**Verbetervoorstellen, Barbecue**

Voordat een product op de markt kan komen moet er goed naar een eindproduct gekeken worden. Is het eindproduct zo wel goed genoeg, kan er niks beter, goedkoper of anders? Zo heb ik ook gekeken naar mijn barbecue.

Een van de duidelijkste en best zichtbare verbetering zouden de schroeven van de handvaten zijn. Alle schroeven worden via de bovenkant op de handvaten geschroefd. Een van de verbeterpunten zou zijn dat deze schroeven via de onderkant worden geschroefd. Zo zijn ze niet of nauwelijks zichtbaar. Het probleem wat dan wel komt kijken is dat de assemblage van de schroeven langer zal duren, omdat het meer tijd kost om deze schroeven te bevestigen.

Een ander verbetervoorstel zijn de handvaten. In totaal zijn er 5 handvaten. Al deze handvaten zijn exact hetzelfde. Doordat deze hetzelfde zijn zul je snel de functies van de handvaten door elkaar halen. Er zijn namelijk 2 handvaten voor het rooster, twee handvaten voor de barbecue en 1 handvat om de schuif te verstellen. Het ene handvat van de schuif zal het probleem niet zijn, deze zit aan één kant en is duidelijker lager.   
  
De andere twee handvaten zullen wel een probleem zijn. De 4 handvaten zijn bijna identiek aan elkaar. Ze zitten allemaal bijna op de zelfde hoogte (bijna niet te zien) en zijn allemaal bijna even ver van de barbecue. Een van de dingen die we kunnen doen om de verwarring tegen te gaan, is de handvaten van één van de twee onderdelen een andere kleur om vorm te geven, hierdoor zul je sneller beseffen welk handvat voor wat is. Een andere oplossing is om de handvaten van de barbecue lager te plaatsen. Hierdoor onthoud je beter welke handvaten voor wat dienen.

Het derde verbetervoorstel zijn de poten, de poten zijn erg stevig maar kunnen bij een ongelijk terrein onstabiel zijn. Als je de poten verstelbaar zou maken zou je de poten zo kunnen instellen dat de barbecue mooi recht en stabiel staat. Echter is dit wel een hele klus om te produceren. De barbecue zal hierdoor meer kosten om te produceren en ook meer kosten om te kopen in de winkel. Zelf denk ik dat de functie de extra tijd en het geld niet waard is, maar het zou wel kunnen.

Het vierde en laatste verbetervoorstel is de luchttoevoer. Ik heb nu gebruik gemaakt van gaten in de binnen- en bodembak en van een schuif. Dit zal prima werken en zal ook zeker nuttig zijn maar er zijn een heleboel andere mogelijkheden om dit ook te verstellen. Een van de mogelijkheden in een schuif aan de zijkant, zo word de lucht via de zijkant naar de kolen geblazen.

Een andere mogelijkheid voor de schuif in een ander patroon, ik heb gebruik gemaakt van gaten, als er precies kolen liggen op deze gaten zal de lucht minder snel verdeeld worden over de kolen. Als je bijvoorbeeld strepen, of meer cirkels gebruikt, dan kan de lucht zich makkelijker verdelen over de kolen.

Het vijfde verbetervoorstel zijn de handvaten van de binnenbak. De handvaten van de binnenbak bestaan nu uit de plaat zelf. Hierdoor zijn deze handvaten erg heet als je hebt gebarbecued. Dit zal geen groot probleem zijn want je hoeft niet direct aan de binnenbak te komen, maar als je de bak zou willen schoonmaken terwijl deze nog heet is dan zul je lang moeten wachten, of zullen je handen heel heet worden. Een verbetering zal dus zijn om deze handvaten van een materiaal te maken die geen warmte geleid.

Het laatste verbetervoorstel is een deksel. Tijdens het barbecueën zul je niet echt een deksel nodig hebben. Maar na afloop kan en rook uit de barbecue komen of kan je hele auto of boot gaan stinken. Een deksel zou erg handig zijn om deze geur te verminderen.