



Thessaloniki Design Week

Design & Γαστρονομία
6-11 Ιουνίου 2023

Design & Γαστρονομία

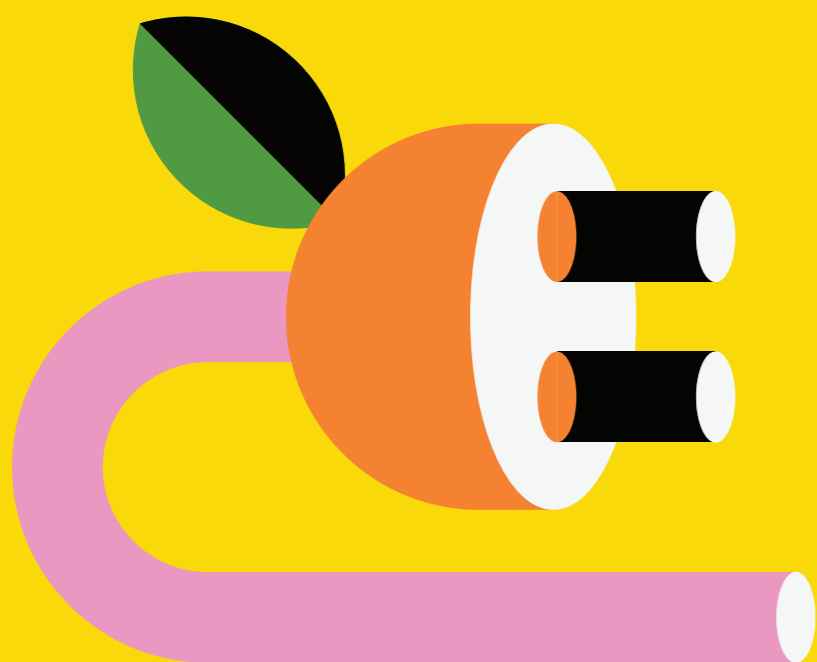
Φαγητό, τροφή, διατροφή, μαγειρική, τραπέζι, εστιατόριο, γεύση, γεύμα. Σε όποια γλώσσα, σε όποιον τόπο, σε όποιον χρόνο, σε όποια κοινωνία, έχουν ισότιμη δύναμη, σημασία, αναγνώριση και αξία. Η εξήγηση αυτής της συνάφειας είναι προφανής και αδιαμφισβήτητη: πρόκειται για λέξεις και έννοιες απόλυτα αλληλένδετες, ταυτισμένες και συνυφασμένες με την ίδια τη ζωή.

Το design υπεισέρχεται, με τρόπο ολοένα και πιο δυναμικό, καθοριστικό και επιδραστικό, σε κάθε πτυχή, δραστηριότητα, διαδικασία και κλίμακα τόσο της γαστρονομίας όσο και των στοιχείων και συστατικών που αυτή περιέχει. Με συμμάχους τη δημιουργικότητα, το ταλέντο και την ευρηματικότητα, υποστηρίζει, πλαισιώνει, αναδεικνύει, επικοινωνεί, επινοεί τις εικόνες, τις γεύσεις, τις μυρωδιές, τα αρώματα, τις εμπειρίες, τα περιβάλλοντα.

Από τις 6 έως τις 11 Ιουνίου, το ThessDW 2023 έφερε στο επίκεντρο τη σχέση του design με τη γαστρονομία. Για την καλύτερη προσέγγιση και ανάπτυξη του θέματος, η διοργάνωση αρθρώθηκε σε τέσσερις μεγάλες θεματικές ενότητες. Αυτές έδωσαν -τόσο στο ειδικό όσο και στο ευρύ κοινό- την αφετηρία και την αφορμή για τη συζήτηση, τον διάλογο, τον προβληματισμό, την ενημέρωση και τη διαβούλευση σε μία πληθώρα επιμέρους ζητημάτων.



Σχεδιάζοντας το εστιατόριο του μέλλοντος

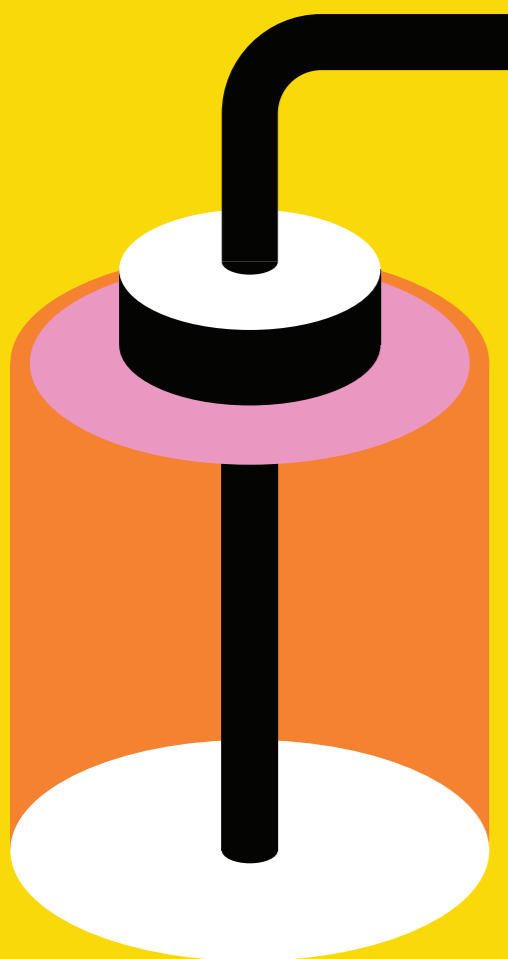


Το εστιατόριο είναι το σημείο αναφοράς της γαστρονομίας και το κατεξοχήν κέλυφος παρασκευής και παροχής της τροφής στο ευρύ κοινό. Η έννοια του design στο εστιατόριο αφορά σε κάθε ορατή και αθέατη πλευρά του: από την επιλογή των πρώτων υλών και τη σύνθεση του μενού έως το σερβίρισμα του φαγητού και την απόρριψή του σε δεύτερο χρόνο, από την αρχιτεκτονική του κτηρίου και τη διαμόρφωση των εσωτερικών του χώρων μέχρι την επίπλωση, τον φωτισμό, τα σκεύη, τη διακόσμηση του τραπεζιού και του πιάτου, την ενδυμασία και την εκπαίδευση του προσωπικού, από την οπτική ταυτότητα και επικοινωνία της επιχείρησης που λειτουργεί το εστιατόριο μέχρι τον τρόπο που ο πελάτης βιώνει και απολαμβάνει τη γαστρονομική εμπειρία.

Οι next-generation επισκέπτες του εστιατορίου είναι γνώστες της τεχνολογίας, μόνιμα συνδεδεμένοι στο διαδίκτυο και επιζητούν πλέον τις ψηφιακές εμπειρίες και υπηρεσίες. Η πανδημία έχει αλλάξει τη συμπεριφορά των καταναλωτών και έχει θέσει νέους κανόνες και πρακτικές στη συνεύρεση, στην κοινωνικοποίηση, στην ασφάλεια και στην υγιεινή. Οι διατροφικές συνήθειες, ανάγκες και τάσεις επίσης μεταβάλλονται, άλλοτε αργά και σταθερά άλλοτε απότομα ή ραγδαία, επηρεάζοντας αναπόφευκτα το περιβάλλον, το κλίμα, τη φύση και τα οικοσυστήματά της.

Πώς ο σχεδιασμός του εστιατορίου ανταποκρίνεται σε αυτές τις αλλαγές και εξελίξεις; Πώς αφουγκράζεται τις μεταμορφώσεις των μελών μιας κοινωνίας και των αναγκών τους; Πώς αφομοιώνει τις σύγχρονες τεχνολογίες, την καινοτομία, την αυτοματοποίηση και τον ψηφιακό μετασχηματισμό; Πώς συνεισφέρει στην ορθή και βιώσιμη διαχείριση των φυσικών πόρων, στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος και στην απαίτηση για μηδενικά απόβλητα; Πώς, εν τέλει, διαμορφώνεται το μέλλον του εστιατορίου και ποιος είναι ο ρόλος του design σε αυτό;

Έξυπνα και καινοτόμα food concepts



Η τροφή, είτε ως αφηρημένη έννοια είτε ως απτή ουσία που είναι απαραίτητη για τη συντήρηση και ανάπτυξη κάθε έμβιου οργανισμού, είναι συνυφασμένη διαχρονικά με την ανθρώπινη ύπαρξη και πορεία. Σχετίζεται άρρηκτα με καίρια ζητήματα, προβλήματα ή προκλήσεις που απασχολούν τις οργανωμένες κοινωνίες, όπως είναι η επισιτιστική κρίση, η αλόγιστη εκμετάλλευση φυσικών πόρων για την παραγωγή και διανομή της τροφής, η απώλεια και σπατάλη τροφίμων σε ολόκληρη την εφοδιαστική αλυσίδα. Περιέχει συμβολισμούς και μηνύματα, κινητοποιεί τις αισθήσεις, δημιουργεί συναισθήματα.

Με τη σειρά του, ο κύκλος ζωής της τροφής είναι τεράστιος. Περιλαμβάνει πολλά και σύνθετα στάδια, διεργασίες και διαδικασίες, συνδέεται άμεσα ή έμμεσα με ένα ευρύ φάσμα -επαγγελματικών, κοινωνικών, οικονομικών, παραγωγικών- δραστηριοτήτων. Η καλλιέργεια, η συγκομιδή, η παραγωγή, η επεξεργασία, η μεταποίηση, η συσκευασία, η μεταφορά, η διανομή, η προώθηση, το μαγείρεμα, η παροχή, η κατανάλωση, η απόρριψη, η ανακύκλωση της τροφής είναι οι κύριοι σταθμοί ενός αέναου ταξιδιού, στο οποίο εμπλέκεται το σύνολο της ανθρωπότητας και του πλανήτη.

Σε αυτό το ταξίδι της τροφής είναι πάντα επίκαιρη η ανάγκη για τη δημιουργία αντικειμένων, προϊόντων, υπηρεσιών, λύσεων, συστημάτων, υποδομών, χώρων, εφαρμογών, με βασικά χαρακτηριστικά τη λειτουργικότητα, την ευχρηστία, την αποτελεσματικότητα, την αισθητική και τεχνική αρτιότητα, την ελκυστικότητα, την πρωτοτυπία και τη βιωσιμότητα. Ο ρόλος του design προς αυτήν την κατεύθυνση είναι καθοριστικός και κρίσιμος, καθώς ευφάνταστες, ευρηματικές, πρωτότυπες και ιδιαίτερες σχεδιαστικές μεθοδολογίες, προσεγγίσεις, επιλύσεις και χειρισμοί μπορούν πράγματι να οδηγήσουν σε έξυπνα και καινοτόμα food concepts.

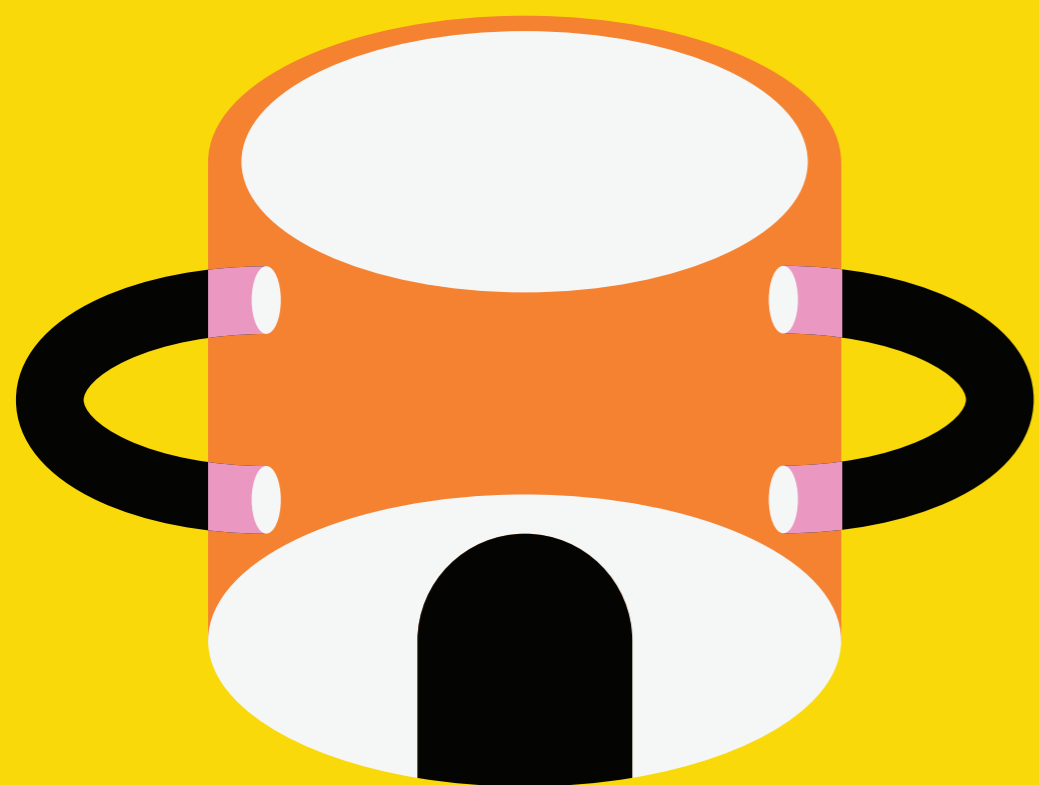
Επιστροφή στις ρίζες



Μία από τις κυρίαρχες τάσεις των τελευταίων ετών στη διεθνή γαστρονομική σκηνή είναι η επανασύνδεση με τις τοπικές παραδόσεις, με πατροπαράδοτες συνταγές και αρχέγονες μαγειρικές τεχνικές, με αγνά, φρέσκα και υγιεινά υλικά, αγαθά και προϊόντα τοπικής προέλευσης. Η επιστροφή στις γαστρονομικές ρίζες ενδυναμώθηκε από την πανδημία. Ο υποχρεωτικός εγκλεισμός, ο συνεχόμενος περιορισμός, η ανησυχία από το αβέβαιο και το άγνωστο είχαν ως συνέπεια εξαιρετικά επώδυνες στιγμές, σε συναισθηματικό κυρίως επίπεδο. Ήταν αναμενόμενο να αναζητηθούν αισθήματα άνεσης, ασφάλειας, προστασίας και ζεστασιάς σε καταστάσεις γνωστές και οικείες, όπως σε ένα πιάτο φαγητού με απλές, οικογενειακές, αυθεντικές γεύσεις.

Μία επανεκκίνηση βασιζόμενη στις διατροφικές ρίζες εμπεριέχει την εξής πολύ σπουδαία διάσταση: θεωρείται ότι συνεισφέρει στην αντιμετώπιση ορισμένων κομβικών προβλημάτων που απασχολούν τον άνθρωπο και τον κόσμο σήμερα, όπως είναι, για παράδειγμα, η απώλεια της βιοποικιλότητας, η σπατάλη των τροφίμων, η επιβάρυνση του περιβάλλοντος και η κλιματική αλλαγή. Σε αυτήν την περίπτωση, προκύπτει ένα ουσιαστικό ερώτημα: μήπως, από εδώ και πέρα, αυτή η γαστρονομική τάση δεν θα πρέπει να είναι μόνο το αποτέλεσμα μιας αυθόρμητης αντίδρασης, όπως συνέβη κατά την πανδημία, αλλά και το αντικείμενο συστηματικού και αναλυτικού σχεδιασμού, εφόσον δημιουργεί τις προϋποθέσεις για ένα πιο βιώσιμο μέλλον;

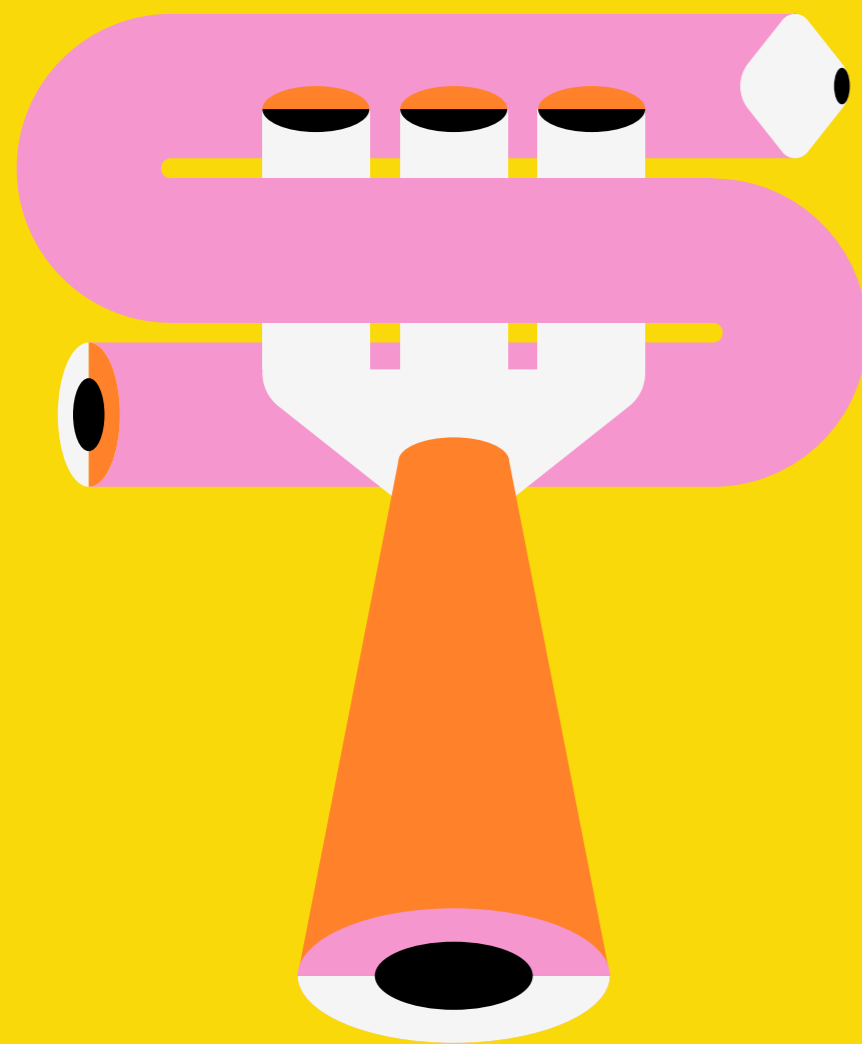
Θεσσαλονίκη Δημιουργική πόλη γαστρονομίας



Το 2021 η Θεσσαλονίκη εντάχθηκε στο Δίκτυο Δημιουργικών Πόλεων της UNESCO στο δημιουργικό πεδίο της γαστρονομίας, αποτελώντας την πρώτη και μοναδική μέχρι σήμερα ελληνική πόλη που περιλαμβάνεται στο σημαντικό αυτό παγκόσμιο δίκτυο. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρεται στον ιστότοπο της UNESCO, «η Θεσσαλονίκη αναγνωρίζει ότι η γαστρονομία διαδραματίζει κρίσιμο ρόλο, μεταξύ άλλων στην αξιοποίηση πολιτιστικών και δημιουργικών αγαθών, στην υποστήριξη της καινοτομίας, στην ενίσχυση της ταυτότητας της πόλης, στο άνοιγμα εξαγωγικών αγορών και στην επέκταση επαγγελματικών δικτύων».

Το ThessDW 2023 επιδιώκει να υποστηρίξει, να ενισχύσει και να αναδείξει περαιτέρω τη διεθνή διάκριση και πιστοποίηση της γαστρονομίας της Θεσσαλονίκης, τη γαστρονομική παράδοση και αξία της πόλης και την αναγνώρισή της ως δημιουργικού γαστρονομικού κέντρου και προορισμού. Ταυτόχρονα, στοχεύει στην προβολή και ενδυνάμωση της αξιόλογης, ακμαίας και ζωντανής δημιουργικής κοινότητας που ζει και δραστηριοποιείται στη Θεσσαλονίκη και στην ευρύτερη περιοχή, όχι μόνο στον κλάδο της γαστρονομίας, αλλά γενικότερα στους τομείς του design και της δημιουργικής βιομηχανίας.

Απολογισμός



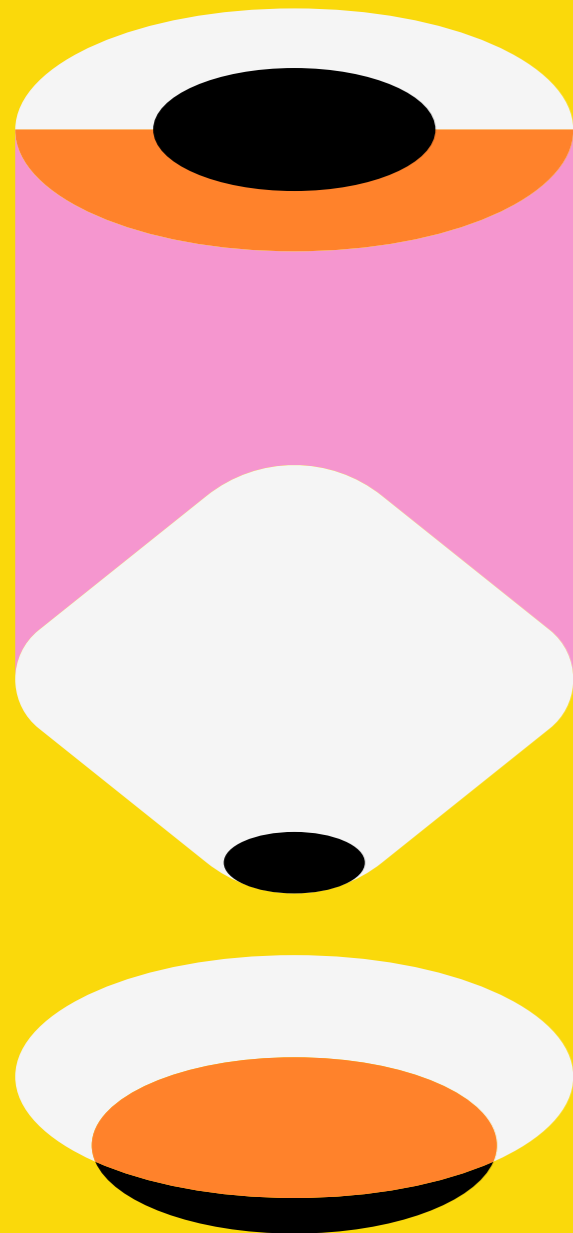
Το τρίτο ThessDW, που πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη από την Τρίτη, 6 Ιουνίου, έως την Κυριακή, 11 Ιουνίου 2023, στέφθηκε με επιτυχία. Οι επισκέπτες, συμμετέχοντες αλλά και οι φορείς που συνέβαλαν στη διοργάνωσή του, εξέφρασαν ιδιαίτερα θετικές και επαινετικές εντυπώσεις και γνώμες.

Η απόφαση ανάληψης της ευθύνης μιας τόσο μεγάλης και απαιτητικής διοργάνωσης ήταν, για μια ακόμη φορά, τολμηρή, παρά το δημοφιλές κεντρικό θέμα της. Ωστόσο, η θερμή ανταπόκριση στο κάλεσμά μας από όλους τους συνεργαζόμενους φορείς και οργανισμούς δικαίωσε απόλυτα την επιλογή μας.

Αποδείχθηκε ότι η συνέργεια ανάμεσα σε σημαντικούς φορείς της πόλης, αλλά και της χώρας, αποτελεί τη μοναδική εγγύηση για την επίτευξη υψηλών προκλήσεων και στόχων. Επιθυμούμε να εκφράσουμε τις θερμές ευχαριστίες μας στους συνεργαζόμενους φορείς, στους συνεργάτες τους, στους χορηγούς και σε κάθε έναν που συνέβαλε με συνέπεια και δημιουργικότητα στην επιτυχία της διοργάνωσης.

Η ιδέα της πραγματοποίησης στη Θεσσαλονίκη ενός Design Week, στα πρότυπα αυτών που διοργανώνονται σε πολλές πόλεις του κόσμου, πέτυχε για τρίτη χρονιά. Θεωρούμε ότι η επιτυχία του Thessaloniki Design Week, η σύμπνοια των φορέων της πόλης και της χώρας, αλλά και άλλες ουσιαστικές προϋποθέσεις που διαθέτει η πόλη της Θεσσαλονίκης σε πολλούς τομείς της δημιουργίας, του σχεδιασμού και της παραγωγής, αποτελούν ικανά εφόδια για την επιτυχία του παραπάνω θεσμού.

Το Thessaloniki Design Week 2023 σε νούμερα



116 σχεδιαστές από την Ελλάδα και **11** χώρες του εξωτερικού

35 φορείς, πανεπιστημιακά ιδρύματα, δημιουργικά γραφεία και εταιρείες εστίασης

6 εκθέσεις σε χώρους πολιτισμού και εστίασης

5 προβολές ντοκιμαντέρ

13 εργαστήρια με **172** συμμετοχές

33 ομιλίες σε **2** ημερίδες και **9** παρουσιάσεις

85 ξεναγήσεις σε **20** δημιουργικούς χώρους

2 διαγωνισμοί, **6** βραβεία ντιζάιν αξίας **6.000** ευρώ

42 εθελοντές

6.000 επισκέπτες

Διοργάνωση & κριτικές επιτροπές

Διαχείριση διοργάνωσης:

Σπύρος Τσαφαράς, General Manager

Πάνος Ρεμούνδος, Project Manager

Αργυρώ Μπαράτα, Communication Manager

Μιρέλλα Μενεγάκη, Social Media Manager

Χριστίνα Ιωαννίδη, Volunteer Manager

Τένια Μενεγάκη, Σχεδιασμός Εκθέσεων

Καλίνα Νταμπίζα, Σχεδιασμός Εκθέσεων

Κώστας Στάθης, Audiovisual Content Manager

Μιχάλης Παλαμάς, Οπερατέρ

Δημήτρης Αντωνόπουλος, Επιμελητής Thessaloniki City of Gastronomy Conference & Food Styling: Πίνακες στο Πιάτο

Δημήτρης Καρακοντινός, Επιμελητής Thessaloniki Design Gems

Υποστηρικτές διοργάνωσης Open Calls

Πολιτιστική Εταιρεία Επιχειρηματιών Βορείου Ελλάδος

1η επιτροπή αξιολόγησης Open call

Θανάσης Γεωργίου

Αναστάσιος Τέλλιος

Ισμήνη Τορνιβούκα

2η επιτροπή αξιολόγησης Open call

Αντώνης Βεζύρογλου

Ειρήνη Ρηγοπούλου

Σίμος Σαλτιέλ

Σχεδιασμός οπτικής ταυτότητας

Boo Republic

Διεθνές Συνέδριο

Αποθήκη Δ, Λιμάνι



Ημερίδα IDC

Αποθήκη Δ, Λιμάνι



Workshops

**Hellenic Design Center
Creativity Platform
Bahar Boutique Hotel
Δημαρχείο Θεσσαλονίκης**



IDC Workshop

Hellenic Design Center



Open Call

Αποθήκη Δ, Λιμάνι



Thessaloniki Design Week Awards

Αποθήκη Δ, Λιμάνι



Foodprint Project

Βρεφονηπιακός
σταθμός,
Λιμάνι



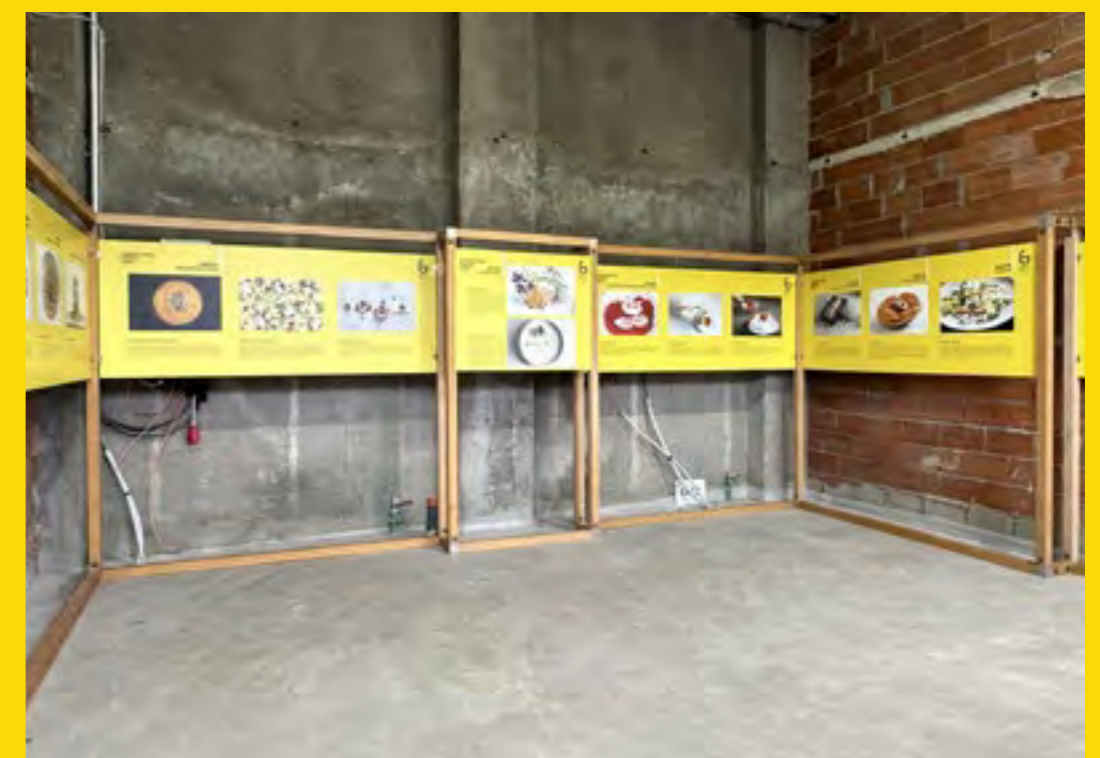
Packaging: 10 χρόνια EBΓΕ Έκθεση συσκευασίας

Αγορά Μοδιάνο



Food Styling: Πίνακες στο πιάτο Έκθεση φωτογραφίας

Αγορά Μοδιάνο



Art à la Table: Ομαδική έκθεση κεραμικής

Αγορά Μοδιάνο



Creative Couples Design & gastronomy Ιστορίες συνεργασίας

Αποθήκη Δ, Λιμάνι



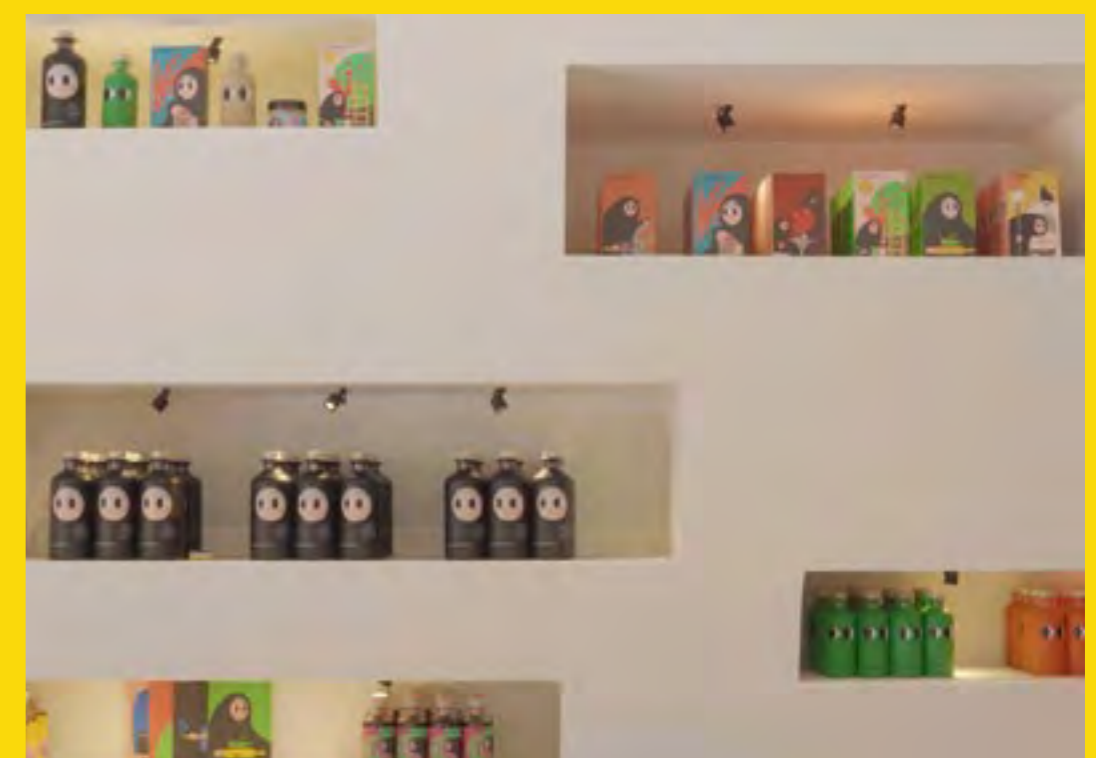
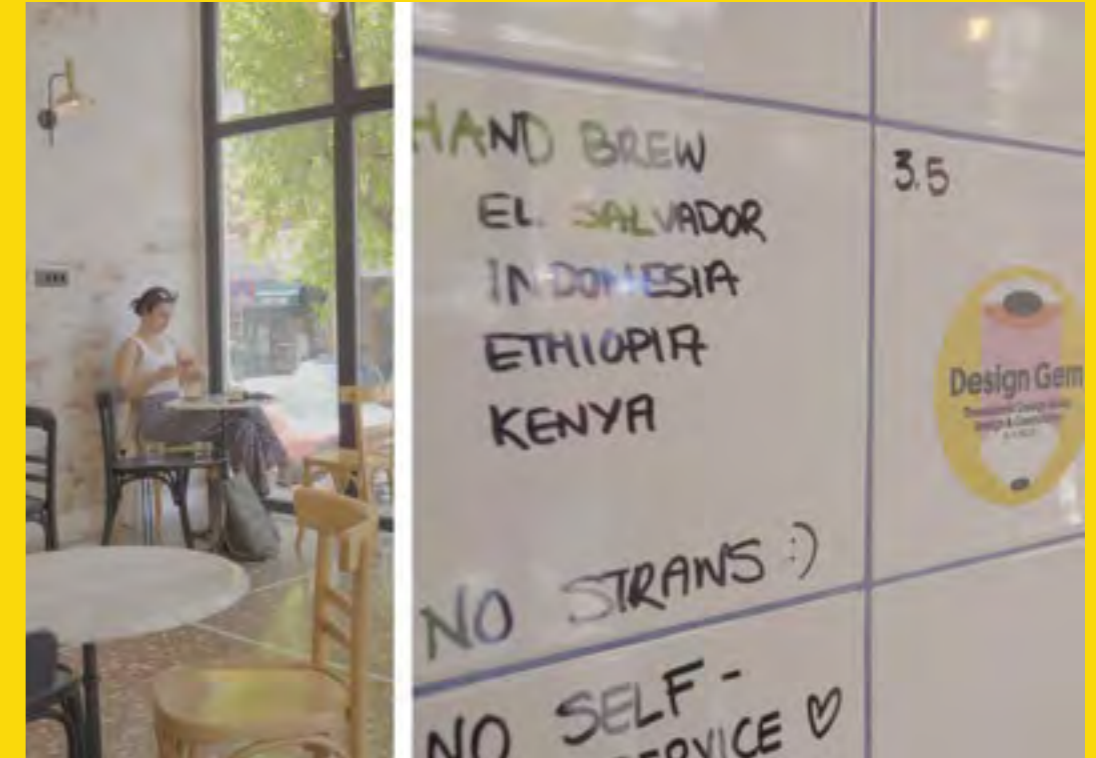
Plat Institute
Ignacio De Juan
Creix
O2: The
Soundtrack Cu
VOM Edible Cloud

Αποθήκη Δ, Λιμάνι



Design Gems: The Food Edition

Σε διάφορα σημεία της πόλης



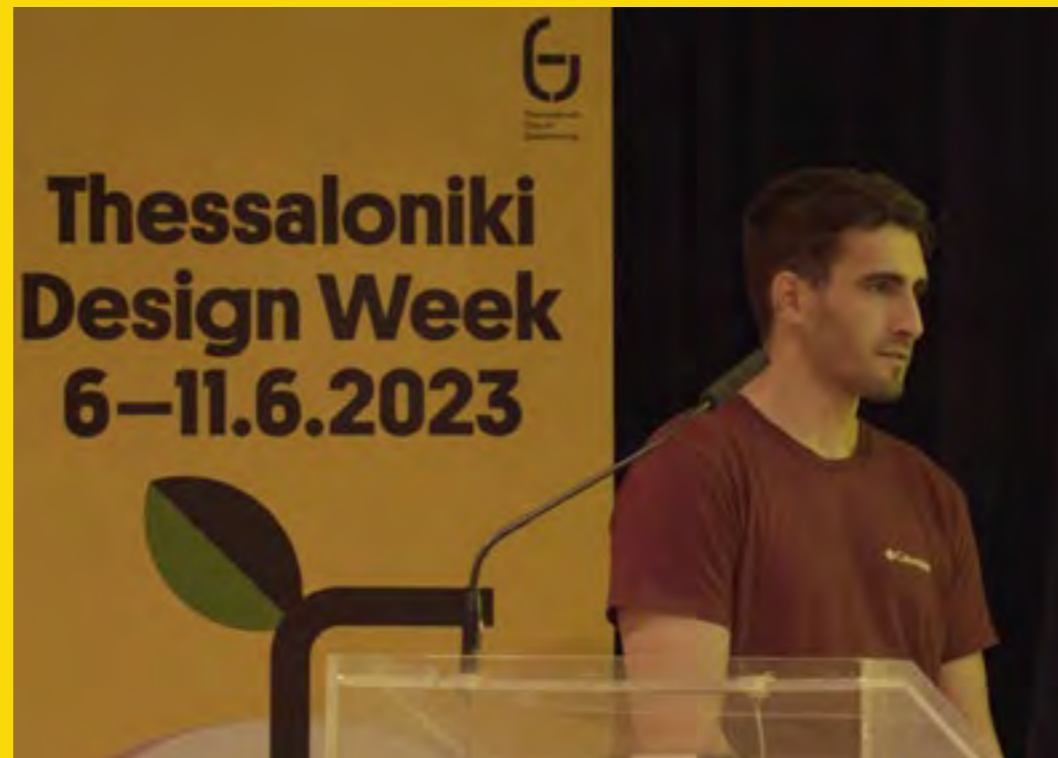
Έκθεση Voxel & Stories: The issue of food

Αποθήκη Δ, Λιμάνι



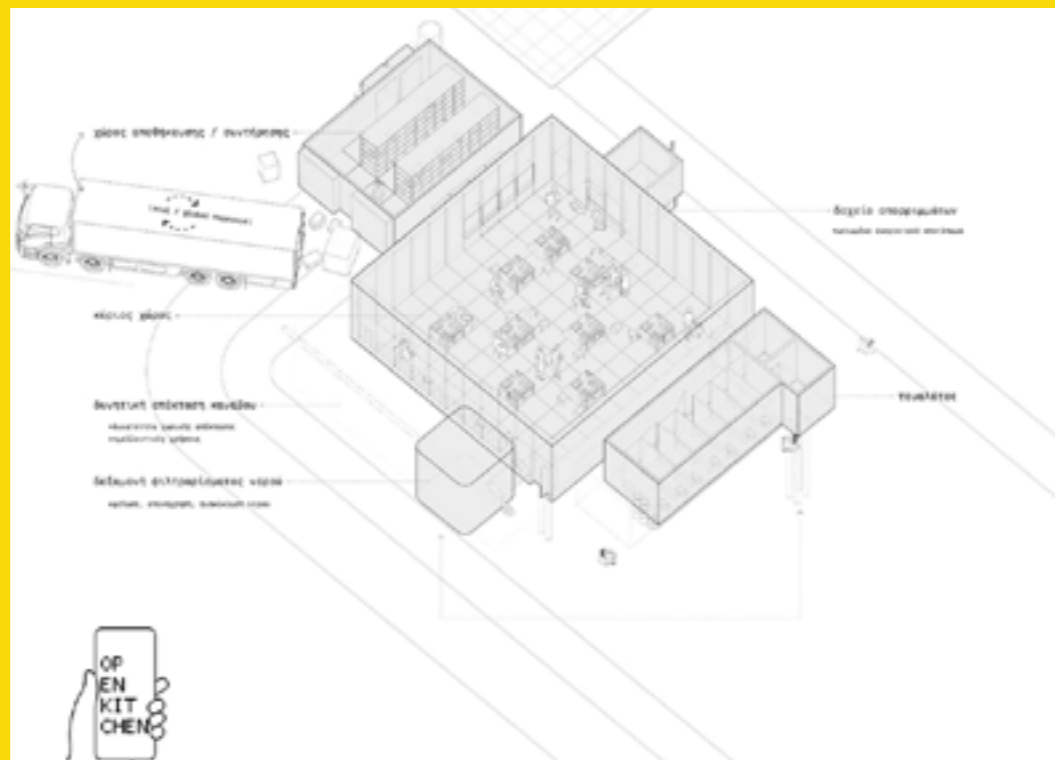
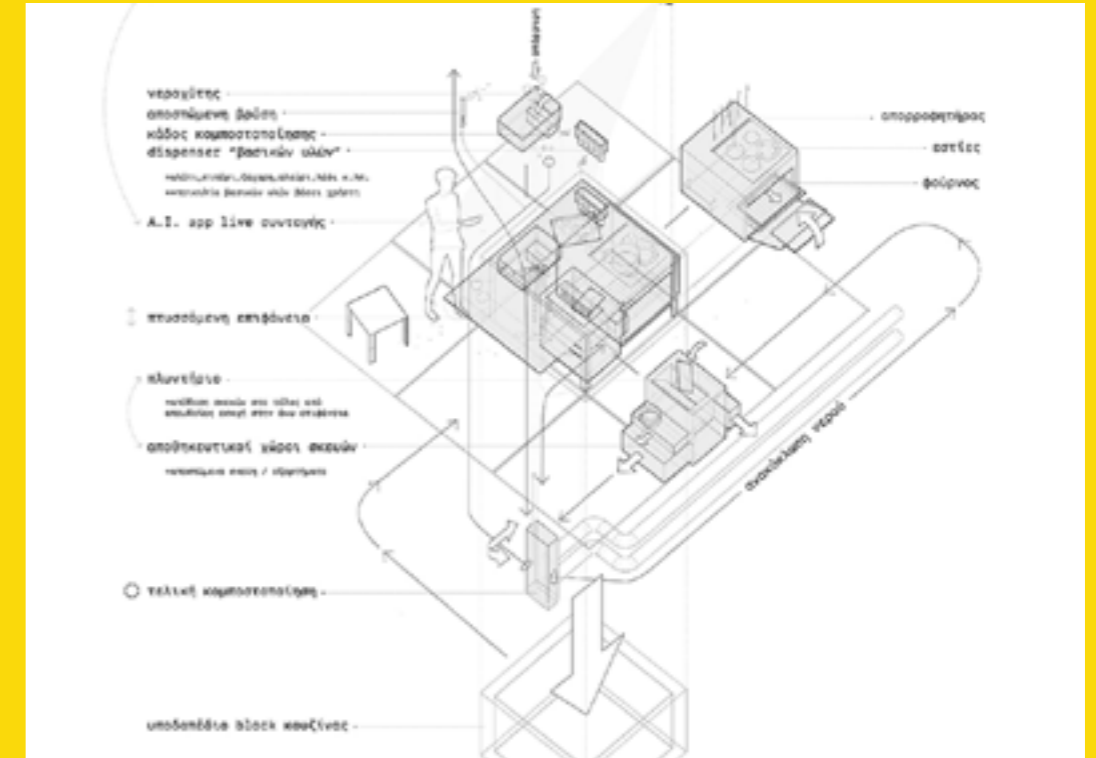
#2 FoodHack Thessaloniki Meetup

Αποθήκη Δ, Λιμάνι



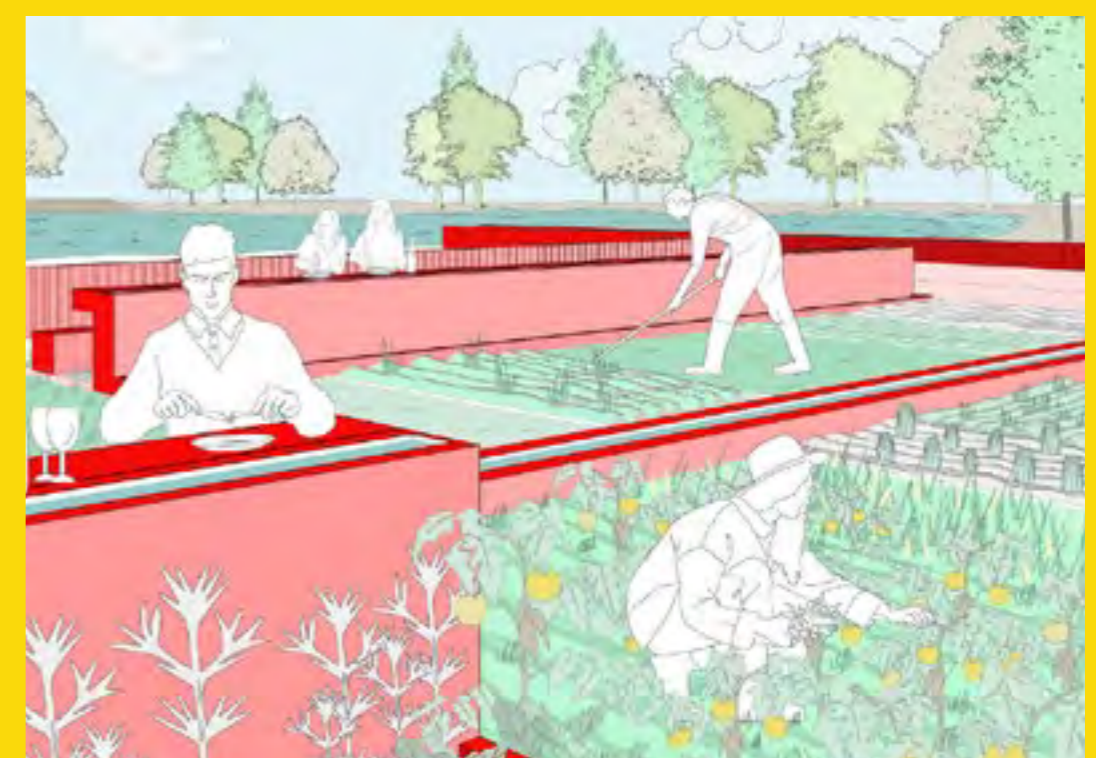
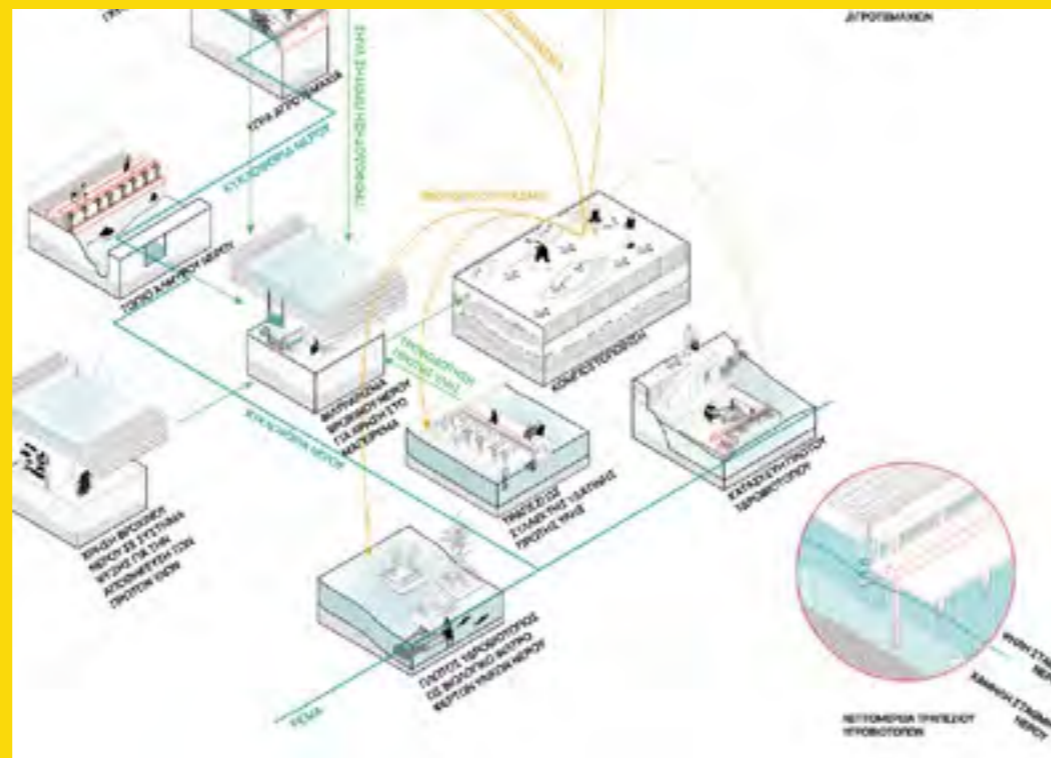
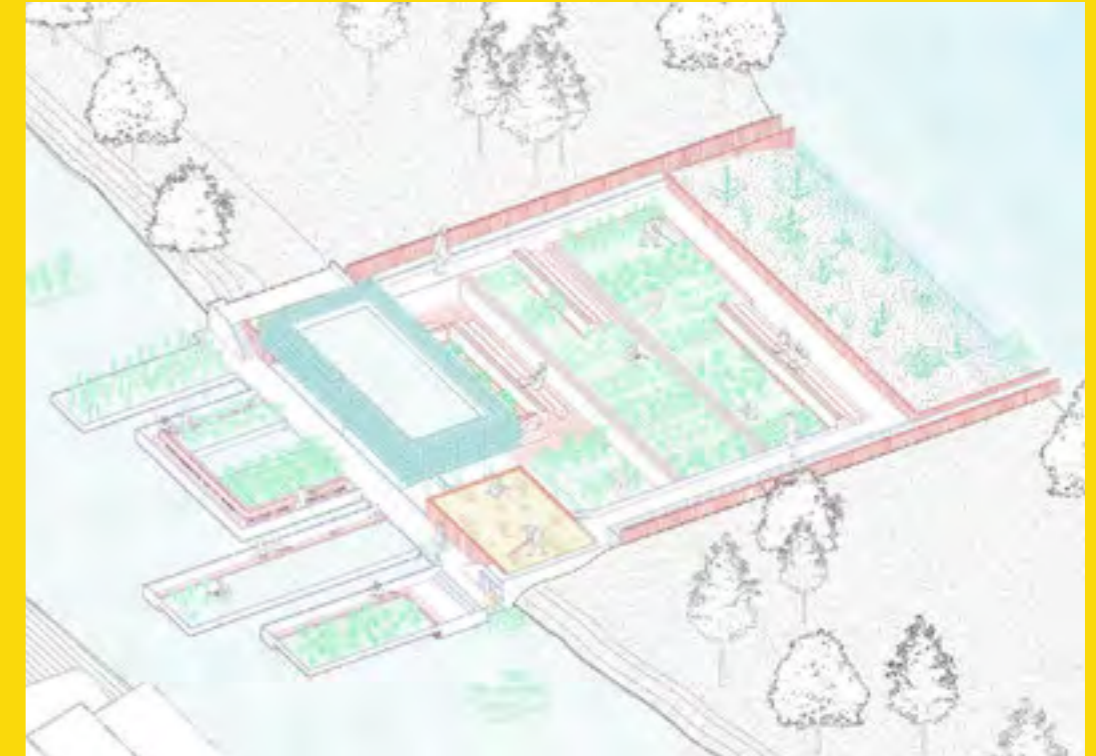
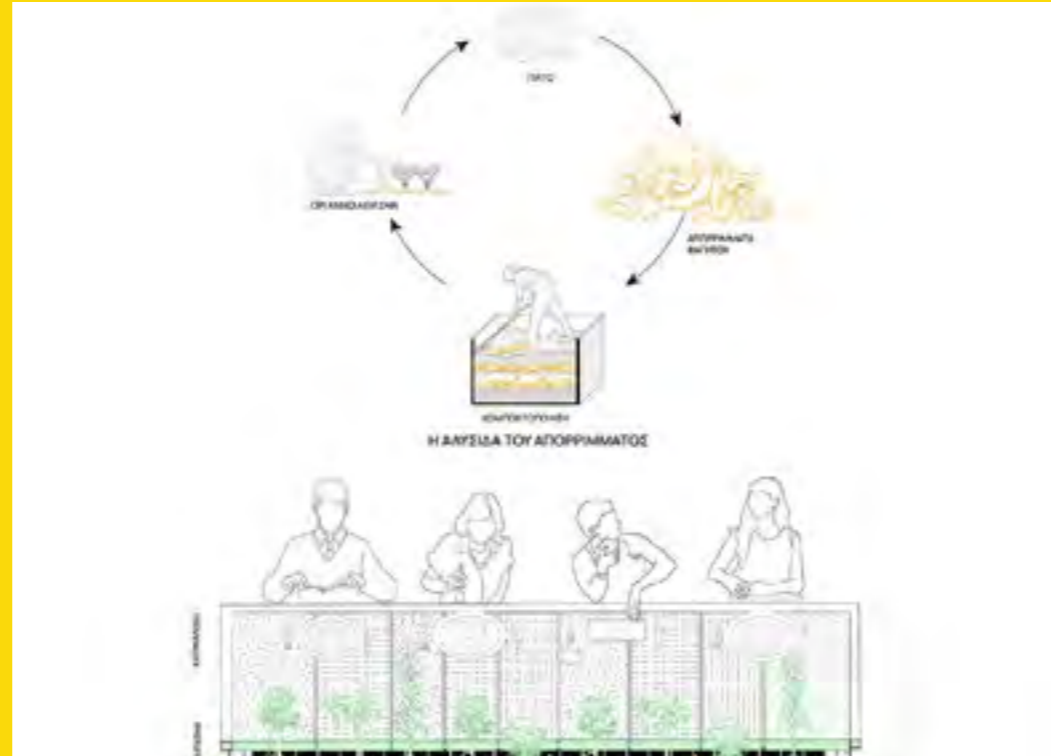
**Thessaloniki Design Week Awards,
Κατηγορία “Σχεδιάζοντας το
εστιατόριο του μέλλοντος”**

**1ο βραβείο: Open Kitchen
Άγγελος Ζήγος,
Μάριος Γέροντας**



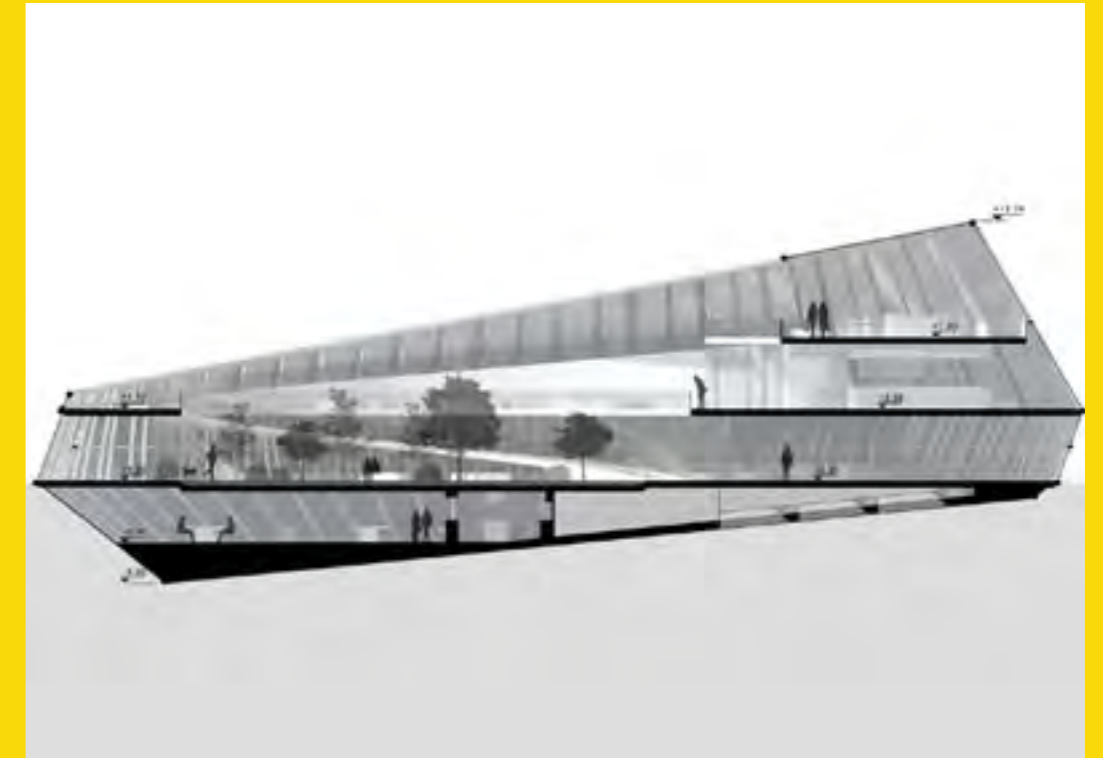
**Thessaloniki Design Week Awards,
Κατηγορία “Σχεδιάζοντας το
εστιατόριο του μέλλοντος”**

**2ο βραβείο: Wastelands: Τοπία
Μεταβολισμού της Τροφής**
Χριστίνα Αντζουλάτου,
Νάντια Νίκα



**Thessaloniki Design Week Awards,
Κατηγορία “Σχεδιάζοντας το
εστιατόριο του μέλλοντος”**

**3ο βραβείο: The Cyclus
Ευάγγελος Μητσιάνης**



**Thessaloniki Design Week Awards,
Κατηγορία “Έξυπνα και καινοτόμα
food concepts”**

**1ο βραβείο: MICELL - An Alternative
to plastic & sustainable packaging
Γεώργιος Μπόσνας**



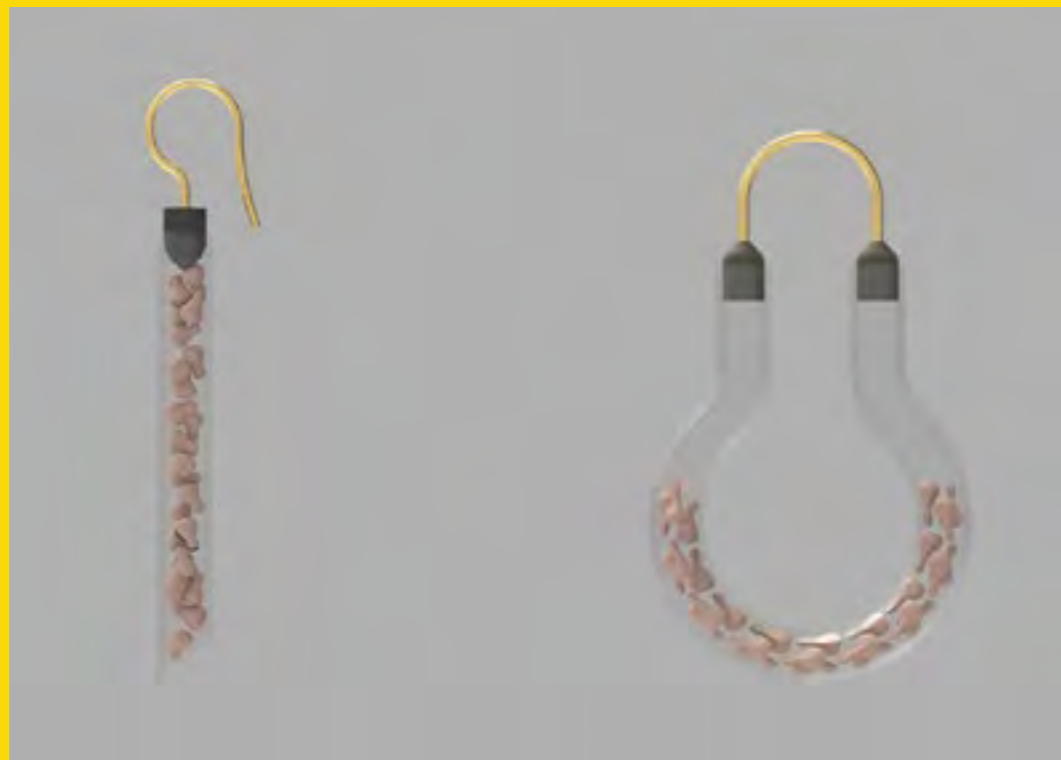
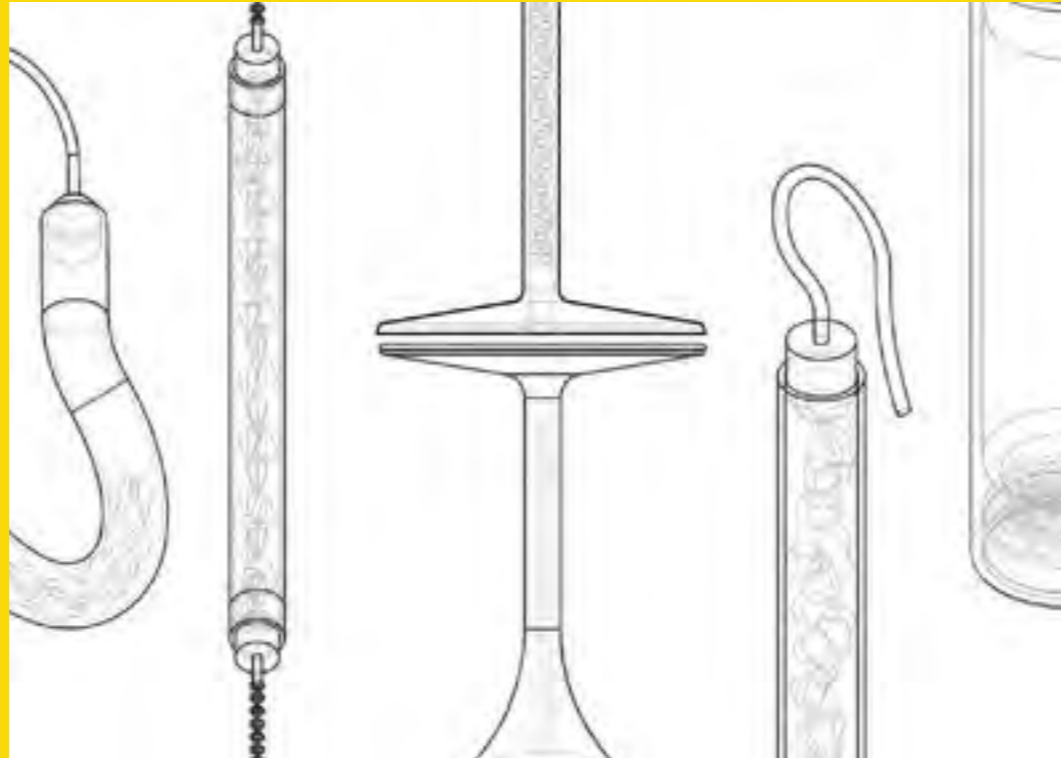
**Thessaloniki Design Week Awards,
Κατηγορία “Έξυπνα και καινοτόμα
food concepts”**

**2ο βραβείο: Bread Patterns
Nikolaos Chandolias**



**Thessaloniki Design Week Awards,
Κατηγορία “Έξυπνα και καινοτόμα
food concepts”**

**3ο βραβείο: Seed -
Αναδεικνυοντας την αξία
των σπόρων
Ιωάννα Ζιούτα,
Γιώργος Παννικόπουλος**



Οργάνωση-Σχεδιασμός:

PHILARTIA

Συνδιοργάνωση:



ΔΗΜΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Με την οικονομική υποστήριξη
και την αιγίδα



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Πολιτισμού

Με την ευγενική υποστήριξη

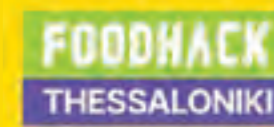


ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
www.visitgreece.gr

Σε συνεργασία



Συνεργαζόμενοι φορείς



Χορηγοί



Χορηγοί επικοινωνίας



Χορηγοί φιλοξενίας



Οπτικοακουστική Παραγωγή: FILMS ON THE BEACH

THESSALONIKI
DESIGN
WEEK

a member of
World
Design
Weeks

SEE YOU SOON AT

THESSALONIKI DESIGN WEEK
2025