

Voorkom afval, haal het niet binnen!

VANG
BUITENSHUIS

Ben jij verantwoordelijk voor materialen of producten die jouw organisatie binnenkomen? De strijd tegen afval begint aan de voorkant. Want wat er niet in komt, hoeft er ook niet uit. Kan het met iets minder verpakking? Heb je die producten echt nodig? Hieronder staan een aantal tips. Misschien kun je ze zo toepassen, of inspireren ze tot een andere aanpak!

Voordelen:

- Minder afval
- Minder afval-ophaalkosten
- Een beter imago



Verpakkingen

Koop geen verpakkingen die je maar 1 keer gebruikt

- Grootverpakking boter, kaas, of koffiemelk
- Herbruikbare flessen en watertappunten
- Herbruikbare en recyclebare bekens
- Zeep- en shampoodispenser
- Herbruikbare tasjes en lunchtrommels



Juiste hoeveelheid

Ga voedselverspilling tegen en koop niet te veel eten in

- Creëer een kleine kaart met flexibele omschrijving (seizoensgroenten)
- Kies voor verrassingsmaaltijden en dag- en weekmenu's zodat ingrediënten optimaal worden benut
- Varieer de porties in grootte al naargelang de vraag
- Laat bijgerechten apart bestellen
- Geef doggybags mee, of verkoop restanten via apps die voedselverspilling tegengaan



Goodies

Geef zo min mogelijk goodies aan medewerkers en klanten

- Bied geen goodies aan (zoals keycords, fietszadelhoesjes en pennen) of alleen op een centrale plek waar mensen zelf bepalen of ze het pakken
- Laat mensen zelf kiezen voor een kerstpakket. Misschien geven ze liever iets aan een goed doel



En verder

Gebruik zo min mogelijk en repareer wanneer iets kapot gaat

- Factuur via e-mail, informatie online is makkelijker te vinden via een QR-code
- Laat een reparatie uitvoeren, koop tweedehands of huur/lease de spullen
- Deel wanneer je iets tijdelijk nodig hebt
- Schoonmaakservice? Kies een 'do not clean my room'-optie bij longstay