

AMBULANTE HANDELSZAKEN EN HANDELAARS AFVALBEHEER

INLEIDING

Voor de ambulante verkoper/handelaar gelden **algemene verplichtingen** inzake afvalbeheer en **sectorspecifieke verplichtingen**.

(Geheugensteuntje en checklist achteraan dit document).

De wet definieert een als: “elke **verkoop**, te koop aanbieding of **uitstalling** met het oog op de verkoop aan de consument van producten of diensten, door een persoon buiten zijn vestiging(en) of door een persoon die niet over een dergelijke vestiging beschikt.”



Voorbeelden van activiteiten: markten, brocantes, culturele of sportieve evenementen, foodtrucks, ...

→ Voor meer details: <https://economie-werk.brussels/vergunningen-ambulante-handel>

WETTELIJKE VERPLICHTINGEN



Verplicht selectief sorteren: sorteer tijdens of na afloop van de activiteit de verschillende afvalstromen (afvalsoorten) in recipiënten die van elkaar gescheiden zijn, zonder ze te mengen met het restafval. Bv. bioafval, papier en karton, PMD, hout, glas ...

→ Zie fiche nr. 3 ‘[Sorteerverplichtingen voor professioneel afval](#)’



Gebruik de **juiste zakken en geschikte bakken** voor elke afvalsoort en leef de sorteeregels na.

→ Zie fiche nr. 4 ‘[Materialen en sorteereilanden](#)’



Na afloop van de activiteit (markt, evenement, verkoop) **moet het geproduceerde afval afgevoerd worden** via een erkende operator, of voor kleine hoeveelheden (<500 kg per inlevering) door het naar een inzamel- of verwerkingsinrichting te brengen (zoals een Recypark of een andere [inzamel- of verwerkingsinrichting](#)).

→ Zie fiche nr. 11 ‘[Afval afvoeren en inleveren](#)’



Houd het **bewijs van goed beheer van het afval** bij (contracten en traceerbaarheidsdocumenten). Als het afval naar een **inzamel- of verwerkingsinrichting** wordt gebracht, vraag dan een inleverbewijs.

→ Zie fiche nr. 2 ‘[Afvalbeheer en administratie](#)’



Sla **gevaarlijk afval** op en laat het afvoeren (bv. batterijen en accu's, oude olie van non-foodtoepassingen, vernis of bepaalde onderhoudsproducten, ...) en leef daarbij de in de fiche vermelde voorwaarden na.

→ Zie fiche nr. 6 '[Beheer van gevaarlijke afvalstoffen](#)'

SPECIFIEKE VERPLICHTINGEN VOOR AMBULANTE HANDELAARS

Netheid van de openbare ruimte

Sinds 2020 specificeert artikel 17 van het [Gemeenschappelijk algemeen politiereglement voor alle 19 Brusselse gemeenten](#) de verplichtingen van professionals ten opzichte van de **publieke ruimte**. Er zijn echter ook specifieke voorwaarden voor elke gemeente die u moet nagaan.

→ Zo heeft de Stad Brussel in de buurt van het Vossenplein containers geïnstalleerd waarin ambulante handelaars na afloop van de markt hun afval kunnen weggooien.

De ambulante handelaar is verantwoordelijk voor het **onderhoud en de netheid van de openbare ruimte** in de onmiddellijke omgeving van zijn verkooppunt. Dat houdt de volgende verplichtingen in:



- **de ruimte tijdens de activiteit netjes houden** door het afval te sorteren;
- al het afval dat zich op of in de onmiddellijke nabijheid van de verkoopplek bevindt regelmatig en in ieder geval aan het einde van de activiteiten **weghalen en afvoeren**;
- **zwerfvuil afval** afkomstig van het verkooppunt oprapen;
- de onmiddellijke omgeving van het verkooppunt **schoonmaken**.

Ambulante verkopers van **voedingswaren** bestemd voor onmiddellijke consumptie buiten moeten ervoor zorgen dat hun klanten de openbare ruimte in de buurt van hun verkooppunt niet vervuilen en moeten dus:



- **voldoende vuilnisbakken (ook voor bioafval)** installeren op een duidelijk zichtbare en goed toegankelijke plaats;
- **ze regelmatig leegmaken** en proper houden.

→ Zie fiche nr. 19 '[Hoe voedselafval sorteren en valoriseren](#)'

FAVV-richtlijnen

Om de voedselveiligheid te garanderen verduidelijkt het FAVV in zijn richtlijnen voor **ambulante handelaars** het volgende:



- **Het verkooppunt** moet over een 'propere zone' en een 'vuile zone' beschikken. De 'propere zone' is de ruimte waar met levensmiddelen wordt gewerkt en de 'vuile zone' die voor vuil kookgerei, **afval**, **vuilnisbakken**, ...
- **Afvalbakken** moeten een **deksel** hebben en mogen de voedingswaren niet vuil maken.
- Het afval moet **regelmatig weggehaald worden**.

→ Zie [richtlijnen FAVV voor professionele ambulante verkopers](#)



Als de ambulante verkoper verzuimt om de verplichtingen volgens artikel 17 na te leven, **neemt de bevoegde autoriteit de schoonmaak voor haar rekening op kosten van de handelaar.**

Rondslingerend afval trekt immers vaak meer **sluikstort** aan. Er is dus een rol weggelegd voor ambulante handelaars om sluikstort aan te pakken.

→ Zie maatregelen die genomen zijn in het kader van de [strategie clean.brussels](https://www.brussels.be/strategie-clean-brussels)

Verbod op plastic zakjes voor eenmalig gebruik

Het verbod betreft:

- kassazakjes;
- zakjes voor koopwaar in bulk, zoals groenten en fruit.



Zijn tijdelijk uitgesloten van dat verbod:

- sommige **thuis composteerbare** zakjes met een minimumpercentage **biomaterialen**, afhankelijk van specifieke omstandigheden (bv. groenten en fruit in bulk, vochtige voedingswaren of voedingswaren die vloeistoffen bevatten – tot bepaalde einddatums);
- **heel lichte zakjes (<15 microns)**, enkel als ze als primaire verpakking dienen voor levende aquatische producten (tot 31 december 2029).



De productie van plastic zakjes vraagt **veel natuurlijke rijkdommen en energie**. Na gebruik belanden de zakjes vaak in de vuilnisbak en vervolgens in de verbrandingsoven, waardoor ze de lucht die we inademen vervuilen. Of ze komen op straat, in de natuur of in de zee terecht.

Preventie



Het beste alternatief is **geen zakjes**: waar mogelijk vertrekt de klant zonder zak. Zo hoeven we geen hulpbronnen te verbruiken en geen afval te produceren.

Hergebruik

In gevallen waarin toch een alternatief nodig is, kijken we eerst naar hergebruik:

- Moedig klanten aan om hun **herbruikbare zak** mee te nemen: een herbruikbare stoffen tas of plastic zak (>50 micron), een mand, een kartonnen doos, een rugzak, een plooiyak, enz.
- Zijn **klanten hun zak vergeten**? **Uitzonderlijk** kunt u hen een **herbruikbare zak** meegeven of verkopen waarin ze hun aankopen kunnen meenemen. Een ander alternatief: bied een kartonnen doos aan die als verpakking voor producten gediend heeft en herinner de klant aan de juiste reflex!



GOED OM TE WETEN

Uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (UPV)

Voor bepaalde afvalstromen die we moeten sorteren, voorziet de wet in een systeem van **uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (UPV)**. Dat dient om sterker in te zetten op afvalpreventie en de recyclage of valorisatie van afval te optimaliseren (bv. verpakkingsafval, oude olie van non-foodtoepassingen, AEEA, ...):

- om het leefmilieu te beschermen; en
- met het oog op verantwoord gebruik van natuurlijke hulpbronnen.



Voor die afvalstromen bestaan **premies en steunmaatregelen**: informeer ernaar bij inzamelaars en instanties.

- Zie fiche nr. 9 '[Steun en premies](#)'
- Zie fiche nr. 10 '[Uitgebreide producentenverantwoordelijkheid \(UPV\)](#)'

PREVENTIE – AFVALVERMINDERING

Denk eraan het geproduceerde afval te beperken en al het materiaal te hergebruiken dat daarvoor in aanmerking komt. Het leefmilieu wint erbij en u ook: **minder of geen afval** komt vaak overeen met minder kosten en besparingen.

- Zie fiche nr. 22 '[Geef afval een tweede leven](#)'
- Zie fiche nr. 26 '[Beperkingen en goede praktijken bij eenmalig gebruik](#)'

Uw afval verminderen

Voedingswaren / producten die bederven

- Volg de verkochte hoeveelheden op en optimaliseer de voorraden om onverkochte producten te vermijden.
- Vermijd oververpakte producten.
- Bied producten in bulk aan of werk met sneetjes (bv. kaas).
- Bied producten / etenswaren (uitgezonderd natte/vochtige producten) zonder verpakking aan.

Verkoop van voedingswaren voor onmiddellijke consumptie

- Schaf unidoses (saus, zout, suiker, ...), roerstokjes en rietjes af en kies bv. voor sausdispensers.
- Geef één servet per persoon en per maaltijd mee en bij voorkeur dunne servetten uit gerecycleerd papier.

Overige – algemeen

- Vraag of de klant een bonnetje wil in de plaats van het systematisch uit te printen.
- Onderhoud van het verkooppunt: kies voor wasbare doekjes en vaatdoeken in de plaats van keukenrol/papier.
- Vermijd niet-herbruikbare decoratie zoals ballons.
- Vermijd goodies/promotiemateriaal voor eenmalig gebruik.

Breng uw aanpak onder de aandacht bij uw klanten

- Moedig klanten aan om zakken / herbruikbare potjes of dozen mee te brengen.
- Laat klanten kartonnen dozen gebruiken die gediend hebben als verpakking voor producten.
- Breng in het verkooppunt een sticker 'Eigen verpakkingen welkom' aan (zie [Zero Waste Belgium](#)) of andere affiches (zie onderstaande links).
- Gebruik standaardzinnen (zie verder).

Leid het team op rond het thema zero afval / afvalvermindering en sta open voor **hun input**.

Om nog verder te gaan

Voedingswaren

- Bied herbruikbare bekertjes/doosjes of verpakkingen met statiegeld aan (zie [L'Empoteuse](#), [ReCircle](#), [BillieCup](#)).
- Verkoop uw onverkochte producten via bv. [TooGoodToGo](#), [Phenix](#), of schenk ze weg (bv. [Samu Social](#), [FOODWE](#)).

Overige – algemeen

- Gebruik herbruikbare bakken/palletten of opties met statiegeld of die opgehaald worden door de leveranciers.
- Kies voor grotere bakken of dozen (die echter ook transporteerbaar blijven en aangepast zijn aan uw verkooplocatie).
- Vermijd wegwerphandschoenen als er water beschikbaar is (bv. grote bak met water).

Om nog verder te gaan

Voedingswaren

- Verzamel voedselafval op de oorspronkelijke productieplaats om het te composteren.
- Sensibiliseer klanten om de juiste hoeveelheid te nemen om verspilling te vermijden.
- Hang recepten uit die mensen thuis kunnen maken om verspilling te voorkomen.

Overige

- Bied zero-afvalaccessoires te koop aan, zoals een elastisch vershouddeksel.
- Vermeld de CO₂-impact van de producten – de verpakking maakt daar ook deel van uit.
- Hergebruik verpakkingsafval om uw eigen producten te verpakken. Hergebruik bijvoorbeeld kartonnen dozen of neem versnipperd karton als opvulmateriaal.
- Kies voor hergebruikt materiaal om het verkooppunt in te richten of te decoreren.

Uw klanten sensibiliseren (standaardzinnen)



“Hebt u zelf een zak meegebracht?”

“Zal ik deze kaas verpakken in een doosje met statiegeld?”

“Geen zak bij? We kunnen u er een lenen!”

“Bedankt voor uw milieuvriendelijk gebaar.”

“Wist u al dat u x% korting krijgt als u voor verpakkingen met statiegeld of voor uw eigen verpakkingen kiest?”

“Dat product bieden we niet meer aan omdat we een lokaal alternatief hebben gevonden dat past bij het seizoen en minder afval meebrengt.”

“Bedankt om uw verpakkingen binnen te brengen.”

“Bedankt om de tijd te nemen om uw verpakkingen te hergebruiken.”

“Als u vragen hebt over onze plannen om minder verpakkingen te gebruiken, beantwoorden we die graag.”

“Volgende keer is uw zero-afvalklantenkaart vol. Goed bezig!”

GOED OM TE WETEN

Evenementen die georganiseerd worden op vraag van een overheidsinstantie moeten de Brudalex 2.0-regelgeving naleven. Dat betekent met name dat ze uitsluitend **herbruikbaar cateringmateriaal** mogen gebruiken en **gratis kraantjeswater** ter beschikking moeten stellen.

→ [Bekijk de volledige regelgeving](#)



CONTACT & ONDERSTEUNING

Neem bij vragen contact op met de [Helpdesk](#) via het adres: recyclepro@environnement.brussels of laat een boodschap achter op het nummer +32 2 775 75 93

Andere raadpleegbare **adviesfiches voor afval**:

- Fiche nr. 3 – Sorteerverplichtingen voor professioneel afval
- Fiche nr. 6 – Beheer van gevaarlijke afvalstoffen
- Fiche nr. 9 – Steun en premies
- Fiche nr. 10 – Uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (UPV)
- Fiche nr. 11 – Afval afvoeren of inleveren bij een vergunde installatie
- Fiche nr. 22 – Geef afval een tweede leven
- Fiche nr. 26 – Beperkingen en goede praktijken bij eenmalig gebruik



NUTTIGE LINKS

- Voor algemene informatie over de verplichtingen van ambulante handelaars: <https://economie-werk.brussels/vergunningen-ambulante-handel>
- Voor **gedetailleerde info en sorteertools**: <https://leefmilieu.brussels/pro/milieubeheer/afval-beheren/hoe-zorgt-u-voor-een-verantwoord-beheer-van-uw-bedrijfsafval>
- Lijst van **inzamelaars** in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest:
 - [Erkende inzamelaars voor gevaarlijk afval](#)
 - [Geregistreerde inzamelaars voor ander \(niet-gevaarlijk\) afval](#)
- Richt u **alvorens dingen weg te gooien** tot de volgende instanties voor **hergebruik**:
 - Leden van de federaties [Ressources](#) en [Herwin](#)
 - <https://www.circular.brussels/> <https://www.asmartworld.be/> (AEEA)
 - [Lijst van de vergunde inrichtingen voor de voorbereiding voor hergebruik in het BHG](#)
- Voor meer info over het **verbod op plastic zakjes voor eenmalig gebruik**: <https://leefmilieu.brussels/pro/milieubeheer/afval-beheren/regionale-overheden-naar-een-verbod-op-plastic-en-wegwerpmateriaal>
 - <https://leefmilieu.brussels/pro>
 - [Folder 'Altijd een tas op zak' 2017](#)
- Voor meer info over het beheer van **bioafval** (van voeding of planten):
 - <https://leefmilieu.brussels/pro/onze-acties/gewestelijke-plannen-en-beleid/wat-te-doen-met-keuken-voedings-plantaardig-bioafval>
 - [Fiche voedselverspilling](#)
 - [Specifieke richtlijnen FAVV](#)
 - <https://leefmilieu.brussels/blog-pro/getuigenissen/de-controles-van-het-favv-en-bioafval-sorteren-alles-wat-je-moet-weten>
- [Gemeenschappelijk algemeen politiereglement voor alle 19 gemeenten](#) (artikel 17)
- Meer info over de [maatregelen van de strategie clean.brussels](#) om het Brussels Hoofdstedelijk Gewest op een duurzame manier netter te maken - <https://clean.brussels/nl>
- [Persbericht](#) van de Stad Brussel – markt Vossenplein van de Stad Brussel – markt Vossenplein
- In verband met bewustmaking en preventie:
 - [Sensibiliseren voor afvalvermindering in mijn voedingszaak/horecazaak](#)
 - [Horeca: Gids voor zero afval in de horeca](#)

- [Voedingszaken: Gids voor zero afval in voedingszaken](#)

GEHEUGENSTEUNTJE – CHECKLIST

VÓÓR DE ACTIVITEIT	GEDAAN
Het bedrijfsafval in kaart brengen: → Afval dat vermeden kan worden: preventie en sensibilisering → Afvalsoorten om te sorteren en restafval/allerhande → Gevaarlijk afval (strikttere voorwaarden) en niet-gevaarlijk afval	
Om te anticiperen op de opslag en het afvoeren van het afval: → Controleer de specifieke voorwaarden van de gemeente van het verkooppunt → Identificeer een ophaler of inzamel- of verwerkingsinrichting of inrichting voor hergebruik	
Ga de eventuele steunmaatregelen na: premies, labels en projectoproepen	
TIJDENS DE ACTIVITEIT	GEDAAN
Leef het verbod op het gebruik van plastic zakken voor eenmalig gebruik na, behalve in het geval van uitzonderingen	
Sorteer het afval volgens de verplichte fracties in aangepaste containers Breng het voedselafval naar een aparte zone met gesloten bakken (FAVV)	
Zorg ervoor dat de verkooplocatie proper is: • Als u voedingswaren (voor onmiddellijke consumptie) verkoopt, installeert u voldoende vuilnisbakken op een duidelijk zichtbare plaats die goed toegankelijk is voor de klanten en/of geeft u aan waar en hoe klanten hun verpakkingen met statiegeld kunnen terugbrengen (als dat het geval is) • Maak ze regelmatig leeg en houd ze proper • Maak regelmatig de onmiddellijke omgeving van de verkoopplek schoon	
NA AFLOOP VAN DE ACTIVITEIT	GEDAAN
Zorg ervoor dat uw verkooplocatie proper is • Haal rondzwervend afval afkomstig van het verkooppunt weg • Maak de onmiddellijke omgeving van de verkoopplek schoon • Voer het afval af en leef daarbij de sorteerplicht na	

Bewaar de bewijzen van het goede beheer van het afval gedurende 5 jaar (contract, facturen,...)	
--	--