

Universität Wageningen (NL)

Für die "Wageningen University and Researchcenter" mit dem "Restaurant of the Future" wurde eine Plattform geschaffen neue Produkte zu testen, oder auch das Kaufverhalten von Personenkreisen zu erforschen. Hierbei können alle fünf Sinne, wie Geruch, Geschmack, Gehör, Gefühl (Tast- und durch gesamt äußere Einwirkungen z.B. Temperatur), optische Wahrnehmungen, von einem Regieraum aus angesprochen und deren Auswirkungen mittels Kameras erfasst werden. Eine Auswertung gibt schließlich ein gesamtes Bild über ein Produkt oder Einrichtung und die Vorgehensweise für diese in der Präsentation. Eine moderne Lichtsteuerungsanlage mit Multifunktional-Leuchten und LED-Beleuchtung lassen hier flexible und grenzenlose Möglichkeiten zu. Bereits die erste Baustufe erbringt eine Möglichkeit in der Flexibilität von $17,6 \times 10^{17}$ Möglichkeiten in den Einstellungen von farblichem mit konventionellem Licht. Die Raumgestaltung nimmt bei diesen Varianz nahezu unendliche fließende Formen an. Die Impulsante Erscheinung der Räumlichkeiten lassen die Benutzer und Betrachter eintauchen in eine besondere Form des Erlebens. Die Beeinflussung der Sinne findet hierbei von offensichtlich bis kaum wahrnehmbar statt.

