

식사의 재정의(reefine dining)”에 당신을 초대합니다!

식사는 라이프스타일, 경제여건, 민족성, 문화유산을 표현하는 경험입니다. 식사에는 의미, 의식, 기능 등이 내재되어 있습니다. 가장 기본적인 차원에서 식사는 몸에 영양을 공급하지만, 가장 높은 차원에서는 정신에 영양을 공급합니다.

그러나 우리의 식사 방식, 시기, 대상, 심지어 장소까지 모든 것이 지난 100년 동안 크게 변화하였습니다.

20세기 중반까지만 해도 식사는 주로 여럿이 식탁 또는 모닥불가에 둘러앉아서 먹는 정적인 사회적 행사였습니다.

그러나 오늘날의 식사는 이와 대조적으로 발코니에 놓인 라운지 의자에 혼자 앉아서 트위터를 하면서, 또는 축구 연습이 끝나고 이동하면서, 아니면 사업약속에서 다른 장소로 이동하면서 차 안에서 먹는 단독 행위인 경우가 많습니다. 우리가 식사를 하는 장소는 파티오, 해변, 경기장 외야 관람석, 식탁, 식당, 칵테일 파티, 그리고 때로는 오래 전 옛날과 같이 모닥불 등 다양합니다.

장소가 어디든 간에 여전히 식사는 음식을 통해 무언가를 공유하고 교감하는 의미 있는 경험을 할 수 있는 기회를 제공합니다.

디자인의 혁신은 변화라는 자양분을 섭취하여 번성합니다. 변화는 “어떻게 이 경험을 더 낫게 만들 수 있을까?”라는 질문을 통하여 우리에게 동기를 부여합니다.

음식을 제공하고 나누고 소비하는 경험을 개선할 수 있는 아이디어를 모집합니다. 아름다움 그 자체와 감각적 즐거움으로부터 인체공학, 열역학, 기계공학적인 성능 개선에 이르기까지 새로운 미적, 기능적, 정서적 차원에서 식사 경험에 기여할 수 있는 방법을 탐구해주시기 바랍니다. “식탁 위의 세계”를 팔레트와 화폭으로 삼아 여러분의 재능을 발휘해주시시오. 단, 오늘날의 다양한 라이프스타일과 문화 및 사회집단 별로 변화하는 식사의 본질을 감안해주시기 바랍니다.

배경

2009년 월드키친 최초의 디자인 경연대회 TEA-OFF를 개최하였습니다! 전세계 240명 이상의



참가자가 매력적인 솜씨를 보여주었습니다. 월드키친은 지난 3월 인터내셔널 홈 + 하우스웨어 쇼(International Home + Houseware Show)에서 3명의 본선 수상자와 25건의 등의 가작을 배출하며 언론에 기사거리를 쏟아냈습니다.

이 성공에 힘입어 월드키친은 “왓츠버블링(What's Bubbling)?”이라는 혁신 프로젝트의 기치 아래 국제디자인경연대회를 해마다 개최하기로 하였습니다. 월드키친은 해마다 새로운 주제로 대회를 열겠지만, 한 가지 월드키친에 우선매수선택권을 부여하는 조건으로 참가자들이 디자인을 소유할 수 있다는 원칙만은 변함이 없습니다(이 밖에 많은 주요사항이 대회 규정에 정해져 있습니다.)

명망 있는 디자이너들이 당신의 작품을 심사할 테니 안심하시기 바랍니다. 심사위원들은 출품작이 대회의 기준과 사명에 얼마나 잘 부합하는지를 기준으로 수장작을 선정합니다. 3명의 수상자에 포함될 경우 상금 5,000 달러와 함께, 시카고에서 2010년 3월 14~16일 개최되는 인터내셔널 홈 + 하우스웨어 쇼에 참가 비용을 제공하고 언론 및 당사 웹사이트에 공지합니다.

월드키친을 대표하여 당신의 출품을 희망합니다. 먼저 대회의 요건을 충족하기 위해 해야 할 일들을 설명하고 있는 대회 규정과 개요를 차근차근 숙지하시기 바랍니다.

다음으로는 월드키친과 함께 식사의 지평 변화를 축하합시다!

크레이그 샘슨(Craig Sampson)
최고 혁신 책임자(Chief Innovation Officer)

참고: 올해 참가신청은 이 웹사이트를 통해서 받으며, 마감시한은 미국 중부표준시로 2010년 1월 6일 오후 11시까지입니다.

세계 디자인 커뮤니티의 구성원들이 식사 방식의 변화 현상을 면밀히 검토하고 식사의 재정의라는 목표에 기여할 수 있기를 바랍니다. 그렇게 함으로써 디자인의 힘 즉 디자인의 기여도 및 중요성을 다양한 소비자와 업계 리더들에게 보여줄 수 있을 것입니다.

감사합니다.

크레이그 샘슨, 최고 혁신 책임자