Augosto, werknemer sol y café: sommige boeren komen hier, denkend dat hun koffie op 14% zit en dat ze dus nog maximum enkele uurtjes moeten drogen. Hun koffie blijkt dan op 18% te zitten en dan moeten ze nog lang drogen (met wat pech overnachten, als er geen zon is of als het regent). Dit kost hen geld voor overnachting, eten en tijd.

Over sol y café: Cenficafe is grote cooperativa die geholpend heeft met de opstart in 2002.

Elk jaar worden in februari de prijzen vastgelegd, alle cooperatieven hebben normaalgezien dezelfde prijzen “precio justo”.

Lenin skypes

planning komende dagen: morgenvroeg chirinos, zondag buitreira

nut project + boeren niet betalen maar koffiefeds

documenten vlir promotor, maakt dat uit wie?

afwijkende waarden uit kalibratiecurven weggooien: beter enkele waarden compleet fout dan alles een beetje fout

wat doe ik met de meters? distribueren? in chirinos willen ze er sowieso (victor ronald, miguel,...), sol y cafe? casa? yapangos?

industriele meter meenemen naar belgie?

alleenrecht sol y café niet goed, gaat cenfrocafe kapotmaken

massaproductie vaste plaatsen, draadjes, capaciteit verandert enorm. Denk dat duponts van vaste lengte aankopen in china ook prima idee is. Lokale productie is zever en maakt ons product enkel duurder en slechter.

pergamino moeilijk te verkrijgen, meestal te nat, duurt superlang om te meten, moet ook telkens product aan boer uitleggen

ander prototype nodig voor pergamino, grotere afstand tussen platen lijkt niet te werken, voorlopig. Wel nog te weinig metingen gedaan

oude meter getest, lijkt te werken. Code moet mss aangepast worden want kalibratiewaarden verdwijnen, 123 te makkelijk?

Bienvenida moet weg uit menu!

Oro meenemen naar Belgie

filmpje maken, chirinos, pergamino is voorlopig alles wat nog op de planning staat.

Impedantiemeter fixen in België.

ranges geven ipv getal

beurs nog eens vragen

filmpje maken

cooperatieven vergelijken, ook lidmaatschap prijzen enzo

voor wie welke meter nuttig

sol y cafe distribueert aan eigen boeren

doodle

boeren vragen: hotel slapen bij drogen

* Sol y café meters uitdelen
* Sol y café filmpje maken
* Chirinos metingen doen
* Chirinos prijzen vragen
* Cenfrocafé prijzen vragen
* Met Gerardo babbelen over de prijs
* Muestras prepareren voor in Chirinos

Vergadering om de toekomst omtrent het vochtigheidssensorproject te bespreken. Waar zit het nut van dit toestel nog? Hoe pakken spelen we in op de werkwijze van de boeren? Hoe ziet de toekomst met Humasol eruit? Moeten er nog technische veranderingen komen? Moet er geswitcht worden naar pergamino? Hoe zit het met massaproductie? Nieuwe projectstudenten of zelfde team behouden? Postgraduaatstudenten?