

GIDS VOOR ZERO AFVAL IN BROOD- EN BANKETBAKKERIJEN

**EEN TOONBANK
ZONDER AFVAL**



EDITIE 2021



ZÉRO DÉCHET



ZERO AFVAL

Inhoudsopgave

ZERO AFVAL IN BROOD- EN BANKETBAKKERIJEN	3
HOE PAKT U HET AAN?	5
1. Keuze, bestelling en promotie van herbruikbare zakken en verpakkingen voor klanten	6
1.1. Kies de geschikte herbruikbare zakken en verpakkingen voor uw klanten en voor uw producten	6
1.2 Bestel en promoot herbruikbare zakken en verpakkingen	7
1.3 Verschillende opties voor het hergebruik van zakken en verpakkingen	7
2. Leid uw medewerkers op in uw zero afval aanbod	10
3. Stimuleer klanten om met hun herbruikbare zakken en verpakkingen terug te komen	12
4. Wat met herbruikbare verpakkingen aan het einde van hun levenscyclus?	13
5. Tips om een stapje verder te gaan	14

ZERO AFVAL IN BROOD- EN BANKETBAKKERIJEN

Heeft u een brood-en banketbakkerij die heerlijke producten verkoopt en het stoort u om ze te verpakken in papieren zakken die vaak al na één gebruik 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 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 'ZERO AFVAL' BAKKERIJ, DAT IS:



- Een antwoord op de groeiende vraag van klanten naar zero afval oplossingen.
- Minder impact op het milieu.
- In orde zijn met de regelgeving inzake 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 ten opzichte van de noodtoestand van het klimaat. Bijvoorbeeld: [Ginkgo](#), [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; [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.

HOE PAKT U HET AAN?

Broodzakken of taartdozen voor eenmalig gebruik hebben een zeer korte levensduur! Broodjes, boterhammen, wraps en gebakjes worden vaak direct na aankoop geconsumeerd, waardoor de levensduur van hun verpakking nog korter is dan die van broodzakken.

Om onnodig gebruik van grondstoffen (papieren en plastic verpakkingen) te vermijden, **kiest u voor herbruikbare alternatieven** die ook de bewaarbaarheid van uw producten verbeteren. Gebruik herbruikbare broodzakken en verpakkingen voor broodjes, wraps, luxebroodjes, taarten en quiches die u verkoopt: dit is een gemakkelijke eerste stap naar zero afval!



Door papieren wegwerpzakken en -verpakkingen van karton te vervangen door een **herbruikbare oplossing, kunt u uw kosten verlagen** (minder of zelfs geen broodzakken en taartdozen meer kopen en **tegelijktijd uw aanbod diversifiëren** door de verkoop van herbruikbare zakken en/of verpakkingen).



De zakken zijn even gemakkelijk te gebruiken als papieren verpakkingen en zijn wasbaar, zodat ze langdurig kunnen worden hergebruikt. Voor de klant zal een herbruikbare broodzak of broodjesverpakking aangenaam zijn om te gebruiken (esthetisch materiaal en praktischer dan papier). Deze verpakkingen zullen weinig plaats innemen in de boodschappentas.

Communiceer eerst aan uw klanten dat zij hun herbruikbare zakken of doeken voor brood of broodjes en verpakkingen voor taarten of gebakjes kunnen meenemen. Vervolgens kunt u herbruikbare zakken verkopen voor het geval dat uw klanten die nog niet hebben of vergeten zijn.



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,...
- **Materialen:** stoffen zakjes, glas, roestvrij staal, 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 ... Voor broodzakken: kies zakken met een koord om te voorkomen dat de inhoud eruit valt.

Sommige zakken en verpakkingen kunt u personaliseren (met een logo en/of tekst), zodat ze een duurzaam en effectief voorwerp voor reclame worden. 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 zak/verpakking voor een belangrijk product van uw zaak. Hoe reageren de klanten? Wat vinden ze van het formaat, de materialen, de praktische kant?

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 proper zijn (statiegeldverpakking moet worden gereinigd op meer dan 60° in de horeca).
- **De verpakking moet geschikt zijn voor voeding** (stevige materialen die bestemd zijn voor contact met koude en warme voedingswaren).

→ [Meer info over de normen voor verpakkings- 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.

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

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](#).

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**.

HERBRUIKBARE VERPAKKINGEN VOOR UW KLANTEN

Uw voordeel:

- €0,25 tot €0,80 per verkochte broodzak of herbruikbare zak
- €0,50 tot €5 per verkochte en door de klant bijgehouden herbruikbare verpakking

Uw besparing:

- €0,02 per vermeden papieren zakje
- €0,10 tot €0,50 per vermeden wegwerpverpakking







1.2 Bestel en promoot herbruikbare zakken en verpakkingen



Maak op basis van uw verkoop **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 het 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 (proper) terug kan brengen.
- 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 ze in verschillende zaken te gebruiken.
-> Sluit u bv. aan bij het statiegeldnetwerk [l'Empoteuse](#) dat al een aantal voedings- en horecazaken in Brussel omvat.

HERBRUIKBARE VERPAKKING VOOR GEBAKJES EN DRANKEN			
OPLOSSINGEN	SELECTIECRITERIA	AANKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	LEVERANCIERS
Glazen schotel met deksel 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor gebakjes en taartpunten • 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	Pyrex Pebbly Emsa Ikea Dille & Kamille Duralex
Verpakking in hard plastic 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor warme en koude gerechten • Geschikt voor de microgolfoven (zonder deksel) en de diepvriezer • Vaatwasmachinebestendig • Licht en stapelbaar • Snellere slijtage dan glas of metaal (minstens 100 keer herbruikbaar) • Recycleerbaar 	~€1 tot €15/stuk	reCIRCLE Mepal Tupperware Emsa Oxo Fresh'n Go K&G (stapelbaar) Hema
Taartdoos in kunststof 	<ul style="list-style-type: none"> • Rond formaat: geschikt voor taarten • Rechthoekig formaat: geschikt voor gebakken • Geen zak nodig dankzij de handgreep • Stapelbaar • Gemakkelijke reiniging 	~€7 tot €25/stuk	Ikea Metaltex Sundis Emsa
Opvouwbaar taartdoos 	<ul style="list-style-type: none"> • Rond formaat: geschikt voor taarten en quiches • Opvouwbaar dus makkelijk mee te nemen • Geen zak nodig dankzij de handgreep • Gemakkelijke reiniging 	~€44 tot €50/stuk	Emsa Fnac
Metalen doos 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor taarten en quiches • Verschillende verdiepingen/compartimenten voor meerdere bereidingen • Geen zak nodig dankzij de handgreep • Luchtdicht • Niet wasmachinebestendig 	~€35/stuk	KitchenCraft
Pizzadoos in metaal of polypropyleen 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	~€ 6 tot €25/stuk	Bwatbox Michelangelo Pizzycle

OPLOSSINGEN	SELECTIECRITERIA	AANKOOPPRIJS (EXCL. BTW)	LEVERANCIERS
<p>Roestvrijstalen doos</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Stevig 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) 	<p>~€10 tot €20/ stuk</p>	<p>Tiffin (BE) Greenweez Ah Table ! (FR) Made Sustained ReturnR</p>
<p>Koffiemok (van keramiek, roestvrij staal of plastic)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Recycleerbaar • Geschikt voor koude en warme dranken om mee tenemen • Stevig, mooi en personaliseerbaar • Kies een verpakking met een siliconenband om brandwonden te voorkomen en de grip te verbeteren • Vaatwasmachinebestendig • Plastic (via containerpark) en roestvrij staal recycleerbaar, keramiek kan gevaloriseerd worden 	<p>~€1 tot €5/ stuk</p>	<p>Billie Cup A Slice of Green Keep Cup Bodum Maxi Coffee Klean Kanteen</p>

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 herbruikbare zakken en verpakkingen** (registratie in het kassasysteem) en vragen klanten hun verpakking bij het volgende bezoek aan de winkel weer mee te brengen.
- 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 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 plexiglas 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 doet het product in de verpakking zonder deze aan te raken. Op die manier wordt elk direct contact tussen de verpakking en het werkblad of het personeel vermeden. Was het plateau 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 zakken en verpakkingen terug te komen

Communiceer over de ecologische en economische **voordelen** (posters, berichten op de website en/of sociale media) **van herbruikbare verpakkingen**. Eén zak kan bijvoorbeeld voor meerdere producten worden gebruikt. **Ontwikkel een inspirerende en praktische communicatie** om uw klanten aan te moedigen 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 papier/kartonafval”.
- Gebruik een fiche met praktische informatie over het gebruik van herbruikbare zakken.
- Mogelijke optie:

Stimuleer uw klanten om terug te komen met hun broodzakken of broodjeszakken met een klantenkaart of voordeelsysteem. Enkele voorbeelden: “Bij aankoop van 10 broodjes met uw herbruikbare verpakking ontvangt u een gratis broodje!”; “€0,10 korting voor elke keer dat u uw herbruikbare verpakking meebrengt”.



Bron : [Ginkgo - Artisan pâtissier | Facebook](#)

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 herbruikbare verpakkingen aan het einde van hun levenscyclus?

- **Stel uw klanten voor om gescheurde of beschadigde zakken/verpakkingen te recycleren** via uw leverancier of om hiervoor de juiste recyclagekanalen te gebruiken.
- **Verpakkingen in hard plastic** moeten naar het **containerpark** in de container 'hard plastic' om gerecycleerd te worden.
- **Verpakkingen in roestvrij staal gaan terug naar de leverancier** om te worden gerecycleerd tot nieuwe verpakkingen
- **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 (katoenen of linnen zakken)** moeten naar een kleding/textielcontainer gebracht worden. Die worden behandeld, vermalen en gerecycleerd voor ander gebruik.
- **Geef herbruikbare verpakkingen aan uw leveranciers** die bereid zijn ze te 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](#).
- **Werk samen met een restaurant in uw buurt** om onverkochte artikelen te verkopen tegen kostprijs, die vervolgens kunnen worden gevaloriseerd.
- **Schenk uw onverkochte waren** die nog eetbaar zijn aan verenigingen (bijvoorbeeld om daklozen te helpen: contacteer Samusocial via het gratis nummer 0800/993.40).
- **Sorteer uw organische afvalstoffen** zodat die de aarde kunnen voeden.



Verminder het afval van uw activiteiten

- Aanbeveling FAVV: **was uw handen regelmatig** (voor elke verandering van activiteit) en **draag geen wegwerphandschoenen** (die vaak een vals gevoel van veiligheid geven).
- **Gebruik handdoeken die gewassen** kunnen worden.
- **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.**

