z.d.)



1. Zelf je bowl samenstellen
    a. Bepalen hoe groot de bowl wordt
    b. Zelf kiezen wat je in je bowl wilt doen
    c. Enige controle over de prijs
2. Vaste keuzes van maaltijden
    a. Om keuzestress te voorkomen
3. Maandelijkse bowl special
    a. Deze maandelijkse bowl wordt gemaakt op basis van de mening van de studenten
    b. Er komt eens stembus naast de stall voor ideeën en geeft dus extra zeggenschap en creëert nieuwsgierigheid

Focusgroep 2



Binnen eigen vega(n) vriendenkring

Idee & doel: opties voor in de MYOB station bepalen en prijzen testen.

Uitvoering: met 6 vega(n) studenten online gebrainstormd en gediscussieerd over opties voor in de stall, rekening houdend met seizoensgroenten en wensen van studenten.

Uitkomst:

- 2 maten - M beginnend bij 4 euro, L beginnend bij 6 euro
- Basis: rijst/salade/noodles/bloemkoolrijst
- Proteïne: 1 optie van peulvruchten inbegrepen bij de prijs - proteïne in de vorm van tempeh/tofu/vleesvervangers tegen een meerprijs van 50 cent
- Groentes: 3 keuzes bij prijs inbegrepen, keuze uit 6/7 seizoens groenteopties - meer groentes tegen een meerprijs van 50 cent
- Saus inbegrepen in de prijs

Interventies

- Sample tasting station met alle betrokkenen
- Pop up tasting met vaste bowls
- Online create your bowl systeem

Met als doel:

- Zien welke seizoensgroentes populair zijn, welke opties en variaties vaak gekozen worden en waar de directe voorkeuren liggen.
- Werkt het concept?

Referenties

Eazie. (z.d.). The Asian Food Bar [Foto]. Geraadpleegd op 30 oktober 2024, van https://eazie.nl/menu/

Encalada, J. (z.d.). Chipotle Menu Reimagined [Foto]. Behance. Geraadpleegd op 30 oktober 2024, van https://www.behance.net/gallery/13946751/Chipotle-Menu-Reimagined/modules/96541017