

House of Thol

Practical home products to combat food waste, for a green and sustainable life.

Functionele producten om voedselverspilling tegen te gaan, voor een groen en duurzaam leven.

Hosted by: Thomas Linssen en Jana Flohr

Project Information (EN)

Designed against food waste

Almost a fifth of the world's food – 132 kilograms of food per person per year – ends up as waste. More than half of this waste happens at home, mainly due to spoilage caused by overstocking and inadequate storage. This costs 150 euros per person per year in the Netherlands (and as much as 200 euros in the US), and also has consequences for the Earth. Around 80 litres of water per global citizen per day is used to grow food that will ultimately be wasted. What's more, food waste accounts for around 8 to 10 per cent of all global greenhouse gas emissions – that's five times more than the emissions from global aviation. Reducing food waste is therefore important for people and the environment.

House of Thol is the design studio of Jana Flohr and Thomas Linssen. It's also a brand offering user-friendly products that make sustainable living easier and more enjoyable. By helping people to grow their own food and achieve a healthier diet, House of Thol aims to reduce food waste.

Projectinformatie (NL)

Ontworpen tegen voedselverspilling

Bijna een vijfde van al het voedsel dat wereldwijd wordt geproduceerd, eindigt als afval. Dat is 132 kilo voedsel per persoon per jaar. Meer dan de helft van die verspilling vindt thuis plaats door bederf, met als belangrijkste oorzaken te veel inkopen en op een verkeerde manier bewaren. Dit kost niet alleen jaarlijks 150 euro per persoon in Nederland (in de VS zelfs 200 euro), het heeft ook gevolgen voor de aarde. Er elke dag ongeveer 80 liter water per wereldburger gebruikt voor het verbouwen van verspilld voedsel. Bovendien is voedselverspilling is verantwoordelijk voor ongeveer 8 tot 10 procent van alle wereldwijde broeikasgasemissies – dat is vijf keer meer dan de emissies van de wereldwijde luchtvaart. Een afname van de voedselverspilling heeft daarom gevolgen mens en milieu.

House Of Thol is de designstudio Jana Flohr en Thomas Linssen. Maar het is ook een merk met gebruiksvriendelijk producten, die het makkelijker en leuker maken om duurzaam te leven. Door mensen in staat stellen om zelf voedsel te verbouwen en een gezonder voedselpatroon te realiseren wil House of Thol de voedselverspilling verminderen.

Image List

Filename	Caption	Credit
hot-stp26-cbf-b0035340_1786027541.jpg	Secrid Talent Podium 2026	Blickfänger for Secrid
hot-stp26-cbf-b0035475_1786028342.jpg	Secrid Talent Podium 2026	Blickfänger for Secrid
hot-stp26-cbf-b0035499_1786028362.jpg	Secrid Talent Podium 2026	Blickfänger for Secrid

The images above are included in the ZIP under /images.