

## BIOAFVAL SORTEREN VOOR PROFESSIONALS

### 1. DE OPTIMALISATIE VAN HET BEHEER VAN BIOAFVAL

Eind 2022 zullen professionals verplicht zijn om hun bioafval te sorteren met het oog op valorisatie.

Tegen eind 2022 geldt die verplichting dus voor alle professionals: privé- en overheidsbedrijven, horeca, scholen, ziekenhuizen, supermarkten, markten, gemeenten, OCMW's, producenten enz. Kortom, iedereen die bioafval voortbrengt, namelijk voedingsafval en plantaardig afval uit tuinen en parken.

Om aan deze verplichting te voldoen, moet u zich als professional dus organiseren, uw afval sorteren en een erkende inzamelaar vinden of uw bioafval zelf hergebruiken.

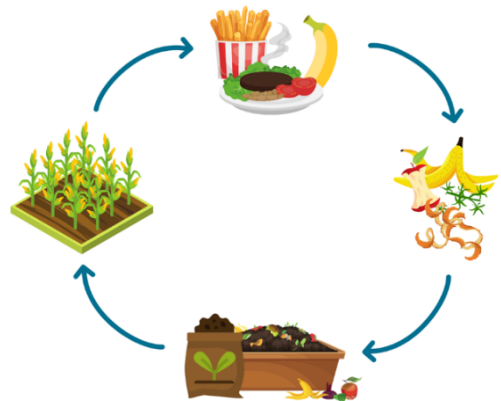


Volgens een Brusselse studie in de horeca<sup>1</sup> bestaat 30 tot 80% van het volume aan 'restafval' uit biologisch afval. Dat is goed voor gemiddeld 50% van het afvalgewicht in de horeca, en een grote fractie in talloze andere sectoren (handel, scholen, ziekenhuizen enz.)

### 2. WAAROM SORTEREN?

Om de natuurlijke cyclus te respecteren en zo het milieu te beschermen!

Voedingsafval dat bij het restafval wordt gegooid, eindigt in een verbrandingsoven. Dat is zonde! Door dit bioafval te sorteren, kan het via compostering of biomethanisatie worden **hergebruikt**. Het wordt dan **natuurlijke meststof** die de aarde voedt en de natuurlijke cyclus rond maakt. Bij biomethanisatie wordt ook biogas opgewekt, een niet-fossiele energiebron!



Maar wist u dat u door het sorteren van organisch afval ook kunt **besparen** op de kosten voor de inzameling van afval?

Door dit afval apart te houden, kunt u **tot 35% besparen** op de kosten voor het leegmaken van uw restafvalbakken. Want de ophaling van een bioafvalbak is doorgaans goedkoper dan het legen van restafvalbakken. U kunt die ophalingskosten trouwens helemaal vermijden door zelf (een deel) van uw voedingsafval te composteren (zie de specifieke infofiche hierover).

<sup>1</sup> [Studie van Leefmilieu Brussel](#)

### 3. WAT SORTEREN?



#### Wat wordt beschouwd als bioafval?

- **Voedingsafval**
  - **Keuken- en tafelfafval**
    - Afval van de **bereiding van maaltijden**: schillen, snijrestjes, eierschalen enz.
    - **Maaltijdresten**: gekookte of rauwe groenten, zetmeelhouders, fruit, saus, restjes vlees en charcuterie, restjes vis, restjes kaas, droog brood, gebak enz.
  - Ander voedingsafval
    - Onbereide groenten of onbereid fruit (onverkocht, schillen).
    - Onverkochte producten en rotte of vervallen producten.
    - Andere: koffiedik, theezakjes, koffiefilters, keukenpapier, papieren servetten.
- **Plantaardig afval uit de tuin of het park** (sorteren is al verplicht in Brussel)
  - Gemaaid gras, dode bladeren, verflenste bloemen, onkruid enz.
  - Gesnoeide takken van hagen en struiken.

In deze gids vindt u een reeks maatregelen om in uw onderneming in te voeren en uw bioafval, en meer specifiek uw **voedingsafval**, te sorteren.

Leefmilieu Brussel helpt u met het sorteren van uw bioafval. Neem gerust contact op met de '**Facilitator bioafval pro**'. Hij kan u helpen of doorverwijzen!

Contact: [biodechetspro@environnement.brussels](mailto:biodechetspro@environnement.brussels)

## 3. SORTEREN AAN DE BRON, INTERN SORTEREN: EERST BEGRIJPEN, DAN INGRIJPEN

### EERST ANTICIPEREN

Voedingsafval **sorteren aan de bron** is een must, welke oplossing voor het beheer van bioafval u ook kiest voor uw bedrijf. Dat betekent dat alle professionals een **degelijk intern sorteersysteem** moeten invoeren, met toepassing van de volgende punten:

- Het bioafval scheiden van het restafval van uw bedrijf.
- Dit bioafval valoriseren via een van de circuits voor herverwerking van bioafval die door Leefmilieu Brussel zijn erkend.

Om doeltreffend te sorteren, is het interessant om te **berekenen hoeveel bioafval** er in elke werkpost wordt gegenereerd. Zo kunt u de interne inzamelingsystemen aanpassen en uw inspanningen afstemmen op de verschillende productieposten of interne inzamelingsplaatsen. U kunt hiervoor een **schatting** doen of beter nog: **het bioafval wegen** per werkpost.

Door alles een tijdje te wegen, groeit ook het bewustzijn en kunt u effectief optreden tegen **voedselverspilling**. En dat zal een positieve impact hebben op uw financiën! Lees de infofiche over voedselverspilling om er meer over te weten.



Als u beslist uw bioafval te gaan wegen, zult u dat moeten doen gedurende een periode die representatief is voor uw activiteit. Dat zal dan **minstens twee weken** zijn. Het best nog doet u dit **op verschillende momenten van het jaar**, afhankelijk van uw productievolume (seizoen, feesten, ...).





Afhankelijk van de resultaten die deze wegingen op de verschillende posten hebben opgeleverd, zult u de sorteersystemen (volume van de afvalbak) nu moeten aanpassen. Ook zult u een ophaalcontract moeten ondertekenen dat overeenkomt met uw noden (ophaalrequentie).



Het is belangrijk dat u uw personeel informeert over de verschillende maatregelen die u invoerde om bioafval te sorteren. Als uw personeel er het nut niet van inziet, zal het ook niet goed sorteren.

## HET BIOAFVAL NAARGELANG UW SECTOR

<p><b>In de horeca</b></p> 	<p>Het te sorteren bioafval in de horeca is te vinden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In de <b>keukens</b> (resten van de bereiding van de maaltijden).</li> <li>• Op de <b>borden</b> die worden afgeruimd (niet opgegeten resten).</li> <li>• In de <b>voorraad</b> (voedingsproducten – al dan niet verpakt – die uit de verkoop moeten worden genomen omdat ze zijn vervallen).</li> </ul> <p>Het <b>bioafval</b> dat moet worden gesorteerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schillen en resten van groenten</li> <li>• Resten van vlees of vis</li> <li>• Pasta en rijst</li> <li>• Resten van maaltijden en onverkochte maaltijden</li> <li>• Vervallen producten zonder verpakking</li> <li>• Resten van maaltijden van het personeel</li> <li>• Botjes en visgraten*</li> <li>• Het koffiedik van koffie die vaak buiten de keuken wordt gemaakt</li> </ul> <p><b>Afval dat NIET bij het bioafval mag:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastic en aluminium verpakkingen</li> <li>• Vloeibare sauzen</li> <li>• Drinken en plastic netjes (verpakking)</li> </ul> <p><b>Voedingsolie</b> wordt afzonderlijk gesorteerd.</p>
<p><b>In voedingswinkels</b></p> 	<p>In voedingswinkels worden <b>alle onverkochte, vervallen of beschadigde voedingsproducten, zonder hun verpakkingen</b>, beschouwd als bioafval.</p> <p>Ze kunnen uit de volgende afdelingen komen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traiteur met bediening</li> <li>• Bakkerij (bereidingsresten inbegrepen)</li> <li>• Fruit en groenten (los en verpakt)</li> <li>• Versafdeling in zelfbediening</li> <li>• Slagerij (met bediening en/of zelfbediening)</li> <li>• Visafdeling (met bediening en/of zelfbediening)</li> <li>• Diepgevroren waren</li> <li>• Kruideniersafdeling in zelfbediening</li> </ul>

\*Opgelet: bepaald **specifiek bioafval** wordt slechts door bepaalde inzamelaars aanvaard, en **geweigerd** door andere. Het gaat dan bijvoorbeeld om botjes en graten, eierschalen, pitten, mosselschelpen, composteerbare/bioafbreekbare verpakkingen of vervallen producten die nog in hun verpakking zitten. Vraag bij de inzamelaars naar een complete lijst.  
*Dit is afval dat u ook moet scheiden als u uw bioafval zelf composteert.*

## HOE GAAT U TE WERK?

Volg deze eenvoudige stappen om een doeltreffend intern sorteersysteem in te voeren:



**Bepaal waar het bioafval wordt gegeneerd:** raadpleeg hiervoor de tabel op de vorige pagina.



### Schat de gegeneerde hoeveelheden bioafval:

- **Door het volume aan bioafval om te zetten in cijfers.** Weeg het afval elke dag, op elke werkpost of in elke afdeling, en noteer de resultaten op speciale fiches. Informeer uw personeel en betrek het hierbij (zie punt 4. Informeren en opleiden: de sleutel tot succes).
- Of **door het volume te schatten** met behulp van de tabel 'Schatting van uw volume aan bioafval' iets verderop.

Als u een idee hebt van de hoeveelheden die per productieplaats worden gegeneerd, **kunt u aangepaste afvalbakken kiezen.**






**Bereken de jaarlijkse hoeveelheid bioafval:** neem er de resultaten bij die u verkreeg (door te schatten of te wegen) en bereken uw afvalproductie per dag. Vermenigvuldig dit cijfer met het aantal dagen dat uw bedrijf geopend is. U hebt nu een beeld op jaarbasis. Dit helpt u om de meest geschikte oplossing te vinden voor de valorisatie van uw bioafval (een beter inzamelcontract afsluiten, een eigen composteersysteem invoeren enz.).

Er zijn systemen om deze gegevens in te voeren (het sorteren en wegen van het bioafval). Zo is er een praktische fiche voor de diagnose van het afval in cateringbedrijven, maar er zijn ook apps die handig zijn voor deze metingen: [Leanpath](#), [Food Intel tech](#) of [Winnow solutions](#).





## Schatting van de productie van uw bioafval:

<p>Naargelang het <b>volume</b></p> 	<p>Volgens een studie<sup>2</sup> die in Brussel werd gedaan, varieert het aandeel 'restafval' in de vuilnisbak als volgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor <b>restaurants</b>: 45% tot ruim 80%</li> <li>• Voor <b>snackbars en fastfoodrestaurants</b>: 30 tot 35%</li> <li>• Voor <b>hotels</b>: 50%</li> </ul> <p>U kunt de hoeveelheid biologisch afval van uw zaak dus schatten op basis van de volgende berekening:</p> <p style="text-align: center;"><b>Volume restafval (in liter) * X% naargelang de sector</b></p>
<p>Volgens een <b>bestaande gewichtratio</b> voor uw sector</p> 	<p>Een studie beoordeelde<sup>3</sup> dat de gegenereerde hoeveelheid bioafval per maaltijd naargelang het type van horecazaak als volgt kan worden geschat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Centrale keuken</b> → 11 g/maaltijd</li> <li>• <b>'Satelliet' schoolkeuken</b> → 125 g/maaltijd</li> <li>• <b>Andere cateringlocaties</b> → 134 g/maaltijd</li> <li>• <b>Thematische en commerciële keuken</b> → 140 g/maaltijd</li> <li>• <b>Fastfood</b> → 43 g/maaltijd</li> </ul>
<p>Afhankelijk van de <b>verkoopoppervlakte</b></p> 	<p>Een andere studie<sup>4</sup> schat de hoeveelheden bioafval volgens het type van handelsoppervlakte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor <b>supermarkten en kleinere voedingswinkels</b>: 20 kg/m<sup>2</sup>/jaar voor alle afdelingen samen</li> <li>• Voor <b>kleine markten</b> (minder dan 25 kraampjes): 250 kg bioafval per marktdag</li> <li>• Voor <b>grote en middelgrote markten</b>, met een frequentie van twee tot drie markten per week (tussen 25 en 250 kraampjes): 2,4 ton/handelaar die voedingsmiddelen verkoopt/jaar</li> </ul>

**De jaarlijkse schatting van het gewicht van uw bioafval** helpt u met de schatting van de jaarlijkse kostprijs voor de inzameling van uw bioafval, afhankelijk van de gekozen inzamelingsfrequentie en de vereiste afvalbakken. U kunt dan contact opnemen met de inzamelaars en vragen naar een offerte die is aangepast aan uw situatie en precieze wensen.

<sup>2</sup> [https://document.environnement.brussels/opac\\_css/elecfile/IF\\_HoReCa\\_PreventionDechet\\_FR.PDF](https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/IF_HoReCa_PreventionDechet_FR.PDF)

<sup>3</sup> <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-trier-et-valoriser-biodechets-gros-producteurs-guide-pratique-2013.pdf>

<sup>4</sup> <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-trier-et-valoriser-biodechets-gros-producteurs-guide-pratique-2013.pdf>

### TIP:

Zodra de hoeveelheden van uw bioafval zijn geschat, en vóór de uitwerking van uw beheersplan en de ondertekening van uw inzamelingscontract met een erkende ophaler, is het belangrijk dat u **een plan voor de preventie van voedselverspilling** uitwerkt en verankert in de werking van uw bedrijf. Zo vermindert u de hoeveelheden die moeten worden gesorteerd en weggegooid, bespaart u geld en maakt u een mooi gebaar voor de planeet. Neem hiervoor de infofiche 'strijd tegen voedselverspilling' eens door.



### GETUIGENIS: wijkkantine REFRESH

*“In 2017 werden we ons bewust van de noodzaak om de schillen voor de compostbak en de restjes voor de oranje zakken te wegen, maar we hadden nog geen systeem om dit in cijfers om te zetten.”* Ondertussen onderscheidt dit protocol 4 biologische stromen om te becijferen: de schillen uit de keuken die naar de compostbak gaan (na weging in de emmer, zie foto), de oranje zakken één keer per week, het aantal couverts per dag en het gewicht van de voedingsmiddelen die we bij de leveranciers kopen.

Het is ook heel belangrijk dat het hele team (van de kok en de keukenhulp tot de schoonmaker) het nut van deze aanpak inziet en er zich voor inzet. *“Het is niet altijd gemakkelijk om uit te leggen waarom afval beter moet worden gesorteerd. Want het personeel van Refresh, dat wordt aangeworven met het oog op integratie in de maatschappij, kampt vaak met problemen met huisvesting, integratie of gezondheid. En afval sorteren is dan wel het laatste van hun zorgen. En toch – en daarin schuilt nu net de grote uitdaging – is het essentieel dat ditzelfde personeel al die sorteertaken aanvaardt en ze gaat zien als een integraal onderdeel van hun job als bijvoorbeeld hulpkok bij Refresh.”*

*Op deze manier kon de kantine de voedselverspilling beperken en het bioafval beter valoriseren via verschillende oplossingen (weggeven aan verenigingen, verwerken, invriezen, kippen, compostbak).*

### 4. INFORMEREN EN OPLEIDEN: DE SLEUTEL TOT SUCCES

Uw personeel informeren, opleiden en betrekken in het sorteren van bioafval is van het grootste belang. Iedereen in het bedrijf – want uiteindelijk draagt iedereen direct of indirect bij tot de productie van bioafval – moet zich scharen achter de nieuwe afspraken en er het nut van inzien. Het is dan ook een must om een duidelijke communicatie en goede opleiding te ontwikkelen om storingen in het sorteerproces de kop in te drukken.

Opleidingen bieden ook de kans om **de logistiek te verbeteren aan de hand van voorstellen van het team**. Ze leggen ook de remmingen of weerstand tegen die veranderingen bij uw personeel bloot.



Er bestaan al opleidingen! Ga voor meer info naar [de website van Leefmilieu Brussel](#).



Een infosessie voor het personeel moet toelichten wat er te gebeuren staat maar moet ook het uiteindelijke doel van dat sorteren verduidelijken:



Door te **sorteren verkleint** de hoeveelheid afval dat naar de **verbrandingsoven** gaat en wordt het biologisch afval omgezet in meststof, waardoor we bijdragen tot de **bescherming** van de natuurlijke rijkdommen en het **milieu**. Bovendien is het verplicht vanaf eind 2022.



**Besparen** in de aankoop van grondstoffen, de bereiding van de maaltijden en de verwerking van afval.



Wegingen geven inzicht in de **kwaliteit en de hoeveelheid van het bioafval** dat jaarlijks wordt genereerd. Zo kan worden nagedacht over manieren om die hoeveelheden te verkleinen.



De **resultaten van die wegingen** die worden gedaan om de bronnen van het bioafval te bepalen, moeten worden bekendgemaakt aan alle werknemers.





Een **aangepaste opleiding** moet er tot slot voor zorgen dat het hele team zich achter dit doel schaaft. Het type van opleiding over sorteren moet worden aangepast aan uw onderneming. Ze kan worden gegeven door een externe dienstverlener, een afvalbedrijf of een opleidingscentrum.



**Opgelet: laat alle teams deelnemen aan de opleiding** (de ochtend-, middag-, avond- en nachtploeg). Deze opleidingen zullen na verloop van tijd ook moeten worden herhaald.



## WAT MOET ER IN DIE OPLEIDINGEN AAN BOD KOMEN?

Betrokken personen	Inhoud	Opmerkingen
<p>Voor iedereen</p> 	<p>De zakken voor bioafval zullen kleiner zijn dan de gebruikelijke vuilniszakken.</p> <p>→ Ze moeten tijdens de service vaker worden vervangen.</p>	<p>Let op:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het <b>gewicht</b> en de <b>stevigheid</b> van de zakken</li> <li>• Het <b>gewicht van de volle zakken</b> die in de containers worden gegooid</li> <li>• Het <b>gewicht van de volle containers</b> die worden opgehaald</li> </ul>
<p>In de keuken</p> 	<p>Leid het personeel op over:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De <b>handelingen</b></li> <li>• Het <b>dragen van lasten</b></li> <li>• De <b>reiniging en ontsmetting</b> van de bakken na elke service</li> </ul>	<p>Maak een lijst met het meest voorkomende afval dat een keuken voortbrengt, om een <b>onderscheid</b> te kunnen maken tussen <b>bioafval</b> (schillen, eierschalen enz.) en <b>niet-bioafval</b> (plastic folie, etiketten met houdbaarheidsdatums, plastic verpakkingen, touwtjes, doppen enz.).</p>
<p>In de zaal</p> 	<p>Plan <b>herinneringen</b> voor het zaalpersoneel tijdens briefings.</p>	<p>Maak een <b>lijst met elementen die GEEN bioafval zijn</b></p> <p>→ Papier van de suikerklontjes, folie van de boter, vingerdoekjes, prikkertjes, rekeningen, doppen, kroonkurken, rietjes, ...</p>
<p>Aan de afwas</p> 	<p>Geef de afwassers en het zaalpersoneel een opleiding (bij voorkeur <b>met foto's</b>).</p>	<p><b>Beklemtoon:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waarom het belangrijk is om <b>de borden af te schrapen</b> voor ze worden afgewassen. Deze voedingsresten (en vetten) gaan bij het andere bioafval.</li> <li>• Het belang van <b>een reiniging van de sifons</b> van de vaatwasser en de vloer om voedselresten te verwijderen.</li> </ul>
<p>In de afvalruimte</p> 	<p>Herhaal de instructies voor de <b>reiniging en ontsmetting</b> van de <b>bakken en vloeren</b>.</p>	<p><b>Haal de containers die worden opgehaald er pas op het laatste moment uit</b>, vooral als deze ruimte is gekoeld, om vieze geuren en mogelijke klachten van burens te vermijden.</p>

## 5. INZAMELING: MATERIAAL, TIPS EN OPSLAG

Geen geslaagde sortering zonder een eenvoudige en doeltreffende inzameling. In dit deel van de gids staan een paar eenvoudige tips en voorstellen voor materiaal<sup>5</sup> dat de taak van het personeel verlicht.

### AFWASPOST EN KEUKEN

Aan de afvalpost is het interessant om in het werkblad een sorteersysteem te integreren:

- Een afwasbare opening voor bioafval die naar een eigen afvalbak leidt.
- Een opening voor papier en verpakkingen die naar een eigen afvalbak leidt.
- Afhankelijk van de structuren een aparte bak voor glas met statiegeld.



**BIOAFVAL**

**VERPAKKINGEN, PAPIER**

*Foto afkomstig uit de Praktische gids van ADEME (2013) 'Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs' (in het Frans)*



In de keuken laat de aanpassing voor een doeltreffend sorteersysteem zich samenvatten tot de toevoeging van één of meerdere sorteerbakken aan de verschillende bereidingsposten (in de koude of warme zone). Die bakken zijn:

- **Gemakkelijk herkenbaar** om snel het verschil te zien met de bakken voor restafval.
- **Waterdicht** en het liefst voorzien van een biologisch afbreekbare kraftzak om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- **Niet te groot** zodat het personeel ze gemakkelijk kan gebruiken.



Het bioafval mag slechts een paar uur in de bereidingszone blijven. Anders gaat het stinken en overlast veroorzaken. Gebruik de juiste afvalbakken (in overeenstemming met de HACCP-normen).

<sup>5</sup> Enkele voorbeelden van leveranciers van sorteeroplossingen voor bioafval:

- [Chef'eco](#)
- [Greenoffice](#)
- [Manutan collectivités](#)
- [Axess Industries](#)

## OPSLAG VÓÓR OPHALING

De hygiënemaatregelen voor de opslag vóór ophaling moeten nauwgezet worden nageleefd. Let dus op het volgende:



Gebruik **geschikte afvalbakken** (afsluitbaar om stank te voorkomen enz.). Uw afvalinzamelaar kan u hierover adviseren.



**Plaats de afvalbakken niet in de ruimtes waar het voedsel wordt bereid.** Zet ze meteen buiten of in een speciaal hiervoor bestemde ruimte, verlucht en/of gekoeld.



Ga enkel **buiten de werkperiodes** van de keuken aan de slag met de afvalbakken.



**Was en ontsmet daarna uw handen.**



**Reinig en ontsmet** de afvalbakken en hun opslagruimte regelmatig.

Afhankelijk van het afvalbedrijf bestaan er **verschillende bakken voor de opslag** van bioafval **vóór ophaling**<sup>6</sup>:



Voor beperkte volumes is er een vuilnisbak van 240 liter op wieltjes. Er kunnen 3 zakken van 80 liter in.



### Containers met een bol dak.

Ze hebben een grote opslagcapaciteit maar **vereisen wel een aangepaste ruimte voor de toegang en de manoeuvres van de vuilniswagens** (ongeveer 40 m<sup>2</sup>). Afhankelijk van het afvalbedrijf zijn er containers van 10 m<sup>3</sup>, 20 m<sup>3</sup> of 30 m<sup>3</sup>.

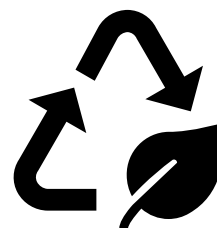
**Bakken op wieltjes:** ze bestaan in 120, 140, 240, 600 en 660 liter.

**Let op het gewicht** (240 liter = 140 kg bioafval)! Om het veilig te houden, raden we aan dit volume niet te overschrijden.



<sup>6</sup> Foto afkomstig uit de Praktische gids van ADEME (2013) 'Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs'

Een oplossing om **opslag- en ophaalkosten te vermijden** (gezien de frequentie die voor dit type van afval nodig is): **composteren binnen het bedrijf zelf!** Van plan om zelf te gaan composteren? Ontdek hierover meer informatie in onze [specifieke fiche over composteren in het bedrijf](#).



### EN NU? UW INZAMELAAR KIEZEN!

De laatste stap is het **kiezen van een oplossing voor de inzameling** en verwerking van het bioafval dat uw bedrijf voortbrengt.

Kies deze dienstverlener heel zorgvuldig uit. Er zal ook een contract moeten worden opgesteld. Zorg ervoor dat u werkt met een erkende inzamelaar die ook het beheer van het gezondheidsrisico op zich neemt (onderhoud, schoonmaken en ontsmetten van de containers en vrachtwagens, de manier van verwerking van het bioafval, bestemming van de producten van die verwerking, ...).

In het geval van een controle zult u dit inzamelcontract moeten voorleggen om een goed beheer en sortering van uw afval te bewijzen.



De dienstverlener moet bepaalde documenten kunnen aanleveren:

- Bij ondertekening van het contract: zijn erkenning als inzamelaar van keuken- en tafelafval
- Bij elke afvalinzameling: een borderel voor de traceerbaarheid, om in een register te bewaren.

In de **keuze van uw inzameloplossing** zijn er een paar factoren om rekening mee te houden:



De **gewenste inzamel frequentie**: hoe vaker uw bioafval moet worden opgehaald, hoe meer u zult betalen. De goedkope inzamelaars halen het afval wekelijks op.



**Het aanvaarde afval**: er zijn inzamelaars die bepaald specifiek bioafval weigeren (mosselschelpen, eierschalen, graten en botjes, ...). En dan zijn er nog inzamelaars die alle bioafval meenemen, tot nog verpakte voedingsmiddelen toe.



Het **aantal afvalbakken** en hun **volume** (gaande van 16 liter tot 30 m<sup>3</sup>), die moeten zijn afgestemd op uw noden.



Het tarief kan sterk verschillen naargelang de gekozen volumes van de bakken of containers. De inzamelaar zal u een **prijs per volume** geven. U kunt het volume schatten op basis van uw schatting van het gewicht van het bioafval en aan de hand van een gemiddelde dichtheid van 0,5 kg/liter bioafval (door te wegen krijgt u een precies cijfer, dat tussen 0,4 en 0,65 kg/liter zal liggen).

Hier enkele **bestaande praktijken** die u kunnen helpen **de ophaalfrequentie te beperken**:

- Richt een gekoelde ruimte in om uw bioafval op te slaan (volume afgestemd op de bakken)
- Paloxen met toevoeging van hakselhout (verhakselde takken of houtsnippers) op het bioafval (tegen de stank)
- De invoering van een procedé voor compostering in het bedrijf (zie specifieke fiche)

Hieronder ziet u een handig overzicht van de **huidige prijzen voor de inzameling en verwerking van bioafval** door de inzamelaars in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest. Zo krijgt u een idee van uw inzamelingskosten.

€ 0,02/L	Prijs per liter	€ 0,15/L
€ 0,05/kg	Prijs per kg	€ 0,50/kg
Container 660 liter	Containers van 240 liter of zakken	Ontsmette containers
1 keer per wee	2 keer per week	3 keer per week
Veel uitzonderingen	Alle bioafval wordt aanvaard, zelfs verpakt	
Minimale service	Uitgebreide service, reageert snel	

Vraag een offerte bij de verschillende inzamelaars om de beste keuze te kunnen maken!  
**De lijst met erkende inzamelaars in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest** staat online<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> [Lijst met inzamelaars van Recycle Bxl Pro](#) en een complete lijst op [de website van Leefmilieu Brussel](#)



Hier volgen enkele voorbeelden van jaarlijkse schattingen van de kosten voor de inzameling en verwerking van het afval:

	Couverts/ dag	gram afval/ maaltijd	Schatting kg/dag	Ton/jaar	Prijscategorie naargelang de dienstverlening
Traditioneel restaurant - 2 services	300	140	42,0	10,6	€ 500 tot 5000
Cateringbedrijf 1 service/dag	450	134	60,3	15,3	€ 750 tot 7500
Supermarkt - 500 m <sup>2</sup>			39,5	10,0	€ 500 tot 5000
Hotel - 3 services	350	191	66,9	16,9	€ 800 tot 8000
Voedingskraam op de markt				2,4	€ 120 tot 1200

Ziezo, u bent nu helemaal klaar om uw bioafval volledig en correct te sorteren. Door te sorteren voldoet u binnenkort aan de wetgeving. Maar dat is niet alles. U draagt op deze manier ook bij tot een duurzame aanpak van afval om zo onze planeet te helpen beschermen!

### KLAAR OM ZELF AAN DE SLAG TE GAAN?



U wilt zelf een actieplan tegen voedselverspilling in uw bedrijf uitwerken maar zit nog met vragen? Neem dan contact op met de 'Facilitator bioafval pro'. Hij kan u helpen of doorverwijzen!

Contact: [biodechetspro@environnement.brussels](mailto:biodechetspro@environnement.brussels)