

09.03.2022 – 09:32 Uhr

## FHNW; Hochschule für Technik: Neues Leben für alte Pfannen

Anbei erhalten Sie eine Medienmitteilung der Hochschule für Technik FHNW.

Medienmitteilung, 9. März 2022

### Neues Leben für alte Pfannen

**Energie- und Umwelttechnik-Student Dominic Müller hat es sich zum Ziel gesetzt, die Theorie der Kreislaufwirtschaft in die Praxis umzusetzen. Daraus ist ein Startup entstanden, das ausgedienten Bratpfannen dank einer neuen Beschichtung den Weg in die Metallsammlung erspart.**

Alle, die regelmässig Rösti kochen oder Eier braten, kennen es: auch bei der besten Bratpfanne lässt die Qualität der Antihafbeschichtung mit der Zeit nach, und das Bratgut klebt. Was tun? Bisher gab es eigentlich nur eine Lösung: die Pfanne in den Recyclinghof bringen und eine neue kaufen. Doch besonders nachhaltig ist das nicht, denn eine Metallpfanne herzustellen oder einzuschmelzen, kostet hohe Mengen an Energie. Eine Bratpfanne allein klingt vielleicht nicht nach viel – doch jährlich werden in der Schweiz über eine Million beschichtete Pfannen entsorgt, obwohl der grösste Teil davon abgesehen von der Antihafbeschichtung noch völlig intakt wäre.

Dominic Müller, Student der Energie- und Umwelttechnik an der Hochschule für Technik FHNW, ist vom Prinzip der Kreislaufwirtschaft überzeugt. Deren Leitsatz lautet: Bevor ein Produkt rezykliert wird oder gar im Müll landet, soll es möglichst lange verwendet, wiederverwendet und repariert werden. «Es ist mir ein Anliegen, etwas Konkretes zu machen, die Theorie der Kreislaufwirtschaft auch praktisch umzusetzen», erklärt Müller. Beim Röstibraten kam Müller eine Idee. Könnten nicht auch beschichtete Bratpfannen aufgewertet werden?

Pfannenbeschichtungen gibt es schon seit Jahrzehnten – aber bislang gibt es keine Möglichkeit für Privatpersonen, ihre Pfannen neu beschichten zu lassen. Die Idee liess Müller nicht mehr los. Obwohl er noch mitten im Studium stand, machte er sich an die Arbeit, ein Jungunternehmen zu realisieren.

### Vom Gemüseretter zum Unternehmer

Dominic Müller ist ein Machertyp und will etwas bewegen. Im Studium organisierte er etwa kurzerhand für einen befreundeten Bauer, der für den Grosshandel ungeeignetes Gemüse nicht einfach vernichten wollte, verschiedene Hofaktionen sowie einen Hofverkauf vor der FHNW. Mit Erfolg: 60 Tonnen Gemüse wurden so verkauft, das ansonsten in der Kompostieranlage gelandet wäre.

«Die Frage *Warum mache ich das?* stand bei mir schon immer im Fokus», sagt Müller. Das war auch ein Grund, warum er sich im Studium für die Vertiefungsrichtung «Nachhaltiges Wirtschaften und Cleantech» entschieden hat: Die Motivation, Produkte und Dienstleistungen so zu verbessern, dass sie den Zielen der Nachhaltigkeit gerecht werden. «Im Studium habe ich gelernt, in grösseren Systemen zu denken und die Umweltrelevanz in einem ganzheitlichen Kontext zu berechnen. Damit reifte der Entschluss, eine nachhaltigere Lösung für ein Problem zu finden, das jeder kennt», sagt Müller. Und so kam er schliesslich auf das Konzept für RePan.

Kurz nach dem Start reichte Dominic Müller seine Idee bei der Swiss Sustainability Challenge ein. Beim Wettbewerb der FHNW und der Lebensversicherungs-Gesellschaft Pax können Personen oder Teams mit Projekten teilnehmen, die sich für soziale und ökologische Nachhaltigkeit einsetzen. Die Teilnehmenden können nicht nur Preisgelder gewinnen, sondern werden auch dabei gefördert, ihre Projektideen auszuarbeiten und erfolgreich umzusetzen. «Wir waren noch nicht ganz so weit, um den ersten Platz zu gewinnen – aber das Coaching und das Feedback der Experten haben das Projekt einen grossen Schritt weitergebracht.»

Ein eigenes Unternehmen aufzuziehen, und das neben einem Vollzeitstudium, ist eine Herausforderung. Zurzeit arbeitet Müller an seiner Abschlussarbeit – zum Thema Kreislaufwirtschaft selbstverständlich – und steckt fast ein weiteres Vollzeitpensum in sein Startup. «Der Freiraum und die Modularität des FHNW-Studiums sind ein grosser Vorteil, wenn man ein eigenes Unternehmen aufziehen will. Aber der Schlaf ist manchmal schon etwas knapp», lacht der Jungunternehmer. Er ist aber nach wie vor hochmotiviert und darf sich unterdessen über zwei erste Plätze freuen: Im Januar 2022 gewann RePan den Circular Economy Transition Incubator in der Kategorie «Smart Cities, Industries und Procurement» und den Global Student Entrepreneur Award.

### Regional statt importiert

Heute, anderthalb Jahre nach seiner Gründung, arbeitet bereits ein ganzes Team aus 16 Personen an RePan mit. Sie sammeln gebrauchte Bratpfannen von guter Qualität auf Recyclinghöfen ein. Regionale Partnerunternehmen reinigen diese, entfernen die alte Schicht und beschichten die Pfannen neu mit einer hochwertigen Dreifachbeschichtung. Die frisch beschichteten Pfannen können im Online-Shop und auch bereits in einem Laden erworben werden. Als Fernziel sollen frisch beschichtete Pfannen auch wie gewohnt im Supermarkt erhältlich sein. Die Beschaffung soll von Neuproduktion aus Übersee auf regionale Neubeschichtung umgestellt werden.

«Der nächste Schritt ist aber ein Service für die eigene Pfanne», erklärt Müller. Privatpersonen können künftig ihre Pfannen

einschicken und erhalten die gleiche Pfanne mit einer brandneuen Beschichtung zurück.

Um diese Weiterentwicklung umsetzen zu können, und um das Unternehmen offiziell zu gründen, startet RePan ein Crowdfunding (siehe Kasten). «Ein Studierenden-Budget reicht nicht, um ein echtes Unternehmen aufzuziehen», so Dominic Müller. «Das Ziel des Crowdfunding ist, dass wir den Prozess hochskalieren, die Firma offiziell eintragen und unseren Service auf professionellem Level anbieten können.»

----

### **Lass nichts anbrennen!**

Wer eine wiederbeschichteten RePan Pfanne besitzen möchte, kann das [Crowdfunding von RePan hier unterstützen](#).

Das Crowdfunding wird am 10. März 2022 mit einer Launchparty gestartet: Im Unverpackt Laden Zollfrei in Altstetten gibt es zwischen 14 und 20 Uhr frisch vom RePan Kochteam gebratene vegane Pfannkuchen und die Gelegenheit, die Pfannen und das Team dahinter kennenzulernen.

Weitere Informationen auf [www.repan.ch](http://www.repan.ch)

### **Kontakt und weitere Auskünfte:**

Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW

Hochschule für Technik

Karin Weinmann

Media Relations

T +41 56 202 85 21

[karin.weinmann@fhnw.ch](mailto:karin.weinmann@fhnw.ch)

[www.fhnw.ch/technik](http://www.fhnw.ch/technik)

RePan.ch

Dominic Müller

T +41 77 445 19 70

[info@repan.ch](mailto:info@repan.ch)

[www.repan.ch](http://www.repan.ch)

### **Die Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW**

Die Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW umfasst neun Hochschulen mit den Fachbereichen Angewandte Psychologie, Architektur, Bau und Geomatik, Gestaltung und Kunst, Life Sciences, Musik, Lehrerinnen- und Lehrerbildung, Soziale Arbeit, Technik und Wirtschaft. Die Campus der FHNW sind in den vier Trägerkantonen Aargau, Basel-Landschaft, Basel-Stadt und Solothurn angesiedelt.

Über 13 000 Studierende sind an der FHNW immatrikuliert. Rund 1 300 Dozierende vermitteln in 29 Bachelor- und 18 Master-Studiengängen sowie in zahlreichen Weiterbildungsangeboten praxisnahes und marktorientiertes Wissen. Die Absolventinnen und Absolventen der FHNW sind gesuchte Fachkräfte.

Weitere Informationen auf [www.fhnw.ch](http://www.fhnw.ch)

### **Die Hochschule für Technik FHNW**

Die Hochschule für Technik FHNW bildet an den Standorten in Brugg-Windisch, Muttenz und Olten über 1 800 Bachelor- und Master-Studierende im Ingenieurwesen, in der Informatik und in der Optometrie aus. Beim Vollzeit- oder berufsbegleitenden Studium ist der Praxisbezug zentrales Element der Ausbildung. Gemeinsam mit führenden Unternehmen im In- und Ausland betreibt die Hochschule für Technik FHNW angewandte Forschung und Entwicklung.

Weitere Informationen auf [www.fhnw.ch/ht](http://www.fhnw.ch/ht)

Mit freundlichen Grüßen

Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW

Dominik Lehmann

Leiter Kommunikation FHNW

Bahnhofstrasse 6

5210 Windisch

T +41 56 202 77 28

[dominik.lehmann@fhnw.ch](mailto:dominik.lehmann@fhnw.ch)

[www.fhnw.ch](http://www.fhnw.ch)

**Weiteres Material zum Download**

Bild: [Neukauf vs. RePan.jpg](#)

Bild: [RePan Team.jpg](#)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004717/100886180> abgerufen werden.