

Rotterzwam

Thomas en Inge

Research

Rotterzwam blijkt een heel ander business model te hebben dan wij in eerste instantie hebben gedacht. Ze halen hun geld niet alleen maar uit de verbouwde zwammen, thuisweek setjes en leveringen. Rotterzwam ziet zichzelf ook als opleidingsinstituut. Dit zorgt er niet alleen voor dat zij een hogere omzet behalen, maar ook dat er dankzij de opleidingen landelijk meerdere kwekerijen ontstaan. Deze zetten hun eigen gekweekte zwammen in voor eigen verkoop. Doordat de zwam op diverse locaties te verkrijgen is, zijn er ook diverse mogelijkheden in het eventueel kweken en verbouwen van andere zaden uit verschillende streken en omgevingen. Hierdoor zou er meer potentie kunnen zitten in het assortiment en zou er op bredere schaal verbouwd kunnen worden.



Onderzoeksvragen: Wat voor samenstelling van koffiedrab is het beste geschikt voor het groeien van andere eetbare producten? Hoe is de normale groei van kiemen en zaden? Hoe is dit in vergelijking met koffiedrab? Kunnen er andere kiem en zaad producten worden geproduceerd op koffiedrab?

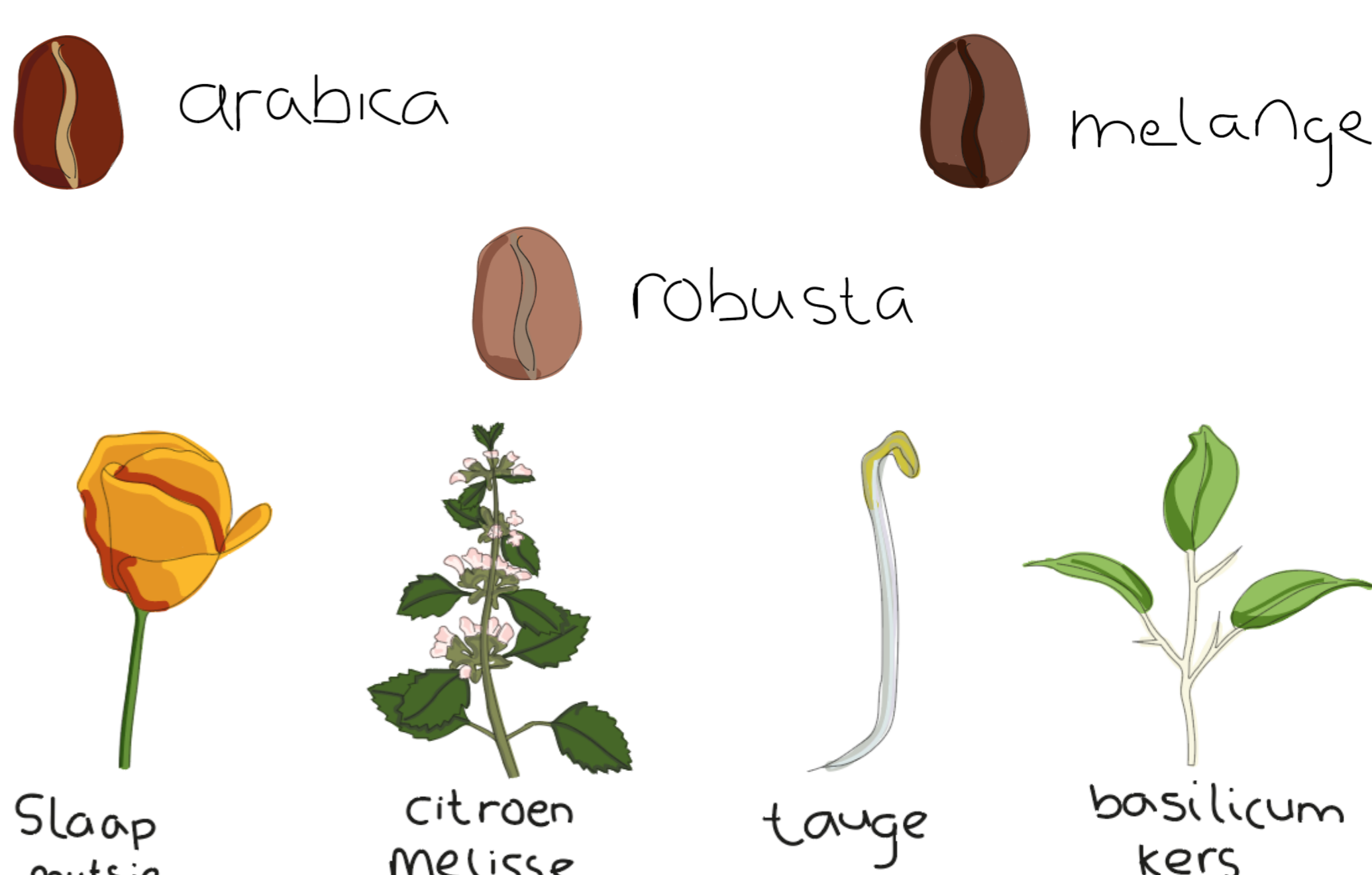
Experiment

Het experiment wat wij zelf willen doen is om te kijken of er ook andere zaden en kiemen kunnen groeien op koffiedrab. Dit zou ervoor kunnen zorgen dat het assortiment van Rotterzwam breder ingezet kan worden. Om erachter te komen wat voor zaden en kiemen wij het beste kunnen gebruiken zijn wij in gesprek gegaan met Peter van Haaften van het bedrijf Innoseeds. Hij vertelde ons dat we het beste kunnen starten met het kiemen van groenten en kruiden. Dit vanwege de diverse ondergronden waarin de groenten en kruiden kunnen groeien. Daarnaast moeten wij er wel rekening mee houden dat de cafeïne in de bodem invloed zal hebben op het groeiproces en de groeitijd en ook op de uiteindelijke smaak van het product. Wij hebben ervoor gekozen de twee uiterste kiemzaden te nemen en van hieruit te kijken hoe de groei in zijn werk zal gaan.



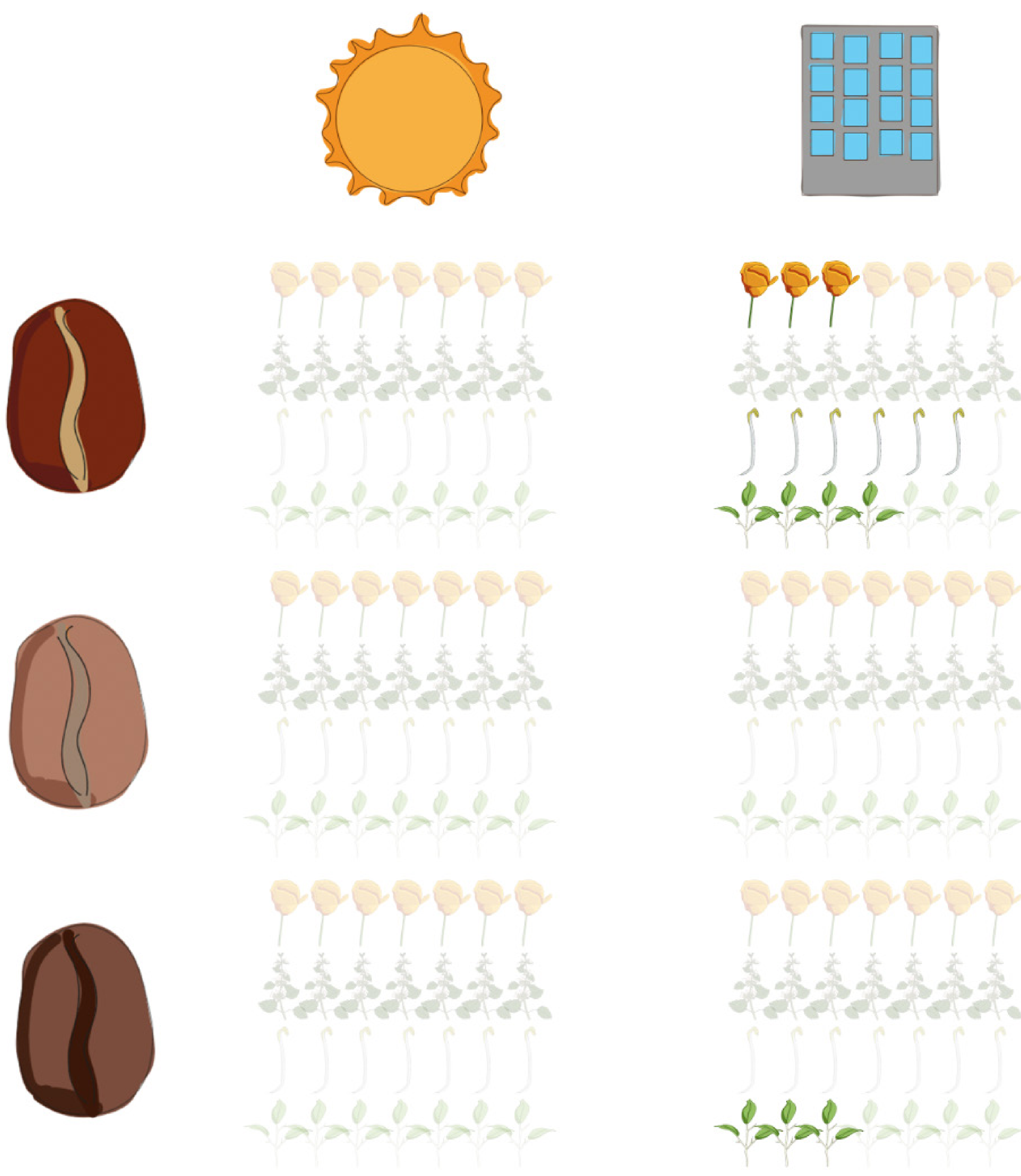
Proeven

De soorten plantenzaadjes die wij hebben gebruikt en de drie verschillende soorten koffie. Zaadjes: Slaapmutsje, Citroen Melisse, Taugé, Basilicum kers. Koffie: Robusta, Arabica, Melange.

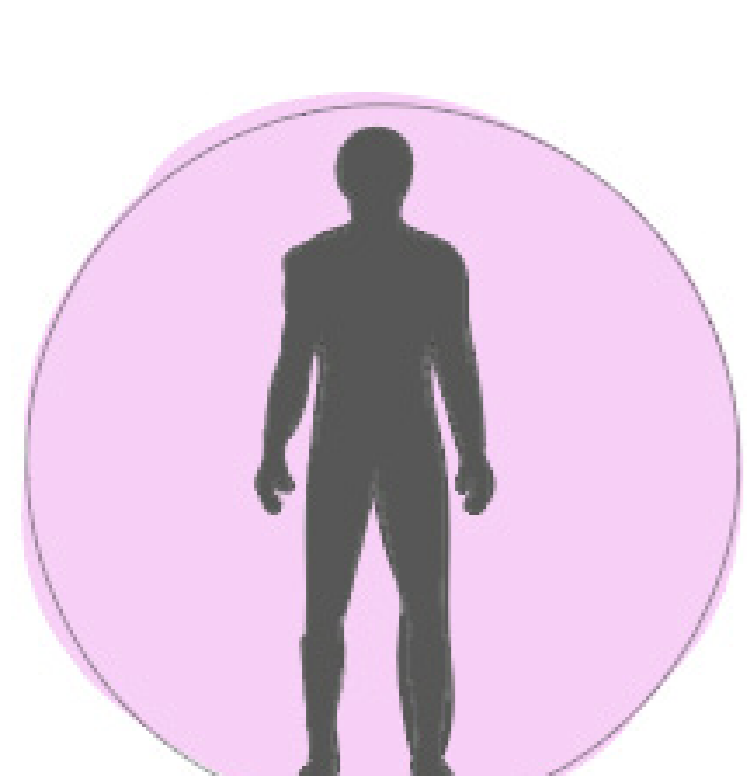


Voor het experiment hebben we drie verschillende soorten koffie gebruikt. Bij elke koffiesoort hebben wij geprobeerd de verschillende plantjes te laten groeien, zowel binnenshuis als buitenshuis. Elk plantje heeft in de verschillende situaties 7 keer de kans gekregen om tot leven te komen. Buiten is helaas geen enkel plantje gaan groeien. Binnen deed de Arabica het verbazingwekkend goed. Vooral de taugé komt goed tot zijn recht. De Citroen Melisse is helaas in geen enkel geval gaan groeien.

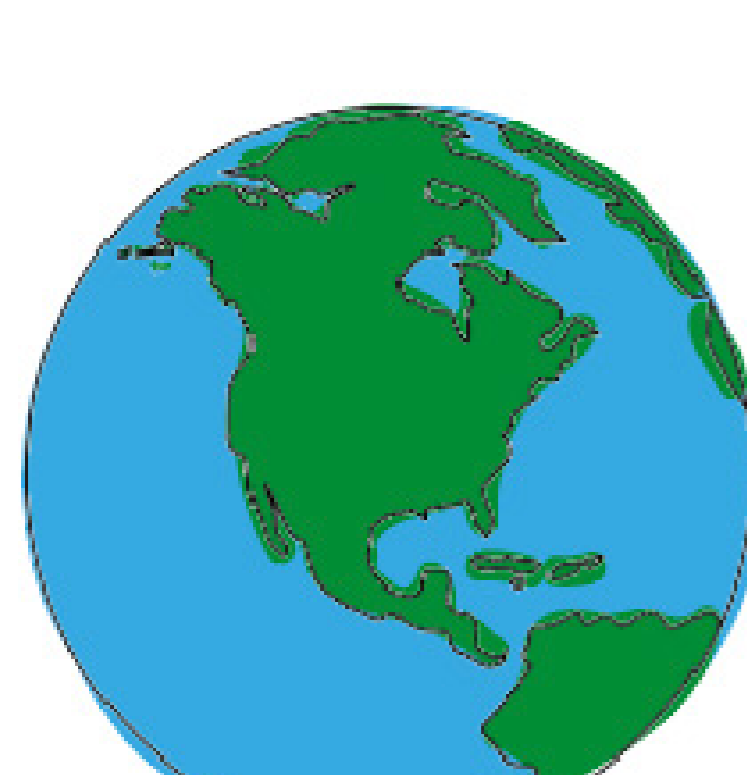
Resultaat



People, planet, profit



People: Rotterzwam heeft al een groot netwerk wat niet alleen lokaal blijft, maar wat verder gaat naar wereldwijd. Een aanvulling wat ons project voor Rotterzwam is dus dat er wereldwijd mensen bereikt kunnen worden om andere dingen te kweken op hun afval koffiedrab, dan alleen maar zwammen. Doordat er meer diversiteit in het assortiment komt zullen ook meer mensen interesse krijgen in het product en in het kweken. Onze toevoeging aan het idee van Rotterzwam is dus dat er meer producten op koffiedrab gekweekt kunnen worden. Een aanpassing in het 'lessysteem' zou ervoor kunnen zorgen dat ook het kweken van, bijvoorbeeld taugé, mogelijk wordt voor de gebruiker.

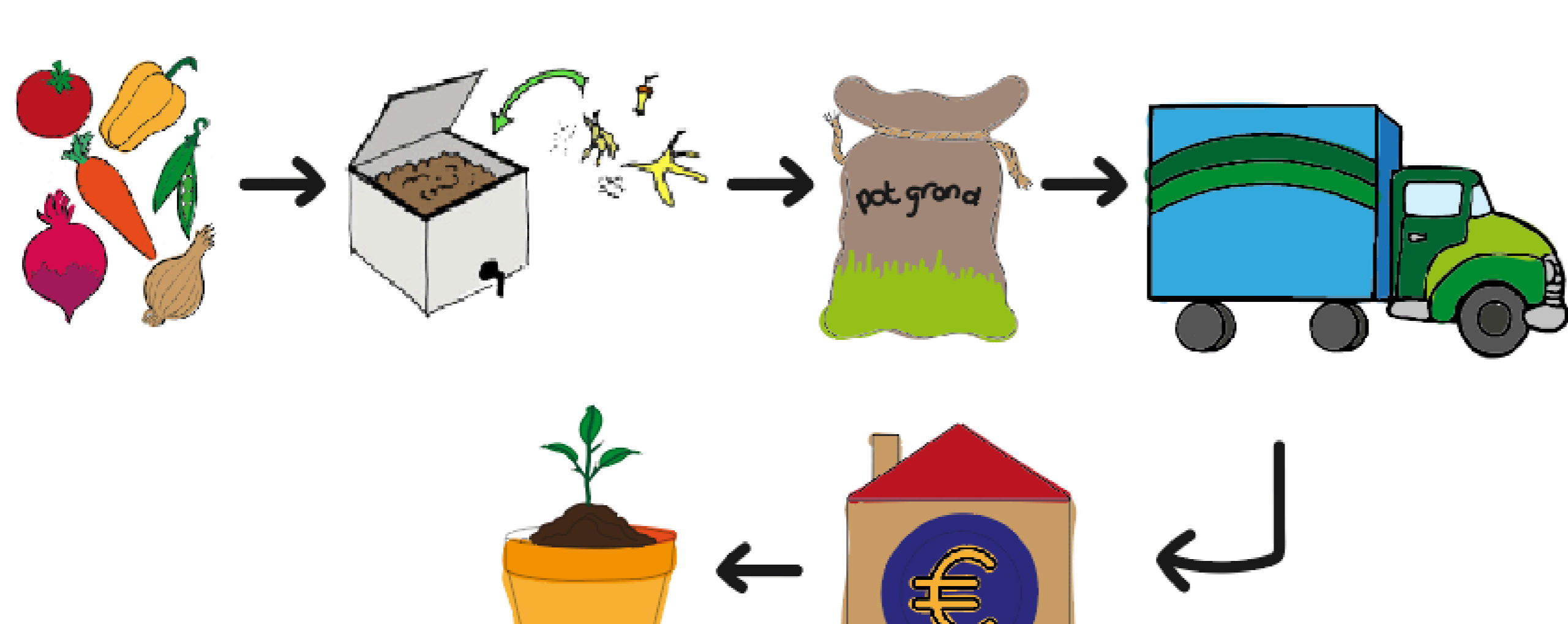


Planet: Doordat we kweken op koffiedrab gebruiken wij een materiaal wat normaal gesproken door de gemiddelde consument op weggegooid. Hierdoor houden wij de wereld 'schoner'. We kijken of er meer gedaan kan worden met de drab en of we dit breder kunnen inzetten. Er zijn al een aantal projecten bekend waarbij koffiedrab inzetbaar wordt gemaakt en wij proberen onze eigen draai aan een van deze projecten (Rotterzwam) te geven. Hierin zoeken wij naar een manier om koffie afval te laten verdwijnen, of in ieder geval een voor minder aanwezig te laten zijn. Zelfs de overgebleven drab zou ervoor kunnen gebruikt worden voor het persen van bijvoorbeeld koffiecups. Zo blijft de cirkel rond gaan en is er minder vuil.

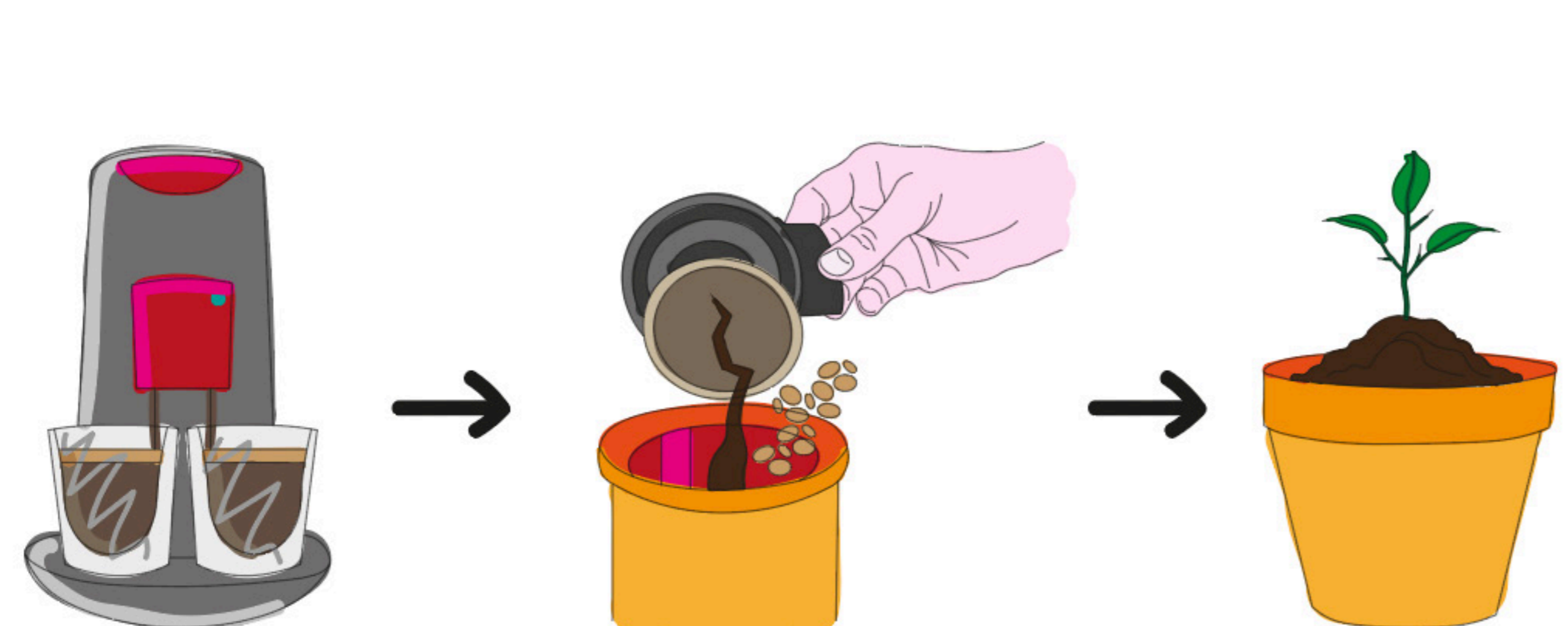


Profit: De profit zit hem bij ons niet zozeer in het financiële gebied, maar wel enorm in het milieu. Eigenlijk besparen wij dit al een beetje door het onderwerp 'planet'. Wij halen afval weg en wij proberen onze eigen draai aan een van deze projecten (Rotterzwam) te geven. Hierin zoeken wij naar een manier om koffie afval te laten verdwijnen, of in ieder geval een voor minder aanwezig te laten zijn. Zelfs de overgebleven drab zou ervoor kunnen gebruikt worden voor het persen van bijvoorbeeld koffiecups. Zo blijft de cirkel rond gaan en is er minder vuil.

Productiecyclus



De productiecyclus wanneer je vanuit potgrond zou werken: eetbaar afval wordt op de composthoop gegooid, hier wordt uiteindelijk potgrond van gemaakt in verpakking, dit wordt getransporteert naar de winkel, waarna het gekocht kan worden en gebruikt voor eigen doeleinde en plantengroei.



De productiecyclus wanneer je vanuit koffiedrab zou werken: je kiest je eigen koffie, verzameld de drab in welke je eerst laat drogen, de zaden kunnen erbij worden gedaan en je bent klaar om je eigen planten te laten groeien.