

Towards Inclusive Gastronomy: co-creating an allergen-safe restaurant experience

Hosted by: Jillian de Bie

Project Information (EN)

Co-creation session

With the aim to generate ideas and identify requirements for an inclusive dining experience, we organized a co-creation session. Ten food experts (food-allergic guest, clinician, chef, etc) participated in a workshop dinner. They explored opportunities and constraints from multiple perspectives and translated ideas into magical elements for safe dining in restaurants with food allergies.

Probes

Based on these discussions, the participants made magical elements (low-fidelity prototypes). With the identified opportunities, we will develop probes (speculative prototypes) that show how Inclusive Gastronomy can support food-allergic people dining out safely and comfortably in the future.

Projectinformatie (NL)

Co-creatie sessie

Om ideeën te genereren en vereisten voor een inclusieve eetervaring te identificeren, hebben we een co-creatie sessie georganiseerd. Tien voedseldeskundigen (zoals gasten met voedselallergieën, een clinicus, een chef-kok, enz.) namen deel aan een workshopdiner. Zij onderzochten mogelijkheden en beperkingen vanuit meerdere perspectieven en vertaalden hun ideeën naar 'magische elementen' voor veilig dineren in restaurants voor mensen met voedselallergieën.

Probes

Op basis van deze discussies hebben de deelnemers magische elementen (low-fidelity prototypes) gemaakt. Dit heeft mogelijke richtingen geïdentificeerd en hiermee zullen we probes (speculatieve prototypes) ontwikkelen die laten zien hoe Inclusive Gastronomy mensen met voedselallergieën in de toekomst kan helpen veilig en comfortabel uit eten te gaan.

Image List

Filename	Caption	Credit
co-creating-ig_1760430142.jpg		

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