

## 02.11.2021 - *Sunte Dilze*, wie geht das?



Am Dienstag den 02.11.2021 fing der Tag für uns um 08:15 Uhr an.

Um 09:00 Uhr kamen wir am Friesland College an. Wir hatten mit Geu Swama und Herrn Van der Maar Matthieu ein **Webinar über das Automobilunternehmen Scania**.

In der Videokonferenz erzählte uns Herr van der Maar Matthieu über das Unternehmen Scania und zeigte uns ein Video, wie einige Autos vorher aussahen und wie sie jetzt aussehen (Unterschiede) und mit welchen Materialien gearbeitet wird.

### Allgemeine Informationen

- Das Unternehmen möchte umweltfreundlich arbeiten und z. B. ihren benötigten Strom selbst produzieren. Derzeit wird 66% eigene elektrische Energie durch Solaranlagen auf dem Dach erzeugt. Um vollständig unabhängig zu sein, wollte Scania Windräder anbringen, doch die Anwohner hatten dies aufgrund der Beeinträchtigungen (Lautstärke und Schattenwurf) verhindert.
- Das Gewinnziel von Scania ist seit 2009 10% pro Jahr.
- Scania produziert nur nach Kundenbestellung. Von der Bestellung bis zur Lieferung eines Lastwagens dauert es durchschnittlich 6 - 8 Wochen.
- Die Produktion erfolgt für den europäischen Markt europaweit, Scania hat dafür Produktionsstätten in Schweden, Frankreich und den Niederlanden. Für den weltweiten Markt gibt es eine Produktionsstätte in Brasilien und eine weitere in China ist im Aufbau.



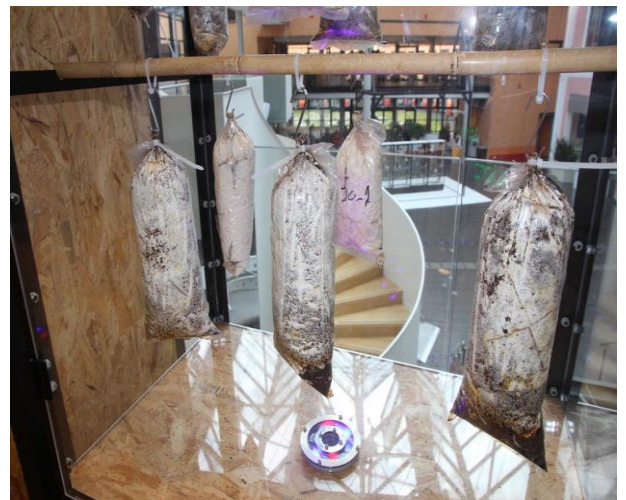
Nach dem Webinar sind wir um 12:00 Uhr in das Schulrestaurant zum Mittagessen eingeladen worden. Wir wurden von Schüler\*innen bedient. Zum Essen gab es verschiedene Arten von belegten Brötchen.

Nach dem Essen sind wir ungefähr eine halbe Stunde zum Unternehmen **Fryslan Fungies** gegangen. Zunächst hatten wir eine Führung durch das Unternehmen, dabei informierte uns der Geschäftsführer über seine nachhaltige Geschäftsidee: Das Start-Up-Unternehmen verwendet Kaffeesatz für den Anbau von Austernpilzen. Sie erhalten dieses, eigentliche Abfallprodukt, von verschiedenen Cafés und Restaurants und vermischen ihn mit Austernpilzsporen. Nach ca. 6 Wochen kann dann die Ernte der Pilze erfolgen. Der verbleibende, mit dem Wurzelwerk der Pilze versetzte Kaffeesatz wird dann an Gärtnereien etc. als Dünger vertrieben. So werden alle eingesetzten Produktionsmittel wiederverwertet.

Damit Restaurants o.ä. ihre eigenen Pilze züchten können, hat das Unternehmen auch sogenannte Minifarmen entwickelt, dies sind Holzschränke mit Glaseinbauten, in denen die Pilze sichtbar wachsen.

Der Preis für eine Minifarm liegt zurzeit zwischen 1000 und 2500 € und ist abhängig von den Werkstoffkosten.

Das Unternehmen hatte sich zunächst auf den Anbau und Vertrieb von heimischen Austernpilzen und der Minifarmen spezialisiert. Während der Corona-Pandemie hat es das Angebot erweitert und bietet inzwischen auch für den Verbraucher Pakete für die Eigenzucht von Pilzen an. Neben den einheimischen Austernpilzen sind auch asiatische im Angebot, wie Austernpilze in Pink und Gelb.



Mehr Informationen darüber findet ihr auf der Website:

[Home - Fryslân Fungies - Austernpilze auf Kaffeesatz anbauen \(fryslanfungies.nl\)](https://www.fryslanfungies.nl)