**„Dining of the future” – podawanie posiłku w roku 2050**

**Kryzys klimatyczny jest faktem. Przewidywane przeludnienie oraz brak wystarczającej ilości pożywienia i wody budzą lęk i skłaniają do smutnych refleksji. Z drugiej strony ekolodzy proponują rozwiązania, które mogą spowolnić katastrofę, a każdy z nas może dołączyć do wspólnych działań na rzecz ochrony środowiska. Powinniśmy zwrócić uwagę na to, co jemy i jak jemy. Anna Marciniszyn, absolwentka kierunku School of Form na specjalizacji Domestic Design, stworzyła naczynia przyszłości, które uwrażliwiają nas na racjonalne spożywanie posiłku i niemarnowanie jedzenia.**

**Jedzenie jako świadomy wybór**

Celem projektu jest zwrócenie uwagi na kwestie dotyczące produkcji i dystrybucji jedzenia, które ze względu na złe rozporządzanie sprawiają, że wciąż zmagamy się z epidemią głodu. W swojej pracy Anna Marciniszyn przedstawiła jedną z wizji racjonalnego jedzenia i podawania posiłków w niedalekiej przyszłości. Zestaw do spożywania posiłków złożony z czterech obiektów porcelanowych oraz trzech ze stali nierdzewnej powstał dzięki analizie tego, jak oddziałują na nas naczynia i ich kształty, oraz jak czynność jedzenia i jego wygląd wpływają na nas. Z jednej strony autorka chce zauważyć, że można delektować się mdłym jedzeniem, natomiast z drugiej skłonić użytkownika do refleksji.

*W pracy dyplomowej postanowiłam podjąć temat, który uważam nie tylko za istotny dla nas wszystkich, ale również za taki, o którym mówi się za mało. Każdy z nas codziennie, mimowolnie i wielokrotnie dokonuje wyboru związanego z posiłkiem – warto, żeby to była zawsze świadoma decyzja, uwzględniająca proces powstawania danego jedzenia* – mówi autorka projektu.

**Dużo posiłków i dużo głodu**

Wspomniany 2050 rok prawdopodobnie będzie czasem globalnego kryzysu związanego z problemami dostarczania wystarczającej ilości jedzenia dla ludzkości. Przewiduje się, że liczba ludzi zamieszkujących Ziemię wzrośnie do około dziesięciu miliardów. Przemysł rolniczy i spożywczy już teraz przygotowuje się do ogromnego zwiększenia produkcji. Wiadomo już, że takie jedzenie jak algi czy owady niebawem stanie się podstawą kolejnej gałęzi przemysłu rolno-spożywczego, wartego wiele milionów dolarów. Obecnie żywności starczyłoby na wykarmienie około dwunastu miliardów ludzi, a mimo to nadal aż jedna na dziewięć osób na świecie głoduje. Co więc robimy źle?

Co roku wyrzucamy od 35-50% wytworzonego jedzenia. Każdego roku pod uprawę zmarnowanego jedzenia przeznacza się obszar wielkości Chin, a jego produkcja pochłania naturalne, nieodnawialne środki. Gleba staje się jałowa, zużycie wody (której już dziś zaczyna brakować) jest ogromne, wymierają gatunki zwierząt zamieszkujących tereny wycinane pod uprawy – a wszystko po to, aby wyprodukowana żywność nigdy nie została zjedzona.

**Jemy zmysłami**

*Opracowywanie kształtów naczyń i sztućców zaczęłam od zbadania tego, jak podawane są dania w restauracjach z największą liczbą gwiazdek Michelin na całym świecie. Obserwowałam, w jaki sposób obecnie podnosi się rangę posiłku oraz wzmacnia wrażenia sensoryczne podczas spożywania. Stworzyłam mapę myśli, a za pomocą rysunków i modeli starałam się wypracować kształty, które każdą z czterech wyodrębnionych w pracy konsystencji jedzenia podniosło do rangi wykwintnego posiłku. Sztućce miały być dopełnieniem celebracji procesu jedzenia mocno angażującego skupienie użytkownika. Każde z naczyń jest podpisane odpowiednio do rodzaju jedzenia, które należy z niego spożywać* – wyjaśnia Anna Marciniszyn.

\*\*\*

**School of Form** to kierunek wzornictwo, na Wydziale Projektowania Uniwersytetu SWPS w Warszawie, uruchomionym w 2020 r. Wcześniej School of Form od 2011 r. działało jako Katedra Projektowania w poznańskiej Filii Uniwersytetu SWPS. Studia trwają 4 lata, a po ich ukończeniu absolwenci uzyskują tytuł licencjata Uniwersytetu SWPS na kierunku wzornictwo. Nad unikalnym programem nauczania, który łączy w sobie elementy edukacji projektowej i humanistycznej pracował zespół ekspertów pod przewodnictwem Lidewij Edelkoort, wieloletniej szefowej Design Academy Eindhoven, która jest mentorką School of Form. Program studiów w 2012 r. został nagrodzony w konkursie Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego na najlepszy program kształcenia wdrożony zgodnie z Krajowymi Ramami Kwalifikacji, a w 2016 r. uzyskał ocenę pozytywną Polskiej Komisji Akredytacyjnej. W ciągu tych lat kierunek ukończyło przeszło 200 licencjatów i licencjatek, którzy z powodzeniem rozwijają karierę projektową lub kontynuują naukę na najlepszych polskich i międzynarodowych uczelniach.

School of Form współpracuje z polskimi i światowymi projektantami, wykładowcami praktykami i ekspertami, pracującymi dla najlepszych marek i firm z różnych branż. Jednym z najistotniejszych elementów strategii kształcenia w School of Form jest połączenie nauki rzemiosła i humanistyki z biznesem już na wczesnym etapie projektowym. Współpraca z poważnymi partnerami biznesowymi, którzy wspierają finansowo rozwój studentów, a także oferują im staże w swoich przedsiębiorstwach to również znak rozpoznawczy School of Form. Studenci odbywają praktyki w krajowych i zagranicznych studiach projektowych, firmach produkcyjnych i warsztatach rzemieślniczych w zależności od wybranego przez siebie profilu.

Obecność w głównym kampusie – gdzie prowadzone są studia z obszaru psychologii, kulturoznawstwa, zarządzania, prawa i komunikacji, stanowiące przedmiot zainteresowania i narzędzie wsparcia projektantów, tworzy przestrzeń rozwoju i możliwości współpracy ze zróżnicowanym zespołem badaczy, dydaktyków i praktyków.

Więcej informacji o School of Form: [www.sof.edu.pl](http://www.sof.edu.pl/)