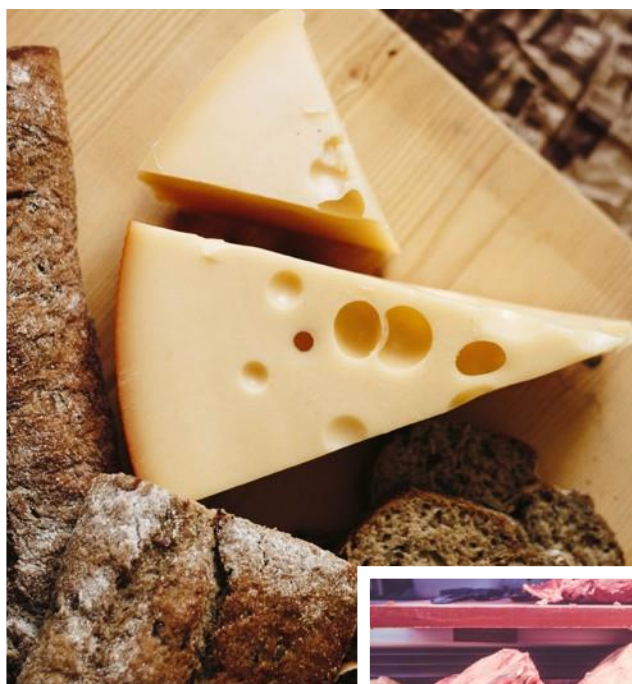


GIDS VOOR ZERO AFVAL IN KAASWINKELS, BEENHOUWERIJEN, VISWINKELS EN TRAITEURSZAKEN

**EEN TOONBANK
ZONDER AFVAL**



EDITIE 2021

ZÉRO DÉCHET



ZERO AFVAL

Inhoudsopgave

| | |
|---|----|
| EEN TOONBANK ZONDER AFVAL | 3 |
| HOE PAKT U HET AAN? | 5 |
| 1. Keuze, bestelling en promotie van herbruikbare zakken en verpakkingen voor klanten | 5 |
| 1.1. Kies de geschikte herbruikbare zakken en verpakkingen voor uw klanten en voor uw producten | 5 |
| 1.2 Bestel en promoot herbruikbare zakken en verpakkingen | 8 |
| 1.3 Verschillende opties voor hergebruik van zakken en verpakkingen | 8 |
| 2. Leid uw medewerkers op in uw zero afval aanbod | 9 |
| 3. Stimuleer klanten om met hun herbruikbare verpakkingen terug te komen | 11 |
| 4. Wat met verpakkingen aan het einde van hun levenscyclus? | 12 |
| 5. Tips om een stapje verder te gaan | 13 |

EEN TOONBANK ZONDER AFVAL

Hebt u een kaaswinkel, een beenhouwerij, een viswinkel of een traiteurszaak die heerlijke producten verkoopt en het stoort u dat u deze moet verpakken in wegwerpverpakkingen die vaak al na één keer gebruiken in de prullenbak belanden? Wat denkt u ervan om uw producten in herbruikbare verpakkingen aan te bieden om afval te voorkomen?

Naast het vermijden van afval in uw zaak en bij uw klanten, moedigt u hen aan om steeds terug te komen met herbruikbare verpakkingen en om nog meer van uw overheerlijke producten te kopen. Interesse? Deze gids bulkt van adviezen en referenties van leveranciers om van start te gaan!

EEN TOONBANK 'ZONDER AFVAL', DAT IS:



- Een antwoord op de groeïende vraag van klanten naar zero afval oplossingen.
- Minder impact op het milieu.
- In orde zijn met de regelgeving over afvalpreventie, die de omslag naar zero afval in de voedingssector versnelt.

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 bepaalde plastic producten voor eenmalig gebruik (zie onderstaande tabel). In januari 2018 schakelde de Europese Commissie een versnelling hoger met haar kunststofstrategie die streeft naar 100% herbruikbare en recycleerbare verpakkingen tegen 2030¹.

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

| PLASTIC PRODUCTEN VOOR EENMALIG GEBRUIK BINNEN DE RICHTLIJN | |
|---|--|
| VOOR VOEDING | VOOR DRANK |
| Verpakkingen voor kant-en-klare levensmiddelen uit geëxpandeerd polystyreen | Drinkbekers uit geëxpandeerd polystyreen (inclusief deksels) |
| Bestek: vorken, messen, lepels, eetstokjes | Rietjes |
| Borden | Roerstaafjes |

Steeds meer voedingszaken gaan de uitdaging aan om hun verpakkingsafval te verminderen en zijn proactief tov de noodtoestand van het klimaat. Bijvoorbeeld: [Au Rayon Bio](#), [La Vivrière](#), [Roots Store](#), [Bio Vrac](#), [Färm](#), [The Barn Bio Market](#), ... Ook in België en in het buitenland worden netwerksystemen voor herbruikbare statiegeldverpakkingen ontwikkeld: L'Empoteuse, [Billie Cup](#), [reCIRCLE](#) in België; [Goodless](#) in Vlaanderen; [reCIRCLE](#) in Zwitserland; [Ecobox](#) in het Groothertogdom Luxemburg; Niiji en 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.

HOE PAKT U HET AAN?

Voor beenhouwerijen, viswinkels, kaaswinkels of traiteurszaken die hun producten nu al op vraag van de klant verpakken is de eerste stap naar zero afval makkelijk te zetten: vermeld aan de ingang van de zaak **dat klanten met hun eigen verpakkingen mogen komen**. Daarnaast kunt u **herbruikbare verpakkingen verkopen** om klanten aan te moedigen de verpakkingen voor hun volgende aankopen te hergebruiken. U bespaart op deze manier:

- De **papieren geplastificeerde wegwerpverpakkingen** voor vlees en kaas: [€0,07 per vermeden wegwerpverpakking](#).
- De **plastic wegwerpschaaltjes of verpakkingen** voor vlees of bereide gerechten: €0,1 tot €0,5 per vermeden wegwerpverpakking

Ook upstream is het mogelijk om uw bevoorradingsafval te verminderen. Vraag uw leveranciers om uw producten te leveren in herbruikbare verpakkingen, die u bij de volgende levering weer inlevert. Idealiter ontvangt u de producten in verpakkingen die u direct in uw toonbank kunt plaatsen (bijvoorbeeld voor verse kaas).

1. Keuze, bestelling en promotie van herbruikbare zakken en verpakkingen voor klanten

1.1. Kies de geschikte herbruikbare zakken en verpakkingen voor uw klanten en voor uw producten

- Formaten: klein/middelgroot/groot; schalen met vakjes, stoffen zakjes, bijenwasdoeken ...
- Materialen: glas, bijenwasdoeken, roestvrij staal, bamboe, kunststof ... Respecteer de normen van de verpakkingen en de materialen om te vermijden dat contaminanten in de voeding terechtkomen.
- De praktische aspecten in het gebruik: opening/sluiting, bewaring, waterdichtheid, reiniging, soort voedsel ...

Sommige verpakkingen kunnen gepersonaliseerd worden (met logo en/of tekst) en promoten dus uw zaak op een duurzame en efficiënte manier. Ze versterken uw imago als **milieuverantwoordelijke en kwaliteitsvolle** zaak en dragen bij tot de **getrouwheid en het bewustzijn van uw klanten**.

Voer een testfase uit met een type verpakking voor een belangrijk product van uw zaak: Hoe reageren de 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 milieupact 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.**

FAVV

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

- **De klant brengt zijn eigen verpakking mee.** De reiniging is dan zijn verantwoordelijkheid.
- **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 voeding** (resistente materialen die bestemd zijn voor contact met koude en warme voedingswaren).
→ [Meer info over de normen voor verpakings- en contactmateriaal](#)

WIST U DAT?

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.

Denk er ook aan om herbruikbare zakken (jute, katoen, hennep, enz.) **aan te bieden zodat klanten hun aankopen kunnen meenemen.** De meeste van deze leveranciers kunnen uw logo's en afbeeldingen op de zakken afdrukken: [BeFre Reusable Bags](#) ; [BioPack](#) ; [Galand](#) ; [InterBergCo](#) ; [Joakim Packaging](#) ; [Lambert Verpakkingen](#) ; [Marisan](#) ; [Papier Present](#).




VERPAKKINGEN VOOR UW KLANTEN




Uw voordeel: €0,50 tot €5 per verkochte en door de klant bijgehouden herbruikbare verpakking

Uw besparing: €0,10 tot €0,50 per vermeden wegwerpverpakking



² FAVV (2019) : [Brengt uw klant zijn eigen \(herbruikbare\) verpakking mee om de voedingswaren mee te nemen?](#)

| VERPAKKINGEN | | | | |
|---|--|----------------------------------|---|---|
| OPLOSSINGEN | SELECTIECRITERIA | AANKOOP- PRIJS (EXCL. BTW) | AANBEVOLEN VERKOOPPRIJS (INCL. BTW) | LEVERANCIERS |
| <p>Glazen bokalen van verschillende afmetingen</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Langdurig herbruikbaar • Geschikt voor de diepvriezer • Geschikt voor de oven en microgolfoven (zonder deksel) • Zwaar • Vaatwasmachinebestendig • Hittebestendig glas is niet recycleerbaar. | Tussen €0 en ~€5/stuk | Tussen €0 en ~€5,5/stuk | <p>Uw klanten (via een bokaalinzameling)</p> <p>Weck</p> <p>Ah ! Table !</p> <p>Ecodis</p> <p>Vega direct</p> <p>Nisbets</p> |
| <p>Glazen schotel met deksel</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Bestand tegen thermische schokken tot 220°C: verpakking kan rechtstreeks uit de vriezer (-20°C) in een oven van 200°C worden gezet • Krasbestendig • Zwaar • Vaatwasmachinebestendig • Pyrex is niet recycleerbaar | Tussen ~€3 en €10/stuk | ~€5 tot €15/stuk | <p>Pyrex</p> <p>Pebbly</p> <p>Emsa</p> <p>Ikea</p> <p>Dille & Kamille</p> <p>Duralux</p> |
| <p>Verpakking in hard plastic</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor warme en koude gerechten • Bestand tegen diepvriezer en microgolfoven (zonder deksel) • Vaatwasmachinebestendig • Licht en stapelbaar • Snellere slijtage (minstens 100 keer te hergebruiken) • Recycleerbaar | ~€1 tot €15/ stuk | ~€1,5 tot €5,5/ stuk | <p>reCIRCLE</p> <p>Mepal</p> <p>Tupperware</p> <p>Emsa</p> <p>Oxo</p> <p>Fresh'n Go</p> <p>K&G (stapelbaar)</p> <p>Hema</p> |

| VERPAKKINGEN | | | | |
|---|--|----------------------------------|--|--|
| OPLOSSINGEN | SELECTIECRITERIA | AANKOOP- PRIJS (EXCL. BTW) | AANBEVOLE N VERKOOPPRIJ S (INCL. BTW) | LEVERANCIERS |
| <p>Roestvrijstalen lunchbox</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Roestvrijstalen doos en oneindig herbruikbaar (geen roest) • Voor koude en warme gerechten (behoud van temperatuur: 1 tot 2u) • Kan opgewarmd worden in de oven (zonder deksel) en ook mogelijk in de diepvriezer • De verpakking kan in vakken verdeeld worden • Vaatwasmachinebestendig (zonder deksel, om beschadiging aan de sluiting te voorkomen) • Recycleerbaar | ~€10 tot €20/ stuk | | Tiffin (BE) Greenweez Ah Table ! (FR) Made Sustained ReturnR |
| <p>Stof behandeld met bijenwas</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Ecologische oplossing: stof behandeld met bijenwas • Gemakkelijk te transporteren en licht • Verkrijgbaar in verschillende formaten • Schoonmaken met koud water en zeep • Niet blootstellen aan warmte! | ~€2 tot €5/ stuk | ~€5 tot €18/stuk | Kazidomi MyBeeWrap La Droguerie Ecologique (was) Merci Les Abeilles Wrapi Re Use Me Patagonia Embal'Vert |
| <p>Doos in metaal of polypropyleen</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Voor pizza's, quiches, kazen, 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 | ~€ 6 tot €25/stuk | ~€ 6 tot €25/stuk | Bwatbox Michelangelo Pizzycle |

1.2 Bestel en promoot herbruikbare zakken en verpakkingen

Maak op basis van uw verkopen **een inschatting van het aantal herbruikbare verpakkingen dat u moet bestellen**. Plaats de herbruikbare zakken en verpakkingen die in de winkel worden verkocht goed zichtbaar voor de klant.

1.3 Verschillende opties voor hergebruik van zakken en verpakkingen

- Uw klanten brengen hun eigen zak of verpakking mee.
- U verkoopt zakken en verpakkingen die de klant bij elk bezoek (schoon) kan meebrengen.
- U zet een statiegeldsysteem op en beheert een stock van zakken en verpakkingen. Wanneer de klant zijn herbruikbare zak of verpakking terugbrengt, krijgt hij het statiegeldbedrag terug met eventueel aftrek van een bedrag voor het schoonmaken. Als de klant de verpakking niet terugbrengt, bewaart u dit bedrag in de kassa.

Werk samen met andere Brusselse winkels en horecazaken om de aankoop van de verpakkingen te delen en klanten in staat te stellen deze in verschillende zaken te gebruiken.

→ Sluit u bv. aan bij het statiegeldnetwerk [l'Empoteuse](#) dat al een aantal voedings- en horecazaken in Brussel omvat.

2. Leid uw medewerkers op in uw zero afval aanbod

Uw medewerkers zijn uw beste 'zero afval' ambassadeurs!

- Ze **vergemakkelijken het aanvaarden van de oplossing** door de ecologische en economische belangen te benadrukken en zetten klanten ertoe aan hun verpakkingen te hergebruiken.
- Ze **promoten de verpakkingen en/of het statiegeldsysteem** (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 medewerkers die de bestellingen behandelen, moeten weten wanneer en hoe ze nieuwe herbruikbare zakken en verpakkingen moeten bestellen** die aan klanten worden verkocht.
- 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 1,5 meter** tussen elke persoon en **beperk het aantal personen** in uw zaak.
- **De medewerkers dragen (verplicht) een mondk masker** en staan (eventueel) achter een plexiglazen scherm. **Ze wassen regelmatig hun handen en reinigen en ontsmetten de oppervlakken.** Vraag uw klanten ook om een **schoon masker** te dragen dat de neus en de mond bedekt.
- **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.
- **Reinig en ontsmet oppervlakken en voorwerpen die klanten kunnen aanraken:** bankkaartterminals, handgrepen van koelkasten, enz.

→ Meer informatie vindt u op de infofiche met [goede voorbeelden uit de praktijk voor deze gezondheids crisis](#) van Leefmilieu Brussel.



3. Stimuleer klanten om met hun herbruikbare verpakkingen terug te komen

Communiceer over de ecologische en economische voordelen (posters, berichten op de website en/of sociale media) **van herbruikbare verpakkingen. 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. 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 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 5 kg plasticafval".
- Moedig uw klanten aan om terug te komen met hun verpakkingen en **geef eventueel een korting** op hun aankopen. Bijvoorbeeld: €0,10 of 5% korting op gekochte bereide gerechten, kazen, vleeswaren of vlees.

EEN GOEDE REINIGING IS BELANGRIJK!

Vraag de klant om de verpakking grondig te reinigen om besmetting van andere verkochte producten te voorkomen (in overeenstemming met de FAVV-normen). 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 reiniging op hoge temperatuur in een professionele vaatwasmachine.

4. Wat met verpakkingen aan het einde van hun levenscyclus?

- Stel uw klanten voor om **gebarsten of beschadigde verpakkingen te recycleren** 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** worden naar een **kledingcontainer gebracht** 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** aan uw leveranciers die bereid zijn ze terug te nemen bij de volgende levering.
- **Composteer** het voedingsafval van uw bereidingen.
- **Sorteer** voor de recyclage van verpakkingen die afvalmaatschappijen ophalen.

5. Tips om een stapje verder te gaan

Verminder voedselverspilling

- **Optimaliseer uw voorraadbeheer** om voedselverspilling te vermijden en kosten te besparen (FEFO methode).
- **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 hygiëne 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 statiegeldverpakkingen** om afval van leveringen te voorkomen.
- **Koop uw producten in grote verpakkingen.**

