

Greenhouse Utrecht; showcase voor een circulair restaurant

02-05-2018 10:21

Bedrijven willen steeds duurzamer werken. Dat wordt gevraagd vanuit de maatschappij en blijkt, vaak op termijn, kostenbesparend te werken. Maar hoe pak je dat aan? In ontmoetingscentrum The Green house in Utrecht wordt er naar gestreefd om een circulaire bedrijfsvoering te realiseren. Over alle aspecten wordt nagedacht. Dat leidt tot een showcase vol met voorbeelden voor een bijzonder duurzaam restaurant.

Albron leisure is een van de fouders van circulaire concept 'The Green House' in Utrecht. Over 15 jaar moet deze locatie, vlak naast Utrecht CS, weer weg. De noodzaak voor circulair concept is daarmee nog relevanter geworden. Albron is graag bereid om kennis te delen over de keuzes die zij hebben gemaakt om het concept zo hernieuwbaar mogelijk te maken. We pikken er zes adviezen uit:

1. [caption id="attachment_54722" align="alignright" width="300"]



een kijkje in de (open) keuken. Alles is transparant[/caption] **Circulair koken** De gasten zien op de menukaart welke impact hun keuze heeft op 3 aspecten: 1) CO₂, 2) vitaliteit en 3) lokaal geproduceerd. Er wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van producten uit de regio. Zo is er bijvoorbeeld geen sinaasappelsap verkrijgbaar (komt van ver) De koks passen hun menu aan aan de producten die in het seizoen beschikbaar zijn. Ook koken zonder afval is een nobel streven. Aan leveranciers wordt gevraagd om onnodige verpakking te vermijden en organisch afval wordt vercomposteerd. Er is een composteerapparaat in bestelling waarmee niet alleen het eigen restproduct, maar ook de left-overs van omliggende restaurants worden verwerkt. De droge stof kan worden verkocht. Afval is geld waard.

2. [caption id="attachment_54711" align="alignright" width="300"]



de houtoven[/caption] **De stekkerloze**

keuken Er wordt naar gestreefd om het energieverbruik omlaag te brengen. In de traditionele horecakeuken worden veel apparaten gebruikt die op stroom werken. In The Green House werd de keukenbrigade uitgedaagd om te bekijken welke apparaten kunnen worden vermeden. Zo is er een houtoven, waar eigenlijk best wel veel mee kan worden klaargemaakt. (blijkt in de praktijk.) Het hout voor deze oven wordt geleverd door Staatsbosbeheer.

3. **Glas** Waar mogelijk wordt porselein en aardewerk servies zoveel mogelijk vervangen door glas. Deze laatste is als grondstof goed recyclebaar. Dus als een kopje kapot gaat, of vervangen moet worden, dan heb je met glas de beste keuze gemaakt.
4. [caption id="attachment_54712" align="alignright" width="300"]

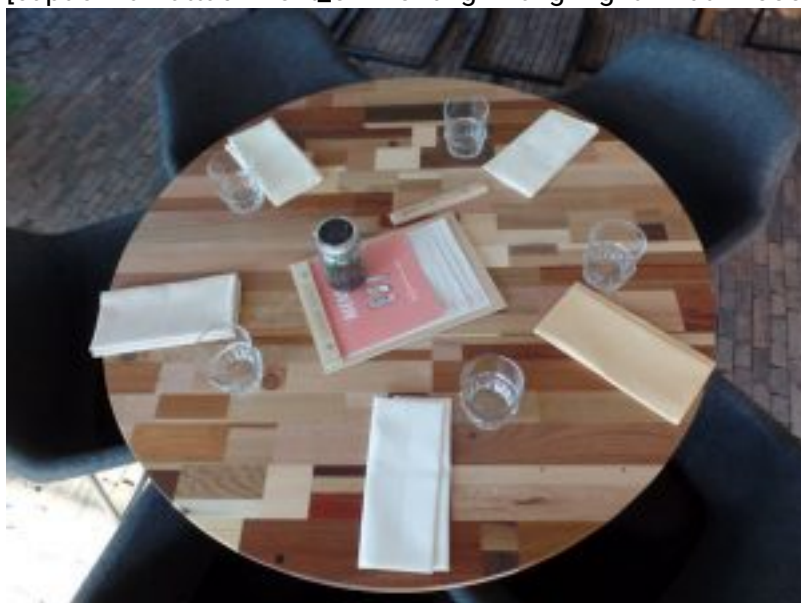


de kruidenkas[/caption] **Eigen kweek van**

kruiden Circulair denken kan ook een kwaliteitsimpuls geven aan je gerechten. Dat ontdekken we in de kruidenkas. Deze is in de nok van het gebouw gesitueerd, waar voldoende licht beschikbaar is. Verser kun je de kruiden voor de keukens niet krijgen! Ernest van de Voort van Albron noemt nog een voordeel: "Voor planten die groeien heb je geen koeling nodig." Er wordt een breed assortiment opgekweekt, die de koks naar hartenlust kunnen gebruiken in hun creaties. Wij worden o.a. verrast door een muntplantje dat de smaak heeft van After Eight.

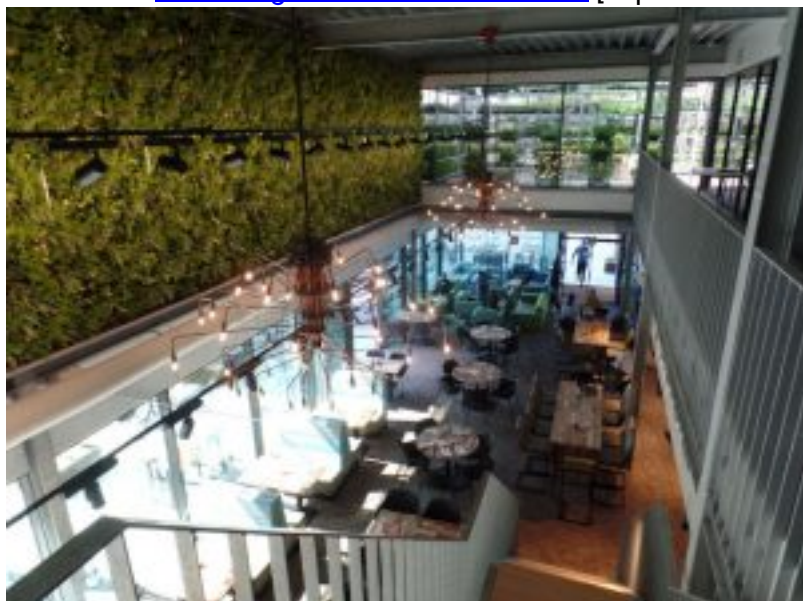
5. **Vleesconsumptie** Het is inmiddels wel bekend dat de productie van vlees een relatief grote impact heeft op CO2 productie. In het restaurant wordt vlees niet verbannen, maar er wordt wel zuinig mee omgegaan. De gerechten met vlees worden samengesteld in een verhouding van 20% vlees en 80% plantaardige producten. Dat heeft niet alleen een milieu-impact maar levert ook een kostenbesparing op omdat groenten per kilo nu eenmaal goedkoper zijn dan vlees. Voor het rundvlees worden Heckrunderen uit de omgeving ingezet.

6. [caption id="attachment_54713" align="alignright" width="300"]



servetten van hergebruikt materiaal[/caption] **Servetten van hergebruikt materiaal** Er liggen stoffen servetten op de tafels. Wat opvalt is het kleurverschil van de servetten. Dat komt omdat de servetten zijn gemaakt van stof die door de wasserij al waren afgeschreven. Nu krijgen ze nog een tweede leven als servet.

In dit artikel is slechts een selectie van keuzes toegelicht. Albron ziet The Green House als showcase voor een duurzame bedrijfsvoering. Er staan sessies op de planning om de kennis op dit gebied te delen. The Green House is daarvoor nu de aangewezen locatie; vol praktijkvoorbeelden en met volop experimenteerruimte. Meer informatie: www.thegreenhouserestaurant.nl [caption id="attachment_54710" align="alignright" width="300"]



The Green House[/caption]

Samenwerkingspartners Strukton, Ballast Nedam en Facilicom hebben [Albron](#) gevraagd om op deze locatie een op circulaire filosofie gebaseerd horeca-concept te ontwikkelen en te exploiteren gedurende die 15 jaar. Het betreft geen traditioneel huurcontract, maar een samenwerkingscontract waarin bijvoorbeeld ook is vastgelegd dat de omgeving gezamenlijk gemanaged wordt.

Albron leisure