

BIOLOGISCH AFVAL VOORKOMEN EN SCHEIDEN IN DE HORECA

1. CONTEXT

Uit de studie “Analyse du gisement, des flux et des pratiques de prévention et de gestion des déchets du secteur HoReCa en Région de Bruxelles-Capitale”¹ die Leefmilieu Brussel in 2012 heeft laten uitvoeren blijkt dat in de grote meerderheid van de horecazaken het organisch afval bij het restafval terechtkomt. Zo bevat het restafval van restaurants gemiddeld 63% organisch afval. Organisch afval kan echter efficiënter worden benut, met name door biomethanisatie en compostering.

In tegenstelling tot Frankrijk² bestaat er in België nog geen reglementering om organisch afval van het restafval te scheiden.

2. PROEFPROJECT IN TIEN HORECAZAKEN

2.1. STAND VAN ZAKEN EN PROGRAMMERING VAN ACTIES

In 2014 werd gestart met de begeleiding van tien horecazaken om hen ertoe aan te zetten organisch afval te voorkomen en deze fractie van het overige afval te scheiden. Het profiel van deze zaken gaat van snackbar over hotel tot grote traiteur.

Zowel in de keuken als in de eigenlijke zaak waar de klanten komen werd actie ondernomen om enerzijds de hoeveelheid biologisch afval te beperken (door bewustmaking van het personeel, recepten waarmee optimaal wordt gebruikgemaakt van alle ingrediënten, omwerking van de kaart, bordcompositie ...) en anderzijds om het biologisch afval te scheiden van het overige afval zodat het een nuttige bestemming kan krijgen (door bewustmaking van het personeel, organisatie van ophaalpunten, ophaling ...).

De begeleiding bij de organisatie van het scheiden en het ophalen van het organisch afval werd gerealiseerd door:

- individuele bezoeken aan de horecazaken;
- het praktisch uitwerken en faciliteren van de ophaling door Net Brussel;
- bewustmaking van het personeel (op verzoek).

De begeleiding bij het voorkomen van organisch afval werd gerealiseerd door:

- een individueel bezoek aan de horecazaken door Malika Hamza;
- de organisatie van twee opleidingssessies.

Wat de afvalscheiding betreft werd voor het operationele aspect van de ophaling een beroep gedaan op de medewerking van het Gewestelijk Agentschap voor Netheid (GAN/Net Brussel).

2.2. RESULTATEN

- Dankzij de begeleiding kon per week 2,15 ton organisch afval van het overige afval worden gescheiden.
- Het restafvalvolume is in de horecazaken met 30 tot 50 percent afgenomen.

¹ Analyse van de productie, de stromen en de praktijken inzake preventie en beheer van afval in de horeca in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

² “Grenelle de l’environnement”

- Uit het project is gebleken dat er behoefte is aan diversificatie in het dienstenaanbod van de ophaler om tegemoet te komen aan de behoeften naargelang van het klantprofiel: ophaling van zakken van 80 l, container van 140 l of container van 660 l.
- Alle horecazaken willen het afval blijven scheiden, op voorwaarde dat hun afvalfactuur daardoor niet stijgt.
- De horecazaken willen niet per se met hun klanten communiceren over het scheiden van organisch afval.
- De afvalvermindering aansluitend aan de begeleiding kon niet op een bevredigende manier worden becijferd (te korte meetperiode en tal van factoren die de resultaten beïnvloeden zoals de producten die van week tot week worden gebruikt of het aantal ontvangen klanten). In het kader van de opleidingen konden de deelnemers echter wel van gedachten wisselen en konden nieuwe praktijken in de keuken worden geïntroduceerd.
- Door alle voedingsmiddelen in hun geheel te gebruiken, de kaart te herzien en te werken aan de bordcompositie kunnen directe besparingen worden gerealiseerd in de bevoorrading. Zo is gebleken dat door citroenen volledig te gebruiken om gerechten op smaak te brengen de verbruikte hoeveelheid tot de helft kan worden teruggebracht.
- In de kleine en middelgrote horecazaken was de afvalscheiding gemakkelijk tot stand te brengen terwijl in de grote zaken het personeel nadrukkelijk moet worden bewustgemaakt.
- Er is een reportage gemaakt om de goede praktijken te verspreiden onder alle horecazaken in het Gewest.

2.3. VOORNAAMSTE AANBEVELINGEN

Aanbeveling om de afvalscheiding voort te zetten en verder te verspreiden

✓ **De ophaaloplossing optimaliseren**

Om zo veel mogelijk restauranthouders over de streep te trekken, moet de ophaaloplossing worden geoptimaliseerd opdat ze maximaal beantwoordt aan de verschillende horecaprofielen in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest:

- kleine horecazaken met een zak organisch afval per week;
- sapjesbar met meer dan een container organisch afval per week en sterk vergistbaar afval;
- hotels met heel grote hoeveelheden sinaasappelfafval (sterk vergistbaar en heel zwaar);
- traiteur met wisselende hoeveelheden organisch afval naargelang van de activiteit;
- klassiek restaurant;
- enz.

Er wordt voorgesteld om een workshop te organiseren met de betrokken partijen: afvalophalers die in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest actief zijn, Leefmilieu Brussel en de restauranthouders om de beste oplossingen te identificeren zodat concreet vooruitgang kan worden geboekt in de ophaling van organisch afval op het grondgebied van het Gewest.

✓ **Een test uitvoeren in de gevoelige zones**

In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest zijn er zogenaamde 'fuchsia zones', dit zijn zones met een hoge horecadichtheid. Die zones kunnen het ideale terrein vormen om verschillende oplossingen voor de ophaling van organisch afval te testen, met name gedeelde ophaaloplossingen voor verschillende horecazaken. Op die manier zouden kleinere zaken die geen plaats hebben om het organisch afval in een container op te slaan kunnen profiteren van een praktische en hygiënische dienstverlening en een hogere ophaalfrequentie.

✓ **Reglementering naar Frans voorbeeld invoeren**

Aansluitend aan de 'Grenelle de l'environnement' zullen restaurants die jaarlijks meer dan tien ton voedselafval produceren – wat overeenkomt met ca. 180 geserveerde maaltijden per dag – vanaf 2016 hun voedselafval van het overige afval moeten scheiden met het oog op zijn optimale benutting.

Aanbeveling m.b.t. afvalpreventie

✓ **De principes van afvalpreventie opnemen in de beroepsopleidingen**

In de beroepsopleiding voor restauranthouders ontbreekt enige bewustmaking en training om producten optimaal te gebruiken. Bij vleesproducten bijv. wordt geleerd om de mooie stukjes van het karkas goed te benutten maar worden de andere delen minder goed behandeld. Hetzelfde geldt voor plantaardige producten: uit gewoonte wordt gewerkt met de klassieke delen terwijl naar steeltjes, loof of stammen niet wordt omgekeken.

Daarom moeten in de opleidingen praktische modules worden opgezet om te leren met hele producten te werken. Die modules kunnen worden geïntegreerd in het kader van permanente opleiding maar ook zodra het beroep wordt aangeleerd, in de programma's van de hotelscholen.

✓ **De hoeveelheid restafval verminderen**

Een van de strategieën om de afvalfactuur niet te laten stijgen bestaat erin om ook de hoeveelheid restafval aan te pakken (naast het gebruik van producten optimaliseren). Met het oog daarop zou het interessant zijn om te zorgen voor bewustmaking in de bevoorradingsketen. Restauranthouders krijgen soms te maken met individuele verpakkingen en bakjes en dus met veel verpakkingsafval.

✓ **Een uitwisselingskader creëren**

Bij de begeleiding is gebleken dat de restauranthouders problemen hebben om hun netwerk te consolideren wat betreft de bevoorrading van duurzame producten, recepten, goede praktijken en een nieuwe culinaire cultuur.

Zij vragen om een netwerk op te zetten zodat ze:

- makkelijker toegang krijgen tot biologische, lokale en seizoenproducten;
- informatie kunnen uitwisselen in een duurzaam horecanetwerk, makkelijker ervaringen kunnen delen en synergieën kunnen aangaan;
- nieuwe praktijken kunnen introduceren door nieuwe recepten te gebruiken en de kaart om te werken.