

DROGE VOEDINGSMIDDELEN IN BULK

DE BELANGRIJKSTE VOORDELEN VAN EEN BULKAFDELING¹

Voor uw klanten biedt een bulkafdeling:

- **Aantrekkelijke prijzen:** ze hoeven niet meer te betalen voor wegwerpverpakkingen! Volgens het ADEME kosten bulkproducten tussen 10 en 45% minder dan voorverpakte producten.²
- De mogelijkheid om **voor elk product de exacte door de klant gewenste hoeveelheid te kopen**. Dit maakt het enerzijds mogelijk om voedselverspilling en overconsumptie te voorkomen en biedt de klant anderzijds de mogelijkheid om onbekende producten gemakkelijker (in kleine hoeveelheden) te proberen, te proeven en te testen.
- **Vermindering van de impact op het milieu** door het optimaliseren van verpakkingen. Klanten zullen ook hun huishoudelijk afval verminderen!

Voor uw winkel betekent een bulkafdeling:

- Een **sterke hefboom voor het verhogen van de marges**: producten die in bulk worden verkocht, worden in grote hoeveelheden ingekocht en zijn daardoor aantrekkelijker geprijsd.
Houd hier rekening mee bij uw margeberekening:
 - Volgens een keten van biologische winkels in Brussel die in bulk verkoopt, bedraagt het verlies als gevolg van eventuele schade, diefstal en foutieve behandeling ongeveer 1%.
 - Volgens tests van Biocoop (het grootste netwerk van biologische winkels in Frankrijk) leidt de weging van de producten door de klanten tot een verlies van 1 punt in de marge voor de detailhandelaars.
- Een **geoptimaliseerd en aantrekkelijk schap dat gemakkelijk te gebruiken is voor uw klanten**. Pas uw assortiment bulkproducten aan op basis van de beschikbare ruimte in uw winkel. **Een esthetische presentatie zal uw producten in de kijker zetten en ervoor zorgen dat de klant nieuwe producten wil proeven en uitproberen.**
- **Bespaar uw personeel tijd door grote hoeveelheden producten in de schappen te leggen**. Sommige winkels plaatsen de producten rechtstreeks in hun leveringszakken (in vaten) zonder verdere behandeling.
- **Vermindering van afval van uw leveranciers**: producten verpakt in grote verpakkingen produceren minder afval.
- Een inkoopmethode die in overeenstemming is met de Good Food-waarden voor consumenten die zich zorgen maken over de gevolgen van hun consumptie voor het milieu: **de vraag naar bulkproducten neemt snel toe**. Voor veel klanten betekent bulk **'terug naar de traditie', 'gezelligheid' en 'authentieke producten'**. De bulkafdeling is ook een perfecte plek om uw klanten te ontmoeten, contacten te leggen en de lokale economische activiteit dynamiek te verlenen.
- De **mogelijkheid om trouw op te bouwen bij nieuwe klanten** die op dit moment vooral in gespecialiseerde winkels bulkproducten vinden.
- **Directe controle van de productkwaliteit in de schappen**

¹ ERU (november 2015), "Appel à projets 'emballages superflus' - Vivres en vrac"

² ADEME (november 2012), "La vente en vrac, pratiques & perspectives"



UITVOERING

1. Selecteer het materiaal en de verpakkingen om bulkproducten in de schappen te plaatsen




Neem een aantal **garantiemaatregelen met betrekking tot de keuze van de verpakkingen** (voor het in de rekken plaatsen en het distribueren van de producten) en andere noodzakelijke uitrusting:






- **Kies bakken en silo's die overeenkomen met zoute en zoete producten.** De juiste keuze van het materiaal maakt het zeer eenvoudig om het productaanbod aan te passen, afhankelijk van de seizoenen of verbruikstrends.
- **Kies voor "zuivere" materialen (hout, glas, roestvrij staal) of "niet-giftig" plastic** (silo's en tanks van polyester zonder bisfenol A).
- **Controleer de dichtheid van de afdekkingen** om de bescherming tegen ongedierte (voedselmijten enz.) te waarborgen.
- Houd rekening met de **sterkte van de bakken om breuken te voorkomen.**
- Kies **verpakkingen met een hoge zichtbaarheid van het product.**
- Kies het **juiste weegstation voor lege verpakkingen** (tarreren):
 - **Ofwel voor zelfbediening:** het doel is om de klant een eenvoudige weegschaal met gedetailleerde etiketten ter beschikking te stellen.
 - **Ofwel aan de kassa** (met gestandaardiseerde verpakkingen): deze oplossing beperkt de risico's van "bedrog" en vergissingen.³



[Ici On Recycle - Day by Day](#)

³ [Bio Linéaires](#) (mei-juni 2011) "Rayon vrac : les clés de la réussite"

Voorgestelde oplossingen	Keuzecriteria	Geschikt voor voedsel	Aankoopkosten (zonder BTW)	Leveranciers
<p>Vultrechter/ Silo</p> 	<p>Zeer efficiënt zwaartekrachtstelsel (volume tussen 10 en 25 liter) Aantrekkelijke verkoopprijs Verkrijgbaar in plastic en glas/roestvrij staal Vullen langs boven De klant bekomt het product door de hendel te bedienen Door klanten als hygiënischer ervaren dan verpakkingen met een schep Mogelijk verlies van voedsel dat op de grond valt (onjuist gebruik) Regelmatige reiniging van de verpakking en de bulkruimte die ter beschikking moeten worden gesteld Risico op breken door hanteren, vullen en gebruiken</p>	<p>Droge voedingsmiddelen die kunnen wegstromen: pasta, rijst, peulvruchten, granen, gedroogd fruit ...</p>	<p>€ 70 tot € 260/stuk voor een capaciteit van 8 liter</p>	<p>Zero Waste Dispencer Mobilwood Agencement Shop Agenc Mag Hello Pro Bircat Applymage</p>
<p>Bak met deksel</p> 	<p>Voldoet aan de levensmiddelennormen, vrij van bisfenol A en ftalaat Aantrekkelijke verkoopprijs Verkrijgbaar in plastic en glas/roestvrij staal Goede bewaring van de producten Opening bovenaan voor het vullen en flap vooraan voor bediening</p>	<p>Meer volumineus gedroogd fruit (gedroogde appels, gedroogde abrikozen, dadels), koekjes, granen, suiker, gist, pasta, zout, meel ...</p>	<p>Vanaf € 60/stuk voor een capaciteit van 15 liter</p>	<p>Zero Waste Dispencer ALV Agencement shop Agenc Mag Equipe Pro Hello Pro</p>
<p>Trommel/vat van stijf kraftpapier</p> 	<p>Cilindrische of rechthoekige trommel gemaakt van 100% Kraft liner vezelpapier Verschillende soorten afdekkingen: sluiting met hendelklem, plastic deksel, metalen deksel, kraftpapier Bestand tegen vocht en goede bewaring van het voedsel Zeer eenvoudig systeem dat tijd bespaart tijdens het vullen Plastic zakken die in de vaten moeten worden geplaatst (regelmatig te vervangen) Mogelijkheid om het product in de verpakking direct in de trommel te plaatsen Soms als minder hygiënisch ervaren door de klant omdat iedereen de trommel met dezelfde schep gebruikt en over de trommel hangt</p>	<p>Droge en vaste producten: pasta, rijst, peulvruchten, granen, koffie (gemalen) ...</p>	<p><u>Vierkante trommels:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • € 9,50/stuk van 35 l • € 11/stuk van 80 l <p><u>Ronde trommels:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • € 18/stuk van 20 l • € 20/stuk van 60 l • € 30/stuk van 100 l 	<p>Carré Karton Manutan Hellopro Epeautre</p>

Voorgestelde oplossingen	Keuzecriteria	Geschikt voor voedsel	Aankoopkosten (zonder BTW)	Leveranciers
Grote potten met glazen deksels 	Esthetische presentatie Gemakkelijk te reinigen De voorkeur gaat uit naar een opening die breed genoeg is om de toegang tot het product met een tang te vergemakkelijken	Koekjes, gedroogd fruit bedekt met chocolade of gekarameliseerd, chocolade ...	Vanaf € 7,50/stuk	Maison du monde Kitchen and more Aw Cadeaux Boutique Bacoma Maison de mez Glashandel Flory
Schep van roestvrij staal 	Zeer sterk en zuiniger dan een plastic schep (resistenter en duurzamer in de tijd) Hygiënisch: bacteriën en geuren hechten zich er niet aan vast	Accessoires voor vaten en bakken	Vanaf € 4/stuk	Bar solutions Label verte La Toque d'or Les graminades Ustensiles et cuisine
Trechter van roestvrij staal 	Instrument om producten (deegwaren en andere droge producten) zonder overlopen in de verpakking van de klant over te brengen Te plaatsen in de zones van de winkel waar dit nuttig kan zijn voor de klant (in de buurt van kruiden, ...)	Voor alle soorten over te brengen producten	Vanaf € 3/stuk	Naisidier Hello pro Fightwile Deanjessly Sans bpa
Tang van roestvrij staal 	Onmisbaar hulpmiddel voor een bulkwinkel met droge voeding Maakt het mogelijk om voedsel op een hygiënische manier te serveren (geen contact met de handen) Roestvrijstalen materiaal geeft een grote stevigheid en robuustheid aan het hulpmiddel	Toebehoren voor grote potten en bakken (indien niet meegeleverd met bakken)	Vanaf € 2/stuk	Matériel Horeca La Toque d'Or La boutique des chefs Meilleur du chef Ustensiles et cuisine
Weegschaal met tarreersysteem 	Kies bij voorkeur een weegschaal die compatibel is met uw kassasysteem. Bijvoorbeeld: Microconcept en ODOO (open source) software zijn compatibel met Bizerba weegschalen	Alle soorten voedsel die moeten worden gewogen	€ 125 à € 500/stuk	Bizerba Gastro Hero Fourniture Horeca Expondo Metil



2. Inrichten en onderhouden van de bulkafdeling van uw zaak

- Zorg ervoor dat **de producten niet worden blootgesteld aan rechtstreeks zonlicht**. Soms is airconditioning nodig om de producten goed te kunnen bewaren.
- **Vermijd bulk in de blinde hoeken van de winkel** (minder bezochte plaatsen) om te voorkomen dat producten stagneren.
- Kies **etikethouders die groot genoeg zijn om de klant alle nuttige informatie te geven** (naam en land van herkomst van het product, certificeringen, vervaldatum, prijs, informatie over de voedingswaarde, aan/afwezigheid van allergenen enz.)



- **FAVV:** Productinformatie en etiketten (traceerbaarheid, houdbaarheidsdatum, oorsprong) moeten zichtbaar zijn in de winkel en beschikbaar zijn voor klanten.

- Als u kiest voor het **trommelsysteem**:

- Plaats behandelde pallets onder de trommels (bijvoorbeeld), zodat de **trommels niet rechtstreeks in contact komen met de grond**. Als u wieltjes onder de pallets plaatst, maakt dit het makkelijker om de trommels te verplaatsen bij het schoonmaken.
- **Zorg voor een transparant deksel** (bijv. van plexiglas) zodat de producten zichtbaar zijn en voorzie een plaats voor de klant om het deksel neer te leggen terwijl hij zichzelf bedient uit de trommel.
- **Installeer een hulpmiddel op de bodem van de trommel om de inhoud naar boven te brengen**: makkelijker voor de klant om zichzelf te bedienen, vooral wanneer de zak leeg begint te raken.

- **Zorg voor een ophangstelsel voor de scheppen** (om te voorkomen dat ze rechtstreeks in de trommel of bak worden geplaatst).

Voorbeeld rechts: [The Barn Bio Market - Charleroisesteenweg](#)



- **Optimaliseer de ruimte door een structuur op te zetten die plaats biedt aan meerdere verdelers op verschillende niveaus.**

Voorbeeld links: ERU (november 2015), "Appel à projets 'emballages superflus' - Vivres en vrac"

- **Installeer weegschalen voor het tarreren van verpakkingen** bij de ingang van de winkel, in de buurt van de verpakkingen die u verkoopt en in de buurt van de bulkafdeling.

- **Om een goede hygiëne in uw winkel te garanderen:**

- **Stofzuig of borstel regelmatig** in de bulkafdeling (1 tot 2 keer per dag) om producten op te ruimen die op de grond zijn gevallen.
- **Reinig de scheppen regelmatig** (elke dag of om de 2-3 dagen, afhankelijk van de drukte)



- **Reinig potten, bakken en silo's regelmatig** om ze schoon te houden. Vergeet bovendien niet om ze schoon te maken telkens als ze leeg zijn; elke keer als u producten verwisselt (bijvoorbeeld cashewnoten →, amandelen); bij de geringste tekenen van ongedierte (voedselmijten enz.).
- **Hang op strategische locaties in de winkel de lijst met uitgebreide schoonmaakdata** van de verpakkingen en schappen op en houd die bij om zo het vertrouwen van de klant in de hygiëne en netheid van het schap te winnen.
- Om de **traceerbaarheid van de verkochte producten** te garanderen: registreer het partijnummer, de openingsdatum en de vervaldatum van elk product en elke open partij op papier of in een elektronisch bestand. In geval van een inspectie van het FAVV of een probleem met een partij is het essentieel om dit systematisch te kunnen controleren.

3. Selecteer en bestel herbruikbare verpakkingen om aan de klanten aan te bieden

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

- Definieer de **formaten** (klein, middelgroot of groot; zakken, bokaal, potten ...) en de **materialen** (katoen, linnen, glas, plastic ...) van de meest praktische verpakkingen voor uw klanten: openingssysteem, bewaring, waterdichtheid, reinigingsmethode ...

- Respecteer de normen voor verpakking en materiaal om de overdracht van contaminanten naar het voedsel te beperken.



- **FAVV:** De verpakking moet geschikt zijn voor het gewenste gebruik (stevige verpakking om een maaltijd mee te nemen) en geschikt zijn als voedselverpakking.⁴ [Meer info over de verpakkingsnormen en de materialen](#)

- **Mogelijke optie: personaliseer uw verpakkingen!** Met uw logo zullen zij de naam van uw zaak overbrengen en buiten de winkel reclame maken voor uw zaak.

De potten kunnen rechtstreeks in de keuken van uw klanten worden neergezet. Hun personalisatie is een kans voor uw zaak om aanwezig te zijn in het dagelijks leven van uw klanten. Zo zullen ze aan u denken en trouw zijn aan uw zaak.

- Voor een maximale kostenvermindering organiseert u '[bokaalinzamelingen](#)' voor uw klanten (zie bijv. de afbeelding hiernaast⁵). Zo kunt u niet alleen gratis verpakkingen verzamelen, maar ook de klanten betrekken bij het zero afval-engagement van uw zaak!



➤ Verkoop of geef uw verpakkingen in bewaring aan uw klanten:

- **Verkoop van verpakkingen:** eenvoudigst te implementeren oplossing, want de klant komt zelf terug met zijn eigen schone verpakking (geen beheer van statiegeldverpakkingen).
- **Statiegeldsysteem:** De klant kan terugkomen met zijn eigen statiegeldverpakking (bewuste klanten nemen deze werkwijze snel over) en u kunt voorstellen om de statiegeldverpakking binnen uw vestiging schoon te

⁴ [FAVV \(2019\) : Brengt uw klant zijn eigen \(herbruikbare\) verpakking mee om de voedingswaren mee te nemen?](#)

⁵ [Day-by-Day Valenciennes \(maart 2018\), Facebookpost "Bokaalinzamelingen"](#)

maken (decentraal systeem): dit betekent het schoonmaken en beheren van de voorraden van statiegeldverpakkingen.

Wanneer de klant de herbruikbare verpakking terugbrengt, krijgt hij het statiegeldbedrag terug. Als hij de verpakking niet terugbrengt, bewaart de zaak dit bedrag in de kassa.





Voor nog meer succes: werk samen met andere zaken en horecazaken in de buurt 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 om een project te starten.

Voor het opzetten van een statiegeldsysteem met reiniging ter plaatse:

- Installeer een vaatwasser die is aangepast aan het aantal stuks dat dagelijks moet worden schoongemaakt (budget: € 940 tot € 1.300 voor een vaatwasser met wascycli van <3 minuten en een reinigingscapaciteit van 30 tot 60 couverts per uur). Voorbeelden van leveranciers van vaatwassers: [Matoreca](#); [2dehands](#); [LP-Horeca](#); [Furniture Horeca](#). Plan de werkzaamheden die nodig zijn voor de installatie (water- en elektriciteitsvoorziening).
 - Voorzie ruimte voor de vuile statiegeldverpakkingen enerzijds en voor de schone statiegeldverpakkingen anderzijds, voordat ze weer in de schappen terechtkomen.
 - Bepaal een verkoop- of statiegeldprijs voor de verpakkingen die hoger is dan de aankoopprijs. Voorbeeld: bokaal gekocht voor € 1, statiegeld € 1,5.
- Schat het aantal herbruikbare verpakkingen in dat maand na maand besteld moet worden (voor verkoop en/of statiegeld). Sommige klanten zullen automatisch terugkomen met hun verpakkingen, terwijl anderen ze thuis zullen verzamelen en bijhouden of ze allemaal tegelijk terugbrengen.

Verpakkingen om aan te bieden aan uw klanten

- Uw voordeel: € 0,25 tot € 1 per verkoop van een herbruikbare verpakking

Voorgestelde oplossingen	Keuzecriteria	Aankoopkosten (zonder BTW)	Aanbevolen verkoopprijs (BTWi)	Leveranciers
Katoenen zak, bij voorkeur biologisch en fairtrade 	Zak geproduceerd zonder pesticiden en chemische meststoffen Licht Machinewasbaar	€ 0,8 à € 4/stuk	Tussen € 2 en € 5/stuk	Alterosac Kudzu Ah Table ! Bag To Green Kufu Sakaide Sans BPA
Jutezak 	Zeer sterke en biologisch afbreekbare plantaardige vezels Robuust maar zwaarder Machinewasbaar	€ 0,5 tot € 2,50/stuk	Tussen € 0,75 en € 2/stuk	Ecobag Sacpub Sac en toile Baoshop Brocantelab Alterosac
Glazen potten van verschillende afmetingen 	Esthetisch ontwerp Langdurig herbruikbare oplossing Gemakkelijk te reinigen	Tussen € 0 en € 5/stuk	€ 0 tot € 5,5/stuk	Uw klanten (via een 'bokaalinzameling') Weck Vega direct Nisbets Ikea
Schaaltje van glas of hard plastic 	Stevig Licht	€ 1 tot € 5/stuk	€ 1,5 tot € 5,5/stuk	Fresh'n Go Ikea K&G (stapelbaar) Hema

De herbruikbare verpakkingen die aan klanten worden aangeboden in het schap leggen

- Herbekijk de plaatsing van uw producten in de schappen om herbruikbare verpakkingso oplossingen te koppelen aan praktische locaties.
- Bied herbruikbare verpakkingen te koop aan door ze uit te stallen op strategische plaatsen in de winkel om de klant aan te moedigen om ermee terug te keren. Plaats ook verpakkingen bij de ingang van de winkel, waar de weegschaal voor de tarra's van de verpakkingen zich bevindt, zodat ze beschikbaar zijn aan het begin van de aankopen van de klant. U moet ook een voorraad aanhouden in de bulkafdeling voor droge voeding.

4. Uw personeel opleiden over de zero afval-oplossing

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

- het aanvaarden 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.
- het gebruik van weegschalen (wegen van droge voeding en groente en fruit) en het registreren van bulkproducten in het kassasysteem.
- het reinigen en aanvullen van de bulkafdeling, verpakkingen en toebehoren. Het handhaven van een onberispelijke hygiëne is van essentieel belang, aangezien hygiëne een van de grootste angsten van de consument is voor wat betreft het kopen in bulk.
- het traceren van de openingsdatum van een partij, het bewaken van de kwaliteit van de producten in het schap en het bewaren van de producten (sluiting verpakkingen en silo's/trommels ...).
- het bijhouden van een map met de technische fiches van de verkochte producten. Deze moet zichtbaar zijn in de winkel en beschikbaar zijn voor de klanten.
- nieuwe bestellingen van verpakkingen te plaatsen.
- het verzamelen, schoonmaken en opslaan/plaatsen van verpakkingen met statiegeld of voor verkoop.

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

Communiceer over de ecologische en economische voordelen van herbruikbare verpakkingen (posters in de winkel, publicaties op uw website en/of sociale netwerken) en over hoe men inkopen in bulk doet met behulp van herbruikbare verpakkingen.

Illustratie van de website [la Recharge](#) - bulkwinkel in Bordeaux

MODE D'EMPLOI

Pour faire vos courses quotidiennes en vrac, venez avec ce que vous avez : tupperwares, cageots et cagettes, bouteilles et bocaux en verre, sacs en papier ou en plastique... Il n'y a pas de contenants que nous ne saurions recharger !



J'apporte mes propres contenants



Si j'oublie je peux me fournir en contenants réutilisables sur place



Je pèse mes contenants vides



Je choisis la quantité exacte du produit dont j'ai envie



Je ne paie que le produit sans le surcoût industriel



Je rapporte le tout à la maison et quand j'ai fini je reviens et je recharge mon contenant !

- Geef via uw communicatiemiddelen (sociale netwerken, website, brochures enz.) aan dat klanten hun eigen verpakkingen mogen meebrengen.
- Plaats posters en stickers op strategische plaatsen in de winkel, zodat de klant eraan denkt zijn eigen verpakking mee te brengen. Bevestig een [sticker "Eigen verpakkingen welkom"](#) bij de ingang van uw winkel 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 de sticker aan te vragen.



- Leg het gebruik van herbruikbare verpakkingen of het statiegeldsysteem uit op posters in uw winkel en herinner uw klanten eraan om met hun eigen verpakkingen terug te komen.
- Volgens een studie van ADEME⁶ ligt de vrees van de consumenten in de eerste plaats bij de hygiëne van de bakken, de netheid van de rekken en de onbekende houdbaarheidsdatum. Om uw klanten gerust te stellen, kunt u het reinigingsschema van de verpakkingen in de winkel ophangen.
- Communiceer over de impact in termen van afvalvermindering dankzij het gebruik van herbruikbare verpakkingen. Voorbeeld: "We vermijden 5 kg plasticafval per dag".
- De door de consument meegebrachte verpakking (doos, fles, zak, enz.) moet proper zijn.



Informeer de klant dat hij zijn verpakking moet reinigen om besmetting van andere verkochte producten te voorkomen (in overeenstemming met de FAVV-normen). De handelaar is trouwens verplicht om een verpakking te weigeren die de algemene hygiëne zou aantasten.

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

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

Wanneer uw vaten, trechters of bakken niet meer bruikbaar zijn, vraag dan aan uw leverancier om ze te repareren of te recycleren.

⁶ ADEME (november 2012), "[La vente en vrac, pratiques & perspectives](#)"