



ZELFGEMAAKTE DRANK IN STATIEGELDVERPAKKINGEN OF GROTE VERPAKKINGEN



Voor horeca- en voedingszaken die dranken aanbieden

VOORDELEN VOOR UW ETABLISSEMENT

1. UW MILIEU-IMPACT EN KOSTEN VERLAGEN

Als u ter plaatse geproduceerde dranken aanbiedt - *zelfgemaakt, in statiegeldverpakkingen (glazen flessen, petflessen, polycarbonaat flessen enz.) of aangekocht in grote verpakkingen (bag-in-box, bier- of limonadevaten enz.)* - vermindert u de hoeveelheid afval die per drankje wordt geproduceerd en beperkt u effectief de vervuiling die gepaard gaat met het transport van dranken.

- **Zelfgemaakte dranken** verminderen de hoeveelheid gebruikte verpakking en vermijden het transport van water, het hoofdingrediënt van elke drank, dat in elke horecazaak beschikbaar is.
- Telkens als een **statiegeldverpakking** wordt hergebruikt, wordt er een nieuwe verpakking minder geproduceerd.
- **Dranken in grote verpakkingen** verminderen de hoeveelheid verpakking in verhouding tot de hoeveelheid drank¹.

Zelfgemaakte dranken zijn vaak gemakkelijk en goedkoop te maken, waardoor u er een hogere marge mee kunt halen. Het materiaal dat u voor de bereiding koopt, is snel rendabel en u diversifieert uw verkoop met een origineel en gezond nieuw product. Bovendien betaalt u minder voor de inzameling en verwerking van afval. In het algemeen is de aankoop prijs van dranken in statiegeldverpakkingen voordeliger dan in wegwerpverpakkingen; **wat grote verpakkingen betreft, daalt de prijs per liter drank meestal naarmate de omvang van de verpakking toeneemt.**

Wist u dit?

- De 28 lidstaten van de Europese Unie verbruiken 46 miljard plastic flessen voor eenmalig gebruik per jaar.
- [België behoort tot de 'top 10' van Europese landen voor flessenconsumptie, met meer dan 100 wegwerpflessen per jaar en per persoon.](#)

2. UW IMAGO VERBETEREN EN KLANTEN BINDEN

Als u zelfgemaakte dranken of drank uit grote verpakkingen of statiegeldverpakkingen serveert in glazen (voor consumptie ter plaatse) of herbruikbare meeneemverpakkingen (voor afhaaldranken), **draagt u bij tot uw imago van ecologisch verantwoord en innovatief bedrijf.**

Door zelfgemaakte dranken aan te bieden met **originele recepten en gezonde ingrediënten** (kefir, kombucha, vers fruit, geen of weinig toegevoegde suiker ...) onderscheidt u zich van etablissementen die vaak dezelfde gestandaardiseerde industriële dranken aanbieden.

¹ Ecoconso (15 maart 2016), [Les emballages pour boissons](#)

U trekt een nieuwe klantenkring aan, die steeds gevoeliger is voor zero afval en gezonde voeding. De schadelijke effecten van frisdranken op de gezondheid (verslechtering van de gezondheid van de botten, versnelde celveroudering, verband met slokdarmkanker, overgewicht, hyperactiviteit, cariës enz.) zijn steeds beter bekend bij het publiek².

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


Het in november 2018 goedgekeurde Brussels Hulpbronnen- en Afvalbeheerplan stelt 3 doelstellingen om het afval van drankverpakkingen tot nul te herleiden:

- “100 Brusselse restaurants hebben [in 2023] een nieuw alternatief aanbod uitgewerkt op het vlak van individuele drankverpakkingen”
- “100 voedingswinkels uit de Brusselse detailhandel zijn [in 2023] voor hun warenkeus overgestapt op onverpakte producten”
- “de (her)toe-eigening van een vergeten knowhow (Do-It-Yourself (DIY)): eigen drankjes maken”³

Verschillende Brusselse horecazaken bieden al met succes zelfgemaakte drankjes aan: Hibiscus (komboecha), Greenz Biobar en Doudou Miel (vers sap), Humus x Hortense (cocktails met verse producten), Boentje Café (limonades) ... Steeds **meer Brusselse voedingszaken verkopen drankjes in grote verpakkingen of in statiegeldflessen** (BEES Coop., SuperMonkey, BioVrac, färm enz.).



² ConsoGlobe (25 april 2016), [Savez-vous vraiment combien les boissons gazeuses sucrées nuisent à votre santé ?](#):

³ Hulpbronnen- en afvalbeheerplan - Voor een duurzame, sobere, lokale en circulaire consumptie - Voor een afvalloze maatschappij; Plan definitief door de Regering van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest aangenomen op 15 november 2018

Voorgestelde oplossingen	Keuzecriteria	Aankoop van materiaal en ingrediënten (ZBTW)	Operationele marge	Leveranciers
<p>Zelfgemaakte dranken in een drankdispenser</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Hoge marge Originaliteit Gezonde producten Praktisch en schoon 	<ul style="list-style-type: none"> Drankdispenser : ~€10 tot €25/eenheid van 8L Citruspers voor heel fruit : vanaf ~€25 tot 355€ Blender : ~€70 à € 280/stuk Prijs van de ingrediënten (bij voorkeur biologisch en lokaal) : variabel volgens het gekozen recept 	<p>De operationele marge hangt af van de gekozen ingrediënten en de verkoopprijs (verwerkte ingrediënten zijn vaak goedkoper dan kant-en-klare dranken).</p> <p>➤ Voorbeeld: de ingrediënten voor zelfgemaakte ijsthee kosten ~€ 2,4/l. Een glas van 0,33 l wordt verkocht voor €3,2 (BTWI).</p> <ul style="list-style-type: none"> Operationele marge van €7,2/l (300%) <p>→ De drankdispenser is rendabel vanaf 4 l verkochte drank</p>	<p><u>Drankdispensers met kraan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Cdiscount Bodum Ikea Kilner Maisons du monde Expondo (met lekbak) <p><u>Apparatuur voor de bereiding:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Zumex Multiciseurs Blender <p><u>Producten voor de bereiding van de dranken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lijst van winkels die bulkproducten aanbieden in Brussel en Wallonië

➤ **Doe inspiratie op met deze recepten voor zelfgemaakte drankjes:**

- [La Nutrition](#)
- [750g - De la vie dans la cuisine](#)
- [Marmiton](#)
- [Chef Simon](#)
- [Marciatack.fr](#)
- [cuisineaz](#)
- [Recettes.de](#)
- [colruyt.be](#)

Voorgestelde oplossingen	Types drank	Selectie- en gebruikscriteria	Leveranciers
In grote verpakkingen (wijndispenser, Bag-In-Box of BIB ⁴) 	Sap	<ul style="list-style-type: none"> • Vereenvoudigde opslag • Licht en praktisch • De verpakking vertegenwoordigt slechts 5% van het totale gewicht en is recycleerbaar • Lange bewaring (de vloeistof oxideert niet door de lucht)⁵ • Met BIB's bespaart u tot 30% op de aankoopprijs per liter voor dezelfde verkoopprijs 	Biloba Appelfabriek
	Wijnen		Colruyt BiBoViNo (hoog gamma) Bassin & Marot Titulus BIOBelVin Vins Étonnants
Statiegeldverpakkingen 	Sap	Verkrijgbaar in verschillende formaten: - 0,2 l (voor afhaaldrankjes) - 0,7 l of 1 l (voor consumptie per glas ter plaatse)	Pajottenlander Appelfabriek
	Wijnen	In statiegeldflessen van 0,75 l Sommige wijnboeren verkopen hun wijn in retourneerbare vaten (interessant voor grote volumes)	Vin en vrac
	Siroop om te verdunnen in plat of bruisend leidingwater	Als u een dispenser voor bruisend water heeft, is siroop in statiegeldflessen een goed alternatief voor frisdrank. Met een fles van 1 l kunt u 24 glazen van 33 cl serveren (1 deel siroop voor 7 delen water).	Pajottenlander Meneau Vajra

⁴ De BIB bestaat uit drie elementen: een golfkartonnen doos, een waterdichte zak en een tapkraan in de hals die aan de zak gelast is.

⁵ Bewaring: sap kan 1 jaar worden bewaard in een gesloten BIB, 2 maanden na opening.



UITVOERING

1. De dranken, voorzieningen en ingrediënten kiezen die voldoen aan uw behoeften

- Kies de types drank die het beste bij uw etablissement passen:
 - Voor dranken die ter plaatse gedronken worden: serveer uw zelfgemaakte dranken uit grote of statiegeldverpakkingen in glazen.
 - Voor afhaaldranken: kies voor statiegeldflessen (beheerd door een leverancier), tenzij u zelf investeert in een statiegeld- en schoonmaaksysteem.
 - ✓ **Aanvaard de verpakkingen van uw klanten**: plaats posters en stickers op strategische plaatsen in de winkel, zodat de klanten eraan denken hun eigen verpakkingen 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.
 - ✓ Moedig uw klanten aan om terug te komen met hun verpakkingen en geef eventueel een korting (€0,10 of 5% korting per drankje).
- **Voor zelfgemaakte dranken**: kies recepten die bij de stijl van uw horecazaak passen en betrek uw klanten bij deze keuze door uw bereidingen samen met hen te testen.
 - Kies leveranciers van dranken, apparatuur (om de bereiding van zelfgemaakte dranken te vergemakkelijken) en verse (bij voorkeur biologische) ingrediënten voor de dranken die u wilt bereiden.
 - Schat de toekomstige verkoop van alternatieve dranken in op basis van uw gebruikelijke drankverkoop. Voorzie voor zelfgemaakte dranken niet te veel voorraad, maar koop elke week verse ingrediënten.



2. De opslag- en bereidingsruimte in uw etablissement organiseren

Pas de inrichting van uw bedrijf aan om plaats te maken voor grotere verpakkingen en drankdispensers voor zelfgemaakte drankjes. Voorzie ruimte in uw keuken of achter de toog om uw zelfgemaakte drankjes te bereiden. Installeer uw machines op een praktische plaats waar het geluid uw klanten niet stoort.

3. Uw personeel opleiden tot zero afval-ambassadeurs

- Communiceren over de samenstelling en herkomst van de dranken om de klant te adviseren
- De zelfgemaakte drankrecepten bereiden; de drankdispensers reinigen en gebruiken
- Positief communiceren met klanten

4. Uw klanten aanmoedigen om voor duurzamere dranken te kiezen

- Zet de nieuwe dranken van het etablissement in de kijker op de menukaart, in de eetruimte.
- Communiceer over de gezondheids-, ecologische en economische voordelen van uw dranken via uw communicatiemiddelen (posters in het etablissement, op sociale netwerken enz.).
- Begeleid de overstap van individuele dranken naar dranken in grote verpakkingen (soms ervaren als van lagere kwaliteit) door de nadruk te leggen op de kwaliteit van het product en het positieve effect van de vermindering van afval en transport.

5. Uw afval sorteren en beheren

Retourneer statiegeld- of herbruikbare verpakkingen (bag-in-box soms teruggenomen door leveranciers) aan uw leveranciers bij de volgende levering. Composteer het voedselafval van uw bereidingen en sorteer fijne kunststofverpakkingen voor recyclage. Deze worden teruggenomen door afvalverwerkingsbedrijven.

