



Highlights circulaire oplossing De Brass

In De Brass voel je de passie voor lekker eten en drinken. Je geniet er van een middag of avond heerlijk tafelen of een avondje uiteten met vrienden of familie. De Brass serveert lunch op het terras in de leukste straat van Goes of gezellig binnen in het restaurant.

De gepassioneerde keukenbrigade, onder leiding van Chef-kok en eigenaar, Jeroen van Waarde, werkt met verse, lokale en zoveel mogelijk biologische producten. In De Brass dineren staat garant voor een gezellige avond uit, er wordt gewerkt met veelal lokale leveranciers en verse seizoen producten, verse vis en natuurlijk creatieve vegetarische gerechten.



Uitdaging



Vraagstuk

Een bedrijf die reststromen weer waardevol maakt en samenwerkt met lokale partners aan korte ketens en duurzame energie.



Circulaire oplossing

Er wordt gewerkt met vier soorten oplossingen; vermijden van gebruik van grondstoffen, investeren in lokale en hernieuwbare energie, bewustwording van team en gasten en het scheiden van grondstoffen.



Samenwerking

Samen met leveranciers en lokale ondernemers kijken we naar het voorkomen van verpakkingen en mogelijkheden om slim samen te werken aan verduurzaming van de lokale horeca.



Toegevoegde waarde

Bedrijf

Door bepaalde producten niet meer in te kopen kunnen afval en kosten worden vermeden.

Mens

Door medewerkers en gasten onderdeel te maken van de oplossing ontstaat er bewustwording en inzicht.

Milieu

Plastic en verpakkingen worden vermeden en reststromen worden hergebruikt.



Geleerde lessen

We hebben geleerd dat er vanuit samenwerking veel kan en dat dit tegelijkertijd langdurige trajecten kunnen zijn, mede door de afhankelijkheid van diverse partijen. Dit vergt soms een lange adem en doorzettingsvermogen.



Keten



9R Strategieën

Refuse

Door rietjes niet meer als vanzelfsprekend aan te bieden wordt de productie, vervoer en het afval van zo'n 4000 rietjes per jaar vermeden.

Rethink

Mede dankzij gesprekken tussen De Brass en een lokale leverancier is een landelijke groothandelaar overgestapt van eenmalige verpakkingen naar een wisselkrat systeem.

Recycle

Door het scheiden van afval bij de bron neemt het restafval fors af en worden grondstoffen hoogwaardiger hergebruikt.



Financieel

Investing en opbrengst

Verwachte investering:

Tussen de € 0,- en € 10.000,-

Verwachte opbrengst:

Door het gebruik van een wisselkratsysteem tussen een landelijke groothandelaar en de lokale leverancier worden er per jaar zo'n 520 grote kartonnen dozen vermeden. Met het scheiden van PMD en GFT kunnen er 832 zakken aan restafval per jaar vermeden. Dat betekent dat deze grondstoffen hoogwaardig(er) gerecycled kunnen worden en dat verbranding van deze grondstoffen kan worden voorkomen.

De Brass is een all-electric restaurant. Dat wil zeggen dat er geen gebruik wordt gemaakt van gas. Het elektriciteitsverbruik ligt daarmee hoger dan het gemiddelde restaurant. Wanneer dit duurzaam en lokaal wordt opgewekt wordt er ruim 100.000 kilowatt aan opwekken en gebruik van grijze energie per jaar vermeden.



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 Lineaire economie	R8 Recycle	Materialen recyclen
R9 Recover		Materialen terugwinnen i.p.v. verbruiken	