



## HERBRUIKBARE OPTIES VOOR VAATWERK, BESTEK EN SERVETTEN

Voor horecazaken (in het bijzonder snackbars en kleine restaurants) die ten minste een deel van hun gerechten ter plaatse serveren



### VOORDELEN VOOR UW ETABLISSEMENT

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

Plastic wegwerpborden en -bestek en papieren servetten hebben een zeer korte levensduur. Bij de productie ervan worden natuurlijke hulpbronnen (olie, bossen) gebruikt, die moeten worden verwerkt. Ze moeten bovendien worden verpakt en getransporteerd. Deze voorwerpen komen na gebruik vaak bij het restafval terecht omdat ze niet optimaal gerecycleerd kunnen worden (vuile borden, niet-recycleerbaar materiaal ...). Herbruikbare oplossingen voor borden, bestek en servetten kunnen uw vuilnisbak en portemonnee ontlasten.

#### Wist u dit?

Een levenscyclusanalyse toont aan dat [keramische borden een 10 tot 90% lagere milieu-impact hebben \(afhankelijk van de impact en het type bord\) dan wegwerpborden \(PLA, karton, polypropyleen en polystyreen\)](#): vaatwerk hergebruiken heeft altijd een lagere milieu-impact dan recycleren.

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

Herbruikbare opties voor vaatwerk, bestek en servetten **zijn personaliseerbaar; zo maken ze uw tafels aantrekkelijker en gezelliger**. De veelheid aan modellen op de markt stelt u in staat om vaatwerk te vinden dat past bij de stijl van uw etablissement. U kunt ook lokale ambachtssmeden valoriseren door bij hen te kopen ('zero afval'-ontwerper die servetten maakt van oude lappen stof, keramist voor borden ...).

Bovendien zijn het vaatwerk en de stoffen servetten (zachter en mooier) prettiger in gebruik voor de klant en gaan ze langer mee. Deze kwaliteit zal uw imago als milieuvriendelijk en gezellig etablissement versterken. U bindt overtuigde klanten en sensibiliseert hen tegelijkertijd voor afvalvermindering.






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

**Bereid u voor op het verbod op plastic borden en bestek:** eind december 2018 is de [Europese richtlijn 'vermindering van de effecten van bepaalde kunststofproducten op het milieu'](#) goedgekeurd, om het gebruik van verschillende kunststofproducten voor eenmalig gebruik te verminderen. Ze voorziet een verbod op het in de handel brengen van plastic borden en bestek. In januari 2018 heeft de Europese Commissie haar kunststofstrategie voorgesteld, die streeft naar 100% herbruikbare en recycleerbare verpakkingen tegen 2030, door verschillende kunststofproducten voor eenmalig gebruik te verbieden.

Steeds meer Belgische horecazaken (**snackbars en kleine restaurants**) serveren hun maaltijden ter plaatse met herbruikbaar vaatwerk.

Voorbeelden: Le Boentje Café (Schaarbeek), Hibiscus (Sint-Gillis), The Sister Brussels Café (Brussel-Stad).



Voorgestelde oplossingen	Keuzecriteria	Aankoopkosten (zonder BTW)	Investeringsrendement	Leveranciers
Porseleinen of keramische borden 	Stevig en gebruiksvriendelijk Eenvoudig schoon te maken Geschikt voor alle soorten gerechten	Van porselein: € 1,20 à € 3/stuk Van ambachtelijke keramiek: vanaf € 7,3/stuk	Kosten van een plastic wegwerpbord: € 0,035/stuk <b>Een porseleinen bord is rendabel na 34 keer te zijn hergebruikt.</b>	Rommelmarkten of tweedehands (aantrekkelijke prijzen): <a href="http://ClicPublic">ClicPublic</a> en <a href="http://2dehands.be">2dehands.be</a> Van porselein: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="#">Vaisselle au kilo</a></li> <li>○ <a href="#">Nisbets</a></li> <li>○ <a href="#">Makro</a></li> <li>○ <a href="#">Ikea</a></li> </ul>
Porseleinen, glazen of keramische kommen 	Stevig en gebruiksvriendelijk Eenvoudig schoon te maken Ideaal voor soepen, noedels en pastagerechten, mousses en desserts	Van porselein of glas: € 1 à € 2,5/stuk Van ambachtelijke keramiek: € 8 à € 14/stuk	Kosten van een plastic wegwerpkom: € 0,07/stuk <b>Een porseleinen kom is rendabel na 14 keer te zijn hergebruikt.</b>	Van keramiek: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="#">Marie Brisart</a></li> <li>○ <a href="#">AnnaBelle</a></li> <li>○ <a href="#">Anita Le Grelle</a></li> </ul>
Bestek van roestvrij staal 	Stevig en gebruiksvriendelijk Eenvoudig schoon te maken Geschikt voor alle soorten gerechten	Set vork + mes + lepel: € 1,25 à € 3,85/stuk	Kosten van een plastic wegwerpset: € 0,15/stuk <b>Een bestekset van roestvrij staal is rendabel na 8 keer te zijn hergebruikt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="#">Vaisselle au kilo</a></li> <li>○ <a href="#">Makro</a></li> <li>○ <a href="#">Ikea</a></li> </ul>
Spork (in inox) 	Solide multifunctioneel bestek 3 in 1: lepel, vork, mes Bespaar gewicht en ruimte Makkelijk schoon te maken	~1 à 17€/stuk	2 à 18€/stuk	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="#">Pyrene Bushcraft</a></li> <li>○ <a href="#">Picksea</a></li> </ul>
Stoffen servetten (katoen, linnen ...) 	Stevig en gebruiksvriendelijk Machinewasbaar op 30 tot 60°C (afhankelijk van de stof)	Vanaf € 1,25/stuk	Kosten van een wegwerpservet: € 0,02/stuk <b>Een herbruikbaar servet is rendabel na 62 keer te zijn hergebruikt.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <a href="#">Lina Luxe</a></li> <li>○ Samenwerken met naaiateliers om stofresten of gerecupereerde stof te gebruiken.</li> </ul>

## UITVOERING

### 1. Het materiaal kiezen en kopen dat aan uw behoeften voldoet

Kies vaatwerk, bestek en stoffen servetten (al dan niet gepersonaliseerd) die bij de identiteit van uw etablissement passen. Geef de voorkeur aan vaatwerk dat goed in de vaatwasser past en gemakkelijk te stapelen is.

Schat hoeveel borden, bestek en servetten u per dienst nodig hebt en koop het benodigde aantal borden en bestek voor een volledige dienst, plus een tiental reservesets (reiniging in de vaatwasser tussen twee diensten). Denk na over het aantal keer dat u de servetten wekelijks gaat wassen, om een schatting te maken van de nodige hoeveelheid herbruikbare servetten.

### 2. De opslagruimte en de schoonmaak in uw etablissement organiseren

Voorzie **opslagruimte en een vaatwasser**.

➤ Voorbeeld van leveranciers van vaatwassers voor de horeca: [Matoreca](#) ; [2dehands](#); [LP-Horeca](#) ; [furniture Horeca](#)

Kies de grootte van de vaatwasser op basis van de hoeveelheid vaatwerk.

### 3. Uw personeel opleiden

Uw personeel is uw beste zero afval-ambassadeur voor:

- Het beheer van de voorraad (bijbestellen als er iets breekt), de reiniging en de opslag.
- Het schoonmaken van het vaatwerk en bestek in de vaatwasser. Voor de servetten kunt u ervoor kiezen om ze toe te voegen aan een bestaand wascontract of aan het wasgoed dat al voor het etablissement wordt gewassen (schorten, tafellakens enz.). Houd rekening met de was- en strijktijden.

### 4. Communiceren met uw klanten

Als uw etablissement een pionier is in het gebruik van herbruikbaar vaatwerk (fastfood, frietkraam, exotische gerechten ...), zullen uw zero afval-acties de aandacht trekken! Dit maakt communicatie en sensibilisering des te nuttiger en effectiever, want uw klanten zullen deze praktijken niet verwachten bij u. Communiceer overtuigend met uw klanten over de positieve gevolgen voor het milieu van herbruikbaar vaatwerk en bestek en stoffen servetten.

### 5. Herbruikbaar materiaal recyclen wanneer het te versleten of gebroken is

Voorzie het einde van de levensduur van het vaatwerk of servet (barsten, gaten, scheuren enz.). Informeer u bij de leverancier over de gepaste recyclagemethoden en gebruik deze.