

# FoodPrint

*Jsme to co jíme...*

Projekt, jehož iniciátorem je Fakulta multimediálních komunikací UTB ve Zlíně (CZ) a spolupracující subjekty - Katedra dizajn nábytku a interiéru TU Zvolen (SK), Taipei Tech (TW), Universidade do Algarve (PT).

**Název v sobě spojuje významy JÍDLA, potravy a se slovem TISK pak odkaz na moderní digitální technologie tisku, dvojrozměrné, i ty nejaktuálnější 3D. Lehkou změnou výslovnosti pak můžeme v anglické zvukové podobě slyšet i význam STOPY, kterou člověk OTISKUJE do jím obývaného prostoru.**

Aniž bychom si cyklus definovali a pojmenovávali jeho fáze, dnes a denně jej žijeme, jsme jeho původci a uživatelé. Je dobré mít na paměti, že obsahuje výrobu, i s jejími přebytky a odpady (slupkami, skořápkami, olistěním apod.), distribuci i s obalovou technikou, konzumaci v nějakém prostředí a s nějakými prostředky, marketing každé fáze cyklu, který se uplatňuje i v té poslední, recyklační etc...

Jak nezapomenout mytického hada Úrobora, který požívá vlastní ocas a stává se tak symbolem celistvosti, jednoty v nekonečnosti a zároveň věčného návratu. A právě tento aspekt vybízí k odpovědnému chování na všech úrovních cyklu. Člověk je sice od počátku nepříliš vědomým hybatelem tohoto procesu, ale zároveň za něj dnes už nese zásadní odpovědnost, za jeho podobu, proporce, důsledky. Je proto dobře, že do něj vstupuje nejen jako aktivní účastník, ale také jako koordinátor schopný reflexe a se schopností řídit procesy směrem k trvalé udržitelnosti celého systému.

**Projekt FOODPRINT chce reagovat právě na tuto neukončenost, cykličnost, "úroborovitost" našeho, lidského vztahu k jídlu. Ten není jen a pouze požívačný, ale také produktivní a reflexivní. Chceme zkoumat všechny části jídelního řetězce (jednotlivě či komplexně) v tvůrčí perspektivě tradice i nejsoučasnějších technologií (jež – někdy dramaticky – mění veškeré oblasti lidského konání).**

Chceme hledat odpovědi na otázky, které téma jídla a jeho dopadu na náš život otevírá, v celém spektru designu, respektive ve všech jeho možných odvětvích. Právě za hranicemi jednotlivých specializací se mohou nalézat nová, překvapivá a revoluční řešení.

## MOŽNOSTI / TÉMATA K PROMÝŠLENÍ

### OBECNĚ

- nadbytek, plýtvání × nedostatek jídla
- trendy - Bio, Diety, Raw, Vegan, atd.
- kultura jídla - národní, regionální kuchyně
- fast food × slow food
- jídlo a zdraví
- umělé jídlo / prefabrikáty

### VÝROBA

- pěstování, sklizeň, skladování
- zpracování

### BALENÍ-DISTRIBUCE

- obaly - minimalizace odpadu / recyklace
- prodej
- možnosti distribuce – trendy bezobalové

### PŘÍPRAVA JÍDLA

- způsoby přípravy / úpravy jídla včetně alternativních zdrojů úpravy

### SERVÍROVÁNÍ / KONZUMACE

- příležitost k setkávání - piknik, grilování, fondue, ...
- stolování

### RECYKLACE

- obalů
- zbytky z přípravy
- nedojezené zbytky jídla

### Uvažované výstupy

- 3D print / model / prototyp
- ONLINE - mobilní aplikace, sociální sítě, web / microsite
- PRINT – poster, packaging, kniha, foto, stolování, atd.
- MOTION DESIGN - video, mapping
- VIRTUAL/AUGMENTED/MIXED REALITY – aplikace (Oculus, ...), web

Navržená témata a výstupy slouží ke vstupní inspiraci, smyslem projektu je vyprovokovat k vlastní invenci a zapojení nových technologií, hledání nečekaných pohledů a řešení.