

AURA PRİZMA: YENİLEBİLİR TASARIM YARIŞMASI Yarışma Raporu

Jüri Üyeleri: Burçin Cem Arabacıoğlu, Büşra Al, Deniz Ova, Ekin Doğrusöz, Gamze Bursa, Oğul Türkan, Sinan İzgi, Ümit Altun

Organizasyon Ekibi ve Raportörler: Ayşenur Tuğçe Öztürk, Feyza Sayman, Gökçe Çakır, Gülşen Şenol, Seda Altan

Yarışma ve Değerlendirme Takvimi

Yarışma Süreci: 4 Mayıs 2020-20 Mayıs 2020

Jüri Değerlendirmesi

Birinci Aşama: 22-26 Mayıs 2020

İkinci Aşama: 27 Mayıs 2020

Üçüncü Aşama: 30 Mayıs 2020

Sonuçların Açıklanması: 02 Haziran 2020

Proje Seçkisinin Yayınlanması: 12 Haziran 2020

Genel Notlar

- AURA Prizma: Yenilebilir Tasarım Yarışması'na toplamda 43 proje başvuruda bulunmuş ve tüm projeler jüri değerlendirmesine alınmıştır.
- Yarışmaya katılan projelerin tüm teslim dokümanları 'Tasarım Adı' baz alınarak dosyalanmış ve jüri üyelerine dijital olarak iletilmiştir.
- Dokümanlar üzerinde yarışmacılara dair bilgi verdiği tespit edilen tüm yazı ve görseller jüri üyelerine iletilmeden raportör ekip tarafından silinmiş veya kapatılmıştır.
- Jüri değerlendirilmesi, üç aşamadan oluşmuştur.

Değerlendirme

Değerlendirme kriterleri olarak yaratıcı ve özgün yaklaşım, bağlam-biçim ilişkisi, sunum ve estetik, malzeme seçimi, ürünün yenilebilir olması, tarifi uygulanabilirliği, tekrar edilebilirliği ve tadı jüri üyeleri tarafından esas alınmıştır.

Birinci aşamada bütün projelere yönelik jüri üyelerinin bireysel olarak gerçekleştirdiği dijital oylama yönteminin ardından, 4 veya daha fazla jüri üyesinden 'Evet' oyu alan tasarımlar ikinci tura taşınmıştır.

İkinci aşamada jüri üyelerinin video konferans şeklinde katılımıyla toplantı yapılmıştır. Ortak değerlendirme sonunda ikinci eleme turuna taşınmış olan tasarımların bir seçki olarak yayınlanmasına karar verilmiştir.

Üçüncü aşama değerlendirmesi için ikinci bir video konferans toplantısı yapılmıştır. Bu aşamada değerlendirilen 4 projeden bir projeye birincilik ödülü, seçilen üç projeye ise eşdeğer mansiyon ödülü verilmesine karar verilmiştir.

DEĞERLENDİRME ÖZETİ

Birinci Aşama Değerlendirmesi

İlk aşamada jüri üyelerinin bireysel oylaması sonrasında 4 veya daha fazla 'Evet' oyu almış 11 proje ikinci tur değerlendirmesine taşınırken, **32 projenin elenmesine** karar verilmiştir. Bu aşamada elenen 32 projenin listesine aşağıda yer verilmiştir.

Elenen projeler hakkında yapılan genel değerlendirmede kavramsal altyapısı yeterince güçlendirilememiş, proje niyetinin/kavramsal kurgunun sonuç ürüne yeterli olarak aktarılamadığı, yalnızca biçimsel bir yaklaşıma sahip olan veya özgün olmayan çalışmaların elendiği belirtilmiştir.

Birinci aşamada elenen projelerin listesi:

Proje Adı	Proje Adı
Big Bang Soğan Patlaması	İdea Sarmali
Bir Göçebe Yemeği Tutmaç	Khora
Cono	Kırmızı Pancar
Çilek Rüyası	Meta
Çoban Salata	Mini Dünya Pastaları
De Stijl Cake	Mountain Eaters
Dilinitat / Tasterutongue	Picasso Sarması
Dokularin Ahengi	Rainbow Happiness
Döngü	Sıradanımı Sıradışılık
Dört Minare Tatlısı	Sürdürülebilir Kek
Edible Coffee Spoon	S.Evi
Eğrisel Sarma	Şarap Yatağında Fesleğenli ve Merengli Somon
Ekşi Patates	Şef Ahtapot Pizza
Four Seasons	Tamamlanmaya Özlem
Hemzemin Bir İçli Köfte	Tasarım Nedir?
Herkesi Dooyuran Tabak	Trio

İkinci Aşama Değerlendirmesi

Edible Building Material , Kesit Taşı, Milk, Poci, Salt'180, Social Pie, Yemök projelerinin bu turda elenmesine ancak yayınlanacak Yenilebilir Tasarım Seçkisi'ne dahil edilmesine karar verilmiştir. Strawberry Fields Forever, Yeni Dünya, Sinbiyotik Enginar, Tomurcuk projelerinin üçüncü aşamaya geçmesine karar verilmiştir.

İkinci Aşama - Proje Bazında Yorumlar

Edible Building Material

Malzeme üretimine getirilen yenilikçi yorum takdir edilmiştir. Üretimin mutfakta tamamlanmadığı, devam eden bir sürecin parçası olduğu yorumu getirilmiştir. Yenilebilirlik kriterini karşılaması üzerine fikir birliği oluşmamıştır.

Kesit Taşı

Projenin kavramsal yaklaşımı olumlu bulunmakla birlikte, kırmızı ve mavi dokunun, ürünün içeriğinde bulunup, kesildiğinde açığa çıkan bir teknikle hazırlanmış olması halinde daha başarılı olabileceği belirtilmiştir.

Milk

Ürünün reçetesi, konseptte uygun sunum biçimi, renkleri ve ürünün fotoğraflamadaki başarısı olumlu bulunmuştur. Süt ürünleri için bir tabak tasarlamak olarak yola çıkan projede, ismini aldığı ürünün tasarımda kullanılmaması durumunun çelişki yarattığı düşünülmüştür.

Poci

Projenin kavramsal yaklaşımı kuvvetli bulunmakla birlikte, biçimsel olarak alışlageldik formlar kullanılarak üretilmesi, reçetenin yoğun olarak tatlı ürünlerden oluşması ve karmaşa kavramının çok düzenli bir strüktür şeklinde üretilmesi eleştirilmiştir.

Salt'180

Sunum biçimindeki estetik başarısı, basit malzemelerle şiiresel bir görsel dünya oluşturma çabası olumlu bulunmuştur. Şekerin teknik olarak yanmasını önleyerek, bu şekilde sonuçlandırılması takdir edilmiştir. Kabuk birimi ile prizma biriminin ölçek ve biçim ilişkisi zayıf bulunurken, yeme deneyimi sırasında iki parçanın birbirinden ayrı tadılacak olması eleştirilmiştir.

Social Pie

Projenin kavramsal yaklaşımı, ürünün fotoğraflanması ve jöle katmanının teknik olarak başarılı üretilmesi takdir edilmiştir. Ürünün reçetesinin daha yaratıcı olabileceği belirtilmiştir. Sonuç ürünün alışlageldik 'pie' formunda sunulması, fikre ve sonuç ürüne dair öznellik içermemesi eleştirilmiştir.

Yemök

Sunumun grafik dili, ürünün arka planının görsel olarak detaylı bir biçimde aktarılması takdir edilmiştir. Ana fikrin karşılığı olarak mantının seçilmesi ve yerel bağlantısının kurgulanmaması eleştirilmiştir. Yemeğin sunuma kıyasla arka planda kalmasının ifade eksikliği yarattığı belirtilmiştir.

Üçüncü Aşama Değerlendirmesi

Jürinin ortak değerlendirmesi sonucunda, üçüncü aşamaya taşınmış projeler arasından Yeni Dünya projesine birincilik ödülü; Sinbiyotik Enginar, Strawberry Fields Forever ve Tomurcuk projelerine ise eşdeğer mansiyon ödülü verilmesine karar verilmiştir.

Üçüncü Aşama - Proje Bazında Yorumlar

Yeni Dünya

Projenin ana yaklaşımındaki yalınlık ve tutarlılık olumlu ve ince detaylarla üretilen reçete başarılı bulunmuştur. Tasarımın evde olan malzemenin bilgisinden yeniden üretilmesi, detaylandırılması, estetik yaklaşımı, tabaklama ve fotoğraflamadaki başarısı, sunumda kullanılan çizim dili takdir edilmiştir.

Sinbiyotik Enginar

Mevsimine uygun ve yerel malzeme seçimi, basit öğelerle yarışmaya verilen cevap olumlu bulunmuştur. Tabaklama dengesi ve renk uyumu, kullanılan ürünlerin farklı dokularının bir arada kullanımdaki başarısı takdir edilmiştir. Fikrin aktarım biçimi takdir edilmiştir.

Strawberry Fields Forever

Ürünün kavramsal yaklaşımı, sürecin geliştirilmesi, farklı zamanlarda üretilen katmanların bir arada değerlendirilmesi olumlu bulunmuştur. Ürünün farklı malzemelerle yeniden üretilebilir, sürdürülebilir bir yöntem sunması ve kişiye farklı üretim imkanları hayal ettirmesi takdir edilmiştir. Ürünün jel kısmı daha şeffaf elde edilebilseydi, boşluk algısının daha iyi yansıtılabileceği belirtilmiştir.

Tomurcuk

Tasarımın kentsel ölçekteki yorumu, hikayesi, kullandığı malzemeler, projenin verdiği duygu olumlu bulunmuştur. Kentin içerisindeki mahalle kavramının etkileşime açık olması hali, dönüşebilir bir tabak oluşturması takdir edilmiştir. Tabak seçimi, estetik olarak kullanılan ürünlerin farklı dilde olması eleştirilmiştir.