

Zero afval binnen het bereik van alle voedings- en horecazaken

Training - Workshop
27/09/2021



Voor een vlotte workshop

Maak het uzelf comfortabel met uw favoriete drankje



Zet uw microfoon uit, om te spreken steekt u uw hand op en activeert u de functie



Schakel uw camera uit, u mag de functie inschakelen als u gevraagd wordt om te spreken



Gebruik de chat om uw vragen te stellen



Programma



1. Voordelen voor horeca en voedingszaken
2. Ze hebben het met succes gedaan!
3. Goede zero afval praktijken
4. Afval dat u niet kan verminderen
5. Advies, hulp en begeleiding



De 3 grootste voordelen om zero afval in te voeren in horeca en voedingszaken

1



Vooruitlopen op regelgeving en trends in de sector

2



Uw kosten en milieu-impact verminderen

3



Antwoorden op de groeiende vraag naar zero afval, uw imago verbeteren en uw klantentrouw verhogen

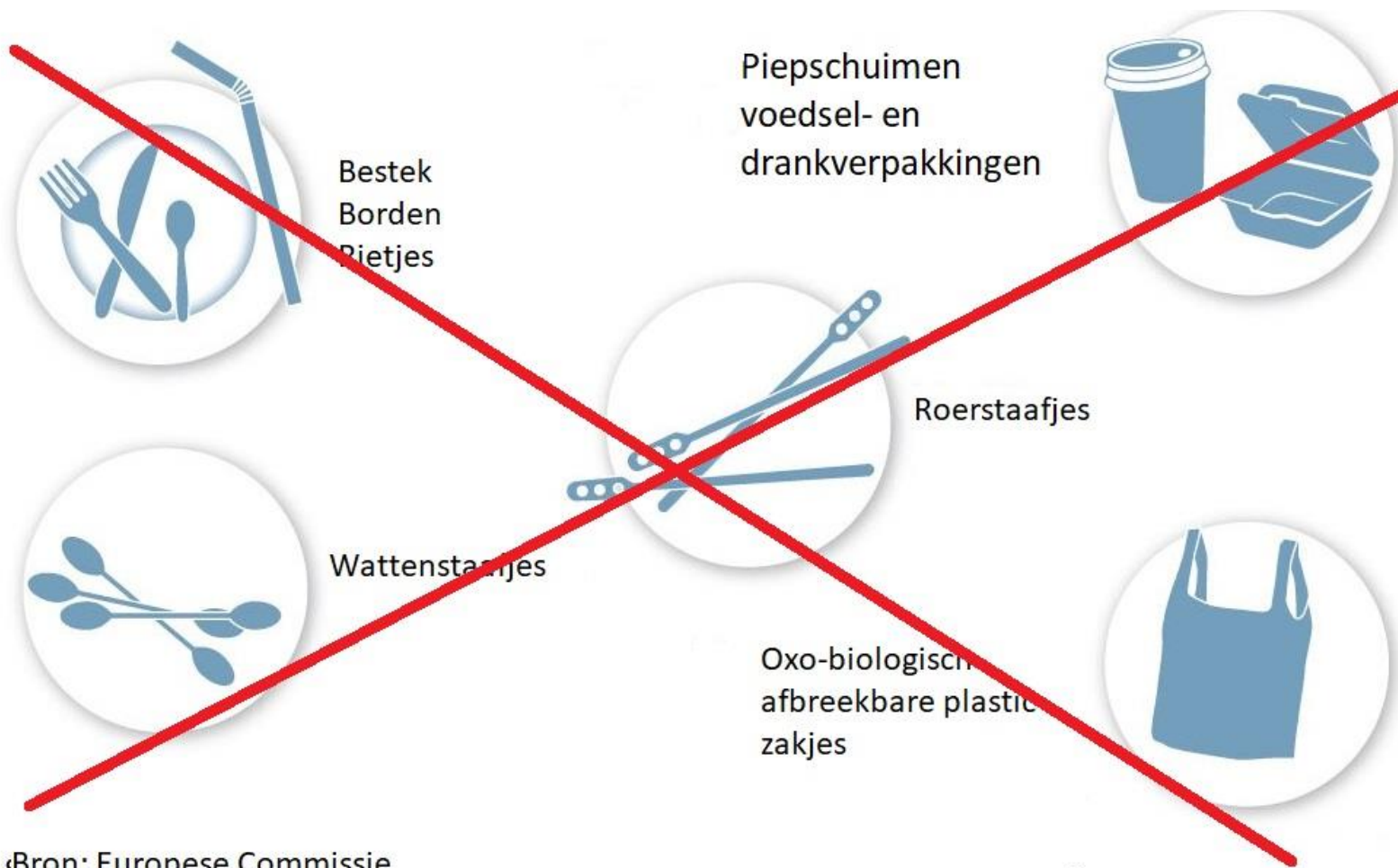


De 3 grootste voordelen om zero afval in te voeren in horeca en voedingszaken

1



Vooruitlopen op regelgeving en trends in de sector



Bron: Europese Commissie



De 3 grootste voordelen om zero afval in te voeren in horeca en voedingszaken

2



Uw kosten en milieu-impact verminderen

- **Na 10 tot 45 keer hergebruik** - afhankelijk van het soort materiaal is herbruikbare verpakking milieuvriendelijker dan wegwerp



13 X



- **Bioplastics en composteerbare verpakkingen zijn geen duurzame oplossingen*.**
- **Vermijd de meerkost van verpakking - 10 tot 50 cent per wegwerpverpakking.**



De 3 grootste voordelen om zero afval in te voeren in horeca en voedingszaken

2



Uw kosten en milieu-impact verminderen

- **Na 10 tot 45 keer hergebruik** - afhankelijk van het soort materiaal is herbruikbare verpakking milieuvriendelijker dan wegwerp
- **Bioplastics en composteerbare verpakkingen zijn geen duurzame oplossingen***.
- **Vermijd 10 tot 50 cent aankoopkosten per wegwerpverpakking.** (vermijd de meerkost van verpakking)
 - **Het reinigen van een hebruikbare verpakking kost ongeveer € 0,15** met een professionele vaatwasser. **De handeling duurt ongeveer 20 seconden om de verpakking in de vaatwasser te plaatsen en eruit te halen** – tijd, water en elektriciteit zijn in de kosten inbegrepen.



De 3 grootste voordelen om zero afval in te voeren in horeca en voedingszaken

3



Antwoorden op de groeiende vraag naar zero afval, uw imago verbeteren en uw klantentrouw verhogen

- **Grotere zichtbaarheid door de invoering van duurzame oplossingen**
- **Klanten zijn zich meer en meer bewust:** 15.000 bezoekers op het Zero Afval Salon 2019!
- **Gebruiksvriendelijkheid**
- **Meer klanten**
- **Loyaliteit**



Programma



1. Voordelen voor horeca en voedingszaken
2. **Ze hebben het met succes gedaan!**
3. Goede zero afval praktijken
4. Afval dat u niet kan verminderen
5. Advies, hulp en begeleiding



Het BHG stelt ambitieuze doelstellingen voorop om afval en voedselverspilling te voorkomen

Hulpbronnen- en Afvalbeheerplan 2018

Handelszaken en horeca stimuleren met **proefprojecten** om de **verpakkingen te verminderen**.

Doelstellingen tegen 2023:

- **100 Brusselse restaurants** zullen een nieuw alternatief aanbod hebben ontwikkeld op het vlak van afvalvermindering (**kraantjeswater, herbruikbare drank- en voedingsverpakkingen, herbruikbaar servies, enz.**)
- **100 Brusselse voedingszaken** zullen hun praktijken in de richting van **bulkverkoop** hebben georiënteerd



Het Brussels Hoofdstedelijk Gewest biedt middelen om zero afval initiatieven te ondersteunen



Reeds 2 edities van de Projectoproep Zero Afval Horeca en Voedingszaken:

2018: 10 laureaten

2020: 19 laureaten



Meer doelgerichte oproepen voor gemeentelijke projecten:

- Zero Afval markten
- Zero Afval evenementen



Ze hebben het met succes gedaan!

Voedingszaken



Huidevetters
markt



Organic, local & less Waste!

la grainerie

C'green



färm
good food, good people

Horeca

Les Filles
bio, artisanal et gourmand



Boentje
CAFÉ
ZERO WASTE • LOCAL TASTE

COOKINGO



LA TRICOTERIE
FABRIQUE DE LIENS
CONTACTEN FABRIEK - LINK FACTORY

CULTUREGHEM
CULTURING URBAN SPACE



CAFÉ LITTÉRAIRE ÉCORESPONSABLE



Beauclair

ENTRE | NOUS
LOCAL | CONVIVIAL | DURABLE

Tandem
fiets | café | vélo

GASTON



KCTM
COLLECTIF KOMCHÉTAMÈRE



In 2018: 51 kandidaten en 10 laureaten

Vermindering van het verpakkingsafval

Voedingszaken



Verkoop van melk in bulk: +50%
Verpakkingen: -65%
Verkoop kaas: +450%



Bulkverkoop: +10 - 200%
PET-flessen: -60%
+ hergebruikte bokaalen



10-50% van klanten met eigen verpakkingen
Teruggebrachte verpakkingen: 30%



Bulkverkoop: +60%
Afval: -56% Teruggebrachte verpakkingen: 73%



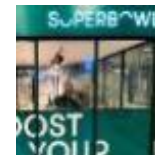
Project onderbroken bij gebrek aan tijd & ruimte

Horeca



Teruggebrachte verpakkingen: 30%

450 bewuste klanten/dag



Teruggebrachte verpakkingen:
- bij ondernemingen 100%
- bij particulieren 50%
85% vd bestellingen in herbruikbare verpakkingen



Teruggebrachte verpakking: 26 - 38%
Afval van papieren zakken: -2,25kg/3 maanden
Verkoop van stoffen zakjes: X6



CO2 -uitstoot: -37%
Afval: -27% (3T)
Binding met bewuste klanten



In 2020: 51 kandidaten en 19 laureaten

5 winnende projecten van voedingszaken met diverse toepassingen



Meltingpom' (Allofruit) – Snacks voor bedrijven

- Invoering van een systeem van glazen bokalen met statiegeld voor de verkoop van gedroogd fruit en andere snacks (koekjes, chocolade, enz.) in bedrijven.



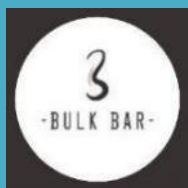
Bloum – Biologische en participatieve buurtwinkel

- Ontwikkeling van een tarrabeheersysteem dat compatibel is met de kassasoftware van Odoo Community (Open Source)
- Delen met andere geïnteresseerde coöperaties.



OzFair – FairTrade winkel en duurzame gastentafel.

- Een zero afval oplossing gebaseerd op een statiegeldsysteem voor take away maaltijden. Streeft naar een hoog aantal retours van de statiegeldverpakkingen en ontwikkelt een statiegeldsysteem voor textiel.
- Neemt deel aan het BOK-project van L'Emmoteuse



Bulk Bar – Snack- en ontbijt-dispenser voor bedrijven

- Zero afval dispenser van gezonde ontbijtjes en snacks in bedrijven via bulk meubilair voor 3 bedrijven.
- Voorraadbeheer en levering met zero afval, sensibilisering en partnerschappen



Maison Pétré – Voedingszaak/traiteur

- Ontwikkeling van het bulkassortiment: snijwaren, vloeistoffen en droge producten.
- Sensibilisering en communicatie om over te schakelen op herbruikbare verpakkingen
- Sensibilisering van de leveranciers van de vroegmarkt en andere handelaars van de handelaarsvereniging



In 2020: 51 kandidaten en 19 laureaten

6 winnende horecaprojecten met diverse toepassingen(1/2)



Biamara – Duurzaam fish & chipsrestaurant

- Alle wegwerpverpakkingen drastisch verminderen of volledig elimineren: rietjes, plastic flessen, plastic glazen, kartonnen verpakkingen voor take away.
- Zoeken naar nieuwe leveranciers om bevoorradingsafval te elimineren.



Cookingo – Thuisbezorging van maaltijdboxen

- Wekelijkse levering van afvalvrije maaltijden, bereid met verse en duurzame ingrediënten zonder verspilling van voedsel of verpakking.
- Noodzaak om een traceersysteem op te zetten.

Norma

Norma – Duurzame Trattoria

- Vervanging van flessenwater door gefilterd en koolzuurhoudend leidingwater en overwegend zelfgemaakte frisdranken.
- Verkoop van statiegeldflessen aan buurtbewoners via click & collect en plaatselijke handelaars.



La Tricoterie – Organisatie van evenementen en duurzame horeca

- Het opzetten van een zero afval traiteur met duurzame conserven en verbetering van de bar om zero afval te stimuleren.



Glacier Gaston – Ijsroommaker

- Ontwikkeling van herbruikbare of eetbare producten voor 3 soorten verpakkingen: ijspotten voor take away, lepels, ijspotten met statiegeld voor thuis



In 2020: 51 kandidaten en 19 laureaten

9 winnende Horeca-projecten treden toe tot het Belgische statiegeldnetwerk L'Empoteuse

BÖK
TO BE RETURNED



Community voor uitwisseling van ervaringen
Contacteer [l'Empoteuse](#) om u aan te sluiten
bij deze beweging





Vragen?





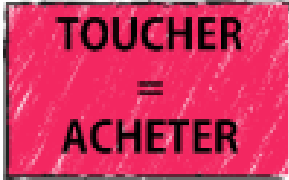
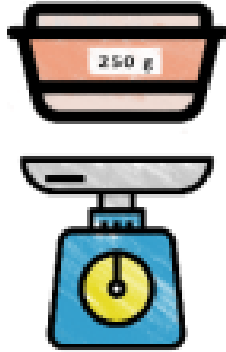
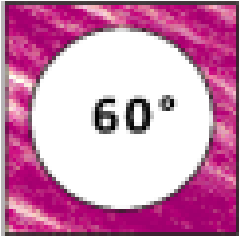
Programma



1. Voordelen voor horeca en voedingszaken
2. Ze hebben het met succes gedaan!
- 3. Goede zero afval praktijken**
4. Afval dat u niet kan verminderen
5. Advies, hulp en begeleiding

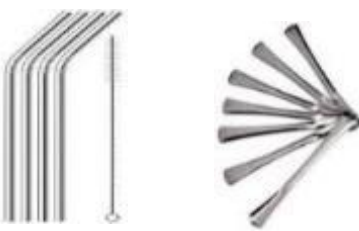


Zero afval is mogelijk en aanbevolen, zelfs tijdens de coronacrisis!

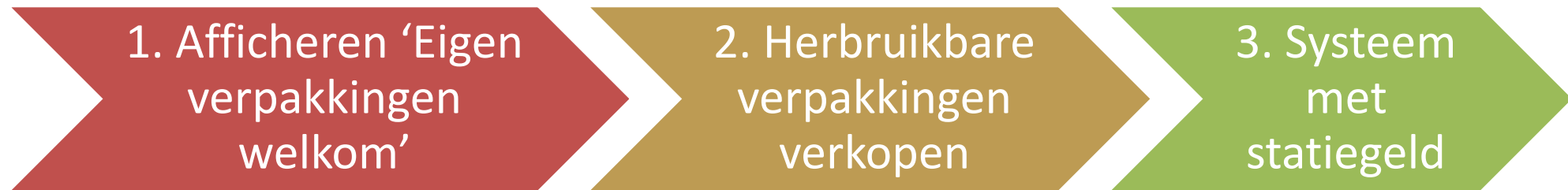


Mijn zero afval horeca: ter plaatse en take away

Mijn zero afval dranken	Mijn gerechten zonder afval
1 Bied kraantjeswater aan 	5 Herbruikbare verpakkingen voor meeneemmaaltijden 
2 Dranken in grote verpakkingen en huisgemaakte dranken 	6 Herbruikbaar servies voor consumptie ter plaatse 
3 Herbruikbare verpakkingen voor koude en warme dranken  Om mee te nemen Ter plaatse	7 Herbruikbare alternatieven voor unidoses 
4 Rietjes en lepels Alleen rietjes op vraag 	



Mijn zero afval horeca: focus op take away



1ste eenvoudige stap:

Plak de [sticker](#)

['Eigen verpakkingen welkom' van Zero Waste Belgium](#)



En u wordt vermeld op hun website

De klant:

- Koopt de verpakking
- Reinigt die
- Keert terug voor een hervulling

- Horecazaak verkoopt verpakkingen met statiegeld
- Klant brengt verpakking terug en krijgt statiegeld terug
- Horecazaak reinigt verpakking (met industriële vaatwasser of via een onderaannemer) en verkoopt ze opnieuw



Mijn zero afval horeca: continue innovatie



[Bwatbox.be](https://www.bwatbox.be)

Belgisch bedrijf.

Voedingsdoos geschikt voor:

- Pizza's
- Quiches
- Taarten



[Flax & Stitch](https://www.flaxandstitch.com)

- Zakken voor broodjes, sandwiches & andere take away producten
- Diepvrieszakken



Zero afval service voor take away

Gedeelde diensten voor herbruikbare verpakkingen en verpakkingen met statiegeld

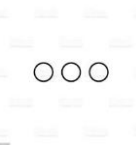
Bekers/mokken voor warme of koude dranken: [Billie Cup](#)



[L'Empoteuse](#)

- In Brussel
- België

L'EMPOTEUSE



[Chango](#)

- In ontwikkeling
- België

GHANGO



[SwapBox](#)





Mijn zero afval voedingszaak (1/2)

Per winkelafdeling	Voorgestelde oplossingen			
Groenten en fruit in bulk		Toevoer in blauwe bakken 		Herbruikbare zakken in katoen, linnen, jute of polyester
Brood en broodjes	 Katoen	 Linnen	 Zak of lap	 Bee's wrap
Droge bulkproducten 3 tot 8x minder afval t.o.v. individuele verpakking	 Trechters / silo's	 Bakken met deksel en schepje/tang	 Kraft-vat	
Traiteur-, kaas- en slagerijproducten	 Glazen bokaal	 Glazen bak met deksel	 Plastic bakje	 Lunchbox in inox
Vloeibare voedingsproducten in bulk of met statiegeld	 Dispensers van vloeibare voedingsstoffen	 Inox vaten	 Houten vaten	 Statiegeldflessen



Mijn zero afval voedingszaak (2/2)

Per winkelfdeling	Voorgestelde oplossingen		
Zuivelproducten	 Dispensers	 Emmers, jerrycans en Bag in Box	 Flessen of potten met statiegeld
Kleverige producten (bv. marmelades, choco, honing, ...)	 Dispensers	 Inox vaten	 Verpakking met statiegeld



Bekijk de online zero afval gidsen voor nog meer ideeën: Zero afval tips voor voedingszaken en horeca | Leefmilieu Brussel



GIDS VOOR ZERO AFVAL IN DE HORECA

GERECHTEN EN DRANKJES
ZONDER AFVALJES



EDITIE 2021



GIDS VOOR ZERO AFVAL IN VOEDINGSZAKEN

VERKOOP IN BULK



EDITIE 2021



GIDS VOOR ZERO AFVAL IN BROOD- EN BANKETBAKKERIJEN

EEN TOONBANK
ZONDER AFVAL



EDITIE 2021



GIDS VOOR ZERO AFVAL IN KAASWINKELS, BEENHOUWERIJEN, VISWINKELS EN TRAITEURSZAKEN

EEN TOONBANK
ZONDER AFVAL



EDITIE 2021





Communicatie is essentieel!

Enkele tips:

- ✓ U en uw **medewerkers** zijn de beste ambassadeurs om klanten te sensibiliseren rond uw zero afval aanpak
- ✓ Communiceer op transparante wijze met uw **personeel** en **leveranciers** over de redenen voor deze verandering en leg de voordelen aan uw **klanten** uit (milieu, logistiek, producten, ...)
- ✓ Gebruik affiches, "**nudge**" **technieken** en sociale netwerken/websites om uw makkelijk in te voeren zero afval acties onder de aandacht te brengen
- ✓ **Waardeer de inspanningen** van uw klanten (bedankjes, speciale ZA-kortingen, getrouwheidspunten, ...)

Coming SOON:

Gids van goede communicatiepraktijken met
belangrijke cijfers



Voorbeelden van nudgen





Uw zero afval actieplan

Prioriteer de zero afval acties volgens impact & haalbaarheid :

- Begin met 'quick wins' en maak dan een planning om geleidelijk te vorderen in de 'must haves' voor een maximale impact.
- Vermijd 'money pits' (verlies van tijd en geld).
- Pluk het 'low-hanging fruit' wanneer u de tijd hebt.

Matrix voor prioritering





Go to WooClap: Je zero afval actieplan

Wat was of wordt morgen uw eerste actie? (Quick wins!)



Vragen?





Programma



1. Voordelen voor horeca en voedingszaken
2. Ze hebben het met succes gedaan!
3. Goede zero afval praktijken
4. **Afval dat u niet kan verminderen**
5. Advies, hulp en begeleiding



Onverkochte en nog eetbare voedingswaren

Geef uw onverkochte nog eetbare waren aan mensen in nood: contacteer samusocial.brussels 0800 993 40 (gratis) of een sociale organisatie in uw buurt

Verkoop voeding die nog goed is aan het einde van de dag via :

- **toogoodtogo.be**
- **antigaspi.wearephenix.com**





Ter herinnering: de regelgeving in het BHG

- 1) Na de vermindering van afval aan de bron **is het sorteren van afval verplicht voor professionals en het mag niet worden vermengd met huishoudelijk afval.**
- 2) Bewaar het bewijs van uw goed afvalbeheer met een **document dat u verbindt aan een ophaler voor de verschillende sorteerfracties.**
- 3) **Installeer sorteerzones op de meest relevante plaatsen** (keuken, voorraad, levering, bar,...) en gebruik de zakken/containers van uw ophaler voor de verschillende sorteerfracties, en in het bijzonder:
 - ✓ Papier/karton (proper)
 - ✓ PMD ou P+MD afhankelijk van de ophaler
 - ✓ Glas
 - ✓ Groenafval, hout
 - ✓ Gebruikte frituurvetten en oliën
 - ✓ Gevaarlijk afval, AEEA, batterijen
 - ✓ Restafval

Nieuw vanaf 2023: organisch materiaal (bioafval), plastic verpakkingsfolies, polystyreen trays



Nieuwe regelgeving over het bioafval – verplicht vanaf 2023

Het grootste deel van het organisch voedingsafval wordt momenteel niet gesorteerd en bestaat voor **30 tot 70% uit commercieel en horeca-afval**.

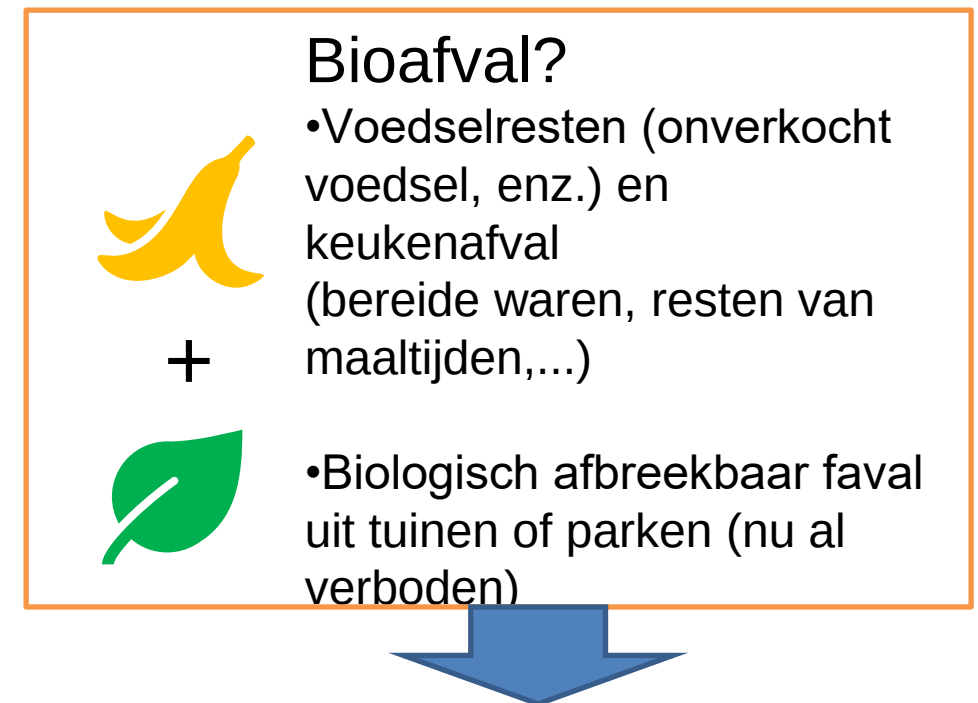
Het belandt in de verbrandingsoven in plaats van te worden teruggewonnen (compost, biomethaan)

Dit gaat veranderen!

Vanaf **eind 2022 is sortering van professioneel bioafval** in het Brussels Gewest verplicht.

Voedings- en keukenafval moet dus uit de restafvalbak: via een ophaler of via eigen compost (let op: er gelden voorwaarden)

Wacht niet langer, u kunt nu al beginnen met het sorteren van uw bio-afval!



Niet meer toegelaten in de restafvalzakken



Nieuwe regelgeving voor bioafval – verplicht vanaf 2023



Bron: <http://www.insidebrussels.be/V2/bruxelles/calendrier-poubelle-bruxelles-2017/#prettyPhoto>

Voor meer informatie of specifieke ondersteuning bij het sorteren van bioafval kan u contact opnemen met de Biowaste Facilitator: biodechetspro@environnement.brussels



Meer info?

→ Kijk op recyclebxlpro.be

[Over ons](#)[Informatie & verplichtingen](#)[Ik doe mee](#)[FAQ](#)[Ga verder](#)[NL](#) ✓

Download onze sorteergids

Gebruik onze gratis sorteergids om uzelf, uw collega's en medewerkers op de juiste manier te begeleiden bij het sorteren van uw afval.

[Download \(pdf 54Ko\)](#)

Fostplus 





WooClap goede zero afval praktijken?

Wat zijn onder deze voordelen de beste praktijken op het gebied van zero afval?

1. Verkoop **voedingsproducten in bulk** zonder verpakking en klanten vullen hun eigen verpakkingen
2. Vervang plastic wegwerpverpakkingen voor eten of drinken door **biobased en composteerbare** wegwerpverpakkingen
3. Vervang wegwerp plastic verpakkingen door **herbruikbare verpakkingen** die schoongemaakt zijn
4. Bied kraanwater en **zelfgemaakte drankjes aan of in statiegeldflessen**



Vragen?





Programma



1. . Voordelen voor horeca en voedingszaken
2. Ze hebben het met succes gedaan!
3. Goede zero afval praktijken
4. Afval dat u niet kan verminderen
5. **Advies, hulp en begeleiding**



Bestaande gratis begeleidingsstructuren

- De facilitator van het [Label Good Food Resto](#) of [Label Good Food Cantine](#) begeleidt u bij uw stappen naar een gezonde voeding die het milieu respecteert.
- De Facilitator recyclepro@leefmilieu.brussels
- De [facilitator bioafval voor bedrijven](#): biodechetspro@environnement.brussels
- De [Ketenfacilitator](#): Ketenfacilitator@goodfood.brussels
- De [cellule éco-conception de l'UCM](#) helpt u om duurzaamheid te integreren in de levenscyclus van uw activiteit. Contacteer uw adviseurs op 02 743 83 88 (98) of via eco-conception@ucm.be.
- Het [Brussels Green Network](#) van BECI biedt een complete milieudiagnose die u kunt aanvragen via green@beci.be.



Inspirerende nuttige links



<http://www.zerowastebelgium.org/nl/>



<https://zerowasteurope.eu/>



www.facebook.com/zerocarabistouille



<https://www.facebook.com/lesvaleursdesophie/>



<https://www.famillezerodechet.com/>



<https://zerowastehome.com/>



Meer weten ?

... kijk op de website van Leefmilieu Brussel: Afval – Grondstof en de online zero afval gidsen



zerowasteretail@environnement.brussels



bruxelles
environnement
.brussels



leefmilieu
brussel
.brussels



Samen naar minder afval

DE AVOUS
JOUER



