



Highlights circulaire oplossing

Strandpaviljoen de Haven van Renesse

In deze pilot nemen zes strandpaviljoens onder de Vereniging van Strandpaviljoenhouders Schouwse Kust (VSSK) mee. Initiatiefnemer van het project is De Haven van Renesse. Andere deelnemende paviljoens zijn Our Seaside, Zuid-Zuid-West, De Branding, Sand & Pepper en Beachclub Perry's.

In de keuken van De Haven van Renesse wordt gekookt met verse producten uit de regio. Smaken uit de streek worden met veel enthousiasme en passie voor Zeeland vanuit de kombuis gepresenteerd aan de gasten. Het jaarrondpaviljoen is een locatie waarin gezelligheid, gastvrijheid en historie centraal staan. De Haven van Renesse is genoemd naar een natuurlijke haven, die ooit lag tussen het watergat en de oude moolweg.



Uitdaging



Vraagstuk

Het verminderen van restafval en het hergebruik van schaal- en schelpdieren, sinaasappelschillen, koffiedrab en overige voedselrestanten door het aanbieden van deze afvalstromen bij een (lokale) partij die deze circulair verwerkt.



Circulaire oplossing

Koffiedrab/sinaasappelschil wordt opgehaald door de leverancier, circulair verwerkt door ketenpartners en komen daarna als product terug op het menu. Swill wordt omzet tot groen gas. Dit doen ze zelf via een afvalverwerker. Mogelijkheden met schelpdieren afval wordt verder onderzocht.



Samenwerking

Ketenpartners waarmee wordt samengewerkt zijn naast de strandpaviljoens o.a. leveranciers, afvalverwerkers, producenten van circulaire producten, de gemeente, kennisinstellingen en brancheverenigingen.



Toegevoegde waarde

Bedrijf

Een toekomstig bestendig bedrijf met een duurzaam verdienmodel.

Mens

Vergroten van de leefbaarheid van de aarde voor de mensen door een duurzame menukaart.

Milieu

Het behoud van de waarde van grondstoffen en het verminderen van CO2.



Geleerde lessen

Bepaalde afvalstromen zijn eenvoudig te implementeren. Samenwerking met ketenpartners is hierbij van belang. Andere stromen kennen nog geen (lokale) oplossing en vergen nader onderzoek.



Keten



9R Strategieën

Reduce

Reductie van CO2 uitstoot door minder rijbewegingen. Afval gaat met retourlevering van leverancier mee. Dit bespaart jaarlijks 2.400 KG CO2 per jaar.

Re-purpose

49.300 KG restafval wordt circulair verwerkt: 5.550 KG koffiedrab, 7.250 KG sinaasappelschillen, 36.500 swill en in de toekomst hopelijk ook 25.600 KG schaal- en schelpdieren.



Financieel

Investing en opbrengst

Verwachte investering:

€1.000 euro. De kosten van het inzamelen van swill liggen iets hoger dan inzameling van restafval.

Verwachte opbrengst:

Circa €2.000 euro. Sinaasappelschillen en koffiedrab door de groothandel laten meenemen in het retourtransport scheelt jaarlijks circa. €2.000 euro aan afvalkosten.

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



PLANNING

Januari - Februari 2021

Meeting hoeveelheid swill, schaal- en schelpdieren, koffiedrab en sinaasappelschillen

Maart - April 2021

Gesprekken met stakeholders (groothandel, afvalverwerker, leveranciers) om mogelijke oplossingsrichtingen te bespreken

Mei 2021

Keuze uit diverse oplossingsrichtingen

Juni 2021

Doorvoeren gekozen oplossingen

Augustus 2021

Eerste evaluatie van de ervaringen

September 2021

Bijsturing n.a.v. evaluatie

December 2021

Evaluatie bijsturing