



## Highlights circulaire oplossing

# Pannenkoekenhuys de Molen

Pannenkoekenhuys de Molen is een pannenkoekenrestaurant in Scharendijke. Het restaurant ligt naast de stenen Korenmolen De Lelie uit 1868. Het restaurant biedt plaats aan gasten van alle leeftijden.

Er zijn rustige hoekjes bij de haardkachel en stamtafels waar iedereen kan aanschuiven. In het Pannenkoekenhuys serveren ze allereerst en vooral heerlijke pannenkoeken. Maar ook andere snack staan op het menu.



## Uitdaging



### Vraagstuk

Pannenkoekenhuys De Molen heeft als doel haar milieu impact te verlagen door zo duurzaam mogelijk om te gaan met afval en energie. Plastic, papier, glas en restafval wordt gescheiden ingezameld, maar voedselrestanten als koffiedrab en swill nog niet. Ook is het pand de laatste jaren flink verduurzaamd met o.a. zonnepanelen, Ledverlichting en energiezuinige keukenapparatuur. Het restaurant is nog op zoek naar nieuwe manier om energie te besparen en van het gas af te gaan.



### Circulaire oplossing

De koffiedrab wordt apart gescheiden. Bidfood neemt dit retour en laat dit door GRO verwerken tot oesterzwam snacks die Pannenkoekenhuys De Molen op de menukaart heeft gezet. Zo is de cirkel weer rond. Ook wordt er gezocht naar mogelijkheden om de voedselrestanten (Swill) apart te scheiden en circulair te laten verwerken en is een onderzoek gestart om aan de hand van warmtepompen (bijna) volledig gasloos te worden.



### Samenwerking

Er is een samenwerking gestart met Bidfood voor het retour nemen van de koffiedrab. Ook wordt er samengewerkt met Gro voor het afnemen van circulaire oesterzwam snacks.



### Toegevoegde waarde

#### Bedrijf

Duurzame uitstraling richting gasten

#### Mens

Gezondere, vegetarische snacks op de menukaart

#### Milieu

Minder restafval door het apart inzamelen van koffiedrab



### Geleerde lessen

Een aantal maatregelen zijn eenvoudig door te voeren (inzamelen koffiedrab). Maar bij sommige maatregelen moet je rekening houden met een langer proces, zoals het inzamelen van voedselrestanten vanwege logistieke uitdagingen.



# Keten



## 9R Strategieën

### Reduce

Minder restafval doordat voedselresten en koffiedrab gescheiden worden ingezameld en niet meer bij het restafval belanden.

### Recycle

Koffiedrab wordt hergebruikt voor het kweken van oesterzwammen, waarna de oesterzwammen worden gebruikt voor vegetarische snacks.



# Financieel

## Investing en opbrengst

### Verwachte investering:

Nader te bepalen.

### Verwachte opbrengst:

€200,- per jaar minder kosten aan restafval. Daarnaast wordt de impact op het milieu lager. De opbrengst van de warmtepomp is nog niet precies bekend.

<b>Circulaire economie</b> 	<b>Slimmer gebruik van materialen en productie</b>	<b>R0 Refuse</b>	Materiaal afwijzen
		<b>R1 Rethink</b>	Heroverwegen van consumeren materialen
		<b>R2 Reduce</b>	Verminderen gebruik van materialen
	<b>Levensduur van producten en materialen verlengen</b>	<b>R3 Re-use</b>	Hergebruik van materialen
		<b>R4 Repair</b>	Materialen repareren voor langer gebruik
		<b>R5 Refurbish</b>	Materialen opknappen voor langer gebruik
		<b>R6 Remanufacture</b>	Gebruik materiaal in een nieuw product met dezelfde functie
		<b>R7 Re-purpose</b>	Gebruikte materialen een andere functie geven bij hergebruik
	<b>Nuttige toepassing van materialen</b> <b>Lineaire economie</b>	<b>R8 Recycle</b>	Materialen recyclen
		<b>R9 Recover</b>	Materialen terugwinnen i.p.v. verbruiken



2022

Koffiedrab wordt al ingezameld



2023

- Voor het inzamelen van voedselrestanten wordt gewerkt aan het tackelen van logistieke uitdagingen in de keuken
- Voor de warmtepomp zijn we nog bezig met de offertes en de business casus