

Poma/Olera - setting a future food table

Designing for conscious food habits: where ancient knowledge meets future-proof solutions.

Ontwerpen voor bewust eetgedrag: waar eeuwenoude wijsheid en toekomstbestendige oplossingen samenkomen.

Hosted by: House of Thol @ Piet Hein Eek

Project Information (EN)

From Ancient Rhythms to Future Tables

Poma/Olera is a long-term research project by House of Thol that explores how design can influence food behavior. Drawing from age-old preservation methods, seasonal awareness, and material logic, the project responds to urgent issues like food waste and disconnection from nature. Its name, referencing fruit (poma) and vegetables (olera), reflects the dual focus of the research and the universal nature of the topic.

A Curated, Tactile Installation

For Dutch Design Week, Poma/Olera culminates in a sensory installation that sets the table for the future — literally. The curated presentation includes functional food-saving designs, conscious storage systems, and visual storytelling based on years of research. Visitors are invited to reflect, interact, and imagine new daily rituals around food. It's a design-led experience that connects the dots between individual behavior and global sustainability.

Practical Tools Rooted in Nature's Logic

This is not a speculative showcase: many of the solutions are hands-on and ready to be used in daily life. From terracotta-based cooling to ethylene separation techniques, each element in the installation stems from a deep understanding of natural processes. Poma/Olera illustrates how design can empower small changes with big impact — offering visitors hopeful, practical tools to take home, and a vision for a more conscious tomorrow.

Projectinformatie (NL)

Van oude ritmes naar de toekomst aan tafel

Poma/Olera is een doorlopend onderzoeksproject van House of Thol over hoe design ons eetgedrag kan beïnvloeden. Door terug te grijpen op eeuwenoude bewaartechnieken, seizoenslogica en materiaalgebruik, biedt het project een antwoord op urgente thema's als voedselverspilling en onze vervreemding van de natuur. De naam verwijst naar zowel fruit (poma) als groente (olera), en benadrukt het universele karakter van het onderwerp.

Een zorgvuldig samengestelde installatie

Tijdens Dutch Design Week komt Poma/Olera tot leven in een zintuiglijke installatie die letterlijk de tafel van de toekomst dekt. Je vindt er functionele voedselbesparende ontwerpen, slimme bewaarsystemen en verhalende visuals gebaseerd op jaren van onderzoek. Bezoekers worden uitgenodigd tot interactie en reflectie, en krijgen een inkijkje in nieuwe, bewustere dagelijkse rituelen rondom voedsel.

Praktische tools gebaseerd op de logica van de natuur

Deze presentatie is geen toekomstvisioen: veel van de getoonde oplossingen zijn praktisch en klaar voor dagelijks gebruik. Van koeling met terracotta tot ethyleen-scheiding — elk onderdeel komt voort uit een diep begrip van natuurlijke processen. Poma/Olera laat zien hoe design kan aanzetten tot positieve gedragsverandering, en biedt hoopvolle, bruikbare tools voor een bewustere toekomst.

Image List

Filename	Caption	Credit
patera-magna-mb-front-01-web_1752649318.jpg	Patera Magna food saving fruit & vegetable bowl	Masha Bakker Photography
patera-magna-green-wall-02-square_1752649367.jpg	Patera Magna food saving fruit & vegetable bowl	Masha Bakker Photography
patella-crescenda-patera-see-through-closer_1752649403.jpg	Patella Crescenda & Patera Magna	Masha Bakker Photography
patella-crescenda-picking-up-disk_1752649431.jpg	Patella Crescenda - microgreen sprouting kit	Masha Bakker Photography
patella-crescenda-picking-micro-greens_1752649470.jpg	Patella Crescenda - microgreen sprouting kit	Masha Bakker Photography

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