

# Herbruikbaar eetgerei op evenementen

Uw gids naar een vlot cateringsysteem





Deze handleiding is gemaakt door Ecofest.

Copyright © 2023 Ecofest

**Ecofest** is een non-profit organisatie die zich richt op gedragsverandering in de evenementenbranche. We combineren kennis over circulariteit en duurzaamheid met hands-on afvalbeheer op evenementen. Ecofest ondersteunt organisatoren bij de uitvoering van groene maatregelen. We analyseren de huidige situatie, presenteren een traject van oplossingen en leggen de link tussen organisatie en potentiële leveranciers.

Je kunt ons volgen op

[LinkedIn](#) • [Facebook](#) • [www.ecofest.be](http://www.ecofest.be)



# Herbruikbaar eetgerei

Herbruikbare borden of kommen zijn een alternatief voor wegwerp-borden uit plastic, karton of suikerrietvezel die worden gebruikt bij evenementen. Doordat deze uit hard plastic of keramiek vervaardigd zijn, kunnen ze hergebruikt worden. Er zijn verschillende formaten op de markt voor verschillende types voeding. Zo heb je platte borden, kommen of zelfs kleine snack- of sausbakjes. Het eetgerei wordt aan het einde van een evenement verzameld, gewassen en is hierna terug klaar voor gebruik.

Overschakelen naar herbruikbaar betekent niet alleen milieuwinst, maar ook een net terrein en aanlooproutes. Achteraf is er minder opruimwerk nodig (25% tot 45% besparing op werkuren) en de kosten voor afvalverwerking dalen. De bespaarde kosten compenseren de externe afwas en het extra werk ter plekke (handling aan de eetstanden, eventueel wassen ter plekke, ...). Bovendien is het aangenamer eten uit een stevig bord. Ook de omwonenden zijn opgezet met een proper evenement met herbruikbaar vaatwerk, want er is minder zwerfvuil.

**De eerste vraag bij een switch naar herbruikbaar eetgerei is voor welke gerechten een bordje of kom nodig is. Kan een hamburger nog steeds in een serviet of vetvrij papiertje? Wat met frieten uit een puntzak? Hier is de vuistregel: eten uit de hand, met een serviet is nog altijd een duurzamere optie dan eten uit een herbruikbaar bord. Want dat bord moet ook nog getransporteerd en afgewassen worden. Bij gerechten waar er nu nog stevig (wegwerp)materiaal (karton, plastic etc) gebruikt wordt, maak je best wèl de overstap naar herbruikbaar.**

Daarna komt de vraag waar je die harde borden en kommen haalt. Huren we die of kan je die ergens gratis lenen? Of ga je zelf een stock inslaan (aankopen) om vervolgens bij elk evenement te hergebruiken. Ontdek het op de volgende pagina!

En wat met het bestek? Er zijn helaas nog niet veel opties (buiten metalen bestek) om hierin herbruikbaar te gaan. Een lepel, vork en mes zijn ook veel kleiner dan een bord en deze “verdwalen” sowieso in restafvalbakken omdat bezoekers er minder attent op zijn. Indien je niet met metalen bestek kan werken (bijv. om veiligheidsredenen), dan adviseren we om voor composteerbaar hout te gaan. Vermijd ten alle tijden bioplastic (PLA), want dit is in de praktijk niet composteerbaar.



# Lenen, huren of aankopen

## LENEN

Informeer eerst bij je lokale overheid (gemeente, intercommunale). Als ze herbruikbaar eetgerei uitlenen, dan is het vaak gratis. In dat geval betaal je enkel de ontbrekende of beschadigde exemplaren. Voor het extern wassen en drogen gelden er tarieven die **variëren van 15 tot 25 cent** per bord of kom. Per niet teruggebracht bord of kom wordt gemiddeld tussen de **1,5 tot 2 euro** per stuk gevraagd. Je kan ook nabijgelegen organisaties contacteren om hun borden/kommen te lenen.

## HUREN

Je kan herbruikbaar eetgerei huren bij **gespecialiseerde dienstverleners**. De huurprijzen schommelen tussen de **10 en 20 cent** per stuk, afhankelijk van het type. De reiniging achteraf varieert tussen de **15 en 25 cent** per bord.

**Middelgrote en grote evenementen** kiezen naar dienstverlening toe het beste voor een '*all-in-one service*'. Hier zorgt een dienstverlener voor het leveren en ophalen van de borden/kommen, het industrieel reinigen, drogen en stockeren. De ervaring leert dat hierdoor de werking veel vlotter verloopt en minder zorgen geeft aan de organisator. De borden/kommen worden niet op het evenement gespoeld, dus elk geserveerd gerecht gaat in een proper bord. Het gebruikte eetgerei wordt na gebruik weer ingezameld, geteld en opgehaald door de dienstverlener.

**Kleine evenementen** kunnen vaak herbruikbare borden of kommen in keramiek huren in een lokale Kringwinkel tegen een zacht prijsje.

## KOPEN

Herbruikbaar eetgerei aankopen is financieel en ecologisch alleen interessant als ze voldoende rouleren (bijv. bij verschillende edities van het evenement per jaar). Je moet ze ook volgens de normen kunnen wassen, drogen en stockeren. Aankooprijzen verschillen te veel per situatie om hier waarden van te geven.



### Valkuilen bij het aankopen van eetgerei

Let op met herbruikbare borden/kommen van mindere kwaliteit. Een degelijk bord of kom is stevig en plooit niet, is krasbestendig (bijv. snijden met messen) en vlekbestendig (bijv. tomatensaus). Bespreek of test dit vooraf met je leverancier of dienstverlener.

<sup>1</sup> Types evenementen:

Klein evenement: minder dan 1.000 bezoekers per dag

Middelgroot evenement: 1.000 tot 30.000 bezoekers per dag

Groot evenement: meer dan 30.000 bezoekers per dag





# Hoeveel borden/kommen heb je nodig?

Het benodigde aantal herbruikbare borden/kommen is sterk afhankelijk van het maximum aantal bezoekers dat je op één moment verwacht, alsook van hoeveel verschillende soorten eetgerei je wilt gebruiken.

Andere factoren, zoals het aantal cateringpunten, de inzamelmethode en het aantal piekmomenten spelen natuurlijk ook een rol bij het bepalen van het juiste aantal.

In het ideale geval kijk je naar het aantal verkochte gerechten van voorgaande jaren.

Is het de eerste editie van je evenement? Dan hebben we een aantal vuistregels. Voor een 'snel' evenement met veel voedselconsumptie (bijv. festival of kerstmarkt), voorzie je best minstens 2 borden/kommen per verwachte bezoeker per dag, als er extern afgewassen wordt. Voor een 'traag' evenement is het veilig om minstens 1 bord te voorzien per verwachte bezoeker per dag.<sup>2</sup>

Bij het bestellen van het eetgerei neem je een marge van 10 à 15%. Zo heb je zeker voldoende in voorraad.

<sup>2</sup> **Bron terminologie:** Ecofest (2020). Studie drink- en eetgerei op evenementen;



**Snel evenement:** een evenement met een groot verbruik in drank en/of catering, waarbij het druk wordt aan de bar of eetstand. Voorbeelden: festival, fuif, carnaval, kerstmarkt.

**Traag evenement:** een evenement met een beperkt drankgebruik en catering, waardoor het niet vaak druk wordt aan de eetstanden. Er is hoogstens één piekmoment, bijv. tijdens een pauze. Voorbeelden: voetbalwedstrijd, loopwedstrijd, groot popconcert, voorstelling in cultuurcentrum.<sup>2</sup>



# Inzamelsystemen

Werk zoveel mogelijk met een waarborg. Testen op grotere evenementen zonder waarborg bewijzen dat er tot 30% van de borden of kommen verloren gaat zonder waarborgsysteem. Zowel financieel als ecologisch is dit geen goede zaak. Een efficiënt waarborgsysteem kan zowel cash als cashless. Daarnaast kan nog gewerkt worden met een beloning.



Bron: Ezperando  
Bornem 2022



Bron: Winter in  
Antwerpen 2022

## Open loop waarborgsysteem

1 leeg bord of kom = 1 of 2 euro

Hier betaalt de bezoeker rechtstreeks voor de consumpties en waarborgen. Dit kan zowel cash als met de bankkaart/bankapp.

De waarborg voor een leeg bord heeft dus een rechtstreekse geldwaarde, bijvoorbeeld 1 of 2 euro. Een bezoeker die een maaltijd koopt, betaalt aan de eetstand een bedrag extra als waarborg voor het herbruikbare bord. Het 'open loopsysteem' is vooral handig bij eventhoreca waar rechtstreeks wordt betaald bij aankoop van eten. De teruggave van de borg kan zowel in cash (muntstukken) als digitaal (via een betaalterminal). De waarborg wordt dan teruggestort op de bankrekening van de bezoeker. Elke transactie brengt een bankkost met zich mee (tussen 5 en 25 eurocent).



## Closed loop systeem

### 1 leeg bord of kom = 1 of 2 tokens (fysiek of digitaal)

Bij een closed loop betaalsysteem is er op het evenement een interne betaal-methode. Dit kunnen bonnetjes, een 'drankkaart' of een armband zijn met een chip waar tegoeed op staat. Bij contactloos betalen maakt de chip verbinding met het lokale netwerk dat tegoeed kan afschrijven van het totaal.

Een bezoeker die een maaltijd wenst, betaalt aan de eetstand een extra bon/token als waarborg voor het herbruikbare bord. De waarborg wordt automatisch van de bezoeker zijn of haar tegoeed gehaald bij een bestelling. Hierdoor zijn er geen transactiekosten bij elke bestelling.

Op het einde van de maaltijd geeft de bezoeker het lege bord terug in ruil voor de waarborg (fysiek of digitaal). Dit bij voorkeur aan een apart inleverpunt en niet aan de eetstanden, omwille van de hygiëne en efficiëntie.

Bij een middelgroot of groot evenement kan je een cashless payment systeem overwegen.

## INZAMELSYSTEMEN

Ondanks de extra kosten biedt het cashless payment systeem verschillende voordelen:

- Het is eenvoudiger voor de medewerkers van de eetstanden, waardoor de drukte aan de kassa en de eetstanden beperkt wordt. Daarnaast worden er minder rekenfouten gemaakt, waardoor verlies wordt vermeden. Je hebt bovendien een beter zicht op de stromen borden/kommen en geld. Dit systeem is minder kwetsbaar voor fraude.
- Dit systeem maakt het gemakkelijker voor de bezoeker om een rondje te geven, want de soms ingewikkelde berekening gebeurt automatisch na intikken op de kassamonitor.

## Beloningssystemen

Naast een waarborgsysteem (open loop, closed loop) kan je ook kiezen voor beloningen. Geef een gratis drankbon, korting, gadget of beleving wanneer x aantal borden of kommen teruggebracht worden, bijv. 10 borden = 1 drankbon.







# Afwassystemen



De gebruikte borden en kommen worden ofwel op het terrein ofwel nadien gewassen.

## Afwassen en drogen nadien/extern

Ideaal kies je voor een gespecialiseerde dienstverlener om het eetgerei na het evenement af te wassen en te drogen. Zo ben je zeker dat deze hygiënisch gereinigd zijn en bespaar je jouw team heel wat werk tijdens en na het evenement.

## Afwassen op het terrein

Bij aanwezigheid van een drinkwateraansluiting en afvoer, is een afwassysteem ter plaatse mogelijk. Bereken echter eerst de volgende twee kostenplaatjes om te weten welke optie goedkoper is:

1. **Tussentijdse afwas** (en personeel)  
+ minder borden/kommen huren
2. Huren van groter aantal borden/kommen  
(**zonder tussentijdse afwas**)

### Tips en tricks

Kies voor het gebruik van een vaatwasser/  
mobiele wasstraat: het is hygiënischer en er is minder mankracht nodig.

### Benodigheden bij het afwassen van herbruikbaar eetgerei op het terrein:

- o Water en elektriciteitsaansluiting
- o Detergent en korven om borden/kommen te stapelen
- o Afvalwatertank of aansluiting op riool

Plaats de afwasstand in de buurt van de eetstanden (backstage), zodat de borden/kommen makkelijk kunnen circuleren zonder veel extra mankracht<sup>3</sup>.

## Drogen: droge borden/kommen zijn cruciaal!

Na het evenement moeten de borden/kommen volledig gedroogd worden. Dat kan op twee manieren:

- Eindafwas, drogen en stockeren gebeurt **door een externe dienstverlener**. Als je tussentijds afwast en de eindreiniging extern laat verlopen, zorg dan niet voor dubbel werk en laat het afwasteam een paar uur voor het einde al afronden. Wat dan nog vuil wordt, zal toch extern worden gewassen en gedroogd.
- Eindafwas, drogen en stockeren gebeurt **in eigen beheer**. Een vaatwasser is hierbij een must: het drogen verloopt vlotter door de hoge watertemperatuur. Daarnaast speelt het hygiënische aspect mee. Bij kommen is het ook mogelijk deze in piramidevorm omgekeerd te stapelen, en door de lucht te laten drogen. Let op dat je ten laatste daags na het evenement de borden/kommen wast. Langer wachten zorgt voor een moeilijkere eindreiniging.
- Droog de borden/kommen niet af met een handdoek, want op die manier zijn ze nooit volledig droog te krijgen!





# Personeel en logistiek



## Extra medewerkers aan de inzamelpunten

Een circuit van herbruikbaar eetgerei heeft tijdens het event extra medewerkers nodig (inleverpunt, eventuele afwasstand). Tegelijkertijd bespaar je dan weer op mankracht doordat er minder moet opgeruimd worden. Hou best rekening met volgende personeelsaspecten.

Stel een *bordenverantwoordelijke* aan met volgende taken:

- **brieft de medewerkers** van de eetstanden,
- **brengt de lege borden/kommen tot bij de stockage/afwaspunt,**
- **houdt de voorraad propere borden/kommen op peil,**
- **signaleert problemen** aan de cateringverantwoordelijke of organisator,
- **enkel bij afwas ter plekke:** controleert of alle borden/kommen perfect droog zijn vooraleer ze worden opgeborgen om schimmelvorming te vermijden.

Voorzie per 3.000 bezoekers 1 extra medewerker voor de logistiek. Dit is het stapelen van gebruikte borden/kommen in kratten en het aanvoeren van propere exemplaren naar de eetstanden.

De teruggave van de waarborg kan aan de kassa (de kassamedewerker heeft op het einde van het evenement minder werk omdat er minder jetons worden verkocht). Voorzie per 3.000 bezoekers 1 kassamedewerker voor de teruggave van de waarborg.

Als je tijdens het evenement ter plaatse afwast en het evenement draait volledig op herbruikbaar eetgerei: voorzie dan per 1.000 bezoekers 1 extra persoon aan de afwasstand. Zorg dat het team later start, wanneer de meeste bezoekers beginnen met eten.

## Minder medewerkers voor opruim

Door alle maaltijden met waarborg te verkopen en een slim afvalbeheer op te zetten, kan het ecoteam **gehalveerd worden op de foodzone**. En dit zowel tijdens het evenement als nadien bij de eindopkuis. Bovendien moet je minder vuilnisbakken uitzetten en dalen de afvalverwerkingskosten. Je ecoteam focust zich nu enkel op het afvegen van de tafels en asbakken ledigen.

# Communicatie

Voor een efficiënt gebruik van herbruikbaar eetgerei is communicatie essentieel. Het is belangrijk dat zowel bezoekers als medewerkers goed op de hoogte zijn.

## Interne briefing

Zorg voor een goede briefing aan de medewerkers van de eetstanden over het inzamelsysteem. Besteed hierbij de nodige aandacht aan:

- **welk gerecht in welk bord** moet;
- **het berekeningssysteem** bij betaling met bonnen of digitale tokens;
- **hoe de lege borden/kommen tot bij de stockage/afwaspunt geraken** en wie hiervoor verantwoordelijk is;
- **hoe de voorraad proper eetgerei op peil wordt gehouden** en wie hiervoor verantwoordelijk is;
- **hoe diefstal kan worden vermeden** (de stock van borden/kommen uit het zicht onttrekken, controle door medewerkers en security);
- **de consumptie door de medewerkers** (borg nodig of niet? Andere kleur bord zonder waarborg? Een idee is om medewerkers enkele jetons als waarborg te geven).

Informeer de cateringverantwoordelijken vooraf over het systeem (meeting, mail). Herhaal dit met een mondelinge briefing voor alle medewerkers van de eetstanden vlak voor het evenement.

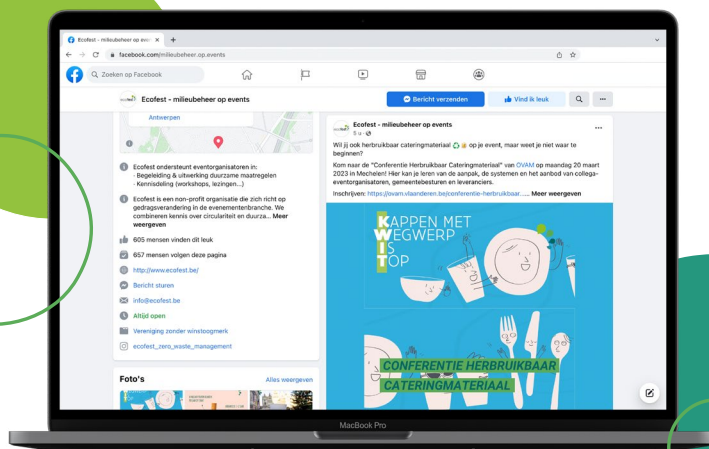
## Voorbeeld communicatie over waarborgsysteem



Bron: Winter in Antwerpen 2022



Bron: Gentse feesten, 2022



## Externe communicatie

Zo betrek je de bezoekers maximaal:

- kondig het systeem aan op de website en op sociale media;
- zorg voor een opvallende inleverpunt voor de borden/kommen, in de buurt van de eetstanden;
- voorzie spandoeken die duidelijk maken dat er op het evenement met herbruikbaar eetgerei wordt gewerkt, ontwerp ze tijdloos (geen jaartal of tijdelijk logo);
- voorzie 'zendtijd' op de LED-schermen (bijv. tussen de optredens door en op eventuele schermen bij de ingang);
- zorg voor communicatie op (krijt)borden bij de eetstanden. Krijtborden zijn duurzaam aangezien ze opnieuw kunnen worden ingezet. Deze zijn in eigen huisstijl op te maken door krijt-'kunstenaars';
- zorg voor een heldere en eenvoudige communicatie (banners,...) aan de uitgang met als doel de borden/kommen op het evenemententerrein te houden.



# Herbruikbare borden/kommen en **hygiëne**



Naar aanleiding van het COVID-19 virus is onderzoek gedaan naar de hygiënische aspecten van herbruikbaar vaatwerk. Herbruikbare bekers, borden en kommen blijken hierbij even veilig als wegwerp. Een risico op besmetting ontstaat wanneer de bestaande aanbevelingen en verplichtingen voor persoonlijke hygiëne, voedsel- en arbeidshygiëne niet worden nageleefd. Ongeacht of je gebruik maakt van keramiek, herbruikbaar of éénmalig cateringmateriaal.

Voor elk materiaal is het belangrijk om rekening te houden met de goede hygiënepraktijken en de regels voor voedselveiligheid te respecteren. Regelmatig en grondig de handen wassen blijft de boodschap. Na elk contact met oppervlakken en materialen die anderen aanraken, was je de handen. Voorzie eveneens catering handschoenen.

Machinaal afwassen heeft de voorkeur boven afwassen met de hand.

Hierbij is de temperatuur van het water hoger (minimum 60°C) en is er een langere contacttijd met het water en detergenten. Het drogen gebeurt dan ook contactloos. Wanneer industrieel of machinaal afwassen niet haalbaar is, blijft afwassen met de hand mogelijk. Het is daarbij aangeraden om zo heet mogelijk water en detergent te gebruiken.

- **Het gebruikte afwaswater moet te allen tijde schoon worden gehouden.**
- **Gebruik steeds voldoende detergent** (volgens de aanbevelingen van de producent).
- **Laat de borden/kommen voldoende lang weken** in het water met detergent.
- **Spoel na** met drinkbaar water.
- **Gebruik een afwasbak** voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoelen.
- **Laat de borden/kommen goed uitlekken en drogen** voor je ze opnieuw gebruikt.
- **Droog niet af met een handdoek, maar hanteer het 'piramidesysteem'<sup>3</sup>.** Stapel hierbij de natte afgewassen borden/kommen met de onderkant naar beneden. In een goed verluchte ruimte zijn ze zeker droog na een dag. Was de handen voor je de gewassen borden/kommen aanraakt.
- **Zorg steeds voor een propere werkplek.** Zorg voor een regelmatige desinfectie of reiniging met zeep en warm water van oppervlakken en voorwerpen.

<sup>3</sup> Dit kan enkel met kommen of bakjes.  
Platte borden zijn niet stapelbaar op die manier (om via de lucht te drogen).





# Aandachtspunten

Tijdens testcases de afgelopen jaren viel op dat het systeem van herbruikbaar cateringmateriaal aanleiding kan geven tot ongemakken en kinderziektes. Wie deze valkuilen kent, bespaart geld en moeite.

## Vermijd teruggave van de borden/ kommen aan de eetstanden zelf

- **Dit is minder hygiënisch** omdat proper en vuil vaatwerk op 1 plaats samenkomt.
- **Dit zorgt voor wachtrijen** aan de eetstanden.
- **Dit is minder overzichtelijk.**
- **Kies liever voor een centraal inleverpunt** voor je herbruikbaar vaatwerk.

## Vermijd fraude

- **Screen de medewerkers aan het centraal inleverpunt goed.** Vermijd het werken met losse vrijwilligers. Kies bijv. eerder voor lokale verenigingen (waar de sociale controle groter is), eigen vrijwilligers of horecaprofessionals.
- **Vergoed de medewerkers of hun organisatie en zorg voor duidelijke afspraken** (bijv. hoeveel gratis bonnetjes voor de vrijwilligers).
- **Zorg voor een afgesloten opstelling van de stock zodat diefstal onmogelijk wordt.** Informeer de security hierover.
- **Als bezoekers 'te ijverig' achtergelaten borden of kommen beginnen in te zamelen: licht hierover het afvalteam/ecoteam in,** zodat zij zich kunnen focussen op het inzamelen van deze lege borden/kommen.



## Vermijd dat eetgerei bij het afval terecht komen

- **Werk altijd met voldoende hoge waarborg** voor borden of kommen.
- **Voorzie een duidelijk inzamelpunt** (1 of meerdere, afhankelijk van de grootte van het evenement).
- **Voorzie duidelijke communicatie voor bezoekers** (bijv. met herbruikbare spandoeken en LED- schermen die het systeem uitleggen). Meer inzetten op communicatie (eveneens over het waarom en de voordelen voor het milieu) vergroot het draagvlak en doet de uitvalpercentages dalen.
- **Om extra kosten te vermijden is het belangrijk om na het evenement de voorraad te centraliseren**, zodat de transporteur alle borden/kommen vlot terugvindt.

## Vermijd dat eetgerei buiten het terrein komt

- **Plaats een banner of LED-scherm aan de uitgang van de eetzones** met de boodschap: "Bord leeg? Geld terug!".
- **Geef de bezoekers aan de uitgang de mogelijkheid om hun borden/kommen te doneren aan een goed doel**, zodat ze niet terug het terrein op moeten voor hun waarborg.



## **Winst** voor het milieu en jouw organisatie

De overgang van een systeem van wegwerp naar herbruikbaar vaatwerk gaat gepaard met extra organisatie. Maar zodra het nieuwe inzamelingsstelsel op punt staat, daalt de werklust en wordt de kost lager.

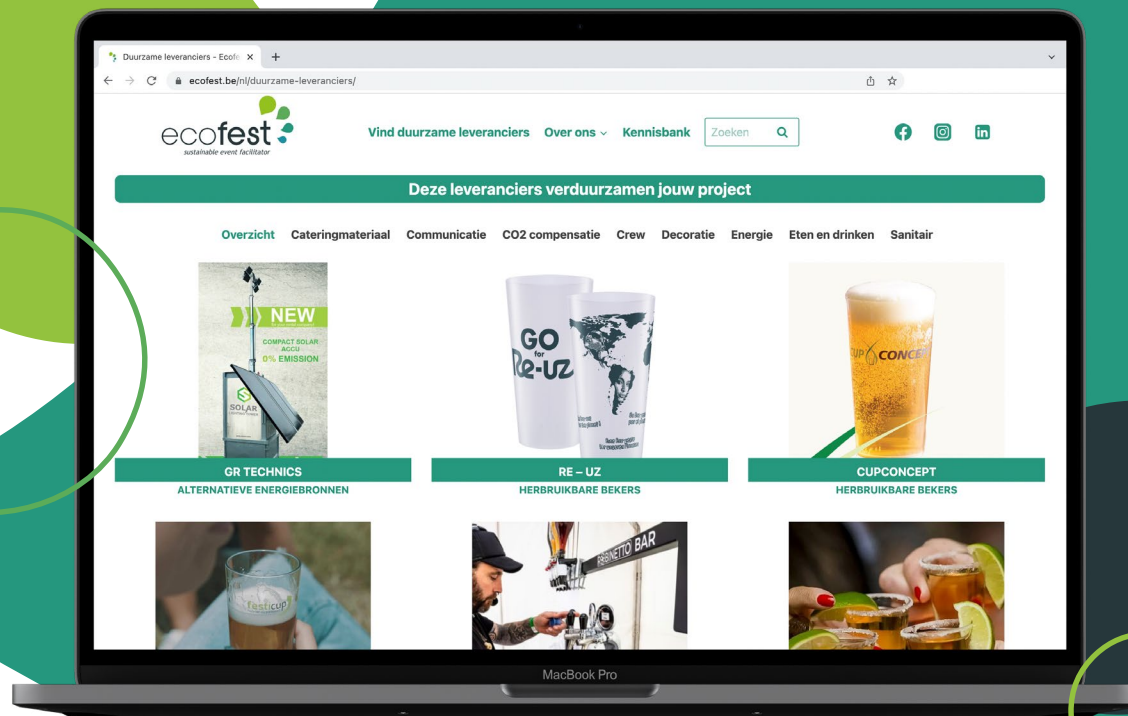
Naast de milieuwinst en de daling van opruimkosten zijn er ook voordelen naar imago en “license to operate”. Een proper evenement wordt beter onthaald door omwonenden en aangemoedigd door de lokale overheid. Er kunnen zelfs nieuwe sponsors mee worden aangetrokken. Bovendien zijn de Vlaamse overheden en lokale besturen in hun eigen werking en door hen georganiseerde evenementen verplicht om herbruikbaar cateringmateriaal te gebruiken volgens de Vlarema 9 wetgeving.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> <https://ovam.vlaanderen.be/wetgeving-drankverpakkingen-en-voedselverpakkingen>

We hopen je met deze handleiding voldoende geïnspireerd te hebben zodat je zelf aan de slag kunt. Heb je nog vragen of wens je begeleid te worden in de switch naar herbruikbaar cateringmateriaal, dan staan we met Ecofest voor je klaar. **Contacteer ons** via [info@ecofest.be](mailto:info@ecofest.be).

Ben je zelf een duurzame leverancier en wil je mee in ons netwerk stappen? **Contacteer ons** dan voor meer informatie.





Wil je meer advies  
of begeleiding?  
Contacteer ons via  
[info@ecofest.be](mailto:info@ecofest.be)



**ecofest**  
Milieubeheer op events

Deze handleiding is gemaakt door Ecofest.  
Copyright © 2023 Ecofest

Je kunt ons volgen op  
[LinkedIn](#) • [Facebook](#) • [www.ecofest.be](http://www.ecofest.be)