

Eggware

Circular ceramics, recasted by eggshells.

Hosted by: YLEM

Project Information (EN)

BIODESIGN INTERVENTION

On an average, 200 eggs/year are consumed per person, globally, and eggshells, despite being a pure source of Calcium Carbonate (CaCO_3), are majorly discarded or incinerated. Now CaCO_3 is one of the most abundant materials on the planet but it is being extensively exploited for human consumption. On the other hand, we have a completely untapped capital i.e. shells of different foods we eat like eggs, clams, oysters etc. that can be introduced as an alternative resource. YLEM saw an opportunity in this waste flow and a new substance, "Eggware" was born at the intersection of food and design. Partnering with local food vendors/processors gave us an opportunity to recast and salvage heaps of this organic matter into high-design objects. Given the impressive volumes, we were determined to create a small-scale interconnected system that can facilitate alternative visions, which add value to classed waste resources, promoting narrative changes and painting a future with new sustainable crafts.

ZERO-WASTE PROCESS

Ceramics, as a material/technique, have been in existence since the beginning of time, with each ethnicity having its own version. Although ceramics hold great importance in our material cultures, their making is highly pollutive. Objects are usually baked at over 2000°C and about 30% of all pieces come out damaged. These pieces usually end up in the landfills since there is no monetary use for them. On the contrary, the Eggware-making process consumes no heat as the products are air-dried. The damaged bits from one batch are salvaged and used up in the next lot, ensuring a zero-waste production cycle.

Projectinformatie (NL)

BIODESIGN-INTERVENTIE

Gemiddeld worden er wereldwijd per persoon 200 eieren per jaar geconsumeerd en de eierschalen worden, ondanks dat ze een pure bron van calciumcarbonaat (CaCO_3) zijn, grotendeels weggegooid of verbrand. CaCO_3 is een van de meest voorkomende materialen op aarde. Het wordt op grote schaal gebruikt voor menselijke consumptie. Een andere niet voor de hand liggende grote onbenutte bron bestaat uit schelpen van verschillende soorten voedsel. Zoals kokkels en oesters. YLEM zag mogelijkheden in deze afvalstromen. Het nieuwe materiaal "Eggware" is ontstaan op het snijvlak van food en design. Door samen te werken met lokale voedselverkopers en verwerkers konden we veel van deze organische stof herwinnen en gebruiken voor hoogwaardige producten. Gezien de indrukwekkende volumes zijn we van plan om juist kleinschalig en lokaal een nauw verbonden systeem te creëren. Om zo waarde toe te voegen aan geklasseerde afvalbronnen, narratieve veranderingen te bevorderen en te werken aan een toekomst met nieuwe duurzame crafts.

ZERO-WASTE PROCES

Keramik bestaat al sinds het begin der tijden, elke beschaving heeft het materiaal en de technieken eigen gemaakt. Hoewel keramik van groot cultureel belang is, is het maken ervan zeer vervuילend. Objecten worden meestal gebakken op meer dan 2000°C en ongeveer 30% van alle objecten komt beschadigd uit de oven. Dit komt meestal op de stort terecht, omdat er geen andere bestemming voor is. Het proces van het maken van Eggware verbruikt daarentegen geen warmte omdat de producten aan de lucht gedroogd worden. De beschadigde producten worden bewaard en gebruikt in de volgende batch, waardoor een productiecycclus zonder afval ontstaat.

Image List

Filename	Caption	Credit
achrome-3_1661520759.jpg	Achrome (exclusively designed for HOST, London)	Midushi Kochhar
orb-1-min_1661520933.jpg	Orb Vase (Exclusively designed for HOST, London)	Midushi Kochhar
achrome-1-min_1661521218.JPG	Achrome Detail (for HOST, London)	Midushi Kochhar
img-2447-copy1-min_1661521233.jpg	Eggware Abstract	Midushi Kochhar
copy-of-eggware-7-min_1661521262.jpg	Eggware Materials	

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