

KOOKMET: Rusti y Mobell

Yannick Roels, Lucía Pérez Bravo, Mabel Azorín,
Impulsado por: Estibaliz Legarreta, Morvern Odling y Suraia Abud Coaik.

Hashtag: **#Kookmet**

26

Receta experiencial

¿Por qué me han fabricado?

Soy Rusti/Mobell. Parezo una cocina móvil, un remolque para bicicletas, un fútbolín y muchas otras cosas... pero lo que realmente soy es una chispa. Una excusa bastante elaborada para que las personas se reúnan, una herramienta para conectar. Formo parte de la comunidad KOOKMET y lucharé con orgullo por su razón de ser. Si quieres saber más, puedes leer nuestro manifiesto; está en la segunda página de mi pasaporte. ¿Te gustaría ser nuestro amigo?

¿De dónde he salido?	¿Cómo me han construido?
Mis hermanos y mis hermanas nacieron en el norte, en el mercado del Abattoir de Anderlecht, en Bruselas (Bélgica), en el hogar de una organización Cultureghem (Usan las cocinas móviles para enseñar sobre comida saludable y organizar enormes comidas comunitarias en medio del mercado.. Cultureghem descubrió que la idea funciona de maravilla, y querían intentar lo mismo en otro lugar. Y así es como el proyecto vino a Madrid.	Fui creado con mucho amor por cinco personas (Morvern, Lucía, Mabel, Estibaliz, Suri y Yannick; un montón de chicas y algunas otras personas maravillosas que no se mencionan aquí) en Madrid durante Interactivos? '15. Comenzaron investigando sobre los ingredientes de KOOKMET, viendo cómo funcionaban en Madrid. Tomaron lo aprendido e intentaron plasmar toda la información en los nuevos diseños de cocinas móviles.
¿Qué vínculos he generado?	¿Cómo me puedes replicar?
Se han visitado montones de espacios públicos, se ha organizado una comida comunitaria en Medialab Prado y se ha llevado a cabo una prueba de KOOKMET en el mercado de San Fernando. Esto no sólo ha servido para mostrar que el concepto tenía un potencial real en la ciudad. El objetivo es implementar una comunidad local KOOKMET en Madrid.	Básicamente, intentándolo al máximo. Los planos de cocinas están disponibles y pueden ser usados libremente. Pero el pequeño truco que hace que KOOKMET funcione es encontrar los vínculos apropiados en tu ciudad. Así que animamos a todo el mundo a construir una cocina, probar, tal vez fracasar y, entonces, volverlo a intentar, por supuesto.

Doblar por la mitad <----->Doblar por la mitad

KOOKMET: Rusti y Mobell

Yannick Roels, Lucía Pérez Bravo, Mabel Azorín,
Impulsado por: Estibaliz Legarreta, Morvern Odling y Suraia Abud Coaik.

Hashtag: **#Kookmet**

26

Receta técnica

¿Qué ingredientes necesitas?	¿Qué herramientas de taller o digitales son necesarias?
Bártulos de cocina y un montón de madera; una máquina de CNC también te será muy útil. Manos pacientes y algo de habilidad con la madera y soldando. Después, en el siguiente paso, todo lo que se te ocurra para mejorar los diseños, adaptándolos a tus propias necesidades. Todos los materiales empleados se han encontrado por las cercanías, y pueden ser reemplazados por cosas que puedes encontrar en tu lugar de trabajo con un poco de imaginación.	Los diseños originales han sido creados mediante programas de ilustración y de CAD, pero creemos que también es posible llegar a resultados similares usando técnicas de fabricación más tradicionales.
	¿Cuanto tiempo se tarda en su realización?
	Nos construimos en dos días; puede resultar útil un tercer día para tomarte tu tiempo y realizar los últimos retoques.
	¿Dónde puedes encontrar los planos, archivos?
	Todos los materiales serán publicados en Fors.be, LibreObjet y posiblemente otros canales en el futuro. La página Cultureghem.be es también un buen lugar para conocer más acerca del concepto original de KOOKMET. Todos los materiales serán distribuidos bajo la Licencia Arte Libre, de manera que puedan ser reproducidos y modificados libremente siempre y cuando se haga bajo la misma licencia. Esto es porque creemos que somos herramientas en la historia de una comunidad, y sería absurdo restringir el uso de tales herramientas.