

Trace of Dinner

turning restaurant waste into natural glazes
restaurantafval omzetten in natuurlijke glazuren

Hosted by: Zizi Mitrou

Project Information (EN)

materials left on the table

A Trace of Dinner began with my curiosity about where the materials in my pottery practice come from. After gathering my own clay from Wageningen "beach" and from Tegelen at the Maas River, I turned my attention to glazes. Extensive research into their ingredients revealed how much energy their transportation consumes, so I started searching for an alternative. As a food lover, I realized one evening after dinner with friends that everything I needed to create a glaze was already left on the table. That's where this journey began: reaching out to dozens of local restaurants, chefs, food suppliers, vendors, potters, and designers; collecting and processing waste; and researching materials until I had built an archive ready for glazing.

back to the restaurant

I wanted these materials to return to the restaurant environment and take on a new life there. Together with Restaurant Callao, Flora Cafe, and Bistro Goeswijn, we explored ways to design menus attuned to the possibilities of glazing, using as little energy as possible. The goal was a dinner that was as zero-waste as possible—while the ceramics themselves became storytellers, reflecting how we consume our materials, food, ingredients, and tableware.

the power of collaboration

In the end, much of A Trace of Dinner turned out to be about building collaboration. A local network of people from the restaurant, ceramics, and design worlds became active participants in a circular system, gradually forming the scaffolding of my work. Their involvement became central to the project, and I remain deeply grateful for their trust and collaboration. Circularity revealed itself as much a question of social relations as a way of understanding how one industry's waste can become another's treasure.

Projectinformatie (NL)

spullen die op tafel zijn achtergelaten

‘A Trace of Dinner’ is ontstaan uit mijn nieuwsgierigheid naar de herkomst van de materialen die ik in mijn keramiekpraktijk gebruik. Nadat ik mijn eigen klei had verzameld op het ‘strand’ van Wageningen en bij Tegelen aan de Maas, richtte ik mijn aandacht op glazuren. Uit uitgebreid onderzoek naar de ingrediënten bleek hoeveel energie het transport ervan kost, dus ging ik op zoek naar een alternatief. Als liefhebber van lekker eten realiseerde ik me op een avond na een etentje met vrienden dat alles wat ik nodig had om een glazuur te maken al op tafel stond. Daar begon deze reis: contact zoeken met tientallen lokale restaurants, chef-koks, voedselleveranciers, verkopers, pottenbakkers en ontwerpers; afval verzamelen en verwerken; en onderzoek doen naar materialen totdat ik een archief had opgebouwd dat klaar was voor het glazuren.

terug naar het restaurant

Ik wilde dat deze materialen terug zouden keren naar de restaurantomgeving en daar een nieuw leven zouden krijgen. Samen met Restaurant Callao, Flora Café en Bistro Goeswijn hebben we onderzocht hoe we menu's konden

samenstellen die aansluiten bij de mogelijkheden van het glazuren, met zo min mogelijk energieverbruik. Het doel was een diner dat zo afvalvrij mogelijk was – terwijl het keramiek zelf een verhaal vertelde over hoe we omgaan met onze materialen, ons voedsel, onze ingrediënten en ons serviesgoed.

de kracht van samenwerking

Uiteindelijk bleek een groot deel van 'A Trace of Dinner' te draaien om het opbouwen van samenwerking. Een lokaal netwerk van mensen uit de restaurant-, keramiek- en designwereld werd actief betrokken bij een circulair systeem en vormde zo geleidelijk aan de basis van mijn werk. Hun betrokkenheid kwam centraal te staan in het project, en ik ben hen nog steeds zeer dankbaar voor hun vertrouwen en samenwerking. Circulariteit bleek net zozeer een kwestie van sociale relaties te zijn als een manier om te begrijpen hoe het afval van de ene sector de schat van een andere kan worden.

Image List

Filename	Caption	Credit
picture-7_1787254453.jpg	"dinner 01 X Callao", 26/05/26, The Hague	photo by Michał Betta
stigmatipo-othonhs-2026-08-20-91816-mm_1787254525.png	"dinner 01 X Callao", 26/05/26, The Hague	photo by Michał Betta
stigmatipo-othonhs-2026-08-20-92329-mm_1787254546.png	"dinner 02 X Goeswijn ",, 02/06/26, Leiden	photo by Gabriella Lincoln
stigmatipo-othonhs-2026-08-20-92805-mm_1787254617.png	"dinner 02 X Goeswijn",, 02/06/26, Leiden	photo by Gabriella Lincoln
stigmatipo-othonhs-2026-08-20-93007-mm_1787254636.png	"dinner 03 X Flora",, 03/06/26, The Hague	photo by Gabriella Lincoln

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