

Herbruikbaar cateringmateriaal

Herbruikbare drank- en voedselverpakkingen op evenementen zorgen voor een lagere milieu-impact, minder afval, properere terreinen en minder zwerfvuil in de omgeving van het evenement zelf. De Vlaamse overheid moedigt daarom het gebruik van herbruikbare verpakkingen aan. Vele gemeenten en afvalintercommunales hebben herbruikbare bekens ter beschikking voor organisatoren.

[Voorwaarden](#)
[Procedure](#)

Voorwaarden

Sinds 1 januari 2020 mogen organisatoren drank niet langer in eenmalige drankrecipiënten schenken. Wegwerp is enkel toegelaten indien de organisator 95% van de verpakkingen inzamelt voor recyclage.

Voor overheden geldt de 95%-maatregel niet. Zij zijn altijd verplicht om drank in herbruikbare recipiënten te schenken op events en in de eigen werking. Bovendien zijn Vlaamse overheden en lokale besturen sinds 1 januari 2022 verplicht om ook bereide voedingsmiddelen in herbruikbaar cateringmateriaal te serveren.

Wegwerpborden, -kommetjes, -schaaltjes en -bestek zijn dan niet langer toegelaten. Deze uitbreiding is niet van toepassing op privé-organisatoren.

Procedure

Herbruikbare bekens

Vooraleer u het werken met herbruikbare bekens overweegt, bekijk de mogelijkheid van glas of porselein. Indien deze niet mogelijk zijn, werkt u best met herbruikbare bekens.

Organisatoren hebben vele mogelijkheden voor het vinden van bekens:

- afvalintercommunales of gemeentes. Vaak bezitten lokale overheden bekens. De overheid is immers ook gebonden aan de nieuwe wetgeving. Meer zelfs: de overheid mag géén gebruik maken van de 95%-regel op evenementen die ze zelf organiseert. Vele lokale besturen investeren bijgevolg in herbruikbare materialen. Voor de aankoop ervan kunnen steden en gemeenten tot mei 2022 subsidies aanvragen bij OVAM, net als voor afwasmachines, waarin de herbruikbare bekens worden gereinigd, bekerboxen en mobiele tapinstallaties.
- brouwers, drankenhandelaren of sponsors. Velen bezitten al een stock bekens die als service uitgeleend worden. De bekens zijn soms gratis te ontlenen (enkel de ontbrekende bekens dienen betaald te worden) en omvatten eveneens de eindreiniging.
- een bevriende organisatie of een plaatselijke organisatie die ze zelf heeft aangekocht.
- een professionele dienstverlener: Voor occasioneel gebruik of voor grote events is het huren van bekens de beste optie. Kies bij voorkeur een professioneel bedrijf waarmee je als organisatie minder zorgen hebt, bijv: dichtbij de eventsite gelegen, fijne communicatie, bedrijf denkt zelf aan waar jij als organisatie bij gebaat zou zijn (eventuele training voor barpersoneel, handige stockage voor achter de bar etc.).

Naar dienstverlening toe zijn de grotere evenementen momenteel best gediend met een 'all-in one service' (bekens leveren en ophalen, op hun site industrieel reinigen, drogen en stockeren). De bekens worden na gebruik weer ingezameld om terug opgehaald te worden door de dienstverlener. Verloren bekens dienen te worden vergoed. Er zijn heel wat bekerleveranciers actief. Voor een overzicht hiervan kunt u het [document Professionele leveranciers cateringmateriaal](#) raadplegen.

- zelf investeren. Enkel raadzaam in het geval de bekens frequent gebruikt worden. Een groepsaankoop met

andere organisatoren of een uitleendienst buiten de periode van het event is aanbevolen om het gebruik en de investeringskost ervan te optimaliseren.

Herbruikbaar eetgerei

Vooraleer u het werken met kunststoffen materiaal overweegt, bekijk de mogelijkheid van glas, porselein en metalen bestek:

- **kringverhuur -en verkoop:** voor occasioneel gebruik of kleine events
- **reguliere bedrijven die feestmateriaal verhuren of verkopen**

Wanneer werken met porselein en glazen cateringmateriaal of metalen bestek niet mogelijk is, dit is afhankelijk van het soort evenement en de lokale reglementering, werkt u met een stevige, herbruikbare variant uit kunststof:

- **een professionele dienstverlener** gespecialiseerd in kunststoffen cateringmateriaal. Voor occasioneel gebruik, aankoop of grote events is het aan te raden om materiaal te huren.

Bij continu gebruik kunt u eetgerei aankopen. Naar dienstverlening toe zijn grotere evenementen of bedrijven het best gediend met een 'all-in one service': cateringmateriaal leveren en ophalen, op hun site industrieel reinigen, drogen en stockeren. Dezelfde spelers als diegenen die herbruikbare bekken aanbieden hebben tegenwoordig ook een aanbod herbruikbaar eetgerei. Een overzicht via [Professionele leveranciers cateringmateriaal](#).