

GIDS VOOR ZERO AFVAL IN DE HORECA

GERECHTEN EN DRANKJES ZONDER AFVAL



EDITIE 2021



ZÉRO DÉCHET



ZERO AFVAL

Inhoudsopgave

HORECA: GERECHTEN EN DRANKJES ZONDER AFVAL	3
HOE PAKT U HET AAN?	5
1. Kies de geschikte zero afval aanpak voor uw zaak	5
1.1. Drinkjes zonder afval: oplossingen	5
1.1.1. Kraantjeswater	5
1.1.2. Huisbereide dranken	8
1.1.3. Drink in statiegeldverpakkingen of grote verpakkingen	9
1.2. Gerechten in herbruikbare verpakkingen	10
1.2.1. Geschikte methoden voor het hergebruik van verpakkingen	10
1.2.2. Kies de verpakkingen die het beste passen bij uw behoeften	12
<i>Gerechten om mee te nemen of te leveren</i>	
<i>Broodjes, durums en desserts</i>	15
<i>Ijsjes, sappenbar</i>	16
<i>Snackbars, frituren en eetcafés</i>	17
<i>Dranken om ter plaatse te nuttigen tijdens evenementen of om mee te nemen</i>	19
1.2.3. Vervanging van portieverpakkingen	20
1.2.4. Wegwerpservetten of herbruikbare servetten?	23
1.2.5. Hergebruik van rietjes en roerstaafjes	23
1.2.6. Etiketten op verpakkingen	25
2. Aankoop van herbruikbare verpakkingen en materialen	26
3. Inrichting van uw opslag- en schoonmaakruimte	27
4. Levering met de fiets	28
5. Leid uw personeel op in uw zero afval aanbod	28
6. Stimuleer uw klanten om herbruikbare verpakkingen mee te brengen	29
7. Wat doet u met verpakkingen aan het einde van hun levenscyclus?	30
8. Tips om een stapje verder te gaan	31

HORECA: GERECHTEN EN DRANKEN ZONDER AFVAL

Beheert u een restaurant, een brasserie, een café, een bar, een tearoom, een snackbar, een frituur, een traiteurszaak, een foodtruck of een kantine? U bereidt heerlijke maaltijden voor uw klanten die ze ter plaatse opeten, mee naar huis nemen of laten leveren. Gebruik alternatieven voor **wegwerpverpakkingen** (in plastic, aluminium, frigoliet of karton) voor uw klanten die uw gerechten elders of thuis nuttigen, want die zijn duur voor uw zaak en vervuilend.

In de plaats daarvan kunt u uw smaakvolle gerechten nog beter tot hun recht laten komen via een herbruikbare verpakking, die mooier, praktischer en economischer is. Zo voorkomt u niet alleen afval in uw zaak, op straat en bij uw klanten, maar u moedigt uw klanten ook aan om te kiezen voor **herbruikbare verpakkingen** waarin zij uw heerlijke bereidingen talloze keren kunnen laten opdienen. Interesse? Deze gids biedt een goudmijn aan tips en adressen van leveranciers waarmee u meteen van start kunt gaan!

EEN ZERO AFVAL HORECAZAAK, DAT IS:



- Een antwoord op de stijgende vraag naar zero afval oplossingen bij uw klanten.
- Een milieuvriendelijk en innovatief imago voor uw zaak.
- Minder impact op het milieu.
- In orde zijn met de regelgeving over afvalpreventie, die de omslag naar zero afval in de voedingssector versnelt.

Boentje Café

De regelgeving zorgt ervoor dat de praktijken in de voedingssector snel veranderen. In Brussel is afvalsortering aan de bron verplicht voor papier en karton, PMD, witte en gekleurde glazen verpakkingen, restafval, groenafval, afvalstoffen die onderworpen zijn aan een terugnameplicht, gevaarlijk afval en dierlijke afvalstoffen. Uiterlijk in 2023 zullen bedrijven ook verplicht zijn om hun organische afvalstoffen te sorteren.

De Europese richtlijn 'Vermindering van de effecten van bepaalde kunststofproducten op het milieu' voorziet een verbod op de verkoop van kunststofproducten voor eenmalig gebruik (zie tabel). In januari 2018 heeft de [Europese Commissie](#) besloten om een versnelling hoger te schakelen met haar plasticbeleid, dat streeft 100% herbruikbare en recycleerbare verpakkingen in 2030¹.

PLASTIC PRODUCTEN VOOR EENMALIG GEBRUIK WAAROVER DE RICHTLIJN GAAT	
VOOR GERECHTEN	VOOR DRANKEN
Verpakkingen in geëxpandeerd polystyreen voor kant-en-klare gerechten	Drinkbekers in geëxpandeerd polystyreen voor dranken (inclusief deksel)
Bestek: vorken, messen, lepels, stokjes	Rietjes
Borden	Roerstaafjes

Steeds meer horecazaken gaan de uitdaging aan om hun verpakkingsafval te verminderen en zijn proactief tov de noodtoestand van het klimaat. Enkele voorbeelden: [Färm](#), [Boentje Café](#) en [Beauclair](#) die hun klanten aanmoedigen om hun verpakkingen te hergebruiken. Ook netwerken voor herbruikbare statiegeldverpakkingen groeien in België en het buitenland: [L'Empoteuse](#), [Billie Cup](#) en [reCIRCLE](#) België; [Goodless](#) in Vlaanderen; [reCIRCLE](#) in Zwitserland; [Ecobox](#) in het Groothertogdom Luxemburg; [Nijien](#) [Dabba](#) in Frankrijk.

NETWERKEN VAN STATIEGELDVERPAKKINGEN



Voor alle Brusselse horeca- en voedingszaken biedt [Leefmilieu Brussel](#) zero afval gidsen en workshops over zero afval. De laureaten van de zero afval projectoproepen krijgen van Leefmilieu Brussel een meer intensieve begeleiding om over te stappen naar praktijken die afval verminderen.

We wensen u veel succes bij de implementatie van nieuwe praktijken om afval te verminderen. Uw interesse laat zien dat u bekommerd bent om het milieu en dankzij uw inzet gaan we samen naar een meer duurzame samenleving.

¹ Raad van de Europese Unie, Raad keurt verbod op plastic voor eenmalig gebruik goed

HOE PAKT U HET AAN?

1. Kies de geschikte zero afval aanpak voor uw zaak

1.1. Drinkjes zonder afval: oplossingen

1.1.1. Kraantjeswater

Dranken vormen een belangrijk aandeel in de omzet van een horecazaak. Door uw klanten leidingwater aan te bieden, kunt u de impact van uw activiteit op het milieu aanzienlijk verminderen en uw omzet behouden als u ervoor kiest om het water te verkopen (in een kan, gefilterd, met aroma's ...). Enerzijds vermindert u uw afval als u wegwerpflessen en verpakkingen (van plastic, glas of aluminium) vermijdt, anderzijds vermindert u aanzienlijk de vervuiling die verband houdt met het transport van water en waterverpakkingen.



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



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

Sinds februari 2018 neemt de Europese Commissie maatregelen om ervoor te zorgen dat restauranthouders gratis water aanbieden aan klanten met een herziening van de 'drinkwater-richtlijn'¹.



Voor België bestaat er deze kaart met meer dan 800 horecazaken waar het kraanwater gratis is. De Brusselse horeca is goed vertegenwoordigd op deze kaart. Sommige zaken bieden alleen leidingwater aan (bijvoorbeeld [Caffelatte Espresso Bar](#)), andere verkopen ook flessenwater.

¹ [Raad van de Europese Unie, Veilig en schoon drinkwater: Raad keurt voorlopig akkoord met aangepaste kwaliteitsnormen goed](#)

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):

LEIDINGWATER					
OPLOSSINGEN	KEUZECRITERIA	Uitgaven Investering en aankoop van materiaal (excl. btw)	Uitgaven Variabele kosten en werkingskosten	INVESTERINGS- RENDEMENT	LEVERANCIERS
Kraanwater in een karaf, fles of glas 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor kleine structuren die niet in een waterdispenser willen investeren • Regelmatige reiniging van de vaten (karaf, fles, glas) • Weinig onderhoud nodig 	75 glazen ² voor ~€0,50/stuk: ~€37,5 30 karaffen of flessen voor ~€2/stuk: ~€60 Totaal: ~€97,5	Leidingwater: ~€0,008/l	Voorgestelde operationele marge: €1/l Vanaf 98l (= €97,5/€0,99) = minder dan 2 werkdagen	Karaffen, flessen en glazen: Greenweez Nisbets Verre & Couvert
Drinkwater-distributiesysteem aangesloten op de kraan 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor kleine horecazaken • Stroomsnelheid: 10 l/uur voor waterkoeling • Verkrijgbaar met of zonder toevoeging van gas en/of verkoeling • Systeem met microfilters dat eventuele geurtjes en vieze smaak uit kraanwater elimineert 	Filtratie met kraan: ~€1795 (installatie inbegrepen) 75 glazen: ~€37,50 30 karaffen: ~€60 Totaal: ~€1.892,50	Onderhoud: €100/jaar (vervanging van koolstof microfilters inbegrepen) CO2-flessen: €0,055/l (€55 voor 1000 l) Variabele kosten: ~€0,03 /l	Voorgestelde operationele marge: €1,05 Vanaf 1802L (= €1.892,53/€1,05) = 7,5 werkweken	Aqua Service Aqualex Culligan AQua Chiara

² Glazen, karaffen, flessen en kruiken kunnen naar schatting 300 keer hergebruikt worden.

OPLOSSINGEN	KEUZECRITERIA	Uitgaven Investering en aankoop van materiaal (excl. btw)	Uitgaven Variabele kosten en werkingskosten	INVESTERINGS- RENDEMENT	LEVERANCIERS
<p>Waterdispenser</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Waterdispenser: ~€600 tot €1500</p> <p>Installatiekosten: ~€200 tot 300</p> <p>→Gemiddeld: ~€950</p> <p>75 glazen: ~€37,5</p> <p>30 karaffen: ~€60 Totaal: ~€1.047,5</p>	<p>Leidingwater: €<0,008 €/l</p> <p>Filterpatronen: ~€50 tot €60 voor 5.000 liter³</p> <p>Gaspatronen: €0,2/l (€10 voor 50 l)</p> <p>Onderhoudskosten: ~€15 tot €40/maand -> ~€27,5/maand</p> <p>Variabele kosten: ~€0,25</p>	<p>Voorgestelde operationele marge: €1,25</p> <p>Vanaf 838 l (= €1.047,5/€1,25) = 3,5 werkweken</p>	<p>Culligan</p> <p>Aqua Service</p> <p>AQua Chiara</p> <p>Aquavital</p> <p>Selecta</p> <p>Kalimba</p> <p>Companeo</p> <p>Robinetto</p>
<p>Kraanwater gefilterd met keramische kralen in een fles, kruik....</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor kleine structuren. Lage investeringskosten • Bevat micro-organismen die het water zuiveren, als antioxidant werken en de pH-waarde in evenwicht brengen • Eindelooos herbruikbaar • Maandelijkse reiniging met water wordt aanbevolen 	<p>75 glazen: ~€37,5</p> <p>3 kruiken van 8l voor ~€15/stuk: ~€45</p> <p>Keramische kralen voor 3 vaten (~€12,90 voor 15 keramische kralen per vat): ~€38,70</p> <p>Totaal: ~€121,20</p>	<p>Leidingwater: <0,008€/ liter</p>	<p>Operationele marge: €1/l</p> <p>Vanaf 123l (€121,2/l €0,99/l) = 2 werkdagen</p>	<p>Les Verts Moutons</p> <p>Sans BPA</p>

³Prix d'une fontaine à eau : quel budget prévoir ? Companéo, geraadpleegd op 27 maart 2019

1.1.2. Huisbereide dranken


Als u huisbereide dranken aanbiedt (citroenlimonade, kombucha, kefir, ...), vermindert u de hoeveelheid afval die per drankje wordt geproduceerd en beperkt u effectief de vervuiling die gepaard gaat met het transport van dranken.



Le Local

Bied huisbereide dranken aan met **originale recepten en gezonde ingrediënten of met siroop.**

U vindt inspiratie bij deze **recepten voor huisbereide drankjes**: [La Nutrition](#), [750g - De la vie dans la cuisine](#), [Marmiton](#), [Chef Simon](#), [Marciatack](#), [Cuisineaz](#), [Recettes.de](#), [Colruyt.be](#)

OPLOSSINGEN	KEUZECRITERIA	AANKOOP VAN MATERIAAL EN INGREDIËNTEN (EXCL. BTW)	OPERATIONELE MARGE	LEVERANCIERS
<p>Zelfgemaakte dranken in een drankdispenser</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoge marge • Originaliteit • Gezonde producten • Praktisch en mooi 	<ul style="list-style-type: none"> • Drankdispenser: ~€10 tot ~€25/ eenheid van 8 l • Citruspers voor heel fruit: vanaf ~€25 tot €355 • Blender: ~€70 tot €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.</p> <p>Een glas van 0,33 l wordt verkocht voor €3,2 (incl. btw).</p> <p>- Operationele marge van €7,2/l (300%)</p> <p>→ De drankdispenser is rendabel vanaf de verkoop van 4 l drank</p>	<p>Drankdispensers met kraan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cdiscount • Bodum • Kilner • Maisons du monde • Expondo (met lekbak) <p>Apparatuur voor bereiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zumex • Multiculseurs • Blender <p>Producten voor de bereiding van dranken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lijst van verpakkingsvrije winkels in België

1.1.3. Drank in statiegeldverpakkingen of grote verpakkingen

Als u **drank in statiegeldverpakkingen** (glazen flessen, PET-flessen, polycarbonaat flessen, enz.) of **grote verpakkingen** (bag-in-box, biervaatjes, limonadevatjes, enz.) verkoopt, dan **vermindert u de hoeveelheid afval** die wordt geproduceerd per drankje en u beperkt effectief de vervuiling die gepaard gaat met het transport van dranken.

Bij elk hergebruik van een **statiegeldverpakking** wordt de productie van een nieuwe verpakking uitgespaard. Als we de levenscycli vergelijken, verbruikt een glazen statiegeldverpakking ⁴ keer minder energie dan een glazen wegwerpfles die wordt gerecycleerd.

Dranken in **grote verpakkingen** hebben minder verpakking ten opzichte van het drankvolume⁵. Als u producten in een verpakking van 50 liter verkoopt, dan vermijdt u 25 verpakkingen van 2 liter⁶.

OPLOSSINGEN	TYPES DRANK	KEUZE- EN GEBRUIKSCRITERIA	LEVERANCIERS
Statiegeldverpakking 	Sap	Verkrijgbaar in verschillende formaten: - 0,2 l (voor meeneemdrankjes) - 0,7 l of 1 l (voor consumptie per glas ter plaatse)	Pajottenlander Appelfabriek
	Wijn	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
Grote verpakking (Bag-in-box ⁷) 	Sap	<ul style="list-style-type: none"> Eenvoudige opslag Licht en praktisch 	Biloba Appelfabriek
	Wijn	<ul style="list-style-type: none"> De verpakking vertegenwoordigt slechts 5% van het totale gewicht en is recycleerbaar Lange bewaring (de vloeistof oxideert niet door de lucht)⁸ Met een bag-in-box bespaart u tot 30% op de aankoopprijs per liter voor dezelfde verkoopprijs 	BiBoViNo (haut de gamme) Basin & Marot Titulus BIOBelVin Vins Étonnants

⁴ Étude Deroche, p. 32

⁵ Ecoconso (15 maart 2016), [Les emballages pour boissons](#)

⁶ ECO2DISTRIB : l'Eco-distribution de liquide en vrac, p. 15

⁷ Een bag-in-box bestaat uit drie elementen: een golfkartonnen doos, een waterdichte zak en een tapkraan die aan de zak gelast is.

⁸ Bewaring: sap kan 1 jaar worden bewaard in een gesloten bag-in-box, 2 maanden na opening.

Welke wegwerpverpakking kiest u voor drank?

- **De beste verpakking is uiteraard herbruikbaar en stevig.** Een **statiegeldverpakking** is een **andere oplossing** om verpakkingsafval te vermijden.
- Als u niet anders kunt dan wegwerpverpakking gebruiken, kies dan eerst aluminium, daarna glas, vervolgens brik en tot slot kunststof⁹ (als de recyclageketen optimaal is en groene elektriciteit wordt gebruikt).

1.2. Gerechten in herbruikbare verpakkingen

1.2.1. Geschikte methoden voor het hergebruik van verpakkingen

- Uw klanten brengen hun eigen verpakking mee.
- U verkoopt verpakkingen die klanten (schoon) terugbrengen bij hun volgende bezoek.
- U implementeert een statiegeldsysteem en beheert een voorraad verpakkingen. Wanneer klanten hun herbruikbare verpakking terugbrengen, krijgen zij hun statiegeld terug, eventueel met aftrek van een bedrag voor de reiniging. Brengen ze de verpakking niet terug, dan houdt u dit bedrag in uw kassa.

Als u producten per gewicht verkoopt, dan heeft u **een weegschaal nodig om de lege verpakking te wegen** voordat die wordt gevuld, zodat u dat kunt aftrekken van het totale gewicht.

IN DE PRAKTIJK

- Welke methode u ook gebruikt, met het hergebruik van verpakkingen kunt u uw kosten verminderen met €0,1 tot €0,5 per wegwerpverpakking die u vermijdt. Bovendien hoeft u minder afval te beheren en te betalen.
- Bij afhaalgerechten nemen de meeste klanten hun verpakking mee om die meteen opnieuw te laten vullen. Worden de gerechten aan huis geleverd, dan moet het etablissement zorgen voor de reiniging (of die buitenshuis laten doen).
- De reiniging (bij voorkeur op meer dan 60°) van een verpakking met een professionele vaatwasser wordt geschat op ongeveer €0,15 (zonder verwijdering van gekleefde etiketten). Reken gemiddeld 20 seconden om de verpakking in de vaatwasser te zetten en er weer uit te halen. Met een gemiddeld uurloon van €20 in de horeca kost de reiniging van een verpakking ~€0,11. De kosten voor water en elektriciteit zijn ongeveer €0,04. We adviseren om etiketten te vermijden of makkelijk verwijderbare etiketten op het deksel te plakken om de reinigingskosten te verminderen.

⁹[Green Alliance](#) (2019), Losing the bottle

Kies voor de verkoopprijs of het statiegeld een bedrag dat hoger is dan de aankoopkosten voor de verpakking: u kunt de statiegeldverpakking verkopen voor een bedrag dat de klant volledig terugkrijgt. De meeste horecazaken verrekenen de prijs voor de reiniging rechtstreeks in de prijs van het gerecht (zoals ook het geval is bij wegwerpverpakkingen). U kunt de klant een deel van het statiegeld terugbetalen en een deel houden om uw reinigingskosten te dekken. Bijvoorbeeld voor een bokaal die is gekocht voor €0,5 rekent u €1,5 statiegeld (om de klant te stimuleren om de verpakking terug te brengen). Als de klant de verpakking terugbrengt, krijgt hij €1 (u houdt €0,5 om uw reinigingskosten te dekken).

Met de verkoop van herbruikbare verpakkingen die worden gereinigd door uw klanten kunt u een **winst van €1 per verkochte verpakking** hebben (wanneer die niet wordt ingeleverd als statiegeldverpakking). De meeste klanten die hun verpakking terugbrengen, vragen om die opnieuw te vullen.

Wanneer klanten het statiegeld terugkrijgen, **moet er geen btw worden geheven op de statiegeldverpakkingen**¹⁰. U moet het statiegeldsysteem integreren in het programma van uw kassa en ervoor zorgen dat alles boekhoudkundig (btw) in orde is. Als u laat betalen voor de reiniging van de verpakkingen, dan is er btw van toepassing op deze dienst.

WIST U DIT?

Volgens een [milieu-analyse van wegwerpverpakkingen en herbruikbare verpakkingen](#) is de **koolstofbalans van herbruikbare verpakkingen nog steeds beter dan die van wegwerp** na 10 tot 45 keer hergebruik afhankelijk van de verpakking.



Ontwikkel partnerschappen met andere Brusselse horecazaken voor de gezamenlijke aankoop van verpakkingen, zodat klanten die kunnen inleveren op meerdere punten.

Word bv. lid van [het statiegeldnetwerk l'Empoteuse](#) en volg het voorbeeld van vele andere [Good Food-restaurants in Brussel](#).

¹⁰ Art. 28 van het btw-wetboek, 4°.

1.2.2. Kies de verpakkingen die het beste passen bij uw behoeften

Hou rekening met de volgende criteria om herbruikbare verpakkingen te kiezen die geschikt zijn voor uw aanbod van maaltijden en dranken:

- **Formaat:** klein / middelgroot / groot; kommen / schalen met vakjes / stoffen zakken behandeld met bijenwas, bekers met / zonder deksel...
- **Materiaal:** glas, roestvrij staal, kunststof... Respecteer de normen van de verpakkingen en de materialen om te vermijden dat contaminanten in de voeding terechtkomen.
- **Praktische aspecten in het gebruik:** openings-/sluitingssysteem, bewaring, waterdichtheid, bestendigheid tegen warmte (opwarming in de oven en/of microgolfoven), reinigingsmethode, soort voeding, enz. Kies een warmtebestendig deksel zodat dit ook herbruikbaar is in een statiegeldsysteem (voor de reiniging op hoge temperatuur) en dat niet vervormd wordt bij de opening (zodat de verpakking waterdicht blijft). Sommige verpakkingen kunt u personaliseren (met een logo en/of tekst), zodat ze een duurzaam en effectief voorwerp voor reclame worden. Ze versterken het milieu- **en kwaliteitsbewuste** imago van uw zaak en dragen bij aan de vorming van een **bewuste, trouwe klantenkring**. Doe een testfase met een type verpakking voor een belangrijk product uit uw assortiment. Hoe reageren uw klanten? Wat vinden ze van het formaat, de materialen, de praktische kant?

Zijn verpakkingen van biobased en/of composteerbare kunststoffen een goed alternatief voor klassieke kunststoffen verpakkingen voor eenmalig gebruik?

Neen! Volgens een [rapport van de Europese Unie](#) is de huidige milieu-impact van biobased en (zogenaamd) composteerbare kunststoffen vergelijkbaar met traditionele kunststof (voor sommige criteria is die iets beter en voor andere veel minder). Dat resultaat hangt af van verschillende parameters, maar het feit blijft dat **herbruikbare verpakkingen de meest milieuvriendelijke oplossing** zijn.

WIST U DAT?




Het FAVV is **100% voor zero afval** onder de volgende voorwaarden¹¹:



- **De klant kan zelf zijn schone verpakking meebrengen.** Dan is de reiniging van de verpakking de verantwoordelijkheid van de klant.
- **De verpakking** die het etablissement aanbiedt moet schoon zijn (statiegeldverpakking moet worden gereinigd op meer dan 60° in de horeca)
- **De verpakking moet geschikt zijn voor de verpakking van voeding** (resistente materialen die bestemd zijn voor contact met koude en warme voedingswaren). → [Meer info over de normen voor verpakkingen- en contactmateriaal](#)




¹¹ FAVV (2019): [Brengt uw klant zijn eigen \(herbruikbare\) verpakking mee om de voedingswaren mee te nemen?](#)






GERECHTEN OM MEE TE NEMEN OF TE LEVEREN






Salades, koude voorgerechten, soep, vlees, pasta, gerechten met saus, quiches, frieten, wraps, nems, sushis, samossas, loempia's, desserts, enz.

OPLOSSINGEN MET HERMETISCH DEKSEL	BESCHRIJVING	AANKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	LEVERANCIERS
<p>Glazen bokaal</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Langdurig herbruikbaar en recycleerbaar aan het einde van de levensduur • Koelkastbestendig • Bestand tegen oven en microgolfoven (zonder ringen) • Zwaar • Vaatwasmachinebestendig • Over weckpotten: als de rubberen ring te veel verwarmd wordt, verliest die zijn stevigheid en moet deze vervangen worden in een statiegeldsysteem • Hittebestendig glas is niet recycleerbaar. 	<p>€0 tot ~1/stuk</p>	<p>Uw klanten (via een 'bokaalinzameling')</p> <p>Covera packaging</p> <p>Derco</p> <p>MCM-</p> <p>Europe VD-</p> <p>Pack</p>
<p>Schaal van boriumsilicaat</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Bestand tegen extreme temperaturen (van -40°C tot +300°C) • Bestand tegen thermische schokken tot 220°C: kan rechtstreeks uit de diepvriezer (-20°C) in een oven van 200°C worden geplaatst • Krasbestendig • Zwaar • Vaatwasmachinebestendig • Pyrex is niet recycleerbaar. 	<p>~€3/stuk</p>	<p>Pyrex</p> <p>Pebbly</p> <p>Emsa</p>
<p>Schaal van klassiek glas</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Langdurig herbruikbaar • Bestand tegen diepvriezer en microgolfoven • Mag soms in de oven, soms niet (lees de gebruiksaanwijzing) • Zwaar • Vaatwasmachinebestendig • Kan gestapeld worden, handig voor meerdere voorgerechtjes • Hittebestendig glas is niet recycleerbaar. 	<p>~€3,5 tot 10 /stuk</p>	<p>Ikea</p> <p>Dille & Kamille</p> <p>Duralux</p> <p>Arcoroc</p>

OPLOSSINGEN MET HERMETISCH DEKSEL	BESCHRIJVING	AANKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	LEVERANCIERS
<p>Roestvrijstalen lunchbox (bord en kom)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Stevig en oneindig herbruikbaar (geen roest) • Voor koude en warme gerechten (behoud van temperatuur 1 tot 2u) • Geschikt voor opwarmen in de oven (zonder deksel) en invriezen • De verpakking kan in vakken verdeeld worden • Vaatwasmachinebestendig (zonder deksel om de ring niet te beschadigen) • Tiffin ondersteunt horecazaken die deze verpakkingen willen gebruiken met een onderhoudsgids waarmee de levensduur van de lunchboxen verlengd kan worden. • Recycleerbaar 	<p>~€10 tot 20/stuk</p>	<p>Tiffin (België) Greenweez Ah Table ! (Frankrijk) Made Sustained ReturnR (huur)</p>
<p>Verpakking van harde kunststof (polypropyleen)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor warme en koude gerechten • Bestand tegen diepvriezer en microgolfoven (zonder deksel) • Vaatwasmachinebestendig • Licht en stapelbaar • Personaliseerbaar met uw logo • Verslijt sneller (kan minstens 100 keer gebruikt worden) • Recycleerbaar 	<p>~€1 tot 15/stuk</p>	<p>reCIRCLE Fresh'n Go Mepal K&G</p>

BOTERHAMMEN, DURUMS, PIZZA's, QUICHES EN DESSERTS			
OPLOSSINGEN	BESCHRIJVING	AANKOOPPRIJS EXCL. BTW	LEVERANCIERS
<p>Beeswrap</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ecologische oplossing: stof bekleed met bijenwas • Gemakkelijk om mee te nemen en licht • Schoonmaken met water en zeep • Niet blootstellen aan warmte! • Composteerbaar indien voorzien van label 'TUV austria' 	~€2 tot 5/stuk	Kazidomi MyBeeWrap La Droguerie Ecologique (was) Merci Les Abeilles Wrapi Re Use Me Patagonia Embal'Vert
<p>Wasbare en herbruikbare broodverpakking</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasbaar in de machine • Bruikbaar voor meerdere doeleinden (bv. ook als placemat) • Voor broodjes en boterhammen • Makkelijk om mee te nemen • Aan het einde van de levenscyclus wordt het plastic gescheiden van de stof, die wordt gerecycleerd 	~€6 tot 10/stuk	Rolleat la fabrik éco Omaïki Keep Leaf Imse Vimse Zéro Déchet Shop Sans-BPA Alterosac Flax et Stitch
<p>Pizzadoos in metaal of polypropyleen</p> 	<p>Voor pizza's, quiches, taarten Kan gestapeld worden Afmetingen: 36cmL X 6,1cmH Bwatbox is "Made in Belgium" Opvouwbaar om in de vaatwasmachine te gaan Ventilatieopeningen om condensatie te voorkomen</p>	~€ 6 tot €25/stuk	Bwatbox Michelangelo Pizzycle





IJSJES, SAPBAR				
OPLOSSINGEN	BESCHRIJVING	AANKOOPPRIJS EXCL. BTW	LEVERANCIERS	
Om mee te nemen	Herbruikbare verpakkingen van 0,5 of 1 liter 	<ul style="list-style-type: none"> • Van glas of kunststof, herbruikbaar • Bestand tegen de diepvriezer • Vaatwasmachinebestendig • Niet recycleerbaar 	€~3 tot 10/stuk Dille & Kamille Ikea Duralex Tupperware	
	Herbruikbaar ijspotje van plastic 	<ul style="list-style-type: none"> • Aangepast aan de koude • Vaatwasmachinebestendig • Recycleerbaar • Billie Cup neemt gebruikte bekers terug voor recyclage 	Variabele prijs afhankelijk van volume Billie Cup Ecocup Tupperware	
	Niet gebruik van papieren ijshoorn sleeves	Gebruik geen papieren beschermhoesjes voor ijshoorns	/	/
	Kunststoffen of roestvrijstalen cup voor meeneemdranken (milkshake, smoothie, limonade, enz.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaatwasmachinebestendig • Recycleerbaar, kan worden ingeleverd bij leveranciers die zorgen voor de recyclage. 	~€1 tot 4/stuk Billie Cup Keep Cup Klean Kanteen	
	Roestvrijstalen of kunststoffen spork (spoon & fork) 	<ul style="list-style-type: none"> • Stevig multifunctioneel 3-in-1 bestek: lepel, vork en mes • Lichter en makkelijker voor klant die het bestek meeneemt • Gemakkelijk af te wassen 	~€1 tot 17/stuk Pyrene Bushcraft Picksea Light My Fire	
	Roestvrijstalen couverts 	<ul style="list-style-type: none"> • Stevig en aangenaam in het gebruik • Gemakkelijk af te wassen • Geschikt voor alle soorten gerechten • Set 'vork + mes + lepel + rietje' 	~€1,25 tot 3,85/couvert Kazidomi La Fourche Naturitas Eau & Jardin Ikea La Vaisselle Au Kilo	

SNACKBARS, FRITUREN EN EETCAFÉS				
	OPLOSSINGEN	BESCHRIJVING	AANKOOPPRIJS EXCL. BTW	LEVERANCIERS
Ter plaatse	Porseleinen puntzak 	<ul style="list-style-type: none"> • Esthetische verpakking • Vergelijkbaar formaat als papieren en kartonnen puntzakken • Vaatwasmachinebestendig 	~€3 tot 10	Horecashop Bos-direct
	Kom 	<ul style="list-style-type: none"> • Voor kleine porties friet • Vaatwasmachinebestendig 	~0,5 tot 3€	Ikea Casa Bos-direct
	Frietmandje 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor consumptie in de zaak en eetcafés 	~2 tot 9€	Pro mes verrines Electro Depot
	Roestvrijstalen bakje 	<ul style="list-style-type: none"> • Herbruikbare verpakking • Eventueel met statiegeld om te recupereren • Vaatwasmachinebestendig 	~0,40 tot 1€/stuck	Plaza-grossiste Horecashop
	Sausdispenser 	<ul style="list-style-type: none"> • Klanten doen de sauzen rechtstreeks op hun bord via de sausdispenser. 	~1 tot 200€	Frites Et Snacking Materiel Horeca

OPLOSSINGEN		BESCHRIJVING	AANKOOPPRIJS EXCL. BTW	LEVERANCIERS
Om mee te nemen	Mand 	<ul style="list-style-type: none"> • Grote mand met luchtgaten, geschikt voor frieten • Vaatwasmachinebestendig • Recycleerbaar 	~5€	Maspature.com
	Sausbakje met deksel (plastic en ring van siliconen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Herbruikbaar bakje voor sauzen • Makkelijk mee te nemen dankzij (hermetisch) deksel • Vaatwasmachinebestendig • Recycleerbaar plastic 	~1 à 5€	Mon bento Trudeau Kawaii
	Kom of pot (afgedekt met handdoek) 	<ul style="list-style-type: none"> • Moedig klanten aan om zelf een kom of pot mee te nemen en een handdoek om de frieten af te dekken: op die manier blijft er voldoende verluchting 	/	/
	Plastic doos met luchtgaten 	<ul style="list-style-type: none"> • Verpakking met luchtgaten • Geschikt voor frieten, brood, kaas • Vaatwasmachinebestendig • Recycleerbaar 	~30€	Tupperware



DRANKJES VOOR EVENEMENTEN OF OM MEE TE NEMEN

OPLOSSINGEN	CRITERIA	AANKOOPPRIJS EXCL. BTW	LEVERANCIERS
<p>Herbruikbare beker van plastic¹²</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Licht, stootvast, makkelijk te stapelen • Goedkope oplossing • Geschikt voor de consumptie van koude en warme¹³ dranken ter plaatse en/of om mee te nemen • Vaatwasmachinebestendig • Personaliseerbaar • Recycleerbaar 	<p>Tussen ~€0,30 en €0,60/stuk Personalisering: ~€0,20/ stuk</p>	<p>Rekwup Huhtamaki L'atelier du gobelet Cupkiller Klean Kanteen</p>
<p>Glas/beker van plastic of roestvrij staal</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Met of zonder handvat • Schokbestendig • Vaatwasmachinebestendig • Personaliseerbaar • Recycleerbaar 	<p>~€0,25/stuk</p>	<p>rbdinks Ecocup Greencup</p>
<p>Koffiemok (van keramiek, roestvrij staal of plastic)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Stevig, mooi en personaliseerbaar • Geschikt voor de consumptie van koude en warme dranken ter plaatse en/of om mee te nemen • Kies een mok met een siliconenband om brandwonden te voorkomen en de grip te verbeteren • Vaatwasmachinebestendig • Plastic en roestvrij staal recycleerbaar, keramiek kan gevaloriseerd worden 	<p>Tussen ~€1 en 5/stuk</p>	<p>Billie Cup Keep Cup Bodum Maxi Coffee Klean Kanteen</p>
<p>Roestvrijstalen thermosfles</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Drank blijft langer warm • Stevige en sterke verpakking • Voor consumptie van warme dranken ter plaatse en om mee te nemen • Reiniging: warm water met zeep en/of sodabicarbonaat • Recycleerbaar 	<p>~€20/stuk van 0,5 liter</p>	<p>Qwetch Maxi Coffee Klean Kanteen</p>

¹² Het wordt aanbevolen - vooral voor warme dranken - om **bekers zonder bisfenol A** (hormoonontregelaar) of **melamine** (laag toxisch plastic) te gebruiken, want deze stoffen komen bij blootstelling aan hitte in het voedsel.

¹³ Bestaan in 'espresso' (10 cl) en 'lungo' (25-35 cl) formaat.

1.2.3. Vervang portieverpakkingen voor eenmalig gebruik

Portieverpakkingen bevatten de vereiste hoeveelheid product voor eenmalig gebruik. Ze zijn heel gebruikelijk in horecazaken die afhaalmaaltijden aanbieden. Deze verpakkingen zijn zeer klein, maar ook zeer talrijk en vertegenwoordigen een aanzienlijke hoeveelheid afval (plastic, papier en/of aluminium). Voor eenzelfde hoeveelheid product genereren deze afzonderlijke porties 2 tot 7 keer meer afval dan in grote verpakkingen¹⁴.

Met herbruikbare verpakkingen (suikerpot, pepervaatje, melkkan, enz.) kunt u al dat kleine afval voorkomen. Wanneer de horecazaak of de klant de gerechten of dranken zelf met mate op smaak brengt, zal er bovendien minder voedsel verspild worden en zakt de overconsumptie van vet en zout.

Daarnaast kan het etablissement zijn kosten verlagen door te besparen op de eenheidsprijs van porties melk, suiker, zout, peper en olie: portieverpakkingen zijn tot 8 keer duurder voor een horecazaak dan dezelfde producten in grotere verpakkingen (zie het voorbeeld voor melk hieronder).

Als u specerijen en bijgerechten aanbiedt zonder deze kleine verpakkingen, heeft dat een positieve invloed op het milieuvriendelijke imago van uw etablissement. Er zijn talloze alternatieven voor portieverpakkingen: uw keuze hangt af van het product waarvoor het dient (vloeibaar, vast, vet ...).







SuperBowl





3 MANIEREN OM OPLOSSINGEN TE IMPLEMENTEREN:

- Herbruikbare verpakkingen (suikerpotten, botervlootjes, olie-en-azijnstelletjes, ketchuppotten enz.) worden op verzoek van de klant ter beschikking gesteld. Een ideale oplossing om het gebruik van specerijen en bijgerechten te beperken.
- De verpakkingen worden aangeboden aan de klanten in een zelfbedieningsruimte. Dat werkt makkelijker (centrale plaats) en creëert een gezellige sfeer.
- De nodige verpakkingen komen op iedere tafel (zoutvaatje, pepervaatje, enz.). Deze optie is het meest geschikt voor restaurants, maar vereist een groter aantal verpakkingen.

¹⁴ Ecoconso (2013), [Des pauses-café et des collations sans déchets](#)

HERBRUIKBARE ALTERNATIEVEN VOOR WEGWERPPORTIEVERPAKKINGEN

OPLOSSINGEN	KEUZECRITERIA	AANKOOPKOSTEN VAN VERPAKKINGEN EN PRODUCTEN (EXCL. BTW)	RENTABILISERING VAN HET MATERIAAL (EXCL. BTW)	LEVERANCIERS VAN VERPAKKINGEN
<p>Peper- en zoutvat</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Stevig • Eenvoudig schoon te maken • Ook geschikt om biologische peper aan te bieden 	<p>Zoutvat: van ~€1,20 tot €25 /stuk Pak fijn zout (1kg): ~€3,8/kg Peper: van ~€1,20 tot €25/stuk Pak peper (1kg): ~€30/kg</p>	<p>Zout in portieverpakking (1g): ~€15/kg Zoutvat rendabel vanaf 1 kg zout Peper in portieverpakking (0,2g): ~€160/kg Zoutvat rendabel vanaf 1 kg peper</p>	<p>Verre et couvert Blokker LP Horeca Ah ! Table !</p>
<p>Olie-en-azijnstel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Mooi • Minder afval door olie/azijn in bulk of in flessen met statiegeld te kopen • U kunt de olie- en azijnflessen in hun geheel aanbieden aan de klant (minder werk om olie-en-azijnstellen te vullen) • Ook geschikt om biologische olie en azijn aan te bieden 	<p>Olie-en-azijnstel: vanaf ~€3/stuk Biologische olijfolie in bidons van 5 liter (prijs Bionaturels): ~€6,50/l Biologische wittewijnazijn in bulk (prijs Bionaturels): ~€2,60/l</p>	<p>Olijfolie in portieverpakking (10 ml): ~€15/l Azijn in portieverpakking (10 g): ~€6/kg Olie-en-azijnstel rendabel vanaf 1 liter olie/azijn</p>	<p>La Vaisselle au Kilo Verre et couvert</p>
<p>Botervlootje</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktisch en goede bewaring van de boter • Verkrijgbaar in kleine en grote formaten • Geschikt om lokale en/of biologische boter aan te bieden 	<p>Klein botervlootje: vanaf ~€1/stuk Grote botervloot: tussen €5 en €20/ stuk Hoeveboter (1 kg): ~€6,50/kg</p>	<p>Boter in portieverpakking: ~€9,50/kg Klein botervlootje rendabel vanaf 1 kg boter Grote botervloot rendabel vanaf 2 kg boter</p>	<p>Kilner Vega-direct</p>
<p>Herbruikbaar sauspotje of knijpflesje</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Verkrijgbaar in roestvrij staal, keramiek, porselein • Geschikt om lokale/ambachtelijke producten aan te bieden (mayonaise, tartaarsaus, enz.) 	<p>Sauspotje: ~€2/stuk Knijpfles: ~€0,90/stuk Biologische ketchup (450 ml): €3,50/l Biologische mayonaise (600 g): ~€6,60/kg</p>	<p>Ketchup in portieverpakking (10 g): ~€7/kg Mayonaise in portieverpakking (10 g): ~€7,50/kg Sauspotje rendabel vanaf 2 liter saus Knijpfles rendabel vanaf 1 liter saus</p>	<p>Finarome Nisbets</p>

OPLOSSINGEN	KEUZECRITERIA	AANKOOPKOSTEN VAN VERPAKKINGEN EN PRODUCTEN (EXCL. BTW)	RENTABILISERING VAN HET MATERIAAL (EXCL. BTW)	LEVERANCIERS VAN VERPAKKINGEN
Suikerstrooier of pot met fijne suiker of suikerklontjes 	<ul style="list-style-type: none"> Personaliseerbare en creatieve verpakkingen Stevig en gemakkelijk schoon te maken 	Suikerstrooier vanaf ~€4/stuk Biologische bietsuiker (500 g): ~€3,60/kg Blonde rietsuiker in bulk: ~€3/kg	Suiker in portieverpakking (4 g): ~€3/kg Suikerstrooier rendabel vanaf 2 kg suiker	Suikerstrooier: LP Horeca , Verre et couvert Suiker in bulk: Markal , Sucres Tirlemont
Melkkan 	<ul style="list-style-type: none"> Verkrijgbaar in roestvrij staal, keramiek, porselein Geschikt om lokale producten en verschillende melksoorten aan te bieden (volle, halfvolle, soja, amandel, enz.) 	Melkkan: tussen ~€2,50 en €15/stuk Biologische melk uit de Ardennen: ~1€/l	Melk in portieverpakkingen (7 ml): ~€10/l Melkkan rendabel vanaf 1 liter melk	Melkkan: LP Horeca , The Bootik Melk: Laiterie des Ardennes
Chocolade, koekjes in een hermetische pot 	<ul style="list-style-type: none"> Mogelijkheid om biologische, ambachtelijke en zelfgemaakte producten in bulk te kopen Presentatie in een transparante of versierde verpakking, gesloten met een hermetisch deksel (voor de bewaring) 	Glazen pot: ~€15/stuk Veganistische/biologische koekjes Les Boudines: ongeveer ~€19/kg Biologische/fairtrade/ambachtelijke chocolade in bulk Kako: ~€47 en €70/kg	Gepersonaliseerde koekjes: ~€22/kg Potten rendabel vanaf 2 kg koekjes	Koekjes: Les Boudines , Kako , Nao Koekjespot: Nisbets , Verre & Couvert
Jam en choco in bulk 	<ul style="list-style-type: none"> Mogelijkheid om zelfgemaakte producten aan te bieden, ingekocht in grote verpakkingen en/of in statiegeldpotten 	Ambachtelijke jam (225 g): ~€10/kg Fairtrade chocopasta (400 g): ~€5,50/kg	Jam in portieverpakkingen (20 g): ~€4,70/kg Choco in portieverpakkingen (15 g): ~€15,50/kg Grote, goedkopere verpakkingen	Jam of choco: Les Délices de Pinchart , Carré Délices Distributeurs: Distribuy , Klarstein
Thee-ei in roestvrij staal 	<ul style="list-style-type: none"> Vaatwasmachinebestendig Recycleerbaar 	Thee-ei: ~€2/stuk Thee in bulk: €4,60/100g Koffie in bulk: €19/kg	Theesakjes: ~5€/25 sakjes	Thee-ei: Dille & Kamille , Ikea Thee in bulk: La septième tasse , Le Palais des thés Koffie in bulk: Van Hove , Destination

1.2.4. Wegwerpservetten of herbruikbare servetten?

Op basis van de analyse van onderzoeken¹⁵ is het **moelijk om een duidelijk en eenduidig antwoord** te geven op die vraag, want de resultaten lopen sterk uiteen afhankelijk van de gebruikte parameters. We kunnen hier wel **algemene goede praktijken** uit afleiden.

SERVETTEN: GOEDE PRAKTIJKEN	
WEGWERPSERVETTEN	HERBRUIKBARE SERVETTEN
<ul style="list-style-type: none"> • Kies dunne servetten van gerecycleerd, niet chloorgebleekt en niet of weinig gekleurd papier, gemaakt in België of Europa. • Vermijd decoratieve servetten, die vaak geplastificeerd zijn en slecht reinigen. • Bespaar in het gebruik en geef één servet per maaltijd en per persoon op verzoek (vermijd vrij gebruik). • Composteer servetten aan het einde van hun levenscyclus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kies vlekbestendige, kleine servetten die minder plaats innemen in de wasmachine. • Geef de voorkeur aan biologisch linnen, katoen of hennep. • Maak uw eigen servetten uit lappen stof (lakens, kleding, enz.). • Was ze in koud water in een professionele machine met een natuurlijk, biologisch afbreekbaar wasmiddel en laat ze drogen op een rek (vermijd drogers). • Gebruik de servetten zo lang mogelijk (bij minder dan 50 keer gebruik zijn wegwerpservetten te verkiezen).

1.2.5. Hergebruik van rietjes en roerstaafjes



Voorkom de productie van plastic afval en de kosten voor de aankoop van rietjes en roerstaafjes voor eenmalig gebruik. Vermijd het gebruik daarvan en kies voor herbruikbare alternatieven.

Probeer ten eerste om ze niet aan te bieden! Zijn ze toch nodig: bied dan herbruikbare rietjes en lepels (van roestvrij staal, bamboe of glas) aan wanneer klanten erom vragen. Dit zal een positieve invloed hebben op uw imago als milieubewuste zaak.

Voor drankjes om mee te nemen kunt u bij de toog of in de zelfbedieningsruimte lepels aanbieden die klanten ter plaatse kunnen gebruiken om in hun drank te roeren.

¹⁵ Westerdahl J., Jelse K. (2011). [Life cycle assessment of premium single-use and reusable napkins for restaurant dinners](#)

Exponent (2014). [Comparative Life Cycle Assessment of Reusable vs. Disposable Textiles](#)

RIETJES EN ROERSTAAFJES					
OPLOSSINGEN	KEUZECRITERIA	AANKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	RENDEMENT	LEVERANCIERS	
Rietjes 	Van roestvrij staal	<ul style="list-style-type: none"> • Stevig: lange tijd herbruikbaar • Koper- of staalkleur • De goedkoopste oplossing • Materiaal makkelijk te reinigen 	~€0,20 tot €1/stuk	Rendabel na 50x hergebruik	Sostraw Cheap Straws Eco Strawz
	Van glas	<ul style="list-style-type: none"> • Esthetisch • Verkrijgbaar in verschillende kleuren • Risico op breken of barsten • Materiaal makkelijk te reinigen 	~€0,70 tot €3,20/stuk	Rendabel na 180x hergebruik	Cheap Straws
	Van bamboe	<ul style="list-style-type: none"> • Natuurlijke uitstraling • Beperkte levensduur: ongeveer 1 jaar • Materiaal makkelijk te reinigen 	~€1/stuk	Rendabel na 270x hergebruik	Sebio Bambaw Eco Strawz
	Van silicone	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibel, licht plooibaar materiaal • Verkrijgbaar in verschillende kleuren 	~€1/stuk	Rendabel na 270x hergebruik	Cheap Straws
Roerstaafjes 	Lepels van roestvrij staal	<ul style="list-style-type: none"> • Stevig: lange tijd herbruikbaar 	~€0,85 tot €3/stuk	Rendabel na 148x hergebruik	Ikea Casa Comptoirs Richard
	Roerstaafjes van glas of roestvrij staal	<ul style="list-style-type: none"> • Glas: mooi maar breekbaar • Roestvrij staal: stevig en lange tijd herbruikbaar 	~€1 tot €2,50/ stuk	Rendabel na 135x hergebruik	Malongo Verre-et-plastique.fr Wandefol

1.2.6. Etiketten op verpakkingen

Vermijd etiketten wanneer ze niet nodig zijn. Wanneer het echt niet anders kan, zijn er diverse oplossingen (zie tabel). **Plak bij voorkeur etiketten die makkelijk loskomen op het deksel**, waardoor de reiniging gemakkelijker is.

Etikettering van voedingswaren:

- Sommige inlichtingen (benaming, ingrediënten, allergenen, datum van de minimale houdbaarheid en uiterste consumptiedatum, enz.) **moeten verplicht worden vermeld op voorverpakte voedingswaren** (op de verpakking of op een etiket dat erop bevestigd is).
- Op **niet-voorverpakte voedingswaren is alleen de vermelding van allergenen verplicht**. Voedingswaren die zijn verpakt door horecazaken voor onmiddellijke verkoop worden beschouwd als niet-voorverpakte voedingswaren, ook al hebben ze een verpakking.

Meer informatie over de etikettering van voedingswaren is te vinden op de [website van de federale overheidsdienst](#).

OPLOSSINGEN	CRITERIA	KOSTPRIJS	LEVERANCIERS
<p>Papieren of plastic etiketten</p> 	<p>Plastic etiketten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuttig voor een aanbod dat niet varieert en voor dezelfde zaak • Vaatwasmachinebestendig label voor meer dan 1 jaar gebruik • Lost niet • Gemakkelijk afneembaar <p>Papieren etiketten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tamelijk makkelijk afbreekbaar in de vaatwasmachine, afhankelijk van de gebruikte lijm (filter van de vaatwasser moet regelmatig gereinigd worden) • Maakt hergebruik van de verpakking door andere personen/zaken mogelijk 	Variabele prijs afhankelijk van volumes, maten en opties	Accent Etiketten LabelPak PixartPrinting EtiLux
<p>Etiketten dry peel</p> 	De Dry Peel techniek beschadigt de verpakking niet. Het etiket bestaat uit een kleverige onderlaag bedekt met een niet-kleverige bovenlaag. Eenmaal losgemaakt, blijft het etiket niet meer plakken	Variabele prijs afhankelijk van volumes, maten en opties	Accent Etiketten LabelPak
<p>Labelprinters</p> 	Labelprinter met geïntegreerde software die kleine afwasbare labels afdruckt > nuttig om een beperkte hoeveelheid informatie op te geven (productnaam, inhoud, leverancier, uiterste gebruiksdatum,...)	Totale kostprijs: ~€1000	AITech

2. Aankoop van herbruikbare verpakkingen en materialen

Op basis van uw verkopen en de gekozen oplossing voor verkoop of statiegeld:

- Maak een **inschatting van het aantal herbruikbare verpakkingen dat u moet bestellen**. Sommige klanten zullen automatisch terugkomen met hun verpakkingen, terwijl andere ze thuis zullen verzamelen en bijhouden of ze allemaal tegelijk zullen terugbrengen.
- Verminder uw kosten en organiseer 'bokaalinzamelingen' voor uw klanten. Zo kunt u niet alleen gratis verpakkingen inzamelen, maar ook de klanten betrekken bij het zero afval engagement van uw zaak!

VOOR EEN AANBOD VAN BEREIDE GERECHTEN IN HERBRUIKBARE VERPAKKINGEN:

- Gebruik roestvrijstalen, aardewerken of glazen herbruikbare **bakken** om uw gerechten te presenteren in de toonbank.
- Gebruik geschikte **grijpers en lepels** om de bereidingen te serveren.
- Gebruik een **weegschaal met aftrek van de tarra van verpakkingen** (bij verkoop op gewicht: plaats de bokaal voor het vullen).
- Werkt u met statiegeld, dan moet uw kassasysteem het terugbrengen van statiegeldverpakkingen kunnen verwerken (aftrek van het bedrag van de statiegeldverpakking).

U vindt **tweedehands materiaal** voor interessante prijzen op [Horecasion](#), [Matériel Horeca à vendre](#), [clipublic.be](#) en [2dehands.be](#).



Chez Josy



Färm

3. Inrichting van uw opslag- en schoonmaakruimte

Pas de inrichting van uw horecazaak aan, zodat u plaats hebt voor grotere verpakkingen, flessen/karaffen, drankfonteinen voor 'huisbereide' dranken of een drankdispenser (waterfontein, karaf ...). Installeer machines op een praktische plaats waar heteventuele geluid uw klanten niet hindert.

Voor de plaatsing van een reinigingssysteem voor statiegeldverpakkingen in uw etablissement moet u de nodige ruimte en infrastructuur voorzien:

- **Aansluiting op water en elektriciteit** voor de installatie van een vaatwasser.
- **Ruimte om teruggebrachte, vuile statiegeldverpakkingen op te slaan.**
Zorg ervoor dat u de schone en verontreinigde stromen goed van elkaar scheidt.
- **Ruimte voor schone statiegeldverpakkingen** voordat ze opnieuw worden gebruikt.

REINIGING VAN VERPAKKINGEN: U HEBT 2 OPTIES

→ Reiniging in uw eigen zaak

Installeer een geschikte vaatwasser voor het aantal verpakkingen die u elke dag moet reinigen. Voorbeelden van leveranciers van vaatwassers voor de horeca: [Matoreca](#) ; [2dehands](#) ; [LP-Horeca](#) ; [Matériel Horeca](#).

Het kan interessant zijn om ook verpakkingen van andere personen/horeca-zaken te accepteren, zodat u optimaal gebruik maakt van de machine.

- Bijvoorbeeld, met een kleine vaatwasser van 60x63x83cm (LxBxH) en een mand van 50x50cm kunt u 60 tot 24 verpakkingen/uur wassen. De laadhoogte is hier 38 cm.

→ Uitbesteden

- Het maatwerkbedrijf [Travie](#) biedt een reinigingsdienst voor voedselverpakkingen → Contact: sales@travie.be, 02/526.20.17 of 02/526.20.07.
- [L'Empoteuse](#) biedt een dienst voor statiegeldverpakkingen (grote keuze van materialen en formaten met permanente etiketten voor gemakkelijk retourneren), met onder meer de optie van de reiniging van de verpakkingen.

4. Levering op de fiets



De fiets is een vervoermiddel dat zeer geschikt is voor de stad. Er zijn steeds meer oplossingen om producten te vervoeren. Het helpt ook om de luchtvervuiling en geluidshinder in de stad te verminderen.

Ontwikkel voor thuisleveringen een interne bestel- en bezorgtool of gebruik bedrijven zoals [Urbike](#), [Molenbike](#), [Dioxyde De Gambette - GO₂](#), [Hush Rush](#), enz. Met deze optie combineert u de levering en het beheer van statiegeldverpakkingen die bij de volgende bestelling worden teruggenomen of door uw klanten worden teruggebracht. In dit geval moet u rekening houden met de leveringskosten.

Voor het transport van gerechten gebruikt u herbruikbare verpakkingen (isothermische zakken of dozen). Let erop dat u **schone en vervuilde stromen van verpakkingen altijd goed scheidt**. Bij leveringen voorziet u altijd een speciale bak voor vuile statiegeldverpakkingen (op uw fiets of in uw wagen). Deze vuile verpakkingen mogen niet in contact komen met de gerechten die u levert (in schone verpakkingen). In uw horecazaak zet u een bak neer vlakbij de kassa waarin klanten hun statiegeldverpakkingen kunnen deponeren na de registratie bij de kassa. Op die manier hoeft het personeel die niet aan te raken.

5. Leid uw personeel op in uw zero afval aanbod

Uw medewerkers zijn uw beste 'zero afval' ambassadeurs!

- **Informeert en sensibiliseert uw team** over de transitie van uw horecazaak naar zero afval.
- Uw team is **opgeleid** in het invoeren van statiegeld/verkoop van herbruikbare verpakkingen in de kassa en het aftrekken van het gewicht van de verpakking.
- Voor bereide gerechten voorziet u een **systeem om de porties te meten** (bijvoorbeeld 2 grote lepels pasta en 1 lepel saus). Op die manier maakt het niet uit welke verpakking de klanten meenemen en kunt u steeds een bepaalde portie verkopen.
- Uw team **moedigt uw klanten aan om hun verpakkingen terug te brengen** bij hun volgende bezoek, zodat die opnieuw gebruikt kunnen worden.
- Uw team werd **opgeleid in het beheer van vuile en schone verpakkingen** zodat deze twee stromen gescheiden zijn. Uw medewerkers wassen hun handen nadat ze vuile verpakkingen hebben aangeraakt en voordat ze schone aanraken om elk risico op contaminatie te voorkomen.
- Uw team werd opgeleid in de **werking en het onderhoud van de waterfontein** en ook in de **reiniging** van flessen/karaffen, keramische paretels, enz.
- Uw medewerkers weten hoe ze **verpakkingen van bijgerechten en specerijen moeten reinigen en vullen**. Die moeten vol en beschikbaar zijn (in de zaal voor de

klanten, aan de kassa/op het dientafeltje voor het personeel). Leer uw personeel ook hoe ze nieuwe specerijen, sauzen en/of kleine bijgerechten in bulk moeten bestellen.

- Uw team is ook opgeleid in de **sortering van afval**. U vindt alle nodige informatie over de verplichting om afval te sorteren en te beheren op de volgende websites:
 - [Recycle Bxl Pro](#): info en verplichtingen, veel handige documenten om te downloaden (gidsen, posters, stickers,...)
 - Online game om te leren sorteren
 - [Ik sorteer in mijn bedrijf](#) (Valipac): online tool, handige info, lijst van afvalophalers, ...

GOEDE PRAKTIJKEN TIJDENS EEN GEZONDHEIDSCRISIS

- **Respecteer de afstand van 1,50 meter** tussen elke persoon en beperk het aantal personen in uw zaak.
 - **De medewerkers dragen een mondkapje** of staan achter een plexiglazen wand. **Ze wassen regelmatig hun handen en reinigen en ontsmetten de oppervlakken.**
 - **Het gebruik van handschoenen wordt afgeraden** omdat de drager niet voelt dat ze vuil worden en omdat ze moeilijk schoon te maken zijn.
 - **Als de klant zelf een verpakking meebrengt, dan raden we aan om een plateau te gebruiken om elk risico op contaminatie te vermijden.** Vraag aan de klant om de verpakking erop te zetten. Het personeel zet die op de weegschaal om de tarra te bepalen en doet het product erin zonder de verpakking aan te raken. Op die manier wordt elk direct contact tussen de verpakking en het werkblad of het personeel vermeden. Was plateau, weegschaal en werkblad regelmatig.
- Meer informatie vindt u op de infofiche [met goede voorbeelden uit de praktijk voor deze gezondheids crisis](#) van Leefmilieu Brussel.

6. Stimuleer uw klanten om herbruikbare verpakkingen mee te brengen

Communiceer over de ecologische en economische voordelen (posters, berichten op de website en/of sociale media). Ontwikkel een inspirerende en praktische communicatie om uw klanten aan te moedigen om hun verpakkingen mee te brengen:

- Hang **posters en stickers in uw zaak die uw klanten oproepen om hun verpakkingen mee te brengen**. Vermeld het gebruik van herbruikbare verpakkingen of het statiegeldsysteem in uw menu.
- Plaats een [kaart "Eigen Verpakking Welkom" » Zero Waste Belgium](#) aan de ingang van uw zaak en op uw papieren en online communicatiemiddelen. Contacteer [Zero Waste Belgium](#) om de sticker te ontvangen.



- Uw personeel is de beste ambassadeur om uw klanten te herinneren aan deze reflex.
- **Communiceer over de impact op de afvalvermindering** van herbruikbare verpakkingen. Bijvoorbeeld: “Deze zaak bespaart elke dag 25 kg plasticafval”.
- Vermeld in uw communicatie (op sociale media, uw website, folders, enz.) dat verpakkingen van klanten welkom zijn en/of dat u statiegeldverpakkingen aanbiedt. Dat kost alleen een beetje meer bij het eerste gebruik van het systeem, maar als de verpakkingen worden ingeruild en/of hergebruikt, verdwijnt deze kostprijs (behalve de kosten voor reiniging als daarvoor betaald moet worden).
- **Geef de klanten eventueel korting op hun maaltijd en/of drank** of een ander voordeel (zet de promotie op de kaart). Dat zal hen motiveren om een nieuwe gewoonte aan te nemen. Bijvoorbeeld: €0,10 of 5% korting per gerecht in een verpakking die de klanten zelf meebrengen of via het statiegeldsysteem.

EEN GOEDE REINIGING IS BELANGRIJK!

Maak klanten duidelijk dat ze de verpakking die ze meebrengen goed reinigen om elke contaminatie met de andere verkochte producten te vermijden (conform de normen van de FAVV). De reiniging van de verpakkingen die de klanten meebrengen is hun eigen verantwoordelijkheid: [u kunt verpakkingen weigeren als u meent dat ze niet voldoen aan de hygiëncriteria](#).

Alleen als uw zaak zelf verpakkingen aanbiedt, moet de reiniging daarvan worden gegarandeerd via een reinigingssysteem volgens de regels van de kunst.

7. Wat doet u met verpakkingen aan het einde van hun levenscyclus?

- **Stel uw klanten voor om gebarsten of beschadigde verpakkingen te recupereren** via uw leverancier of om hiervoor de juiste recyclagekanalen te gebruiken.
- **Verpakkingen in hard plastic** moeten in het **containerpark** in de container ‘hard plastic’ worden geplaatst om gerecycleerd te worden.
- **Verpakkingen in roestvrij staal gaan terug naar de leverancier** om te worden gerecycleerd tot nieuwe verpakkingen (indien deze dienst wordt aangeboden).
- **Verpakkingen van hittebestendig glas** (type pyrex) gaan naar het containerpark in de container voor ‘**grof vuil**’, waar ze worden vermalen en hergebruikt in de bouw.
- Stoffen gaan in **kledingcontainers** die voden aanvaarden. Die worden behandeld, vermalen en gerecycleerd voor ander gebruik.
- **Bee's Wraps** : geef die een nieuw leven (wanneer ze kapot of gescheurd zijn) door ze op een bakplaat op lage temperatuur in de oven te leggen om de was te laten smelten en afdruppen. Voor een grondige reiniging en nieuwe waslaag: was de bijenwasdoek eerst in warm water met zeep en breng dan opnieuw een laag aan.
- **Geef statiegeldverpakkingen of herbruikbare verpakkingen bij de volgende levering mee** aan uw leveranciers als ze die accepteren (soms wordt de kartonnen verpakking van een bag-in-box bijvoorbeeld geaccepteerd).
- **Composteer** het voedingsafval van uw bereidingen.
- **Sorteer** voor de recyclage van verpakkingen die afvalmaatschappijen ophalen.

8. Tips om een stapje verder te gaan

Verminder voedselverspilling

- **Optimaliseer uw voorraadbeheer** om voedselverspilling te vermijden en kosten te besparen (FEFO methode).
- **Bied grotere en kleinere borden aan** (voor grote en kleine porties).
- **Verkoop onverkochte waren** voor een lagere prijs, bijvoorbeeld via [Too Good To Go](#).
- **Kook 'zonder afval'** door bijvoorbeeld soep te maken van onverkochte groenten.
- **Schenk uw onverkochte waren** die nog eetbaar zijn aan verenigingen (bijvoorbeeld om daklozen te helpen: contacteer Samu Social via het gratis nummer 0800/993.40).
- **Sorteer uw organische afvalstoffen** zodat die de aarde kunnen voeden.



Verminder het afval van uw activiteiten

- **Gebruik handdoeken** die gewassen kunnen worden.
- Aanbeveling FAVV: **was uw handen regelmatig** (voor elke verandering van activiteit) en **draag geen wegwerphandschoenen** (die vaak een vals gevoel van veiligheid geven).
- **Gebruik roestvrijstalen platen en mallen van siliconen** voor de bereiding van uw gerechten.
- **Druk alleen een kassaticket af wanneer de klant dat expliciet vraagt**, als dat mogelijk is in uw kassasysteem (vraag het na bij uw leverancier).



Verminder het afval van uw bevoorrading

- **Vraag uw leveranciers om te leveren in blauwe bakken** of andere **herbruikbare verpakkingen** die worden aanbevolen om afval van leveringen te voorkomen.
- **Koop uw producten in grote verpakkingen.**

