

MOBILE EXPOS

Inspireer met onze unieke mobiele exposities. We zijn aanwezig op festivals, in de media, conferenties of expo's bij nationale en internationale organisaties.

Next Nature onderzoekt en visualiseert de impact van nieuwe technologieën op ons dagelijks leven. We maken mogelijke toekomst tastbaar voor een groot publiek, waardoor we beter kunnen bepalen welke toekomst we eigenlijk willen. We vertalen onze urgente visie in diverse media; waaronder mobiele expo's.

Onderbreek jouw meeting met een bezoek aan onze Nano Supermarkt. Kick-start jou brainstorm met een polar bear ijsje van onze kweekvlees ijskar. Óf zet de inspirerende puntjes op de i tijdens een relatie-diner met onze Future Food Formula. Next Nature heeft verschillende mobile expo's die je kunt boeken. Bij ons in het Evoluon, of bij jou op locatie.

De discussies die door onze exposities worden aangewakkerd, moedigen deelnemers aan om buiten de gebaande paden te denken.





Bistro In Vitro-ijskar

De Bistro In Vitro-ijskar verkent mogelijke gerechten en eetculturen die in vitro-vlees technologie ons ooit zou kunnen brengen.

Bezoekers worden uitgenodigd om mee te praten over de toekomst van vlees, terwijl ze onze selectie van vlees ijs proeven.

Hoe werkt het?

Bij de Bistro In Vitro-ijskar worden bezoekers meegenomen in de sfeer van ons speculatieve restaurant Bistro In Vitro, dat in 2028 de deuren opent. Als voorproefje op de opening van ons restaurant kunnen uw bezoekers zes smaken vlees ijs proeven. Van onze interactieve menukaart kunnen ze kiezen welke speculatieve kweekvlees voorgerechten en hoofdgerechten ze in 2028 willen bestellen. Optioneel kunnen ze een videoboodschap opnemen waarin ze vertellen hoe ze op dit moment over kweekvlees denken.



NEXT NATURE

Waarom dit project?

Dit project richt zich op de toekomst van voedsel, en specifiek op de toekomst van vleesproductie. Inspireer uw bezoekers met dit unieke en hoogwaardige project op uw festival, congres, bedrijf of museum. De discussies die dit project op gang brengt, stimuleren innovatief denken.

Wat bieden we aan?

1. Zes smaken heerlijk vlees ijs die geproefd kunnen worden.
2. Interactief menu van het restaurant 2028.
3. Persoonlijk profiel op basis van selectie. - Uitstalling van het In Vitro Meat Cook- book.
4. Twee getrainde ijskar gidsen.
5. Video Registratie: laat uw bericht achter voor 2028 (optioneel)

Prijs op aanvraag.





Kosten

De kosten voor het huren van de Bistro In Vitro ijskar zijn afhankelijk van uw wensen en beschikbare faciliteiten.

Voor langere openingstijden, meerdere dagen, extra personeel, beveiliging en parkeerkosten rekenen wij een toeslag.

Technische details

Onze retro-futuristische ijskar is een Piaggio Ape 50 Pick Up. Met een maximale snelheid van 40 km/u is de actieradius beperkt tot de regio Eindhoven. Daarom vervoeren wij de kar voor u in een busje naar andere plaatsen. Hoogte 1,85 meter Lengte 2,70 meter Breedte 1,50 meter. Minimale standplaats is 4 bij 3 meter, Parkeervergunning noodzakelijk. Vers watervoorziening nodig, 220 Volt elektriciteitsvoorziening nodig.

Supersize me

Dit project kan worden aangepast aan uw behoeften. Voor maximale impact raden we aan om het te combineren met onze workshops, publicaties en/of lezingen.

Informeer naar de mogelijkheden via academy@nextnature.net.

Nano Supermarktbus

Google Nose, Energy Belt, Interactive Wall Paint, The Healing Game en nog veel meer: onze reizende mobiele winkel laat mensen de impact van nanotechnologie op ons dagelijks leven ervaren. De tot discussie leidende nanotech producten in de NANO Supermarkt zijn zowel innovatief en nuttig als griezelig en verontrustend. Onze producten functioneren niet zozeer als voorspellingen voor de toekomst, maar eerder als scenario's voor mogelijke toekomst die ons helpen beslissen welke nano-toekomst we eigenlijk willen.

Hoe werkt het?

De NANO Supermarkt is een als supermarkt vermomde tentoonstelling waar speculatieve nanotech producten van kunstenaars en ontwerpers worden gepresenteerd die binnen 10 jaar in de schappen kunnen liggen. Inspireer uw bezoekers met onze unieke en hoogwaardige exposities op uw festival, congres, bedrijf of museum. De discussies die door onze exposities worden aangewakkerd, moedigen deelnemers aan om buiten de gebaande paden te denken.





Waarom dit project?

Sommige producten zijn mooi, andere griezelig. Maar ze zijn allemaal opzettelijk ontworpen om debat los te maken. Deze combinatie zet bezoekers aan het denken over controversiële onderwerpen als genetische modificatie of lichaamsimplantaten.

Wat bieden we aan?

1. Een schaalbare expositie: NANO Supermarket
2. Een tot nadenken zettende en inspirerende ervaring over onze toekomst
3. Onze NANO Supermarket Brochure
4. Getrainde gidsen

Kosten

De kosten voor het huren van de NANO Supermarkt zijn inclusief voorbereiding, vervoer van en naar de locatie, product-modellen, drie getrainde rondleiders en 500 brochures. Voor langere openingstijden, meerdere dagen, extra personeel, beveiliging en parkeerkosten rekenen wij een toeslag.

Prijs op aanvraag.



Technische Details

Onze retro-futuristische bus is een Spijkstaal model uit 1965. Met een maximumsnelheid van 40 km/u en zonder kenteken is de actieradius beperkt tot maximaal 5 kilometer. Daarom vervoeren wij het voor u door Europa op een aanhanger. De totale lengte van deze trailer is 25 meter. Het uitladen duurt ongeveer 30 minuten. De NANO Supermarkt bus kan naar de eindlocatie gereden worden.

Gewicht 8.000 KG

Minimale standplaats is 3,5 bij 9,5 meter Hoogte 2,8 meter

Diepte 0,40 meter

Parkeervergunning noodzakelijk.

220 Volt elektriciteitsvoorziening nodig.

Minimale grootte van het terrein is 3 bij 2 meter.





FUTURE FOOD FORMULA

Stel je voor... Het is 2030 en elke keuken is uitgerust met een hoogtechnologisch apparaat voor verticale landbouw. Je stopt een zaadje in de kweekcel, downloadt of maakt het groei recept van je keuze en ziet je gepersonaliseerde groente tot leven komen.

Hoe werkt het?

De Future Food Formula is een interactieve installatie waarmee je in de huid van een hightech boer stapt en jouw gepersonaliseerde toekomstige groenten ontwerpt. De op maat gemaakte kweekrecepten maken van uw groentefantasieën werkelijkheid. Met een digitale interface kunt u uw persoonlijke groeirecept creëren en direct monitoren wat uw input voor het gewas betekent. Paars of oranje maken? Mild of extra pittig? Met verhoogde vitamine C? Perfect rijp net op tijd voor het diner op vrijdagavond!



Wat bieden wij?

1. Een inspirerende ervaring over toekomstige voedselproductie.
2. Twee touchscreen displays en drie Future Food prototypes, inclusief hun groei recepten.
3. Een getrainde gids om de discussie met uw publiek te stimuleren.

Kosten

De kosten van het inhuren van de Future Food Formula zijn inclusief voorbereiding, vervoer van en naar de locatie, twee touchscreen displays, drie prototypes, een getrainde rondleider en de fysieke installatie zelf. Voor langere openingstijden, meerdere dagen en extra personeel rekenen wij een toeslag.

De kosten zijn afhankelijk van uw wensen en beschikbare faciliteiten. Neem contact met ons op voor een offerte op maat.

Prijs op aanvraag.





Technische Details

- Twee stands met touchscreens, per display: hoogte 2,25 meter, breedte 0,65 meter, diepte 0,30 meter.
- Drie displays op standaard met prototypes: hoogte 1,30/1,40/1,50 meter, breedte 0,40 meter, diepte 0,40 meter
- Minimale oppervlakte nodig is 3 bij 2 meter. 220 Volt elektriciteitsvoorziening nodig.

Supersize me

Dit project kan worden aangepast aan uw behoeften. Voor maximale impact raden we aan om het te combineren met onze workshops, publicaties en/of lezingen. Informeer naar de mogelijkheden via academy@nextnature.net.



NANO Supermarkt - 50 producten uit de toekomst

De NANO Supermarkt presenteert speculatieve producten die de komende tien jaar in de schappen kunnen liggen. Innovatief, mooi, soms ongemakkelijk en verontrustend, altijd specifiek ontworpen om discussie uit te lokken. De producten bieden stof tot nadenken en helpen beslissen welke toekomst we eigenlijk willen. Een supermarkt die mensen betreft in een gesprek over de impact van nanotechnologie op ons leven.

Meat the Future - Het potentieel van laboratoriumvlees

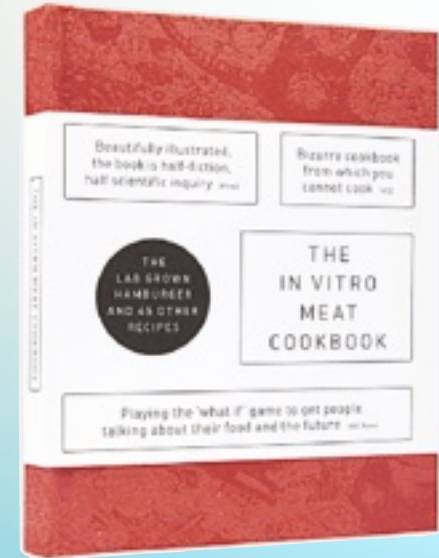
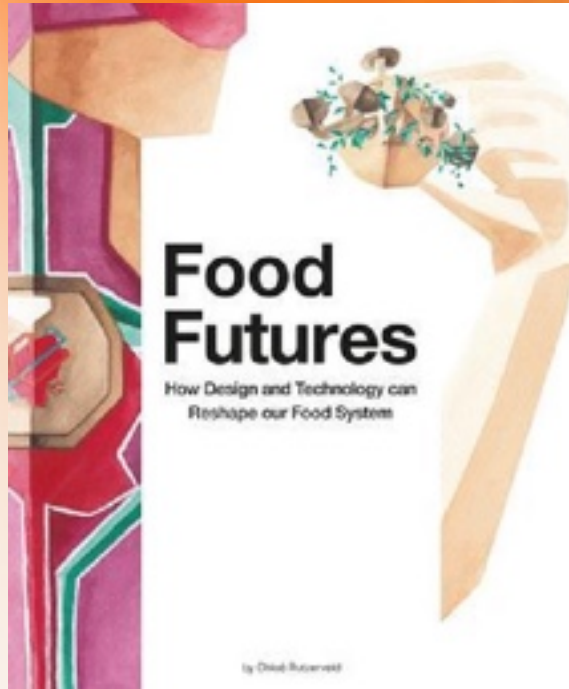
Kan kweekvlees een duurzame en diervriendelijke manier worden om vlees te produceren? Wat betekent dit voor onze eetcultuur? Ons in 2011 gestarte onderzoek naar kweekvlees resulteerde in een kookboek, online restaurant, petitie, kamervragen en een reizende tentoonstelling.

Future Food Formula - Spelenderwijs leren over plantengroei

De Future Food Formula is een interactieve installatie waarmee je in de schoenen van een hoogtechnologische boer kunt stappen. Je gaat gepersonaliseerde toekomstige groente ontwerpen door slim gebruik te maken van technologie om natuurlijke groeiomstandigheden te beïnvloeden.

Bij deze 3 mobiele exposities hoort eveneens een boek dat in overleg aangeboden en verkocht kan worden.





The In Vitro Meat Cookbook (NL/ENG) - Stichting Next Nature

Nano Supermarkt (ENG) - Stichting Next Nature

Food Futures (ENG) - Chloé Rutzerfeld