

HERBRUIKBARE ALTERNATIEVEN VOOR WEGWERPPORTIEVERPAKKINGEN



Voor horecazaken die gebruik maken van specerijen (zout, suiker, peper, olie, azijn enz.) of bijgerechten (melk, saus, koekjes, chocolade, snoep enz.).

Voor levensmiddelenbedrijven die hun klanten willen aanzetten tot het gebruik van 'zero afval' voeding en materiaal.



VOORDELEN VOOR UW ETABLISSEMENT

1. UW MILIEU-IMPACT EN KOSTEN VERLAGEN

Portieverpakkingen zijn heel gebruikelijk in horecazaken die afhaalmaaltijden aanbieden. Deze verpakkingen zijn zeer klein maar talrijk en vertegenwoordigen een aanzienlijke hoeveelheid afval (plastic, papier en aluminium). Voor eenzelfde hoeveelheid product genereren deze afzonderlijke porties 2 tot 7 keer meer afval dan in grote verpakkingen. In de meeste gevallen is er een **directe relatie tussen de prijs en de hoeveelheid verpakkingsafval**: hoe meer afval, hoe hoger de prijs.¹

Wist u dit?

Met herbruikbare verpakkingen (suikerpot, pepervaatje, melkkan enz.) kunt u al dat kleine afval voorkomen. **Wanneer de horecazaak of de klant de gerechten of dranken zelf met mate op smaak brengt, zal er bovendien minder voedsel verspild worden en zakt de overconsumptie van vet en zout.** Daarnaast kan het etablissement zijn kosten verlagen door te besparen op de eenheidsprijs van porties melk, suiker, zout, peper en olie: **portieverpakkingen zijn tot 8 keer duurder voor een horecazaak dan dezelfde producten in grotere verpakkingen** (zie het voorbeeld voor melk hieronder).

2. UW IMAGO VERBETEREN EN KLANTEN BINDEN

Als u specerijen en bijgerechten aanbiedt zonder deze kleine verpakkingen, heeft dat een positieve invloed op het milieuvriendelijke imago van uw etablissement.



Het duurt even voor klanten gewend zijn aan het gebruik van herbruikbare verpakkingen in plaats van portieverpakkingen. Toch zullen klanten de aanwezigheid van suikerpotten, pepervaatjes, olie-en-azijnstelletjes en andere herbruikbare verpakkingen op prijs stellen: deze voorwerpen versieren uw etablissement en kunnen bepaalde producten valoriseren, zoals lokale producten (bijvoorbeeld: melk), gelabelde producten (fairtrade/biologisch), ambachtelijke producten (bijvoorbeeld: mayonaise) of zelfgemaakte producten (bijvoorbeeld: koekjes).

3. ANTICIPEREN OP DE REGELGEVING EN DE TRENDS IN DE SECTOR

De Europese richtlijn inzake het verbod op plastic voor eenmalig gebruik² voorziet in een aanzienlijke vermindering van het gebruik van wegwerpverpakkingen voor levensmiddelen.

¹ Ecoconso (2013), « [Des pauses-café et des collations sans déchets](#) »

² Europees Parlement (2018): '[Europese Richtlijn 2018/0172 COD](#) - vermindering van de effecten van bepaalde kunststofproducten op het milieu'

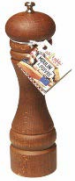


Verscheidene Brusselse etablissementen vermijden nu al portieverpakkingen: Stanhope Hotel Brussel (botervlootjes, melkkannen ...), Boentje Café (suikerpotten), Le Local (olie-en-azijnstelletjes), Makisu (sauskanen).

Er zijn veel alternatieven voor portieverpakkingen: **de te verkiezen verpakking zal afhangen van het product** (vloeibaar, vast, vet ...).

3 manieren om de oplossingen te implementeren:

1. De herbruikbare verpakkingen (suikerpotten, botervlootjes, olie-en-azijnstelletjes, ketchuppotten enz.) worden op verzoek van de klant ter beschikking gesteld. **Ideale oplossing om het gebruik van specerijen en bijgerechten te beperken.**
2. De verpakkingen worden ter beschikking gesteld van de klanten in een **zelfbedieningsruimte**. Communiceer over de zero afval-benadering van het merk en **adviseer de klant om zich met redelijke hoeveelheden te bedienen**.
Voordelen: eenvoudig te beheren (centralisatie van de verpakkingen) en gebruiksvriendelijk. **Ideale oplossing om de klant bij de service te betrekken.**
3. De nodige verpakkingen worden **op elke tafel gezet** (zoutvaatje, pepervaatje enz.), zodat de klant zich niet hoeft te verplaatsen. **Voorkeursoplossing voor restaurants**. Voor deze optie zijn meer verpakkingen nodig.

Naast de onderstaande leveranciers zijn de verpakkingen beschikbaar op [2dehands](#) en op markten/rommelmarkten.

Voorgestelde oplossing	Keuzecriteria	Aankoopkosten van de verpakkingen en producten	Rentabilisering van het materiaal	Leveranciers van verpakkingen
Peper- en zoutvaatjes 	Stevig Eenvoudig schoon te maken Mogelijkheid om biologische peper te valoriseren	Zoutvaatje: vanaf € 5/stuk Fijn zout in pakken van 1 kg : € 3,8/kg Pepervaatje: vanaf € 4/stuk Peper in pakken van 1 kg : € 36,95/kg.	Zout in portieverpakkingen (1 g) : € 15/kg Zoutvaatje rendabel vanaf de 1ste kg gebruikt zout Peper in portieverpakkingen (0,2 g) : € 164/kg Pepervaatje rendabel vanaf de 1ste kg peper	Verre et couvert Blokker LP Horeca Ah ! Table ! Peugeot
Olie-en-azijnstel 	Mooi Mogelijkheid om: <ul style="list-style-type: none"> - de hoeveelheid afval te verminderen door olie/azijn in bulk of met statiegeld te kopen - de flessen olie/azijn direct zo aan de klant aan te bieden (minder werk om de olie-en-azijnsetletjes te vullen) - biologische oliën en azijn te valoriseren 	Olie-en-azijnstel vanaf € 3/stuk Biologische olijfolie in bulk (prijs Bionaturels): € 6,57/l Biologische witte wijnazijn in bulk (prijs Bionaturels): € 2,66/l	Olijfolie in portieverpakkingen (10 ml) : € 15/l Azijn in portieverpakkingen (10 g) : € 6,21/kg. Olie-en-azijnstel rendabel vanaf de 1ste liter olie/azijn	La Vaisselle au Kilo Verre et couvert
Botervlootje 	Praktisch en goede bewaring van de boter Verkrijgbaar in kleine en grote formaten Mogelijkheid om lokale en/of biologische boter te valoriseren	Klein botervlootje: vanaf € 1/stuk Groot botervlootje: tussen € 5 en 20/stuk Hoeveboter (1 kg) : € 6,50/kg	Boter in portieverpakkingen (10 g) : € 9,58/kg. Klein botervlootje rendabel vanaf de 1ste kg boter Groot botervlootje rendabel vanaf de 2de kg boter	Kilner Vega-direct

<p>Herbruikbare sauskan of knijpfles</p> 	<p>Verkrijgbaar in roestvrij staal, keramiek, porselein</p> <p>Mogelijkheid om verschillende lokale/ambachtelijke producten te valoriseren (mayonaise, tartaar enz.)</p>	<p>Sauskan: € 2/stuk</p> <p>Knijpfles: € 0,89/stuk</p> <p>Biologische ketchup (450 ml): € 7,16/l</p> <p>Biologische mayonaise (600 g): € 8,30/kg</p>	<p>Ketchup in portieverpakkingen (10 g): € 8,90/kg</p> <p>Mayonaise in portieverpakkingen (10 g): € 9,60/kg</p> <p>Sauskan rendabel vanaf de 2de liter saus</p> <p>Knijpfles rendabel vanaf de 1ste liter saus</p>	<p>Finarome</p> <p>Nisbets</p> <p>Matériel-Horeca</p>
<p>Suikerstrooier of pot met fijne suiker of suikerklontjes</p> 	<p>Personaliseerbare en creatieve verpakkingen</p> <p>Stevig en gemakkelijk schoon te maken</p>	<p>Suikerstrooier vanaf € 4/stuk</p> <p>Biologische bietsuiker (500 g) : € 3,38/kg</p> <p>Blonde rietsuiker in bulk (prijs Interbio): € 1,85/kg</p>	<p>Suiker in portieverpakkingen (4 g): € 4,07/kg</p> <p>Suikerstrooier rendabel vanaf de 2de kg suiker</p>	<p>LP Horeca</p> <p>Verre et couvert</p>
<p>Melkkan</p> 	<p>Verkrijgbaar in roestvrij staal, keramiek, porselein</p> <p>Mogelijkheid om een lokaal product te valoriseren en verschillende soorten melk aan te bieden (volle melk, halfvolle melk, sojamelk, amandelmelk enz.)</p>	<p>Melkkan: tussen € 5 en € 15/stuk</p> <p>Biologische melk uit de Ardennen: € 1,20/l</p>	<p>Melk in portieverpakkingen (7 ml): € 10,1/l</p> <p>Melkkan rendabel vanaf de 1ste liter melk</p>	<p>LP Horeca</p> <p>The Bootik</p>
<p>Chocolade, koekjes in een hermetische pot</p> 	<p>Mogelijkheid om biologische, ambachtelijke, zelfgemaakte producten in bulk te kopen</p> <p>Presenteren in een transparante of versierde verpakking, afgesloten met een hermetisch deksel (voor de bewaring)</p>	<p>Glazen pot: € 17/stuk</p> <p>Veganistische/biologische koekjes Les boudines: ongeveer € 19/kg</p> <p>Biologische/fairtrade/ambachtelijke chocolade in bulk Kako: tussen € 47 en € 70/kg</p>	<p>Gepersonaliseerde koekjes: € 27,84/kg</p> <p>Potten rendabel vanaf de 2de kg koekjes</p>	<p>Chiner</p>
<p>Jam en choco in bulk</p> 	<p>Mogelijkheid om zelfgemaakte producten aan te bieden, ingekocht in grote verpakkingen en/of in statiegeldpotten</p>	<p>Ambachtelijke jam (225 g): € 13,3/kg</p> <p>Fairtrade chocopasta (400 g): € 6,95/kg</p>	<p>Jam in portieverpakkingen (20 g): € 13,9/kg</p> <p>Choco in portieverpakkingen (15 g): € 16,6/kg</p> <p>Grote, goedkopere verpakkingen</p>	<p>Les Délices de Pinchart</p> <p>Carré Délices</p>

UITVOERING

1. Nagaan welke specerijen en bijgerechten u in portieverpakkingen serveert

- Koop specerijen en bijgerechten aan in verpakkingen die aangepast zijn aan uw behoeften (zo groot mogelijk).
- Schaf herbruikbare verpakkingen aan die geschikt zijn voor de betreffende producten.

2. De ruimte in uw etablissement organiseren

Afhankelijk van uw voorkeur, ruimte voorzien voor:

- Een zelfbedieningszone. Plaats specerijen en bijgerechten centraal, op een plaats die gemakkelijk toegankelijk en handig is voor de klanten.
 - Voorbeeld: boter en jam op het ontbijtbuffet, suiker en melk bij de koffiemachine ...
- Een dientafel. Zet de specerijen klaar op tafels op een plek waar de obers voorbijkomen.
- Zet de bijgerechten die uw personeel bij drankjes of desserts moet voegen (koekjes, chocolaatjes of snoepjes voor bij de koffie of thee) in de buurt van de plaats waar ze worden bereid (achter de toonbank, in de keuken).

3. Uw personeel opleiden tot zero afval-ambassadeurs

Train uw personeel in het beheer:

- van de toegang tot de specerijen en bijgerechten: de voorziene verpakkingen moeten gevuld en toegankelijk zijn (in de eetzaal voor de klanten, aan de toog/op de dientafel voor het personeel);
- van de schoonmaak en het vullen van de verpakkingen;
- van de bestellingen van specerijen en/of kleine bijgerechten.

4. Vraag uw klanten om alleen de hoeveelheden te nemen die ze nodig hebben

Communiceer met uw klanten over de ecologische en economische voordelen van grotere verpakkingen: posters in het etablissement, in de zelfbedieningsruimte, op de menukaart, in gesprekken met klanten, publicaties op de website en/of sociale netwerken. Zo maakt u klanten bewust van het thema (over)verpakking en verbetert u hun manier van consumeren.

Om voedselverspilling en overconsumptie te voorkomen, dient u de klant te begeleiden, zodat deze een passende hoeveelheid neemt. Bijvoorbeeld:

- Zet een koffielepel in een suikerpot; vermijd in het algemeen grote lepels (bijvoorbeeld: Boentje Café)

5. Herbruikbare verpakkingen recyclen wanneer ze te versleten of gebroken zijn

Aan het einde van de levensduur van de verpakking (wanneer er een barst of gat in zit enz.), kunt u uw leverancier vragen deze te recyclen of de juiste recyclagemethode gebruiken.