

Kookstudio

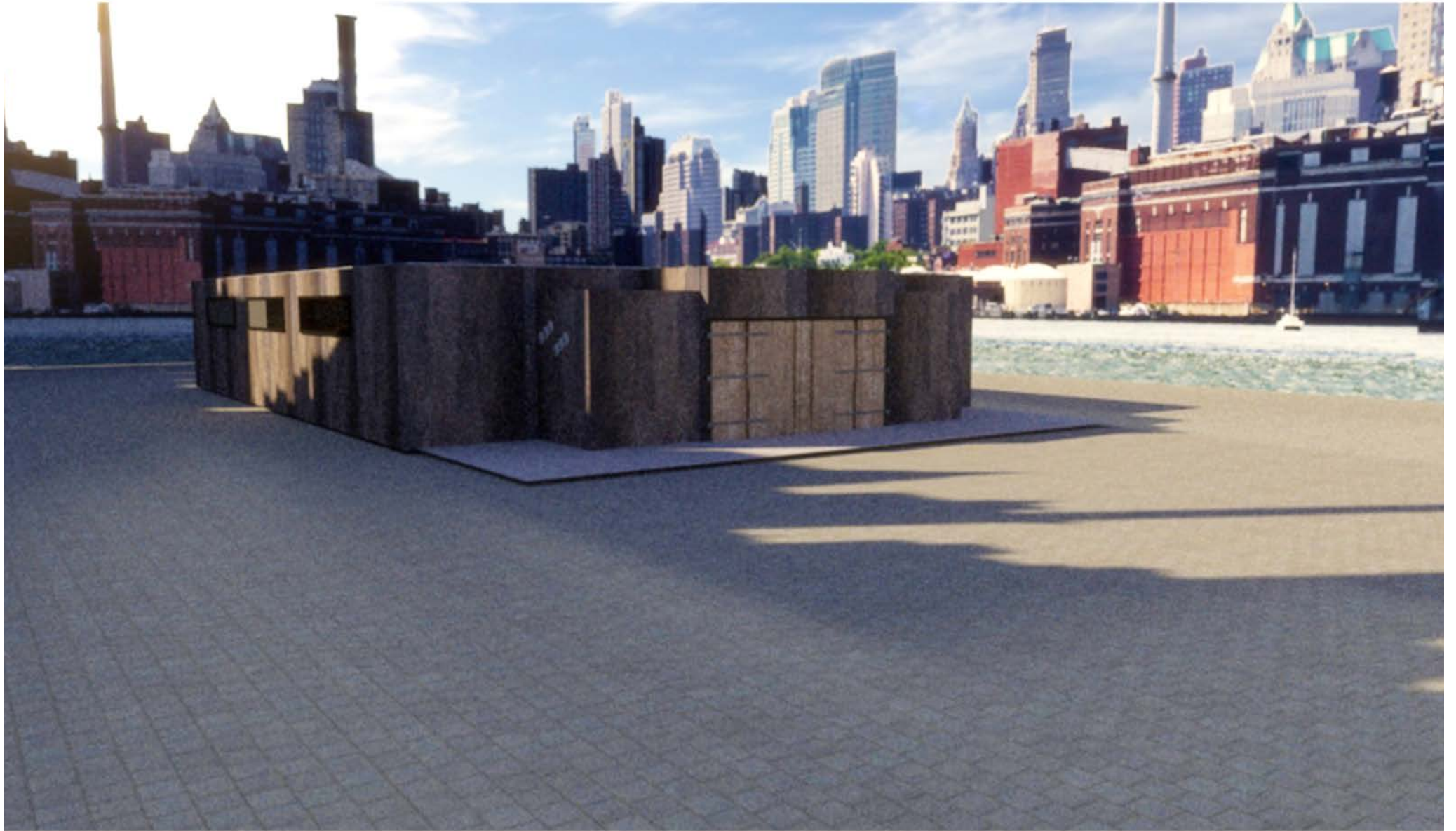
Ik kies ervoor om de kookstudio verplaatsbaar te maken, dus een pop-up versie. Dit heeft leuke voordelen. Het kan het hele land door, dus staat niet standaard op één plek vast. Hierdoor kunnen er meer mensen gebruik van maken en bereik je ook meerdere mensen. Daarnaast geeft iedereen een eigen draai aan een recept. Zo is het interessant om te zien hoe verschillende mensen uit verschillende provincies er mee om gaan. Iemand uit Limburg kan een heel andere draai geven aan bijvoorbeeld een stamppot dan iemand uit Groningen. Naast de kookstudio, vind ik het ook interessant om er een receptenboek aan toe te voegen. Zo kunnen de mensen in Groningen zien, hoe mensen uit Limburg dat recept maken. Er komt dan een wisseling van culturen en recepten. Zo kunnen mensen ook iets anders uit proberen.

Het belangrijk dat mensen tijdens het koken, bakken en gezamenlijk eten, een dialoog aangaan. Het is de bedoeling dat niet alleen de mensen het dialoog aangaan, maar de ruimte op zich ook. Het begrip dialoog staat voor een gesprek tussen twee of meer mensen waar een vrije gedachtewisseling de boventoon heeft.

Definitief Ontwerp



Definitief Ontwerp



Het is belangrijk dat er genoeg contrast is in de ruimte. Dit is nodig omdat de ogen en het zicht van de ouderen achteruit gaat. Hoe meer contrast hoe beter. Denk hierbij aan een donkere vloer met lichte werkbanken, of andersom.

Van natuurlijke kleuren worden de ouderen rustig, krijgen ze een gevoel van vertrouwen en het werkt kalmerend. Dit zijn de kleuren bruin, groen en blauw. Daarnaast zijn de kleuren geel en rood bevorderlijk voor de eetlust.

Ook moet er genoeg ruimte zijn, dat mensen met een rollator, rolstoel of scootmobiel ook naar binnen kunnen en ook kunnen deelnemen. Dit betekent meer ruimte tussen de werkbanken en de looproutes worden ook breder. Daarnaast moet er ook rekening gehouden worden met de hoogtes van de werkbanken. Deze moeten in hoogte verstelbaar zijn of er zijn een paar normale werkbanken en lage werkbanken. Hierdoor kunnen minder valide mensen ook goed aan de werkbank aan het werk.

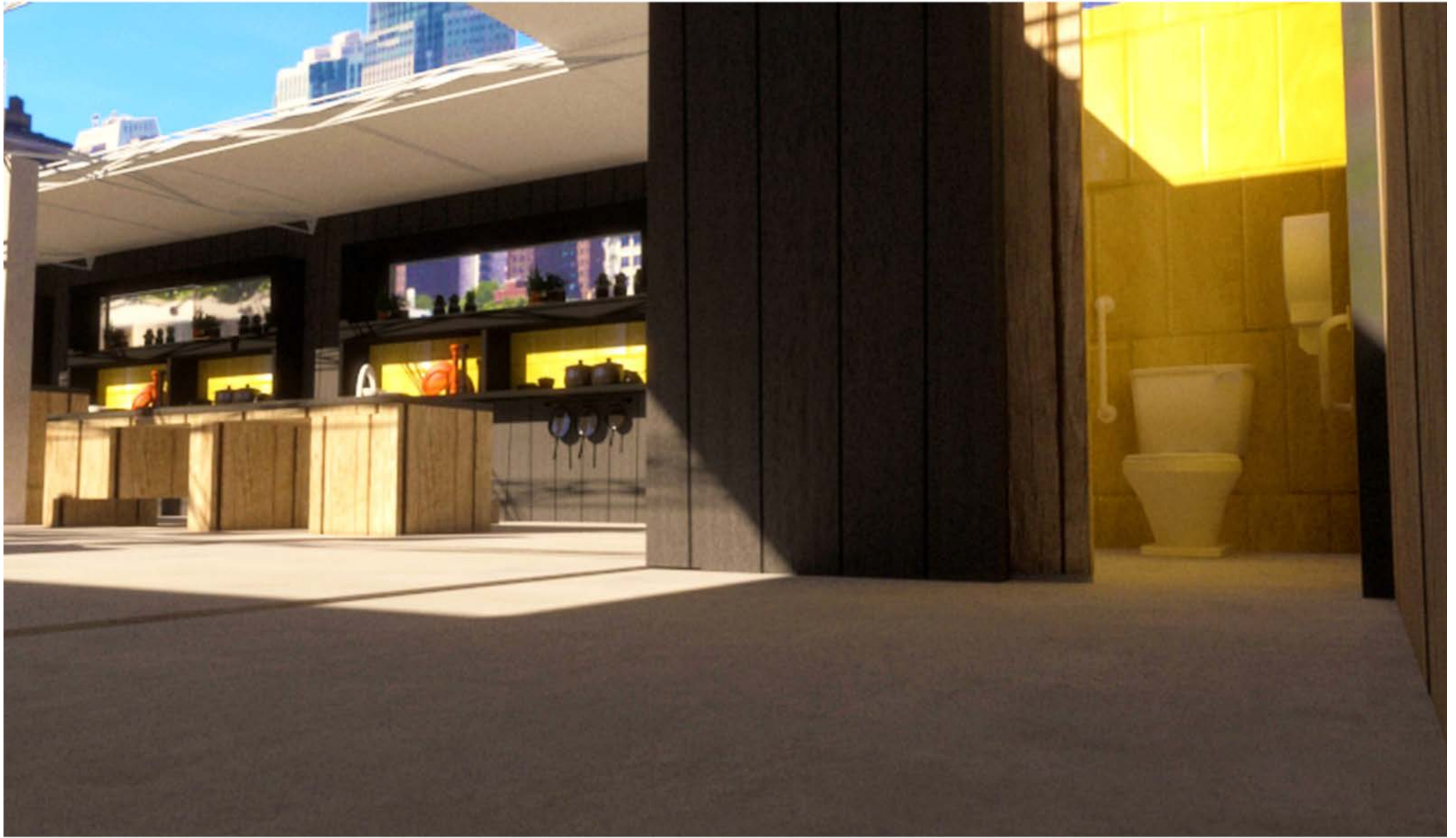
Dan is het ook belangrijk dat er verschillende soorten apparatuur aanwezig is. Dit helpt de ouderen koken of bakken als ze niet genoeg kracht meer hebben. Hoe ouder iedereen wordt, hoe meer lichamelijke klachten ze krijgen.

Als laatste het licht. Voor de verouderde ogen is het goed om gelige kleuren en een erg hoge of wisselende lichtsterkte te vermijden. Géén gele muren dus met witte deuren, of TL-balken om de 20 meter. Liever witte muren met donkere deuren en hendels en een doorlopende lichtstrip in het plafond.

Definitief Ontwerp



Definitief Ontwerp



In mijn ontwerp pas ik verschillende lagen toe om zo het ontwerp meer tot een geheel te maken.

Laag 1: Duurzaamheid.

Dit is de eerste laag van mijn ontwerp en zie je vooral in het exterieur. De kookstudio is verplaatsbaar. Het blijft ongeveer 3 maanden op een plek staan en gaat daarna weer naar een andere plek. Doordat het verplaatsbaar is moet ik mijn elementen van een bepaalde afmeting maken, zodat het op een vrachtwagen past om het te kunnen verplaatsen. De buitenkant wordt gemaakt van staal. Dit is goed tegen het weer en andere elementen. Daarnaast wordt de binnenkant gemaakt van composiet. Dit kan namelijk in verschillende afwerkingen en zo kan ik het toepassen op mijn ontwerp. De vloer wordt gemaakt van stelconplaten. Deze elementen zijn makkelijk te verplaatsen en makkelijk voor het op en af bouwen van de kookstudio. Het dak wordt gemaakt van twee delen. Het ene deel wordt gemaakt van glas en het andere deel worden zonnepanelen. De zonnepanelen zorgen ervoor dat het gebouw zijn eigen energie en elektriciteit opwekt.

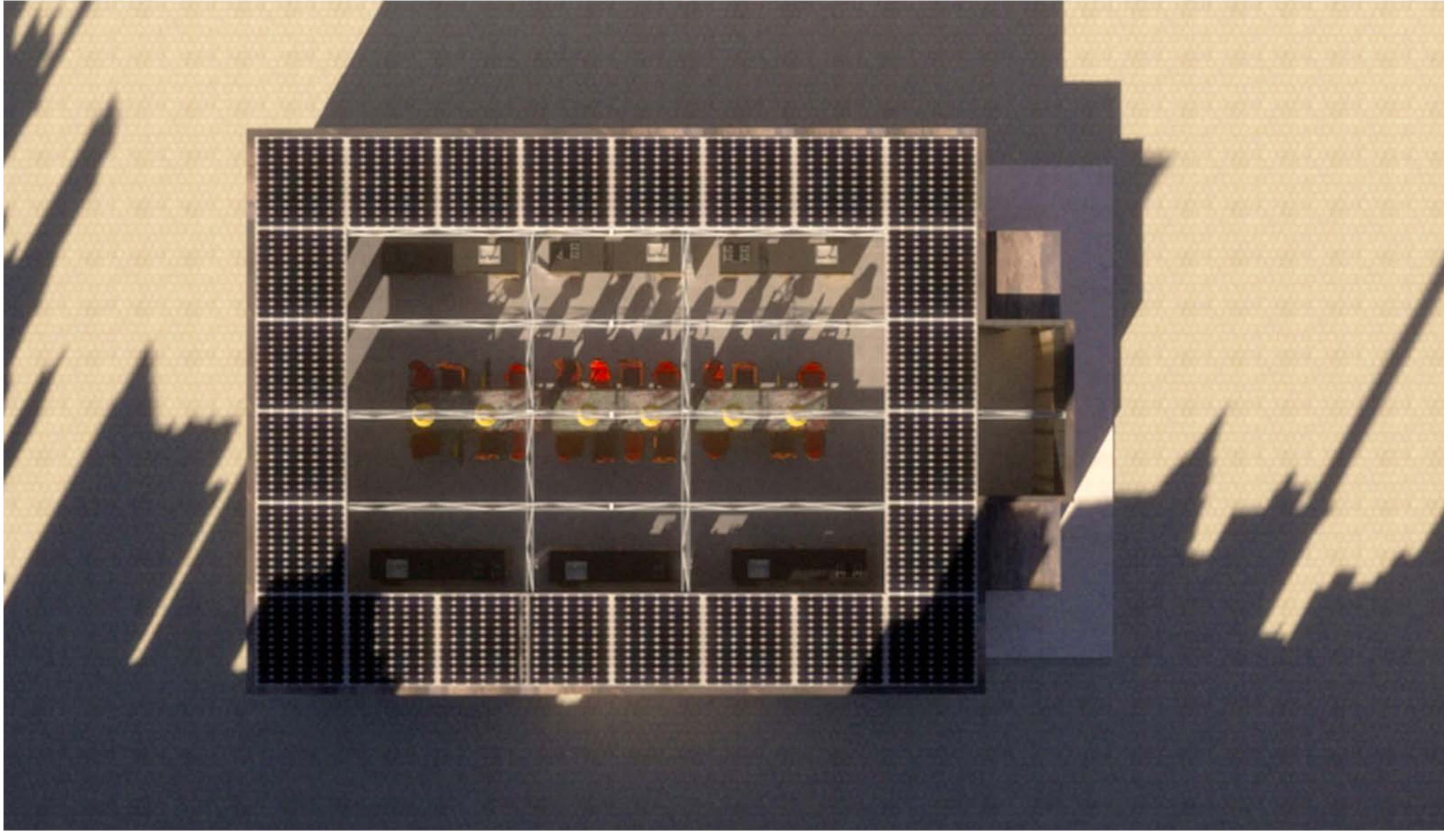
Laag 2: Zintuigen.

Zintuigen zijn belangrijk voor oudere mensen. Zintuigen geven een extra stimulans en zorgt ervoor dat de hersenen van de oudere mensen 'jong' worden gehouden. Ik ga gebruik maken van horen, zien, ruiken, proeven en voelen. Het horen wordt gestimuleerd door het luisteren naar elkaars verhalen, het dialoog, maar ook door Le Petit Chef. Met Le Petit Chef wordt het tweede zintuig bezig gehouden, zien. Het ruiken en proeven wordt gestimuleerd door het samen koken van een recept en het gezamenlijk opeten ervan. Het laatste zintuig, voelen, komt naar voren in het 'eetgedeelte'. Door gebruik te maken van verschillende stoffen is er voor iedereen wat te voelen. Ook kan het zintuig voelen gestimuleerd worden tijdens het bereiden van het eten. Je moet toch dingen vasthouden, snijden en bereiden.

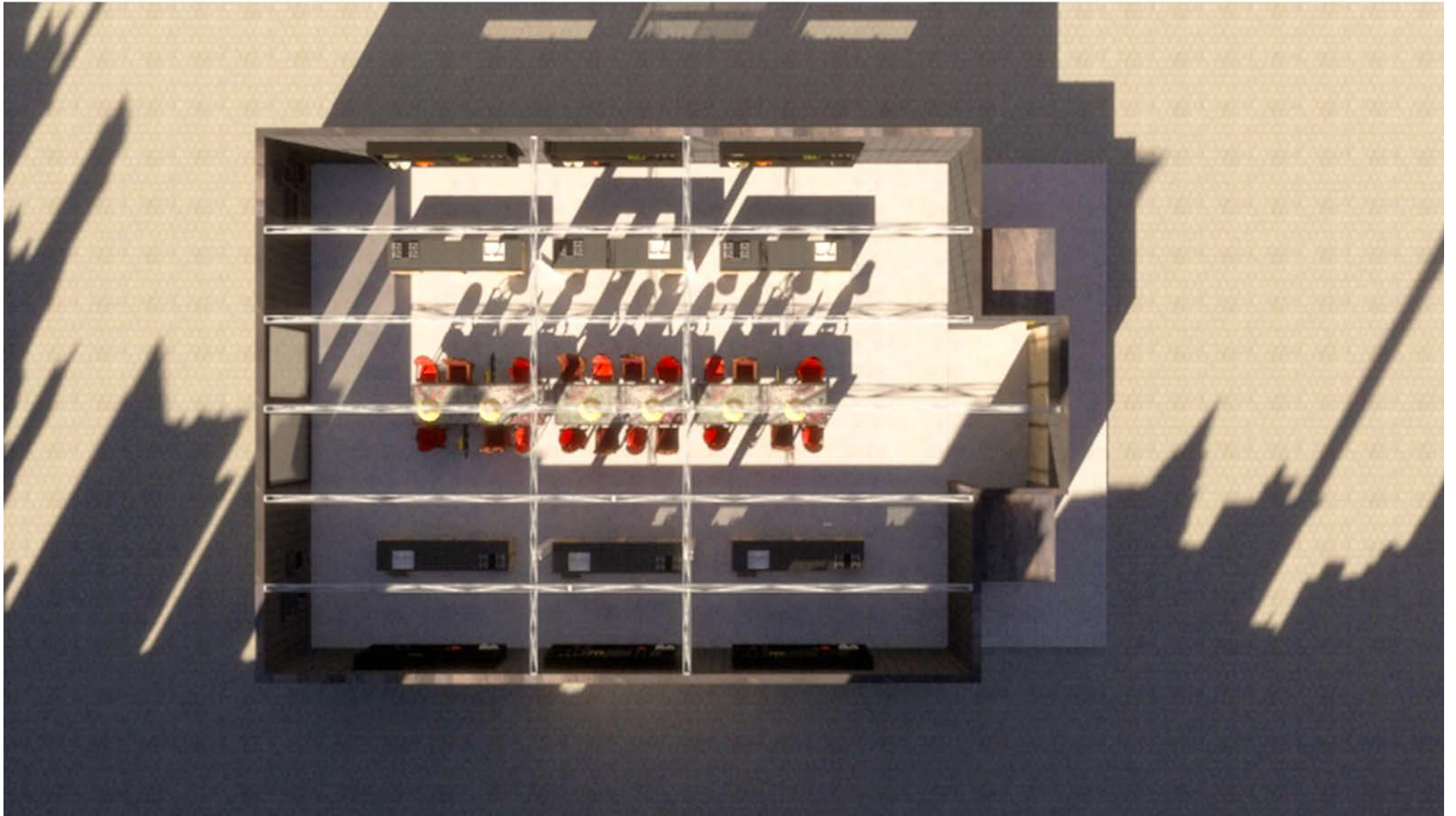
Definitief Ontwerp



Definitief Ontwerp



Definitief Ontwerp



Laag 3: Beleving.

Bij deze laag ga ik gebruik maken van Le Petit Chef. De creatieve mensen van 'Skullmapping' maken de 3D-projecties en kunnen deze ook inzetten in restaurants.

In het filmpje is te zien hoe een groepje mensen op hun diner zit te wachten. Opeens verschijnt er naast hun bord een kleine kok die ter plaatse begint te koken. De gast is getuige van het hele kookproces. Wanneer de kleine kok klaar is met de voorbereiding van het gerecht worden de borden daadwerkelijk uitgeserveerd. Met de juiste gerechten.

Dat is Le Petit Chef. Ik ga het iets anders maken. Het wordt geprojecteerd op een transparant doek. Zo kunnen de mensen luisteren en zien wat ze moeten doen. Ook ga ik gebruik maken van de polygoonstem, Philip Bloemendal.

Dat is de meneer die vroeger altijd het nieuws insprak. Zo hebben de oudere mensen ook weer een extra beleving van vroeger.

Laag 4: Interactie.

Als vierde laag heb ik de laag interactie. Deze laag wordt vormgegeven door de luikjes: Benieuwd naar wat we maken? Hierdoor is er een interactie met buiten, zodat de mensen die langs lopen ook kunnen beleven wat de mensen binnen beleven. Ook is er een luikje: Heeft u ook een lekker recept? In deze interactie kunnen mensen van buitenaf mee doen met de mensen binnen.