

Beyond Coffee – indsamler kaffegrums til at gro svampe

Beyond Coffee indsamler kaffegrums, som de podes med svampe og hænger i poser på en af deres tre farme i henholdsvis Nordvest, Amager og Humlebæk. Efter fire-fem uger høstes svampene og sælges til udvalgte cafeer og restauranter.

Virksomheden startede i 2015, da etnolog Tobias Lau fortalte landmand og grundlægger af Aarstiderne Thomas Harttung om en case i udlandet, hvor kaffegrums blev omdannet til svampe. Ifølge Tobias Lau kunne de ikke holde op med at snakke om det: *"Og så fandt vi ud af: skal vi ikke bare prøve at starte et firma op og prøve at se, om vi kan få det lavet i Danmark? Og det gjorde vi så."*

Tobias Lau stødte på casen gennem sin kontakt Gunter Pauli, som han beskriver som: *"Bare en god fyr at kende, fordi han har startet mange ting op rundt omkring i verden, han er et enzym der sætter ting i gang indenfor den grønne verden"*. Det var også gennem Tobias Laus netværk, at de fandt de folk, der i dag kører Beyond Coffee sammen med Tobias. Generelt holder den mere erfarne Thomas Harttung sig i baggrunden og hjælper til med barriererne, som de støder på dem. Barriererne har været alt fra revision, økocertificering, logistik til investortække. Blandt andet fortæller Tobias Lau, at Thomas Harttungs navn skaber ro overfor investorerne.

Hver af de første to farme består af to containere, hvor der simuleres sommertemperatur i den første container og efterårstemperatur i den anden. I første container podes svampene i kaffegrums og hænges i poser. Efter tre uger flyttes poserne over i den anden container, der prikkes hul i poserne, og efter cirka en uge kan svampene høstes. I dag har Beyond Coffee tre produktionssteder, der hver tager cirka et ton kaffegrums ind om måneden og en dobbeltfarm, der kan tage op til fire tons kaffegrums om måneden. Tobias Lau fortæller, at farmene i dag ikke producerer så meget, som de kan: *"Fordi vi er ved at lære, hvordan vi kan blive så gode som muligt til at omdanne grumset til svampe"*, men at de på sigt skal opskaleres til at kunne tage to tons ind og derved producere cirka 2-300 kg svampe om måneden. Udover opskaleringen er Beyond Coffee ved at undersøge mulighederne for at udvide forretningsmodellen, så Beyond Coffee kan tjene penge på, at større virksomheder bliver en del af historien. Tobias Lau fortæller, at Beyond Coffee blandt andet arbejder på en idé om at sælge containeren, hvor svampene modnes, til større virksomheder, så de kan få del i det sjove ved at høste svampe på deres eget domicil, samtidig med at samarbejdet med Beyond Coffee kan bruges som branding. Tobias Lau fortæller: *"Det er simpelthen for at skabe et bedre produkt til større virksomheder, som man kan tage flere penge for."*

Ændre verden gennem handling

Tobias Lau har haft en interesse i bæredygtighed i mange år. Inden han var med til at stifte Beyond Coffee, startede han konsulentvirksomheden Social Action, der ud fra et fokus på adfærdsdelen af bæredygtighed primært laver adfærdsstudier for andre. Men da Tobias gerne vil ændre verden, skete der ikke nok gennem Social Action: *"Man kan jo ikke ændre verden bare ved at skrive rapporter, nogen skal jo ligesom gå i gang."*

Tobias Lau påpeger tilfældigheden i, at det lige netop blev kaffegrums og svampe, han endte med at arbejde med, da han ingen kompetencer eller interesser havde inden for svampe, kaffegrums eller lignende: *"Jeg havde ikke interesse for kaffegrums før, men jeg havde interesse for at tage et produkt, der bliver smidt ud, som man så kan forædle og sælge til højere pris. Det synes jeg jo, bare er interessant. Og jeg mener, det er sådan nogle ting, flere og flere skal lave inden for alle mulige industrier."* Ifølge Tobias Lau var det derfor tilfældigt, at det lige netop blev Beyond Coffee, der tog fart, da han også arbejdede på andre projekter, hvor der blev snakket meget, men ikke skete noget: *"Men her blev det så til noget. Det handler også om, hvilke folk man møder på sin vej... Med Thomas, der både snakkede vi og gjorde meget, og det gjorde hele forskellen."*

I Tobias Laus forståelse af cirkulær økonomi ligger der, at: *"En virksomheds affald kan blive til en anden virksomheds råvare."* Herunder skelner Tobias Lau mellem en biologisk, en teknisk og en adfærdsmæssig del. Netop den adfærdsmæssige del har ifølge Tobias Lau vist sig som en barriere i Beyond Coffees projekt: *"En ting er, at man kan se, at det kan lade sig gøre at indsamle kaffegrums, og at det giver mening, men det at få overbevist nogen om at gøre det kræver et vist arbejde."* og virksomheden har derfor erfaret, at: *"Hvis folk ikke tænder på det, eller deres chef ikke tænder på det, så skal vi ikke starte samarbejdet, fordi så sker der for mange problemer længere nede i kæden."*

Generelt mener Tobias Lau, at de kan blive bedre til at overbevise folk på gulvniveau om at være med. Og de har derfor hos Beyond Coffee talt om muligheden for at tage ud og holde oplæg for de mennesker, der indsamler kaffegrumset, så de kan se den kæde, de er del af.

Et fedt projekt

Beyond Coffee henter selv kaffegrumset ude ved leverandørerne, der i dag består af Campus Carlsberg, Københavns Universitets Søndre Campus, Kammeradvokaten og Frederiksberg Forsyning, da Beyond Coffee går efter økologiske kilder fra halv offentlige steder. Beyond Coffee afhenter kaffegrumset to gange om ugen ved hjælp af to firehjulede elcykler med lad og fødevaregodkendte spande. Da kaffegrumset skal holdes på køl for at undgå, at der gror mug, stiller Beyond Coffee et krav til leverandørerne om at opbevare det på køl.

Det er ikke Tobias Laus indtryk, at de halvoftentlige leverandører er med i projektet, fordi de sparer på affaldsafgiften ved, at Beyond Coffee henter kaffegrumset gratis. I stedet mener Tobias Lau, at: *"De gør det faktisk bare, fordi de synes, det er et fedt projekt."* Det samme gælder, ifølge Tobias Lau, til dels også for Novozymes, der gratis har stillet grund, vand og el til rådighed i Nordvest til Beyond Coffees farm. Den anden del af forklaringen er, ifølge Tobias Lau, at Novozymes lige havde truffet en intern beslutning om at åbne op og være bedre til at samarbejde med lokalsamfundet i Nordvest: *"Derfor var vi bare heldige at ramme dem på det rigtige tidspunkt."*

På nuværende tidspunkt er Beyond Coffee i gang med at udvikle en plan for, hvordan man kan tjene penge på at gøre større virksomheder til en del af historien. Beyond Coffee har derfor startet et pilotprojekt med Coloplast ved Humlebæk, hvor de bruger Coloplasts kaffegrums i en farm på Coloplasts grund, og Coloplast til gengæld bruger samarbejdet til branding. Tobias Lau fortæller, at de ved hjælp af denne nye produktionsform gerne vil i dialog med større virksomheders kommunikation, marketing eller direktører: *"For at det for alvor bliver sjovt, også økonomisk."* Ifølge Tobias Lau sker udviklingen af virksomheden i trin, og gennem Thomas Harttungs fokus på investering: *"Thomas er god til hele tiden at være meget ambitiøs på virksomhedens vegne for at hjælpe med at påpege, hvad der nu skal investeres i gennem vores investorer."*

Når svampene er høstet, har Beyond Coffee aftaler med blandt andre kokken hos restauranterne Relæ, Manfreds og Bæst. Men som der produceres flere og flere svampe, skal der planlægges salg til nye aftagere. Tobias Lau fortæller: *"Det er sådan noget, vi finder ud af as we go, kan man sige... Der er flere, der har taget fat i os i tidens løb og sagt, hvornår har I svampe?"* Det har gjort, at: *"Vi har sådan en liste over folk, at når vi er klar til at sælge, så kan vi tage fat i dem."* Beyond Coffee har blandt andet fået efterspørgsler fra den emballagefri købmand LØS-marked, der ønsker at sælge svampene.

Når de synlige svampe er høstet, sidder Beyond Coffee tilbage med et restprodukt bestående af svampenes rodnet, hyfer, der gror inde i grumset. Tobias Lau tog derfor fat i Lene Lange, ekspert i bioøkonomi fra DTU, der så potentiale i de danskproducerede økologiske proteiner, som hyferne producerer. Og med 0,5 million kroner i ryggen fra InnoBooster, er Lene Lange og hendes hold i gang med at undersøge, hvordan de kan udtrække proteinet og lave proteinpulver til fødevarerbranchen. Hvorved Beyond Coffees affald vil kunne forældes og indgå i et nyt produkt.