

TRAITEUR, KAASHANDEL, VLEESWARENHANDEL EN BEENHOUWERIJ



[färm Bascule](#)

Voor een beenhouwerij, vleeswarenhandel, kaashandel of traiteur die zijn producten al op verzoek van de klant verpakt, **is een eenvoudige eerste stap naar zero afval het aanbrenge van een vermelding bij de ingang van de zaak dat de klant eigen verpakking mag meebrengen**. Daarnaast kunt u herbruikbare verpakkingen verkopen aan uw klanten: moedig hen aan om hun verpakkingen te hergebruiken wanneer zij in de toekomst aankopen doen. Op die manier bespaart u:

- geplastificeerd wegwerppapier voor het verpakken van vlees en kaas: [€ 0,07 per wegwerpverpakking](#) uitgespaard.
- Plastic wegwerpbakjes of -potjes voor het verpakken van vlees of bereide gerechten: € 0,1 tot € 0,5 per wegwerpverpakking uitgespaard.

Voor een levensmiddelenhandel die zijn activiteit begint of alleen producten verkoopt die verpakt zijn in voorverpakte wegwerpverpakkingen, **vereist een zero-afvalaanpak bepaalde investeringen** (zie uitvoering - 1. Uw toonbank indelen). Daarnaast vereist een toonbank de **aanwezigheid van een medewerker** om de producten te snijden en de klanten te bedienen. Om een tweede leven te geven aan materiaal dat nog in goede staat is en om uw investeringskosten te verlagen, zoekt u op [clicpublic.be](#) of [2dehands.be](#).

Op basis van een vergelijkende studie van 13 verschillende kazen (BEES Coop., 2018) heeft de verkoop van ter plaatse gesneden kaas het mogelijk gemaakt om de uiteindelijke verkoopprijs met 26% te verlagen. Als de voorraden goed worden beheerd, zal het productverlies minimaal zijn. Merk op dat de houdbaarheid van producten die ter plaatse worden gesneden en verpakt in herbruikbare verpakkingen van klanten korter zal zijn dan in een voorverpakte of vacuümverpakking.

Een toonbank stelt u in staat om lokale kwaliteitsproducten visueel in de kijker te zetten: uw assortiment zorgt ervoor dat de klant uw producten wil proeven en kopen. De toonbank vereist een op maat gemaakt orderbeheer van uw leveranciers om voedselverspilling te voorkomen en om het assortiment producten in de toonbank te kunnen plaatsen.

Vraag uw leveranciers of het mogelijk is om te leveren in herbruikbare verpakkingen die u bij een volgend bezoek teruggeeft.

De beste manier is om ze te laten leveren in verpakkingen die u direct in het schap kunt leggen (bijvoorbeeld voor verse kazen).

UITVOERING

1. Indelen van de toonbank van uw traiteur, kaashandel, vleeswarenwinkel of beenhouwerij

Om bereide gerechten (ter vervanging van voorverpakte producten) en/of vers gesneden kaas, vlees en charcuterie aan te bieden:

- Kies de beste plaats in uw zaak om uw toonbank te installeren.
- Afhankelijk van de beschikbare ruimte, kiest en bestelt u de uitrustingen en verpakkingen die nodig zijn om de producten in de toonbank uit te stallen.
- Zorg voor personeel voor het bemannen van uw toonbank voor traiteurwaren, charcuterie, vlees en kaas en ook voor het reinigen van de verpakkingen met statiegeld.

Uitrustingen	Investeringskost (zonder BTW)	Leveranciers
Koelvitrine 	Vanaf € 1.200	Ice Shop Ma Cave À Vin Expondo Gastro Hero Horeca
Gekoelde toonbank 	Vanaf € 1.600	Ice Shop Ma Cave À Vin Horeca Euroreca
Snijmachine voor kaas of charcuterie 	Vanaf € 340	Horeca Gastro Hero Expondo Cuisine des pros
Weegschaal met tarreeroptie 	Vanaf € 125 tot € 280	Gastro Hero Horeca Expondo Metil

Gerei	Aankoopkosten	Leveranciers
Bakken van roestvrij staal of porselein 	Vanaf € 4 tot € 20	Horeca Gastro Hero Expondo Vega
Kaasmes 	Vanaf € 17	Matériel Fromage Pro Koksmes Sabatiermes
Snijplanken van hout, bamboe of polyethyleen 	Van bamboe/hout: vanaf € 6,5 Van polyethyleen: vanaf € 15	Horeca Matériel Fromage Pro Euroreca Cdiscount Lidl
Kaasschotel 	Vanaf € 15	Matériel Fromage Pro La boîte du fromager Lidl

<p>Tang van roestvrij staal</p> 	<p>Vanaf € 2</p>	<p>Horeca La Toque d'Or La Boutique Des Chefs Meilleur du chef Keuken en keukengerei</p>
--	------------------	--

2. Kies en bestel herbruikbare verpakkingen die aan klanten worden aangeboden

- Kies een of meerdere soorten herbruikbare verpakkingen die aan uw behoeften voldoen:

- Definieer **de formaten** (klein, middelgroot of groot; kommen, schalen verdeeld in compartimenten, of stoffen zakken ...) **en materialen** (glas, textiel bedekt met bijenwas, roestvrij staal ...) van uw meest praktische verpakkingen voor uw klanten: open/sluitsysteem, bewaring, waterdichtheid, reinigingsmethode ...



- **FAVV:** De verpakking moet **geschikt zijn voor het gewenste gebruik** (stevige verpakking om een maaltijd, een warm gerecht enz. mee te nemen) **en geschikt zijn als voedselverpakking**.

- **Mogelijke optie: personaliseer uw verpakking!** Een gepersonaliseerde verpakking met uw logo maakt reclame voor uw zaak, ter plaatse en bij de klant thuis.

Aangezien de wegwerpbakjes voor bereide maaltijden, vlees of kaas het meest zichtbare afval zijn voor een traiteur of voedingszaak, is het herbruikbare alternatief een effectief communicatiemiddel voor uw zaak (via de verpakking zelf, posters, sociale netwerken, uitleg aan de toeg, mond-tot-mondreclame ...).

- Om zoveel mogelijk kosten te besparen organiseert u een **bokaalinzameling** voor uw klanten (zie voorbeeld hiernaast¹). Zo kunt u niet alleen gratis verpakkingen verzamelen, maar ook de klanten betrekken bij het zero afval-engagement van uw zaak!



- Kies een of meerdere manieren om verpakkingen beschikbaar te stellen aan de klanten:

- **Verkoop van verpakkingen:** de klant komt zelf terug met zijn eigen schone verpakking (geen beheer van statiegeldverpakkingen). Spoor de klanten aan om met hun verpakking terug te komen.

- **Een statiegeldsysteem:** omvat de reiniging en het beheer van de voorraad statiegeldverpakkingen. Wanneer de klant de herbruikbare verpakking teruggeeft, krijgt hij het bedrag van het statiegeld terug. Als hij de verpakking niet terugbrengt, bewaart de zaak dit bedrag in de kassa. U kunt de verpakkingen zelf reinigen of werken met een reinigingsnetwerk voor verpakkingen.



- **FAVV:** De statiegeldverpakkingen moeten door de zaak worden gereinigd in overeenstemming met de FAVV-normen.

Voor nog meer succes: werk samen met andere plaatselijke zaken en horeca om de aankoop van de verpakkingen te delen en klanten in staat te stellen deze in verschillende zaken te gebruiken. Neem contact op met de handelaarsvereniging in uw buurt (via uw gemeente) om een project op te starten of sluit u aan bij het Gilde

¹ Day-by-Day Valenciennes (maart 2018), Facebook post "Appel à bocaux"

van Good Food restauranthouders om lid te worden van het Brusselse netwerk van statiegeldverpakkingen.

- Contact: Victoria Lavenne - 0494/80.84.67 - victoria@boentjefcafe.be




Statiegeldsysteem met reiniging ter plaatse: installeer een vaatwasser die geschikt is voor het aantal dagelijks te reinigen verpakkingen. Voorzie een budget tussen € 940 en € 1.300 voor een vaatwasser met wascyclus van minder dan 3 minuten en een schoonmaakcapaciteit van 30 tot 60 couverts per uur.



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

- Bepaal een verkoop- of statiegeldprijs voor de verpakkingen die hoger is dan de aankoopprijs. Voorbeeld: bokaal gekocht voor € 1, statiegeld van € 1,5.
- Maak op basis van uw verkopen en de gekozen oplossing voor verkoop of statiegeld een inschatting van het aantal herbruikbare verpakkingen dat u moet bestellen. Sommige klanten zullen automatisch terugkomen met hun verpakkingen, terwijl anderen ze thuis zullen verzamelen en bijhouden of ze allemaal tegelijk terugbrengen.
- Denk eraan herbruikbare zakken (jute, katoen, boodschappentas...) aan te bieden zodat de klant zijn aankopen kan meenemen. De meeste van deze leveranciers kunnen logo's of afbeeldingen van uw winkel op de zakken drukken : [BeFre Reusable Bags](#) ; [BioPack](#) ; [Galand](#) ; [InterBergCo](#) ; [Joakim Packaging](#) ; [Lambert Verpakkingen](#) ; [Marisan](#) ; [Papier Present](#)

VERPAKKINGEN VOOR UW KLANTEN

- **Uw voordeel: € 0,5 tot € 5 per verkochte of door de klant bijgehouden herbruikbare verpakking**
- **Uw besparing (gelijk aan de kosten van de wegwerpverpakking): € 0,1 tot € 0,5 per wegwerpverpakking uitgespaard**

Voorgestelde oplossingen	Keuzecriteria	Aankoopkosten (zonder BTW)	Aanbevolen verkoopprijs of statiegeldbedrag	Leveranciers
Glazen bokaal 	Langdurig herbruikbaar en recycleerbaar aan het einde van de levensduur Bij voorkeur voor koude gerechten Bestand tegen diepvriezer, oven en microgolfoven	Tussen € 0 en € 5/stuk	€ 0,5 tot € 5,5/stuk	Uw klanten (via een 'bokaalinzameling') Weck
Glazen schaal met deksel 	Gemakkelijk te reinigen (vaatwasmachinebestendig) Hermetisch deksel	€ 3,5 tot € 10,5/stuk	€ 5 tot € 11/stuk	Ikea Glassfood (stapelbaar)
Verpakking van PBT (polybutyleentereftalaat) en PP (polypropyleen) 	Snellere slijtage (minstens 100 keer te hergebruiken) Licht en met hermetisch deksel Geschikt voor warme en koude gerechten Reiniging in de vaatwasser Geschikt voor de microgolfoven (zonder deksel) en de diepvriezer	€ 1 tot €5/stuk	€ 1,5 tot €5,5/stuk	Fresh'n Go Ikea K&G (stapelbaar) Vollenbak Verantwoord

<p>Lunchbox in roestvrij staal</p> 	<p>Personaliseerbaar hermetisch deksel Stevig en oneindig herbruikbaar (geen roest) Bij voorkeur voor koude gerechten De verpakking kan in vakken verdeeld worden Vaatwasmachinebestendig (zonder deksel)</p>	<p>€ 20/stuk</p>	<p>€ 20 tot € 25/stuk</p>	<p>Tiffin (België) Ah Table (Frankrijk)</p>
<p>Beeswrap</p> 	<p>Ecologische oplossing: stof bekleed met bijenwas Gemakkelijk te transporteren en licht Schoon te maken met water en zeep Geschikt om broodjes en boterhammen te verpakken Niet blootstellen aan warmte</p>	<p>€ 2 tot € 5/stuk</p>	<p>€ 5 tot € 18/stuk</p>	<p>OBUZOO MyBeeWrap La Droguerie Ecologique (was om de stof te behandelen) Merci Les Abeilles Wrapi</p>

3. De opslag- en schoonmaakruimte in uw zaak organiseren

Herbekijk de plek van uw producten in de schappen om herbruikbare verpakkingsooplossingen te combineren met praktische locaties: klanten kunnen zichzelf gemakkelijk bedienen met uw herbruikbare statiegeldverpakkingen, met de verpakkingen die u verkoopt of met hun eigen verpakkingen. Zorg ook voor verpakkingen bij de ingang van de winkel waar de weegschaal zich bevindt, om de verpakkingen te kunnen tarreren (met een etiket of door het gewicht van de verpakking met de hand op de verpakking aan te geven).

Bereide maaltijden kunnen direct in uw statiegeldverpakkingen of verkochte verpakkingen in het schap worden geplaatst en/of aan de toonbank worden geserveerd in door de klant meegebrachte verpakkingen, nieuwe verpakkingen verkocht in de winkel of statiegeldverpakkingen.

- **Om een gekoelde toonbank in een winkel te installeren, voorziet u de nodige inrichtingswerkzaamheden** in uw zaak (stopcontacten voor apparatuur, ruimte voor toegang en wachtrijen voor de klanten enz.).
- **Om een reinigingssysteem voor de statiegeldverpakkingen op te zetten in uw zaak, moet u de nodige ruimte en werkzaamheden voorzien** (water- en elektriciteitsvoorziening) voor de installatie van een snelle en doeltreffende professionele vaatwasser. Voorzie ruimte voor de vuile geretourneerde verpakkingen enerzijds en voor de schone verpakkingen anderzijds, voordat ze weer in de schappen terechtkomen.

4. Uw personeel opleiden over de zero afval-oplossing

Uw team zal uw beste 'zero afval'-ambassadeur zijn om:

- **de aanvaarding door de klant van de oplossing te vergemakkelijken** door de ecologische en economische belangen te benadrukken en de klanten ertoe aan te zetten hun verpakkingen te hergebruiken.
- **de verpakkingen en/of het statiegeldsysteem goed te verkopen** (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 toonbank te bemannen en de klant te bedienen in herbruikbare verpakkingen** door het gewicht van de verpakking af te trekken (tenzij de weging aan de kassa gebeurt).
 - Zorg ervoor dat u de openingsdatum van elk product traceert en de uiterste gebruiksdata respecteert om een goede kwaliteit voor de klanten te garanderen en eventuele gezondheidsrisico's te vermijden.
 - Voorzie voor bereide gerechten een systeem om de porties te meten. Bijvoorbeeld: 2 lepels pasta en 1 lepel saus. Omdat de door de klanten meegebrachte verpakkingen verschillende afmetingen hebben, kunt u met dit systeem altijd gelijke porties verkopen.
 - Als er aan de kassa wordt gewogen, weegt u de gevulde verpakkingen, onder aftrek van de tarra.

- Reinigingstraject voor het statiegeldsysteem: voorzie een ruimte voor het verzamelen van de vuile verpakkingen, een zone om ze te reinigen en opslagruimte voor de schone verpakkingen.
- Nieuwe bestellingen van verpakkingen plaatsen.

5. Klanten aansporen om met hun herbruikbare verpakkingen terug te komen

- Communiceer over de ecologische en economische voordelen van herbruikbare verpakkingen (posters in de zaak, publicaties op uw website en/of sociale netwerken).

Ontwikkel een inspirerende en praktische communicatie:

- Geef in uw communicatiemiddelen (sociale netwerken, website, folders enz.) aan dat klanten **hun eigen verpakkingen mogen meebrengen**.

Plaats posters en stickers op strategische plaatsen in de winkel, zodat de klant vertrouwd raakt met het statiegeldsysteem.

Bevestig een sticker “Eigen verpakkingen welkom” bij de ingang van uw zaak, en op uw website en op uw papieren communicatiemiddelen om uw klanten eraan te herinneren dat ze met hun eigen verpakking moeten terugkomen.

Contacteer Zero Waste Belgium via

stickers@zerowastebelgium.org om u te registreren en de sticker aan te vragen.

- Leg het gebruik van herbruikbare verpakkingen of het statiegeldsysteem uit op posters in uw zaak.
- **Communiceer over de impact in termen van afvalvermindering** dankzij het gebruik van herbruikbare verpakkingen. Voorbeeld: “We vermijden 5 kg plasticafval per dag”.
- **Moedig uw klanten aan om terug te komen met hun verpakkingen en geef eventueel korting.** Bijvoorbeeld: € 0,10 of 5% korting op bereide gerechten, kazen, charcuterie of vleeswaren.
- **FAVV²:** De (door de consument of verkoper) ter beschikking gestelde verpakking moet schoon zijn.



6. Herbruikbaar materiaal recycleren wanneer het te versleten of stuk is

Aan het einde van de levensduur van de verpakking (wanneer er een barst of gat in zit enz.), kunt u uw klanten vragen om deze naar uw winkel te brengen (om ze via uw leverancier te recycleren) of de juiste recyclagemethode te gebruiken.

² [No Impact Jette \(2018\), presentatie van Espace Environnement](#)