

Kopje Zwam zet in op circulaire economie

Nick Vanderheyden, freelancejournalist

Hoe maak je van een origineel, innovatief en duurzaam hobbyproject een volwaardige en dus economisch leefbare onderneming? Dat is de grote uitdaging voor Kopje Zwam cvoa uit Brugge. Deze start-up kweekt oesterzwammen op koffiegruis, spoort consumenten aan tot thuisweek en laat hen proeven van een zwamburger. De vier oprichters zoeken naar broodnodige investeerders en raadgevers om de onderneming commercieel uit te bouwen.

Kopje Zwam verzamelt koffiegruis en schillen bij verschillende horecazaken, bedrijven en koffiebranderijen in en rond Brugge (o.a. Torenhof in Eernegem en Dumolyn uit Knokke). De afvalproducten in kwestie zijn uitstekende voedingsstoffen voor de corebusiness van deze start-up: **oesterzwammen** kweken. Het project is in de zomer van 2015 opgestart door een collectief van vier Bruggelingen: tuinontwerper **Bart Vanderveken**, ecologisch architect

Martijn De Coster, onderwijzer **Wouter Stevens** en sociaal werker **Quentin Verstraete**. Het initiatief kreeg in mei 2016 een commerciële structuur onder de vorm van een coöperatieve vennootschap met onbeperkte aansprakelijkheid (cvoa).

Gedelegeerd bestuurder Bart Vanderveken: "We opereren vooralsnog vanuit de zolderverdieping van het Atheneum Jan Fevijn in Assebroek.

Daar telen we maandelijks 250 kg oesterzwammen. Vervolgens wordt de oogst via de korte keten (enkele lokale winkels en marktkramers) en via onze webshop kopjezwam.be verkocht aan 18 euro per kg. Mensen kopen bij ons kwaliteit en een ecologisch verhaal."

Zwammer en zwamburger

De vier idealisten achter Kopje Zwam opereren in de eerste plaats binnen de filosofie van verduurzaming,



vergroening en verkleining van de afvalberg. Die bewustwording rond circulaire economie trekken zij door tot bij de consument, onder meer via een 'do-it-yourselfkit'.

Bart Vanderveken: "Een doorsnee gezin houdt jaarlijks ongeveer 30 kg koffiegruis over aan zijn dagelijks koffiegebruik. Met behulp van onze zwammer - een starterskit met emmer en broed, oftewel de zaden - resulteert dit afval in 7,5 kg oesterzwammen."

Een ander opvallend uit dit initiatief ontsprongen product, is de **zwamburger** of zwampie. Dit is een veganistisch alternatief voor de momenteel heersende burgerhype. Naast de creatie van ecologische producten, zet Kopje Zwam ook in op bewustwording. Onder meer als lid van het **Brugse Foodlab**,

waar gelijkgestemden brainstormen over een duurzame maatschappij.

"Zo blijven we scherp en bedenken we nieuwe, ecologische producten. Zoals een worm die we loslaten op het compostafval. De uitermate vruchtbare grond die hier uiteindelijk uit resulteert, bieden we vervolgens aan bij consumenten die zelf groenten willen kweken."

Zoektocht naar investeerders

Kopje Zwam kreeg in de voorbije jaren enige bijval, maar blijft vandaag nog altijd een beetje hangen in de hobbysfeer. De inkomsten zijn voornamelijk onvoldoende om een economisch project op voltijdse basis te dragen. De vier vennoten opereren nog in bijberoep of als vrijwilliger, naast hun fulltime job.

Bart Vanderveken: "We hebben momenteel te weinig professionele ondersteuning en financiële mogelijkheden om het project naar een grotere schaal te tillen en bijvoorbeeld de retail te betrekken. Wel zijn er concrete plannen voor de verhuizing van onze oesterzwamteelt naar een containersite op het domein van het Assebroekse atheneum. Die installatie is mobiel, modulair en dus ideaal om, als de kans zich voordoet, de productie vlot uit te breiden of aan te passen. Zonder voldoende kapitaal van mensen die geloven in ons verhaal, wordt het evenwel moeilijk om die investering te dragen en ons project economisch hoger te tillen."

www.kopjezwam.be





Karliën ↪

Maakt culinaire maaltijdsalades sinds 2016
Yolomi

Bernard ↪

Motorambulancier sinds 2016
Medi-Moto

Bedenker van gezelschapsspel Student-ondernemer sinds 2018
Memoro

Bavo ↪

Groeien en ondernemen in West-Vlaanderen

Registreer je snel op www.startandgo.be

POWERED BY



maakt werk van West-Vlaanderen



STIMULEERT ONDERNEMERSCHAP

Partners |






West-Vlaanderen Werkt 2018 #4