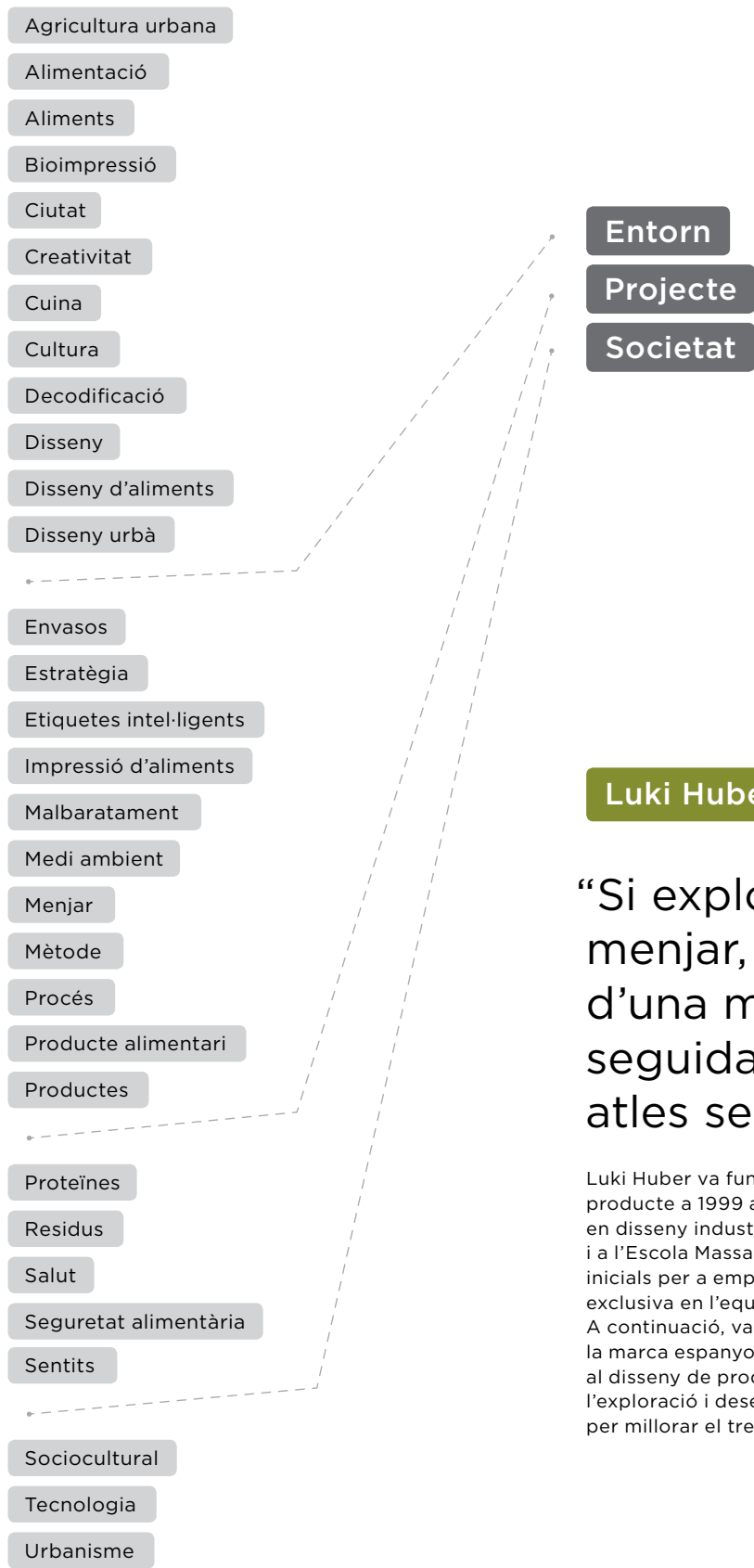




Luki Huber

“Si explorem el món del menjar, el disseny i la salut d’una manera àmplia, de seguida construirem un atlas sencer”

Luki Huber va fundar el seu estudi de disseny de producte a 1999 a Barcelona, després d’una carrera en disseny industrial al Schule für Gestaltung a Lucerna i a l’Escola Massana de Barcelona. Després de projectes inicials per a empreses locals, va treballar de manera exclusiva en l’equip creatiu d’elBulli entre 2002 i 2005. A continuació, va iniciar una col·laboració estreta amb la marca espanyola de cuina Lékúé. Paral·lelament al disseny de producte, l’estudi va posar èmfasi en l’exploració i desenvolupament de metodologia i eines per millorar el treball creatiu en equip.

Menjar, disseny i salut

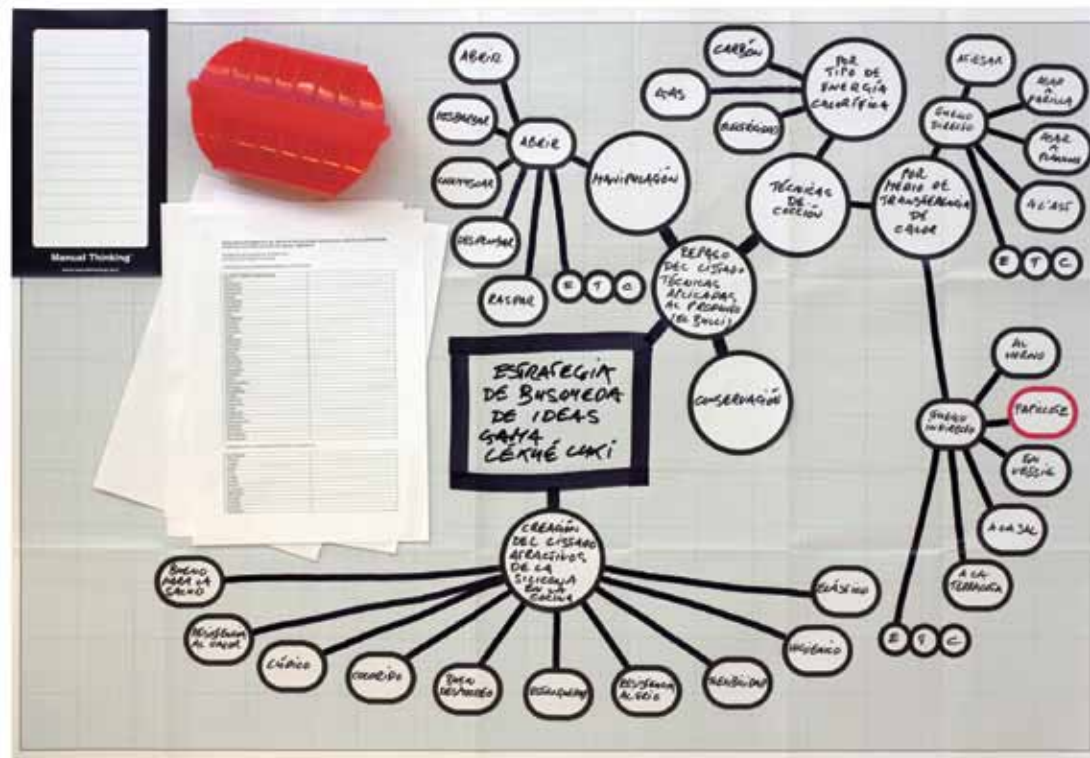
Què hem fet sobre aquests temes i què més podem fer?

Els temes «menjar» i «salut» tenen una importància fonamental. Si com a dissenyadors pretenem crear productes que aportin als usuaris un benefici real, el més probable és que ensopeguem més que sovint amb el menjar i la salut. Avui dia es parla molt del disseny centrat en l’usuari, la situació del qual volem millorar amb productes i serveis nous. M’agradaria aprofitar aquestes línies per proposar fins i tot una ampliació d’aquest plantejament. Com a dissenyadors també hem de vetllar per la qualitat de vida del no-usuari. Si explorem el món del menjar, el disseny i la salut d’una manera àmplia, de seguida construirem un atlas sencer. A continuació mostrem un principi d’atles visual que explica la nostra relació amb aquests temes i que pretén acompanyar-nos també en el futur. Què hem fet respecte al menjar, el disseny i la salut i què més podem fer?

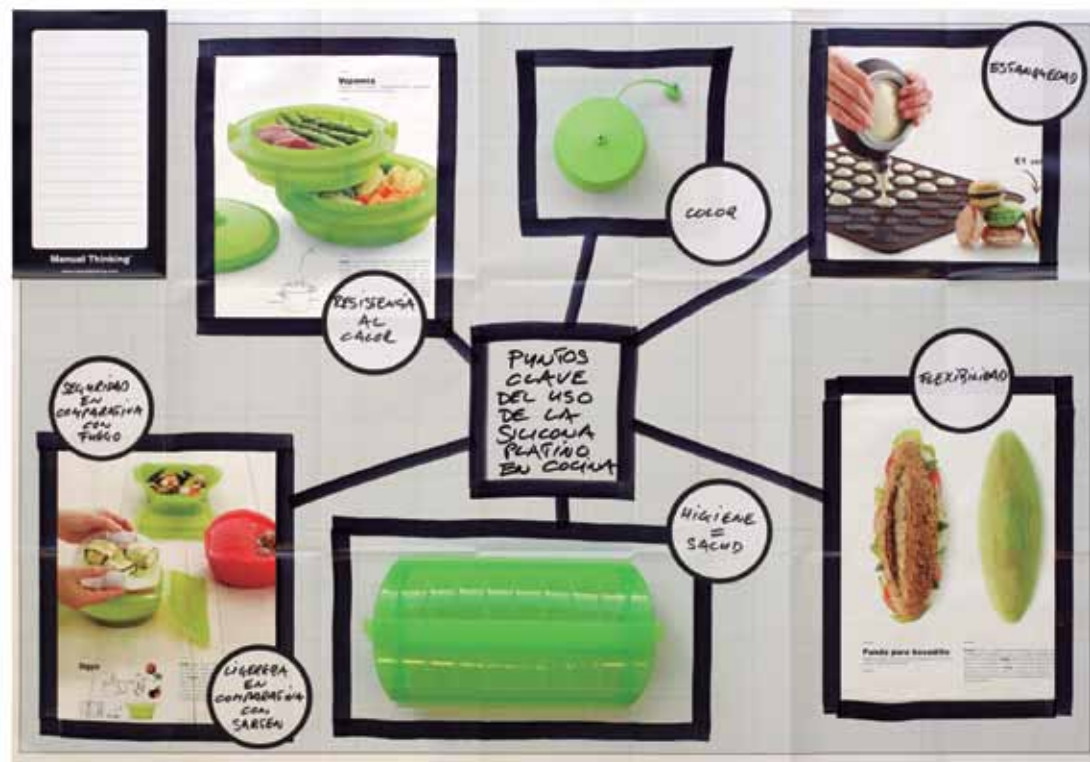


Des que treballa com a dissenyador de producte sempre he estat prop del tema que centra aquest número de *Temes de Disseny*: el menjar, el disseny i la salut. Davant d’un camp tan ampli, m’ha semblat oportú fer una exploració visual d’alguns aspectes que m’uneixen de manera més o menys directa amb aquests tres móns. Aquest atlas inicial continuarà sens dubte creixent amb els anys, ja que cada concepte en si mateix i la interrelació entre ells seguiran apassionant-me també en el futur.

1. Esquema bàsic d’elBulli. Disseny que divideix l’activitat en quatre camps de cerca de dissenys: aparells i estris trobats, aparells i estris creats, «foodtransporters» trobats i «foodtransporters» creats.



2. Estratègia de cerca emprada en el desenvolupament de la gamma de productes dissenyada per a Lékue. Estratègia 1: Repàs de la llista de tècniques aplicades al producte (elBulli) + Estratègia 2: Identificació dels atractius de la silicona platí per al seu ús a la cuina.



3. Visualització dels punts clau que fan que la silicona platí sigui atractiva per al seu ús a la cuina.



4. Alguns llibres del nostre taller que estan relacionats amb aquests temes:

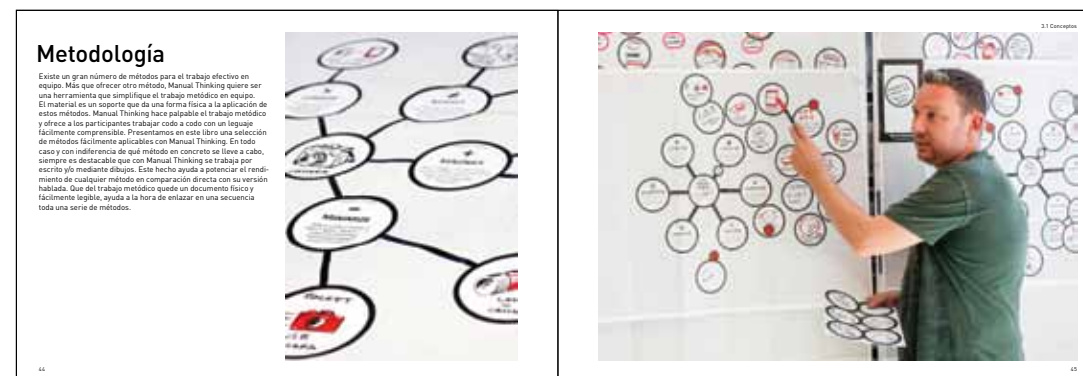
1. Scherer, O. (textos); Scherer (fotografia). *rübis & stübis* [...], Zurich: Limmat, 2010.

2. Oberlé, G. (textos); Gissingner, H. (fotografia). *Salami*. Phoenicia, Nova York: Woodstock Editions, 2011.

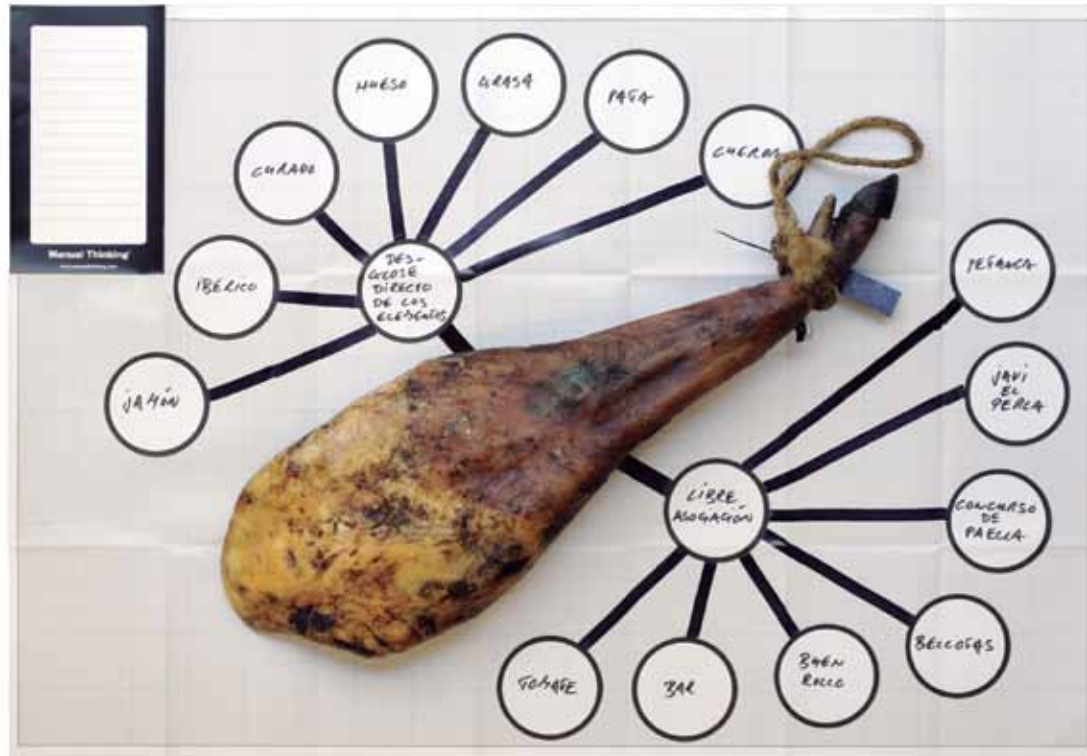
3. Huber, L.; Veldman, G. J. *Manual Thinking*, Barcelona: Empresa Activa, 2015.

4. Strassart, G. (textos); Gissingner, H. (fotografia). *Meneau & Gissingner: la conversation*, Phoenicia, Nova York: Woodstock Editions, 2000.

5. Scherer, O. *et al.* *Eiholz, eine Kindheit im Zentrum der Welt*. Zurich: Limmat, 2005.



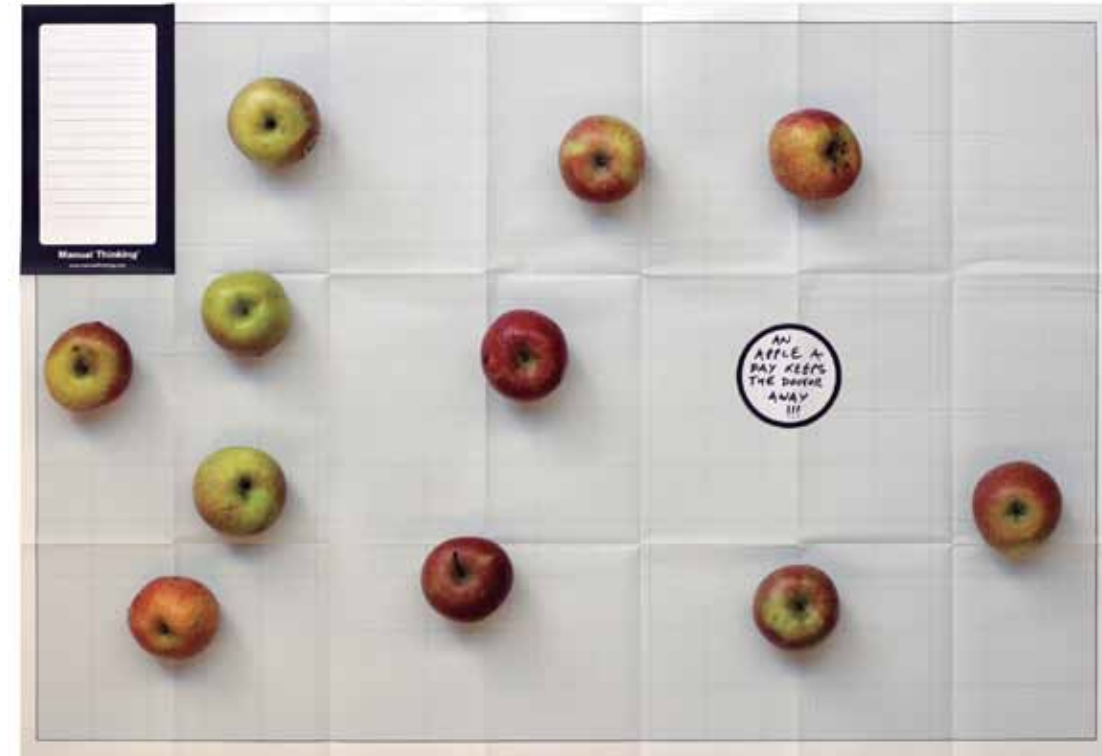
5.
Pàgines centrals del
llibre *Manual Thinking*,
l'eina per gestionar el
treball creatiu en equip.



6. Comparació entre el desglossament directe i la lliure associació.



7. Exemples d'ús del nostre revestiment de paret Manual Thinking Box a les aules.



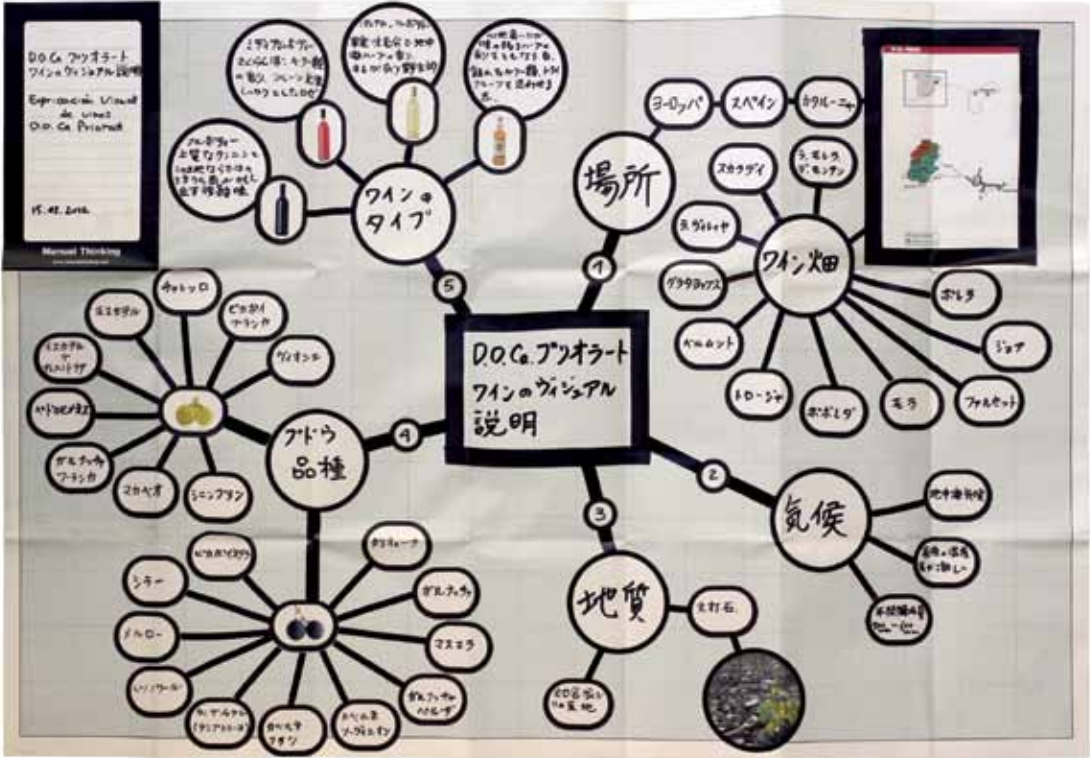
8. Sobralles del catering d'un *workshop* de cerca de nous productes organitzat al nostre taller per a una empresa del sector de l'alimentació saludable.



9. *Leitmotiv* de la nostra aula concebut per al treball en equip. Article en línia relacionat amb el tema: Newman, H. «Why Not Even Exercise Will Undo the Harm of Sitting All Day—and What You Can Do About It». *Quartz* (juny 2014). [Consulta: 13 març 2015]. Disponible a: <http://qz.com/223160/why-not-even-exercise-will-undo-the-harm-of-sitting-all-day-and-what-you-can-do-about-it/>.



10. Exemples d'ús del nostre revestiment de paret Manual Thinking Box a les cuines.



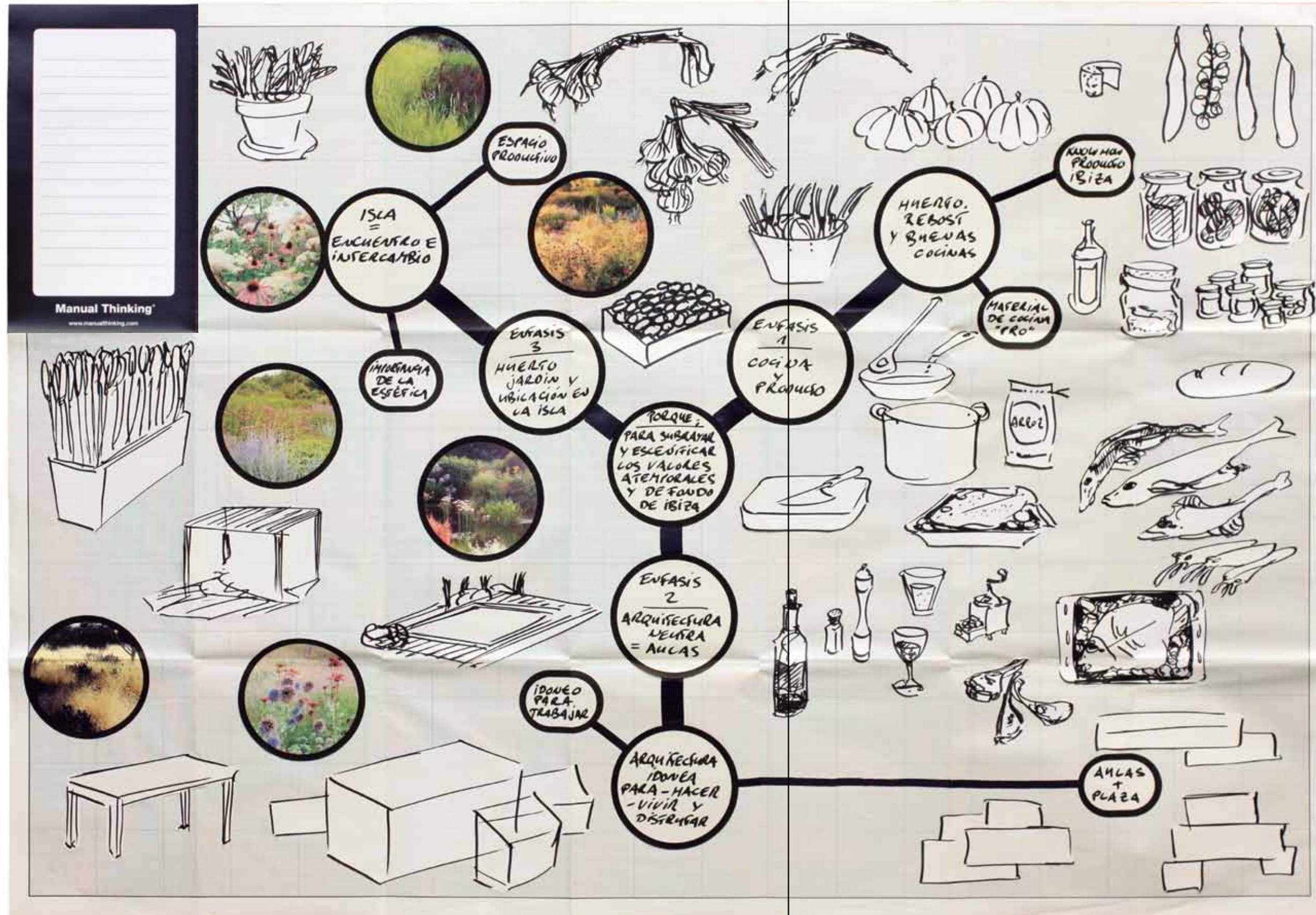
12. Explicació visual de la denominació d'origen Priorat realitzada per Tamae Imachi, sommelier del restaurant Dos Palillos.



11. Càntir, 1997-2013. Primera versió de la nostra font d'aigua amb la qual oferim als convidats a les nostres tasques grupals hidratar-se al llarg d'una jornada de treball.



13. Sèrie de workshops fets amb veïns del Born per buscar propostes per al barri que el facin atractiu també per a la gent que hi viu i no exclusivament per a la gent que el visita (la salut d'un barri).



14.
Exploració inicial de
possibles usos d'una
parcel·la rural d'Eivissa
al marge de l'explotació
purament turística.