



Circulaire stadslandbouw

OVER ONS

Sinds 2015 gaat KopjeZwam op zoek naar de landbouw van de toekomst. Wat begon als een wild idee werd een geslaagd experiment en niet veel later een draaiend bedrijf. Met nog altijd dezelfde missie.

Hoe maken we landbouw 'toekomst-proof'?

Die vraag beantwoordt KopjeZwam. We gooien niets weg, maar creëren er iets nieuws mee. Op koffiegruis kweken we zwammen, op compost microgroenten. Veel land hebben we daarvoor niet nodig. Zo kunnen we onze producten in de stad kweken. In hartje Brugge en Leuven om precies te zijn.



Een lekker product gekweekt op afval

KopjeZwam staat voor circulaire stadslandbouw. In ons productieproces gaat er helemaal niets verloren. We starten met koffiegruis en maken er heerlijke zwammen én microgroenten van.

Een sociaal product

Wij vinden het belangrijk dat het productieproces en de verkoop ondersteund wordt door mensen met minder kansen op de arbeidsmarkt. Dit sociaal aspect is een belangrijke pijler binnen KopjeZwam.



ONZE PRODUCTEN



Microgroenten

Op de compost die ontstaat tijdens de productie van onze zwammen, kweken we een breed gamma aan overheerlijke microgroenten. Van Sango en Daikon, twee milde radijzensoorten met een exotische naam, tot bekendere namen als rode kool, boerenkool, mosterd en rucola.

Kroepoek

Onze kroepoek wordt bereid volgens een traditioneel recept maar i.p.v. garnalen worden er microgroenten gebruikt. De smaak kan eerder verrassend genoemd worden. De microgroenten spelen hier een echte hoofdrol. De kleur kan variëren naar gelang de microgroenten die gebruikt worden.

Azijnen

Onze azijnen op basis van gemacereerde microgroenten (Oost-Indische kers, mosterd of rode kool) zijn met hun doordringende kleuren, niet alleen een lust voor het oog, maar ook een ware streling voor de smaakpapillen. De 'subtiële' toets van microgroeten geven elke bereiding een pittige meerwaarde. Onze azijnen worden ook zeer snel een onmisbaar ingrediënt voor je eigen vinaigrettes.



ONZE PRODUCTEN



Zwammen

Bij KopjeZwam vind je volledige oesterzwammen, dus ook met het voetje.

Door de lokale productie bieden we je dit zo aan. Dit geeft niet enkel een meerwaarde qua uitzicht, het bevordert ook de delicate smaak van de oesterzwam. Culinair kan je hier echt alle kanten mee op!

Oesterzwambrugers

Ons uithangbord, artisaanaal geproduceerd op basis van oesterzwam en niets anders. Zonder toevoegingen van bindmiddelen of smaakmakers.

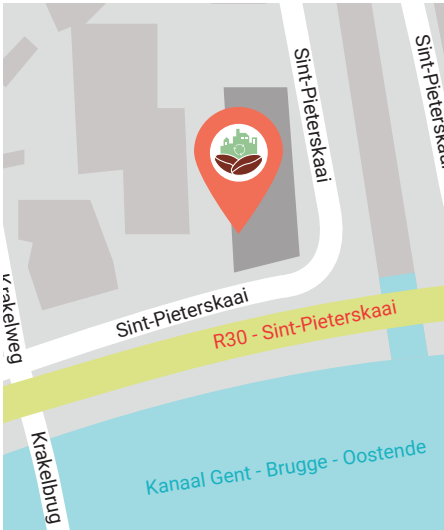
100% puur en 100% smakelijk.



Wist je dat..

- Oesterzwammen afkomstig zijn uit Japan! Daar worden ze reeds eeuwen geteeld, als voedsel maar ook voor medicinale toepassingen.
- In tegenstelling tot andere paddenstoelen de oesterzwam, gezien de voedingswaarde, de enige echt volwaardige vleesvervanger is.





Brugge

KopjeZwam Brugge betreft momenteel de vroegere steenhouwerij en marmerbedrijf Lanssens.

We zijn gelegen op wandelafstand van het historische centrum van Brugge langs het kanaal Brugge-Oostende tegenover de oude kolenkaai.


De wat verouderde industriële buurt maakt deel uit van een omvangrijk stadsrenovatieproject.

 Sint-Pieterskaai 67

Leuven

KopjeZwam Leuven wordt partner van de MaakLeerPlek, een prachtig initiatief van de stad Leuven om circulaire economie te stimuleren.

De thuishaven van de MaakLeerPlek is de oude molen van Orshoven, fantastisch gelegen aan de Leuvense Vaartkom.

 Molens van Orshoven – Stapelhuisstraat 13



Contact Personen

Brugge

Bart Vanderveken
0485/641366

Brugge (events)

Wouter Stevens
0477/471696

Leuven

Kris Verheyden
0493/552413

Leuven

Daniël Cromphout
0476/667027



CULTICAR



**Interesse in onze CultiCar?
Contacteer ons!**

KopjeZwam heeft intussen heel wat ervaring opgedaan, zo hebben we de CultiCar ontwikkeld.

Deze wordt niet enkel gebruikt voor onze eigen productie, ze is tevens beschikbaar voor iedereen die zelf

probleemloos lekkere, kraakverse microgroenten en kruidige, gediversifieerde salades wil produceren. Ideaal voor horecazaken, maar ook voor iedereen die zijn maaltijdaanbod wil verfijnen!



FRANCHISE- PRINCIPES



Het verhaal van KopjeZwam is lokaal en sterk urbaan. We kiezen er zeer bewust voor niet te groeien vanuit één locatie, maar om ons via partners te vestigen in Vlaamse of andere centrumsteden.

Onze partners zullen tevens kunnen beschikken over onze geautomatiseerde slimme kweekkar: de CultiCar. Een troef van jewelste om tot een optimale en veelzijdige productie te komen

Zin om als zelfstandige mee te schrijven aan het avontuur van stadslandbouw en van KopjeZwam? Zin om eens van gedachten te wisselen? Contacteer ons dan meteen !





Brugge - Sint-Pieterskaai 67 **Leuven** - Molens van Orshoven – Stapelhuisstraat 13

Brugge
Bart Vanderveken
0485/641366

Brugge (*events*)
Wouter Stevens
0477/471696

Leuven
Kris Verheyden
0493/552413

Leuven
Daniël Cromhout
0476/6670 27

Meer info op kopjezwam.be of mail naar info@kopjezwam.be