

# MIXBLIK: DE NIEUWSBRIEF



**IN DEZE  
NIEUWSBRIEF**

**DE AUTOCLAAF**

**INNOFEST**

**EVEN VOORSTELLEN**

**VAN WECKPOT  
NAAR BLIK**

**AGENDA**

## PRODUCTIE GESTART

We dachten bijna dat het moment nooit zou komen... Maar het is gelukt! Deze maand zijn we begonnen met de eerste echte productie van Mixblik. De autoclaaf (dé conserveermachine) is gearriveerd, geïnstalleerd en de eerste testbatches zijn gemaakt. Een hele mijlpaal!

Ondertussen loopt het leerwerktraject van Mixblik gewoon door. Alle vrouwen zijn hard bezig met hun HACCP diploma (voedselveiligheid) en dat gaat ontzettend goed. Bij de oefentoetsen worden regelmatig scores van 80% of 90% juiste antwoorden behaald. Wat zijn wij trots op onze dames!

In deze nieuwsbrief nemen we jullie mee in de ontwikkelingen van de afgelopen 2 maanden. We hebben hard gewerkt aan de productontwikkeling en veel getest. Zo zijn we begonnen met het ontwerpen van het etiket. Hebben we een eerste consumententest gedaan in samenwerking met Innofest én leggen we een laatste hand aan de ontwikkeling van ons tweede product in blik: Koerdische groentesoep met linzen!

# DE AUTOCLAAF

Geïnstalleerd in onze nieuwe productieruimte!



Het is gelukt! We hebben onze crowdfunding afgesloten met een prachtig bedrag van **€11.031,05**. Dat is meer dan op de website van GoFundMe. We hebben namelijk ook nog een heel mooie donatie gekregen die rechtstreeks op onze bankrekening gestort is.

**Alle donateurs: bedankt! Zonder jullie was het niet mogelijk geweest!**

We zijn ontzettend blij met de machine die we dankzij de crowdfunding hebben kunnen kopen. De zomer staat in het teken van het opstarten van de productie. Juist de zomer is een goede tijd om in te blikken. De groentes komen nu namelijk vers van het land. Nu conserveren is later profiteren! De heerlijke zomerse tomaten kan je daardoor ook in de winter eten.

We gaan de komende tijd van start met het maken van Silsi en een Koerdische groentesoep in blik. Ondertussen experimenteren we flink verder... Met producten zoals limonade, zelfgemaakt seitan en 'simpele' bonen in blik!

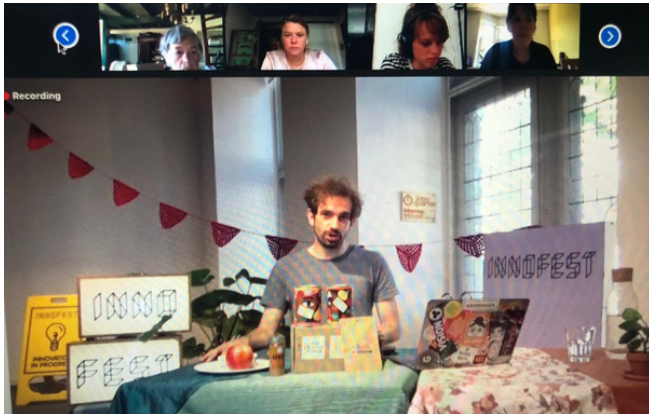




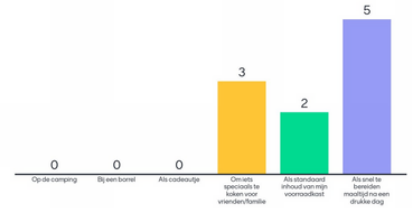
# INNOFEST

In juni waren we op het Oerol festival... Nouja, virtueel dan! Ons eerste prototype werd door 100 mensen in heel Nederland getest. Tijdens een live ZOOM meeting kregen wij te horen wat deze testers van ons product vonden.

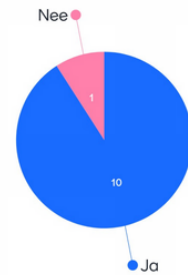
Innofest, de organisatie achter het testen, heeft ons een paar weken begeleidt om de juiste vragen op te stellen. Enorm spannend om zo direct feedback te krijgen! De grote conclusie: het etiket is prachtig maar de tekst niet duidelijk genoeg. Daar gaan we de komende weken dus aan werken.



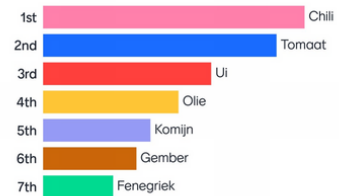
Waarvoor zou je de silsi gebruiken (meerdere keuzes mogelijk)



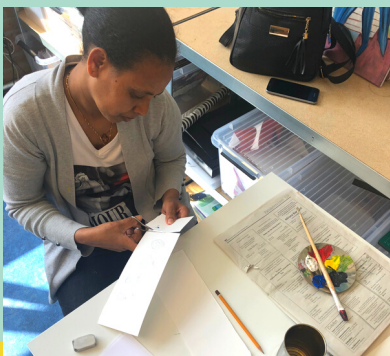
Zou je dit product nog een keer kopen?



Welke ingrediënten proef je het meeste? Zet ze in volgorde



## EVEN VOORSTELLEN



### ← ZEWDE

Maak kennis met onze Zewde (spreek uit Zodi). Ze is al sinds het prille begin bij Mixblik betrokken. Zewde werd geïntroduceerd door vrijwilligster Marianne en vond meteen haar plekje bij Mixblik. Zewde is er altijd en gaat overal met de volle 100% voor. Zewde zorgt heel graag voor mensen en in de toekomst zou zij ontzettend graag met ouderen willen werken.

### NURA →

Nura, Nura, Nura... Wat zou Mixblik zijn zonder deze alleskunner? Nura spreekt minimaal 4 talen vloeiend, ze kan alles organiseren, ze kan klussen, machines bedienen, vertalen, het overzicht bewaren... Wij waren het er daarom ook unaniem over eens dat Nura bij ons moet komen werken. En dat is gelukt: Nura is de eerste vrouw die bij Mixblik in dienst komt!

Nura is gaat zich vooral bezig houden met de productie en zal zorg dragen voor de kwaliteit van onze blikken. Met haar achtergrond als laborant is dit een perfect match.





# Het ontwikkelingsproces

# VAN WECKPOT NAAR BLIK



Testen van recepten



Eritrese Silsi: het eerste recept om in te blikken



Test proces van de Koerdische linzensoep: 7 varianten

Bij een blik hoort natuurlijk een mooi etiket. Na het testen van de smaken was het tijd voor de ontwikkeling van een etiket. Caroline Ellerbeck is illustratrice en heeft een atelier in het Wijkpaleis. Tijdens een maaltijd raakte we aan praat en de connectie was snel gelegd. Zij organiseerde een workshop voor alle vrouwen om samen etiketten te maken. Met de input van deze sessie is Caroline aan de slag gegaan. Wij zijn in de wolven met het resultaat en kijken er naar uit onze blikken in de schappen te zien!



## INCLUSIEF ETEN

De afgelopen 2 maanden heeft Mixblik meegedaan aan het programma "inclusief eten" van de Impact Hub Amsterdam. 2 Young Professionals hebben ons geholpen met het ontwikkelen van een moodboard voor de toekomstige website. In september gaan we de website in een nieuw jasje steken zodat de *Mixblik experience* helemaal compleet wordt!

IMPACT  
HUB



# Agenda zomer

De zomervakantie van 2021 staat voor Mixblik in het teken van produceren. We hebben nu alle machines in huis om van start te gaan en het oogstseizoen is begonnen. Juist nu alle groentes van het land kom is het een goed moment om in te blikken.

We staan tijdens de zomervakantie **niet** op de Rotterdamse Oogstmarkt. Er ook **geen afhaalmaaltijden** op donderdag in het Wijkpaleis. In september staan we weer voor jullie klaar met veel nieuwe producten en nieuwe energie!

Wil je toch graag wat van ons kopen in de zomer? Stuur even een berichtje naar [info@mixblik.nl](mailto:info@mixblik.nl). We zijn vaak wel aanwezig dus je kan altijd langskomen in het Wijkpaleis.

En... vergeet ons niet te volgen op social media!



## Mixblik wordt mede mogelijk gemaakt door



Teamuitje naar Kinderdijk