



## 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 universiteit in Wageningen. Mohsen heeft architectuur gestudeerd in Milaan en is daarna een promotieonderzoek naar stadslandbouw in Venetië gaan doen. Mohsen en ik hebben elkaar ontmoet toen een deel van zijn onderzoek via WUR liep.

### 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 wat ervoor zorgen dat het mogelijk is om lokaal & gezonde groenten en kruiden te kweken. 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 snel lokale voeding kon worden geproduceerd. Hieruit ontstond uiteindelijk het idee om een Vertical Farm te ontwikkelen. Na een marktonderzoek te hebben verricht kwamen wij tot de conclusie dat er weinig aanbieders van Vertical Farms op de Nederlandse markt zijn. Vegger is vrij uniek in haar product en zag dit als een mooie kans. Vanaf dat moment zijn wij ons idee van een Vertical Farm 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 en vervolgens de keuze gemaakt voor onze huidige Vertical Farm. De Vertical Farm laten wij produceren in een fabriek in Europa. Wij zijn continue bezig om onze systemen te verbeteren en opzoek naar nieuwe varianten. 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 personeelsleden. Eigenlijk doen wij alle vier hetzelfde en is geen vaste taakverdeling. Denk hierbij aan onderzoek doen, het kweken van planten, controles, design, management en het opzetten en regelen van verschillende projecten.



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

Wij zijn begonnen met het plaatsen van onze eerste Vertical Farm in de zorg. Wij vinden het belangrijk om 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 kassen de kwaliteit van het voedsel kunnen verbeteren aan het de hand van het leveren van 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 Vertical Farm geven een nieuwe dimensie aan de kantoorruimte. Het is continue in groei en dit heeft een positieve stimulans op de werknemers.

De nieuwste aanwinst waar de Vertical Farm van Vegger is te bewonderen is in Hotel Haarhuis. Hotel Haarhuis is het eerste hotel waar onze Vertical Farm te vinden is en naar ons weten 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 nog een kleine start-up. De focus zal de komende periode liggen op de groei van Vegger. Ik wil heel graag op alle fronten opschalen. Denk hierbij aan meer onderzoek doen, meer kassen gaan produceren, een grote team en uiteindelijk ook onze klantenbestand verbreden. Uiteindelijk willen wij een grote speler worden op de markt van Vertical Farming in Nederland.

### **Wat vind jij mooi aan de samenwerking met Hotel Haarhuis?**

De samenwerking tussen Hotel Haarhuis, in dit geval restaurant LOCALS, en Vegger is een leuke samenwerking, die goed bij elkaar passen. De kernwaarden van beide bedrijven sluiten mooi bij elkaar aan. 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](http://www.vegger.nl).

