



HERBRUIKBARE VERPAKKINGEN VOOR AFHAALMAALTIJDEN

Voor horecazaken die bereide maaltijden aanbieden voor consumptie ter plaatse en/of om mee te nemen



VOORDELEN VOOR UW ETABLISSEMENT

1. UW MILIEU-IMPACT EN KOSTEN VERLAGEN

Om de afvalproductie van uw zaak te verlagen en voedselverspilling tegen te gaan, **kunt u de herbruikbare verpakkingen van uw klanten accepteren, herbruikbare verpakkingen verkopen of een statiegeldsysteem gebruiken.** Met deze oplossingen vermijdt u afvalbeheer en de aankoopkosten van wegwerpverpakkingen.

Wist u dit?

Brusselse restaurants produceren jaarlijks 32.000 ton afval, waarvan **meer dan 10.000 ton verpakkingsafval**. De verkoop van afhaalmaaltijden leidt tot een overvloed aan wegwerpverpakkingen en voedselverpakkingen: een belangrijke oorzaak dus van deze grote hoeveelheden afval. Bovendien zijn voor de productie van deze kortstondig gebruikte verpakkingen (van plastic, aluminium, karton enz.) aanzienlijk veel natuurlijke hulpbronnen nodig. **Na minder dan 10 wascycli is de milieu-impact van herbruikbare verpakkingen dan ook lager dan die van vergelijkbare wegwerpverpakkingen.**

2. UW IMAGO VERBETEREN EN KLANTEN BINDEN

Door herbruikbare verpakkingen aan te bieden voor afhaalmaaltijden, onderscheidt uw etablissement zich: u versterkt uw imago als milieuvriendelijk bedrijf en sensibiliseert klanten over hergebruik. **Door systematisch gebruik te maken van herbruikbare verpakkingen, overtuigt u uw klanten geleidelijk aan van het nut van herbruikbaar materiaal in het dagelijks leven** (praktisch, duurzaam, mooi, zero afval). Als u met een statiegeldsysteem werkt, moet u ook vuile verpakkingen terugnemen en schoonmaken, om het de klant gemakkelijk te maken.

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






De Europese richtlijn 'Vermindering van de effecten van bepaalde kunststofproducten op het milieu' voorziet een verbod op het in de handel brengen van bepaalde plastic producten voor eenmalig gebruik, zoals borden en bestek. De **Europese Commissie** heeft besloten een tandje bij te steken om plasticvervuiling tegen te gaan. In januari 2018 heeft ze de hoofdlijnen van haar **plasticstrategie** voorgesteld, **gericht op 100% herbruikbare en recycleerbare verpakkingen tegen 2030**¹.

Steeds meer Brusselse horecazaken bieden hun klanten herbruikbare verpakkingen aan. Bijvoorbeeld: [färm met retourneerbare Weckpotten](#), [Boentje Café](#) en [Beauclair](#). Ze moedigen hun klanten aan om terug te keren met hun verpakkingen.

Ook in Vlaanderen en in het buitenland worden netwerksystemen voor herbruikbare statiegeldverpakkingen ontwikkeld: [Vollenbak Verantwoord](#) in Vlaanderen, [reCIRCLE](#) in Zwitserland, [Ecobox](#) in het Groothertogdom Luxemburg, [Nijji](#) (bioplastic van gegarandeerde plantaardige oorsprong zonder hormoonontregelaars) in Roubaix, Frankrijk.

¹ Journal de l'Environnement (2018), « [Bruxelles s'attaque aux objets en plastique jetables](#) »

- **Uw voordeel: € 0,5 tot € 5 per verkochte of door de klant bijgehouden herbruikbare verpakking**
- **Uw besparing (gelijk aan de kosten van de wegwerpverpakking): € 0,1 tot € 0,5 per vermeden wegwerpverpakking**

Voorgestelde oplossingen	Keuzecriteria	Aankoopkosten	Aanbevolen verkoopprijs en statiegeldbedrag	Leveranciers
Glazen bokaal 	Langdurig herbruikbaar en recycleerbaar aan het einde van de levensduur Bij voorkeur voor koude gerechten Bestand tegen diepvriezer, oven en microgolfoven Gemakkelijk te reinigen (vaatwasmachinebestendig) Hermetisch deksel	Tussen € 0 en € 5/stuk	€ 0,5 à € 5,5/stuk	Uw klanten (via een 'bokaalinzameling') Weck
Glazen schaal met deksel 	Bestand tegen diepvriezer, oven en microgolfoven Gemakkelijk te reinigen (vaatwasmachinebestendig) Hermetisch deksel	€ 4,5 à € 10,5/stuk	€ 5 à € 11/stuk	Ikea Glassfood (stapelbaar)
Verpakking van PBT (polybutyleentereftalaat) en PP (polypropyleen) 	Snellere slijtage (minstens 100 keer te hergebruiken) Licht en met hermetisch deksel Geschikt voor warme en koude gerechten Reiniging in de vaatwasser Geschikt voor de microgolfoven (zonder deksel) en de diepvriezer	€ 1 à € 5/stuk	€ 1,5 à € 5,5/stuk	Fresh'n Go Ikea K&G (stapelbaar) Vollenbak Verantwoord
Lunchbox in roestvrij staal 	Personaliseerbaar hermetisch deksel Stevig en oneindig herbruikbaar (geen roest) Bij voorkeur voor koude gerechten De verpakking kan in vakken verdeeld worden Vaatwasmachinebestendig (zonder deksel)	€ 20/stuk	€ 20 à € 25/stuk	Tiffin (België) Ah Table (Frankrijk)
Beeswrap 	Ecologische oplossing: stof bekleed met bijenwas Gemakkelijk te transporteren en licht Schoon te maken met water en zeep Geschikt om broodjes en boterhammen te verpakken Niet blootstellen aan warmte	€ 2,59 à € 4,91/stuk	€ 5 à € 18/stuk	OBUZOO MyBeeWrap La Droguerie Ecologique (was om de stof te behandelen) Merci Les Abeilles Wrapi

UITVOERING

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

A. Kies de herbruikbare verpakkingen die het beste bij uw behoeften passen:



Het FAVV is 100% voorstander van zero afval, onder de volgende voorwaarden²:

- ✓ De door de consument of verkoper ter beschikking gestelde verpakking moet schoon zijn
 - Statiegeldverpakkingen moeten door de horecazaak gereinigd worden;
- ✓ De verpakking moet geschikt zijn voor het gewenste gebruik (stevige verpakking om een maaltijd, een warm gerecht ... mee te nemen).
- ✓ De verpakking moet geschikt zijn voor voedingsmiddelen.

➤ Vraag uzelf af of uw activiteit een of meerdere soorten verpakking vereist:

- Een soort verpakking. Bijvoorbeeld: u serveert alleen pasta om mee te nemen;
- Meerdere soorten verpakking. Bijvoorbeeld: u biedt een gevarieerd assortiment afhaalgerechten aan (pasta, gemengde salades enz.).



- ✓ **Voer eerst een testfase uit met een type verpakking voor een belangrijk product van uw zaak, om het hergebruikspercentage door uw klanten te testen.**

➤ Kies **de formaten** (klein, middelgroot of groot; kommen, schalen met vakjes, stoffen zakken ...) **en de materialen** (glas, stof behandeld met bijenwas, roestvrij staal ...) van uw verpakkingen om uw producten zo goed mogelijk te presenteren.

- ✓ Denk aan de praktische aspecten van het gebruik: openings- en sluitingssysteem, bewaring, waterdichtheid, reinigingsmethode, voedselsoorten ...

➤ Mogelijke optie: uw verpakkingen personaliseren! Een gepersonaliseerde verpakking met uw logo maakt reclame voor uw horecazaak, ter plaatse en bij de klant thuis. Het plastic schaalpje van kant-en-klare gerechten is het meest zichtbare en volumineuze afval voor een traiteur of afhaalrestaurant. **Het herbruikbare alternatief is dan ook een effectief communicatiemiddel voor uw etablissement.**

B. Zoek uit hoe u de verpakkingen het best ter beschikking van de klanten kunt stellen:

I. De verpakkingen van uw klanten aanvaarden:

- Plaats posters en stickers op strategische plaatsen in de winkel, zodat de klant eraan denkt zijn eigen verpakking mee te brengen. Bevestig een sticker "Eigen verpakkingen welkom" bij de ingang van uw etablissement, en zet het logo op uw website en op uw papieren communicatiemiddelen. Contacteer Zero Waste Belgium via stickers@zerowastebelgium.org om u te registreren en de sticker aan te vragen.



² [No Impact Jette \(2018\), presentatie van Espace Environnement](#)

- Moedig uw klanten aan om terug te komen met hun verpakkingen en geef eventueel een korting op hun gerecht, die u aankondigt op de menukaart. Bijvoorbeeld: € 0,10 of 5% korting per bereid gerecht.
 - II. Verpakkingen verkopen: eenvoudig te implementeren oplossing, want de klant komt zelf terug met zijn eigen schone verpakking (geen beheer van statiegeldverpakkingen). Spoor de klanten aan om met hun verpakking terug te komen.
 - III. Een statiegeldsysteem invoeren: omvat de reiniging en het beheer van de voorraad statiegeldverpakkingen. Wanneer de klant de herbruikbare verpakking teruggeeft, krijgt hij het bedrag van het statiegeld terug. Als hij de verpakking niet terugbrengt, bewaart het etablissement dit bedrag in de kassa. U kunt de verpakkingen zelf reinigen of werken met een reinigingsnetwerk voor verpakkingen.
Voor nog meer succes: werk samen met andere horecazaken om de aankoop van de verpakkingen te delen en klanten in staat te stellen deze in verschillende etablissementen te gebruiken. Neem contact op met de handelaarsvereniging in uw wijk (via uw gemeente) om een project op te starten of sluit u aan bij het **Gilde van restauranthouders Good Food** om lid te worden van het Brusselse netwerk van statiegeldverpakkingen.
 - Contact: Victoria Lavenne - 0494/80.84.67 - victoria@boentjecafe.be
- ✓ Bepaal een verkoop- of statiegeldprijs voor de verpakkingen die hoger is dan de aankoopprijs. Voorbeeld: bokaal gekocht voor € 1, statiegeld van € 1,5.

2. De herbruikbare verpakkingen en de nodige apparatuur verkrijgen

Maak een schatting van het aantal te bestellen herbruikbare verpakkingen, op basis van uw verkoop van gerechten/bereidingen en de gekozen verkoop- of statiegeldoplossing. Sommige klanten zullen automatisch terugkomen met hun verpakkingen, terwijl anderen ze thuis zullen verzamelen en bijhouden of ze allemaal tegelijk terugbrengen.

Organiseer om zoveel mogelijk kosten te besparen een [bokaalinzameling](#) voor uw klanten. Zo kunt u niet alleen gratis verpakkingen verzamelen, maar ook de klanten betrekken bij het zero afval-engagement van uw etablissement!

- ✓ Als u bereide gerechten wilt aanbieden in herbruikbare verpakkingen in uw horecazaak (ter vervanging van voorverpakte producten), hebt u **geschikte tangen en lepels nodig om de bereidingen te serveren, herbruikbare borden om uw bereide gerechten en salades te presenteren en een weegschaal met aftrek van het tarragewicht van de verpakkingen (indien verkocht op gewicht: de potten wegen alvorens ze te vullen)**. Recuperatiemateriaal tegen aantrekkelijke prijzen is beschikbaar op clicpublic.be en 2ememain.be.
- ✓ Statiegeldsysteem met reiniging ter plaatse: installeer een vaatwasser die geschikt is voor het aantal dagelijks te reinigen borden.

3. De opslag- en schoonmaakruimte in uw etablissement organiseren

Bereide maaltijden kunnen direct in uw statiegeldverpakkingen in het schap worden geplaatst en/of aan de toonbank worden geserveerd in door de klant meegebrachte verpakkingen, nieuwe verpakkingen verkocht in de winkel of statiegeldverpakkingen.

Om een reinigingssysteem voor de statiegeldverpakkingen op te zetten in uw etablissement, moet u de nodige ruimte en werkzaamheden voorzien (water- en elektriciteitsvoorziening) voor de installatie van een vaatwasser. Voorzie ruimte voor de vuile geretourneerde verpakkingen enerzijds en voor de schone verpakkingen anderzijds, voordat ze weer in de schappen terechtkomen.

4. Uw personeel opleiden over de zero afval-oplossing

Uw team zal uw beste 'zero afval'-ambassadeur zijn om:

- De aanvaarding van de oplossing te vergemakkelijken, door de ecologische en economische belangen te benadrukken en de klanten ertoe aan te zetten hun verpakkingen te hergebruiken.
- De verpakkingen en/of het statiegeldsysteem goed te verkopen (registratie in het kassasysteem), door aan de klant uit te leggen dat hij zijn statiegeldverpakkingen bij zijn volgende bezoek aan de winkel kan teruggeven.
- De klanten te bedienen met herbruikbare verpakkingen.
 - Voorzie voor bereide gerechten een systeem om de porties te meten (bijvoorbeeld: 2 lepels pasta en 1 lepel saus). Omdat de door de klanten meegebrachte verpakkingen verschillende afmetingen hebben, kunt u met dit systeem altijd gelijke porties verkopen.
- Reinigingstraject voor het statiegeldsysteem: voorzie een ruimte voor de vuile verpakkingen, een zone om ze te reinigen en opslagruimte voor de schone verpakkingen.
- Nieuwe bestellingen van verpakkingen te plaatsen.

5. Klanten aansporen om met hun herbruikbare verpakkingen terug te komen

- Communiceer over de ecologische en economische voordelen van herbruikbare verpakkingen (posters in het etablissement, publicaties op uw website en/of sociale netwerken).
- Kies voor een inspirerende, praktische communicatie:
 - Leg het gebruik van herbruikbare verpakkingen of het statiegeldsysteem uit op posters in uw etablissement en/of op de menukaart.
 - Communiceer over de impact in termen van afvalvermindering dankzij het gebruik van herbruikbare verpakkingen. Voorbeeld: "We vermijden 5 kg plasticafval per dag".
 - Geef in uw communicatiemiddelen (sociale netwerken, website, brochures enz.) aan dat klanten hun eigen verpakkingen mogen meebrengen.
- Leg aan de klant uit dat hij de verpakkingen grondig moet reinigen om besmetting van andere verkochte producten te voorkomen (in overeenstemming met de FAVV-normen). **Horecazaken zijn trouwens verplicht om verpakkingen die de algemene hygiëne zouden aantasten, te weigeren.**



6. Einde levensduur van herbruikbare verpakkingen

Aan het einde van de levensduur van de verpakking (wanneer er een barst of gat in zit enz.), kunt u uw klanten vragen om ze naar de winkel te brengen (om ze via de leverancier te recyclen) of de juiste recyclagemethode te gebruiken.