

Ondersteunende informatie bij presentatie

Slide 1

Opstart slide

Slide 2 – Wat is Circulaire Economie?

- Lineaire economie: Hier belanden producten en materialen in de prullenbak en worden uiteindelijk verbrand in de afvalverbrandingsoven, of belanden bijvoorbeeld in de plastic soep.
- Recycle economie. Hier worden producten en materialen zoveel mogelijk hergebruikt. Maar uiteindelijk belanden ze toch in de afvalbak waarna het niet meer te hergebruiken is.
- In een circulaire economie worden materialen en producten zo ontworpen en geproduceerd dat het oneindig hergebruik kan worden en nooit in de afval bak beland. Dit is natuurlijk de ideale situatie waar we hard aan moeten werken!

Slide 3 – Oesterzwammen kweken op koffiedik, super circulair!

- Een voorbeeld van een circulair proces is het kweken van oesterzwammen op koffiedik.
- Normaal beland koffiedik in de afvalbak en wordt het verbrand. Zonde! Want oesterzwammen groeien er heel goed op
- Zo gebruik je afval voor het kweken van gezond voedsel! Hiermee zetten we een stap in de richting van een circulaire economie.

Slide 4 – Koffiedik

- Koffiedik is hetgeen wat overblijft na het zetten van koffie.
- Koffiebonen worden gemalen tot koffiekorrels.
- Dit gaan in het koffiezet apparaat waar heet water door de koffie heen gaat. Hierna hebben we een kop koffie, maar ook koffiedik!

Slide 5 – Koffiebonen

Deze slide laat zien hoe weinig we gebruiken van de koffieboon! Ontzettend inefficiënt grondstof gebruik, dus!

- Minder dan 1% van de massa van de koffiebonen beland in je kop koffie
- De rest is afval in de vorm van koffiedik!
- Van 100 gram bonen blijft 99 gram achter in het filter en 1 gram in je kop koffie

(Water niet meegenomen)

Dit is ontzettend inefficiënt gebruik van grondstoffen. Helemaal als we na gaan waar koffie vandaan komt, bijvoorbeeld Azië en midden Amerika . Dus we verslepen kilo's koffie over de hele wereld om er vervolgens minder dan 1% van te gebruiken.

Slide 6 – Oesterzwammen kweken op koffiedik

Zwammen

Het kweken van oesterzwammen biedt een mooie uitkomst om koffie efficiënt te gebruiken. We zetten er eerst koffie van en daarna kunnen we er heerlijke zwammen op kweken!

- Zo kweken we op duurzame wijze voedsel.
- Zwammen zijn ook nog eens heel gezond (weinig vet, weinig cholesterol, weinig zout en suikers)
- Oesterzwammen zijn daarnaast ook nog een geschikte vleesvervanger. Qua hoeveelheid eiwitten komen ze erg in de buurt van vlees!
- De productie van vlees heeft een hoge milieu-impact. Dus oesterzwammen eten als vleesvervanger, dan maak je een hele duurzame keuze!

Compost

- Na het kweken van oesterzwammen blijft er een paddenstoelen compost over. Dit is rijk aan organische stof waardoor het een fantastische bodemverbeteraar is voor bijvoorbeeld moestuinen.
- Door dit materiaal te gebruiken om de bodem te verrijken, wordt de keten weer gesloten. De nutriënten komen weer terug in de bodem.

Slide 7 – Wat is duurzame voeding?

Hier wordt de milieu impact van oesterzwammen vergeleken met die van vlees (kip en rund)

- De milieu-impact wordt vaak uitgedrukt in watergebruik, benodigde voeding voor de dieren en CO2 uitstoot.
- Voor de productie van zwammen is heel weinig water nodig, geen voeding (enkel koffiedik, maar dit is een afvalstroom) en heeft een hele lage CO2 uitstoot.
- De voeding die nodig is voor het voeden van dieren is daarnaast voeding die mensen ook direct hadden kunnen eten. Dit is dus niet efficiënt.

Slide 8 – Zelf oesterzwammen kweken, hoe doe je dat?

Koffiedik is overal aanwezig. Op iedere school, in ieder huis, in iedere winkel, noem het maar op. Dit kan dus allemaal worden gebruikt om oesterzwammen op de kweken. En dit is heel goed zelf te doen in een “Growkit” die zelf te maken is!

Meer informatie? kijk op www.fryslanfungies.nl/story/