

HERBRUIKBAAR EETGEREI OP EVENEMENTEN

Goede praktijken en ervaringsuitwisseling



26 MARS 2024 – 26 MAART 2024 : 10U00 – 12U00 (ONLINE)

STRUCTUUR VAN DE WORKSHOP



Hoofdstuk 1

HERBRUIKBAAR EETGEREI OP
EVENEMENTEN: PLANNING &
LOGISTIEK

FACILITATOR VERPAKKINGEN

10U00-10U20 (20 MINUTEN)



Hoofdstuk 2

ALTERNATIEVEN EN PRAKTISCHE
OPLOSSINGEN VOOR
VERPAKKINGEN VOOR EENMALIG
GEBRUIK

FACILITATOR VERPAKKINGEN

10U20-10U40 (20 MINUTEN)



Hoofdstuk 3

ERVARINGSUITWISSELING

STAD BRUSSEL EN BME

NATI THAI (FOOD-TRUCK)

COCA-COLA

10U40-11U25 (45 MINUTEN)



Hoofdstuk 4

Q&A

11U25-12U00 (35 MINUTEN)



Hoofdstuk 1: Herbruikbaar eetgerei op evenementen: planning & logistiek

Facilitator verpakkingen – Geneviève Halin & Julia Thieffry



Organisatie van evenementen door de overheden

Bepalingen in de [Brudalex 2.0](#) voor de overheidsinstanties die onder toezicht van het BHG staan in het kader van hun eigen activiteiten en de evenementen die ze organiseren

3 kernmaatregelen:



1 januari 2023

Het verbod om dranken op te dienen met cateringmateriaal voor een eemalig gebruik (Uitzondering voor wijn en sterkedrank)



1 juli 2023

Het verbod om bereid voedsel op te dienen met cateringmateriaal voor eenmalig gebruik



1 juli 2023

Het verbod om ander water te serveren dan leidingwater



IMPACT VAN WEGWERPPRODUCTEN OP EVENEMENTEN

De eventementensector kan **tientallen tonnen** afval genereren, met negatieve gevolgen voor het milieu: plasticvervuiling, impact op de biodiversiteit, enz.



Het **beheren van dit afval** vereist specifieke en **kostbare middelen** voor de organisatie: personeel, materialen, dienstverleners, logistiek, contracten voor de afvalinzameling, enz.



Voor **1 ton afval** dat in Europa wordt geproduceerd, zijn **60 ton hulpbronnen** nodig.

De **ontginning van grondstoffen** zal tussen 2020 en **2060** waarschijnlijk met **60%** toenemen, wat de inspanningen ter bestrijding van klimaatverandering in gevaar brengt¹



¹Bron : [UNEP UN environment Program \(2024\)](#)



VOORDEEL OM NAAR HERBRUIKBARE ALTERNATIEVEN OVER TE STAPPEN



Credits to [Environnemental Paper Network](#) voor deze video





VOORDEEL OM NAAR HERBRUIKBARE ALTERNATIEVEN OVER TE STAPPEN



De levensduur van voorwerpen verlengen om de uitstoot van broeikasgassen te verminderen (gekoppeld aan de verwerking van grondstoffen, de verbranding en het transport, enz.)



De hoeveelheid afval en de impact ervan op het milieu verminderen



De eventsite proper en visueel aantrekkelijk maken en daardoor de kosten voor het schoonmaken verlagen



Van Brussel een voorbeeld van duurzame en milieuvriendelijke praktijken op evenementen maken





De succesfactoren van een evenement met minder afval

1. ZICH OP VOORHAND VOORBEREIDEN

Van de keuze van leveranciers tot het aantal deelnemers, door de afvalbronnen in elke fase te identificeren

2. TIJDENS HET EVENEMENT KLAAR ZIJN

Communiqueer met alle belanghebbenden via referentiepersonen, zorg voor logistiek, monitor de naleving van het duurzaamheidscharter, begeleid bezoekers, reageer op onvoorziene gebeurtenissen

3. MAAK EEN INVENTARIS OP

Evalueer de impact en positieve resultaten om over het succes van het evenement te communiceren

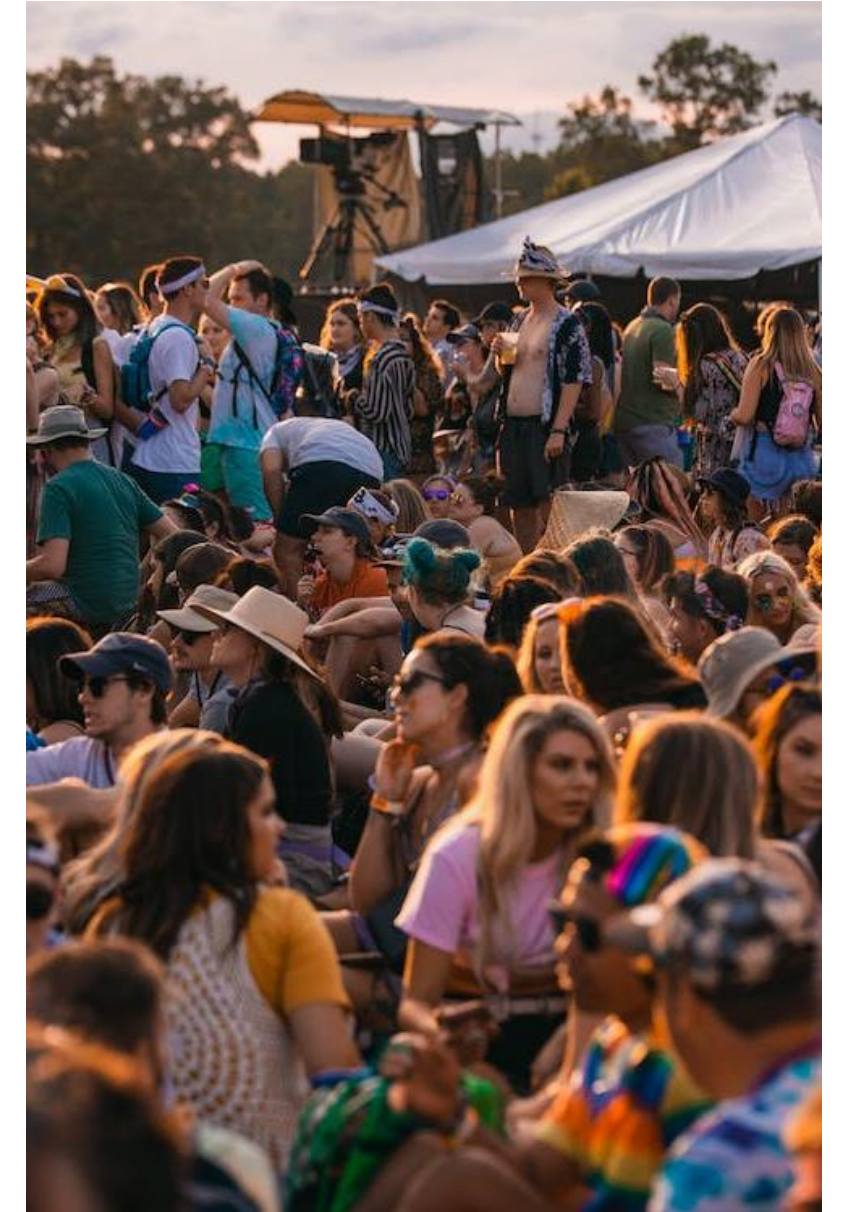


1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

- ✓ **Soort** evenement?
- ✓ **Omvang** en **locatie** van het evenement?
- ✓ Aantal **deelnemers** ? Soort publiek?
- ✓ **Hoeveelheid** materiaal?

Voorbeeld: het aantal nodige bekens berekenen

- Dit hangt ook van het “typische gemiddelde verbruik” van het evenement af:
 - 1 beker/persoon voor een concert
 - 2-3 bekens/persoon voor familie-evenementen
 - 5-10 bekens/persoon voor festivals en volksfeesten
- Vb. festival van 500 mensen → 2500 bekens te voorzien



1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

Hoe het verpakkingsafval aan de bron beperken?

- ✓ Eetgerei met statiegeld
- ✓ Herbruikbare bekertjes
- ✓ Bulkverpakkingen, potten, vaten, enz.
- ✓ Toegankelijkheid van drinkwater



1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

- ✓ **Het systeem en leveranciers kiezen?**
 - Beheer door een professionele dienstverlener (brouwers, gespecialiseerd bedrijf)
 - Verhuur van verpakkingen door de handelaars via een raamovereenkomst met de overheid
 - Individueel beheer door de handelaren (bijvoorbeeld via een charter)



1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

- ✓ Het systeem en leveranciers kiezen?
- ✓ **De verpakkingen kiezen?**
 - Op basis van de inhoud:
 - ✓ Warme of koude dranken
 - ✓ Soorten gerechten: met of zonder saus, fingerfood, etc.
 - Afhankelijk van het type evenement en het publiek:
 - ✓ Vermijd glazen glazen op festivals of open evenementen om veiligheidsredenen, ok voor kleine evenementen.
 - ✓ Geef bijvoorbeeld de voorkeur aan herbruikbare bekens voor kinderen.



1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

- ✓ Het systeem en leveranciers kiezen?
- ✓ De verpakkingen kiezen?
- ✓ **Leveringslogistiek en toegankelijkheid van de site?**
 - Met een gemeenschappelijk systeem voor alle stands:
 - ✓ Zorg ervoor dat de locatie vroeg in de ochtend en laat 's avonds bereikbaar is voor de levering en ophaling van de verpakkingen
 - ✓ Zorg voor een gecentraliseerde opslaglocatie **of**
 - ✓ Opslag in elke foodtruck
 - ✓ Zorg voor het nodige personeel voor deze logistiek
 - Handelaars zorgen individueel voor de logistiek van hun verpakkingen



1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

- ✓ Het systeem en leveranciers kiezen?
- ✓ De verpakkingen kiezen?
- ✓ Leveringslogistiek en toegankelijkheid van de site?
- ✓ **Opslagruimtes?**
 - Proper
 - Droog
 - Veilig
 - Duidelijk herkenbare gesloten bakken



1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

- ✓ Het systeem en leveranciers kiezen?
- ✓ De verpakkingen kiezen?
- ✓ Leveringslogistiek en toegankelijkheid van de site?
- ✓ Opslagruimtes?
- ✓ **Met of zonder statiegeld?**



Zoom op de verschillende systemen, met of zonder statiegeld

Afhankelijk van het evenement zijn er verschillende systemen mogelijk:

- De bezoeker brengt zijn/haar eigen eetgerei
- Zonder statiegeld
- Cash
- Cashless (digitaal): via een applicatie of een op te laden kaart
- Token/ecomunt
- Beloning/donatie

Het belang van het statiegeld: **GEMIDDELTE terugkeerspercentages:**

- Zonder statiegeld: 50-75%
- Met statiegeld: 80-95%

Wat niet betekent dat 100% niet mogelijk is!



Zoom op de verschillende systemen: de bezoekers brengen hun eigen herbruikbaar eetgerei



Nodig bezoekers uit om hun eigen eetgerei mee te nemen

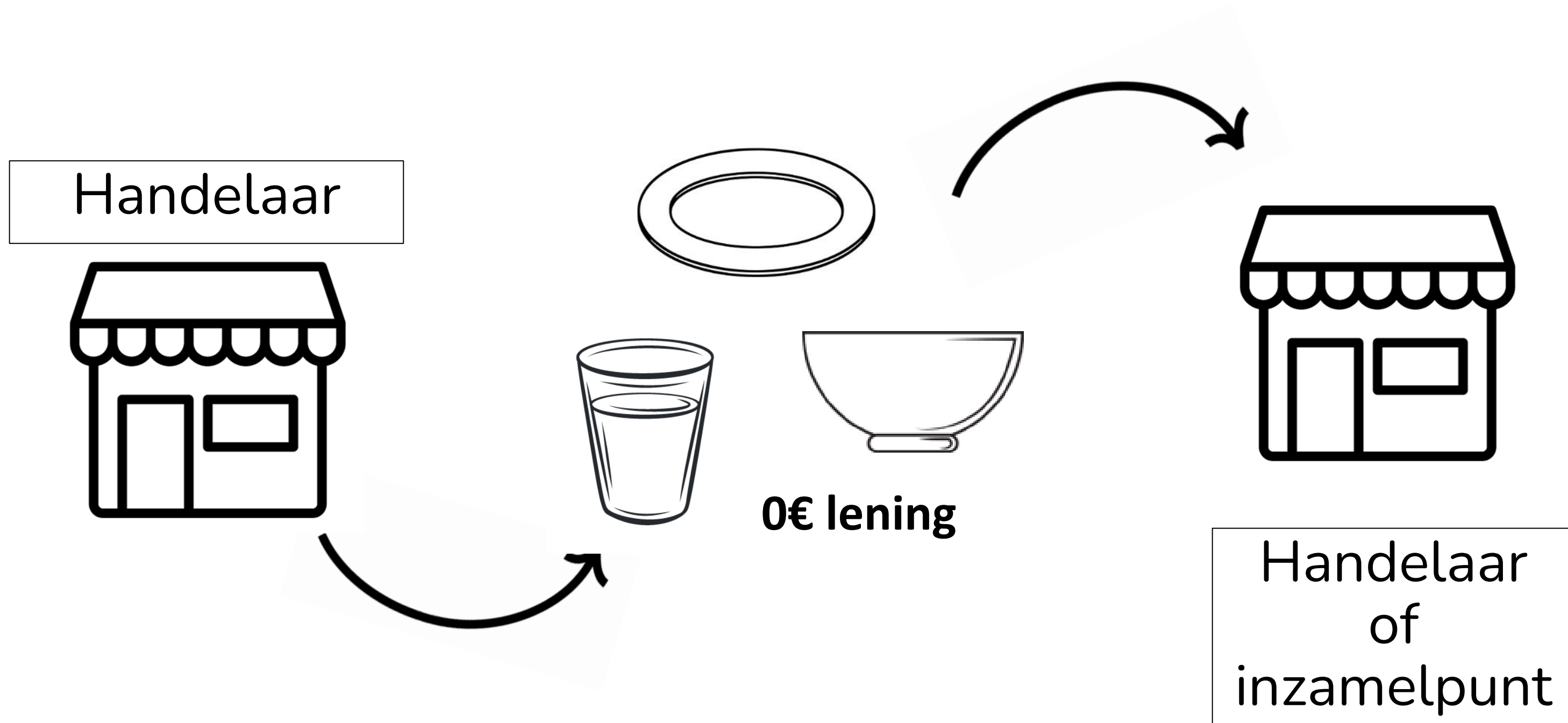
- **Voordeel:** geen logistiek
- **Nadeel:** risico om wegwerpservies meegenomen door de bezoekers

Nood aan een goede communicatie over duurzaamheid!

Bvb: schoolfeesten, kleine evenementen



Zoom op de verschillende systemen: zonder statiegeld

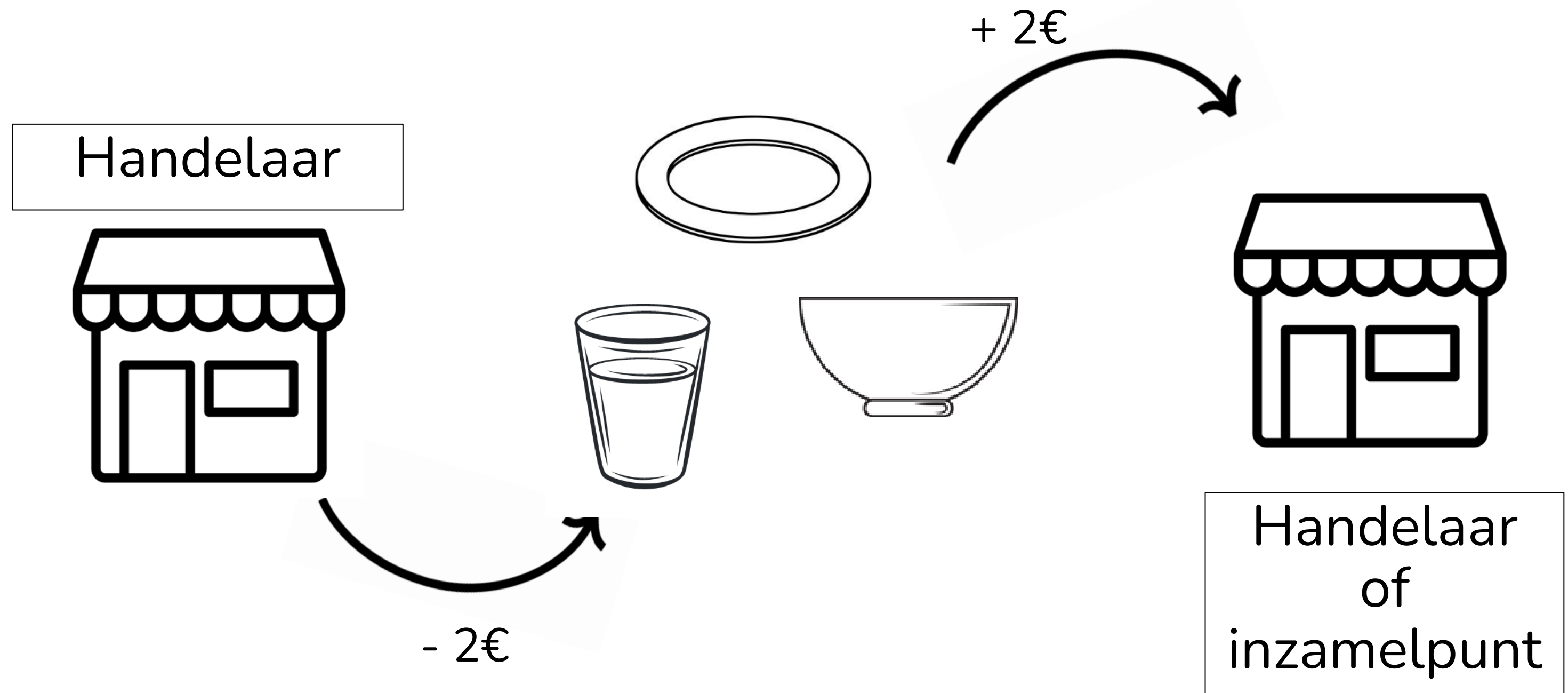


Op vertrouwen gebaseerd systeem

Ideaal voor kleine evenementen op een “omheinde” of privélocatie



Zoom op de verschillende systemen: met statiegeld in CASH



Bvb: markten en kleine evenementen

Voordeel: onmiddellijke terugbetaling, zorgt voor inclusiviteit van een “niet-elektronisch” publiek

Nadeel: risico op diefstal, behoefte aan voldoende cash geld voor de terugbetalingen



Zoom op de verschillende systemen: met statiegeld in CASH



INVITATION POUR 2 PERSONNES, NON VALABLE SANS SOUCHE

Een herbruikbare glas per persoon, tegen een waarborg van € 2, terugbetaalbaar bij terugkomst. Houd uw wisselgeld gereed AUB.

Bvb: Sint-Gillis



Zoom op de verschillende systemen: Cashless statiegeld (digitaal)

Betaling

Via een speciale kaart/armband

Via smartphone-applicatie

Te betalen aan een **kassa** of **laadpunt**



Terugbetaling:

Online:

- via een formulier op **de evenementwebsite** of
- via **QR-code**



Bvb: grote evenementen

Voordeel: beperkt de cashflow, beperkt mogelijk de wachtrijen bij de uitgang

Nadeel: sluit “niet-elektronische” doelgroepen uit als er geen geldelijke teruggave mogelijk is + fee



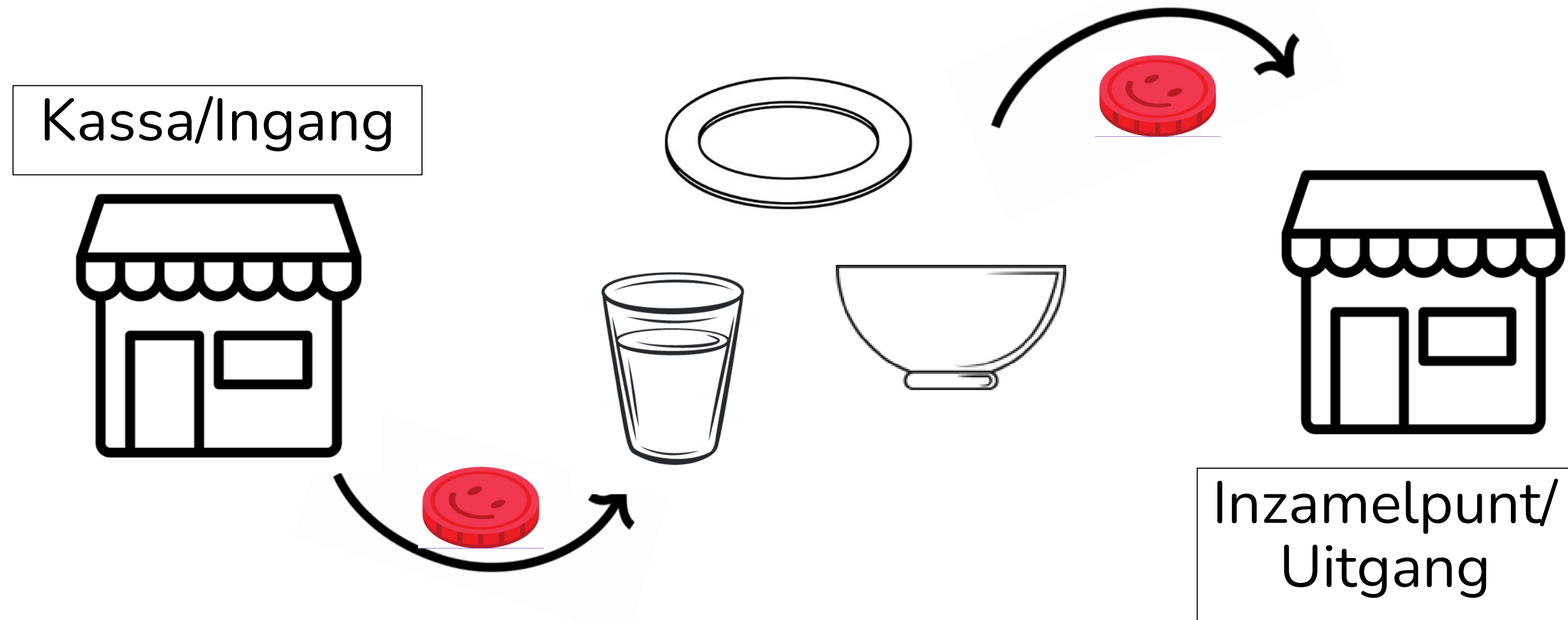
1. Zich op voorhand voorbereiden: Cashless statiegeld (digitaal)



Bron : Gentse Feesten



Zoom op de verschillende systemen: statiegeld met Ecocoin/Token

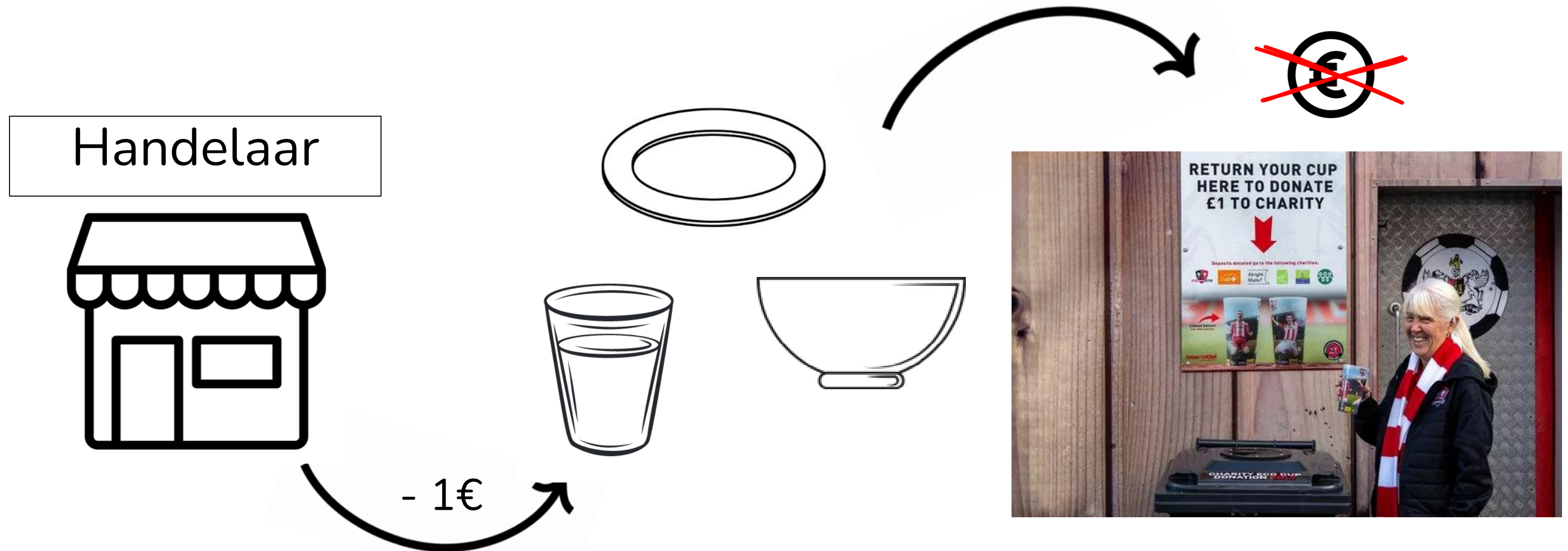


Voordeel: de token beperkt de circulatie van contant geld ter plaatse en dus het risico op fraude

Nadeel: risico op wachtrijen bij de uitgang om het statiegeld in cash terug te krijgen



Zoom op de verschillende systemen: statiegeld met donatie/beloning



Voordeel: vermijdt wachtrijen voor de terugbetaling van het statiegeld. Fijn als het een keuze voor de bezoeker blijft

Nadeel: geen terugbetaling voor de bezoeker

Beloningen: korting op een later evenement, (duurzaam) geschenk bij de uitgang (bijv. biologische appel)



1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

- ✓ Het systeem en leveranciers kiezen
- ✓ De verpakkingen kiezen
- ✓ Leveringslogistiek en toegankelijkheid van de site
- ✓ Opslagruimtes
- ✓ Met of zonder statiegeld?
- ✓ Terugkeer van de verpakkingen?



Bron : Vorst Nationaal

Terugkeer van de verpakkingen?

TIJDENS het evenement:

Gecentraliseer
de
inzamelpunten

Bij deelnemende
bars en
handelaars



Inzamelpunten

Handelaars

NA het evenement:

Bij een **specifieke
inzamelpunt** gedurende
enkele dagen tot 2 weken
na het evenement (bijv.
gemeentelijke bibliotheek)

Advies: beperk het aantal teruggekeerde verpakkingen per persoon (bijvoorbeeld maximaal 10 bекers per persoon) → ontmoedigt diefstal en speculatie op verpakkingen



1. Zich op voorhand voorbereiden: stel jezelf de juiste vragen

- ✓ Het systeem en leveranciers kiezen
- ✓ De verpakkingen kiezen
- ✓ Leveringslogistiek en toegankelijkheid van de site
- ✓ Opslagruimtes
- ✓ Inzamelpunten voor de verpakkingen
- ✓ Met of zonder statiegeld?
- ✓ **Werkkrachten en charter**



1. Zich op voorhand voorbereiden: werkkrachten

Afhankelijk van de omvang van het evenement en de gekozen werking:

- ✓ **Eco-Team:** verantwoordelijk voor het “verpakkingssysteem”. Het maakt de bezoekers bewust van het systeem en zorgt voor algemene coördinatie: aanvoer van schone verpakkingen, afvoer van vuile verpakkingen, koppeling met de bar(s), inzamelpunt(en)
- ✓ Al het personeel moet erbij betrokken zijn en een goed begrip van het systeem hebben
- ✓ Een “**verpakkingvertegenwoordiger**” in elk verkooppunt: indien nodig geeft hij de uitleg aan festivalgangers, herinnert de servers aan goede beheerinstructies, regelt de terugbetalingen, lost eventuele twijfels of conflicten op (kan een kapotte beker teruggenomen worden?..). Hij is dus de bemiddelaar, maar zorg ook, in samenwerking met het ecoteam, voor de voorraad van schone en vuile bekens
- ✓ Een **team voor de inzamelpunten** in de daarvoor voorziene ruimtes
- ✓ Eventueel een **wasploeg**
- ✓ **Vrijwilligerssysteem** als er een mogelijkheid is



1. Zich op voorhand voorbereiden: zorgen voor engagement via een charter



Engagement pour une gestion durable d'un événement sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale

En tant qu'organisateur conscient de l'impact de notre événement sur l'environnement et de l'image positive générée par une gestion durable de celui-ci, nous nous engageons à renforcer nos efforts pour limiter notre impact environnemental en respectant et en faisant respecter les principes suivants :

- Être proactif dans la préservation de l'environnement en veillant à la **prévention** des déchets et, le cas échéant, à leur **valorisation** ; à **éviter** les pollutions ; à une utilisation **raisonnée** des ressources naturelles ; à **promouvoir** une consommation plus durable ;
- Stimuler une économie éthique, locale et solidaire en intégrant des critères éthiques, sociaux et environnementaux pour les achats de fournitures et de services ;
- Favoriser une cohésion sociale, en assurant l'accessibilité à tous, des relations respectueuses dans le travail, l'égalité des chances, le respect du public et du voisinage.

Pour cela, nous nous engageons à entrer dans une démarche d'amélioration continue, à mettre en œuvre les actions nécessaires

- 1) pour atteindre les critères obligatoires de la Charte de l'événement durable
- 2) pour rencontrer les critères complémentaires que nous avons choisis dans cette liste, et aller plus loin dans la démarche

- La vaisselle à usage unique est interdite en Région de Bruxelles-Capitale ([Art. 4.6.2. du BRUDALEX](#)): les consommations seront servies dans de la vaisselle et des gobelets réutilisables (pas de biodégradable/compostable, qu'importe le label)
- Des [installations de tri des déchets](#) appropriées seront mises en place (îlots de tri sélectif en suffisance et visibles) ; une signalétique claire rappelant les consignes sera installée de manière visible.

Bonnes pratiques

- L'usage des gourdes personnelles sera autorisé et encouragé
- Les boissons seront proposées uniquement en grands contenants et servies au verre (pas de contenants individuels) : grandes bouteilles, bière en fûts, ...
- Les supports de communication seront conçus de manière à permettre leur réutilisation (pas de date, par ex.)
- La distribution de flyers publicitaires sera interdite sur le site de l'événement
- Le contrat de gestion des déchets prévoira la valorisation des déchets organiques, en privilégiant le compostage au transport vers un centre de biométhanisation
- Pour les événements extérieurs, les déchets seront ramassés et le site remis en pristin état.
- Des cendriers de gabarit adapté sont installés en nombre suffisant aux endroits pertinents, afin de réduire la pollution occasionnée par les mégots.

Pour aller plus loin

- Les installations seront réalisées à partir d'éléments de récupération ou de matériaux / produits "éco-conçus" ou labellisés
- La location sera préférée à l'achat de biens neufs. Certaines fournitures peuvent également être achetées en commun et être mutualisées pour différents événements



2. Tijdens het evenement: Herbruikbare verpakkingen – hygiëne- en wassprocedures

Hygiëne:

- Handen wassen
- Voor oppervlakteschoonheid zorgen
- Schone en vuile verpakkingen duidelijk apart houden
- Een plek voorzien waar u voedselresten kunt verwijderen/spoelen voor het wassen

Afwassen met de hand:

Als er ter plaatse geen vaatwasser is, kunnen de herbruikbare bekiers / verpakkingen met de hand worden afgewassen via de volgende procedure:

1. Zorg voor 2 bakjes water
2. Wassen met afwasmiddel (heet water) in een eerste bakje.
3. Spoel af met lauw of koud water in een tweede bakje.
4. Vervang het water regelmatig
5. Bij voorkeur spontaan drogen in de open lucht, in een piramide, naar beneden openend (anders afvegen met doeken, regelmatig wisselen). Drogen is niet nodig als de verpakkingen direct worden hergebruikt.
6. Ruim de bekiers op zodra ze droog zijn.



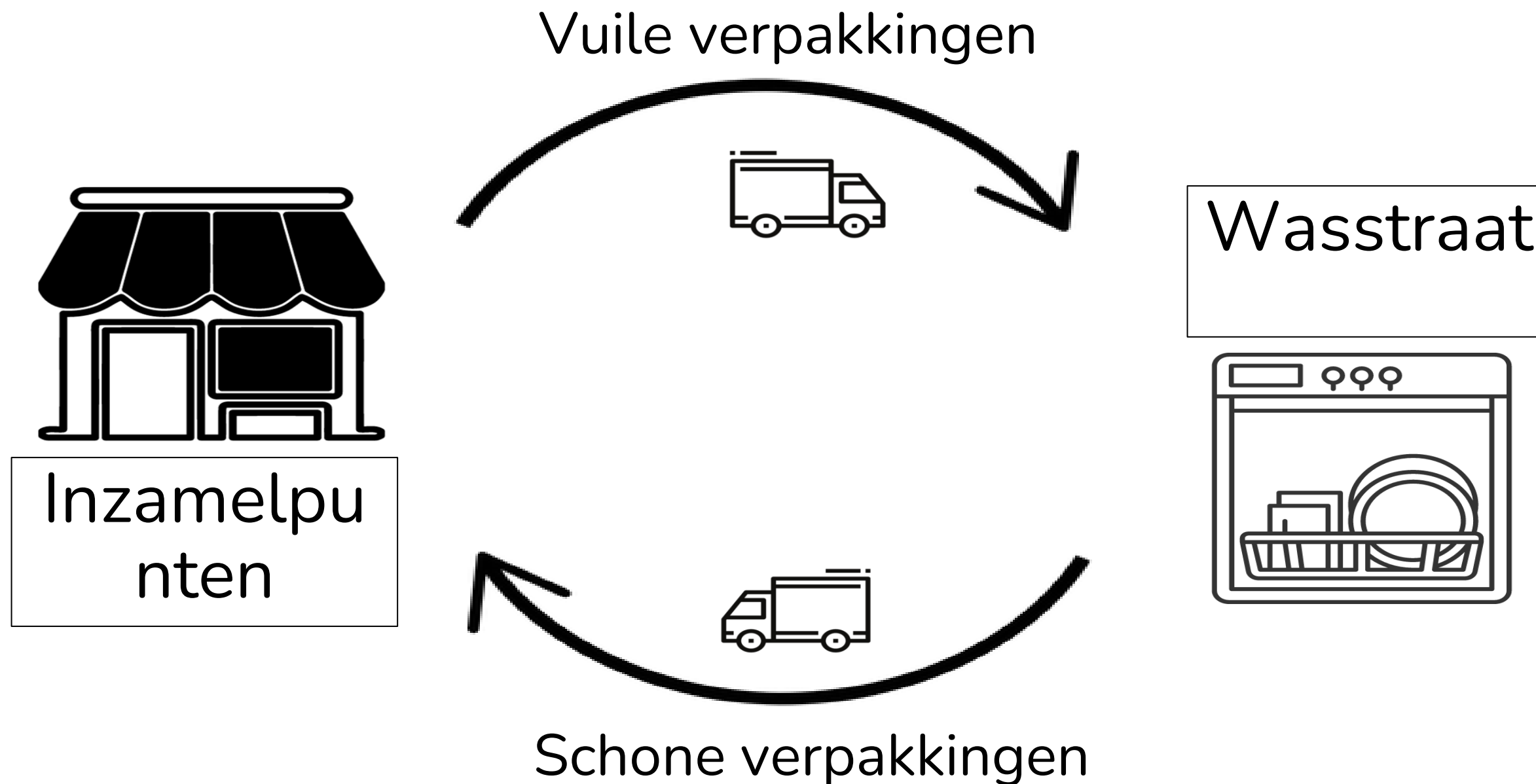
2. Tijdens het evenement: Herbruikbare verpakkingen – hygiëne- en wassprocedures

Wassen in een mobiele wasstraat:



2. Tijdens het evenement: Herbruikbare verpakkingen – hygiëne- en wassprocedures

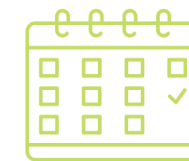
Als u ter plaatse niet kunt wassen, zijn er professionele wasbedrijven



Volgende webinar



“De wasinfrastructuren in het BHG”



18/04/2024



10u-12u



Online

SAVE THE DATE



2. Tijdens het evenement: Communicatie, vorming en sensibilisering rond herbruikbaar eetgerei

Belanghebbenden

- ✓ Vorm en sensibiliseer het personeel
- ✓ Zorg voor de naleving van het charter
- ✓ Toon een eenvoudige herinnering aan goede praktijken in de bars.
- ✓ Enz.



2. Tijdens het evenement: Communicatie, vorming en sensibilisering rond herbruikbaar eetgerei



Deelnemers

- ✓ Communiqueer voorafgaand aan het evenement (sociale netwerken: bewustmakingscampagnes over herbruikbare verpakkingen bijvoorbeeld)
- ✓ Zorg voor signalisatie en banners op het eventsite (ook bij de sorteerbakken!)
- ✓ Zorg voor de zichtbaarheid van de instructies
- ✓ Enz.

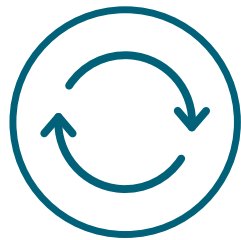


2. Tijdens het evenement: Andere aandachtspunten

- Vermijd “goodies” en andere promotionele artikelen
- Overweeg de mogelijkheid om uw materiaal voor andere evenementen te hergebruiken of met andere organisatoren te delen
- Gebruik materialen uit gerecycleerde elementen of met gelabelde ‘eco-ontworpen’ materialen en producten. Beschouw het als sterk, licht en modulair vanwege de impact van het transport.
- Bevorder minder vervuilende vervoerswijzen



3. Na het evenement: maak de balans op door de positieve impact te evalueren



Circulariteit

Hoeveelheid vermeden afval, aantal gebruikte (maar ook verloren) herbruikbare verpakkingen



Samenwerkingen

Lokale partnerschappen (leveranciers, verhuur, enz.), bewustzijn van de gemeenschap



Positieve impacten

Vermindering van afval, gebruik van grondstoffen, uitstoot van broeikasgassen, verbetering van de netheid



Voorbeeld van communicatie over succes en positieve resultaten



Hoofdstuk 2: Alternatieven en praktische oplossingen voor verpakkingen voor eenmalig gebruik

Facilitator Verpakkingen



Herbruikbare alternatieven: de verpakkingen kiezen

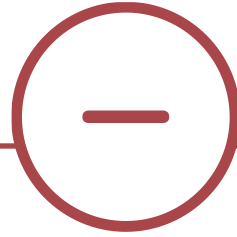
Enkele eco-design principes voor een duurzame verpakking :

- ✓ **Neutraal:** zonder branding om het 'collector'-effect te vermijden
- ✓ **Gestandaardiseerd:** vermijd te originele formaten om het schoonmaken, opstapelen en opslag te vergemakkelijken
- ✓ **Multifunctioneel:** 1 type container voor meerdere soorten inhoud
- ✓ **Duurzaam** in de tijd:
 - Vlekbestendig: donkere kleur
 - Krasbestendig
- ✓ **Monomateriaal:** vergemakkelijkt de recycling
- ✓ **Recycleerbaar materiaal:** glas, aluminium, PP bijvoorbeeld.



Herbruikbare alternatieven: koude dranken

- ✓ Herbruikbaar serviesgoed (kopjes, glas, porselein, keramiek)
- ✓ Zelfgemaakte drankjes: potten, vaten, enz.
- ✓ Waterkaraffen
- ✓ Drankjes met statiegeld
- ✓ Drankjes van de tap



Glas



Beker in hard plastic



Glazen of hard plastic karaf



Glazen potten



Kunststof vaten met kraantje



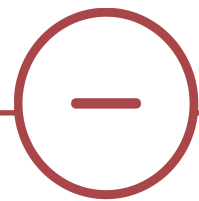
Statiegeldflessen



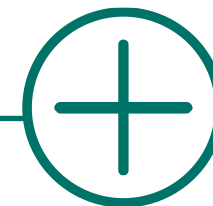
Fonteinen of van de tap



Alternatieven voor eenmalig gebruik: Warme dranken



Bekers voor eenmalig gebruik



Herbruikbare meeneembekers



Thermosfles



Kopjes



Herbruikbare alternatieven: verpakkingen

—



Plastic kommen en schalen met deksels



Porseleinen servies



+



Verpakkingen met compartimenten



Eetbare verpakkingen



Herbruikbare alternatieven: enkele leveranciers van verpakkingen

Gedeelde herbruikbare verpakkingsdiensten:

- [L'empoteuse](#)
- [Kiobox](#)
- [Vytal](#)
- Enz.

Eetbaar servies:

- [Ecopoon](#)

Servies om te delen:

- Gemeentelijk serviesgoed



Hoofdstuk 3: Ervaringsuitwisseling & goede praktijken

Stad Brussel & BME (Winterpret)
Nati Thai (Food-truck)
Coca-cola (Soft van de tap)





Webinaire

Adopter la vaisselle réutilisable lors de ses événements

Cas : Plaisirs d'Hiver 2023

**Brussels
Major
Events.**



Agenda

1. Contextualisation : Réemployable sur Plaisirs d'Hiver
2. Dimensionnement : Vaisselle
3. Fonctionnement : logistique du système
4. Statistiques : quelques résultats
5. Améliorations et conclusions



Spécificités de l'événement Plaisirs d'Hiver 2023

- Organisé par le Brussels Major Events, ASBL soumise aux marchés publics
- 4 millions de visiteurs dont 2 millions de Belges
- 2 km et demi de parcours
 - Marché aux Poissons
 - Sainte Catherine
 - Bourse
 - De Brouckère / Monnaie
- 45 jours d'événement de 12h à 22h



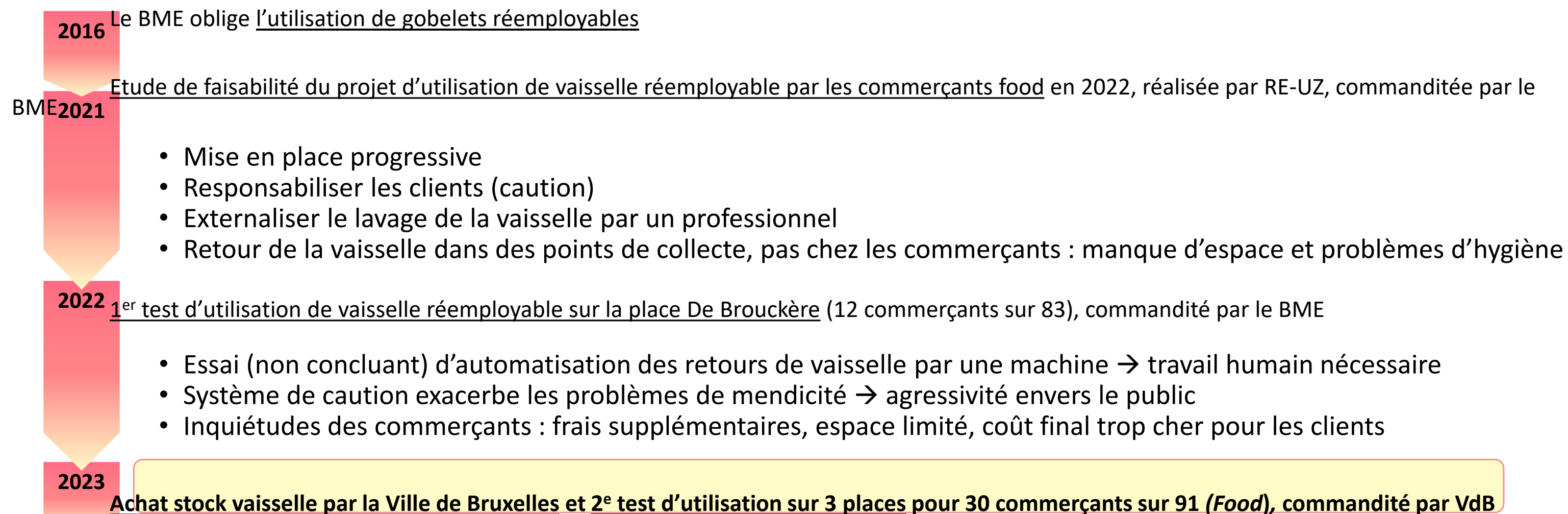
- Commerçants présents
 - Food = 91
 - Produits de revente = 65
 - Artisans = 29
 - Produits de bouche = 25
 - Drinks = 23
- Vocation de mise à l'emploi dans le secteur événementiel
 - 45 temps plein
 - 100 jobistes
 - 15 intérimaires

CONTEXTUALISATION

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Mise en contexte du projet vaisselle sur Plaisirs d'Hiver

1. Engagements de **la Ville de Bruxelles** en durabilité événementielle et obligations dans le cadre du Plan Climat
 2. Expertise du **Brussels Major Events (BME)** dans les événements en espace public avec des ambitions orientées vers la durabilité
- **Impulsion commune de développer des projets durables sur des événements de grande ampleur en espace public**, en débutant sur Plaisirs d'Hiver

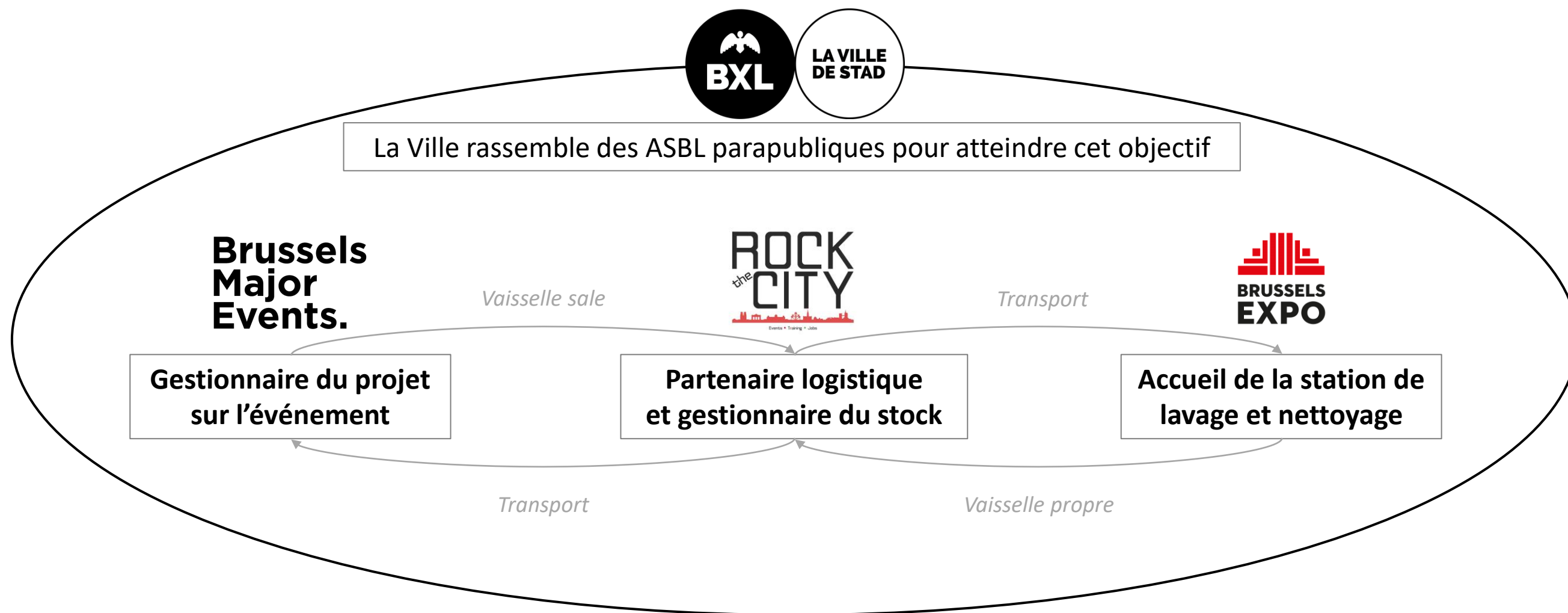


CONTEXTUALISATION

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

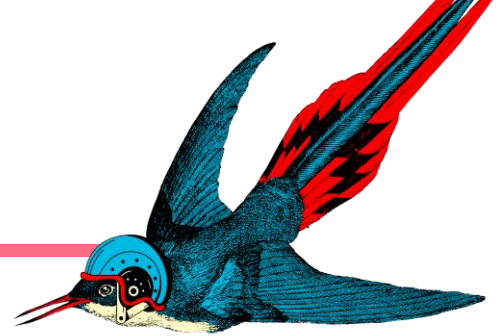
Objectifs et acteurs parapublics (édition 2023)

Ville de Bruxelles → Tester la viabilité d'un système de contenants alimentaires réemployables sur des événements de masse en espace public
Brussels Major Events → Réduction de la quantité de déchets par l'utilisation obligatoire de vaisselle réemployable pour tous les commerçants food de Plaisirs d'Hiver



CONTEXTUALISATION

Partenaires/aides financières



PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

**Brussels
Major
Events.**



Vaisselle

Choix et acquisition	8
Stock vs commandes commerçants	9
Conditionnement vaisselle propre	11



VAISSELLE

Choix et acquisition

Sur base de l'étude de 2021 et besoins commerçants :

1. Bol 0,5L

2. Bol 1L

3. Demi-assiette

4. Grande assiette

+ couvercles pour la vente à l'emporter.



PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

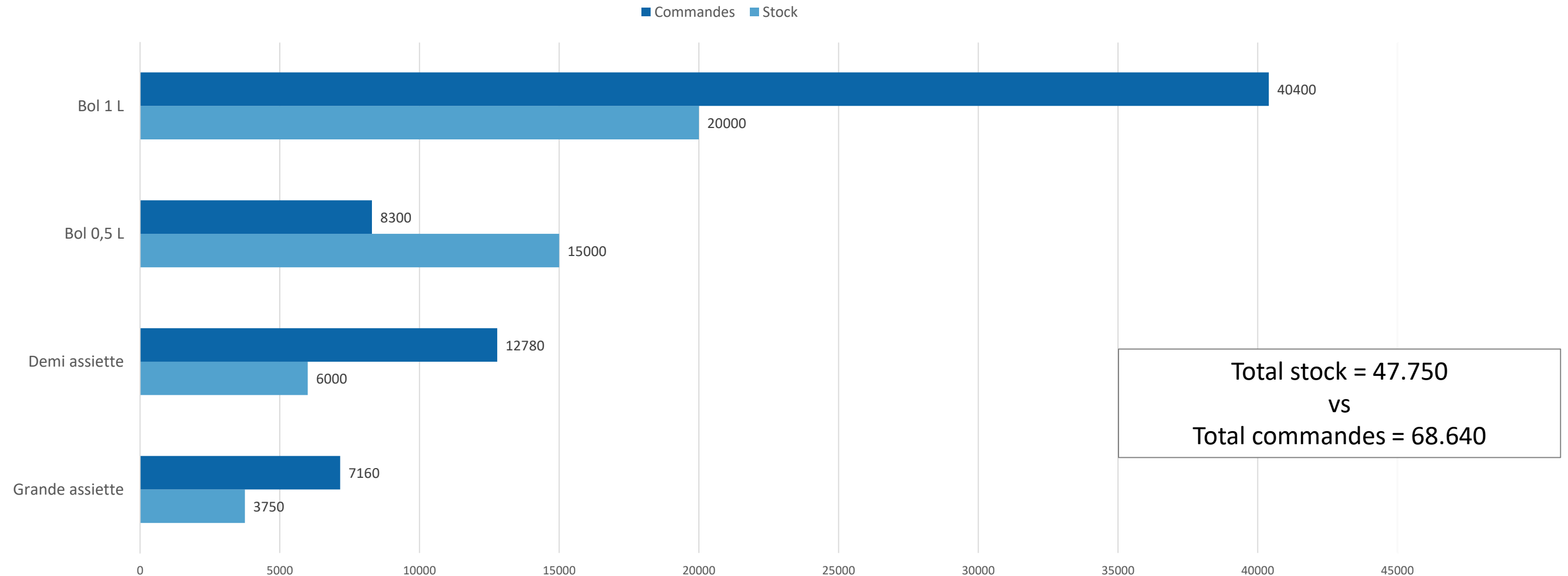


VAISSELLE

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Stock vs commandes des commerçants : contenants

- Approvisionnement calculé sur base des pré-commandes passées par les commerçants avant l'événement
- Stock suffisant au regard de la demande observée lors ce test et aux capacités de lavage de Brussels Expo

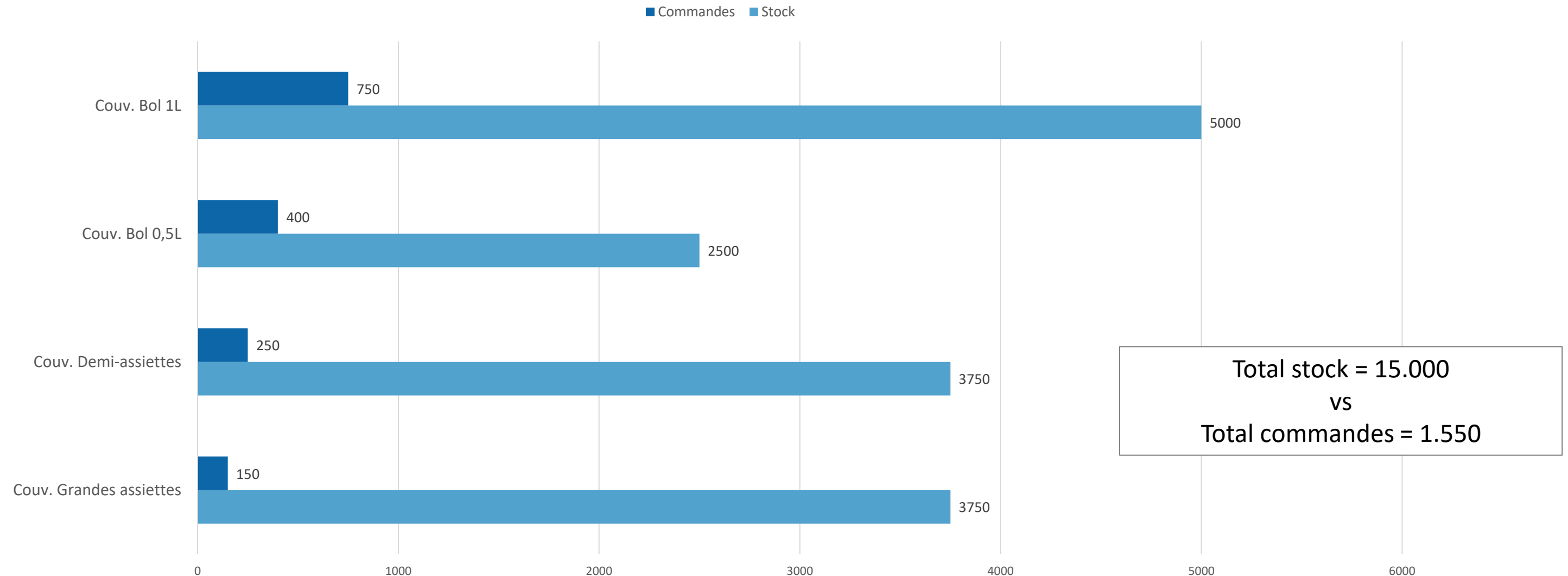


VAISSELLE

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Stock vs commandes des commerçants : couvercles

- Grande inquiétude des commerçants pour les ventes à l'emporter en vaisselle réemployable, ils ne veulent pas imposer cela aux clients
- Stock trop important au regard de la demande observée lors de ce test : 3% d'utilisation des couvercles



VAISSELLE



Conditionnement de la vaisselle propre

- Nécessité de bacs en plastique pour ranger la vaisselle propre
 - Grand bac pour les contenants
 - Petit bac pour les couvercles des contenants
- Pouvoir différencier les bacs de chaque format → couvercles de bacs de 4 couleurs différentes
- Quantités de pièces par bacs décidées par Rock The City
 - Mettre le maximum de pièces par bac
 - Quantité totale facile à retenir (chiffre rond) et piles équivalentes (exemple : 5 piles de 25 bols 0,5L = 125)

- Stock de bacs et couvercles :

→ Marché public ouvert par RTC pour l'acquisition (Fournisseur : Palraco)

Type de conditionnement	Vaisselle	Stock
Grand bac (27x40x60)	Pour les contenants	450
Petit bac (17x40x60)	Pour les couvercles	180
Couvercle bleu	Bol 1L	230
Couvercle rouge	Grande assiette	190
Couvercle jaune	Demi-assiette	75
Couvercle vert	Bol 0,5L	70



Fonctionnement

Stockage vaisselle propre	14
Livraison des commerçants	15
Gestion des points de collecte	16
Gestion du personnel	17
Coordinatrices du projet	18

Logistique par Rock the City	19
Lavage par Brussels Expo	20
Besoins techniques	21
Comptabilité et travail administratif	22
Communication	23



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Stockage de la vaisselle propre

Fonctionnement

- Acquisition d'un container pour le stockage avec 2 ouvertures
 - Localisation arrière-Bourse → Accès en camion possible
- Capacité maximale du container = 9 palettes = +/- 25.000 pièces (contenants et couvercles)
- Demande de livraison dès que le stock est au $\frac{3}{4}$ vide



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Livraison des commerçants

Fonctionnement

- Livraison tous les jours excepté le mardi et jeudi → pour réduire les horaires terrain à couvrir
 - Exception lorsque les commerçants sont en rupture de stock, livraison sans faire payer de surcoût
- Livraison dans les chalets commerçants avec diables et paiements en direct sur terminaux
- Personnel : 1 coordinatrice + 2 jobistes

**Brussels
Major
Events.**

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

**Brussels
Maïor**

VAISSELLE - REÇU DE DÉPÔT N°

Date livraison
Nom société
Numéro chalet

LOCATION

Modèle	Caisses	Piè

Total location

CAUTION

Modèle	Caisses	Piè

Total caution

REÇU

Reçu la somme de

Coût forfaitaire

SIGNATURES

De Brussels Major Event

Nom

Signature

Du

Nc

Sig

BME asbl - Hôtel de Ville, Grand-Pla
N° TVA-VAT : BE0843 724 212 - Ma

@Mathieu Golinvaux



Déroulé

1. Commandes reçues la veille par message
2. Préparation des commandes de 10h à 12h
3. Livraison par jobistes à partir de 12h
4. Paiement et signature d'un reçu de dépôt



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Brussels
Major
Events.

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Gestion des points de collecte

Fonctionnement

- **Système de gobelets géré par RE-UZ (sous marché public)**
- Ouverture : 12h et Fermeture : 10' après celle du marché pour les derniers clients
- Points de collecte placés sur le coin des places pour augmenter la visibilité
 - Signalétique prévue pour les commerçants éloignés des points
 - Signalétique sur chaque point
- Maximum 5 contenants par personne excepté famille/ami pour contrer les problèmes de mendicité
- Gobelets à rendre dans les chalets des commerçants



©Eric Danhier



©Mathieu Golinvaux



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME



Gestion du personnel

Fonctionnement

- 2 personnes autonomes pour les livraisons qui commencent à 10h
- 2 pers. dans chaque point de collecte + 1 renfort vdd soir et sam/dim toute la journée, dû à l'affluence plus forte à ces moments
 - 2 personnes pour avoir une forme d'autosurveillance
 - 1 à la gestion de caisse et 1 au rangement/conditionnement
- Diviser la journée en 2 shifts
 - Démarre 30' avant l'ouverture du point de collecte : éviter les retards
 - Transition de 30' entre les 2 shifts : compter la vaisselle et les cautions remboursées
 - Termine 1h après la fermeture du point de collecte : clôturer la caisse et rangement

Jours	Lieu	Début shift	Fin shift	Personnes	Remarques
LUNDI MATIN	Stock	10h	17h30	2	
LUNDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	2	
LUNDI SOIR	Point collecte	17h	23h	4	
MARDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	4	Pas de livraison
MARDI SOIR	Point collecte	17h	23h	4	
MERCREDI MATIN	Stock	10h	17h30	2	
MERCREDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	2	
MERCREDI SOIR	Point collecte	17h	23h	4	
JEUDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	4	Pas de livraison
JEUDI SOIR	Point collecte	17h	23h	4	
VENDREDI MATIN	Stock	10h	17h30	2	
VENDREDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	2	
VENDREDI SOIR	Point collecte	17h	00h	5	Une personne volante soir
SAMEDI MATIN	Stock	10h	17h30	2	
SAMEDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	3	Une personne volante matin
SAMEDI SOIR	Point collecte	17h	00h	5	Une personne volante soir
DIMANCHE MATIN	Stock	10h	17h30	2	
DIMANCHE MATIN	Point collecte	11h30	17h30	3	Une personne volante matin
DIMANCHE SOIR	Point collecte	17h	23h	5	Une personne volante soir

Construction de l'horaire des jobistes vaisselle





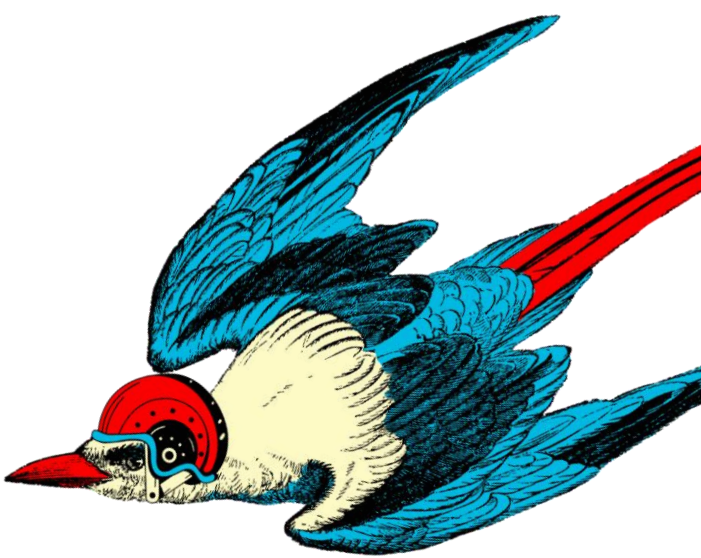
Coordinatrices du projet – horaires et journée type

Fonctionnement et journée type (Journée complète sauf vendredi divisé en 2 et répartition des week-ends)

- 1. Livraison : préparation des reçus et commandes
- 2. Ouverture du point de collecte : transport des caisses, accueil du personnel et formations des jobistes
- 3. Surveillance du personnel : vérification que le total des contenants retournés correspond aux cautions remboursées
- 4. Tâches administratives : comptabilité, suivi de stock, horaires du personnel, approvisionnement en matériel
- 5. Fermeture du point de collecte : clôture de caisse, pick-up de la vaisselle sale, transport cash et cashless

		Lundi 04-déc	Mardi 05-déc	Mercredi 06-déc	Jeudi 07-déc	Vendredi 08-déc	Samedi 09-déc	Dimanche 10-déc
Maud	Début	10 h 00		10 h 00	11 h 30	17 h 00		
	Fin	23 h 30		23 h 30	23 h 30	0 h 30		
Total		13,5	0,0	13,5	12,0	7,5	0,0	0,0
Noella	Début		11 h 00			10 h 00	10 h 00	10 h 00
	Fin		0 h 00			17 h 30	0 h 30	23 h 00
Total		0,0	13,0	0,0	0,0	7,5	14,5	13,0

Horaires d'une semaine type pour coordinatrices



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Logistique par Rock The City

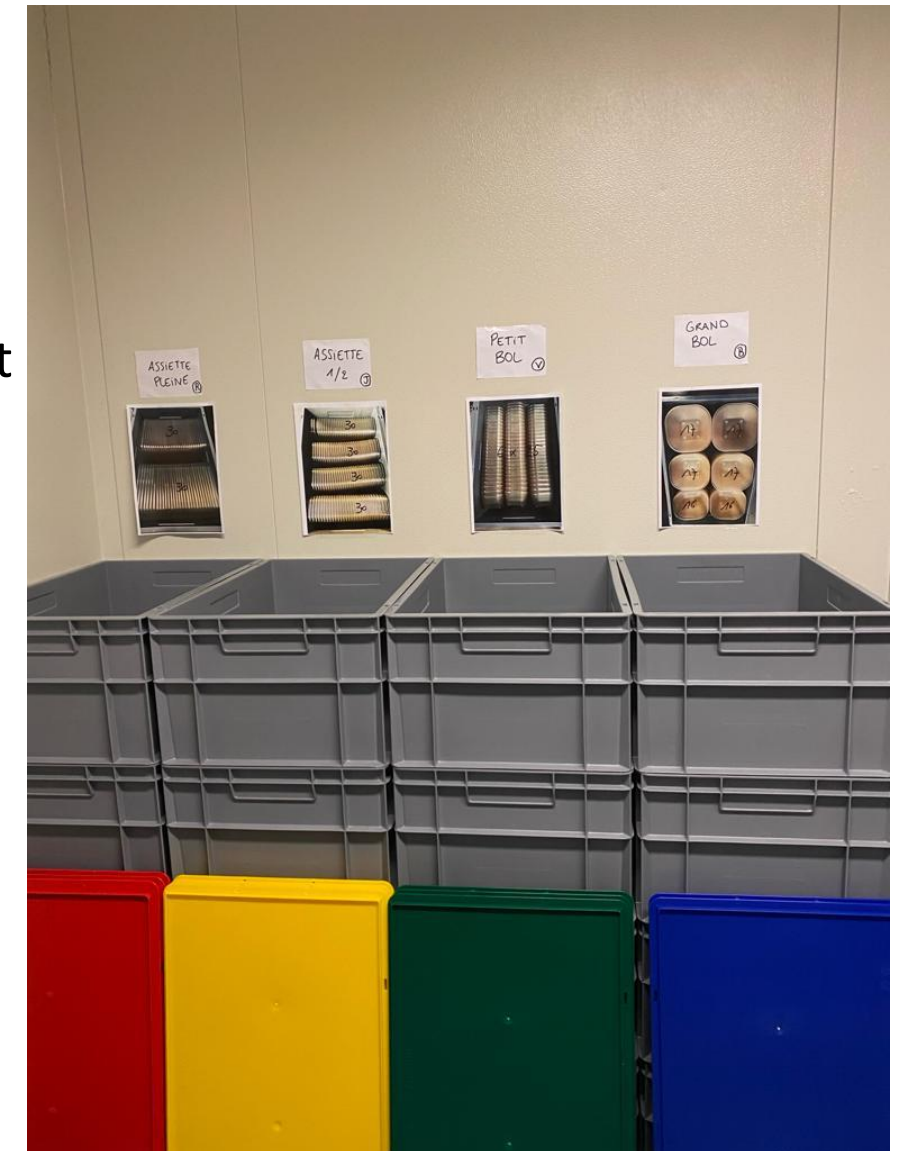
Fonctionnement

1. Dépôt vaisselle propre

- À 10h au container marin → le matin, circulation plus facile sur la zone de l'événement
- Réapprovisionnement sur demande quand le stock se vide

2. Pick-up vaisselle sale

- Chaque soir aux 2 points de collecte → éviter que les crasses s'incruster et les mauvaises odeurs
- Communication à Rock The City de la quantité de caisses chaque soir pour adapter le véhicule
- Reprises seulement de bacs complets pour faciliter le suivi de stock



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Lavage par Brussels Expo

Fonctionnement

- Premier nettoyage de la vaisselle dans les points de collecte avec un lèche-plat par les jobistes
- Vaisselle sale repart tous les soirs vers Brussels Expo en bac complet
 - Vaisselle est lavée le lendemain à Brussels Expo



©Mathieu Golinvaux



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Besoins techniques

1. Stock → investissement dans un container marin et matériel :

- Diables
- Canopy
- Rampe d'accès
- Table

2. Point de collecte → location de 2 Loxam avec 2 guichets et séparation en 2 pièces et matériel :

- Chaises hautes
- Tables
- Micros-pupitres
- Poubelles + sacs
- Matériel nettoyage
 - Lèches-plats
 - Gants jetables et réutilisables
 - Produits de nettoyage
 - Rouleaux essuie-tout
- Extincteurs
- Potelets guide file
- Matériel de bureau
- Raccord électrique
- Chauffage intégré

3. Nettoyage des points de collecte tous les matins



©Eric Danhier



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Comptabilité et travail administratif

1. Remboursement cash et cashless

- Commande de cash sur base d'estimation
- Remboursement cashless via Worldine
 - Commission sur chaque transaction = 0,1638 €
 - Procédure longue sur le terminal
 - Existe autres solutions gratuites à envisager

2. Facturations des commerçants

- À chaque livraison : le BME facture les cautions (1 ou 2€) et le lavage (0,15€ htva) → compliqué pour les commerçants de sortir ces montants
- Envoi des factures en fin d'événement → crainte des commerçants que le BME ait accès à leurs chiffres d'affaires et augmente le prix des concessions



3. Note de crédit pour les commerçants

- En fin d'événement : comptage de la vaisselle non utilisée
 - Les cautions sont d'office remboursées
 - Le lavage des pièces est remboursé que si le bac est scellé, c'est-à-dire qu'il n'a pas été ouvert

4. Facturation du lavage par Brussels Expo

- Lavage facturé au BME, 0,15€ (htva) par pièce
- Lavage des bacs facturé → coût non prévu à l'avance

5. Facturation des pertes de vaisselle et bacs par Rock The City

- Chaque acteur a ses outils de suivi de stock > permet vérification à chaque étape mais complique clôture du dossier

De manière générale, les tâches de comptabilité et administratives ont été les plus conséquentes et compliquées au vu du nombre d'acteurs impliqués et du manque d'automatisation.



COMMUNICATION

Points de collecte, affiches et totem

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET



2€

**DOE MEE
MET DE ZERO
WASTE ACTIE**

**Ik breng mijn
bord naar de
container op het
De Brouckèreplein &
Beurs en krijg mijn
borg / €2 terug**

Voordat de markt sluit (22.00 uur)

MORE INFO

**PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET**

2€

**REJOIGNEZ
L'ACTION
ZÉRO DÉCHET**

**Je rapporte
mon assiette
au **container** situé
sur la place
De Brouckère & Bourse
et je récupère
ma consigne / 2€**

Avant la fermeture du marché (22h)

MORE INFO

**PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET**

Résultats

2022 vs. 2023	25
Contenants utilisés	26
Couvercles utilisés	27
Chiffres de la logistique et du lavage	28
Personnel	29

Gobelets & Re-uz	30
------------------	----



RÉSULTATS



2022 vs. 2023

2022	VS	2023
12 / 83	Nombre de commerçants food concernés	25 / 91
20 450	Quantité de vaisselle utilisée	66 630
3,5 %	Perte de vaisselle	8 %
40 % vs. 60 %	Cash vs. Cashless	80 % vs. 20%
0,4 tonne	Déchets épargnés	1,2 tonne



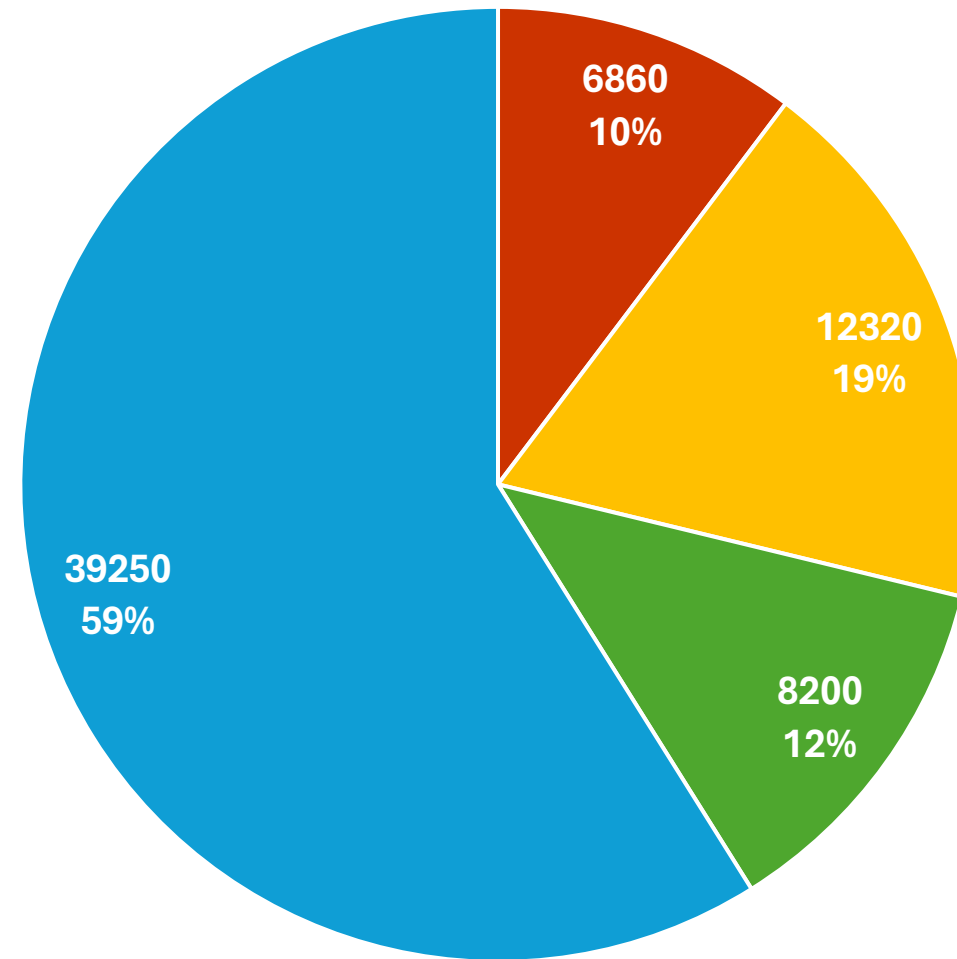
RÉSULTATS



Contenants utilisés

- TOTAL = 66 530 contenants
- Format le plus utilisé = bol 1L
- Pertes totales = 5 000 contenants

- Grandes assiettes
- Demi-assiettes
- Bol 0,5L
- Bol 1L



Couvercles utilisés

- TOTAL = 1 400 couvercles
- Format le plus utilisé = couv bol 1L
- Pertes totales = 800 couvercles
- 3% d'utilisation des couvercles



RÉSULTATS

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Chiffres de la logistique et du lavage

Logistique



- 43 pick-up de vaisselle sale
- 11 dépôts de vaisselle propre

Lavage



- 142 heures de lavage = 25 jours
- 510 heures travaillées pour le lavage
- 62 600 pièces nettoyées



RÉSULTATS

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Personnel

Intérimaires / jobistes

→ 60 personnes

→ 2 200 heures

48 heures / jour

Coordinatrices

→ 2 personnes

→ 700 heures

2 contrats à durée
déterminée



POINT Gobelets REEMPLOYABLES

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Via Re-uz

- 240,000 gobelets en roulement
- 650,000 lavages sur 45 jours
- Logistique et lavage par Re-uz
- Flux séparés entre gobelets et vaisselle
(car partenaires différents & complexité)



PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Améliorations, Conclusions et édition 2024



Quelques améliorations et points à considérer

Améliorations % 2023

- Fusionner les flux de gobelets et de vaisselle (confusion des clients)
- Faciliter l'accès des camions et/ou camionnettes de livraison
- Optimiser/automatiser les paiements de caution et des facturations
- ...

Extension en 2024

- Prévoir plus d'espace de stockage à différents endroits
- Prévoir une logistique légère sur l'événement (stocks > chalets)
- Prévoir plus de points de collecte
- Envisager d'intégrer des commerçants dans la logistique
- Prévoir les ressources humaines adaptées



RÉSULTATS



Conclusions

Deuxième essai d'utilisation de la vaisselle réemployable

Concluant et possible

- Système de caution fonctionne
- Simplifier et mutualiser autant que possible
(un système versus deux systèmes différents gobelets et vaisselle)
- Commerçants plutôt satisfaits

Impact

- Utilisateurs de plus en plus familiers avec le concept
- 1,2 tonne de déchets (calculée via l'outil d'ACV de RE-UZ) a été évitée grâce à ce projet.
- Futur : réaliser un calcul + spécifique en récoltant des données des commerçants et en considérant les manquants (environ 10%).

Système général complexe

- Ressources humaines (logistique, collecte, admin)
 - Création d'emplois
- Espace/stockage
- Organisation/planification
- Coûts importants
 - Comment ne pas répercuter cela sur les clients?
 - Jusqu'au les pouvoirs publics peuvent contribuer?
 - Comment la réglementation peut contribuer?
 - Intégration des externalités positives?



CONTENANTS REUTILISABLES

Focus : Restaurant & foodtruck

Présentation par : NATI THAI

Restaurant & Food Truck & Traiteur

 CALCUS Lucas



Summary



Présentation de
l'entreprise



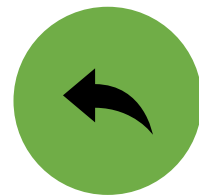
Appel à projet



Fournisseurs de
contenants



Prestations &
logistiques



SWOT & Retours
clients



Globalisation du
système





Nati Thai

Street Food

I cook & you eat



APPEL A PROJET



« Zéro déchet dans les commerces et les établissements HORECA »

La réduction des emballages à usage unique et l'abolition des cautions pour les points de vente de NATI THAI



FOURNISSEURS

- REUZ
- L'EMPOTEUSE
- VYTAL



Prestations & Logistiques



Stockage



Envoi



Retour



Comptage



Nettoyage





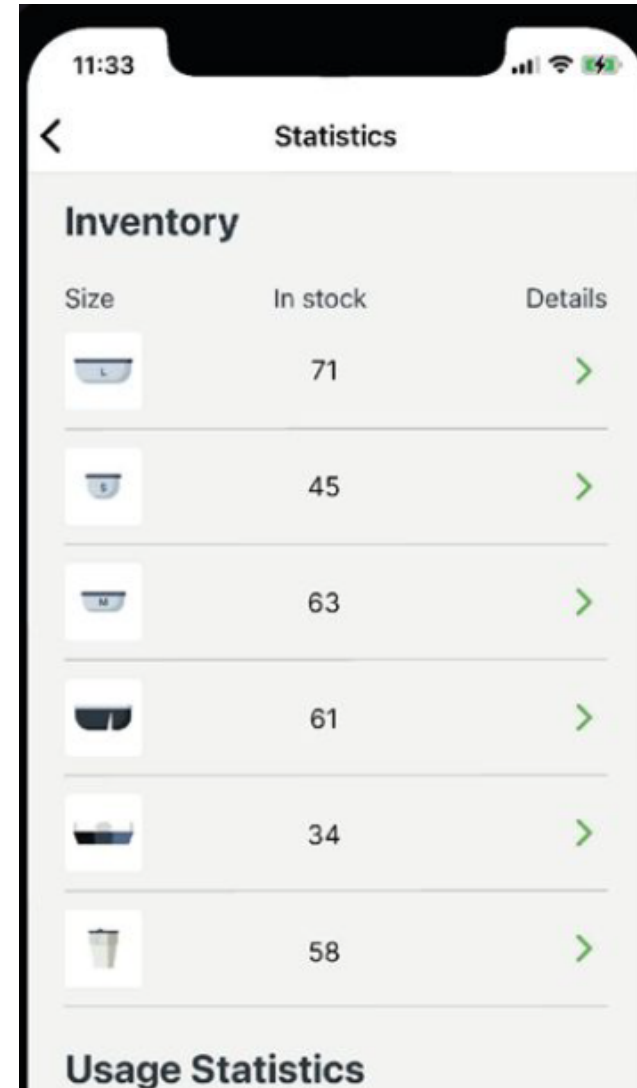
-  Autorisation visible
-  Températures : Surg. -18°C, œufs +5°C, laitiers +4°C, cuisinés et charcu +3°C; viandes hachées +2°C, poissons +2°C; F & L +7°C
-  Listes des allergènes disponibles
-  Etagères avec portes
-  Propre ou sale
-  Sol et surface de cuisine adaptés



Systeme de gestion de contenants

1. Application de gestion

2. Carte hors-ligne



The screenshot shows a mobile application interface with a status bar at the top displaying the time 11:33 and battery level. The app title is "Statistics". Below it is a section titled "Inventory" with a table of container sizes and their stock levels. Each row includes a small icon of the container, the size name, the quantity "In stock", and a green arrow pointing right to "Details".

Size	In stock	Details
L	71	>
S	45	>
M	63	>
XL	61	>
XXL	34	>
XXS	58	>

Below the inventory table is a section titled "Usage Statistics".



COMMENT FONCTIONNE VYTAL



01

Télécharger
l'application

Téléchargez gratuitement



02

Commander

Demandez un contenant
Vytal et commandez votre
repas en réutilisable.



03

Emprunter

Empruntez un Vytal
gratuitement & facilement
via le QR code.



04

Rapporter

Profitez et rapportez les
Vytals nettoyés sous 14
jours.





FORCES

- Eco-resp
- Design ++
- Value ++
- « Incassables »
- Tous types de contenants

FAIBLESSES

- Encombrant
- Perte de temps

OPPORTUNITÉS

- Gestion de stock auto
- Pas de poubelles
- Pas de fournisseurs
- Ev. Privé ++
- Mise à dispo > Cher à l'achat

MENACES

- Peu de demandes
- Education du client
- Carte de crédit
- Données dans une app
- Cher à l'achat < Mise à dispo
- Non-retour des consignes
- Ev. Public --



Globalisation du système

>11M transactions réussies

23:35

Freunde einladen

Du lädst Freund:innen ein und wir spenden 3,00 € an den WWF 🐼

Los geht's

Nächste Partner

HAMBURG

Aloha POKE Hamburg

Geschlossen

Eppendorfer Baum 28 | 4.5km

HAMBURG

was wir w

Geschlossen

Hegestraße

Partner mit Online-Bestellung

Statistics

Inventory

Size	In stock	Details
	71	>
	45	>
	63	>
	61	>
	34	>
	58	>

Usage Statistics

88



Contact : info@natithai.be



Further
Together
with our customers
on **Cups & Vessels**

March 2024



WE ARE ACTING WITH URGENCY TO REDUCE THE IMPACT OUR PACKAGING HAS ON THE PLANET

Our focus remains clear: **reduce, reuse, recycle**

1



REMOVING
UNNECESSARY
PACKAGING

2



INCREASING
RECYCLED CONTENT
IN OUR PACKAGING

3



DRIVING
PACKAGING
CIRCULARITY

4



INNOVATING IN
REFILLABLE
& DISPENSED
SOLUTIONS

INVESTING AND INNOVATING FOR THE FUTURE



Our progress in Belgium

Investing & innovating in refillable and dispensed solutions

REFILLABLE



DISPENSED



FORWARD
ON PACKAGING

Coca-Cola
EUROPACIFIC
PARTNERS

THIS IS
FORWARD



We have a long tradition with Dispensed in QSR, Leisure & Cinemas. We are piloting Dispensed in @work and Events.



QSR



LEISURE



CINEMAS



**AT WORK
&
UNIVERSITIES**



EVENTS

THE PARIS 2024 OLYMPIC GAMES

A GOOD ILLUSTRATION OF OUR PACKAGING STRATEGY IN ACTION



Reducing our Plastic Footprint by half versus London 2012 model.

- In line with Paris 2024 Food Vision
- Managing City of Paris "Zero Plastic" request



~25%

700 Fountains installed
Beverages served in reusable cups



~20%



100%
of our Returnable glass portfolio
available in specific concession where access to water and dispense machine is not possible



~55%



100% collection
and recycle 100% of the bottles/cans used to serve our customers





Today's Landscape Festivals in Belgium

94% = Single Serve rPet (>95% collection)

6% = Reusable cups (pouring out of large bottles)

As per 1/1/2025: no more single serve in Flanders at events

SUMMER 2023 – FESTIVAL PILOT



LEARNINGS @ EVENTS

1

WATER

SUPPLY &
STORAGE

STEADY
PRESSURE

QUALITY /
FOOD
SAFETY

2

REUSABLE CUPS HANDLING BY CUSTOMER

POURING
TIMINGS

LOGISTICS &
COSTS

CAPACITIES

3

REUSABLE CUPS CONSUMER EXPERIENCE

CARBONATION,
TASTE & SMELL

SUSTAINABILITY

BRANDING

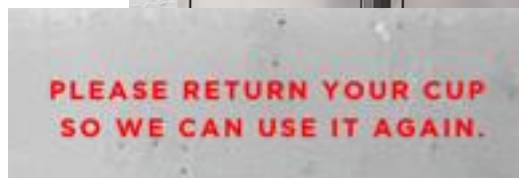


KEY SUCCESS FACTORS WHEN IMPLEMENTING REUSABLE CUPS



CLEAR COMMUNICATION UP FRONT

- **Clear message.** Create visual and emotional messages, with messages at the right place and time
- **Anticipate the dropping-off moment**, all along the customer journey so it can become the obvious option
- Targeted to your **audience**



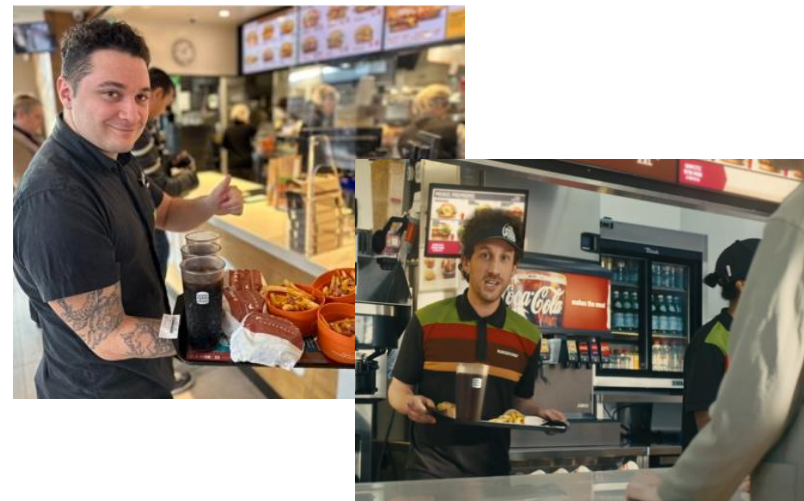
SUFFICIENT AND INTUITIVE FACILITIES

- Quantity of deposit points is critical
- Make the **drop-off** **extremely visible and effortless** for consumers



TRAINED TEAMS TO OPERATE, INFORM, AND ENGAGE

- Human contact is always a key factor. **Staff must be trained**



POSITIVE TONE & REWARDS

- **Reward should be locally evaluated.** Eg: can be money, loyalty schemes, gift, but also emotional / pride to do the right thing
- **Avoid doom or guilt-laden** messaging to encourage the right behaviour
- Should be **aligned with customer tone** of voice



WE KEEP ON INVESTING, LEARNING TO ENABLE OUR STRATEGY!



Further Together with our customers on **Cups&Vessels**

March 2024



Hoofdstuk 4: Q&A



DES QUESTIONS ?
ZIJN ER VRAGEN?



Facilitateur Emballages / Facilitator verpakkingen

emballages@environnement.brussels /
verpakkingen@leefmilieu.brussels

