

PHYGITAL SEASONING

Phygital Seasoning redefines taste as a designed experience of perception, not ingredients.

Fygital Kruiding herdefinieert smaak als een ontworpen ervaring van perceptie, niet van ingrediënten.

Hosted by: SENSOVERSE

Project Information (EN)

Personalized, Sensory-First Future

We do not taste with our tongue alone. Research by scientists such as Prof. Charles Spence at Oxford University shows that experience of food is constructed in the brain, where sensory inputs combine. Round, pink, soft, sweet-smelling, and light-sounding cues, for example, can make food taste sweeter. Many restaurants and brands already apply these findings to deliver holistic sensory experiences.

Phygital Seasoning redefines taste as a designed experience of perception, not ingredients. It demonstrates that taste happens not only on the tongue, but in the brain and shows the future application possibility. By combining insights from neurogastronomy and sensory science with speculative design, this work proposes a new relationship between humans, technology, and food.

Move Beyond Isolated Experiences

Designer Laila Snevele's first project, Digital Seasoning (2018), experimented with visualizations of the five basic tastes on screen. From this work grew a realization: to move beyond isolated experiences, sensory augmentation must extend into everyday life. Phygital Seasoning proposes just that, speculating on the role augmented reality could play in transforming how we eat, grow, purchase, and relate to food.

For Snevele, augmented reality is not a question of "if" but "when" it becomes a daily technology. She imagines how this technology could reshape our relationship with food at every level: how we eat, store, transport, purchase, and grow it.

80% of supermarket food is processed or ultra-processed

This vision challenges today's food system, where over 80% of our supermarket food is processed or ultra-processed. Snevele asks: do we need so many variations, the overproduction, the waste, and the unhealthy habits this system creates?

At the projects core lies the Mono-Product concept: a single, nutritionally optimized base food that can be digitally "seasoned" through light, sound, color, and scent to suit individual preferences. Instead of endless physical variations — pre-sweetened yoghurts, flavored sodas, chips or other ultra-processed foods — one base product can become endlessly adaptable, reducing overproduction, waste, packaging, and marketing excess.

Phygital Seasoning is not just a concept — it is an open invitation to co-create the future of food perception. Laila Snevele invites collaborators, research partners, and investors to join in shaping this vision, preparing for the next leap in sensory design.

This project is developed as part of the Hungry EcoCities Paths-to-Progress experiment, which is part of S+T+ARTS Residency and has received funding from the European Union's Horizon Europe research and innovation programme under grant agreement 101069990.

Projectinformatie (NL)

Gepersonaliseerde, Sensorisch-Gerichte Toekomst

We proeven niet alleen met onze tong. Onderzoek van wetenschappers zoals professor Charles Spence van de Universiteit van Oxford toont aan dat de voedselbeleving in de hersenen wordt opgebouwd, waar zintuiglijke prikkels samenkomen. Ronde, roze, zachte, zoetruikende en licht klinkende signalen kunnen er bijvoorbeeld voor zorgen dat voedsel zoeter smaakt. Veel restaurants en merken passen deze inzichten al toe om holistische sensorische ervaringen te creëren.

Voorbij Geïsoleerde Ervaringen Gaan

Het eerste project van ontwerper Laila Snevele, Digital Seasoning (2018), experimenteerde met visualisaties van de vijf basismaken op een scherm. Uit dit werk ontstond een inzicht: om voorbij geïsoleerde ervaringen te gaan, moet zintuiglijke augmentatie doordringen tot het dagelijks leven. Fygitale Kruiding stelt precies dat voor, en speculeert over de rol die augmented reality kan spelen in het transformeren van hoe we eten, telen, kopen en ons tot voedsel verhouden.

Voor Snevele is augmented reality geen kwestie van of, maar van wanneer het een alledaagse technologie wordt. Ze verbeeldt hoe deze technologie onze relatie met voedsel op elk niveau zou kunnen hervormen: hoe we het eten, bewaren, vervoeren, kopen en verbouwen.

80% van ons supermarktvoedsel is bewerkt of ultra-bewerkt.

Deze visie daagt het huidige voedselsysteem uit, waarin meer dan 80% van het voedsel in onze supermarkten bewerkt of ultra-bewerkt is. Snevele stelt de vraag: hebben we werkelijk zoveel variaties nodig, de overproductie, de verspilling en de ongezonde gewoonten die dit systeem met zich meebrengt?

In de kern van het project ligt het Mono-Product-concept: één enkel, voedingskundig geoptimaliseerd basisvoedsel dat digitaal kan worden "gekruid" met licht, geluid, kleur en geur om aan individuele voorkeuren te voldoen. In plaats van eindeloze fysieke variaties — gezoete yoghurts, frisdranken met smaakjes, chips of andere ultra-bewerkte producten — kan één basisproduct oneindig worden aangepast, wat leidt tot minder overproductie, verspilling, verpakking en marketingoverdaad.

Fygitale Kruiding is niet slechts een concept — het is een open uitnodiging om samen de toekomst van smaakperceptie vorm te geven.

This project is developed as part of the Hungry EcoCities Paths-to-Progress experiment, which is part of S+T+ARTS Residency and has received funding from the European Union's Horizon Europe research and innovation programme under grant agreement 101069990.

Image List

Filename	Caption	Credit
sensoverse-phygital-seasoning-promo1-copy_1753714088.jpeg	SENSOVERSE, Phygital Seasoning, 2025	SENSOVERSE
laila-snevele-phygital-seasoning-2025-min_1759358963.png	SENSOVERSE, Phygital Seasoning, 2025	SENSOVERSE

Filename	Caption	Credit
laila-snevele-phygital-seasoning-2025-02_1759358978.png	SENSOVERSE, Phygital Seasoning, 2025	SENSOVERSE
phygital-seasoning_1760531672.jpg	SENSOVERSE, Phygital Seasoning, 2025	SENSOVERSE

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