

# HOE VOEDSELAFVAL SORTEREN EN VALORISEREN?

## VERPLICHTING OM VOEDSELAFVAL TE SORTEREN

**Sinds 1 mei 2023** moet u als professionele gebruiker voedselafval sorteren, apart van het restafval, en het laten ophalen door een **geregistreerde inzamelaar** of het zelf waarden (bedrijfscompost)!

## WAT WORDT BEDOELD MET VOEDSELAFVAL?

### Keuken- en tafelfafval

- Afval van de bereiding van maaltijden  
Schilafval, snijresten, eierschalen, enz.
- Resten van maaltijden en levensmiddelenafval:  
Gekookte of rauwe groenten, peulvruchten, fruit, sauzen, resten van vlees en vleeswaren, van vis, restjes kaas, droog brood, gebak, enz.



### Ander voedselafval

- Niet-bereide/ongekookte vruchten en groenten (niet verkocht, schillen)
- Onverkochte producten en voedingsmiddelen (beschadigd, rot of vervallen)
- Andere: koffiedik, thee, koffiefilters, papieren handdoekjes en servetten.

**Dit geldt voor alle private en publieke sectoren:** kantoren, restaurants, groothandel, bedrijfskantines, ziekenhuizen, cateringbedrijven of winkels, fabrieken, ongeacht hun omvang ...



## GOED OM WETEN

De groep van bioafval bestaat uit volgende fracties:

- **LEVENS MIDDELEN- en KEUKENAFVAL:** nieuwe sorteerverplichting sinds mei 2023
- **GROENAFVAL uit tuinen of parken:** al langer verplicht in Brussel  
bv. maaiafval, dode bladeren, verwelkte bloemen, onkruid en snoeiafval van heggen en struiken, takken, enz.

Men denkt hierbij ook vaak aan **FRIITUUROLIËN EN VETTEN**, maar die moeten apart worden gesorteerd => zie [Valorfrit](#)



## WAAROM SORTEREN?

### GEVOLGEN VOOR HET MILIEU

Wanneer voedselafval samen met het restafval wordt afgevoerd, wordt het **verbrand**.

Door het te sorteren wordt, door compostering of biomethanisatie, nieuwe productie mogelijk, van zowel:

- ⇒ **een natuurlijke meststof**
- ⇒ biogas (via biomethanisatie)  
= **niet-fossiele energiebron!**



### KOSTENBESPARING

Sorteren maakt een besparing mogelijk in vergelijking met restafval, vooral als u het valoriseert als bedrijfscompost!

## PREVENTIE — GOEDE PRAKTIJKEN

Het verminderen van **voedselverspilling** is de sleutel tot **het voorkomen van voedselafval**

### BEREIDING VAN MAALTIJDEN

- **Plan** en pas **de bereide hoeveelheden** aan in functie van de behoeften
- Gebruik bij voorkeur producten tegen **de uiterste vervaldatum en werk met lokale en seizoensproducten alsook producten uit de korte keten**
- Zorg voor een grotere **productrotatie** (in plaats van in grote hoeveelheden te kopen) en houd hier rekening mee in de ontwikkeling van de menu's (beperk de keuzes)
- Vermijd **overmatig manipuleren van kwetsbare producten** (eieren, fruit, groenten): in het algemeen moeten alle in karton of houten bakken verpakte producten na ontvangst worden uitgepakt en vervolgens opnieuw worden verpakt in hermetisch afgesloten recipiënten alvorens te worden gekoeld.
- **Logistiek/vervoer**: respecteer de koudeketen, let op houdbaarheidsdata (FIFO = First In First Out), optimaliseer voedselconservering
- Gebruik **alles van het voedsel**, bijvoorbeeld schillen om soepen van te maken of borstel gewoon uw groenten/fruit
- **Verwerk restanten**, vries in in overeenstemming met sanitaire voorschriften

## Consumptie (kantines, horeca, gezondheidszorg, winkels, markten...)

- Haal voor kantines of evenementen inspiratie uit de **orders** van voorgaande jaren om **hoeveelheden aan te passen** en/of hanteer een bestelsysteem dat het mogelijk maakt om u aan te passen in geval van **afwezigheden**
- Bestudeer de **gewoonten** van de gasten (smaak, eetlust, gevoeligheid, specifieke diëten voor de gezondheidszorg...), stel **aangepaste verpakkingen en porties** voor, geef in de menu's de oorsprong van de producten aan, stel een *doggy bag* voor...
- **Transformeer** onverkochte maar nog perfect bruikbare levensmiddelen (soep, sap,...), **verkoop producten in de buurt van de vervaldatum tegen lage prijzen**, werk samen met actoren op het gebied van **voedselhulp**

**EN VOORAL KWANTIFICEER UW AFVAL EN TRAIN UW PERSONEEL:** [voor meer info](#)



## WAT HOUDT DE SORTEERVERPLICHTING IN?

- **Het scheiden van voedselafval** van andere afvalstoffen in uw organisatie
- Laat ze **ophalen** door een geregistreerde **inzamelaar** of maak **ter plaatse compost**

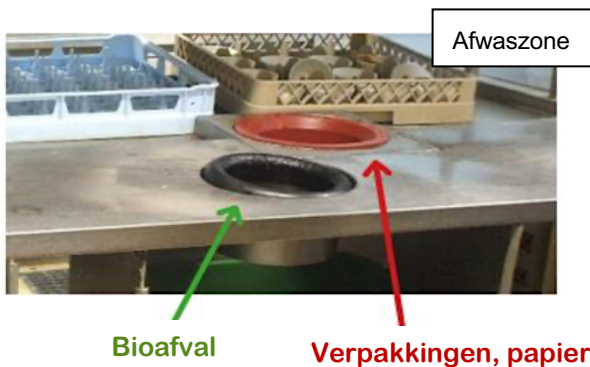
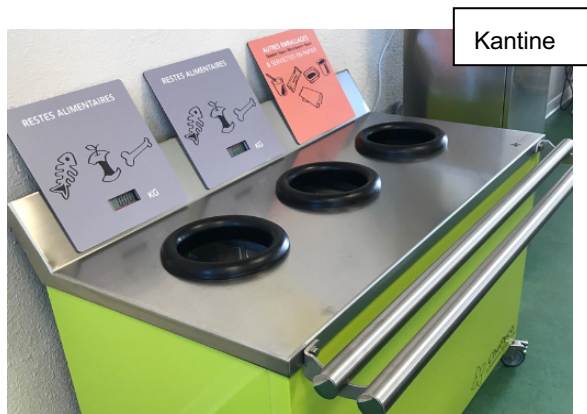
### GOEDE PRAKTIJKEN

- Een **selectieve sortering aan de bron** vermijdt het mengen van afval en vergemakkelijkt de gescheiden afvoer ervan
- **Pas** het sorteren **aan** in functie van uw **werkomgeving en containers**, afhankelijk van de gemeten hoeveelheden afval, hun dichtheid en toegankelijkheid (gemakkelijk te identificeren)
- Organiseer ten minste **eenmaal per week** een ophaling om accumulatie van voedselafval en hygiënerisico's te voorkomen
- De opslag van afval **in de zone waar voedsel wordt bereid moet** beperkt blijven tot **één uur**, om overlast door ongedierte te voorkomen
- **Reinig** containers en opslagruimte regelmatig

→ Voor meer tips en advies per sector: zie fiche [Sorteren van bioafval](#)

### VOEDSELAFVAL MAG NIET WORDEN VERMENGD MET BEPAALD ANDER AFVAL

- × **Voedingsoliën en -vetten worden apart gesorteerd** (afvoer via een inzamelaar aangesloten bij [Valorfrit](#))
- × Plastic en aluminium verpakkingen (soms varieert dit afhankelijk van de inzamelaar)
- × Vloeibare sauzen
- × Dranken



## BEHANDELING VAN BIOAFVAL - VIER WETTELIJKE MOGELIJKHEDEN

- Het ophalen van bioafval door een **geregistreeerde inzamelaar**
- **'Bedrijfscompostering' zonder milieuvergunning:**
  - Maximaal 25 m<sup>3</sup> organisch materiaal (op elk moment) van voedselafval en groenafval
  - Compostering van keuken- en tafelafval is toegestaan indien geen inzameling voor een derde partij en indien geëxploiteerd door de afvalproducenten zelf (geen terugname op persoonlijke basis noch verkoop)
  - opleidingsverplichting voor de referent van de site
- **Beperkte compostering ≤ 1000 ton/jaar** (met milieuvergunning)
- **Grootschalige compostering > 1000 ton/jaar** (met milieuvergunning, openbaar onderzoek, overlegcomité, advies van de DBDMH)

## KEUZE VAN DE INZAMELAAR

Doet u een beroep op een geregistreerde inzamelaar (zonder eigen verwerking tot compost), let dan op:

1. Soorten afvalstoffen die in de fractie van het bioafval worden aanvaard (zie hierboven)
2. Verpakking (zakken, containers)
3. Frequentie van de inzameling
4. De prijs

**Tip om de inzamelingsfrequentie te verminderen:**

- **Zorg voor een gekoelde ruimte** voor de opslag van uw afval (volume aangepast aan de containers) of
- **Werk met kisten** en strooi bovenop het bioafval stukjes tak/houtsnippers, dit elimineert geuren)



## GOED OM WETEN

Dierlijke bijproducten: volledige karkassen of delen van dieren, producten van dierlijke oorsprong of andere van dieren verkregen producten die **niet voor menselijke consumptie zijn bestemd**.

Zij worden ingedeeld in drie **categorieën** op basis van hun risico voor de gezondheid van mens of dier. Afval van categorie 1 is uitsluitend bestemd voor vernietiging, terwijl categorie 2- of 3-afval kan worden teruggewonnen.

**Tafel- en keukenafval wordt geacht tot categorie 3 te behoren** zodra het in contact is gekomen met afval van dierlijke oorsprong (bv. restjes groenten en vlees op het bord). In bedrijven zijn ze composteerbaar, zonder vergunning, afhankelijk van de hoeveelheid (zie hierboven).

Voor meer informatie over het rechtskader, beste praktijken en composteringsinstrumenten:

- [Gids voor composteren in bedrijven](#)
- [Het sorteren van bioafval](#)
- [Q&A bioafval](#)





## CONTACT & ONDERSTEUNING

Hebt u vragen, neem dan contact op met de [helpdesk](#) door een e-mail te sturen naar: [recyclepro@leefmilieu.brussels](mailto:recyclepro@leefmilieu.brussels)

Er zijn nog andere **adviesfiches over professioneel afval** beschikbaar:

- Adviesfiche nr. 3 - Sorteerverplichtingen voor professioneel afval
- Adviesfiche nr. 7 - Naar een groter bewustzijn bij medewerkers en bezoekers
- Adviesfiche nr. 22 - Geef afval een tweede leven



## NUTTIGE LINKS

- Voor gedetailleerde informatie en hulpmiddelen voor sorteren in het algemeen: <https://recyclebxlpro.be>
- [Zero afval tips voor handelaars en horeca](#)
- Meer informatie over het sorteren van bioafval: [Het sorteren van bioafval voor professionelen](#)
- Meer informatie over composteren: [Gids voor composteren in bedrijven](#)
- Bestrijding van voedselverspilling bij professionelen: Bekijk de [factsheet](#) en meetinstrumenten voor uw voedselverspilling [Leanpath](#), [Food Intel-technologie](#) of [Winnow-oplossingen](#)
- [Niet-exhaustieve lijst](#) van inzamelaars voor bioafval die geregistreerd en raadpleegbaar zijn op [de website van Leefmilieu Brussel](#):

|                      |              |  |   |
|----------------------|--------------|--|---|
| <b>Net Brussels</b>  | 0800 981 81  | <a href="mailto:pro@arp-gan.be">pro@arp-gan.be</a>                 | <a href="https://www.arp-gan.be/nl">https://www.arp-gan.be/nl</a>                 |
| <b>MCA Recycling</b> | 02 346 44 22 | <a href="mailto:info@mca-recycling.com">info@mca-recycling.com</a> | <a href="https://www.mca-recycling.com/nl/">https://www.mca-recycling.com/nl/</a> |
| <b>RENEWI BELGIË</b> | 0800 111 14  | e-mailformulier via website  | <a href="https://www.renewi.com/">https://www.renewi.com/</a>                     |
| <b>VEOLIA</b>        | 02/209 70 00 | e-mailformulier via website  | <a href="https://shop.veolia.be/nl/">https://shop.veolia.be/nl/</a>               |
| <b>VANHEEDE</b>      | 051 26 30 63 | <a href="mailto:info@vanheede.com">info@vanheede.com</a>           | <a href="https://www.vanheede.com/nl/">https://www.vanheede.com/nl/</a>           |