Mixing Typologies

10 years Creative Chef studio stands for 10 years multidisciplinary thinking and doing. Purposefully braking with rules and Mixing Typologies!
10 jaar Creative Chef Studio staat voor 10 jaar multidisciplinair denken en doen. Doelbewust breken met regels en het mixen van discplines!

Project Information (EN)

CERAMIC BEANS

These special ceramic objects based on the story of beans. The design is based on the uniqueness of mother nature, the stories surrounding beans and the power of biodiversity. The colours are based on actual colors which can be found on beans. These artworks can be used at the table, as decoration, as present or as artworks at your home.

DINNER SCULPTURE NO 4

In our Museum of Taste garden we hosted a very special dinner experience with our partners from Naturalis Biodiversity Center, related to a short documentary. The concept of a real growing table was chosen to really let the guests immerse into nature and to become part of the habitat they where sitting in. This Dinner Sculpture will be on show in during the Dutch Design Week!

FUTURE FOOD CITY EXPERIENCE

The FFC dining experience tells the story about a city in 200 years from now where everything worked out. Humankind found the perfect way to thrive and live in a city that is hyperlocal, sustainable and biodiversity is key. This dinner invites the guests to live in this city for a short moment and find out what the food of the future will taste like. During the experience, a story will be told that is connected with the special ingredients that are being served at the table. The experience is based on technologies and food solutions that are already working at this moment. A mix of special sounds, scents, a guiding video by the artist and a unique customer journey will bring the guests to the table. Or you could say, the future food city scale model. The food is based on the possibilities that are available now to grow a full menu in a hyperlocal and sustainable system. Algae and seaweeds combined with wild berries, aquaponics fish and all kinds of edible flowers and special microgreens. To actually taste this future, there is a much bigger chance guests will tell their version of this story to somebody else.

Projectinformatie (NL)

CERAMIC BEANS

Deze speciale keramieke objecten zijn gebaseerd op het verhaal van 'de boon'. Het design is gebaseerd op de uniekheid van moeder natuur, de verhalen rondom bonen en de kracht van BIOdiversiteit. De kleuren zijn gebaseerd op de echte kleuren die op bonen zitten. Deze kunstwerken kunenn gebruikt worden aan tafel, als decoratie als kadootje of als kunstwerk in je huis.

DINNER SCULPTURE NO 4

In ons Smaakmuseum organiseerde we een speciale diner experience met onze partner Naturalis Biodiversity Center. Deze experience was gekoppeld aan een short documentaire, die gelanceerd wordt tijdens de DDW. Het concept van een echt groeiende tafel werd gekozen om de gasten volledig onderdeel te maken van de natuur en de habitat waar ze in zaten Dit Dinner Sculpture zal getoond worden tijdens de Dutch Design Week!

FUTURE FOOD CITY EXPERIENCE

De FFC diner experience vertelt het verhaal van een stad over 200 jaar waar alles weer in balans is met ecosysteem de wereld. De mensheid heeft de perfecte manier gevonden om te gedijen, en om in een stad te wonen die hyperlokaal en sustainable is waar biodiversiteit centraal staat. Dit diner nodigt gasten uit om een kort moment in

deze stad te wonen en om te ontdekken hoe toekomsteten precies smaakt. Tijdens deze beleving wordt een verhaal vertelt dat is gekoppeld aan speciale ingredienten die worden geserveerd. Het is gebaseerd op technologieën en oplossingen die nu al mogelijk zijn in de food sector. Een mix van speciale geluiden, geuren, een begeleidende video en unieke customer journey brengt gasten aan tafel. Beter gezegd, naar het Future Food City kunstwerk. Het menu is gebaseerd op wat er nu al mogelijk is om te verbouwen, waarbij we uitgaan van een volledig hyperlokaal en sustainable systeem. Algen en zeewier gecombineerd met wilde bessen en allemaal eetbare bloemen en speciale microgreens. Het daadwerkelijk eten van de toekomst zorgt voor een grotere kans dat gasten deze utopische versie verder vertellen aan een ander.

Image List

Filename	Caption	Credit
ceramicbeans-2_1725618730.jpg	CERAMIC BEANS	CCS
dinner-sculptur-4_1725618858.JPG	DINNER SCULPTURE NO.4	CCS
ffc_1725619013.png	FUTURE FOOD CITY EXPERIENCE	CCS

The images above are included in the ZIP under `/images`.