

Portfolio Katinka Versendaal - The Eatelier

Creating a healthy, sustainable and delicious future of food through speculative gastronomy

Het creëren van een gezonde, duurzame en heerlijke toekomst van food door middel van speculatieve gastronomie

Project Information (EN)

Katinka Versendaal researches, with her food design studio The Eatelier, our food system and designs future scenarios for the safety, accessibility and affordability of food. In her own words: speculative gastronomy. So expect experimental food concepts,

Projectinformatie (NL)

Vanuit haar studio The Eatelier onderzoekt Katinka Versendaal ons voedselsysteem en ontwerpt toekomstscenario's voor de veiligheid, bereikbaarheid en betaalbaarheid van voedsel. In haar eigen woorden: speculatieve gastronomie. Verwacht dus experimentele f

Image List

Filename	Caption	Credit
the-eatelier-the-remedybar-03-small-ruudscheerens_1602772425.jpg	Remedy Bar	Ruud Scheerens
spread-dishes-ooo1_1602770550.jpg	Dishes from the Evolution of the Omnivore dinner	Katinka Versendaal
spread119_1602771312.jpg	Climavore	Lieke Janssen
cover-ooo_1602772462.jpg	Book Cover - Evolution of the Omnivore	Daan Verbakel
img-8655-edit-kv_1602771140.jpg	Remedy Bar - Delivered at home	

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