

Catering maakt ommezwaai naar herbruikbaar

Weggoiplastic heeft z'n langste tijd gehad. Regelgeving blijkt een krachtig middel om de transitie naar een circulaire economie te versnellen. Te meer daar er allerlei mogelijkheden zijn om in de catering gebruik te maken van herbruikbare verpakkingen.

SIEM HAFFMANS*

De cateringmarkt is hard getroffen door de COVID-19 crisis. Om veiligheidsredenen is de hoeveelheid verpakkingen en disposables nog verder toegenomen. En nog steeds draaien veel kantoren op halve bezetting. Hierdoor groeit de behoefte aan nieuwe flexibele diensten. Dat is niet per se goed nieuws voor het milieu. Er wordt bijvoorbeeld steeds meer op locatie bezorgd, wat tot meer transportbewegingen en meer verpakingsafval leidt. Daarnaast wordt de regelgeving rondom het verbod op single-use plastics (SUP) steeds verder aangescherpt. Sinds 3 juli 2021 zijn veel eenmalige kunststofproducten in de ban gedaan, waaronder bestek, borden, roerstaafjes en rietjes. Overige kunststof(houdende) producten moeten vanaf volgend jaar aan strengere regels voldoen. Stapsgewijs maken de Europese Commissie en het ministerie van IenW deze regels concreter en strenger.

Op locatie

Voor consumptie op locatie wordt hergebruik de norm. Bekers en voedselverpakkingen moeten herbruikbaar worden óf genoeg volledig hoogwaardig worden gerecycled. Dit laatste houdt in dat het

materiaal weer terug kan komen als voedselcontactmateriaal, iets wat al staande praktijk is voor PET-flessen: bekens en containers voor koude dranken en voedsel kunnen van gerecycled PET worden gemaakt. Voor voedselverpakkingen geldt dit vanaf 1 januari 2024.

Voor consumptie van eten en drinken voor onderweg, afhaal en bezorgen bepaalt de Regeling dat kunststof drinkbekers en voedselverpakkingen voor eenmalig gebruik niet gratis mogen worden verstrekt. Vanaf 1 juli 2023 moet er een herbruikbaar alternatief aangeboden worden. Daarbij zijn de volgende niet-bindende richtbedragen opgenomen: € 0,25 voor bekens, € 0,50 voor een maaltijd (dit kan bestaan uit meerdere verpakkingen) en € 0,05 voor voorverpakte groente, fruit en noten en portieverpakkingen. De extra opbrengsten kunnen de ondernemers gebruiken voor het financieren van hun investeringen in het aanbieden van herbruikbare alternatieven, zoals het aanschaffen van deze producten, extra handlingkosten en de vaatwasmachines.

Nieuwe inzichten

Het goede nieuws is dat de coronacrisis, samen met de SUP-regelgeving, ook kansen biedt. Dit blijkt uit de ervaringen van CIRCO. Dit platform richt zich, met ondersteuning van het Ministerie van IenW, op het in beweging brengen van nieuwe markten voor circulair ontwerpen. Zo komt uit

een recente evaluatie van het CIRCO-project 'Herbruikbare verpakkingen in de catering' naar voren dat de sector een grote druk voelt, ook vanuit klanten, om minder eenmalige verpakkingen en disposables te gebruiken. De covid-19 crisis, klimaatcrisis en het probleem van plastic zwerfafval heeft mensen aan het denken gezet. Hoe wil ik leven en hoe wil ik werken?

Een groot aantal cateraars komt tot de conclusie dat ze het anders willen gaan doen. Duurzamer en meer circulair. Bijvoorbeeld door waar mogelijk herbruikbare producten en verpakkingen te gebruiken. Aandacht daarbij verdient een goede afstemming met de facility manager, schoonmaakbedrijf en de afvalverwerker. Voor het overige afval geldt goede recyclebaarheid en een zo volledig mogelijke gescheiden inzameling als voorwaarde om er nieuwe circulaire producten van te maken.

Systemen

Afhankelijk van de gebruikssituatie en het soort gebruikers kunnen er verschillende systemen worden gekozen.

Gesloten systeem

In een gesloten omgeving, zoals een kantoor of evenement, is het mogelijk om de gebruiker een beker of verpakking mee te geven in bruikleen. De beker of verpakking blijft eigendom van de cateraar en wordt na

* Siem Haffmans is CIRCO-trainer & strategisch adviseur circulaire economie bij Partners for Innovation

gebruik ingeleverd binnen de locatie waar deze verpakkingen gebruikt worden. Dit systeem kennen we natuurlijk al van restaurants en kantoren, waar veel gebruik wordt gemaakt van herbruikbaar porselein servies, glaswerk en metalen bestek. Het nadeel is dat gebruikers mogelijk de verpakkingen bewust of onbewust meenemen.

Open systeem met verkoop

In een open omgeving is er de mogelijkheid voor het aanbieden van producten in een herbruikbare verpakking die de gebruiker koopt en zelf weer meeneemt voor een volgend gebruiksmoment. Het eigendom gaat over op de gebruiker en de cateraar loopt geen risico op het verlies van waardevolle verpakkingen. Nadeel is dat de gebruiker zelf moet zorgen voor het meenemen van de herbruikbare producten, zoals een beker, container en bestek. Dit vraagt om een gedragsverandering bij de gebruikers.

'Voor consumptie op locatie wordt hergebruik de norm'

Open poolsysteem

Een andere mogelijkheid voor een open omgeving is om de gebruiker een beker of verpakking mee te geven in bruikleen. De beker of verpakking blijft eigendom van de cateraar of het poolsysteem, waarin deze verpakkingen gebruikt worden. Hiervoor moet dan wel een statiegeldsysteem voor worden opgezet. Dit vraagt om een complex logistiek systeem met inleverpunten met vaatwassersystemen, inclusief financiële transacties.

Verzamelen van data

Om de herbruikbare verpakkingen te faciliteren kan gebruik worden gemaakt van data en slimme ICT-oplossingen. Zeker in combinatie met circulaire businessmodellen en ontwerpstrategieën.

Met name voor de open systemen speelt data een grote rol. RFID-chips, dataloggers, sensoren en andere 'track & trace'-systemen maken het mogelijk om data te verzamelen over het gebruik. Dit is cruciaal bij het management van de voorraad van herbruikbare verpakkingen (refill, pooling en statiegeld). Algoritmes helpen organisaties en bedrijven te voorspellen wat hun klanten op welk moment nodig hebben. ●●●

- *Wil je ook aan de slag met Circulair Ondernemen en Ontwerpen? Kijk dan op de website van CIRCO voor de komende Tracks en Classes. www.circonl.nl*

Bekerreis in de praktijk



Het ministerie van IenW start binnenkort met het implementeren van herbruikbare koffiebekers op de Rijnstraat 8 in Den Haag. Dit kantoorpand is geen openbare ruimte en hiervoor lijkt een gesloten systeem met herbruikbare koffiebekers van kunststof een goede oplossing. Dit vraagt om een andere wasstraat, want kunststof droogt niet zoals porselein of glas. Maar wat als alle kantoorpanden herbruikbare bekere willen, moet dan in elk pand een nieuwe wasstraat komen? Dat is natuurlijk een enorme financiële en organisatorische drempel. Is het niet slimmer om vanuit ketendenken de krachten te bundelen en schoonmaak centraal te organiseren? Ook moet er antwoord komen op ontwerp vragen als: Wat is een logische plek om bekere uit te geven en weer in te zamelen? Hoe herken je je beker als de jouwe voor 'de dag'? Wat als je eerst koffie drinkt en daarna thee of soep? Hoe introduceer je de overstap richting gebruikers? Wordt het een harde knip of zachte overgang?

Om een passende totaaloplossing te ontwerpen, heeft IenW samen met betrokken partijen een ontwerp team gevormd met het ministerie als vragende partij, Design Innovation Group vanuit dienst- en gedragsontwerp, ISS vanuit facilitaire dienstverlening en catering, Maas vanuit de koffieautomaten en Haval Circulware als leverancier van de herbruikbare bekere. Dit team is aan de slag gegaan met de 'bekerreis'. Het doel: een oplossing implementeren die voor zowel de gebruiker als voor 'de achterkant' van organisaties in de keten vanzelfsprekend en makkelijk is. En die als olievlek is te verspreiden naar andere kantoorpanden.