

Laureaten van de Projectoproep 2018 « Zero Afval Voedingszaken en Horeca »

Gemeente	Handelaar	Type handel	Project	Toegekend bedrag
Jette	Au rayon Bio	Voedingszaak	Deze kruidenier op weg naar zero waste voegt 40 producten toe aan zijn huidige bulkaanbod. Via communicatieacties wil Au Rayon Bio zijn klanten er nog meer toe aanzetten hun eigen verpakkingen mee te brengen. Daarnaast zal er een statiegeldsysteem met reiniging ter plaatse worden opgezet om de zero waste-inspanning voor de klanten te vergemakkelijken.	14.250 €
Ukkel	Bio Vrac	Voedingszaak	Deze kruidenier breidt zijn zero waste-initiatief uit naar ongebruikelijke producten: yoghurt, confituur, notenpuree, plantaardige melkproducten. De winkel vergemakkelijkt het gebruik van die producten in bulk en motiveert de klanten om hun eigen verpakkingen mee te brengen door middel van een prijskorting en een supplement bij het gebruik van plastic verpakkingen.	13.000 €
Etterbeek, Brussel-Stad, Auderghem, Ukkel, Ixelles, Schaerbeek	färm	Voedingszaak	Dit netwerk van coöperatieve biowinkels beperkt de verpakkingen voor eenmalig gebruik in zijn rekken met traiteurproducten en biedt herbruikbare bokalen van het type "Weck" aan in de plaats van plastic wegwerpbakjes. Die zullen stapsgewijs uit de rekken verdwijnen. De personeelsleden zullen een opleiding krijgen om zero waste-ambassadeurs bij de klanten te worden. Daarnaast zullen praktische, herbruikbare alternatieven voor de bakjes met kartonnen laagje voor bereide gerechten zoals lasagne en moussaka worden getest en toegepast.	7.508 €
Vorst	La Vivrière	Voedingszaak	Deze buurtkruidenier (een coöperatieve van producenten en bewuste consumenten) zal zuivelproducten in bulk aanbieden (melk in een jerrycan, yoghurt geleverd in een emmer, ter plaatse gesneden kaas), net als charcuterie- en traiteurwaren.	9.750 €
Brussel-Stad	Roots	Voedingszaak	Deze zero waste-kleinhandel wil uitgroeien tot een centraal punt voor het reinigen van verpakkingen met statiegeld om zero waste bij de klanten te vergemakkelijken. Roots heeft bovendien als ambitie de voedselverspilling te beperken tot minder dan 1% (tegenover 4% vandaag) dankzij een beter beheer van de bestellingen.	3000€ + 12.000€

Gemeente	Handelaar	Type handel	Project	Toegekend bedrag
Stations Brussel-Zuid en Brussel- Luxemburg, Koningsplein	Boost your day	Horeca	Deze restaurantketen met ter plaatse geconsumeerde gerechten wil de 2000 composteerbare wegwerpverpakkingen die wekelijks worden gegenereerd vervangen door herbruikbare verpakkingen die door de klanten worden aangekocht. Verschillende alternatieven voor materialen (plastic, metaal, glas, ...) en verschillende formules (al dan niet met statiegeld) zullen worden geanalyseerd en eerst in een van de restaurants worden uitgetest om nadien in de andere restaurants te worden uitgerold.	15.000 €
Etterbeek	Capoue	Horeca	Deze keten van ijsalons voert een zero waste-strategie in al haar winkels. Eerst zal in de vestiging aan de Keltenlaan een aantal methodes uitgetest worden, die vervolgens naar de hele keten zullen worden uitgebreid.	14.250 €
Brussel-Stad	Gîte étape auberge de jeunesse Jacques Brel	Horeca	Plastic rietjes, plastic ijslepeltjes, plastic bekers met dekseltje voor de milkshakes, papieren uiteinden voor de hoorntjes, papieren servetten en ijspotjes zullen worden vervangen door herbruikbare alternatieven. Bovendien zullen de klanten ertoe worden aangezet hun eigen verpakkingen mee te brengen of verpakkingen met statiegeld voor de ijspacks van 1/2 en 1 liter.	3.310 €
Brussel	La Guilde des restaurateurs Good Food	Horeca	De jeugdherberg (vzw) zal de reizigers sensibiliseren door de verspilling van brood via een broodurne te tonen en ze te wijzen op de evolutie van de verspilde hoeveelheden. Hij zal bovendien zijn plastic verpakkingafval beperken en het sorteren van afval via sensibilisering verbeteren.	15.000 €
Sint-Gilis	Le Local	Horeca	Dit collectief van 15 duurzame horecazaken is het resultaat van de positieve Good Food-ontmoetingen (Fourchette à bicyclette, Beauclair, Farci, L'Estaminet, Entre Nous, ReFresh, Boentje Café, La Kantine du Kanaal, Super Fourchette en la Guinguette van het Park van Vorst en van See U). Allemaal willen ze in Brussel een eenvormig statiegeldsysteem opzetten voor herbruikbare verpakkingen met gestandaardiseerde afmetingen voor meeneemgerechten. De klanten zullen de verpakkingen kunnen meenemen naar alle etablissementen die tot het netwerk behoren.	7.358 €
Sint-Gilis	La Petite Parisienne	Horeca	Dit zero waste-restaurant dat koolstofneutraal wil worden, zal een zero waste-aanbod voor meeneemgerechten uitwerken waarbij herbruikbare verpakkingen met statiegeld worden gebruikt.	2.775 €
Molenbeek	Mission Locale de Molenbeek	Horeca	Deze horecazaak met verbruik ter plaatse en/of meeneemgerechten zal herbruikbare statiegeldverpakkingen verkopen en zijn klanten ertoe aanzetten hun eigen verpakkingen mee te brengen. Ze zullen bovendien hun onverkochte producten verwerken en gefilterd water verkopen, net als zelfgemaakte/gefermenteerde dranken. Er zullen ook zero waste-kooklessen worden georganiseerd.	15.000 €
Totaal van de toegekende subsidies :				132.201 €

Verdeling van de in aanmerking komende kandidaturen per gemeente en sector

Gemeente	Sectoren			Totaal	Laureaten
	Voedingszaak	Voedingszaak en Horeca	Horeca		
1050 Elsene	1		7	8	
1000 Brussel-stad	4		3	7	4
1060 Sint-Gilis	2	2	3	7	2
1030 Schaerbeek	2		3	5	1
1180 Ukkel	3		2	5	1
Meerdere gemeenten in Brussel	2	1	1	3	1
1080 Molenbeek	1		1	2	1
1150 Sint-Pieter-Woluwe	1			1	
1040 Etterbeek			1	1	
1090 Vorst	1			1	1
1090 Jette	1			1	1
1140 Evere			1	1	1
1020 Laken		1		1	
1070 Anderlecht			1	1	
Totaal	18	4	23	45	13