



## LEIDINGWATER AANBIEDEN

Voor **horecazaken** die drank verkopen voor consumptie ter plaatse en/of om te nemen



### VOORDELEN VOOR UW ETABLISSEMENT

#### 1. UW MILIEU-IMPACT EN KOSTEN VERLAGEN

Door uw klanten leidingwater aan te bieden, kunt u de impact van uw activiteit op het milieu aanzienlijk verminderen. Enerzijds **vermindert u uw afval door het gebruik van plastic of glazen flessen** (al dan niet retourneerbaar) te **vermijden**, en anderzijds vermindert u aanzienlijk de vervuiling die verband houdt met het transport van het water en zijn verpakking. Het 'blauwe goud' wordt daarentegen altijd tot aan uw etablissement getransporteerd via het distributienet van Vivaqua. Aangezien de **Belg gemiddeld 127 liter flessenwater per jaar verbruikt**<sup>1</sup>, zal het leidingwater in uw etablissement een aanzienlijke positieve impact hebben.

**Leidingwater kost 200 tot 300 keer minder dan flessenwater**, waardoor u de kosten voor de aankoop van water kunt verlagen. Bovendien **bespaart u op transportkosten** en kunt u **de opslagruijnte optimaliseren** door de opslag van waterflessen in het magazijn en de koelkasten te vermijden.

#### 2. UW IMAGO VERBETEREN EN KLANTEN BINDEN

Door leidingwater aan te bieden, speelt u in op de groeiende vraag van klanten naar water tegen een democratischer tarief dan flessenwater. U kunt uw klanten 'natuurlijk' water aanbieden of water met een smaakje. De democratisering van de waterprijs zal sommige klanten ertoe aanzetten om andere dranken (sappen, bieren, wijn ...) te consumeren, zonder dat dit hun eindrekening beïnvloedt.

Vanuit gezondheidsoogpunt past water beter in een gezonde voeding dan dranken met een hoog suiker- en/of alcoholgehalte, waarvan de schadelijke gevolgen voor de gezondheid steeds beter bekend zijn bij het publiek. Bovendien is de kwaliteit van het leidingwater (zelfs ongefilterd) vaak beter dan het meeste flessenwater, dat te veel mineralen bevat<sup>2</sup>. Vivaqua controleert het water voortdurend op bijna 60 parameters.

Bovendien zal deze ecologisch verantwoorde aanpak uw imago als milieubewust etablissement versterken en u in staat stellen uw klanten beter te binden.

Breng uw water op smaak door het te aromatiseren! U hoeft alleen enkele ingrediënten toe te voegen. Bezoek de volgende sites voor inspiratie:

- [Fraîchement Pressé](#)
- [Flair](#)
- [Chef Simon](#)
- [Elle](#)

<sup>1</sup> Leefmilieu Brussel (2018), 'Minder afval produceren door beter te consumeren - Eenvoudige tips met een grote impact', blz. 14-15

<sup>2</sup> Ibidem

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

Op deze [kaart met meer dan 200 Belgische horecazaken waar het kraanwater gratis is](#), is de Brusselse horeca goed vertegenwoordigd. Sommige bieden alleen leidingwater aan, terwijl andere ook flessenwater verkopen.

In Frankrijk is het in de horecasector verplicht om gratis leidingwater aan te bieden. In het Verenigd Koninkrijk is sinds 2010 een wet van kracht die “restaurants die alcohol serveren, verplicht om hun consumenten gratis leidingwater aan te bieden”<sup>3</sup>.

**Getuigenis van Francesco Cury en Ugo Federico van het restaurant Racines in Elsene (Italiaanse keuken):**

“We hebben een waterfiltratiesysteem geïnstalleerd en we serveren het gratis, plat of bruisend. Het ligt helemaal in de lijn van onze filosofie en onze pogingen om het vrachtvervoer zoveel mogelijk te beperken. Het is toch absurd, al die vrachtwagens die heel Europa doorkruisen om water te leveren! En dan hebben we het nog niet eens over opslag en recyclage ... In België is water soms duurder dan bier, dat nochtans van water gemaakt wordt! Terwijl je water eerlijk gezegd alleen maar hoeft te serveren. In tegenstelling tot wijn, die je moet kiezen, in de kelder leggen, decanteren, en waarvoor je eventueel een sommelier aanwerft. Of koffie, waar je in sommige restaurants zelfgemaakte lekkernijen bij krijgt.”




---

<sup>3</sup> Coduco (2014), “Benchmarkingstudie van systemen om leidingwater aan te bieden in restaurants”, blz. 7

➤ **Het etablissement kan water gratis aanbieden of het verkopen tegen een democratische prijs.**

Bijvoorbeeld: plat water voor € 1/l en bruisend water voor € 2/l → gemiddelde verkoopprijs van € 1,5.

Onderstaande voorbeelden zijn gebaseerd op een horecazaak die 60 klanten per dienst bedient, met een vraag van 20 liter water per dienst (2 diensten per dag, 6 dagen per week geopend; 50 weken per jaar):

VOORGESTELDE OPLOSSINGEN	Keuzecriteria	Uitgaven Investing en aankoop van materiaal	Uitgaven Variabele kosten en werkingskosten	Investeringsrendement	Leveranciers
<b>Kraanwater</b> in een karaf, fles of glas 	Geschikt voor kleine structuren die niet in een waterdispenser willen investeren Regelmatige reiniging van de vaten (karaf, fles, glas) Weinig onderhoud nodig	75 glazen <sup>4</sup> aan € 0,50/stuk: € 37,5 30 karaffen of flessen voor € 1/stuk: € 30 <b>Totaal: € 67,5</b>	Leidingwater: < € 0,01/l	<b>Operationele marge: € 0,99</b> <b>Vanaf 68 l (= € 67,5/€ 0,99)</b> <b>D.w.z. minder dan 2 werkdagen</b>	Karaffen, flessen en glazen: <a href="#">Greenweez</a> <a href="#">Nisbets</a>
<b>Waterdispenser</b> 	Geschikt voor etablissementen met een hoog waterverbruik. Verkrijgbaar met of zonder toevoeging van gas en/of waterkoeling. Moet worden aangesloten op het waterdistributienet en op een stopcontact.	Waterdispenser: € 600 tot € 1500 + Installatiekosten: € 200 tot € 300 → Gemiddeld € 950 75 glazen: € 37,5 30 karaffen: € 30 <b>Totaal: € 1.017,5</b>	Leidingwater: < € 0,01/l Filterpatronen: ~ € 50 tot € 60 voor 5.000 liter <sup>5</sup> Gaspatronen: ~ € 10 voor 50 l Onderhoudskosten: € 15 à € 40/maand → € 30/maand <b>Variabele kosten/l: € 0,25</b>	<b>Operationele marge: € 1,25</b> <b>Vanaf 814 l (= € 1.017,5/€ 1,25)</b> <b>D.w.z. minder dan 4 werkweken</b>	<a href="#">Culligan</a> <a href="#">Aqua Service</a> <a href="#">AQua chiara</a> <a href="#">Aquavital</a> <a href="#">Selecta</a> <a href="#">Kalimba</a> <a href="#">Companeo</a>
Kraanwater gefilterd met <b>keramische kralen</b> in een fles, kruik... 	Geschikt voor kleine structuren die niet in een waterdispenser willen investeren. Lage investeringskosten. Bevat verschillende micro-organismen die het water zuiveren, als antioxidant werken en de pH-waarde in evenwicht brengen. Eindeloos herbruikbaar. Maandelijkse reiniging met water wordt aanbevolen.	75 glazen: € 37,5 3 kruiken van 8 l voor € 15/stuk: € 45 Keramische kralen voor 3 vaten (€ 12,90 voor 15 keramische kralen per vat): € 38,7 <b>Totaal: € 121,2</b>	Leidingwater: < € 0,01/l	<b>Operationele marge: € 0,99</b> <b>Vanaf 123 l (€ 121,5/€ 0,99)</b> <b>Ofwel in 3 werkdagen</b>	<a href="#">Les Verts Moutons</a> <a href="#">Sans BPA</a>

<sup>4</sup> glazen, karaffen, flessen en kruiken kunnen naar schatting 300 keer hergebruikt worden

<sup>5</sup> [Prix d'une fontaine à eau : quel budget prévoir ?](#), Companéo, geraadpleegd op 27 maart 2019

## UITVOERING

### 1. De oplossing kiezen die het beste bij uw behoeften past

- Kies de oplossing die bij de behoeften van het etablissement past, vraag offertes aan en selecteer een leverancier (verkoop of verhuur).

**Tip:** overweeg een groepsaankoop van materiaal en machines samen met andere horecazaken om kortingen te verkrijgen bij de leveranciers.

- Kies uw prijsbeleid:
  - Voorbeelden van horecazaken die gratis water serveren:
    - Amazone: “Een karaf leidingwater is op aanvraag gratis beschikbaar in ons restaurant. Door deze optie te kiezen, verkleint u uw impact op het milieu.”
    - Chez Augusta: gratis karaf plat water en een glas water met citroen-koriandersmaak
    - Racines: “Water? Bij ons is het gratis.”
  - Voorbeelden van horecazaken die water serveren tegen een democratische prijs:
    - In Nederland (campagne ter bevordering van kraanwaterconsumptie KRNWTR): het water wordt aangeboden voor een prijs van € 0,20 tot € 0,50 per glas en € 1 tot € 2 per liter
    - Het restaurant Pinpon biedt gefilterd water aan voor € 3/l<sup>6</sup>

**2. Het materiaal bestellen en de installatie plannen:** bestel het materiaal bij de geselecteerde leveranciers en plan de installatie afhankelijk van de werkzaamheden die eventueel nodig zijn voor de water- en elektriciteitsaansluiting.

**3. De opslagruimte in uw etablissement organiseren:** pas de ruimte in het etablissement aan voor de installatie van de waterdispenser of kruik en voor de opslag van flessen/karaffen.

### 4. Uw personeel opleiden tot zero afval-ambassadeurs

Leid het personeel op over een duurzaam gebruik van de oplossing:

- Werking en onderhoud van de waterdispenser
- Schoonmaken van flessen/karaffen en keramische kralen
- Kwaliteit en prijs van de verschillende soorten aangeboden water

### 5. Uw klanten aanmoedigen om leidingwater te bestellen

Communiceer op een transparante en aantrekkelijke manier over het aanbod van leidingwater.

- Benadruk de voordelen van het natuurlijke of gearomatiseerde leidingwater op het menu.
- Het personeel communiceert met de klant over de kwaliteit van de verschillende soorten aangeboden water.
- Geef cijfers over de afvalvermindering die zinvol zijn voor de klanten (zie voorbeeld hiernaast<sup>7</sup>)

<sup>6</sup> Coduco (2014), “Benchmarkingstudie van systemen om leidingwater aan te bieden in restaurants”, blz. 17

<sup>7</sup> Afbeelding ©Biocoop



- Publiceer een bericht op de sociale netwerken en website van het merk. Voorbeeld van [TAN](#): "[De l'eau pure et vitale chez soi à tout moment](#)".