



Nãm Mushroom

Nãm Mushroom, atualmente sediada em Lisboa, atua na indústria do retalho, tendo como objetivo criar uma comunidade de agricultores urbanos para desenvolver a economia circular




Breve descrição da Prática

Criada em parceria com a Delta Cafés, a Nãm Mushroom é uma *startup* portuguesa que tem como principal objetivo combater o desperdício das borras de café. Assim, a Delta Cafés recolhe as borras de café, outrora consideradas como lixo, e a Nãm transforma-as em cogumelos frescos e orgânicos. A borra de café serve como fertilizante na produção dos cogumelos. Ademais, o desperdício resultante da produção dos cogumelos origina um fertilizante para cultivo de frutas ou legumes.

Boas práticas implementadas

- Reutilização da borra de café (“lixo”) para a produção de cogumelos orgânicos, evitando que a borra de café seja encaminhada para um aterro.
- Palestras a escolas e visitas guiadas da quinta sobre a temática da economia circular.
- Promoção de práticas ligadas à economia circular.
- Reaproveitamento do desperdício proveniente da produção de cogumelos.

Principais Conquistas

-  Fornecimento de cogumelos orgânicos a mais de 100 espaços de restauração.
-  Capacidade de transformar 3 toneladas de borras de café por mês em 1 tonelada de cogumelos por mês.
-  Produção de 4 toneladas de fertilizante natural.

Galeria

