



Verminderen en
Verduurzamen van afval.



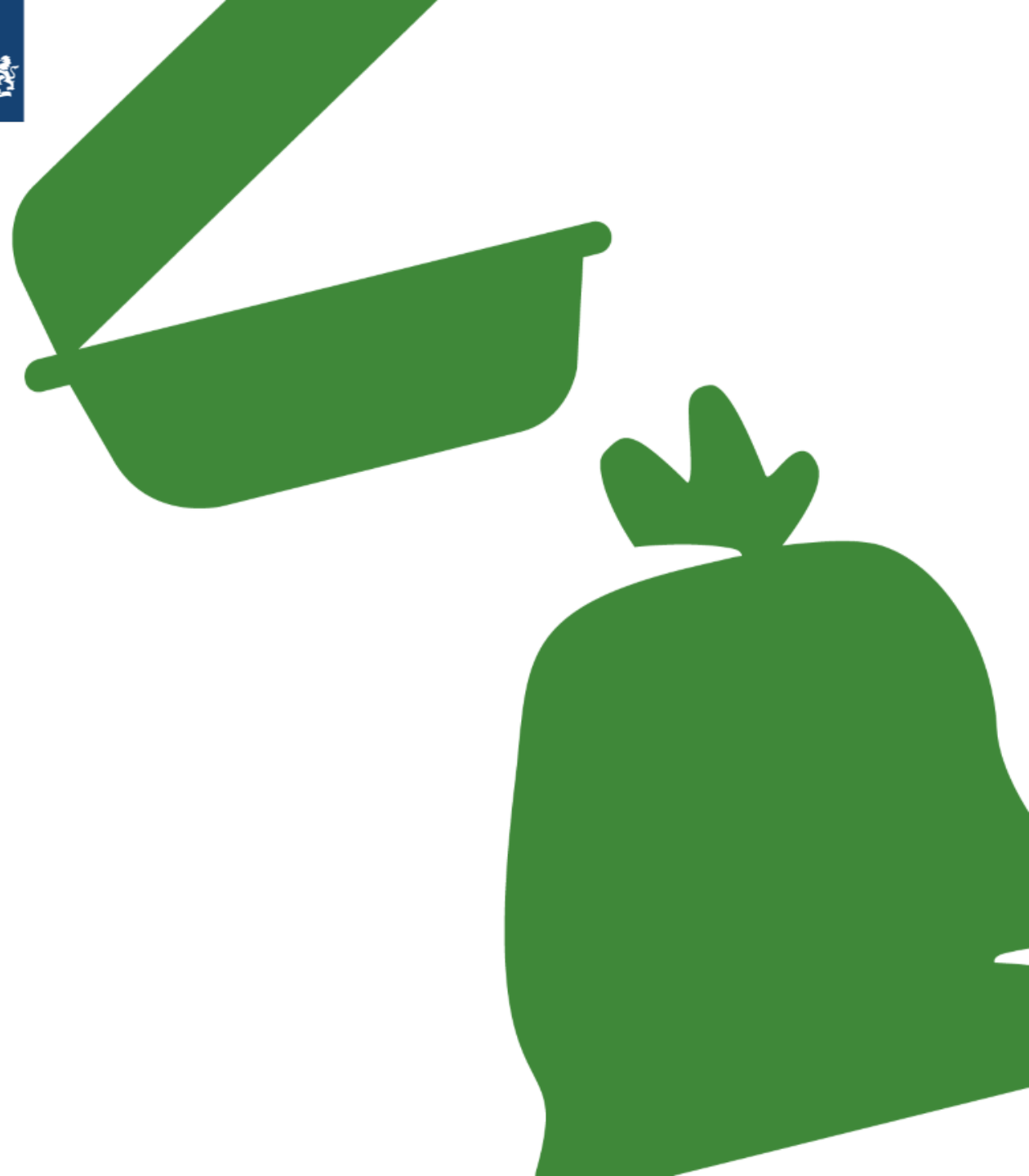
Hoeveel noten heb jij
op je zang?



VANG
Buitenshuis



Presentatie bedrijfsafval
gemeente Utrecht
Axel Roozen



Bedrijfsafval in Utrecht



16 november 2023

Axel Roozen – Beleidsadviseur Afval & Grondstoffen



Stadsbedrijven gemeente Utrecht





Inzameling bedrijfsafval in Utrecht



- Marktleider binnen de Singels: >90% ondernemers heeft contract met GU
- Waarom?
 - Ervaring sinds 1875
 - Betrouwbaar, flexibel, meedenkend
 - Historische binnenstad, aslastbeperking
 - Unieke inzamelstructuur: zakken, klike's, ondergrondse containers, boot
 - Maatwerk, zoals ecoboot inzameling Oudegracht a/d Werf



Inzameling bedrijfsafval in Utrecht

- Grondstoffen inzamelen met een zo klein mogelijke footprint
- Combinatie huishoudelijk- en bedrijfsafval 'omdat we er toch zijn': vervoersbewegingen beperken
- Materieel efficiënter inzetten: 'gaten capaciteit opvullen' en daarmee scherpe tarieven en kosten besparen op de afvalstoffenheffing
- Inzet van specialistisch materieel
- One-stop-shop principe hanteren



Uitdagingen

- Wet Markt en Overheid
- Andere regelgeving (en bevoegd gezag) huishoudelijk- en bedrijfsafval
- Overlast aanbieden bedrijfsafval binnenstad
- Common ground: circulaire ambities, schone en aantrekkelijke binnenstad



Oplossingen

- Aanbiedregels bedrijfsafval
- Persoonlijk advies klanten
- Maatwerk, uitbreiden dienstverlening
- Ondersteunen circulaire initiatieven
- Samenwerking Centrummanagement Utrecht (CMU)

**CENTRUM
MANAGEMENT
UTRECHT**



Circulaire initiatieven



Robert Strijk · 1e
Gedeputeerde in de Provincie Utrecht (voor ...
6 m · 🌐

Een zeer leuke, inspirerende en ontspannen bijeenkomst gehad met Utrechtse ondernemers in Fort de Gagel. Op initiatief van Utrecht Business waren en vijf mooie pitches van circulaire ondernemers. Leon die ons bevoegen meegaf dat je door soms net anders te kijken de wereld kan veranderen. Zijn Green-side heeft een verrassend leuk product voor notities. Maar ook Odds&Ends en de Clique lieten inspirerende voorbeelden zien hoe je met restmaterialen nieuwe producten kunt maken. Zoschoon.NL en Wauw closet, (een bibliotheek voor kleding) gaven aan hoe ook gedragsverandering bijdraagt aan minder afval en meer circulariteit. En wat zij doen om dit gedrag van consumenten te veranderen. Top om het enthousiasme van deze startups te zien en hoe het gewoon kan! En al deze circulaire producten passen ook in een Utrecht Circulair pakket. Een mooi relatiegeschenk?

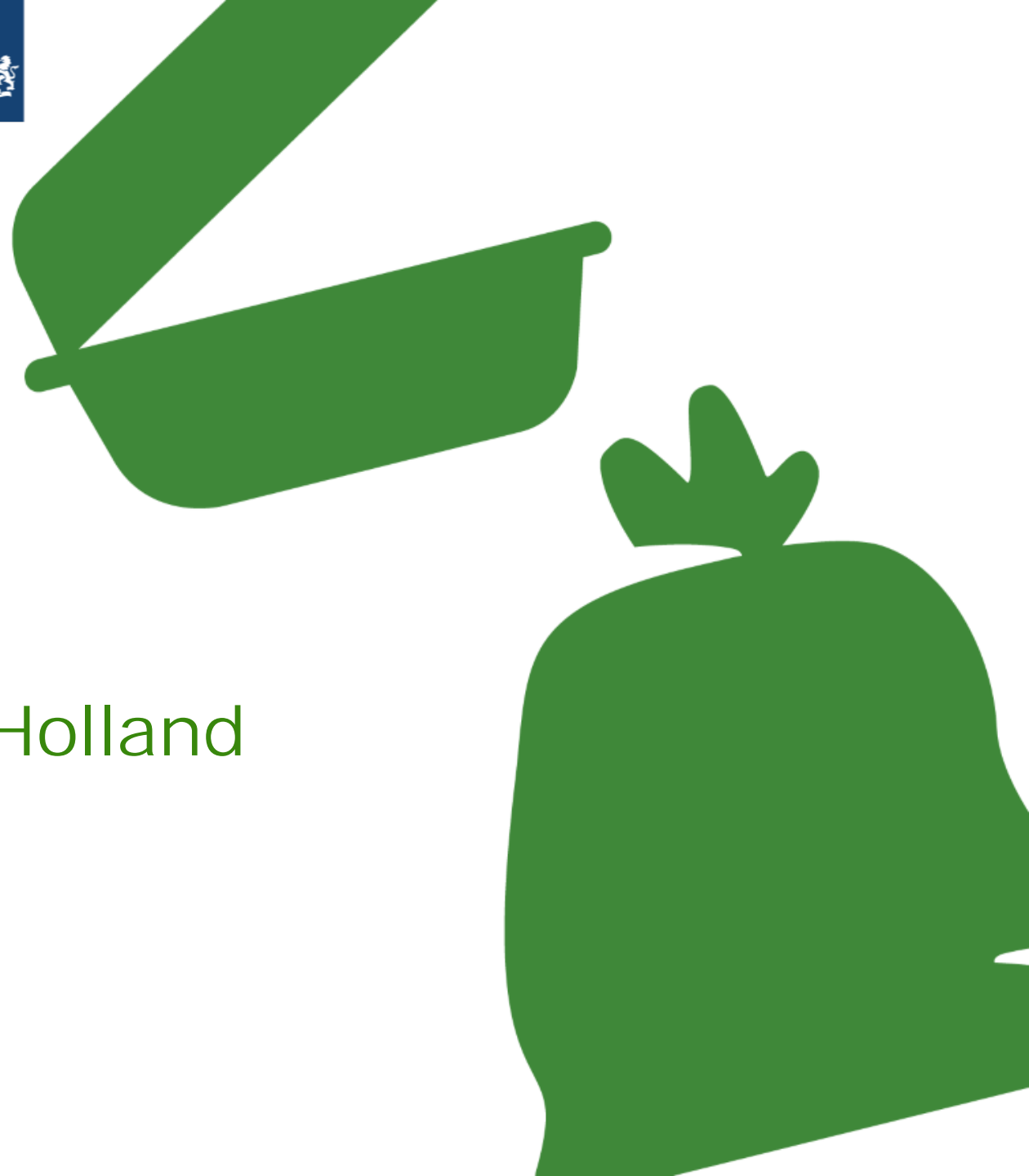




Samenwerking Centrummanagement Utrecht

- Samen voor een schone en aantrekkelijke binnenstad
- Kritisch meedenkende partner
- Verlengstuk ondernemers binnenstad
- Communicatieplatform





Presentatie provincie Zuid Holland Bowine Wijffels



Een netwerkgestuurde transitie

Bowine Wijffels- Provincie Zuid-Holland

Transitieaanjager - Circulaire Kunststoffen
bem.wijffels@pzh.nl





De opgave voor Circulair Zuid-Holland

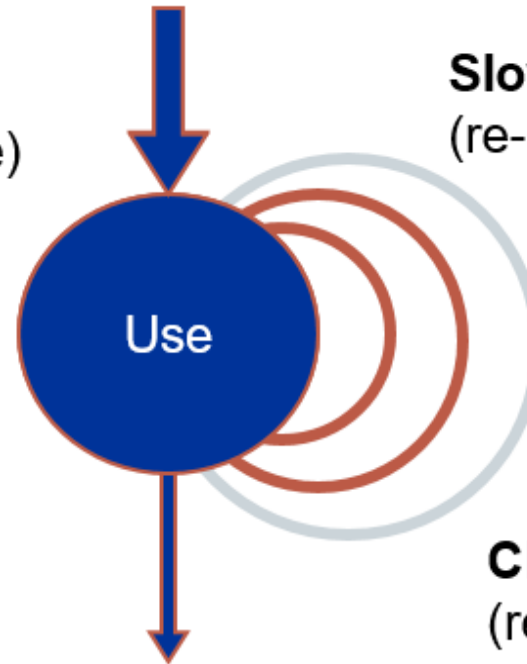
thema: Kunststoffen



Circulaire Strategieën

Narrow the loop
(refuse, rethink, reduce)

Substitute

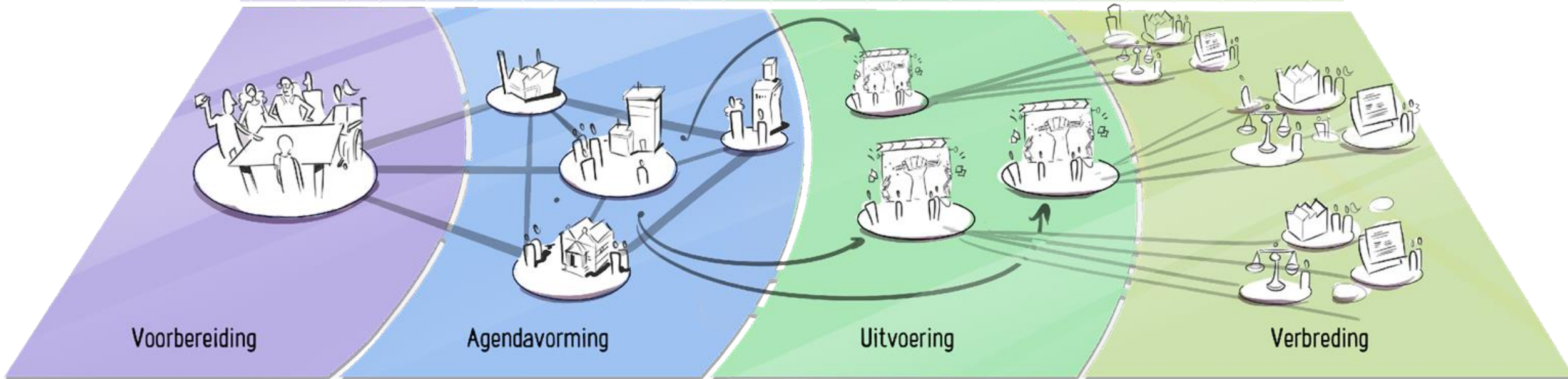
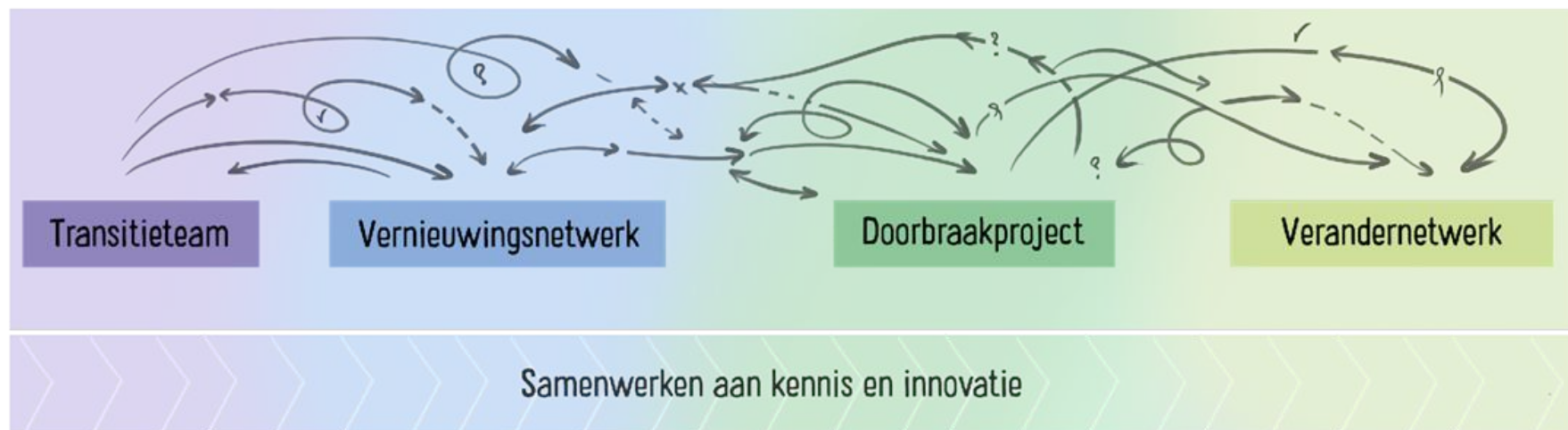


Slow the loop
(re-use, repair)

Close the loop
(recycle)

recover

HOE DOET ZUID-HOLLAND DIT?



Vernieuwersnetwerk herbruikbare bekertjes & maaltijdverpakking

Uitwisseling tussen 20 gemeenten, 25 bedrijven (aanbieders), 25 kennis- en branche organisaties.

Kennisdeling via sessies, artikelen en online sessies.

Doen in pilots (Leiden, R'dam)



Best practices herbruikbare verpakkingen in de horeca

Vanaf 2024 moeten bekertjes en maaltijdverpakkingen op evenementen en op locaties worden hergebruikt of hoogwaardig worden gerecycled. Voor afhaal geldt dat een herbruikbaar alternatief voor wegwerp verplicht is. Dit vergt een transitie voor o.a. kantoren, sportverenigingen, horeca, leisure bedrijven en evenementen.

Provincie Zuid-Holland wil deze beweging versnellen en heeft het [Uitwisselingsnetwerk herbruikbare bekertjes en maaltijdverpakkingen](#) gelanceerd. In het netwerk vind je een coalitie van o.a. gemeenten, leveranciers en kennis- en branchepartijen die samen een agenda voor de invoering van herbruikbare verpakkingen op hebben gesteld, met pilots aan de slag gaan en kennis en ervaring uitwisselen. Vanuit het netwerk bekijken we maandelijks diverse goede voorbeelden uit Zuid-Holland. Vandaag deel 1: Horeca.

Roast Factory en WeCup
Haagse horeca zet in op herbruikbare drinkbekertjes

In Den Haag zijn diverse horecasituaties sinds 2023 gestart met het aanbieden van herbruikbare koffiebekertjes van WeCup. Het re-use systeem werkt simpel, gasten betalen bij de aankoop van een ToGo koffie €1,-, statiegeld voor de WeCup. Na het nuttigen van de koffie leveren gasten de cup weer in bij een deelnemende WeCup-partner en krijgt men de euro retour. Het systeem is niet alleen duurzamer, maar ook goedkoper. Gasten betalen maar één keer statiegeld en niet herhaaklijk de vergelijkbare SLIP-toelag van €0,25 per wegwerpbekertje.

Voor €250,- per jaar sluiten ondernemers zich aan bij de WeCup-community, WeCup-partners profiteren automatisch van de bijkomende voordelen: minder afval genereren, duurzamer ondernemen en flink besparen op de kosten. Stefan Coster (eigenaar van de Haagse horecasituaties Joe Joe Coffee en Roast Factory) werkt met WeCup en is enthousiast over de samenwerking: "De denkbeelden en filosofie van WeCup zijn uitbreidend bij ons bedrijf, creëren van kwalitatief goede

SPAGHETTERIA
Pastabar Spaghetteria en Vytal
Pasta maaltijden in herbruikbare verpakkingen

Spaghetteria is een pastabar met 14 locaties, waaronder 2 restaurants in Rotterdam. Spaghetteria is vrij actief op de ToGo markt. Sinds juli j. bieden ze daarom herbruikbare maaltijdverpakkingen als optie aan de klant aan. Hiervoor hebben ze gekozen voor het systeem van Vytal. De herbruikbare maaltijdverpakkingen van Vytal zijn voor gasten volledig gratis. Klanten scannen bij het ophalen van de maaltijd de QR-code van de maaltijdverpakking. Ook zijn er integraties met bezorgpartijen als UberEats en Thuisbezorgd. Als ze de maaltijd op hebben, moeten de klanten de maaltijdverpakkingen binnen 14 dagen terugbrengen naar Spaghetteria of één van de andere restaurants die met Vytal samenwerken.

Boris Lieveveld, operationeel manager bij Spaghetteria, is blij met de samenwerking met Vytal: "Het implementeren en de korte leadtime bij de Jan Paster Heijstraat in Amsterdam verliepen erg soepel. Ten eerste was er geen inleveringsnodie en de kosten om in te stappen waren laag.



WAT IS DE BESTE HERBRUIKBARE OPLOSSING VOOR JOUW ORGANISATIE?

Je moet af van de wegwerpbekertjes in jouw organisatie, maar hoe kies je een passende oplossing? Maak je keuze in een paar stappen.

PLASTIC FOUNDATION

Maak je keuze in een paar stappen:

1. Bepaal welke verpakkingen je wilt gebruiken (beker, blikje, etc.)
2. Kies een leverancier die herbruikbare verpakkingen aanbiedt.
3. Kies een inleverpunt waar je de verpakkingen kunt terugbrengen.

De Plastic Foundation helpt je bij het kiezen van de beste oplossing voor jouw organisatie.



the returnables

stap 1: **koop hier je herbruikbare servies voor 1 euro per stuk**

stap 2: **lever je herbruikbare servies in bij het inleverpunt**
je ontvangt een muntje

je bent nu bij stap 1

stap 3: **koop je consumptie met 1 euro korting tegen inlevering**

De ingrediënten

- Kernvragen (behoeftes ophalen) en formuleren van een gedeelde ambitie.
- Netwerk gestuurd en gefaciliteerd door externe partij (PZH).
- Koppelen van 'unusual' partners (intern in gemeente circulair met afval verbinden en extern vraag en aanbod verbinden).
- Samen meer: opschaling, versnelling en standaardisatie.



Een initiatief van



provincie
Zuid-Holland

Info en socials van vernieuwersnetwerk herbruikbare bekens & maaltijdverpakking

[Vernieuwersnetwerk herbruikbare bekens en
maaltijdverpakkingen - Circulair - Zuid -Holland](#)

[\(1\) Vernieuwersnetwerk Herbruikbare Bekens &
Maaltijdverpakkingen | Groups | LinkedIn](#)



provincie
Zuid-Holland

Wat doen we nog meer vanuit het thema kunststof & herbruikbare verpakkingen?

- 2 pilots met herbruikbare verpakkingen in de Tuinbouw (bloemenhoezen en plantpotten).
- Pilot met Evernew is stationsgebied R'dam (retourlogistiek bekers).
- Opstart vernieuwersnetwerk retoursystemen (vanuit verschillende sectoren)





Pilot herbruibare beker Provinciehuis en
implementatie 1 jan 2024



Afval verminderen en
verduurzamen in eigen huis:

Hoe pak je het aan?





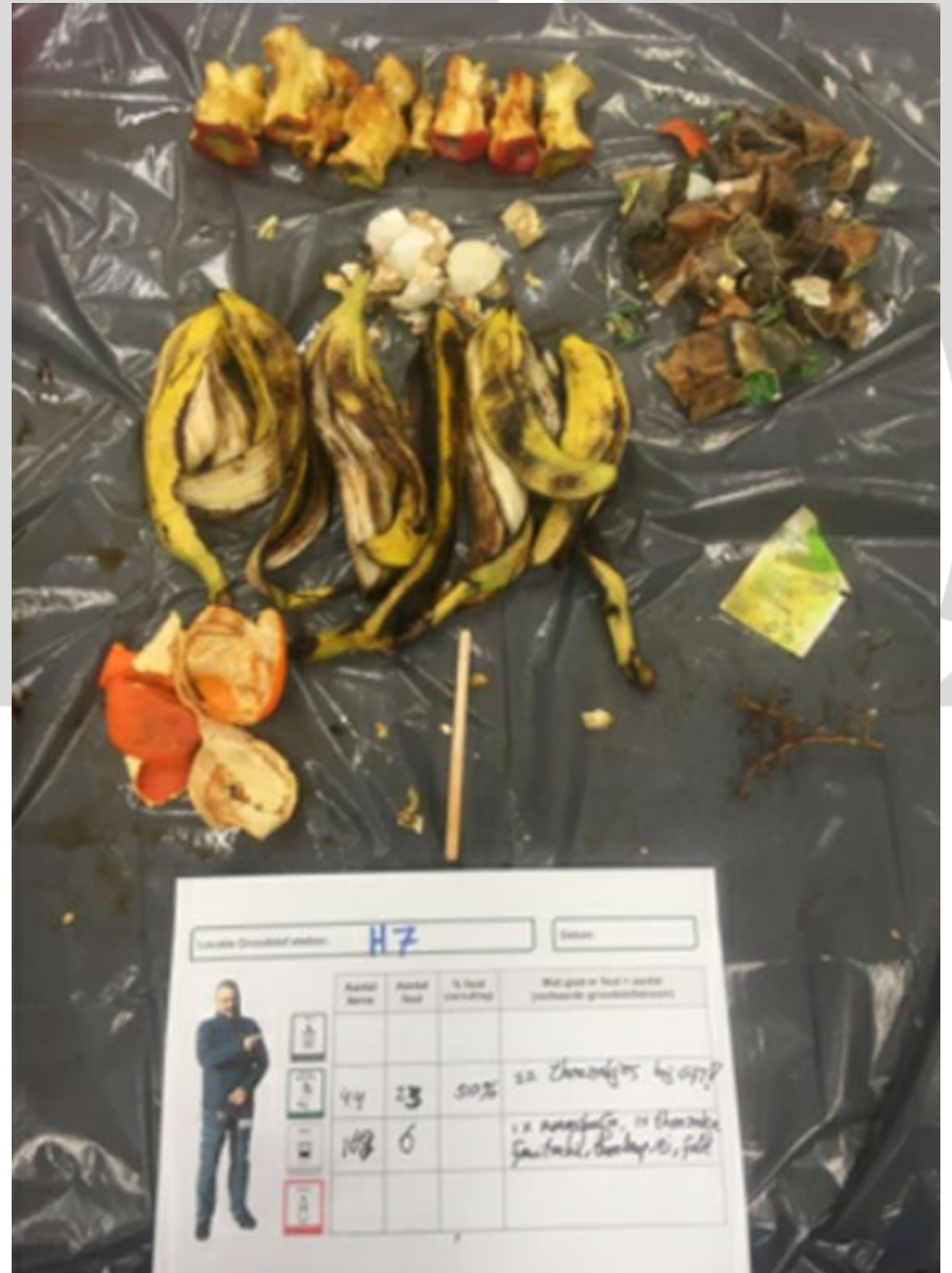
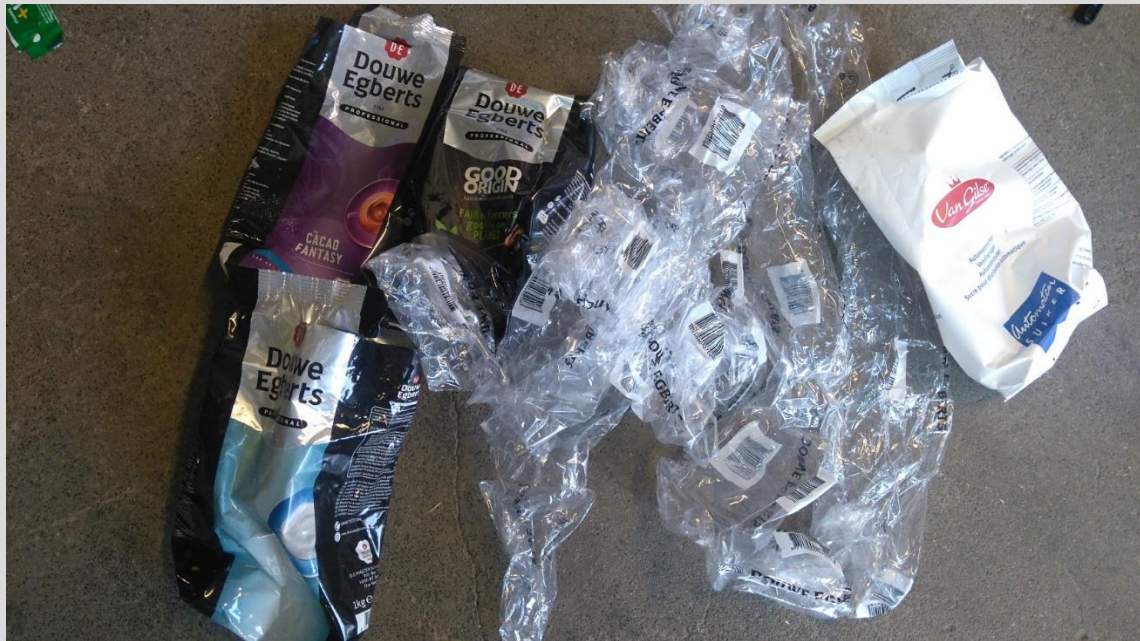
Stappenplan voor vermindering en juiste scheiding van afval in de eigen organisatie

Paula Huismans VANG Buitenshuis





Analyseren

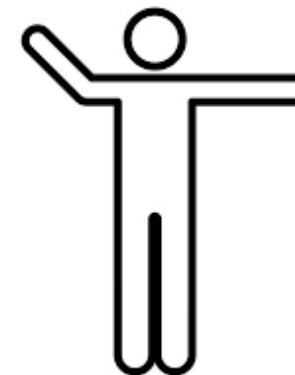
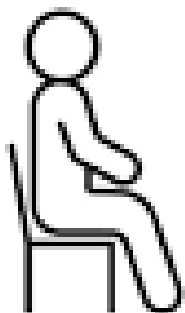
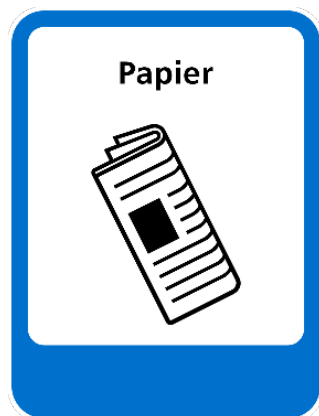


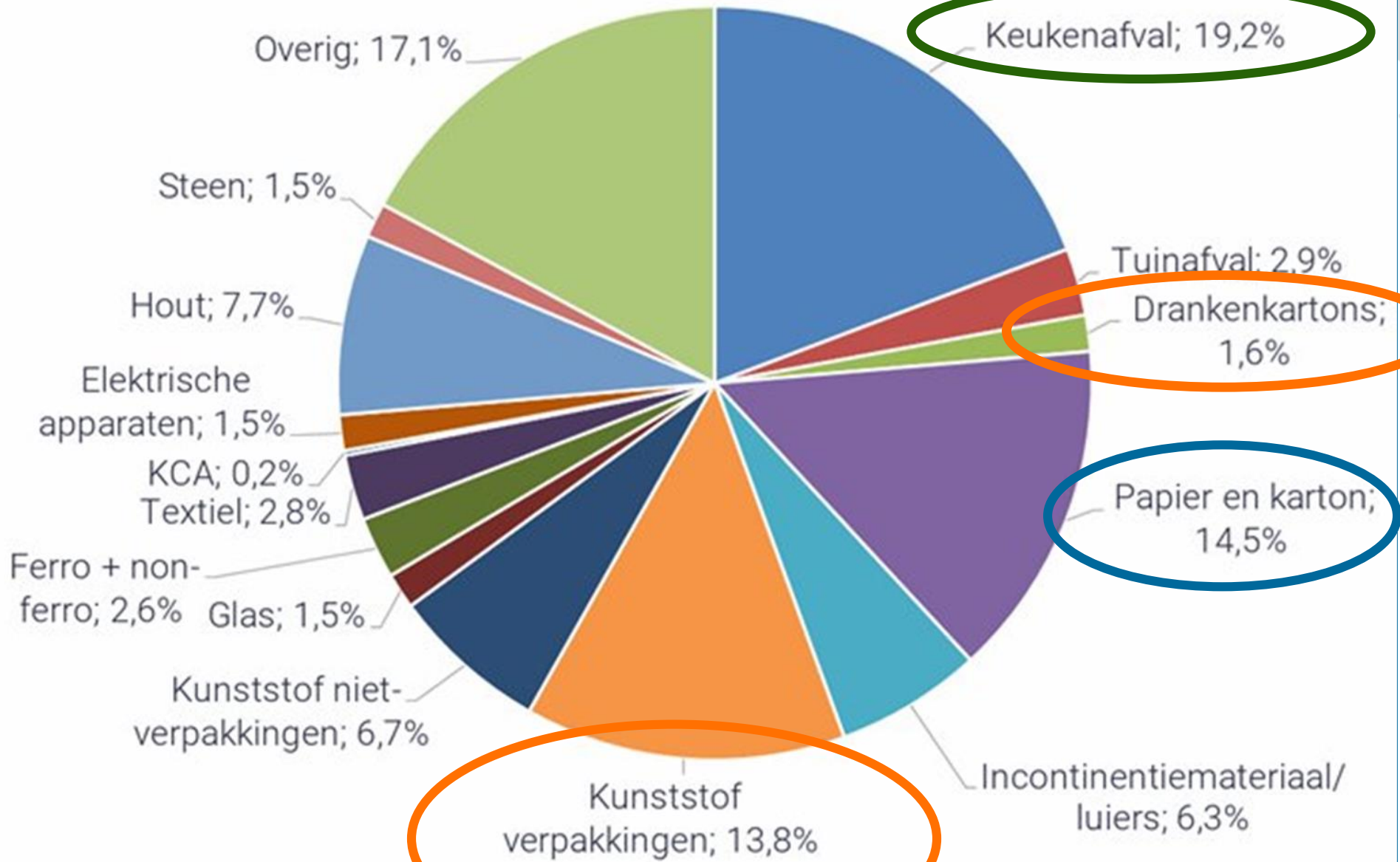
Sorteren





Welke (gewichts)fractie is het
groots in restafval van bedrijven ?





Figuur 1. Gemiddelde samenstelling 29 monsters in gewichtspersentages

Locatie Grondstof station: Flex lounge

Datum: 11/2/20



	Aantal items	Aantal fout	% fout (vervuiling)	Wat gaat er fout + aantal (verkeerde grondstofstroom)
	70	19	27%	3 grote koffie bekers 2 klein 9 koekjes
	26	5	19%	2 x servet 3 x theezakjes
	75	13	17%	4 x servet 2 x koffiemelk cupje 7 x houten stokjes
	15	3	20%	1 roerstaafje 1 optimel kippje 1 beker leipje

4 DE koffie bonen zakje

Wat kun je vermijden?

Rijkswaterstaat
Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat

Verpakkingsmateriaal gaat mee terug met de leveranciers!

Denk Doe Duurzaam
Samen geven we afval een nieuw leven



Herbruikbaar kan!
en is de beste optie



Wanneer moet welke stroom gescheiden worden ?

En waarom?



Ondernemersplein
Alles van de overheid op één plek



 Menu

Home > Duurzaam ondernemen >

Stappenplan bedrijfsafval scheiden

Deze informatie is geplaatst door:

 Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat  KVK

 ± 3 min lezen  [English version](#) ^Q

Voor het scheiden van bedrijfsafval gelden andere regels dan voor huishoudelijk afval. U bent verplicht uw afval te scheiden. Lees welk afval u moet scheiden, hoe u het bedrijfsafval laat ophalen en wat u kunt doen om uw afval te verminderen.

Op deze pagina:

- ↓ 1. Check welk afval u moet scheiden
- ↓ 2. Beslis of u nog extra afval wilt scheiden
- ↓ 3. Kijk of u kunt samenwerken
- ↓ 4. Spreek meerdere afvalinzamelaars over bedrijfsafval ophalen
- ↓ 5. Sluit een contract af met een afvalinzamelaar
- ↓ 6. Maak afval scheiden overal zo makkelijk mogelijk
- ↓ 7. Verandert uw bedrijfssituatie: check de regels

Afval scheiden op werk

Welkom bij het inschrijfloket voor kosteloze gescheiden inzameling van plastic, drankenkartonnen en resten. Alle organisaties in Nederland met verpakkingsafval dat lijkt op huishoudelijk verpakkingsafval kunnen zich via dit loket aanmelden voor kosteloze inzameling van gescheiden verpakkingsafval.

Voor verpakkingen



Keukenafval / etensresten





Wie heb je nodig?
Intern/extern



-> Stel veel vragen



De uitvoering: Wat pak je als eerste aan?

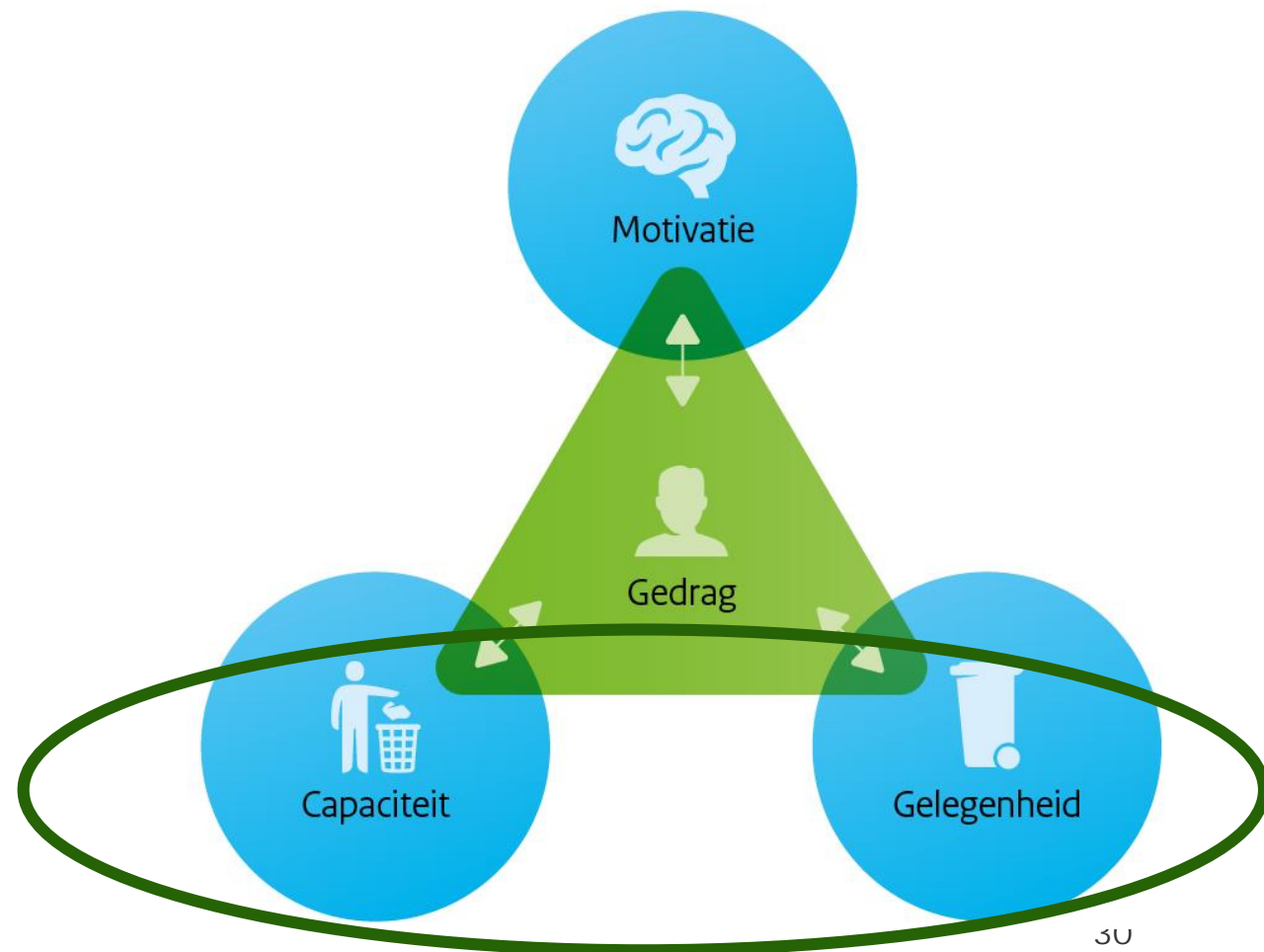
Medewerkers informeren



Afvalbakken neerzetten



Uitzoeken wat waarin moet



ELKE DAG GOED BEZIG

GOED VOOR DE ZAAK EN DE WERELD!

MANAGE YOUR FOOD WASTE!

- Maken - weten. Maak iemand uit je team verantwoordelijk voor het maken van voedselrekeningen die 'Food Waste Manager' van de week/m maand.
- Overschrijf gerechten zo dat je de ingrediënten kunt variëren, zoals 'vis van de dag' of 'sovereensoorten'.
- Gebruik surplus maats en dag- of weekendmaats om rest- ingrediënten optimaal te benutten.
- Geef uit van een 'rest-to-rest-out' opslagplan.

BULK IS BETER

Stu producten die veel worden gebruikt in grotere hoeveelheden in, zoals wijn van de dag. De prijs is veel lager en je hebt minder verpakkingsmateriaal = goed bezig!

STEM AF TUSSEN BEDIENING EN KEUKEN

- Zorg voor een goede samenwerking tussen de keuken en de bediening om bepaalde gerechten of men's te stimuleren.
- Zorg voor een heldere werkoverdracht door het gebruik van mise en place lijnen. Bestelbaar heeft aandacht om te maken hoeveelheden en de producten die het eerst gebruikt moeten worden.
- Zorg voor een adequate portieering bij plating en pas de maat van de bestel aan.

DE REST VOOR DE BEST

- Gebruik restrechten uit voor een smakelijke persoonsmaatlijn.
- Conserveer of vries overblijven in. Maak je eigen voormaats vriesdroogvries en kruiden voor bouillottes o.d.
- Geef je gasten de mogelijkheid om overblijven eten mee te nemen. Maak een eigen herkenbare doggybag.

BESPAAR SLIM OP ENERGIE EN WATER

- Haak deuren van koelkasten en vriezers gesloten.
- Bedenk dat warm water tot 60 maal de energie kost vergeleken met koud water!
- Kook water met het deksel op de pan. Dit scheelt minimaal 75% energie.

LOKAAL EN MET DE SEIZOENEN MEE

- Koop vooral lokaal geproduceerde producten. Je ondersteunt lokale ondernemers en beperkt transport kilometers.
- Stapler op seizoensomstandigheden.

SPREAD THE WORD

- Vertel je gast over producten, ingrediënten en je menu. Wat is lokaal ingekocht, wat zorgt voor minder verpakkingsmateriaal, tips over vega/vegan menukeuzes etc. Gasten waarderen dit.

VERTEL HET DOOR, SAMEN MAKEN WE HET VERSCHIL!

Maak je afval bruikbaar

Afval scheiden: dat gaan we anders doen. Zo zorgen we voor minder afval en meer recycling. Klinkt goed, toch?

1. Passeren bij de tank
Soms doet van de dingen anders dan je gewend bent. Bijvoorbeeld: slaan en kloppen wegen te lang gaan bij het restafval. Geen zorgen, de verwerkingsmachines scheiden dit perfect na.

2. Twijfel je?
Check de afvalbakkeerij even. Heeft je nog plekje? Scan dan de QR code en klik op: 'tekst afval'.

- Jouw mening? Graag Mail naar: circulair@hiv.nl

RECYCLE-EXPERT WISDENT
Cursus Afval Scheiden
Inventarisatie: 15.11 maart
Praktijk en theorie: 1 november 2022
Bekleding: een beter milieu en klimaat
www.hiv.nl/afvalverwerking

Wat hoort waar?

- Rest**
 - Balpen/pen/stiften
 - BBQ's
 - Drinkselkies
 - Papieren handdoekjes
 - Overige blikken
 - Theelidjes
 - Verpakkingen met metaalagge
- Plastic**
 - Plastic flesjes
 - Overige plastic
 - Zakjes
 - Plastic roerstaafjes
 - Kopstap plastic roerstaafjes
- GFT en Etenisresten**
 - Groente- en fruit(ramen)
 - Etenisresten
 - Houten roerstaafjes
- Bekers**
 - Bekers van de koffieautomaten
- Klein Chemisch Afval**
 - Batterijen
- Papier**
 - Schoon papier

Twijfel?
Gooi uw afval bij het restafval!

Voor meer informatie:



Maak verandering zichtbaar

EVALUEREN = LEREN



Evalueer het proces en resultaat



Elke verandering roept weerstand op

Wat kan helpen:

Herhaling boodschap

Feedback



Veranderingen kosten tijd...





Tot slot: je houdt altijd afval over..

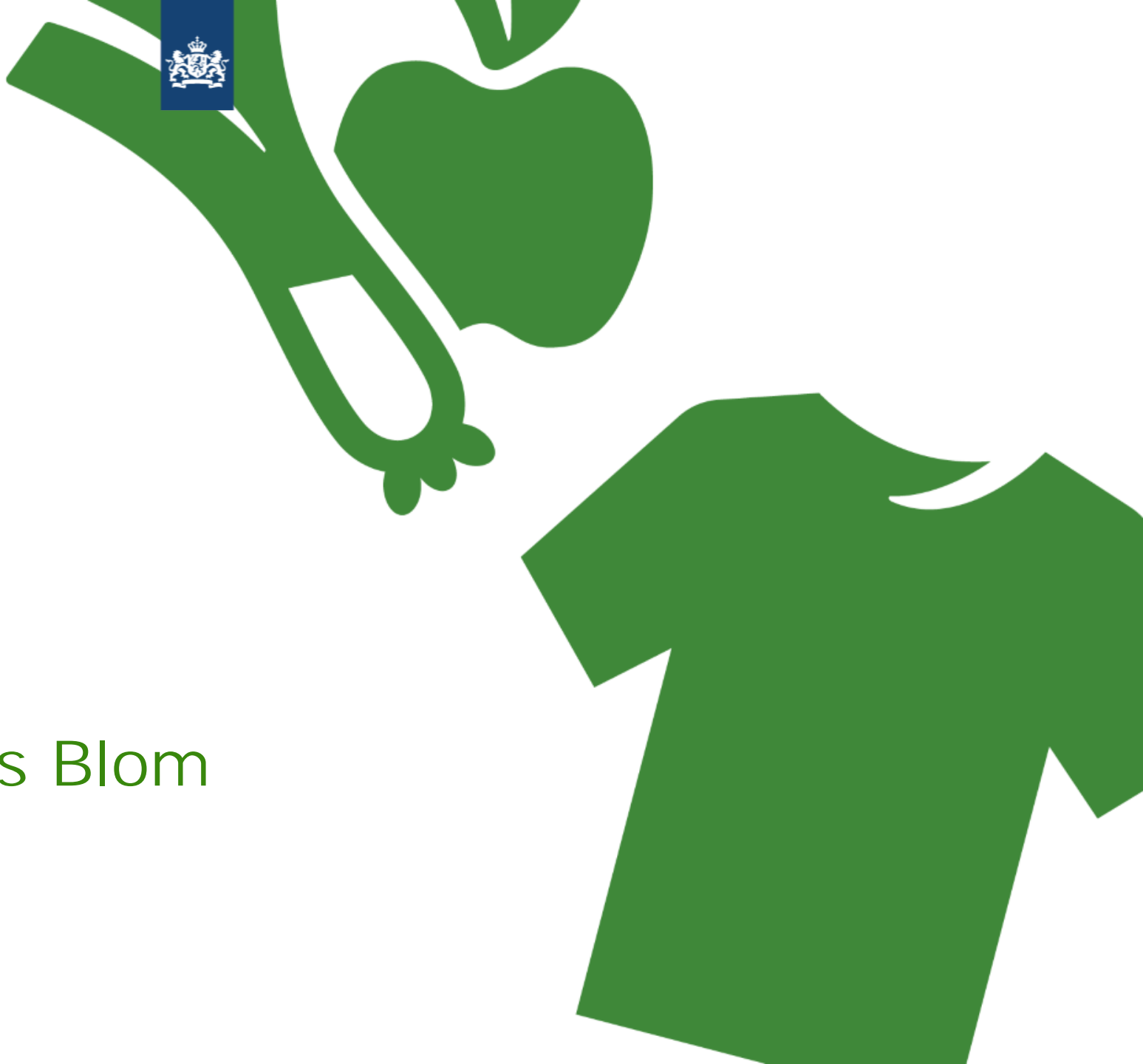
van goed scheiden → goed verwerken



verwerking middels aparte contracten- Rijksoverheid
[animatie afvalcontracten aanpak RIJK](#)



Presentatie catering
gemeente Utrecht
Kitty Hallie – Thomas Blom





Gemeente Utrecht | Eten & Drinken



16 november 2023

Kitty Hallie (producteigenaar eten & drinken) en Thomas Blom (clustermanager facilitaire dienstverlening a.i.)

In een notendop

- Thomas Blom
- Kitty Hallie



2022 Duurzaam Inkopen van het Jaar

Erkenning van de uitstekende milieu-, sociale en economische effecten van de aanbesteding.

WINNAAR

GEMEENTE UTRECHT NEDERLAND

Catering vanuit Utrecht, voor iedereen. Verantwoord, lekker en uitnodigend



De gemeente Utrecht wilde haar burgers de meest duurzame en circulaire voedselkeuze bieden, wat er ook aan zou bijdragen om de stad in 100% 2050% circulair te maken. Het zou helpen de reststromen te verminderen, het maximale voedselverlies terug te brengen tot 5%, hoogwaardige producten te gebruiken en de hoeveelheid verpakkingen te verbeteren en te verminderen. Het zou ook helpen om de stad klimaatneutraal te maken door de CO2-uitstoot en het energieverbruik in de bedrijfsvoering te verminderen, door ten minste 60% plantaardige eiwitten te implementeren in vergelijking met de totale hoeveelheid, dierlijke eiwitten te verminderen en waar mogelijk emissievrij vervoer te



PROCURA+
NETWORK

OVER PROCURA+

DEELNEMERS

voedselkeuze wil zijn, een vast minimumpercentage van sociaal rendement invoert, de mogelijkheid biedt aan zelfs de meest kwetsbare mensen om te worden opgeleid en te werken, dankzij een partnerschap met de Gebarentaal Coffeebar, die doven en slechthorenden opleidt tot barista, en lokale scholen, die stagemogelijkheden bieden aan studenten en vluchtelingen.

Een marktconsultatie was de sleutel om al hun doelstellingen vorm te geven en te realiseren, waarbij een mix van grote gevestigde cateraars maar ook kleine en lokale initiatieven betrokken waren.

De aanbesteding heeft tot nu toe indrukwekkende resultaten opgeleverd: slechts 1,5% voedselverlies in restaurants, 0% organische reststroom, plasticvrije catering, 30% minder voedselverspilling in vergelijking met eerdere catering. Organisch restafval wordt omgezet in compost die wordt gebruikt in de oesterzwamplantages van de stad.



Eurest | NULA Concept => Samen naar NUL

- NUL verspilling van alle aspecten van de dienstverleningsketen: zero emission, zero waste en dus zero footprint.
- Maar het gaat over veel meer dan dat alleen. Denk aan NUL verspilling op het gebied van talent, vitaliteit, grondstoffen en milieu.
- In 2030 zijn al hun producten en diensten klimaatpositief



DE REIS NAAR NUL

CREATED BY COMPASS GROUP



Broodje Aap?

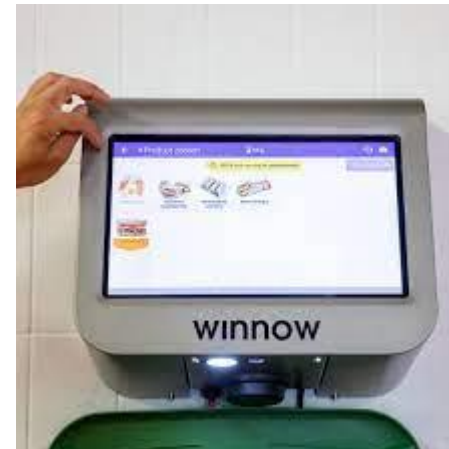
- Nee!
- Wel een uitdaging
 - Eten wat de pot schaft
- Schipperen tussen klant en catering
- Altijd energie op houden





Appeltje-eitje

- Winnow Solutions - Samen Tegen Voedselverspilling
- De Clique
- Too Good To Go - de app om voedselverspilling tegen te gaan
- Koffiedroes inzameling Eurest+JDE
- [Billiecup](#)
- Inzamelpunten blikjes/flesjes
- SUP => *'Koppie koppie met je eigen mokkie'*





Appels en peren vergelijken



- Bekers => 3.000.000 per jaar

Too Good To Go



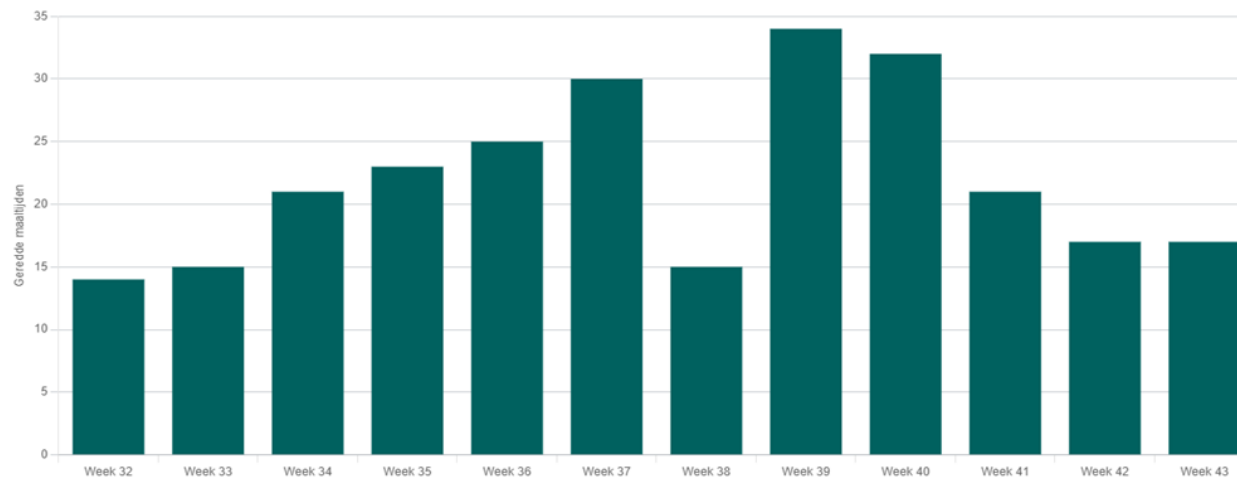
Geredde maaltijden ⓘ 1.784	Ton vermeden CO2e ⓘ 4,46	Favorieten ⓘ 3.377	Impressies ⓘ 698.158
--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------	--------------------------------

Statistieken voor geselecteerde periode

Afgelopen 30 dagen **Afgelopen 12 weken** Afgelopen 12 maanden

Geredde maaltijden ⓘ 264	Kg vermeden CO2e ⓘ 660	Favorieten ⓘ 208	Impressies ⓘ 47.750
------------------------------------	----------------------------------	----------------------------	-------------------------------

[Download CSV](#)



- Afgelopen 3 maanden



Winnow

- Afgelopen 3 maanden

augustus 2023 - oktober 2023

Kwartaal Overzicht / Gemeente Utrecht Stads Kantoor / Main Building / Main Kitchen

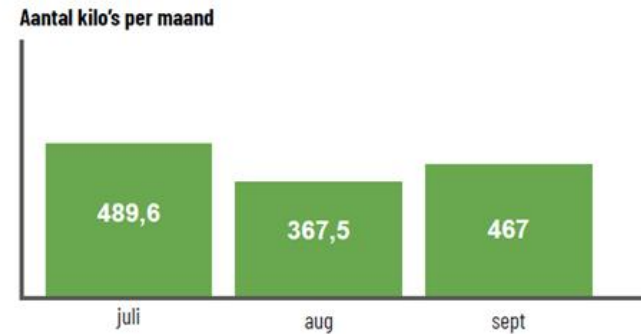




IMPACT Q3 2023

Sinaasappelschillen, Koffiedik en Snij en etensresten

Totaal in Q3
1324,1 kilo*
organische grondstoffen



- Afgelopen 3 maanden

Duurzame opwerking

De koffiedik (apart ingeleverd) wordt gebruikt om lokaal oesterzwammen op te kweken. Dit gebeurt zowel op onze eigen HUB als bij partners.

De snij- en etensresten worden gedeeltelijk lokaal op de hub op verschillende natuurlijke wijzen gecomposteerd en gedeeltelijk i.s.m. boeren in de Provincie Utrecht.

De sinaasappelschillen worden door Peel Pioneers verwerkt tot olie.

*op basis van 127 bakken met een gemiddeld gewicht van 10,5 kilo

Vragen





Inspiratie opgedaan?

*Wat ga je morgen
concreet doen*

Schrijf dit op een kaartje
naar jezelf!

*(waar je over drie weken aan
herinnerd wordt).*





Tot slot: je houdt altijd afval over..

van goed scheiden → goed verwerken



verwerking middels aparte contracten- Rijksoverheid
[animatie afvalcontracten aanpak RIJK](#)



VANG
buitenshuis



