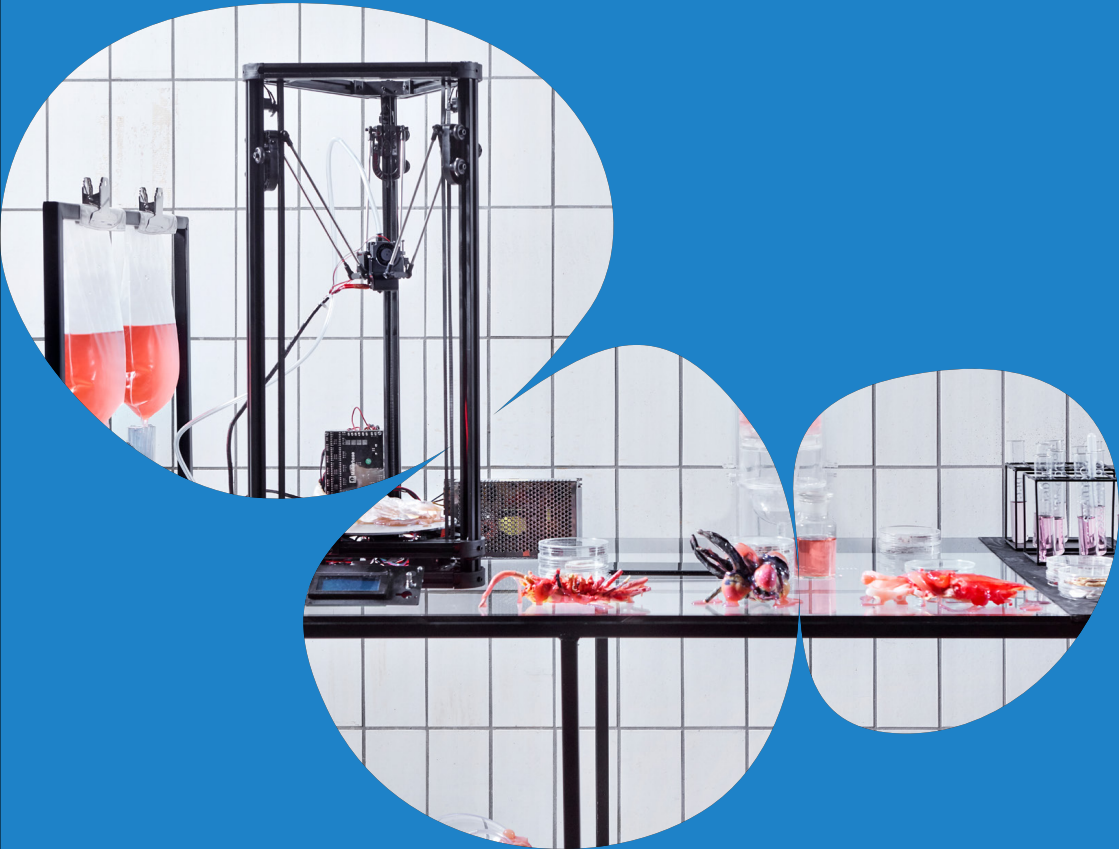


Supermarket of the Future

- under construction -



Supermarket of the Future

- under construction -

NL Vlees zonder dier, melk zonder koe, aangeschoten raken zonder alcohol en dineren via Zoom. Toekomstmuziek? Nee hoor, we zitten middenin een enorme voedseltransitie die het gebruik van onze bestaande grondstoffen, productie-technieken en culinaire gewoontes op de proef stelt. We zijn massaal op zoek naar duurzamere, eerlijkere en gezondere alternatieven voor een betere wereld.

De supermarkt is een fascinerende plek waar mensen vanuit de hele samenleving bij elkaar komen, waar nieuwe producten geïntroduceerd worden en waar wordt geëxperimenteerd met verpakkingsmaterialen, het beïnvloeden van koopgedrag en methoden om voedselverspilling tegen te gaan. Het is een invloedrijke plek die de komende jaren drastisch zal veranderen. Bestaat 'de supermarkt' zoals we hem kennen nog wel over 30 jaar?

Ontwerpers zetten zich steeds vaker in om innovatieve oplossingen te bedenken voor maatschappelijke voedselvraagstukken. Zij bedenken nieuwe producten, maar ook nieuwe manieren om alternatieve producten te implementeren in de maatschappij. Vaak in samenwerking met wetenschappers, boeren en producenten. Er zijn tal van veelbelovende fooddesign-projecten, maar hun impact op de maatschappij is, helaas, nog vaak beperkt.

Vanuit de Embassy of Food onderzochten we dit jaar de rol van ontwerp in het huidige voedselsysteem. Van toegepast ontwerp tot speculatieve toekomst-scenario's. Hoe komt het dat producten de ene keer wel, en de andere keer niet in het schap terecht komen? En waarom worden goede ideeën niet verder onderzocht of geïmplementeerd? Hoe kunnen we hier verandering in brengen en de positie van ontwerpers in het voedselsysteem versterken?

In de Supermarkt van de Toekomst vind je aan de hand van zeven thema's, de resultaten van dit onderzoek en een groot assortiment aan fooddesign-projecten voor een betere wereld. Uiteindelijk heb jij als consument veel invloed op wat er in het schap ligt en komt te liggen door wat jij dagelijks in je boodschappenmandje stopt: biefstuk of bonenburger? Koemelk of sojamelk? Lokale seizoensgewassen of buitenlandse exoten?

Volgend jaar kijken we nog een stukje verder de toekomst in naar 2050. Wat vinden we dan in de supermarkt? Welke technologische snufjes of futuristische producten zullen er te zien, proeven of beleven zijn?

Welkom in de Supermarkt van de Toekomst!

EN Meat without animals, milk without cows, tipsy without alcohol and dining via Zoom. Things of the future? Not at all! We are right in the middle of an enormous food transition that is putting our existing use of raw materials, production techniques and culinary habits to the test. Huge numbers of us are looking for more sustainable, more honest and healthier alternatives for a better world.

The supermarket is a fascinating place where people from all corners of society come together. A place where new products are introduced, and where it is possible to experiment with new packaging materials, ways of influencing purchasing behaviour and methods for combating food waste. It is an influential place that will undergo drastic changes in the coming years. Will 'the supermarket' as we know it still exist in 30-years' time?

Designers are becoming increasingly committed to devising innovative solutions to social food issues. They come up with new products, but also new ways of implementing new products into society, often in collaboration with scientists, farmers and producers. There are numerous promising food design projects, but unfortunately their impact on society is often still very limited.

This year, the Embassy of Food has researched the role of design in the current food system. From applied design to speculative future scenarios. Why do some products end up on the shelves and others don't? And why aren't good ideas further researched or implemented? How can we bring about change and strengthen the position of designers in the food system?

The Supermarket of the Future uses seven themes to present the results of this research and a wide range of food design projects for a better world. After all, you, the consumer, have a huge amount of influence over what makes it to the shelves simply by choosing what to put in your shopping basket: steak or bean burger? Cow's milk or soya milk? Local, seasonal crops or foreign exotics?

Next year we will look further into the future, to 2050. What will we find in the supermarkets then? Which technological gadgets or futuristic products will we be able to see, taste or experience?

Welcome to the Supermarket of the Future!



Tiger Penis Project

by Kuang-Yi Ku

NL

“Mijn doel is om de grenzen tussen voeding en medicijnen te vervagen door met behulp van (bio) technologie, een grote verscheidenheid aan hybride medicinale ingrediënten te ontwikkelen die gebruikt kunnen worden voor holistische gezondheidszorg.”

Veel culturen hebben hun eigen systemen van alternatieve geneeskunde, waarvan de effectiviteit niet altijd kan worden bewezen volgens hedendaagse wetenschappelijke analyse. Ze worden vaak gezien als culturele mythe, zoals bijvoorbeeld het gebruik van tijgerpenis in Traditionele Chinese geneeskunde (TCM) om vruchtbaarheid te versterken. Tegelijkertijd vormt de enorme vraag naar wilde dieren in TCM een gevaar voor bedreigde diersoorten. Het Tiger Penis Project verkent het gebruik van opkomende bio-technologieën om op duurzame en ethisch verantwoorde wijze, kunstmatige dierlijke onderdelen te ontwikkelen voor gebruik in de Traditionele Chinese geneeskunde. Door Westerse en Oosterse geneeskunde te combineren met technologie, voorkomt deze nieuwe hybride vorm van geneeskunde het verdere uitsterven van bedreigde diersoorten en traditionele culturen. Het project biedt hoop voor het naast elkaar bestaan van de menselijke samenleving en de natuur

EN

“My goal is to blur the line between food and medicine by developing a wide variety of hybrid medicinal ingredients using (bio)technology, which can be used for holistic healthcare.”

Many cultures have their own alternative medicine systems, but their effectiveness cannot always be proven according to contemporary scientific analysis. They are usually regarded as mere cultural myths, such as the use of the tiger penis to increase virility in Traditional Chinese medicine (TCM). At the same time, the huge demand for wild animals in TCM poses a threat to endangered species. The Tiger Penis Project proposes using emerging biotechnologies to create sustainable and ethically responsible artificial animal parts to be used in Chinese medicine. Combining Western and Chinese medicines and technologies, this new hybrid medicine prevents both the further destruction of endangered animal species and the loss of traditional cultures, and provides hope for the coexistence of human society and the natural environment.





Screen Mutations

by Louisa Zahareas

NL

“Mijn doel is mensen te inspireren nieuwe eet-rituelen en tafeletiquette voor het digitale tijdperk te bedenken, creëren en onderzoeken.”

Screen Mutations is een collectie servies en bestek die zo is vervormd door het gebruik van wiskundige formules, dat de voorwerpen alleen ‘normaal’ lijken door de lens van een camera. Het project is een zoektocht naar de creatie van nieuwe gebruiksvoorwerpen en eetrituelen op afstand. Een antwoord op de toenemende mate van digitalisering en non-fysiek contact.

EN

“My goal is to inspire people to imagine, create and explore new eating rituals and table etiquettes for the digital age.”

Screen Mutations consists of a series of tableware and cutlery that have been distorted using mathematical formulas in such a way that the objects only appear ‘normal’ through the lens of a camera. The project focuses on searching for the creation of new remote ‘tools’ and eating rituals in response to the increasing degree of digitization and remote contact.



Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030



SALE

Per 100 gram

2.99
~~5.99~~

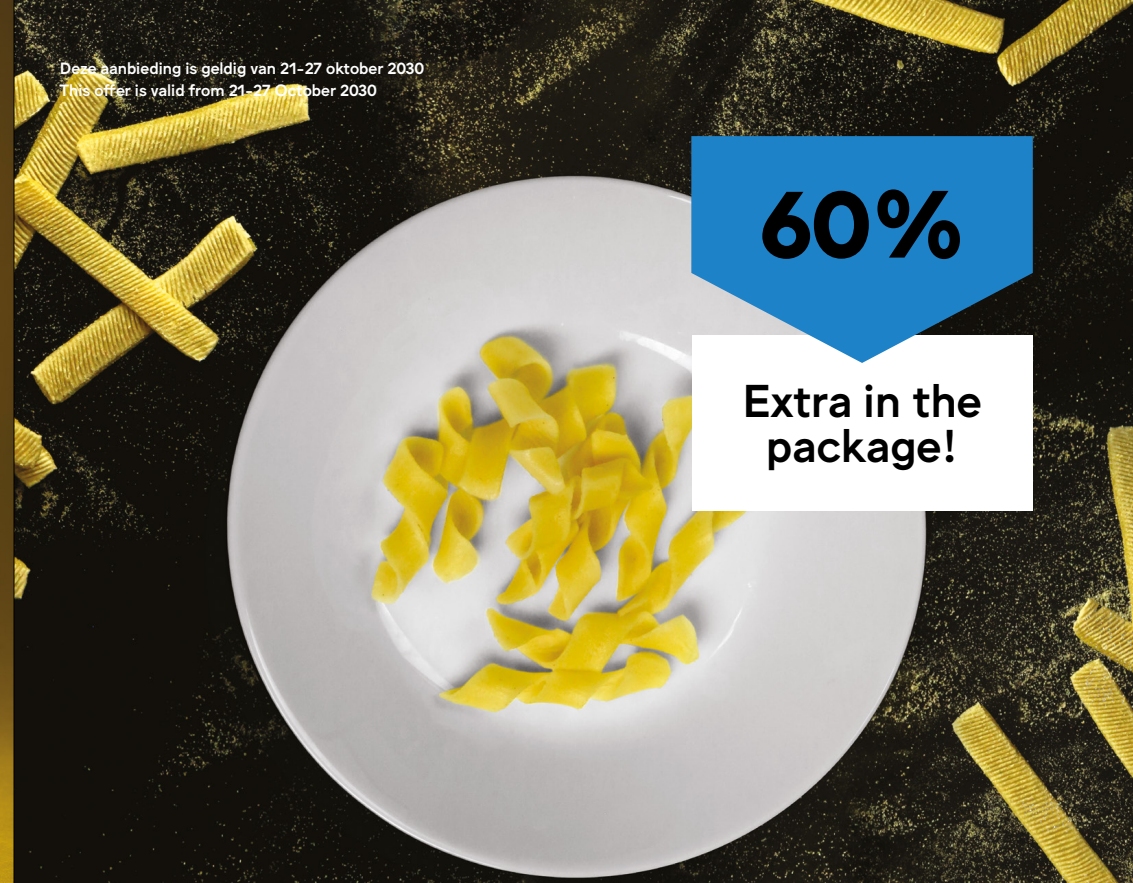
Neo Fruit

by Meydan Levy

Neo Fruit introduces the latest generation of fruit! Pick and 3D-print your chosen fruit skin and structure from transparent cellulose, and bring the flat skins to life yourself by injecting a nutrient-rich liquid. Personalize your Neo Fruit with a custom cocktail of nutrients, flavors and colorings. The five different Neo Fruit skins provide you with endless fruit varia-

tions. Neo Fruit can be stored very efficiently and has a long shelf life, as it can be consumed after the liquid has been injected.

Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030



60%

Extra in the package!

Morphing Pasta

by Morphing Matter Lab, Carnegie Mellon University

Discover the latest addition to our sustainable, space-saving food products: Morphing Pasta. With traditional 3D-shaped pasta, such as macaroni, more than 60% of the packaging space is air. Flat packed pasta is different. It appears flat at first, but while cooking, the pasta changes into the desired shape. Together, we can drastically reduce packaging

waste. On top of that, this pasta saves you time and energy. Thanks to its larger surface-to-volume ratio, flat pasta with surface texture cooks much more quickly than traditional pasta. A space-saving feature that is indispensable for trekking, food supply in disaster areas and space travel.



FreshTag

by Rui Xu

NL

“Ik hoop dat slimme verpakkingssystemen zoals de versheid gevoelige inkttechnologie van FreshTag ooit de standaard houdbaarheidsdatumsystemen kunnen vervangen en wereldwijd gebruikt zullen worden door alle grote verpakkingbedrijven om zo de consument te helpen om voedselverspilling te voorkomen.”

FreshTag is een pH-gevoelig kleurcode-systeem dat kan worden toegepast op voedselverpakkingen. Rui wil het generieke houdbaarheidsdatumsysteem vervangen met een dynamisch monitoringssysteem dat real-life informatie biedt over de versheid van voedsel en de omgevingsomstandigheden. De versheid wordt gedetecteerd door de FreshTag -indicatietechnologie en vervolgens gevisualiseerd door kleurverandering op de verpakking. Met de ontwikkeling van slimme verpakkingssystemen hoopt ze bij te dragen aan het voorkomen van voedselverspilling.

EN

“I hope that one day smart packaging systems like FreshTag sensitive ink technology will replace the standard expiration date systems and will be used by all global packaging manufacturers to help consumers prevent food waste.”

FreshTag is a pH-sensitive colorcoding system that can be applied to food packaging. Rui wants to replace the generic expiration date system with a dynamic monitoring system, presenting real-time information about food and environmental conditions. The freshness of food is detected by the FreshTag indicating technology and visualized by a change of color on the packaging. In this way she hopes to contribute to the prevention of food waste through intelligent packaging solutions.



Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030

Free!

with every liter
bottle freshly
squeezed
orange juice
or freshly cut
oven fries

3D printed peel Tempeh

by Upprinting Food x Manenwolfs Foodlab

No waste deal: with every liter bottle of freshly squeezed orange juice or freshly cut oven fries, you get a free pack of artisanal, 3D printed tempeh peels this week! Whether you have a sweet tooth or prefer savory bites, there's something for everyone. Go for the sweet, zesty tempeh made from the orange peels of our press-automat, or a crispy, lightly salted tempeh made from the potato peel of the freshly cut

oven fries. The peels are processed into a smooth puree and beautifully 3D-printed in store, layer by layer. The mold, which is dusted with spores from an edible fungus, ensures that the tempeh settles in our climate-controlled cabinet. Covered with a white fluffy layer, the peeled tempeh is then ready to be packaged. Simply bake it and enjoy!

Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030

SALE

Ponti
per 100 gram

2.99
~~5.99~~



Faked Meat

by Studio Marije Vogelzang



Forget about generic vegetarian sausages, burgers and nuggets. It's time for original vegan meats! Not mediocre copies of traditional meats, but plant-based meats with their own story. Discover the fantasy animals, their origins and recognizable taste and appearance, determined by their habitat, lifestyle and diet. The Ponti's meat, for example, has a slightly smoky flavor because it lives in empty

volcanoes where it nibbles on the ashes. The Herbast lives in the herb fields of southern France. For protection against predators, the square-shaped animal camouflages itself by growing herbs on its skin like a coat. As a result, the tasty meat of the Herbast is naturally pre-seasoned.



Botanic Bites

by Doreen Westphal

NL

“Het is mijn doel om voedselverspilling op wereldwijde schaal tegen te gaan. Ik zie mijn producten als blauwdruk om een grote diversiteit aan reststromen om te zetten in gewilde, herkenbare plantaardige producten die eerst in Nederland kunnen worden getest en vervolgens kunnen worden geïntroduceerd in heel Europa.”

Oesterzwammen groeien vanuit een gezamenlijke basis (de voetjes). Als de oesterzwammen worden geoogst, blijven deze voetjes achter op de boerderij, omdat de consument deze (nog) niet eet. Doreen Westphal ontwikkelde een manier om ‘pulled mushrooms’ te maken van oesterzwamvoetjes. Ze verwerkt ze in haar kant-en-klarmaaltijden, worsten, burgers en ‘zwarma’ om op die manier voedselverspilling tegen te gaan.

EN

“My goal is to stop food waste on a global scale. I see my products as blueprints to convert a wide variety of residual flows into desirable, recognizable plant products that can first be tested in the Netherlands and later introduced throughout Europe.”

Oyster mushrooms grow from a joint base (the stems). When the oyster mushrooms are harvested, these stems are tough and hard to bite. They therefore remain behind at the farm because the consumer does not (yet) want to eat them. Doreen Westphal has developed a way to make ‘pulled mushrooms’ from these stems and uses them in her ready meals, sausages, burgers and ‘zwarma’ in order to prevent food waste.



Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030

SALE

-99% CO₂

Lebanese Snail Sausage

by Xander Cummins

Not in the mood for veggie burgers? Are you stuck in a grilled cultured meat rut? Then try our new, exceptionally tender Lebanese snail sausage. Low in calories and high in protein! Snails naturally contain a complete amino acid profile, zinc, iron and are low in carbohydrates and fat. On top of that, they have a remarkably low carbon footprint. One kilo of snails equates to about 0.7 kilos of CO₂, compared to

60 kilos of CO₂ per kilo of beef. Or 2 kilos of CO₂ per kilo of tofu and 1 kilo per kilo of legumes. All this makes snail sausage a very healthy and sustainable alternative. Delicious on the barbecue, from the oven, or in the pan with a little vegetable herb butter.

Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030

SALE

Faba-yoghurt
1 liter

2.49 ~~3.49~~

Feta
265 gram

2.99 ~~3.99~~

Fabambert
300 gram

5.49 ~~7.99~~

The Green Bean

by The Eatelier

This week's special offer: fresh green faba yoghurt, feta and fabambert! Five years ago, the tasty green products of The Green Bean took the market by storm and made animal dairy redundant. The beautiful, vibrant color of the products is the natural result of using fresh, locally grown broad beans. While you enjoy the high protein content, The Green Bean ensures local biodiversity and healthy soil.

Green dairy is beneficial for you and your environment! Green in every sense of the word. Simply grown, from Dutch soil.



soorten
behulp van
recepten?

species
experimental

s? 010

Future Food Formula

by Chloé Rutzerveld

NL

“Ik wil mensen aan het denken zetten over nieuwe voedsel productietechnologieën en de daaruit voortkomende producten door middel van interactieve en toegankelijke wetenschapseducatie. Ontwerpers kunnen de kloof tussen wetenschap, producenten en consumenten overbruggen en de angst voor technologie vervangen met verwondering door het visualiseren van mogelijke scenario's voor een gezonder en duurzamer voedselsysteem.”

The Future Food Formula is een interactieve installatie waarbij consumenten in de schoenen van een high-tech teler kunnen stappen en zelf een gepersonaliseerde toekomst tomaat kunnen ontwerpen. Zonder genetische modificatie, maar door slim gebruik te maken van technologie om de natuurlijk groeiomstandigheden te beïnvloeden. Pas het groeirecept aan op het touchscreen en ontdek hoe een verandering van licht, temperatuur of water de vorm, kleur, smaak en voedingswaarde van de tomaat beïnvloedt! Het project is bedoeld om consumenten op een speelse manier voor te lichten over indoor farming technologie en plantenfysiologie en tegelijkertijd om te ontdekken wat er mogelijk nog méér mogelijk is met de kennis en technologie in de toekomst.

EN

“I want to inspire and educate people about new food production technologies and novel foods through interactive and accessible science education. I strongly believe that designers can bridge the gap between science, producers and consumers, and replace the fear of technology with wonder by showing possible scenarios for a healthier and more sustainable food system.”

The Future Food Formula is an interactive installation that allows consumers to step into the shoes of a high-tech farmer and design a personalized future vegetable by making smart use of technology to influence natural growing conditions. Adjust the growth recipe on the touchscreen to see how your input affects the size, color, taste and nutritional value of the crop. The installation is based on real scientific data, with a layer of speculation. The project intends to educate consumers in a playful way about indoor farming technology and plant physiology while also exploring future possibilities.



Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030



**COMBI
DEAL**

Bake N Spray,
Coating Cola
& NANO Wine

9.95
~~14.79~~

NANO Supermarket

by Next Nature Network

Discover a selection of our high-tech product range: ovenless baking, fat-repelling Coating Cola and programmable NANO wine that suits all dishes. With Bake N Spray, you no longer need an oven. The spray causes an exothermic reaction, so that Bake N Spray bakes your food crispy without using an oven. Say goodbye to your excess body weight with Coating Cola. The zero-calorie drink applies a

fat-repellent nano-coating to your intestinal wall, which keeps out all the excess fats from other foods you eat for up to 24 hours. Fancy a Syrah or rather a smooth Merlot? With our private label NANO wine, you can decide for yourself by activating the right nanocapsules in the microwave!

Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030



Het Helpende Bord

by Waarmakers Studio, DB Unlimited, Wageningen University & Research & Royal Goedewaagen for HAK

No more distracting, bargaining and cajoling at the dinner table, trying to get your kids to eat the healthy stuff! 'The Helping Plate' makes it happen. The plate is designed to encourage your child to eat more veggies. It does not look like a typical children's plate, and that is exactly the idea. The design is a translation of scientific insights on eating behavior and makes use of characteristics that – subcons-

ciously – guide the child to eat more vegetables. For example, the larger size and the indentation give the same amount of vegetables a smaller 'footprint'. And the color scheme makes the vegetables seem more attractive.



Evolving In Vitro

by Yuval Yancovitch

NL

“Ik denk dat we het volledige potentieel van nieuwe voedsel productietechnologieën alleen kunnen realiseren, als consumenten het bekende durven loslaten, en meer openstaan voor alternatieve, experimentele producten. Dit zal de potentiële voordelen op het gebied van duurzaamheid, gezondheid en dierenleed ook ten goede komen. Tot die tijd zijn er strategieën nodig om de acceptatie van alternatieve eiwitten door de consument te vergroten.”

Het project Evolving in Vitro gaat over het slim inzetten van groeistrukturen voor de productie van kweekvlees. Wetenschappers gebruiken de groeistrukturen enkel ter ondersteuning bij het groei-proces van de cellen, maar Yuval ziet dit anders. Zij wil ze inzetten om herkenbare dierlijke producten te maken. Ze ontwikkelde vier archetypen die door de eeuwen heen op het pad van de culinaire evolutie van de mens zijn geconsumeerd: garnalen, beenmerg, ribbetjes en vis. Elk eiwitproduct wordt gekweekt op een unieke poreuze structuur die met 3D bio printtechnologie wordt gemaakt, waardoor ieder product een andere eetervaring geeft. Het project beoogt de sociale transitie van geslacht dierenvlees naar breed geaccepteerd kweekvlees te vergemakkelijken door de nieuwe technologieën te omarmen in plaats van zich erdoor bedreiging te voelen.

EN

“I think we can only realize the full potential of new food technologies if consumers can let go of the familiar and become more open to alternative, experimental products. This will also have major benefits in terms of sustainability, health and animal suffering. Until then, strategies are needed to increase consumer acceptance of alternative proteins.”

The Evolving In Vitro project revolves around the smart use of growth structures for the production of cultured meat. Where scientists only use the so-called scaffolds to support the growth process of the cells, Yuval wants to use them to make recognizable animal products. She has developed four archetypes that have been consumed along the path of human culinary evolution: shrimp, bone marrow, ribs and fish. Each protein is grown on a porous scaffold fabricated using 3D bioprinting technology, providing a different dining experience. The project aims to facilitate the social transition from slaughtered animal meat to widely accepted cultured meat and to embrace new technologies, rather than feeling threatened by them.



Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030



NEW

**Feel Good
Drinking**

Sentia

Active Botanical Spirit by GABA Labs

What if you could have that feeling of relaxation without losing control and waking up with a headache? Try Sentia, a non-alcoholic, plant-based beverage with Active Botanical Ingredients (ABI) that activates the naturally occurring GABA in your brain, creating a balanced, relaxed and social feeling. A delicious and healthy alternative for letting loose and celebrating life, together. In the mood for sensual

floral notes or more interested in a rich smoky flavor? Sentia. Premium Spirit. Functional Science. This week, we've replaced the last alcoholic beverages with Sentia spirit. To celebrate, you now receive a 15% discount on any Sentia purchase.

Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030



**50%
OFF**

Microdosing
Coach™ annual
subscription

MorningRitual™

by Parsons & Charlesworth

Need an enhanced sense of openness, focus and a more positive mindset, without the caffeine-induced jitters and afternoon crash? Try the MorningRitual™ microdosing kit! Taking small amounts of psychedelics enhances your cognitive state. Thanks to MorningRitual™, preparing your morning pick-me-up becomes as easy and safe as making a cup of coffee.

This week, get 50% off a Microdosing Coach™ annual subscription with your purchase of MorningRitual™.

* Includes Erlich test cup with puncher, dosing bottle, 3 different measuring cups to adjust your perfect dose, 7-day planner and intention pad.



Food For Care

by Annelies Hermsen

NL

“Ik kan me voorstellen dat het Food for Care concept toegepast kan worden in de supermarkt om hypergepersonaliseerde voeding aan te bieden als een vorm van medicijn om de persoonlijke gezondheid van mensen te ondersteunen. Stel je voor dat supermarkten op maat gemaakte voedselpakketten verkopen voor zwangere vrouwen, mensen met depressie, eczeem, prikkelbare darmsyndroom of mensen die herstellen van een operatie...”

Onco Proof Food is een project op initiatief van het Radboudumc. Op basis van onderzoek, vertaalde Annelies de (negatieve) ervaringen die oncologie patiënten hadden met eten, naar een visueel aantrekkelijk food concept met gunstige voedingswaarden. In plaats van de standaard drie grote maaltijden, richt het concept zich op de ontwikkeling van een dagelijks assortiment van 7 kleine gerechtjes, met speciale aandacht voor presentatietechnieken en allround praktische adviezen ter verbetering van de sfeer. Het resultaat? Patiënten blijven beter in vorm, hebben minder misselijkheidsmedicatie nodig en de medewerkers hebben meer plezier in hun werk. Na de Onco Proof Food-pilot werd het concept uitgebreid naar alle afdelingen in het ziekenhuis en werd de dochteronderneming Food For Care opgericht.

EN

“I can imagine that we will apply the Food For Care concept in the supermarket, to provide hyper personalized nutrition as a form of medicine to support people’s personal health. Imagine supermarkets selling customized food packages for pregnant women, people with depression, eczema, irritable bowel syndrome or people recovering from surgery...”

Onco Proof Food is a project initiated by Radboudumc for which Annelies was asked to develop a new food concept for oncology patients. Based on in-depth research, she translated the patients’ (negative) eating experiences into a new food concept that is both visually and nutritionally attractive. The concept included the development of a daily range of seven small dishes (in contrast to three large meals), presentation techniques and all-round practical advice to improve the experience as a whole. As a result, the patients stayed in better shape, they needed less nausea medication, and the employees experienced more pleasure in their work. After the Onco Proof Food pilot, the concept was expanded to include all different departments of the hospital and the subsidiary company Food for Care was established.



Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030



SALE

-50%

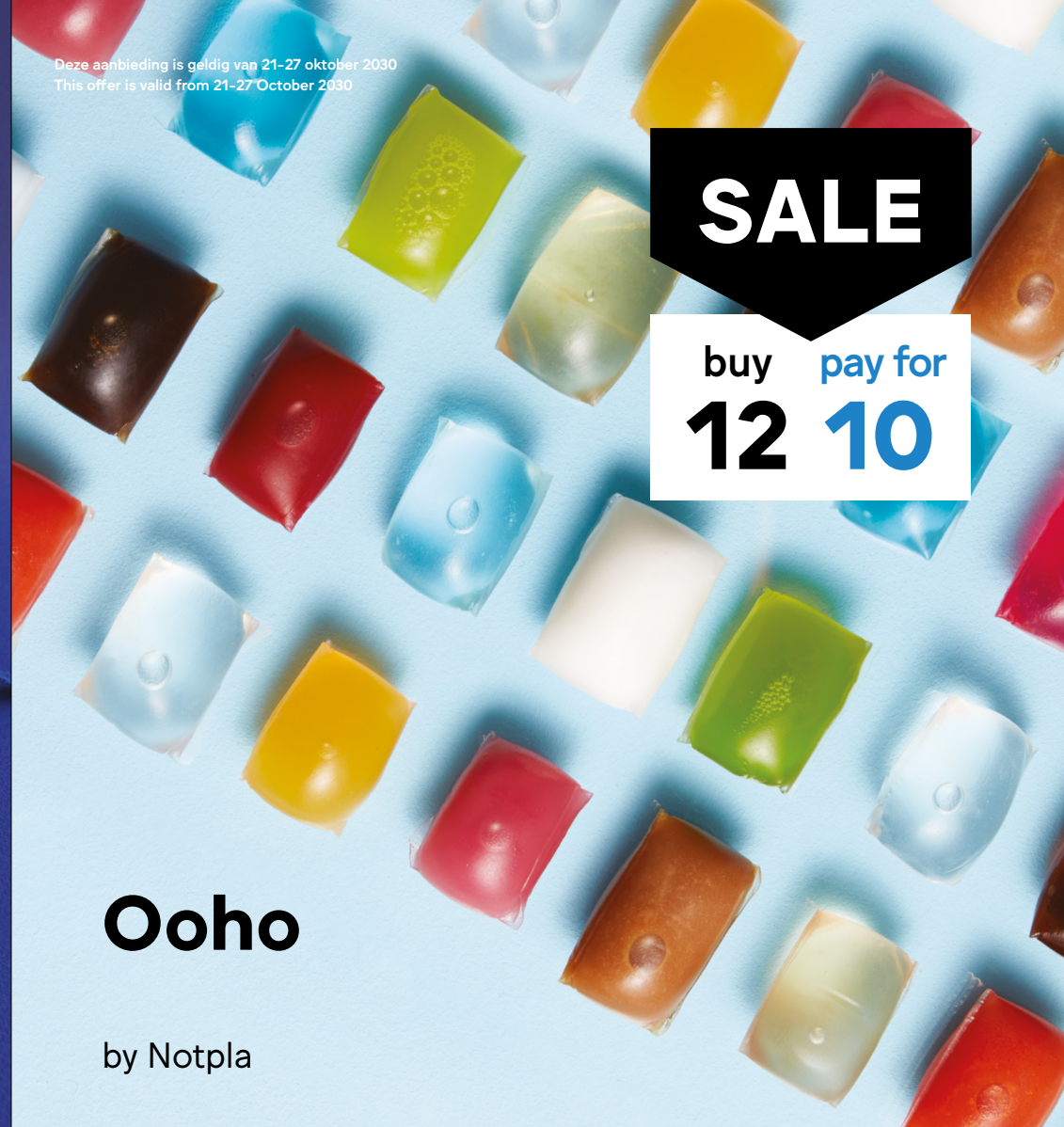
S/Zout Pantry

by Studio H

Attention all eco-warriors: 50% discount on all S/Zout products for this week only! Be frugal with fresh water and shop the delicious seawater-grown products and snacks from the S/Zout collection. The global shortage of fresh water and an increase in salt-affected land have given a boost to the development and cultivation of salt-tolerant crops. The new products from S/Zout explore the possible

applications for new food products based on salt cultivation, in collaboration with SaltFarmTexel.

Deze aanbieding is geldig van 21-27 oktober 2030
This offer is valid from 21-27 October 2030



SALE

buy **12** pay for **10**

Ooho

by Notpla

From an edible water bubble to a full-blown sustainable packaging revolution. Notpla develops advanced packaging solutions made from seaweed and plants. This sustainable alternative for plastic is naturally biodegradable, or can simply be eaten. With Ooho, you can encapsulate any kind of liquid: from water and juices for sporting events, to alcoholic drinks for at home or at the pub. And how about

handy portion packs of sauces and vinaigrettes? With Notpla, no more plastic! All sustainably packaged Ooho products now 12 for the price of 10!

*All variants and combinations possible.



Packaging



Food Waste



Non-food



Technology



Health



Education

Curator

Chloé Rutzerveld
Annelies Hermesen

Graphic Design

Jelle Zweegers, Subjekt

Project management

Judith Öfner, buro bordo

Production & Realisation

Lot Meijers, Studio Kader

Special thanks to:

All participating designers
World Design Embassies

worlddesignembassies.com

@WorldDesignEmbassies

@WorldDesignEmbassies

@designembassies

POWERED BY



PARTNERS

