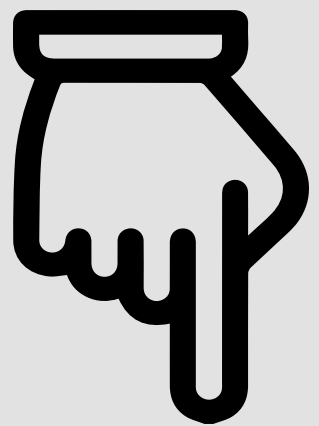


# Corporate Cases



# Heimwee naar de Toekomst

## Branding voor een diner-event.

In opdracht van Katja Gruijters heb ik de vormgeving verzorgd van de het diner-event 'Heimwee naar de Toekomst'.

Een interactief programma met als doel gespreksstof en diepgang tijdens een evenement voor relaties en medewerkers.

Beeld & Geluid is dé plek waar je verleden en toekomst kunt ervaren. Waar media samenkomen; in het kleurrijke Mediamuseum, in het depot, online of op locatie. Op 25 september jl. werden gasten meegenomen op een tijdreis naar verleden, heden en de toekomst. Een reis waarin fooddesign, muziek en interessante sprekers centraal stonden.

De tijdreis begon na inname van de zaden-tijdcapsule 'Seeds, the time capsules of life'. Deze zie je ook steeds terug in de vormgeving.

# Heimwee naar de Toekomst

# Heimwee naar de Toekomst

Beeld & Geluid is dé plek waar je verleden en toekomst kunt ervaren. Waar media samenkomen; in het kleurrijke Mediamuseum, in het depot, online of op locatie.

Beeld & Geluid betrekt je vandaag bij de nieuwste ontwikkelingen in het medialandschap met het interactieve diner 'Heimwee naar de toekomst'. De tijdreis gaat van start na inname van de zaden tijdscapsule 'Seeds, the time capsules of life'.

Uit welke tijdzone kom jij? Verleden, heden of toekomst? Proef en ervaar het archief met bijpassende eetinstallatie en tijdzones!



# Verleden

We gaan van start in het verleden met een happy hour waarin we terugblikken en mooie herinneringen ophalen bij het offline medialandschap. Neem een kijkje in de depots met kostuums van Koot en Ble of ontdek prototypes van hoorspelen: hoe maakten ze leefgeluiden realistisch na?

Zo leuk en belangrijk om te bewaren en te delen met nieuwe generaties. Krijg je al heimwee naar het verleden? Proef het verleden tijdens het happy hour met vintage hapjes en bijpassende cocktails. Cheers!



# Heden

Beeld & Geluid beheert een van de grootste gedigitaliseerde media-archieven ter wereld. Boordevol met onder meer radio, televisie, YouTube-video's, objecten, geschreven pers, podcasts en games.

Dit is het heden: een dagelijks groeiende mediacollecție als erfgoed voor de eeuwigheid. Tegelijkertijd worden alle bewegingen in het wereldwijde medialandschap op de voet gevolgd. Een levend archief, een medialandschap in transitie, waardevol en vol uitdagingen.

# Heden

Daarom presenteren we in het heden het 'levend archief'. Verbeeld door zaden. Een zaadje is een tijdscapsule voor het leven. Tijdloos, in transitie en van levensbelang. In het heden archiveren en preserven we het hoofdmaal.

'Seeds, the time capsules of life': van zaad, kiem, plant, groenten en bloem. Een levend archief waarin je transities, groei, innovaties en kennis kunt delen, proeven, ervaren en uploaden. Geniet van het hoofdgerecht; het leven gearchiveerd in transitie!

# Toekomst

Welkom in de toekomst. Jullie zijn aangekomen in 2080 en we presenteren je het deepfake-dessert. Deepfake is een vorm van wat we 'synthetische media' noemen: media die zijn gemaakt of bewerkt met behulp van kunstmatige intelligentie (AI). Vaak al bijna niet meer van echt te onderscheiden.

Kun je in de toekomst nog onderscheiden of een deepfake-video echt of nep is? En wat zijn de gevolgen voor onze samenleving? Daarom krijg je vandaag het deepfake-dessert. We zijn benieuwd of je de smaken met bijpassende ingrediënten nog kunt onderscheiden!



# Toekomst

Welkom in de toekomst. Wat is echt en wat is nep? Soms is het lastig om in de media het onderscheid te maken, zeker met de komst van AI. Daarom verrassen we je vandaag met het deep fake-dessert. We zijn benieuwd of je de smaken met bijpassende ingrediënten kunt onderscheiden!



### Heimwee naar de Toekomst

Welkom bij het Heimwee naar de toekomst-diner van Beeld & Geluid. Dé plek waar je verleden en toekomst kunt ervaren. Waar media samenkomen; in het kleurrijke Mediamuseum, in het depot, online of op locatie. Beeld & Geluid betreft je vandaag bij de nieuwste ontwikkelingen in het medialandschap d.m.v. een interactief fooddesign-diner. Geniet van deze bijzondere reis door de tijd!

17.00 - 17.10 Entree: start tijdreis  
17.10 - 17.40 Verleden | Happy hour: welkom met cocktail & amuses in Depot -3  
17.50 - 18.15 Heden | Transitie: voorgerecht in Atrium  
19.20 - 20.00 Heden | Levend archief: hoofdgerecht in Atrium  
20.15 - 21.00 Toekomst | Deepfake: dessert in Museum

### Entree | Tijdcapsule

Turks fruit: appel met geroosterd pompoenzaadje

### Happy hour | Amuses, canapés & prikkers

Canapé gevuld met honing, gemarineerde rode druiven & oudekaasschuim

Prikker met zwarte olijf gevuld met aardbeiengelei

### Cocktails & mocktails

Braam, amandellikeur & gin

Verleden

Heden

### Voorgerechtjes | Transitie

Vlees: steak tartaar met brioche-croustons, ingelegde bloemkool, augurk & piccalillygel

Hybride: brioche met burger van 50% jackfruit/50% rund met salsa van tomaat, mini bindsla, mosterd, rode ui & augurk

Plantaardig: pita met falafel van 100% lupine



### Hoofdgerecht | Levend archief

Geroosterde knolselderij met aubergine-gorgonzolacrème, hibiscus, radijs, zoetzure koolrabi & peterselie-olie

### Zelf toevoegen

Peterselie-olie

Zaden: pijnboompitten, maanzaad, lijnzaad, zonnebloempitten

Kruidensalade: oesterblad, biefstukplant, chrysanthemum blad

ekomst-diner  
erleden en  
samenkomen;  
et depot, online  
je vandaag bij  
edialandschap  
er. Geniet van

ises in Depot -3  
cht in Atrium  
ofdgerecht in Atrium  
ert in Museum

Entree | Tijdcapsule

# Toekomst

Hoe smaakt de bol? Wat proef je?  
Zoet, zout, bitter, zuur of umami?  
Overleg met je buur welke  
ingrediënten je proeft.

Let op: eerst alle kleuren proeven en identificeren!  
Overleg met de mensen om je heen. Ben je eruit?  
Kijk dan of je de smaken en ingrediënten ook echt  
kon onderscheiden!



Groene bol



Roze bol



Blauwe bol

Tartar van 100% lupine



Groene bol  
Bitter

Merengue van  
koffie met basilicum,  
jeneverbes & drager  
van roggebrood



Roze bol  
Zuur

Cheesecake van  
kaffirlimoen, framboos,  
yoghurt & roos



Blauwe bol  
Pittig

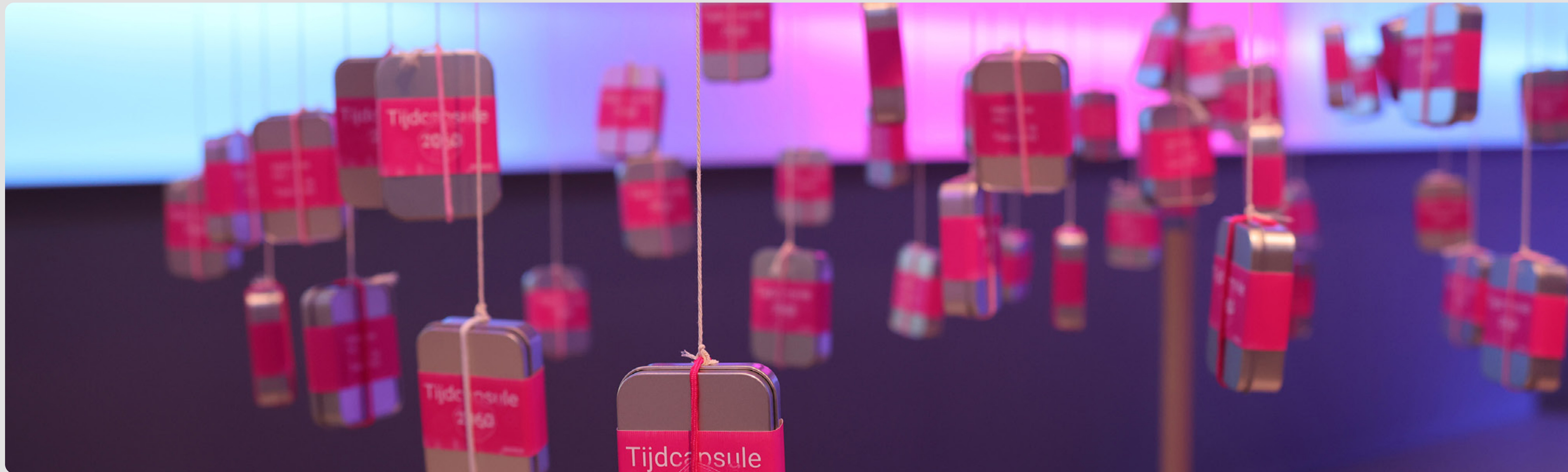
Semifredo van  
gember, basilicum,  
cayennepeper & braam

# Toekomst




## De huisstijl van Beeld & Geluid

Voor deze uitingen, die van stickers en banners, tot menukaarten en gastenkaarten gingen, heb ik met overleg de kleuren mogen gebruiken van Stichting Beeld en Geluid om zo het betrouwbaar te maken voor de bezoekers voor wie dit event was bedoeld





### Do you accept cookies?



**Ja, ik accepteer**  
Koekje van kaas
  **Nee, ik weiger**  
Koekje van tomaat

### Do you accept cookies?



**Ja, ik accepteer**  
Koekje van kaas
  **Nee, ik weiger**  
Koekje van tomaat

### Do you accept cookies?

**Ja, ik accepteer**  
Koekje van kaas
  **Nee, ik weiger**  
Koekje van tomaat

We gebruiken cookies om deze culinaire ervaring net zo soepel te laten verlopen als een verse appeltaart uit de oven. Onze cookies zorgen ervoor dat je je gang kunt kiezen, van digitaal naar eetbaar, en ze geven ons ook wat extra zoute informatie.

**Ja, ik accepteer alle cookies**  
Gefeliciteerd! Je krijgt een cookie met karakter.

**Nee, ik accepteer geen cookies**  
Geen probleem! De Tomatenkoek is een verfrissende keuze, met een vleugje zoetheid en een knipoog naar de mediterrane keuken.

**Voorwaarden**  
Door deze keuze te maken, stem je in met de volgende voorwaarden:

- We registreren dat je een echte kaasliehebber bent, en dit kan invloed hebben op toekomstige kookworkshops (waarschijnlijk met veel kaas).
- Je accepteert dat we subtiel proberen te ontdekken of je voorkeur hebt voor Goudse, Edammer of misschien zelfs blauwe kaas.
- Je gaat ermee akkoord dat we je smaakpapillen uitdagen met nog meer hartige verrassingen tijdens dit diner.
- We houden je voorkeur voor hartige cookies bij voor de rest van de avond en passen hier stiekem de volgende gangen op aan.
- We je smaakvoorkeuren kunnen analyseren om te bepalen of je een zoetekauw bent of een hartige hap verkiest.
- We je internetgedrag op deze avond kunnen volgen, inclusief hoeveel selfies je hebt gemaakt met de gerechten.
- Wij je bestelling in de toekomst kunnen voorspellen (als je een terugkerende gast bent) en alvast je favoriete koekje klaarzetten
- Je automatisch wordt ingeschreven voor onze jaarlijkse "Koekje van eigen deeg" competitie, waarbij je tegen andere gasten strijdt om de titel van "Meest creatieve cookie-consument".
- Je accepteert dat we subtiel proberen te ontdekken of je voorkeur hebt voor Goudse, Edammer of misschien zelfs

**Voorwaarden**  
Door deze keuze te maken, stem je in met de volgende voorwaarden:

- We noteren dat je een fan bent van tomaten en wellicht ook andere groentevariaties. Verwacht dus meer verrassingen in deze categorie.
- Je gaat akkoord met het feit dat we je smaakprofiel opslaan als "fris en avontuurlijk," wat wellicht resulteert in een lichte voorkeur voor frisse ingrediënten in je volgende gangen.
- Je accepteert dat we je smaakreis volgen en dit gebruiken om toekomstige evenementen te personaliseren, inclusief speciale tomatengerechten.
- We laten je in alle rust je gang kiezen, zonder onze subtiele suggesties gebaseerd op je eerdere cookie-keuzes.
- Je mist misschien een aantal geheime voordelen, zoals onze verborgen "chocoladechunks" (alleen beschikbaar voor premium-cookiegebruikers).
- We zullen je niet lastigvallen met geavanceerde analyses van je cookie-consumptie. Je bent vrij om in stilte van je koekje te genieten
- We noteren dat je een fan bent van tomaten en wellicht ook andere groentevariaties. Verwacht dus meer verrassingen in deze categorie.
- Je gaat akkoord met het feit dat we je smaakprofiel opslaan als "fris en avontuurlijk," wat wellicht resulteert in een lichte voorkeur voor frisse ingrediënten in je vol-

- We je internetgedrag op deze avond kunnen volgen, inclusief hoeveel selfies je hebt gemaakt met de gerechten.
- Wij je bestelling in de toekomst kunnen voorspellen (als je een terugkerende gast bent) en alvast je favoriete koekje klaarzetten
- Je automatisch wordt ingeschreven voor onze jaarlijkse "Koekje van eigen deeg" competitie, waarbij je tegen andere gasten strijdt om de titel van "Meest creatieve cookie-consument".
- Je accepteert dat we subtiel proberen te ontdekken of je voorkeur hebt voor Goudse, Edammer of misschien zelfs blauwe kaas.
- Je gaat ermee akkoord dat we je smaakpapillen uitdagen met nog meer hartige verrassingen tijdens dit diner.
- We houden je voorkeur voor hartige cookies bij voor de rest van de avond en passen hier stiekem de volgende gangen op aan.
- We je smaakvoorkeuren kunnen analyseren om te bepalen of je een zoetekauw bent of een hartige hap verkiest.
- We je internetgedrag op deze avond kunnen volgen, inclusief hoeveel selfies je hebt gemaakt met de gerechten.
- Wij je bestelling in de toekomst kunnen voorspellen (als je een terugkerende gast bent) en alvast je favoriete koekje klaarzetten
- Je automatisch wordt ingeschreven voor onze jaarlijkse "Koekje van eigen deeg" titel.
- Wij je bestelling in de toekomst kunnen voorspellen (als je een terugkerende gast bent) en alvast je favoriete koekje klaarzetten
- Je automatisch wordt ingeschreven voor onze jaarlijkse "Koekje van eigen deeg" titel.

- Je mist misschien een aantal geheime voordelen, zoals onze verborgen "chocoladechunks" (alleen beschikbaar voor premium-cookiegebruikers).
- We zullen je niet lastigvallen met geavanceerde analyses van je cookie-consumptie. Je bent vrij om in stilte van je koekje te genieten
- We noteren dat je een fan bent van tomaten en wellicht ook andere groentevariaties. Verwacht dus meer verrassingen in deze categorie.
- Je gaat akkoord met het feit dat we je smaakprofiel opslaan als "fris en avontuurlijk," wat wellicht resulteert in een lichte voorkeur voor frisse ingrediënten in je volgende gangen.
- Je accepteert dat we je smaakreis volgen en dit gebruiken om toekomstige evenementen te personaliseren, inclusief speciale tomatengerechten.
- We laten je in alle rust je gang kiezen, zonder onze subtiele suggesties gebaseerd op je eerdere cookie-keuzes.
- Je mist misschien een aantal geheime voordelen, zoals onze verborgen "chocoladechunks" (alleen beschikbaar voor premium-cookiegebruikers).
- We zullen je niet lastigvallen met geavanceerde analyses van je cookie-consumptie. Je bent vrij om in stilte van je koekje te genieten.
- We laten je in alle rust je gang kiezen, zonder onze subtiele suggesties gebaseerd op je eerdere cookie-keuzes.
- We zullen je niet lastigvallen met geavanceerde analyses van je cookie-consumptie. Je bent vrij om in stilte van je koekje te genieten.
- We laten je in alle rust je gang kiezen, zonder onze subtiele suggesties gebaseerd op je eerdere cookie-keuzes.

**Ingrediënten kaaskoekje**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Ingrediënten tomatenkoekje**

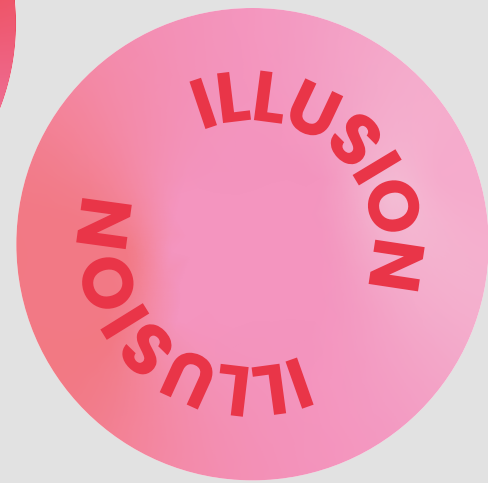
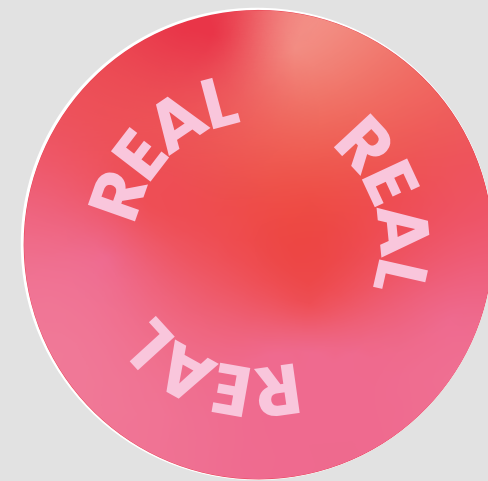
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Back and Forth Jubileum Diner

Twee instellingen, twee mijlpalen! Design Platform Arnhem OPA vierde het 20-jarige bestaan en ArtEZ Product Design Arnhem zelfs het 50-jarig jubileum. Voor deze feestelijke gebeurtenissen ontwikkelde ik samen met Demi Ronda een stijl voor het diner en de afterparty.







# REAL – ILLUSION APPETIZER

**Real:** Red pil      **Illusion:** Pink pil

Summer Mocktail  
Appetizer – Refreshing bite

## SLOW – FAST

**Slow:**  
Soft aubergine stew with couscous and fresh herbs

**Choose your own toppings:**  
fresh leaf lettuce, cherry tomatoes, mozzarella balls, basil, croutons and dressing, and pick your tomatoes and herbs from above

**Langzaam:**  
Zachte auberginestooftpot met couscous en verse kruiden

**Kies zelf je toppings:**  
jonge bladesla, kerstomaatjes, mozzarellaballetjes, basilicum, croutons en dressing, en pluk je tomaten en kruiden van bovenaf

**Fast:**  
- Pizza with goat's cheese, mushrooms, peppers, artichoke hearts and black olives  
- Pizza with mozzarella, fresh tomatoes, pesto, tomato sauce and rocket

**Snel:**  
- Pizza met geitenkaas, champignons, paprika, artisjokharten en zwarte olijven  
- Pizza met mozzarella, verse tomaten, pesto, tomatensaus en rucola

## PAST – FUTURE

**Past:**  
- Pumpernickel bread with cheese and a sour pickle  
- Dried apple slices, dried red grapes in a box.

**Verleden:**  
- Roggebrood met kaas en een zuur augurkje  
- Gedroogde appelschijfjes, gedroogde rode druiven in een doosje, gedroogde tomaatjes

**Future:**  
- Savoury tempeh with mango  
- Fresh green apple, fresh red grapes.

**Toekomst:**  
- Hartige tempeh met mango  
- Frisse groene appel, verse rode druiven, verse tomaten

## DREAM FUTURE DESSERT

Half-sphere of cherry cheesecake with red fruit and edible flowers

Halve bollen kersenkwarttaart met rood fruit en eetbare bloemen

# BACK AND FORTH MENU ROUTE

**PROGRAMME**

- 18.00 - 18.30 Walk-in
- 18.30 - 18.45 Welcome talk with a drink
- 18.45 - 19.45 Start Back and Forth Dinner
- 19.45 - 20.30 Opening Dream Future Dessert

**PROGRAMMA**

- 18.00 - 18.30 Ontvangst
- 18.30 - 18.45 Welkom talk met een drankje
- 18.45 - 19.45 Start Back and Forth Dinner
- 19.45 - 20.30 Opening Dream Future Dessert

**LEGEND:**

- A INTRODUCTION
- 1A REAL & ILLUSION
- 2A SLOW & FAST
- 3A PAST & FUTURE
- 3B PAST & FUTURE
- 4A FUTURE DREAM

Welcome to the Back and Forth Dinner. A time journey in which we look back, pause and look forward. With ups and downs, a personal journey full of differences and similarities. Which choices will you make?

Op deze dubbel feestelijke dag delen we samen deze reis. We vieren het 20-jarig bestaan van Ontwerp Platform Arnhem OPA en het 50-jarig bestaan van ArtEZ Product Design. Geniet van deze reis door de tijd!

## BACK & FORTH

Two institutions, two milestones! Design Platform Arnhem OPA is turning 20, and ArTEZ Product Design Arnhem is celebrating its 50th anniversary.

We're celebrating these events with the Back and Forth Dinner. A trip through time to mark the passing of the years. Back Forward is the main theme, translated into 3 food installations: Real or Illusion, Slow or Fast, and Past or Future. What preferences do you have where, why, and at which time of your life? Join us on this journey through time!

Twee instellingen, twee mijlpalen! Ontwerp Platform Arnhem OPA bestaat 20 jaar en ArTEZ Product Design Arnhem viert zijn 50-jarig bestaan.

Dat vieren we met het Back and Forth Dinner. We nemen je mee op tijdreis, om het verstrijken van de jaren te markeren. Back Forward is het thema, vertaald naar 3 foodinstallaties: Real or Illusion, Slow or Fast, en Past or Future. Welke voorkeuren heb je waar, waarom en in welke periode in je leven? Ga met ons mee op deze reis door de tijd!

## REAL - ILLUSION

Welcome to Real or Illusion. Which path do you choose? Real or Illusion? Will you choose the red pill, the unpolished road to the real world full of dangers, darkness, and threats? Or do you choose the pink pill, the highway to the perfect world within a self-designed concept? Take your Real or Illusion pill, put the corresponding sticker on the poster, follow your path of choice, and enjoy!

Welkom bij Real or Illusion. Welk pad kies jij? Real of Illusion? Kies je de rode pil, de ongepolijste weg naar de echte wereld vol gevaren, duisternis en bedreigingen? Of kies je voor de roze pil, de weg naar de volmaakte wereld binnen een zelfvormgegeven concept? Neem je Real of Illusion pil, plak de bijbehorende sticker op de poster, volg je gekozen pad en geniet!

## SLOW - FAST

Time largely determines our lives. What if we turn this around and set our own time? Choose the slow or the fast route; with slowly prepared or fast food. How much time do you spend enjoying your meals? Do you ever stop to think about how much time it takes to grow what you eat? Do you go slow, putting together your own meal with fresh vegetables and handpicked herbs? Do you grab fast food, efficient in a box and easy to obtain? Or do you go for fast and slow? Take your time!

Tijd bepaalt grotendeels ons leven. Wat als we dit omdraaien en wij de tijd bepalen? Kies de langzame of de snelle route; met langzaam bereid voedsel of fastfood. Hoeveel tijd besteed jij aan het genieten van je eten? Sta je er wel eens bij stil hoeveel tijd het kost om je voedsel te laten groeien? Ga je voor langzaam, en stel je zelf je maaltijd samen met verse groenten en plukkruiden? Pak je fastfood, efficiënt in een doos en snel te verkrijgen? Of ga je voor fast én slow? Neem je tijd!

## PAST - FUTURE

Life and our experiences over time shape us as a person. We learn to fall down and get up again. By growing as human beings, we acquire knowledge and experiences that we in turn share with others as we age. You could apply the same to our food: which ingredients and ways of enjoying our food have we forgotten? How will we eat and experience food in the future? Choose whether you want to go back or forward in time, and taste the past or the future!

Het leven en onze ervaringen in de tijd vormen ons als persoon. We leren vallen en weer opstaan. Door te groeien als mens verwerven we kennis en ervaring die we weer met anderen delen als we ouder worden. Dat kun je ook toepassen op ons eten: welke ingrediënten en manieren om van eten te genieten zijn we vergeten? Hoe zullen we in de toekomst ons voedsel eten en ervaren? Kies of je terug of vooruit wil in de tijd, en proef het verleden of de toekomst!



**BACK AND FORTH** Product Design Arnhem Ontwerp Platform Arnhem

# PARTY PARTY PARTY

**21:30 AT LUXOR**

**BACK AND FORTH** JUNI 28 AT LUXOR LIVE

# PARTY PARTY PARTY

**BACK AND FORTH** JUNE 28 AT LUXOR LIVE

# LINE-UP LINE-UP LINE-UP

**BACK AND FORTH** JUNE 28 AT LUXOR LIVE

# SEBAS SEBAS SEBAS

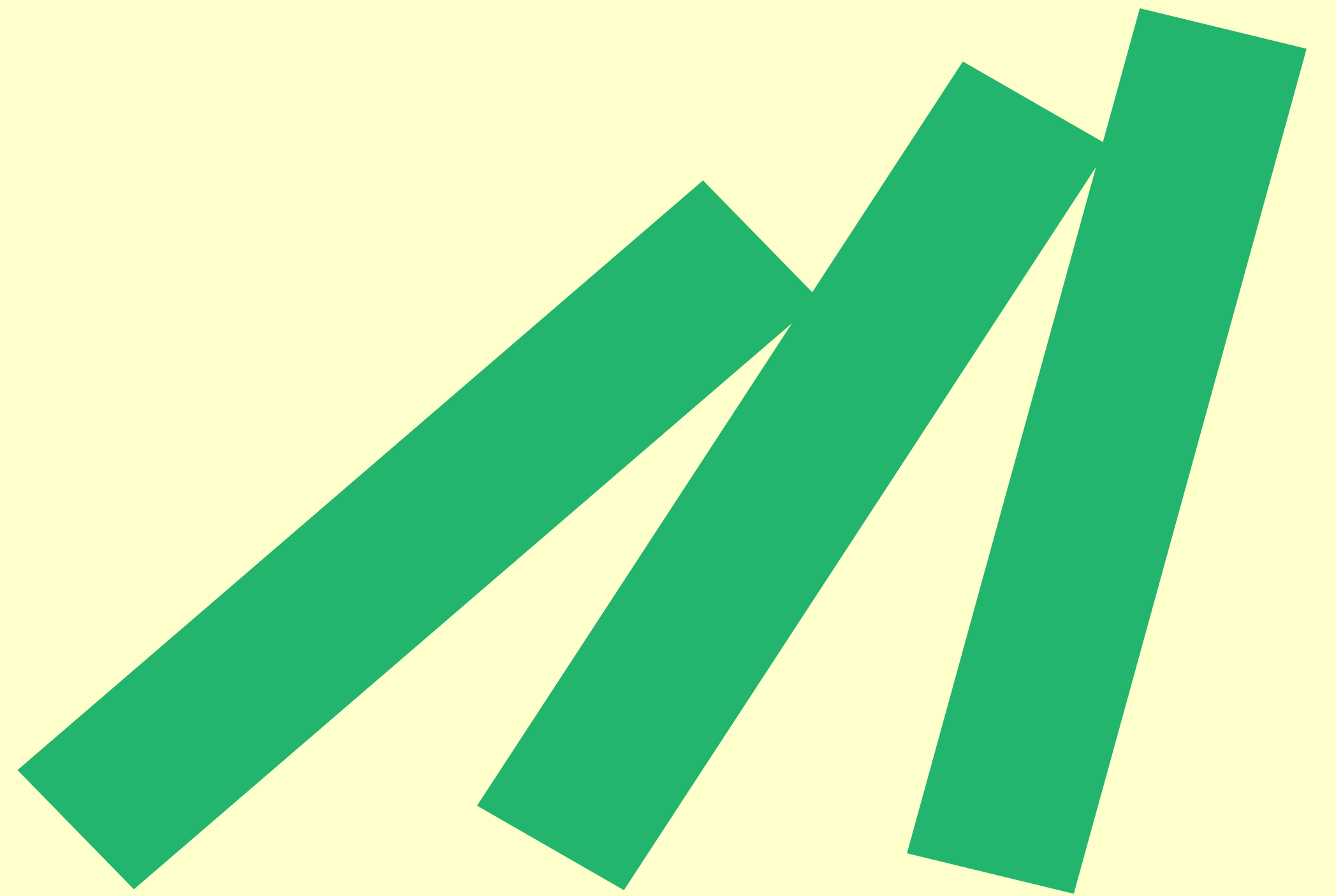
**BACK AND FORTH** JUNE 28 AT LUXOR LIVE

# FLORIS YOURS FLORIS

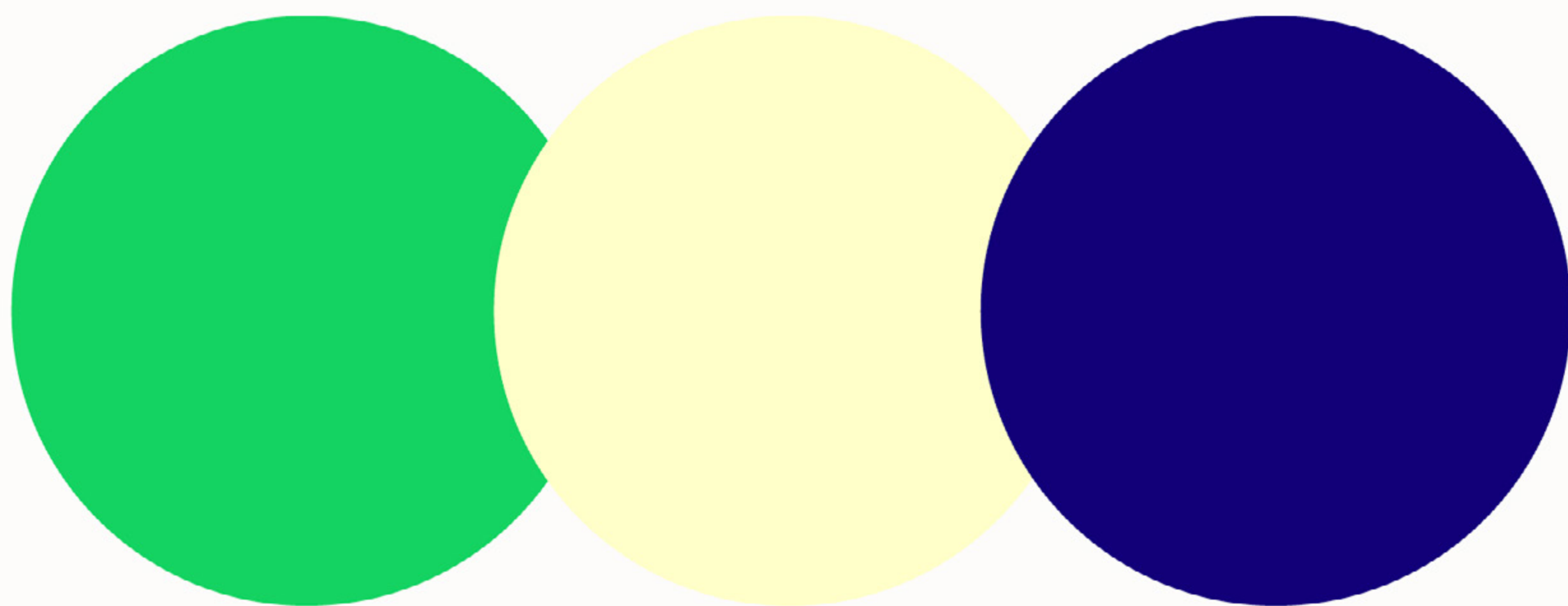
# Rebranding Push Things Forward



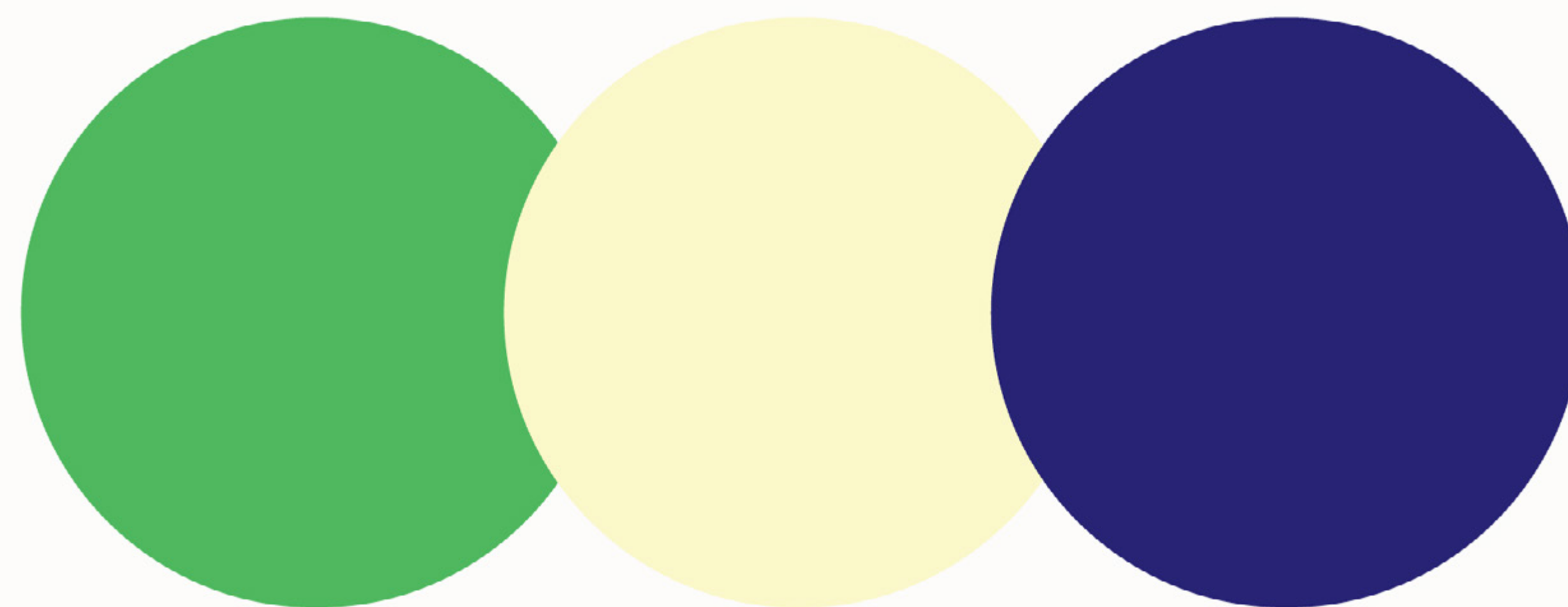
# Push Things Forward



RGB



CMYK





Push Things Forward  
Philip Eisenhart

Achter de Dom 14  
3512 JP Utrecht, The Netherlands  
stories@kummer-herrman.nl  
www.kummer-herrman.nl  
+ 31 (0)30 234 38 24



Access to Nutrition Initiative  
To: dhr. Eisenhart  
Arthur van Schendelstraat 65o  
3511 MJ Utrecht  
Nederland

### Invoice

Number	Date	Due date	Your reference
23144	24-11-2023	05-12-2023	
Subject India Index 2023			

Dear Hanneke,

Please find attached our final invoice for the India Index 2023.  
Hours of K&H are updated to the actual hours made, this provides a good overview for budgeting the next index.

Hours of September are updated too, the final hours made by them is 124 (we set the max on 140).

With kind regards,

Philip

Achter de Dom 14  
3512 JP Utrecht, The Netherlands  
stories@kummer-herman.nl  
www.kummer-herman.nl  
+ 31 (0)30 234 38 24



	Quantity	Rate/Unit	Total
Communication Strategy Consultation	xxx	xxx	xxx
Social Media Campaign Development	xxx	xxx	xxx
Content Creation and Copywriting	xxx	xxx	xxx
Media Relations and Outreach	xxx	xxx	xxx
Strategic Planning Session	xxx	xxx	xxx

#### Terms and Conditions:

Payment is due within 30 days of the invoice date.  
Late payments may be subject to a X% late fee.  
All fees are in EURO.  
In case of disputes, PushThingsForward reserves the right to legal action.  
Thank you for choosing PushThingsForward. We appreciate your business.  
If you have any questions regarding this invoice or if there are any discrepancies, please contact us immediately.

Achter de Dom 14  
3512 JP Utrecht, The Netherlands  
stories@kummer-herman.nl  
www.kummer-herman.nl  
+ 31 (0)30 234 38 24



