



THE STORY BEHIND LOCALS VERTICAL FARM



Voor onze Vertical Farm werken wij samen met het bedrijf Vegger uit Ede. Vegger is in 2016 opgericht door Paulien en Mohsen met als doel om lokale voedselproductie mogelijk te maken binnenin gebouwen. Wij spraken kort met Paulien over haar bedrijf en Vertical Farming:

Foto: Paulien van de Vlasakker in de Vertical Farm van LOCALS

Hoe is Vegger ontstaan?

In 2016 heb ik samen met mijn collega Mohsen Vegger opgericht. Het idee is ontstaan door de achtergrond van onze studies. Ik (Paulien) heb Voeding & Gezondheid, en Biologische Landbouw gestudeerd aan de Wageningen Universiteit. Mohsen heeft architectuur gestudeerd in Milaan en heeft een promotieonderzoek naar stadslandbouw in Venetië gedaan.

Hoe zijn jullie op het idee gekomen om een Vertical Farm te ontwikkelen?

In 2016 bestond het team uit mij en Mohsen. Wij wilde samen een systeem ontwikkelen dat de productie van lokale en gezonde groenten en kruiden mogelijk maakt. Dit moest met name een systeem worden voor mensen die in een stad wonen en waarbij het hebben van een moestuin niet zo vanzelfsprekend is. Het was van belang dat we op een gezonde & groene manier efficiënt lokale voeding kon worden geproduceerd. Hieruit ontstond uiteindelijk het idee om 'indoor gardens' en vertical farms te ontwikkelen. Vegger is vrij uniek in haar product en we zagen dit als een mooie kans. Vanaf dat moment zijn wij ons idee gaan omzetten in werkelijkheid.

Hoe hebben jullie deze kassen ontwikkeld?

Op basis van onze kennis, onderzoek en vanuit onze academische achtergrond zijn wij begonnen met ontwerpen van verschillende type kassen. Mohsen zijn architectuur studie kwam hier goed van pas. Op basis van verschillende ontwerpen hebben wij uiteindelijk een aantal prototypen laten ontwikkelen. Deze zijn we verder gaan door-ontwikkelen tot onze huidige producten. We vinden lokaal eten belangrijk, maar ook werken met lokale partners: de productie vindt plaats in Europa. Wij zijn continue bezig met het ontwerpen en ontwikkelen van nieuwe systemen. Zo hebben wij grote varianten, maar ook modellen die op tafel kunnen worden gezet.

Hoe ziet jullie team er nu uit?

Op dit moment bestaat Vegger uit 4 mensen. Er is geen vaste taakverdeling, maar iedereen heeft wel bepaalde taken waar hij/zij meer mee bezig is. Denk hierbij aan onderzoek doen, het kweken van planten, controles, design, management en het opzetten & regelen van verschillende projecten.

Waar zijn op dit moment de kassen van Vegger te vinden?

Wij zijn begonnen met het plaatsen van onze eerste indoor gardens in de zorg. Wij vinden het belangrijk om verse groenten en kruiden toegankelijk te maken voor ouderen. De groenten van de kas kunnen worden gebruikt voor verse en gezonde maaltijden. Ook is het voor de ouderen een leuke bezigheid waarbij ze zelf mogen oogsten. Het mooie in de zorg is dat wij met onze producten de kwaliteit van het voedsel kunnen verbeteren aan de hand van de verse groenten en tegelijkertijd een groene omgeving creëren.

Ook zijn wij te vinden in verschillende kantoorpanden. Op kantoor creëren wij een groene omgeving en kunnen werknemers zelf groenten en kruiden plukken voor hun lunch. Onze producten geven een nieuwe dimensie aan de kantoorruimtes. Het is continue in groei en dit heeft een positieve stimulans op de werknemers.

Hotel Haarhuis is de eerste locatie waar wij onze nieuwste Vertical Farm hebben geplaatst. Het is het naar ons weten momenteel ook het enige hotel in Europa met een Vertical Farm. In Hotel Haarhuis worden de producten uit de Vertical Farm gebruikt in de gerechten die in restaurant LOCALS worden geserveerd.

Waar ben je trots op?

Vanuit RIVM hebben wij het Green Deal Duurzaam voor Zorg mogen ontvangen. Dit is een erkenning die laat zien wat een succesvol voorbeeld is van een innovatieve bijdrage leveren aan een gezonde groene zorg.

Wat zou je graag nog willen bereiken?

Op dit moment zijn wij als bedrijf nog in de startfase. De focus zal de komende periode liggen op de groei van Vegger. We willen graag op meerdere fronten opschalen. Denk hierbij aan meer onderzoeksprojecten opzetten, meer kassen gaan produceren, een grote team en uiteindelijk ook onze klantenbestand verbreden. We hebben als doel om binnen Nederland, maar ook in het buitenland, zoveel mogelijk locaties te vergroenen met onze producten.

Wat vind jij mooi aan de samenwerking met Hotel Haarhuis & LOCALS?

De samenwerking tussen Hotel Haarhuis, in dit geval restaurant LOCALS, en Vegger is een ontzettend mooie samenwerking waarbij de kernwaarden van beide organisaties heel goed op elkaar aansluiten. Het lokale aspect van LOCALS sluit perfect aan bij wat wij belangrijk vinden en waar wij voor staan. Ik kijk er naar uit om in de toekomst de Vertical Farm bij Hotel Haarhuis meer op de kaart te zetten en uiteindelijk verder uit te bereiden in de gehele kas.

Meer weten over Vegger? Neem dan een kijkje op www.vegger.nl.

