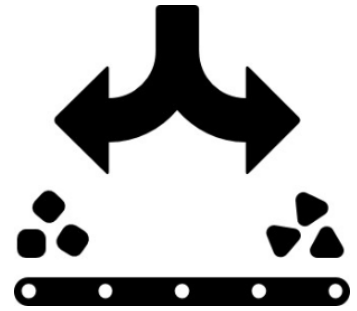


Thema E. Customised

Wat is Customised food?

Het betekent dat je als consument je eigen voedsel zelf kunt samenstellen en daar direct invloed op hebt. Voedsel op maat afgestemd op je persoonlijke wensen en voorkeuren, bijvoorbeeld je eigen theemelange, muesli of salade.

De technieken in fabrieken zijn vaak vooral gericht op veel produceren van één type product. Met een 3D-voedselprinter kun je makkelijker iets maken dat speciaal geschikt is voor één persoon.



Waarom voedsel op maat?

Je kunt voeding persoonlijk maken, qua smaak, calorieën, samenstelling, textuur, afmetingen en vorm, en kun je een product pas op het moment van consumptie maken, waardoor het verser is.

Consumenten zoeken maatwerk en zijn steeds minder gevoelig voor 'massacommunicatie'. Ze willen voelen dat het assortiment voor hen is gecreëerd. Dit kan met persoonlijke benadering en diensten en services die op hun specifieke behoeften zijn afgestemd.

Hoe ziet het er in de praktijk uit en/of wat zijn voorbeelden van bedrijven?

Echte persoonlijke op maat gemaakte producten staan nog in de kinderschoenen maar enkele startups bieden wel 3D-foodprinting of met behulp van een 3D-printer waterijsjes in elke vorm en kleur denkbaar. Het thuis creëren van unieke bieren en het zelf samenstellen van je salade of mueslimix is ook populair.

- [Print Cheese](#)
- [Melt Icepops](#)
- [Brouwstore](#)
- [My muesli](#)
- [Tea Lifestyle](#)



Wie jaagt het met name aan?

Startende ondernemers, maar ook trendshoppers en Foodies, ofwel mensen die genieten van koken en eten, en die graag lezen en praten over voeding.

Verder lezen:

- [Hier lees je meer over het 3D-printen van voedsel](#)

[Ga hier weer terug naar het overzicht van de thema's.](#)

Ga verder naar [Thema F: Webwinkels en platforms](#)

Of ga terug naar [Thema D: Gezonde producten](#)