

3 stappen om uw restaurant of winkel zero afval te maken:

- 1. Plak een sticker 'Eigen verpakkingen welkom'** op uw deur en gebruik die in uw communicatie om de **klanten te stimuleren om hun eigen verpakking mee te brengen**. Vraag gratis de sticker aan bij Zero Waste Belgium. stickers@zerowastebelgium.org
- 2. Bied herbruikbare verpakkingen te koop aan.** Bind uw klanten en moedig hen aan om mee te doen met een korting op hun aankoop.
- 3. Zet een statiegeldsysteem op om de verpakkingen te hergebruiken.** De reiniging moet conform zijn aan de normen van het FAVV en moet intern gebeuren in een industriële vaatwasmachine of worden uitbesteed aan een externe dienstverlener.
Herinner u klanten mondeling eraan om hun verpakkingen de volgende keer mee te nemen. U bent de beste zero waste ambassadeur !

Leefmilieu Brussel begeleidt horeca- en handelszaken bij hun transitie naar zero-afvalpraktijken met een impact op de vermindering van afval van verpakkingen, recipiënten en andere wegwerpartikelen die maar één keer worden gebruikt.

Kijk op leefmilieu.brussels/zeroafval-handelaars en ontdek:

- ➔ Alle informatie over de **projectoproep 'Zero Afval'** om financiering en begeleiding te krijgen
- ➔ **Inspirerende projecten**
- ➔ Infiches over goede **zero-afvalpraktijken**, hun economische en ecologische impact, referenties van leveranciers, suggesties voor **communicatie** om uw klanten warm te maken, tips voor de uitvoering en nog veel meer



Handelaars en horecaprofessionals: sluit u aan bij de zero-afval-gemeenschap!



ZERO AFVAL



Een 'zero afval' horeca- of handelszaak zijn, dat betekent:

- **Minder kosten en milieu-impact genereren.**
- **Een antwoord bieden op een groeiende vraag van klanten die op zoek zijn naar zero-afvaloplossingen.**
- **Aansluiten bij de evolutie in de regelgeving op het vlak van afvalpreventie, waardoor de veranderingen in de praktijken in de voedingssector steeds sneller gaan.**



Steeds meer handelaars gaan de uitdaging aan om hun verpakkingsafval te verminderen en benaderen op een proactieve manier de veranderingen die de klimaatcrisis vereist.

Leefmilieu Brussel begeleidt horeca- en handelszaken bij hun transitie naar zero-afvalpraktijken.

Meer info op leefmilieu.brussels/zeroafval-handelaars



In de horeca

Ontdek hoe u het verschil kunt maken door goede zero-afvalreflexen te integreren in uw traiteurzaak of restaurant:

➔ **Zero-afvaldrankjes:** bied **kraantjeswater** aan (gefilterd met keramische korrels of behandeld door een waterfontein). Gefilterd water kan verkocht worden voor een betaalbare prijs met behoud van een zekere marge.

💡 Bied **drankjes van het huis** aan (ijsthee, gearomatiseerd water, ...), in **flessen met statiegeld** of in **grote verpakkingen** (bag in box, bokaal met tapkraantje).

€ Met de verkoop van **grote verpakkingen** kunt u tot 30% besparen op de aankoopprijs van dranken en uw opslagruimte verminderen. Drinkjes van het huis kunnen tot 300% marge genereren.

➔ **Herbruikbare bekers voor koude en warme drankjes** elimineren de kostprijs van 0,03 tot 0,06 euro per wegwerpbeker.

💡 Genereer een marge door de verkoop van herbruikbare bekers met het logo van uw restaurant.

➔ **Herbruikbare rietjes en roerstaafjes:** als u wegwerprietjes en -roerstaafjes vermijdt, bespaart u 0,004 tot 0,013 euro per eenheid en vermijdt u de plastic verpakking.

💡 Kies voor herbruikbare alternatieven in inox, glas of bamboe.

➔ **Zero-afvalmaaltijden:** accepteer herbruikbare verpakkingen die uw klanten meebrengen en bespaar 0,1 tot 0,5 euro per wegwerpverpakking.

💡 Verkoop herbruikbare verpakkingen of geef ze in bruikleen en genereer een winst van 0,5 tot 5 euro per verkochte herbruikbare verpakking.

➔ **Herbruikbare borden en bestek:** vermijd de kosten van wegwerpservies en -bestekken (0,035 euro per bord; 0,15 euro per bestek) en van het afvalbeheer. Herbruikbare alternatieven zijn al heel snel rendabel (na 8 tot 30 keer hergebruik).

➔ **Specerijen in herbruikbare potjes of bakjes:** voor dezelfde hoeveelheid kosten grote verpakkingen tot 8 keer minder en ze genereren 2 tot 7 keer minder afval dan individuele porties.

💡 Vervang individuele wegwerpverpakkingen (sauzen, suiker, melk, koekjes, ...) door **bulkproducten in herbruikbare potjes of bakjes**.

💡 **Goed idee!**

€ **Bespaar!**



In voedingszaken

Voedingszaken beschikken over een groot arsenaal van acties voor een duurzame bedrijfsvoering, die nog rendabel is ook! Enkele inspirerende voorbeelden om mee aan de slag te gaan:

➔ **Groente en fruit in bulk:** vermijd de aankoop van plastic (verboden vanaf maart 2020) of papieren zakjes (0,04 tot 0,08 euro per zak)

💡 Verkoop **herbruikbare zakken** met het logo van uw winkel.

➔ **Droge voedingsproducten in bulk:** maak een aparte rayon voor bulkproducten (met schepbakken, bakken met deksel, vaten, glazen potten, ...) en stel klanten voor om alleen de gewenste hoeveelheid droge voedingsproducten te kopen in herbruikbare zakken of bokalen.

💡 Bulk kost tussen 10 en 45% minder en genereert 3 tot 8 keer minder afval dan dezelfde producten die voorverpakt zijn. Een argument om uw klanten aan uw winkel te binden.

➔ **Brood en broodjes:** vermijd de aankoop van papieren broodzakken (0,04 tot 0,02 euro per eenheid) en kies voor het gebruik van **stoffen zakken of herbruikbare wikkels**.

➔ **Toonbank met bereide producten, kaas, charcuterie en vleeswaren in bulk:** aanvaard herbruikbare verpakkingen die uw klanten zelf meebrengen en vermijd de kosten voor de aankoop van wegwerpmateriaal (0,1 tot 0,5 euro per verpakking).

€ Bied statiegeldverpakkingen te koop aan, waarmee u een winst van 0,5 tot 5 euro per verkochte herbruikbare verpakking kunt genereren.



ZERO AFVAL

