

Session d'info

Appel à projet
Zero déchet

Commerces /
Horeca

ZÉRO DÉCHET
2018



ZERO AFVAL
2018





Programma



1. **Context en algemene doelstellingen van de projectoproep**
2. Feedback over de ervaringen: voedingszaken en horeca
3. Vragen/antwoorden
4. Networking & speeddating met het team van de Facilitator Zero Waste Handelaars om uw vragen te beantwoorden



ZERO WASTE?

Waarom nieuw kopen
wanneer ik kan huren, lenen,
delen, herstellen of
tweedehands kopen?

Waarom kopen, ...
als ik het zelf kan
maken ?

Waarom wegwerp-
verpakkingen gebruiken...

wanneer ik in bulk kan kopen
en herbruikbare verpakkingen
kan gebruiken?

Waarom zou ik 10
producten kopen ...
als één product
volstaat ?

Waarom
reclameblaadjes
aanvaarden ...
als ik ze niet lees ?



Gunstige context

Overtuigende experimenten

Nieuw aanbod

Bulkverkoop met herbruikbare verpakkingen

Grote interesse bij de bevolking

Media-aanwezigheid

Mode op basis van gerecupereerde materialen

WEAR A STORY
Dit is plastic, maar het is ook verhaal.

Verhuurdienst speelgoed

TOURNEVIE
BXL



Bibliotheek voor werktuigen





KEUZE VOOR HET JAARTHEMA



**ZERO
AFVAL
2018**





De vraag naar zero waste neemt toe !



Een groot succes met:

- 63 stands
- 13 lezingen
- 13 workshops
- 10.000 bezoekers



Ontdek het evenement: <https://bx1.be/news/premier-salon-zero-dechet-a-bruxelles/>



Steeds meer handelaars doen met succes aan “zero waste”

Zero waste voedingszaken



Zero waste horeca





Strikte regels om vooropgezette, ambitieuze doelstellingen te verwezenlijken



Ambitieuze doelstellingen voor 2030:

100% recycleerbaarheid plastic verpakkingen

Voorstellen voor nieuwe regels en maatregelen om:

- **Bepaalde plastic wegwerproducten te verbieden** (oorstaafjes, bestek, borden, rietjes, mengstokjes voor dranken en plastic ballonstokjes) → en te vervangen door producten van duurzame materialen.
- **Plastic voedingsrecipiënten en drinkbekers te verbieden**, net als tabaksproducten met filters (zoals sigarettenpeuken), vochtige doekjes, ballonnen en dunne plastic zakjes
- **90 % van de drankflessen voor eenmalig gebruik** (via statiegeld) in te zamelen
- Een duidelijke en genormaliseerde **etikettering** te eisen die melding maakt van de **wijze van verwijdering van het afval**, de **nefaste effecten** van het product voor het **leefmilieu** en de **aanwezigheid van plastics** in de producten
- **De consumenten sensibiliseren voor de nefaste effecten** van het **sluikstorten van afval van plastic producten voor eenmalig gebruik** en vismateriaal alsook op de **systemen voor hergebruik** en de oplossingen voor het afvalbeheer

“ Si nous ne changeons pas la manière dont nous produisons et utilisons le plastique, il y en aura davantage que de poissons dans l’océan d’ici à 2050. [...] Il s’agit d’un défi que les citoyens, les entreprises et les gouvernements doivent relever ensemble. ”

Frans Timmermans, premier vice-président de la Commission européenne, responsable du développement durabl



Grote milieu-uitdagingen vereisen een algemene mobilisering

Afval

- Afval van de handelszaken in het BHG geraamd op ~80.000 ton/jaar¹
- waarvan 40 000 ton/jaar door de horeca² wordt gegenereerd:
 - 49% gemengde afvalstoffen
 - 25% glazen verpakkingen ingezameld



Voedselverspilling³

- Er wordt in Brussel 134.000 ton organisch afval per jaar weggegooid
- waarvan ~2.5% afkomstig is van kleine handelszaken en 1 tot 3% van supermarkten
- Restaurants: ~11.880 ton per jaar
- !!!! Eén ton voedingswaren genereert 3,8 ton CO2-equivalent



Bronnen:

¹ Brussels Waste Network: <http://www.brusselwastenetwork.eu/best-practices/dechets-des-commercants/>

² 2013 - Horeca RBC Prévention Dechet, p. 3

³ 2015 – Strategie Good Food, Naar een duurzamer voedingsstelsel in het BHG



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

Hulpbronnen- en Afvalbeheerplan 2017*

Ondersteunen van proefprojecten om de verpakkingen in handelszaken en de horeca te beperken: bulkverkoop, herbruikbare verpakkingen, drinkbussen in scholen en sportclubs, drinkfonteinen, herbruikbare bekertjes tijdens evenementen, enz.

Doelstellingen tegen 2023:

- 100 Brusselse restaurants zullen een nieuw alternatief aanbod hebben ontwikkeld op het vlak van kraantjeswater, herbruikbare voedingsverpakkingen, alternatieven voor individuele drankverpakkingen, voor wegwerpvaatwerk.
- 100 Brusselse detailhandels voor voeding zullen hun praktijken voor het aanbieden van hun waren in de richting van bulkverkoop hebben georiënteerd.



Good Food-strategie 2015

Gewestelijk actieplan over 5 jaar (2016-2020) met meer dan 110 voorschriften voor alle schakels van de veiligheidsketen

→ Bestrijden van voedselverspilling
= prioriteit

Doelstellingen tegen 2020:

- De verspilde hoeveelheden met 30% verminderen voor elke doelgroep (gezinnen, kantines, restaurants, actoren uit de distributie).
- Werken aan de verspilling aan de bron en valorisering van recuperatie en onverkochte voedingswaren.

* Voorontwerp



Het Brussels Gewest zet de nodige middelen in om zero waste-initiatieven te ondersteunen



2018 “Zero afval”-jaar van Leefmilieu Brussel

- Projectoproep Zero afval voor burgerverenigingen
 - 200.000€ voor de geselecteerde projecten
- Projectoproep Zero afval in voedingszaken en de horeca
 - 130.000€ voor de geselecteerde projecten
 - waaronder 30.000€ voor de projecten in de strijd tegen voedselverspilling

Good Food-acties om voedselverspilling te verminderen:

- Projectoproep verenigingen: projecten voor sensibilisering, uitwerking van tools, opleidingen, ...
- Projectoproep be.circular om de lancering van innovatieve projecten voor de transformatie van onverkochte waren te ondersteunen
- Projectoproep gemeenten en OCMW's om projecten rond het recupereren van onverkochte producten, sociale kruideniers, enz. te ondersteunen
- Project “Restorestjes”
- Tweemaandelijks Newsletter Good Food met anti-verspillingstips
- Good Food-portaalsite met 92 referentiefiches over verspilling
-



Tools om u te helpen bij uw Zero waste-initiatieven

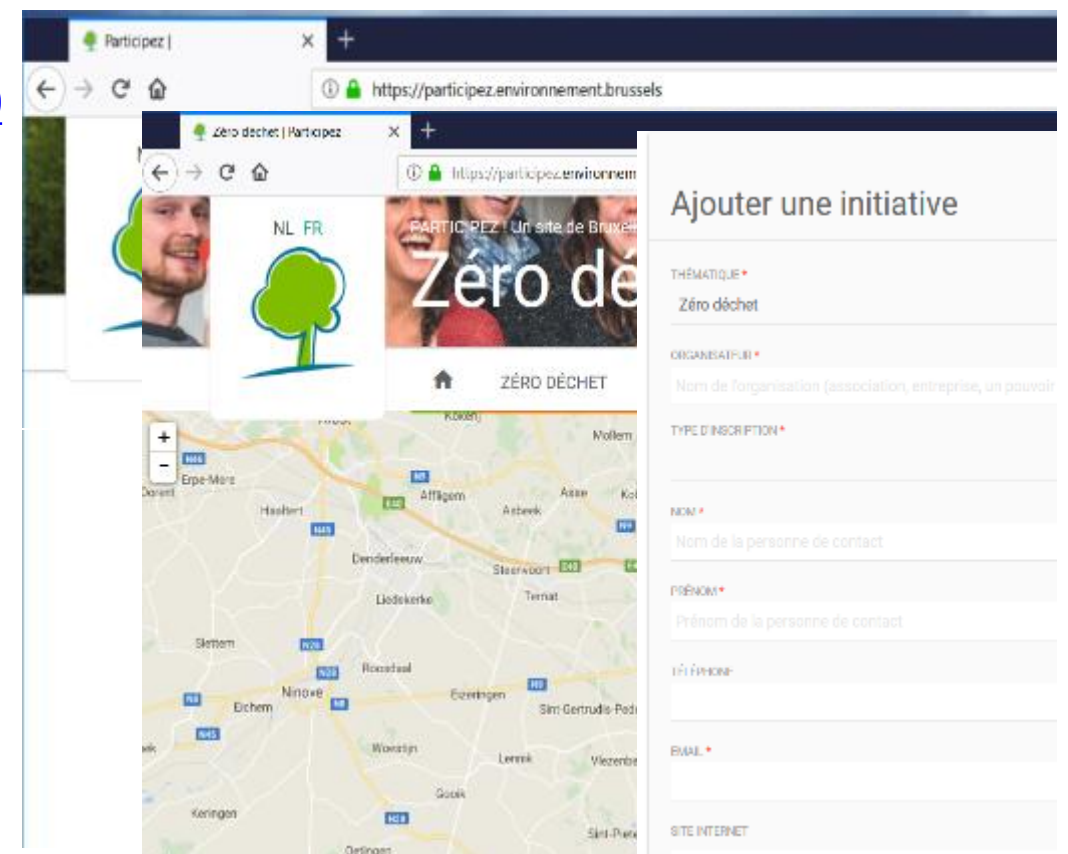
Info & tips

- [Facebookpagina](#) BruxellesZeroDechetBrusselZeroAfval
- Helpdesk (facilitator)
- Newsletter Zero afval
- Website Zero afval :

<https://environnement.brussels/thematiques/zero-dechet-0>

Opleidingen, activiteiten & tools

- Agenda « [Deelnemen](#) »
 - <https://participez.environnement.brussels/>
 - <https://neemdeel.leefmilieu.brussels/>
- Opleidingen gericht op de doelgroepen
- Rekenmodule Zero afval (burgers)





Projectoproep Zero waste handelaars en horeca





De 3 voornaamste redenen waarom u aan de projectoproep zou moeten deelnemen

1



Uw afval en uw impact op het leefmilieu beperken en tegelijk minder betalen

2



Uw imago van een innovatieve, milieuvriendelijke handelszaak versterken

3



Financiële ondersteuning en begeleiding bij uw zero afval-initiatieven krijgen



Doelstellingen van de projectoproep



Ondersteunen van projecten van 2 tot 12 maanden die als doel hebben :

- 1. In uw organisatie de uitvoering te testen van de zero waste-praktijken die hun dienst al bewezen hebben in enkele etablissementen en waarvan de haalbaarheid, de positieve impact en het reproduceerbaarheidspotentieel reeds werden aangetoond**
- 2. De commerciële actoren en de consumenten ertoe aan te zetten te experimenteren met de innovatieve of weinig bekende zero-wastepraktijken**
- 3. Initiatieven voor de vermindering van voedselverspilling aan de bron te ondersteunen, d.w.z. verspilling voorkomen**
→ Om er vervolgens goede praktijken uit af te leiden om verder te verspreiden



Voor wie?



Elke organisatie (onderneming, vzw, ...) of elke zelfstandige met een activiteit in de horeca en/of voor de verkoop van voedingsproducten die directe commerciële contacten heeft met de burgers en consumenten in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en die een ondernemingsnummer heeft :

- Handelszaken voor voedingswaren (detailhandels of middelgrote zaken/supermarkten)
- Horeca (restaurants, cafés, brasserieën, pizzeria's, snacks, frituren, broodjeszaken,...)
- Ondernemingen in de e-commerce
- Ambulante handelszaken (waaronder foodtrucks)
- Groeperingen van ondernemingen of verenigingen (bijvoorbeeld verschillende buurtwinkels die samen een project willen opzetten).

→ 2 opties:

1. Elke actor dient een project in en refereert aan de projecten van de partner-actoren
2. Een van de actoren stuurt het project aan en vergoedt de partner-actoren als “onderaannemers”

Bijzonder geval: De ondernemingen die goederen of diensten aan de handelaars verkopen (bijv.: leveranciers van verpakkingen) mogen onderaannemer van een project zijn, maar geen kandidaat.



Waarvoor? (voorbeelden)

Voedingszaken

- De verkoop in bulk, per stuk of in flessen/bokalen met statiegeld (droge, verse producten, zuivelproducten, schoonmaakproducten, ...)
- De verkoop van vers gesneden producten zonder verpakking
- Herbruikbare verpakkingen/recipiënten (ter beschikking gesteld, verkocht of meegebracht door de klant)
- Verwerking en herverkoop van beschadigde of als dusdanig onverkoopbare groenten en fruit
- De vervanging van koffiepads en theebuiltjes door koffie/thee aangekocht in grote verpakkingen/bulk
- De vervanging van plastic voorwerpen voor eenmalig gebruik door alternatieve herbruikbare exemplaren
- Sensibilisering van de consumenten voor de valorisering van groenten en fruit met afmetingen die buiten de norm vallen (bijv. verkoop tegen een lagere prijs)
- Vermijden van voedselverspilling in de winkel of op de schaal van de klant (bijv.: stukverkoop)
- ...

Horeca

- Aanbod kraantjeswater of zelfgemaakte drankjes (waters met een smaakje, kefir, kombucha, ...)
- Dranken aangeboden in grote verpakkingen
- Herbruikbare recipiënten om restjes mee te nemen
- Herbruikbaar vaatwerk (bestek, borden, bekers, ...)
- De vervanging van individuele porties (individuele verpakkingen van suiker, melk, zout, peper, saus, olie, ...) via herbruikbare recipiënten (olieflesje, zoutvat, sauspot, ...)
- De vervanging van koffiepads en theebuiltjes door koffie/thee aangekocht in grote verpakkingen/bulk
- De vervanging van plastic voorwerpen voor eenmalig gebruik (rietjes, mengstokjes) door alternatieve herbruikbare exemplaren
- De invoering van een methode om de voedselverspilling te kwantificeren
- Vermijden van voedselverspilling, gegenereerd door het restaurant en de klant
- ...



Waarvoor?

Inspirerende voorbeelden in de horeca

Goede praktijken	Afbeeldingen
Herbruikbaar vaatwerk, bekers & gerei	   
Aanbieden van water en (zelfgemaakte) dranken in grote verpakkingen	  
Herbruikbare recipiënten om gerechten/restjes mee te nemen	     
Individuele wegwerpverpakkingen vervangen door herbruikbare recipiënten die ter beschikking worden gesteld	      
Stoffen servetten	



Waarvoor?

Inspirerende voorbeelden in voedingszaken

Goede praktijken	Afbeeldingen		
Recipiënten voor bulkverkoop (droog & vloeibaar)			
Tassen en recipiënten om bulkaankopen te doen			
Verkoop van zero afval-accessoires			



Waarvoor?

Voorbeelden van goede praktijken om voedselverspilling te vermijden



DIY



- Hervaloriseren van onverkochte bakkerijproducten om ze opnieuw in de handel te verkopen
- In de winkel beschadigde of als dusdanig onverkoopbare groenten en fruit verwerken en verkopen (verwerken in quiches, soepen, smoothies);
- De consumenten sensibiliseren voor de valorisering van beschadigde groenten en fruit of met afmetingen “buiten de norm” (bijvoorbeeld via de verkoop tegen een lagere prijs, soepmand tegen een lagere prijs)
- Traiteurdienst in de winkel om onverkochte producten te verwerken en bereide gerechten te verkopen
- Actie voor het verminderen van de voedselverspilling in het restaurant met betrokkenheid van de klanten
- Communicatiecampagne met praktische tips om verspilling bij de klanten te beperken

Projecten die niet in aanmerking komen voor deze oproep:

- Herdistributie van onverkochte producten voor voedselhulp
- Verwerking van onverkochte producten door derde actoren
→ Uitgevoerd door andere vormen van ondersteuning





Financiële ondersteuning

→ Per project minimaal 2.500 € & maximaal 15.000 €*

Voor welke types van uitgaven ?

- **Werkingskosten (en aankoop van materiaal)**
- **Kosten voor onderaanneming**, met uitsluiting van de diensten waarvoor de facilitator al instaat
- **Personeelskosten:**
Voor zelfstandigen als natuurlijke persoon zal het forfaitaire tarief van € 37,5/uur van toepassing zijn. Als bewijsstuk moet een lijst worden bijgehouden van de uren die aan het project worden besteed
- **Investeringskosten**
Voor **100 %** gedekt in het raam van deze projectoproep, **maar** voor een **totaalbedrag dat beperkt is tot de helft van de gevraagde subsidie.**



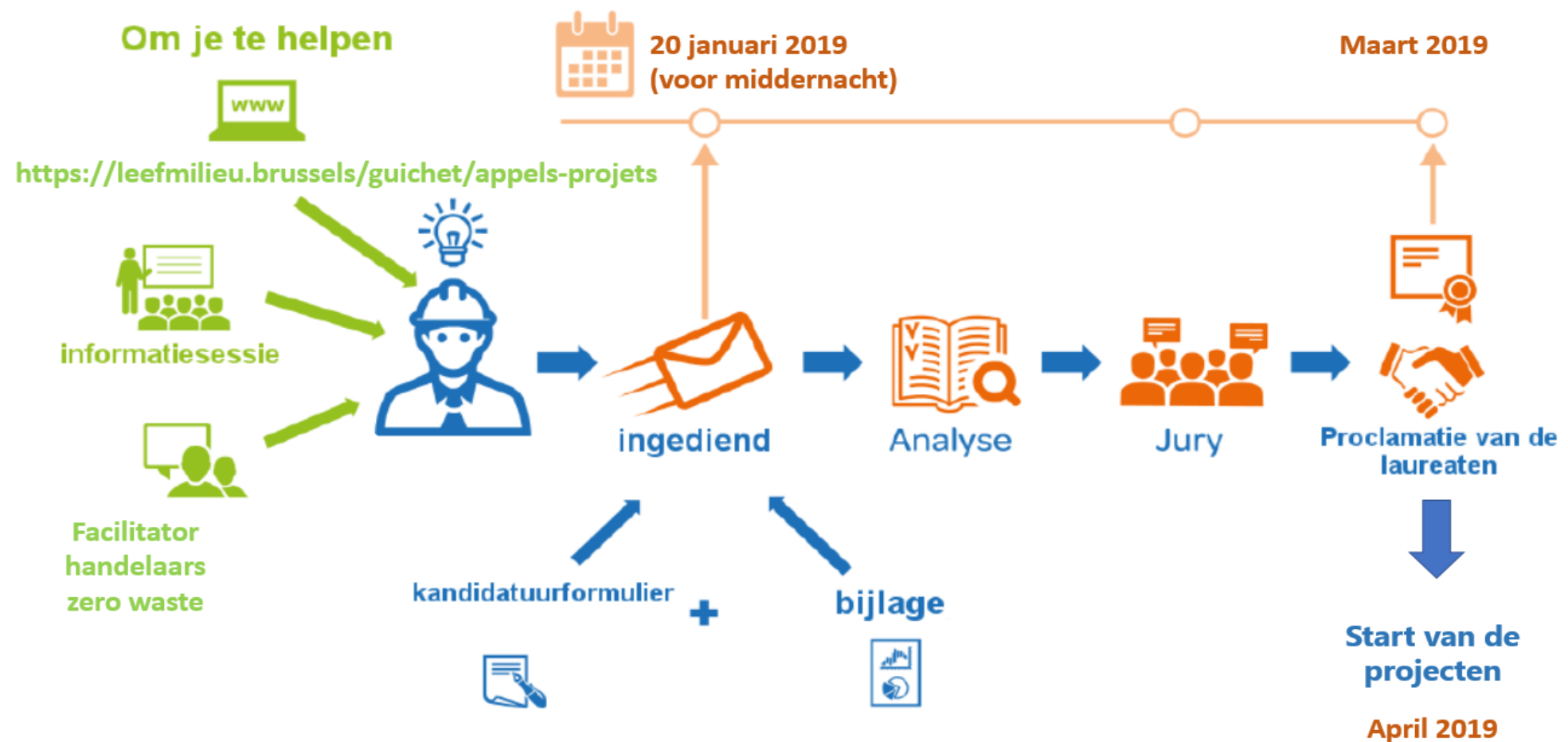
Opgelet: de uitgaven (met bewijsstukken) moeten worden gedaan tijdens de subsidieperiode (vastgelegd in de overeenkomst)

* Totaalbedrag voor de geselecteerde projecten van 130.000€, waarvan 30.000€ voor de projecten in de strijd tegen de voedselverspilling



Voornaamste etappes van de projectoproep

Kandidaturen & selectie





Methodologische begeleiding

Opstelling van het kandidaatsdossier

De **Facilitator Zero Waste Handelaars** is er om u te informeren en te adviseren over :

- de selectiecriteria voor de kandidaten;
- de ontvankelijkheidscriteria voor de projecten;
- de prioritaire goede praktijken gelet op de situatie van de kandidaat inzake zero afval-praktijken;
- de kosten die in aanmerking komen;
- de evaluatie-indicatoren;
- de sleutelfasen van de projectoproep



→ **Technische fiches** over de **voornaamste zero waste-praktijken**, vanaf midden december beschikbaar op de webpagina van de projectoproep onder de FAQ :

<https://environnement.brussels/thematiques/dechets-ressources/action-de-la-region/appel-projets-horeca-et-commerces-alimentaires>



Voornaamste etappes van de projectoproep

Uitvoering





Technische begeleiding



- Welke handelaar heeft al gelijkaardige acties opgezet ?
- Hoe het personeel en de klanten overtuigen om nieuwe praktijken toe te passen?
- Hoe mijn personeel opleiden ?
- Welke tips geef ik aan mijn klanten ?
- Wat is de rendabiliteit van de actie ?
- Hoe vergemakkelijk ik de operationele uitvoering ervan ?
- Hoe vind ik de gepaste leveranciers ?
- Hoe communiceer ik passend over het project ?
- Hoe betrek ik mijn klanten bij de verwezenlijking van de doelstellingen van het project ?



Administratieve begeleiding



- Hulp bij het in acht nemen van het kader omschreven in de overeenkomst (termijnen, opdrachten, reporting) en anticiperen op eventuele technische en administratieve moeilijkheden;
- De verplichtingen en modaliteiten verduidelijken in verband met de verschillende rapporten die moeten worden ingediend (nuttige documenten, verzamelen van gegevens, evalueren van de indicatoren, organisatie van de follow-upvergaderingen, ...);
- Advies over de modaliteiten inzake uitgaven en goed beheer van de subsidies (bijv. Inzake bewijsstukken)
- De volledigheid controleren van de synthesesdocumenten verschaft door de projectbeheerders



Minimale selectiecriteria

Het project:

- moet beantwoorden aan de doelstellingen van de projectoproep;
- heeft een betekenisvolle impact op de praktijken van het etablissement en/of is innovatief in zijn marktsegment;
- bezit een potentieel aan reproduceerbaarheid van de oplossingen, uitgevoerd in andere gelijkaardige etablissementen;
- vormt een kwaliteitsdossier en geeft garanties inzake haalbaarheid;
- biedt een coherentie tussen de gevraagde financiering, de draagwijdte van het project en de verwachte resultaten
- heeft bijzondere aandacht voor de methodologie voor het kwantificeren van de volumes aan onverkochte producten en afval dat wordt vermeden
- wordt ondersteund in de testfase maar de actie is bestemd om duurzaam te zijn





Wat zullen uw engagements zijn?

- Uw project uitvoeren zoals beschreven in de subsidieaanvraag
- Leefmilieu Brussel informeren over elke substantiële wijziging van het project
- Communiceren naar de klanten toe en ze sensibiliseren
- Tussentijds: bezoek & follow-uprapport
- Aan het eind van het project: narratief en financieel eindrapport
- Melding maken van de steun van Leefmilieu Brussel in de communicatiemiddelen om het project te promoten, met vermelding van het logo

Do what
you say &
say what
you do



In ruil krijgt u een grotere visibiliteit

Communicatie in verschillende media:

- 1) bij de start over de laureaten en hun projecten
- 2) bij het afsluiten van de uitvoeringsperiode
 - De projecten met de grootste voorbeeldfunctie
 - De meest innovatieve of originele praktijken
 - Resultaten en impact van de projecten
- 3) Conferenties, seminaries en andere communicatieacties van het Gewest waar de schijnwerpers zullen worden gericht op de projecten in uw etablissementen



Hoe kunt u zich kandidaat stellen?

1. Het onlineformulier invullen en rechtstreeks versturen (opslaan niet mogelijk) <https://environnement.brussels/thematiques/dechets-ressources/action-de-la-region/appel-projets-horeca-et-commerces-alimentaires>

APPEL A PROJETS 2018 - Horeca et Commerces alimentaires Zéro Déchet

APPEL A PROJETS 2018 - Horeca et Commerces alimentaires Zéro Déchet

Page 2 of 5 (25%)

1. COORDONNÉES DU PORTEUR DE PROJET

Raison sociale (nom de la personne morale) / ou identité (nom de la personne physique) *

Statut juridique si personne morale

Activités courantes, objet social *

Lien url vers les statuts au Moniteur belge (ou la banque carrefour des entreprises pour les indépendants personnes physiques) *

http://

Numéro d'entreprise *

Type(s) d'activités commerciales * - Sélectionner -

Assujetti TVA ? * - Sélectionner -

Date de constitution *

Jour * Mois * Année * [31]

Taille/typologie * - Sélectionner -

SÈGE SOCIAL

Rue *

N° (et boîte) *

Code postal *



Hoe kunt u zich kandidaat stellen ?

Te verstrekken administratieve documenten

Page 4 of 5 (75%)

1. ANNEXES À JOINDRE AU FORMULAIRE

Formulaire de budget du projet - annexe financière (conservé au format Excel) *

Les fichiers doivent peser moins de 32 Mo.
Extensions autorisées : xls xlsx xml.

Statuts de votre organisation. *

Pour les indépendants personne physique, le lien vers les statuts doit être communiqué.
Les fichiers doivent peser moins de 32 Mo.
Extensions autorisées : gif jpg jpeg png txt rtf htm

COMPTES ET BILAN DU DERNIER EXERCICE

Ajouter un nouveau fichier *

Les fichiers doivent peser moins de 32 Mo.
Extensions autorisées : gif jpg jpeg png txt rtf htm

Si disponible, le dernier rapport d'activité

Les fichiers doivent peser moins de 32 Mo.
Extensions autorisées : gif jpg jpeg png txt rtf htm

Attestation d'identité bancaire.

Si ce document n'est pas fourni à ce stade et que le dossier est accepté, l'administration vous demandera de fournir ce document.
Les fichiers doivent peser moins de 32 Mo.
Extensions autorisées : gif jpg jpeg png pdf.

Déclaration sur l'honneur PDF signée *

Les fichiers doivent peser moins de 32 Mo.
Extensions autorisées : pdf.

A noter : Les dossiers incomplets ne pourront être traités.

Administratieve documenten die bij het dossier moeten worden gevoegd (in pdf):

- Ingevuld begrotingsformulier (ter beschikking op de site)
- Statuten van uw organisatie
- Recentste jaarrekening en balans
- Jongste activiteitenverslag
- Attest van bankidentiteit
- In te vullen en te ondertekenen verklaring op erewoord (ter beschikking op site)
- Andere (vrij)

Etape 01 - Budget prévisionnel du projet concerné par cette demande de subside				
N	Nature	Montant (€, sans décimales)		Détail et Commentaire
		Projet Global	... dont part de l'IF	
2	Recette			
3	Subside demandé dans le présent formulaire	0		
4	Autres subside(s)/sponsors (à détailler)			
5				
6				
7				
8				
9	Autres recettes propres (à détailler)			
10				
11				
12				
13				
14				
15	TOTAL DES RECETTES	0		
16				
N	Nature	Montant (€, sans décimales)		Détail et Commentaire
		Projet Global	... dont part de l'IF	
18	Dépenses			
19	1. Loyers et charges locatives			
20	2. Frais de promotion et de publication			
21	3. Frais administratifs			
22	4. Frais de véhicule et de déplacement			
23	5. Rétribution de tiers et de sous-traitants			
24	6. Frais de personnel			
25	7. Amortissement et investissements			
26	8. Autres frais (charges financières, impôts et taxes non récupérables, charges financières)			
27	- Charges financières			
28	- Impôts et taxes non récupérables			
29	- Charges exceptionnelles			
30	TOTAL DES DEPENSES	0	0	
31				
32				
Etape 02 - Tableau récapitulatif du financement de votre organisation				
Année	Pouvoir subsidiant	Montant demandé	Montant octroyé	
33	Jour	Subsidierende overheid	Gevraagd bedrag	Toegekend bedrag
34	N-2			
35				
36				
37				
38				
39				

Budgettaire raming

APPEL A PROJETS 2018
Horeca et Commerces alimentaires Zéro Déchet
[Formulaire - Déclaration obligatoire](#)

Je déclare sur l'honneur que toutes les données communiquées sont sincères et correctes, et autorise l'administration compétente à venir les vérifier sur place, le cas échéant.

Je déclare avoir pris connaissance des informations relatives au respect de la législation relative aux aides d'Etat et aux marchés publics (voir l'annexe - Tableau Annexe budgétaire Excel).

Nom et fonction du fondé de pouvoir de l'organisation:

Nom :

Prénom :

Fonction :

Date : (jj/mm/aaaa)

Signature:

Les données que vous nous transmettez servent uniquement à traiter votre demande. Pour plus d'informations, [voyez notre politique de protection des données](#).



Programma



1. Context en algemene doelstellingen van de projectoproep
2. **Feedback over de ervaringen: voedingszaken en horeca**
3. Vragen/antwoorden
4. Networking & speeddating met het team van de Facilitator Zero Afval Handelaars om uw vragen te beantwoorden



Inspirerende nuttige links



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



<https://zerowasteurope.eu/>



www.facebook.com/zerocarabistouille



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



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



<https://zerowastehome.com/>



Programma



1. Context en algemene doelstellingen van de projectoproep
2. Feedback over de ervaringen: Voedingszaken en horeca
- 3. Vragen/antwoorden**
4. Networking & speeddating met het team van de Facilitator Zero Afval Handelaars om uw vragen te beantwoorden



Nog vragen ?



zerowasteretail@environnement.brussels



Alle info en nuttige documenten vindt u op

<https://leefmilieu.brussels/themas/afval-grondstof/strategie-en-acties-van-het-gewest/projectoproep-2018-zero-afval-horeca-en>

foto: Y. Glavie et architecten : Cepezed/Samyn and Partners



bruxelles
environnement
leefmilieu
brussel
.brussels 

02 775 75 75 · WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS