

Big from Small: Inclusive Design in the Kitchen

The design students' experiment focuses on creating inclusive kitchen tools that can be used by people with limited physical abilities

Het experiment van de designstudenten richt zich op inclusieve keukentools voor mensen met beperkte fysieke mogelijkheden.

Hosted by: Biin Shen, Ying Jiang, Boey Wang,

Project Information (EN)

From Classroom to Real Life: Inclusive Kitchen Design

In China, design education often stays within the classroom. Many projects are developed without user contact, and inclusive design rarely moves beyond theory. To challenge this, we organized a workshop in collaboration with the Shanghai Industrial Design Association and students from Donghua University and East China University of Science and Technology.

The focus was the kitchen—an everyday space where elderly and disabled people face hidden difficulties. Students cooked blindfolded or with one hand, visited communities, and listened to personal stories. These revealed urgent problems: how to measure water without sight, cut food safely with one hand, or recognize spices without labels.

Guided by the idea of “the body as a tool,” students created prototypes such as tactile spice jars, pot lids with sound cues, and multifunctional cutting boards. Unlike classroom concepts, these were tested with users and refined after feedback.

The results, shown at Dutch Design Week 2025, demonstrate a shift from designing for assignments to designing for real impact.

Projectinformatie (NL)

Van klaslokaal naar dagelijks leven: Inclusief keukenontwerp

In China blijft designonderwijs vaak binnen het klaslokaal. Veel projecten worden ontwikkeld zonder contact met gebruikers, waardoor inclusief design zelden verder komt dan theorie. Om dit te doorbreken organiseerden we samen met de Shanghai Industrial Design Association en studenten van Donghua University en East China University of Science and Technology een workshop.

De keuken stond centraal—een dagelijkse plek waar ouderen en mensen met een beperking verborgen moeilijkheden ervaren. Studenten kookten geblinddoekt of met één hand, bezochten gemeenschappen en luisterden naar persoonlijke verhalen. Zo kwamen urgente problemen aan het licht: water meten zonder zicht, veilig snijden met één hand, of kruiden herkennen zonder labels.

Met het idee van “het lichaam als gereedschap” ontwikkelden studenten prototypes zoals voelbare kruidenpotjes, pannendecksels met geluidssignalen en multifunctionele snijplanken. Anders dan in de klas werden deze getest met gebruikers en verfijnd na feedback.

De resultaten, getoond op Dutch Design Week 2025, laten een duidelijke verschuiving zien: van ontwerpen voor opdrachten naar ontwerpen met echte impact.

Image List

Filename	Caption	Credit
0002ajpg_1759318945.jpg	The soft salt containers could squeeze	
01_1759319043.png	Salt bottle like a hour glass	Zhaolin Wang
_1759510545.jpg	Smart Flavor Hassel-Free Kitchen system	Ziteng Zhang, Zihan Wang
_1759510615.jpg	Food Remind System for Refrigerator	Haoning Jia
01_1759510738.png	Hourglass Shape Salt Bottle	Zhaoqi Wang

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