

# FUTURE INGREDIENT WORKSHOP



Studio  
Katja Gruijters

# Future ingredient workshop

Studio Katja Gruijters geeft prikkelende fooddesign workshops voor bedrijven geïnteresseerd in verduurzaming met behoefte aan kennis en creativiteit. Hoe geef je identiteit aan nieuwe ingrediënten? Hoe verleid je binnen de b2b-markt? Hoe voorkom je voedselverspilling of overgewicht bij de consument met behulp van slimme innovaties? Wat en hoe eten we over 5 tot 10 jaar? En hoe vertaal je dit door naar product, dienst, beleving, of concept?

Studio Katja Gruijters is het inspirerende, innovatieve en professionele training- en workshopbureau. Dat helpt koers te bepalen en richting te geven met inspiratie, creativiteit en jarenlange ervaring. Het is prachtig gelegen aan de rand van de Veluwezoom. Inclusief mogelijkheid tot lunch, vergadering of borrel.

Voor wie: bedrijven geïnteresseerd in verduurzaming en innovatie. Chefs, productontwikkelaars, retailers, marketeers tot start-ups.

## Programma

- 09.15 - 09.30 Inloop koffie & thee
- 09.30 - 10.00 Future ingredient presentatie door Katja Gruijters. Gruijters inspireert met een visuele presentatie en toekomstige ontwikkeling op het gebied van ingrediënten. Wat zijn de belangrijkste trendrichtingen? Hoe gaan we eten, met wat voor technieken en wat worden de smaken?
- 10.00 - 10.15 Q&A
- 10.15 - 10.45 Deelnemers gaan aan de slag om nieuwe ideeën en richtingen te ontwikkelen, aansluitend op merk of bedrijf, aan de hand van themakaarten, een gekozen ingrediënt, en de future ingredient methodiek.
- 10.45 - 11.00 Pauze
- 11.00 - 12.00 Ranking ideeën, een 3-tal wordt uitgewerkt tot eerste idee concept.
- 12.00 - 12.30 Presentatie groepen
- 12.30 - 13.30 Lunch

## Kosten

- Kosten dagdeel op locatie € 2.000,-
- Kosten dagdeel in studio € 1.500,-
- Future ingredients(+Chef)\* € 300,- extra
- Min 8 - max. 15 deelnemers

Heeft u een vraag, neem dan contact op met:  
Mail@katjagruijters.nl | www.katjagruijters.nl

