

## KLEVERIGE VOEDINGSMIDDELEN IN BULK



Spreads, marmelades, honing en stropen worden voornamelijk verkocht in glazen potten of plastic verpakkingen.

Tegenwoordig zijn de herbruikbare alternatieven voor wegwerpverpakkingen voornamelijk:

- **Verkoop van kleverige voedingsmiddelen in bulk (de winkel ontvangt kleverige producten in grote verpakkingen):**
  - Ofwel brengt de klant zijn eigen bokaal mee, ofwel koopt hij een nieuwe in de winkel (die dan van hem is, door hem wordt schoongemaakt en opnieuw gebruikt) om zichzelf in de winkel te bedienen. Dit is de eenvoudigste oplossing om te implementeren, want de klant komt terug met zijn gereinigde verpakking.
  - Ofwel zorgt de winkel voor een verpakkingssysteem met statiegeld (interne of externe reiniging).
- **Verkoop van kleverige voedingsmiddelen in glazen bokalen met statiegeld (voorgevuld en gesloten).** De klant brengt de bokalen met statiegeld leeg terug en krijgt het statiegeldbedrag terug. Het reinigen en vullen van de statiegeldbokaal gebeurt door de leverancier of producent die de winkel bevoorraadt.

### Wat zijn de voordelen van bulkverkoop van kleverige producten?



- Een aantrekkelijkere prijs voor de winkel en de klant dankzij de aankoop in grote hoeveelheden en/of zonder verpakking.
- Tijdbesparing bij het vullen van de rekken: minder regelmatig aanvullen van de rekken omdat de dispensers en emmers grotere hoeveelheden van elk product bevatten dan aparte verpakkingen.
- Kleinere milieubelasting dankzij minder afval bij uw leveranciers en voor uw klanten.
- Innovatief systeem: De aanwezigheid van vermalers voor het maken van spreads à la minute of dispensers voor spreads, honing en jam in bulk zullen een nieuw klantenbestand intrigeren en aantrekken.
- De klant kan precies de hoeveelheid nemen die hij wenst.






### Het belang van glazen verpakkingen voor het milieu

Als glas deel uitmaakt van een efficiënt recyclingproces, is de inzameling en recycling ervan duurder voor de gemeenschap en kost het meer energie dan wanneer het hergebruikt wordt. Om glas te recyclen is een temperatuur van 1500°C nodig (1400°C voor plastic), waarna het glas snel afgekoeld moet worden. Het wassen van een glazen fles kost 75% minder energie en 33% minder water dan het recyclen ervan. Bovendien kan een glazen fles meer dan 50 keer opnieuw worden gebruikt vooraleer ze gerecycleerd moet worden.

**UITVOERING**
**1. Kies en bestel de installaties die nodig zijn om de producten in de schappen te plaatsen**

Kies voor elk assortiment kleverige voedingsmiddelen dat u aanbiedt uw leverancier van grote verpakkingsproducten. Als u ervoor kiest om in bulk te verkopen, installeer dan de dispensers die u het meest geschikt vindt om elk product dat u in bulk wilt verkopen in de winkel aan te bieden.

Voorgestelde oplossingen	Beschrijving en keuzecriteria	Aankoopkosten (excl. btw)	Leveranciers verpakkingen
<p><b>[Spreads] Vermaler</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zonder additieven</li> <li>• Lagere prijs voor de consument (dankzij de verwerking van de grondstof in de winkel)</li> <li>• Bereiding van diverse spreads (amandelen, hazelnoten, cashewnoten, pinda's, macadamianoten, paranoten enz.)</li> <li>• Drie niveaus van vermaling: gladde tot korrelige pasta</li> <li>• Gemakkelijk te reinigen: de naaf die de vruchten plet kan vlot verwijderd worden. Handwasbaar of vaatwasmachinebestendig</li> </ul>	<p>Huur: ~€ 400/maand Aankoop van de vermaler: € 3.890</p>	<p><a href="http://Aventure.bio">Aventure.bio</a> <a href="http://Vrac'n Co">Vrac'n Co</a></p>
<p><b>[Honing] Dispenser met constante temperatuur</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vat met kraan</li> <li>• Tijdens de openingsuren van de winkel houdt een regelsysteem de temperatuur van het onderste deel van de dispenser (eerste 3 tot 4 cm) constant (32-34°C) om te voorkomen dat de honing kristalliseert. Zo worden problemen voor de consumptie vermeden.</li> <li>• Mogelijkheid tot het kopen of huren van materiaal <u>en</u> honing</li> <li>• Weinig onderhoud nodig: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Regelmatige reiniging buitenkant aanbevolen (plexiglas en roestvrij staal)</li> <li>○ Reinigen van de klep 1x/week met een vochtige doek</li> <li>○ Volledige reiniging van de vaten 1x/jaar door de leverancier</li> </ul> </li> </ul>	<p>Huurkosten: Gratis als u minstens 40 kg honing per maand bestelt. Als het volume lager ligt: ~€ 8/maand/machine</p>	<p><a href="http://Nectar&amp;Co">Nectar&amp;Co</a></p>

<p><b>[Jam] Dispenser</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan verschillende soorten jam bevatten</li> <li>• Levert doseringen van verschillende volumes</li> <li>• Sommige leveranciers bieden navulling in zakken aan</li> <li>• Herbruikbare glazen flessen die gemakkelijk kunnen worden verwijderd en gereinigd</li> </ul>	<p><b>Aankoopprijs:</b> Vanaf ~€ 520/stuk</p>	<p><a href="#">Lucydispenser</a> <a href="#">Stellinox</a></p>
<p><b>[Honing] Vaten met klep voor dikke vloeistof</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handige kraan, geschikt voor dikke vloeistoffen (bijvoorbeeld: boshoning)</li> <li>• Veel beschikbare volumes</li> <li>• Eenvoudige reiniging: afneembaar deksel en ronde hoeken</li> </ul>	<p>Aankoopprijs vaten: Vanaf ~€ 139</p>	<p><a href="#">Aura Industrie</a> <a href="#">Vrac'n Co</a></p>
<p><b>[Jams] Gekoelde kom</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkrijgbaar in verschillende volumes</li> <li>• Door de koude wordt de jam of gelei goed bewaard (sommige producten zijn gevoeliger voor de omgevingstemperatuur).</li> <li>• Omvat: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 voet van roestvrij staal</li> <li>○ Koelelement dat binnen 24 uur koel is</li> <li>○ Kom: verschillende volumes van 0,6 tot 4 l</li> <li>○ Reiniging in de vaatwasser mogelijk</li> <li>○ Deksel met scharnierklep</li> </ul> </li> </ul>	<p>Vanaf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 0,6 l: ~€ 48</li> <li>➤ 2,5 l: ~€ 73</li> <li>➤ 4 l: ~€ 98</li> </ul> <p>Extra koelelement: ~€ 5</p>	<p><a href="#">Stellinox</a> <a href="#">Verrax</a> <a href="#">Nisbets</a> <a href="#">Buffet plus</a></p>
<p><b>[Spreads - Jam] Emmers voor voeding</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emmers met een afneembaar deksel, gemakkelijk te sluiten</li> <li>• Binnenkant behandeld met vernis voor voedingswaren of in roestvrij staal om honing, jam of andere eetbare producten te bewaren</li> <li>• Handvat voor transport</li> <li>• Jam en spreads van sommige producenten</li> </ul>	<p>Aankoop van de emmers:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 20 liter: ~€ 15</li> <li>➤ 30 liter: ~€ 19</li> </ul>	<p><b>Emmers:</b> <a href="#">Icko</a> <a href="#">Bee API</a></p> <p><b>Met inhoud:</b> <a href="#">Damiano</a> <a href="#">Pinchart</a></p>
<p><b>Bokalen met statiegeld</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschillende smaken en volumes</li> <li>• Het statiegeld moet beheerd worden</li> <li>• Bovendien: geen hantering, gaat sneller</li> <li>• Lange bewaring tot opening (dankzij sterilisatie)</li> </ul>		<p><a href="#">Carré Délice</a> <a href="#">Terre de Miel</a> <a href="#">Fruitopia</a></p>

## 2. De bulkafdeling van uw zaak inrichten en onderhouden

- Kies een geschikte plek om uw vaten, emmers of dispensers te plaatsen. Plaats herbruikbare verpakkingen (met statiegeld) zo dat klanten zich dicht bij de kleverige producten in bulk kunnen bedienen. Zorg voor ruimte waar de klant de bokaal kan neerzetten en sluiten.
- Kies een **duidelijke productverwijzing om alle nuttige informatie aan de klant te verstrekken** (naam en land van herkomst van het product, certificeringen, vervaldatum, prijs, informatie over de voedingswaarde, aan/afwezigheid van allergenen enz.). Vermeld bij verkoop in grote hoeveelheden de informatie op de emmer of dispenser.
- Om een **goede hygiëne van de afdeling** te garanderen:
  - Reinig de dispensers en emmers regelmatig bij elke lediging of vulling.
  - Zorg voor een opvangbak om het product onder elke dispenser op te vangen (in geval van morsen, onjuist gebruik enz.) en reinig deze opvangbak regelmatig.
  - Hang op strategische locaties in de winkel de planning voor de reiniging van de emmers 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: noteer het partijnummer, de openingsdatum en de vervaldatum van elk product en elke open partij in een register 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. Kies en bestel herbruikbare verpakkingen om aan de klanten aan te bieden

- Kies een of meerdere soorten herbruikbare verpakkingen die aan uw behoeften voldoen:
  - **Bepaal de formaten** (0,5 l, 0,75 l, 1 l ...) en het materiaal van de verpakkingen die het meest praktisch zijn voor uw klanten en geschikt zijn voor uw zaak: openings- en sluitsysteem met schroefdop of rubber, dichtheid, eenvoudige reiniging ...
  - Het FAVV vestigt de aandacht op de volgende punten:
    - **De verpakking moet aangepast zijn aan het beoogde gebruik en geschikt zijn als voedselverpakking.**<sup>1</sup>
    - De (door de consument of verkoper) ter beschikking gestelde **verpakking moet schoon zijn**. Als de klant zijn verpakking meebrengt, is het zijn verantwoordelijkheid om ervoor te zorgen dat deze schoon is. Indien de handelaar de verpakking ter beschikking stelt (met of zonder statiegeldsysteem), is hij verantwoordelijk voor de netheid van de hergebruikte bokaal.
  - Mogelijke optie: personaliseer uw verpakking. Een gepersonaliseerde verpakking met uw logo maakt reclame voor uw zaak, ter plaatse en bij de klant thuis.
  - Kies een of meerdere manieren om verpakkingen beschikbaar te stellen aan klanten (**verkoop van bokaal of statiegeldsysteem**)



<sup>1</sup> FAVV (8 februari 2019): [Brengt uw klant zijn eigen \(herbruikbare\) verpakking mee om de voedingswaren mee te nemen?](#)

- Organiseer, om zoveel mogelijk kosten te besparen, een 'bokaalinzameling'. U zamelt niet alleen gratis bokalen in, maar betreft ook de klanten bij het zero afval-engagement van uw zaak!
- **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 ze 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 de Gilde van Good Food-restauranthouders om lid te worden van het Brusselse netwerk van statiegeldverpakkingen.
  - Contact: Victoria Lavenne - 0494/80.84.67 - [victoria@boentjecafe.be](mailto:victoria@boentjecafe.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 wascycli van minder dan 3 minuten. Voorbeelden van leveranciers van vaatwassers voor de horeca: [Matoreca](#); [2dehands](#); [LP-Horeca](#); [Fourniture Horeca](#)
- **Bepaal een verkoop- of statiegeldprijs voor de verpakkingen die hoger ligt 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 zullen terugbrengen.

Voorgestelde oplossing	Keuzecriteria	Aankoopkosten	Leveranciers
Glazen bokalen 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aantrekkelijke prijs bij aankoop van meerdere exemplaren</li> <li>- Verschillende volumes, diameters, vormen en deksels</li> </ul>	Tussen € 0 en ~€ 5/stuk	<a href="#">Apimiel</a> <a href="#">Bijenteelt</a> <a href="#">Weckpotten</a> <a href="#">Conserven en flessen</a> <a href="#">Flessen en bokalen</a>

#### 4. Leg de herbruikbare verpakkingen die aan klanten worden aangeboden in de schappen

- **Zorg voor de nodige ruimte voor de bokalen** in de winkel: voorraden, schone statiegeldverpakkingen in de winkel, inzameling van vuile statiegeldverpakkingen ...
- **Verkoop herbruikbare bokalen door ze uit te stallen** op strategische plaatsen in de winkel en stimuleer de klant om ermee terug te komen.

#### 5. Leid uw personeel op over de zero afval-oplossing

Leid uw personeel op tot uw beste zero afval-ambassadeurs:

- **om het de klanten makkelijker te maken om deze oplossing te aanvaarden:** door het ecologische en economische belang te benadrukken en de klant aan te sporen om zijn verpakkingen te hergebruiken.
- **om het aangenomen bulksysteem voor kleverige voedingsmiddelen te gebruiken en te onderhouden:** vullen van het distributiesysteem, bijstaan van de klanten bij het gebruik van het systeem in de winkel, etiketteren, registreren in het kassasysteem.
- **om de bulkafdeling kleverige goederen en de verpakkingen te reinigen en aan te vullen. Een onberispelijke hygiëne is essentieel** om het vertrouwen van de consument in bulkaankoop te winnen en te behouden.

- In geval van statiegeldsystemen: verzamelen, voorbereiden voor reiniging, opslaan en in de rekken plaatsen.

## 6. Spoor klanten aan om met hun herbruikbare verpakkingen terug te komen

- **Communiqueer over de ecologische en economische voordelen** van de verkoop van kleverige producten in bulk (sociale media, website, folders enz.) en ook over hoe men zijn inkopen van kleverige producten in bulk met herbruikbare verpakkingen moet doen. Geef via uw communicatiemiddelen (sociale netwerken, website, brochures enz.) aan dat klanten hun eigen verpakkingen mogen meebrengen.
- Plak een **sticker 'Eigen verpakkingen welkom'** bij de ingang van uw zaak en op uw communicatiemiddelen, zowel online als op papier, om de klanten eraan te herinneren hun eigen verpakking mee te brengen.
- Communiqueer over de impact in termen van afvalvermindering dankzij het gebruik van herbruikbare verpakkingen.
- Vraag de klant om zijn bokaal grondig te 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.



## 7. Recycleer herbruikbaar materiaal wanneer het te versleten of stuk is

Aan het einde van de levensduur van de bokaal (wanneer er een barst in zit enz.) stelt u aan uw klant voor om de juiste recyclagemethode te gebruiken (glasbol).