



Project Molenzwam: zwammen kweken op reststromen

Eindrapportage oktober 2022

Inleiding

- Met het project 'Molenzwam' is [op experimentele basis](#) een [zwammenkwekerij](#) op Avonturenboerderij Molenwaard in Groot-Ammers gerealiseerd. De kwekerij vormt een [educatieve attractie](#) die kinderen en hun ouders bewust maakt van het belang van een duurzame voedselketen, het voorkomen van verspilling en het hergebruik van reststromen. De kwekerij maakt gebruik van koffiedik uit eigen keuken.
- Het idee voor dit project is gelanceerd op het symposium van BlauwZaam in 2017, aangewakkerd door het enthousiasme van deelnemers aan de verkenning 'Waarde in de Waard' in 2018 en mogelijk gemaakt door investeringen van de betrokken partijen en een financiële bijdrage uit het [Meerjarenprogramma 'Groen Verbindt'](#).
- Het project heeft een [maatschappelijk doel](#) en geeft invulling aan de wens van de gebiedscoalitie om integrale, innovatieve experimenten op te zetten die bijdragen aan de verbinding tussen het groene domein enerzijds en het economische, sociale en educatieve domein anderzijds.
- Dit project is tot stand gekomen door een [samenwerking](#) tussen ondernemers (Avonturenboerderij Molenwaard / Van Hoorne Entertainment), onderwijs (Yuverta, voorheen Wellantcollege) en maatschappelijk middenveld (Stichting BlauwZaam).
- De realisatie van het project vond plaats vanaf juli 2019 tot oktober 2022 en is fors beïnvloed door de coronamaatregelen. De projectpartners hebben het project met de nodige flexibiliteit en vasthoudendheid in een afgeslankte vorm weten te realiseren.





Yuverta
vmbo



Projectpartners

Mede mogelijk gemaakt door
Meerjarenprogramma 'Groen Verbindt'
en Provincie Zuid-Holland.



Meerjarenprogramma 'Groen Verbindt'

Dit project is onderdeel van het Meerjarenprogramma 'Groen Verbindt'. Dit meerjarenprogramma omvat een reeks aan projecten die bijdragen aan de volgende beleidsdoelstellingen:

- **bevordering van groenbeleving inclusief het vergroten van recreatie in een gebied**

De realisatie van een educatieve en attractieve zwammenkwekerij op natuurlijke reststromen is een unieke aanvulling op de belevenis van kinderen en hun ouders die de Avonturenboerderij bezoeken. Zij leren daar over het boerenleven en kunnen nu ook zien hoe je voedsel kunt kweken op materiaal dat we voorheen afval noemden. Deze toevoeging versterkt bovendien de positionering van deze recreatieve hotspot.

- **stimulering van biodiversiteit**

Het project draagt niet direct bij aan versterking van de biodiversiteit. Wel wordt de 'levensduur' van natuurlijk materiaal (koffiedik) verlengd en bestaand materiaal efficiënt benut. De restanten van het proces op de zwammenkwekerij worden gecomposteerd.

- **agrarisch ondernemerschap**

Dit project is een experiment om kennis te vergaren over het kweken van oesterzwammen op reststromen uit de Alblasserwaard. Op basis van de ervaringen is een rekenmodel opgesteld die inzicht kan verschaffen op het grootschalig opzetten van een oesterzwammenkwekerij, mogelijk als vorm van verbreding van de landbouw.



Beoogde resultaten

- een **experimentele kwekerij** waarin lokale reststromen nuttig worden ingezet voor lokale voedselproductie
- een **educatieve attractie** rondom het thema 'duurzame voedselketen'
- een uitbreiding van de **lespakketten** op de Avonturenboerderij en van het **opleidingsprogramma** op Yuverta
- een **businesscase** die inzichtelijk maakt of en op welke schaal een 'echte' zwammenkwekerij rendabel is
- **leerervaringsplekken** voor leerlingen van Yuverta
- **bewustwording** van het belang van korte ketens, duurzame voeding, voorkomen van verspilling en hergebruik.



Resultaat 1 een experimentele kwekerij op Yuverta

De eerste oogst van oesterzwammen op Yuverta.

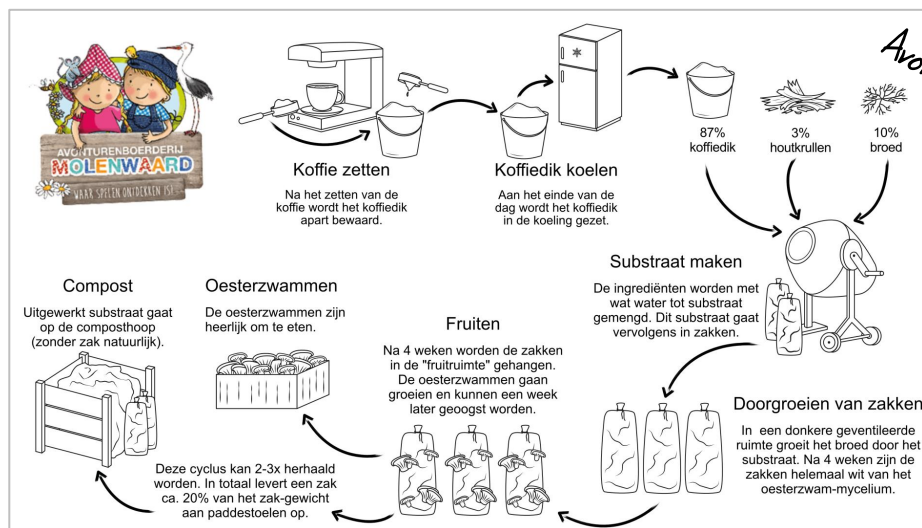
Docenten en leerlingen van Yuverta zouden op het terrein van 'De Bossekamp' in Ottoland experimenteren met het telen van oesterzwammen op verschillende substraatmengsels. Het doel daarvan was om vast te stellen welke regionale groene reststromen het meest geschikt zijn voor de kweek van oesterzwammen. Deze vergaarde kennis zou ingebracht worden in de ontwikkeling van de modelkwekerij op de Avonturenboerderij.

Bij de start van het project hebben docenten een workshop gevolgd bij het Kwekersgilde. Er is een groeikas aangeschaft en er is een aantal maanden geëxperimenteerd. Zoals te zien is op bijgaande foto, maakte Yuverta daarbij gebruik van lege fritessaus-emmers (foto genomen in grote kas, niet in de speciale groeikas). Ook is een keten opgezet voor het verzamelen van koffiedik (o.m. met Starbucks, La Place en De Til Groep).

Door de coronamaatregelen moest de school echter sluiten, waardoor de experimenten stilvielen en er bovendien geen koffiedik meer beschikbaar kwam bij de lokale horeca. De groeikas wordt nu gebruikt als droogplek voor witlofwortels.



Het werkproces op de
Avonturenboerderij



Fien en Teun openen de kwekerij.



Zie bijlagen voor meer info

Resultaat 2 een educatieve attractie op de Avonturenboerderij

Op de Avonturenboerderij is een modelkwekerij gerealiseerd in de vorm van een educatieve attractie. Kinderen en hun ouders kunnen met eigen ogen zien hoe de oesterzwammen uit de substraatzakken tevoorschijn komen. Ze kunnen zelfs middels speciale kijkgaten en een lichtknop in de donkere groeiruitte kijken.

Medewerkers van het themapark verzamelen het koffiedik van de gasterij, maken zelf het substraat, vullen de zakken en begeleiden het proces van de groei. De kweek levert een goede oogst op, dus het proces werkt.

Het substraat waarop de oesterzwammen groeien bestaat voor 87% uit koffiedik uit eigen keukens. Er wordt nog geen gebruikgemaakt van eigen groene reststromen. De reden hiervoor is dat deze reststromen voor het mengen gesteriliseerd moeten worden en dit is op deze plek niet haalbaar.

De educatieve attractie is in oktober 2022 officieel geopend.

Resultaat 3
Uitbreiding
lespakketten en
onderwijsprogramma

Yuverta heeft een lesbrief in curriculum opgenomen over het kweken van oesterzwammen op koffiedik. Deze lesbrief maakt onderdeel uit van een grotere thema 'circulariteit' binnen Yuverta. Middels het recent opgerichte practoraat is er volop aandacht voor korte ketens, hergebruik en kringloop.

Op de Avonturenboerderij wordt de educatieve attractie in het najaar van 2022 opgenomen in het boerderijdiploma.



Resultaat 4 een businesscase voor opschaling

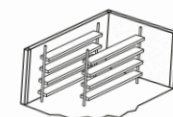
Rekensom voor een zgn. 'fruiterij'
(zie bijlage)



Beschikbare schuur

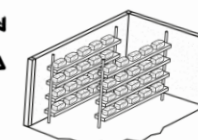
Rekenvoorbeeld: 100m² (200m³)

Inkopen substraat



Inrichting fruitruimte

Basisruimte inrichten: € 16k
Installaties: € 13k
Inrichting: € 8k +
Totale investering: € 37k



Kengetallen fruitruimte

Substraat / m³: 19kg/m³
Substraat / mnd: 4000kg
Inkoop substraat: € 0,5 / kg



Kengetallen oogst

Opbrengst: 20%
Oogst / mnd: 817kg
Tijd / maand (all-in): 112h

Opbrengst / mnd

Prijs / kg (gemiddeld): € 9
Omzet / mnd: € 7,2k

Kosten / mnd

Arbeid: € 2,7k
Kweekmateriaal: € 2k
Overige kosten: € 1k +
Totaal / mnd: € 5,7k

Resultaat

Winst / maand: € 1,5k
Terugverdientijd ca: 2 jaar



Verwerkers



Consumenten



Horeca



Workshops

Er is een rekenmodel ontwikkeld om uit te rekenen wat het rendement is indien een kwekerij van oesterzwammen op grotere schaal wordt gerealiseerd. In dit rekenmodel kunnen een reeks aan variabelen worden ingevuld en aangepast.

Gezien het feit dat de kwekerij op de Avonturenboerderij pas sinds de zomer van 2022 operationeel is, is er nog weinig historie aan gegevens t.a.v. kosten, tijdsinvestering en opbrengsten. Desondanks biedt het rekenmodel een interessant handvat om opschaling te onderzoeken.

Het kweken van oesterzwammen is een arbeidsintensief en delicaat proces. Het verzamelen van koffiedik en het maken van substraat is namelijk tijdrovend en er is een grote kans op besmettingen. Een eerste stap naar een volwaardige zwammenkwekerij zou derhalve een zgn. fruiterij kunnen zijn. In een fruiterij wordt gekweekt op substraatballen die worden ingekocht. Dit verlaagt de arbeidskosten en verhoogt de kans op een goede oogst. Nadeel is wel dat (nog) geen gebruikgemaakt wordt van lokale reststromen.

Zie bijlagen voor meer info



Resultaat 5 Ervaringsplekken leerlingen Yuverta

Zoals al eerder gemeld, is dit project sterk beïnvloed door de coronamaatregelen. Hierdoor zijn leerlingen van Yuverta slechts korte tijd betrokken geweest bij het experimenteren met reststromen en zijn zij niet betrokken geweest bij de realisatie van de educatieve attractie op de Avonturenboerderij. Na de lockdowns lag de focus van de docenten meer op de mentale en emotionele zorg van de leerlingen dan op het curriculum.

Wat we ook hebben geleerd, is dat het kweken van oesterzwammen op reststromen niet heel geschikt is als educatieve activiteit. Het vraagt veel (en voortdurende) aandacht en luistert vooral qua hygiëne en klimaat erg nauw. Het is eigenlijk niet mogelijk om dit telkens aan andere mensen (in dit geval leerlingen) over te laten. Bovendien heeft de kwekerij ook aandacht nodig in de schoolvakanties.

Anderzijds werd ook duidelijk dat het experimenteren met reststromen niet zonder de leerlingen te doen was, omdat ook de experimentele fase een tijdrovend proces is dat niet alleen door docenten uitgevoerd kan worden.



Algemene foto van leerlingen op Yuverta



Resultaat 6
Bewustwording
breder publiek t.a.v.
thematiek



Avonturenboerderij Molenwaard is
vanzelfsprekend de belangrijkste
plek waar deze doelstelling wordt
gerealiseerd.

BLAUWZAAM
platform voor duurzaam ondernemen
REGIO ALBLASSERWAARD VIJFHREERLANDEN

REGIO
ALBLASSERWAARD
VIJFHREERLANDEN

MOLENZWAM: ZWAMMEN KWEKEN OP RESTSTROMEN



Met het project 'Molenzwam' zal op experimentele basis een zwammenkwekerij op Avonturenboerderij Molenwaard worden gerealiseerd, met een proefstation op het Wellantcollege. De kwekerij vormt een educatieve attractie die bezoekers van de Avonturenboerderij bewust maakt van het belang van een duurzame voedselketen, het voorkomen van verspillen en het hergebruik van reststromen. De kwekerij gaat gebruikmaken van lokale reststromen.

Het idee
in 2017
verken
investeer
Meerjaren
maatschappelijke
bijdrage
het ecor



Projectpagina website BlauwZaam



Fien en Teun openen de Zwammenkwekerij. Foto: Aangeleverd

Fien en Teun openen Zwammenkwekerij op Avonturenboerderij Molenwaard

Artikel in het Kontakt
oktober 2022

Gerard de Winter • U
Blikopener en Meeloper
3 d • 6

Het had wat voeten in aarde, maar het is uiteindelijk toch gelukt: de educatieve attractie rondom het telen van oesterzwammen op koffiedik op de Avonturenboerderij Molenwaard. Op de Avonturenboerderij le ...meer weergeven



Fien en Teun openen Zwammenkwekerij op Avonturenboerderij Molenwaard

hetkontakt.nl • Leestijd: 2 min.

LinkedIn-post oktober 2022

Experimenteren met resultaat!

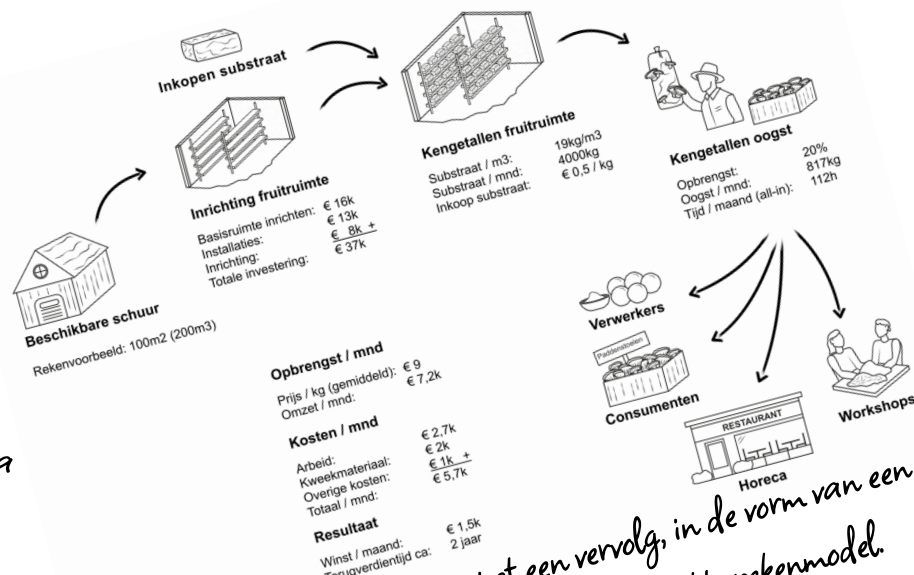
Op het Wellantcollege De Bossekamp zijn in maart de eerste resultaten van de experimenten met het kweken van oesterzwammen op reststromen zichtbaar geworden. Een project waardoor leerlingen bekend raken met nieuwe manieren van voedselproductie.

Nieuwsbrief BlauwZaam
mei 2020

- LEES MEER -



Doorkijk



Hopelijk krijgt dit project een vervolg, in de vorm van een regionale 'fruiterij' o.b.v. het gemaakte rekenmodel.



Op het park zal m.a.v. dit project het composteren verder worden opgepakt.



Oesterzwammensnacks zullen aan het menu worden toegevoegd. Deze snacks zijn bijv. bij [Rotterzwam](https://www.rotterzwam.nl) te koop.

De speciale 'Fien en Teun'-growkits zijn binnenkort te koop in de winkel op het park.



Leeropbrengst realisatie zwammenkwekerij

- Goede koffiedik inzamelen is moeilijker dan gedacht. Kleinschalig ophalen van koffiedik in een landelijke omgeving is tijdrovend. Geografische afstand beïnvloedt de kwaliteit en de haalbaarheid. Koffiedik moet schoon worden opgevangen en direct gekoeld worden.
- Het is niet gemakkelijk om bruikbare reststromen in te zamelen. Organisatorisch is dat een uitdaging en ook wet- en regelgeving kan een belemmering zijn. Reststromen moeten bovendien worden gesteriliseerd alvorens het aan het substraat wordt toegevoegd. Dit is niet gemakkelijk te realiseren.
- Het kweken van oesterzwammen is een delicaat en arbeidsintensief proces. Dat geldt voor het hele proces: van het inzamelen van de koffiedik en de reststromen en het maken van substraat tot het oogsten van de oesterzwammen. Hygiëne, temperatuur en aandacht zijn uiterst belangrijk.
- De opbrengst is vooralsnog grillig. Na het oogsten moet de oesterzwam bovendien snel verwerkt of geconsumeerd worden.
- Niet ieder 'merk' koffiedik is bruikbaar. Yuverta heeft geëxperimenteerd met koffiedik van onder meer Starbucks, La Place en De Til en vond grote verschillen.
- Het seizoen kan van invloed zijn op het proces: temperatuurschommelingen door weersveranderingen, vakantieperiodes waardoor meer bezoekers op het park zijn (meer koffiedik) of sluitingen (geen koffiedik). In de beginfase van dit project was ook de zomervakantie van Yuverta een onvoorziene omstandigheid (geen experimenten).
- Bijzondere omstandigheid: door de lockdowns tijdens corona viel de aanlevering van koffiedik geheel stil.



Conclusies en evaluatie

Concluderend t.a.v. de beoogde projectresultaten:

- De **experimentele kwekerij** hebben we slechts beperkt kunnen realiseren.
- De **educatieve attractie** is realiteit geworden.
- De **educatie** op de Avonturenboerderij en bij Yuverta is uitgebreid d.m.v. lesbrieven en boerderijdiploma.
- Een **businesscase** en rekenmodel is beschikbaar t.b.v. opschaling.
- De **leerervaringsplekken** voor leerlingen van Yuverta hebben we niet kunnen realiseren.
- De **bewustwording** is middels de modelkwekerij en de PR op gang gebracht.

Het realiseren van dit project was om meerdere redenen uitdagend. Corona zorgde voor sluitingen van de Avonturenboerderij en Yuverta. Daarnaast behoort het kweken van oesterzwammen niet tot het primaire proces van de betrokken partijen en was het verschil in projectdoelen tussen de projectpartners merkbaar: een educatieve attractie die er goed uitziet en die zorgt voor een beleving bij de bezoekers (Avonturenboerderij), leerlingen binnen het curriculum en de schoolroosters kennis laten maken met circulair denken (Yuverta) en experimenteren, innoveren en kennis vergaren (kennispartners). Dankzij de flexibiliteit en het doorzettingsvermogen van alle betrokken partijen is het toch gelukt dit project tot een goed einde te brengen.



Bijlage 1

Details realisatie en eindresultaat

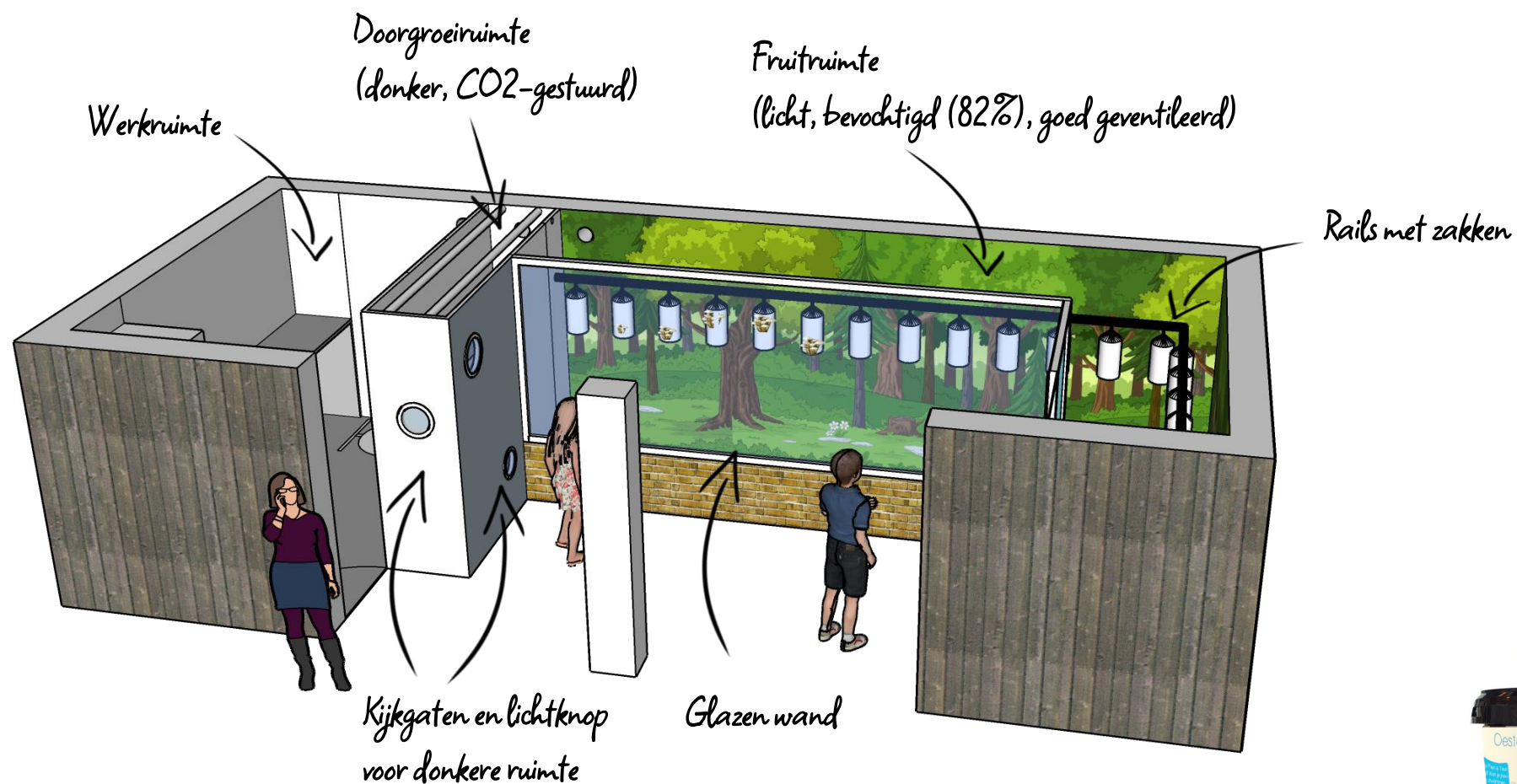




In detail: het
bouwproces



In detail: het uiteindelijke resultaat





In detail: het
uiteindelijke resultaat



In detail: het kweekproces



1

KOPJE KOFFIE - KOFFIE DIK

Als je een kopje koffie zet, worden er bonen gemalen. Over de gemalen bonen, wordt heet water gegoten. Dit water zakt door het maatsel heen en wat eronder uitkomt is koffie. Dat wat overblijft, noem je koffiedik en dat kun je gebruiken om oesterzwammen op te kweken.



2

MENGEN MET BROED

Zwammen groeien niet zomaar in het koffiedik. Daarvoor moet het eerst gemengd worden met zwammenbroed. Zwammen zijn schimmels en met dit broed mengen we een klein beetje zwammenschimmels door het koffiedik. Dit mengen gebeurt in een speciale ruimte achter deze deur, zodat er niet per ongeluk verkeerde schimmels in terecht komen. Als dat wel gebeurt, groeien er vieze schimmels en geen zwammen.



3

ZAK MET BROED (ZWAMENBROED) IN EEN DONKERE RUIMTE (4-5 WEKEN)

Het koffiedik, gemengd met het broed, wordt nu in grote zakken gedaan en aan een rails gehangen. Nu begint het wachten. In de donkere ruimte hierachter, krijgt het broed de kans om uit te groeien tot paddenstoelen-schimmels. Als je goed kijkt, zie je zelfs in deze donkere ruimte de zakken steeds witter worden.

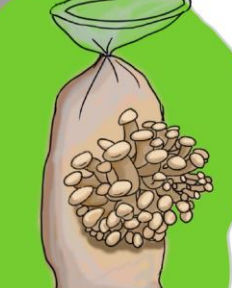
Deze bordjes vertellen de kinderen het spannende verhaal van het kweken van oesterzwammen op koffiedik (in het Nederlands, Duits en Engels).



4

ZAK MET SCHIMMEL, NET UIT DE DONKERE RUIMTE

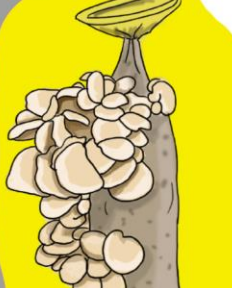
Na 4 tot 5 weken is de zak in de donkere ruimte volgroeid en helemaal wit uitgeslagen. Al dat witte wat je ziet, zijn beginnende zwammen. Nu mogen ze in een lichte ruimte verder groeien. En het is hier niet alleen licht, maar ook vochtig. Daar houden zwammen van.



5

BEGINNENDE ZWAMMEN

Het wachten wordt beloofd! Na een paar dagen in het licht en vocht, verschijnen de eerste zwammen. Ze zijn alleen nog een beetje klein. Maar dat komt vanzelf goed, als we nog een paar dagen wachten...



6

UITGEGROEIDE ZWAMMEN - OOGSTEN

De zwammen zijn volgroeid en kunnen worden geoogst. Groot zijn ze geworden, hè? Van deze zwammen kunnen bijvoorbeeld zwamballen gemaakt worden. Bitterballen, met zwammen erin. En dat van een kopje koffie, had je niet verwacht hè?

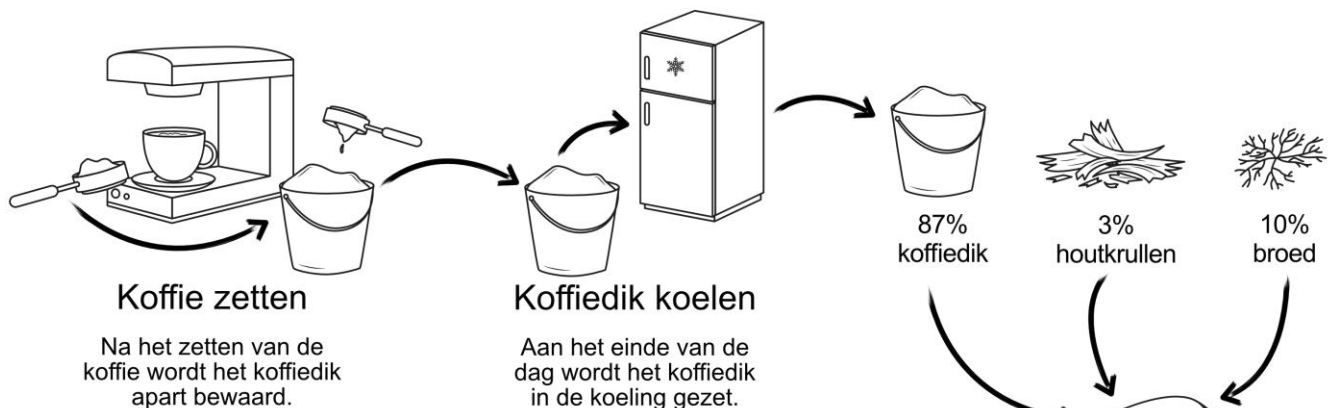


7

OPNIEUW BEGINNEN

Het is nog niet klaar! Als alle zwammen zijn geoogst laten we de zak nog een paar weken hangen. Uit dezelfde zak komen nog één keer zwammen. En dat zonder dat je daar nog iets voor hoeft te doen. Handig hè?

In detail: het werkproces op de Avonturenboerderij



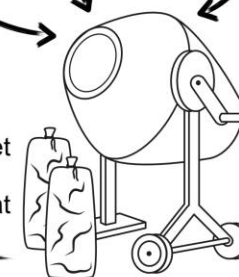
87%
koffiedik

3%
houtkrullen

10%
broed

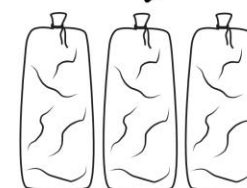
Substraat maken

De ingrediënten worden met wat water tot substraat gemengd. Dit substraat gaat vervolgens in zakken.



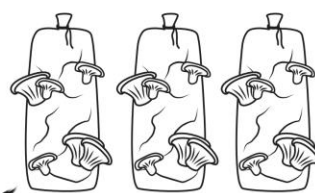
Doorgroeien van zakken

In een donkere geventileerde ruimte groeit het broed door het substraat. Na 4 weken zijn de zakken helemaal wit van het oesterzwam-mycelium.



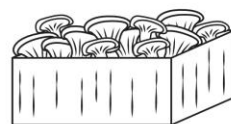
Fruiten

Na 4 weken worden de zakken in de "fruitruimte" gehangen. De oesterzwammen gaan groeien en kunnen een week later geoogst worden.



Oesterzwammen

De oesterzwammen zijn heerlijk om te eten.



Compost

Uitgewerkt substraat gaat op de composthoop (zonder zak natuurlijk).



Deze cyclus kan 2-3x herhaald worden. In totaal levert een zak ca. 20% van het zak-gewicht aan paddestoelen op.





Dit is wat er gebeurt als het CO₂-gehalte te hoog is, de weinig ventilatie te weinig is of als het te warm is. Het luistert nauw...



In detail: kweekresultaten
(zo moet het niet)





In detail: kweekresultaten
(zo moet het wel)



Opmerkingen bij de realisatie

- De kwekerij die op de Avonturenboerderij is gerealiseerd is anders dan andere kwekerijen. In de realisatie heeft het karakter van het park een grote rol gespeeld. De uitstraling van de kwekerij was van belang: het moet er netjes uitzien, bezoekers moeten wat kunnen zien en mislukte oogsten doen afbreuk aan de parkbeleving. Het kweken is in die zin ondergeschikt aan de educatie en bewustwording.
- Om die reden is er een glazen wand gerealiseerd. Die draagt sterk bij aan de beleving, maar is een risico voor het kweekproces (klimaatbeheersing). Ook worden zakken gebruikt in plaats van blokken of emmers, omdat zakken mooier zijn en voor minder zichtbare viezigheid zorgen.
- Oorspronkelijk was het idee een show te maken van het mengen van het substraat. Dit bleek niet mogelijk, vanwege de doorstroom, het belang van steriel werken en de coronamaatregelen (afstand houden).
- Omdat oesterzwammenteelt een arbeidsintensief proces is, is de modelkwekerij kleinschalig en met zo weinig mogelijk techniek uitgevoerd. De teelt moet passen in de bedrijfsvoering van de Avonturenboerderij. De modelkwekerij kan in principe een grotere productie huisvesten.



Bijlage 2

Details van opschalen en businesscase

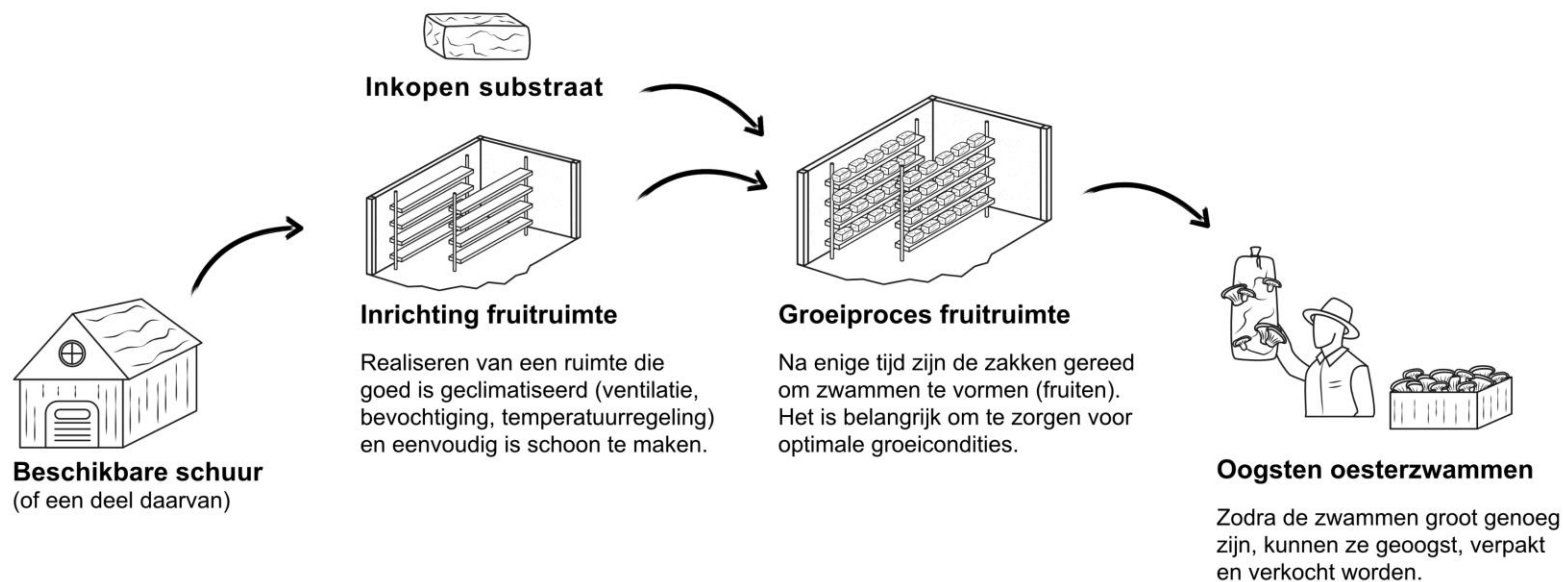


In detail: opschalen

- De modelkwekerij op de Avonturenboerderij is een educatieve attractie en is erop gericht een breder publiek bewust te maken van hergebruik van reststromen en alternatieve wijzen van voedselproductie. Tevens heeft de realisatie van deze modelkwekerij tot doel kennis en inzicht te vergaren voor een grootschaligere oesterzwammenkwekerij in de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden. Andere partijen kunnen dus deze kennis en inzichten (incl. het rekenmodel) gebruiken om op te schalen.
- Een van de conclusies uit dit project is dat een volledig autonoom functionerende oesterzwammenkwekerij niet gemakkelijk te realiseren is en niet snel rendabel te maken is. Het behoeft veel tijd en aandacht. Daarom zien wij een zgn. fruiterij als een interessant instapmodel. Met een fruiterij bedoelen wij een oesterzwammenkwekerij die geen substraat mengt, maar dit inkoopt en zich uitsluitend richt op het fruiten, oogsten en verkopen van de oesterzwammen. Dit is namelijk minder risicovol en minder arbeidsintensief.
- De fruiterij kan opgezet worden als complementaire nevenactiviteit bij bijvoorbeeld een kaasboerderij, boerderijwinkel of zorgboerderij. Deze ondernemers hebben vaak al een korte keten opgezet met regionale afnemers (consumenten). Eventueel kan hieraan het educatieve en attractieve aspect worden toegevoegd, door op kleine schaal toch zelf substraat te maken in de vorm van workshops met belangstellenden.
- Op termijn kan verder worden opgeschaald van fruiterij naar volledig autonoom functionerende oesterzwammenkwekerij die zijn eigen substraat maakt m.b.v. reststromen die lokaal worden ingezameld.

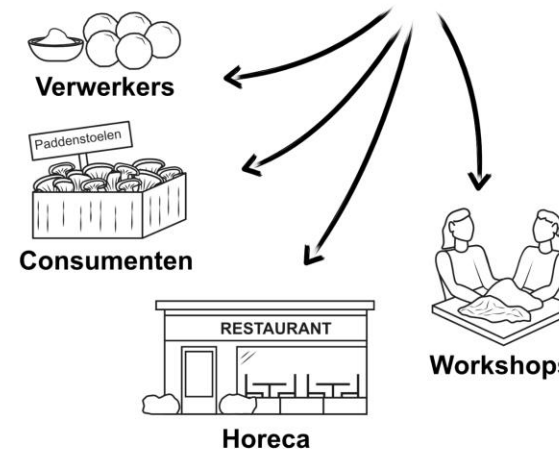


In detail: opschalen

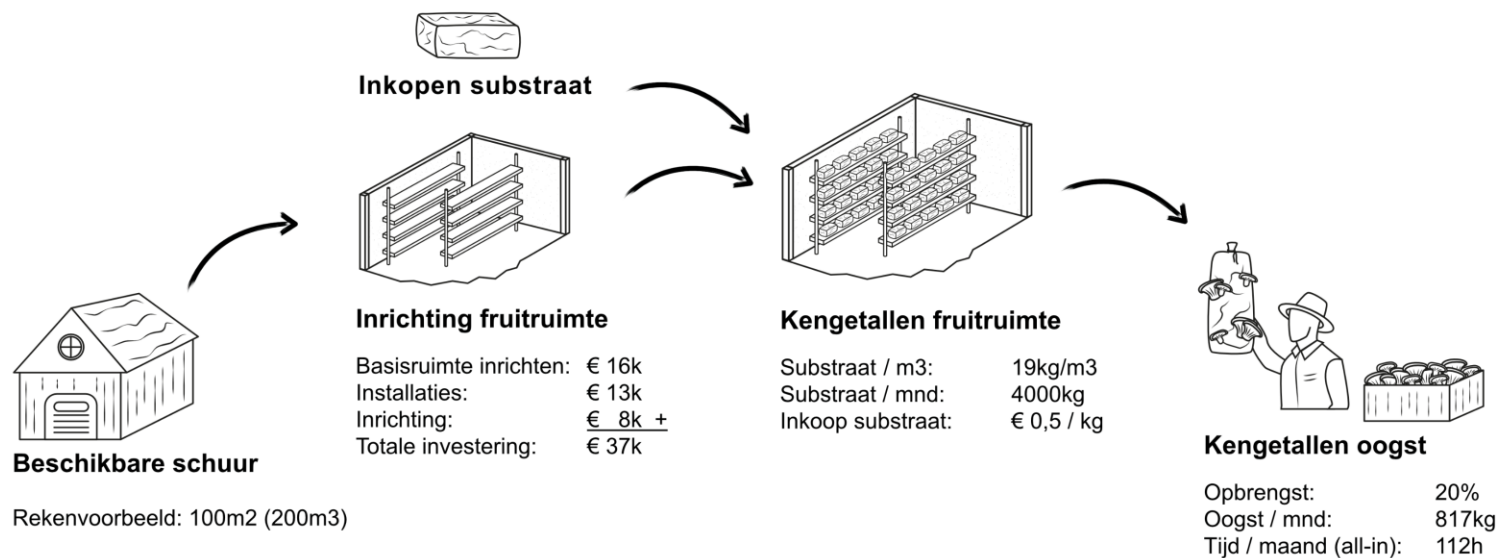


Verdienmodel

1. Verkoop van oesterzwammen aan consumenten (via bijv. boerderijwinkel).
2. Verkoop van oesterzwammen aan lokale horeca.
3. Oesterzwammen laten verwerken tot snacks.
4. Geven van workshops rondom de teelt van oesterzwammen (indien er, eventueel op kleine schaal) substraat gemaakt wordt.



In detail: opschalen



Opbrengst / mnd

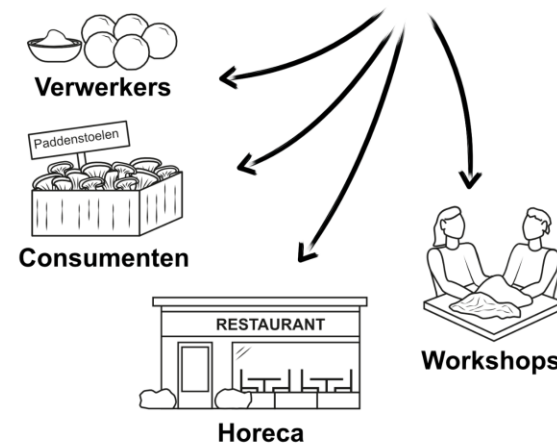
Prijs / kg (gemiddeld): € 9
 Omzet / mnd: € 7,2k

Kosten / mnd

Arbeid: € 2,7k
 Kweekmateriaal: € 2k
 Overige kosten: € 1k +
 Totaal / mnd: € 5,7k

Resultaat

Winst / maand: € 1,5k
 Terugverdientijd ca: 2 jaar



Overwegingen bij het opschalen

- Als je zelf substraat maakt, heb je een stabiele toevoer van grote hoeveelheden goede en gekoelde koffiedik nodig.
- Als je op grote schaal wilt kweken, heb je vanwege de beperkte houdbaarheid een stabiele afname van de oogst nodig.
- Het proces is arbeidsintensief, dus interessant voor organisaties met lagere arbeidskosten (bijv. activiteit op een zorgboerderij / dagbesteding). Een economisch rendabele businesscase is een uitdaging.
- Oesterzwammenkwekerijen combineren in de praktijk vaak economische doelen met ecologische en sociale doelen. Oesterzwammenkwekerijen zijn daarmee een voorbeeld van zgn. ‘multilocals’ (de tegenhanger van multinationals): lokale initiatieven die verweven zijn met de directe omgeving voor de toevoer van koffiedik, de arbeidskrachten voor het kweekproces en de afname van de oogst. Dit vereist nabijheid.
- Vanwege deze kleinschaligheid en nabijheid kunnen er in een regio ook prima meerdere kwekerijen actief zijn. Zij zijn onderling “geen concurrentie, maar [hebben] allemaal hun eigen, unieke impact-infrastructuur; ook al zijn ze qua productie en producten hetzelfde. Opschalen is een collectieve bezigheid!” (bron: Facebook)



Wil je meer weten over dit project?
Kijk dan op www.blauwzaam.nl

Of neem contact op met
projectleider Gerard de Winter
www.koncerna.nl

