

ADOPTER LA VAISSELLE RÉUTILISABLE DANS LES ÉVÉNEMENTS

Solutions pratiques et échanges d'expériences



26 MARS 2024 – 26 MAART 2024 : 10:00 – 12:00 (ONLINE)

STRUCTURE DE L'ATELIER



Chapitre 1

**VAISSELLE RÉUTILISABLE EN
ÉVÉNEMENTIEL : PLANIFICATION &
LOGISTIQUE**

FACILITEUR EMBALLAGES

10:00-10:20 (20 MINUTES)



Chapitre 2

**EMBALLAGES À USAGE UNIQUE :
ALTERNATIVES & SOLUTIONS PRATIQUES**

FACILITEUR EMBALLAGES

10:20-10:40 (20 MINUTES)



Chapitre 3

ÉCHANGES D'EXPÉRIENCES

VILLE DE BRUXELLES ET BME

NATI THAI (FOOD-TRUCK)

COCA-COLA

10:40-11:25 (45 MINUTES)



Chapitre 4

Q&A

11:25-12:00 (35 MINUTES)



Chapitre 1 : Vaisselle réutilisable en événementiel – Planification & logistique

Facilitateur Emballages – Geneviève Halin & Julia Thieffry



Organisation d'événements par des entités publiques

Disposition dans le [Brudalex 2.0](#) pour les entités publiques qui relèvent de la tutelle de la RBC dans le cadre de ses propres activités ainsi que dans le cadre des événements qu'elle organise.

3 mesures clés :



1er janvier 2023

Interdiction de servir des boissons avec du matériel de restauration à usage unique
(exception du vin et spiritueux)



1er juillet 2023

Interdiction de servir des aliments préparés dans du matériel de restauration à usage unique



1er juillet 2023

Interdiction de servir de l'eau plate autre que de l'eau distribuée par le réseau



IMPACT DU JETABLE EN ÉVÉNEMENTIEL

Le secteur de l'événementiel peut générer **des dizaines de tonnes** de déchets, avec des retombées **négatives sur l'environnement** : pollution plastique, impact sur la biodiversité,...



La **gestion de ces déchets** nécessite des **moyens** spécifiques et **coûteux** pour l'organisation : ressources humaines, matériels, prestataires, logistiques, contrats de collecte,...



Pour **1 tonne de déchets** produite en Europe, il y a **60 tonnes de ressources** exploitées.

L'extraction de matières premières est susceptible d'augmenter de **60%** entre 2020 et **2060**, mettant en péril les efforts de lutte contre le changement climatique¹



¹Source : [UNEP UN environment Program \(2024\)](#)



INTÉRÊT DE PASSER AU RÉUTILISABLE





INTÉRÊT DE PASSER AU RÉUTILISABLE



Allonger la durée de vie des objets pour réduire les émissions de GES (liées à la transformation des matières premières, à l'incinération et au transport,...)



Réduire le nombre de déchets et leurs impacts sur l'environnement



Réduire les coûts de nettoyage du site, le rendant plus propre et visuellement attractif



Faire de Bruxelles un exemple en matière de pratiques durables et respectueuses de l'environnement dans l'événementiel





Les facteurs clés du succès d'un événement qui limite ses déchets

1. SE PRÉPARER EN AMONT

Du choix des fournisseurs au nombre de participants, en identifiant les sources de déchets à chaque étape

2. ÊTRE AU POINT PENDANT L'ÉVÉNEMENT

Communiquer avec toutes les parties prenantes via des personnes de référence, assurer la logistique, contrôler le respect de la charte de durabilité, guider les visiteurs, réagir aux imprévus

3. DRESSER UN BILAN

Evaluer les impacts et retombées positives pour communiquer sur la réussite de l'événement



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

- ✓ **Type** d'événement ?
- ✓ **Taille** et **lieu** de l'événement ?
- ✓ Nombre de **participants** ? Type de public ?
- ✓ **Quantité** de matériel ?

Exemple : calculer le nombre de gobelets nécessaires

○ À adapter aussi en fonction de la « consommation moyenne type » de l'événement :

- 1 gobelet/personne pour un concert
- 2-3 gobelets/personne pour des événements familiaux
- 5-10 gobelets/personne pour des festivals et fêtes folkloriques

Ex. festival de 500 personnes → 2500 gobelets à prévoir



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

Comment limiter les déchets d'emballage à la source ?

- ✓ Vaisselle consignée
- ✓ Gobelets lavables
- ✓ Contenants de service en vrac, jarres, fûts,...
- ✓ Accessibilité à l'eau potable



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

✓ **Choix du système et des fournisseurs ?**

- Gestion par un prestataire professionnel (brasseurs, entreprise spécialisée)
- Location des contenants par les commerçants via contrat-cadre avec l'entité publique
- Gestion individuelle par les commerçants (ex.: via une charte)



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

- ✓ Choix du système et des fournisseurs ?
- ✓ **Choix des contenants ?**
 - Selon le contenu:
 - ✓ Boissons chaudes ou froides
 - ✓ Types de plats : en sauce ou non, finger food, etc.
 - Selon le type d'événement et le public :
 - ✓ Eviter les verres en verre en festival ou événement ouvert pour des raisons de sécurité, ok pour les petits événements.
 - ✓ Privilégier les gobelets réutilisables pour les enfants par ex.



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

- ✓ Choix du système et des fournisseurs ?
- ✓ Choix des contenants ?
- ✓ **Logistique des livraisons & accessibilité du site ?**
 - Si système mutualisé pour tous les stands :
 - ✓ Veiller à l'accessibilité du site tôt le matin et tard le soir pour la livraison et le retrait
 - ✓ Prévoir un lieu de stockage centralisé **ou**
 - ✓ Stockage dans chaque food-truck
 - ✓ Prévoir les ressources humaines nécessaires pour cette logistique
 - Les commerçants assurent individuellement la logistique de leurs contenants



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

- ✓ Choix du système et des fournisseurs ?
- ✓ Choix des contenants ?
- ✓ Logistique des livraisons & accessibilité du site ?
- ✓ **Lieux de stockage ?**
 - Propre
 - Sec
 - Sécurisé
 - Bacs fermés clairement identifiables



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

- ✓ Choix du système et des fournisseurs ?
- ✓ Choix des contenants ?
- ✓ Logistique des livraisons & accessibilité du site ?
- ✓ Lieux de stockage ?
- ✓ **Caution ou non ?**



Zoom sur les différents systèmes avec ou sans caution

Plusieurs systèmes sont possibles en fonction de l'événement:

- Apport de la vaisselle par le visiteur
- Sans caution
- Cash
- Cashless (digitale): via une application ou une carte à charger
- Jeton/Ecocoin
- Récompense/Don

L'importance de la caution : **taux de retour MOYENS :**

- Sans caution: 50-75%
- Avec caution: 80-95%

Ce qui ne signifie pas que 100% n'est pas possible!



Zoom sur les systèmes de caution : les visiteurs apportent leur vaisselle réutilisable



Inviter les visiteurs à prendre leur propre vaisselle

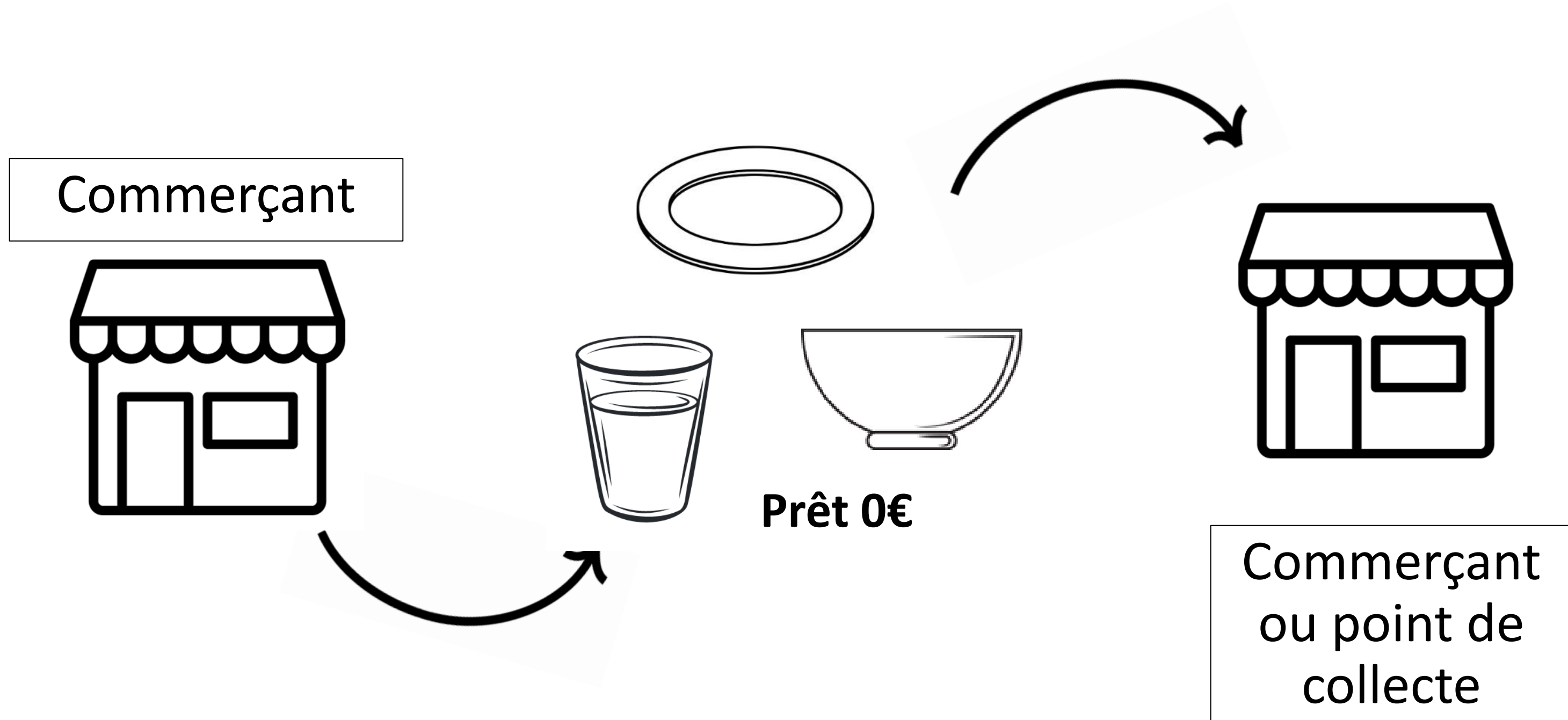
- **Avantage:** aucune logistique
- **Inconvénient:** risque d'apport de vaisselle jetable

Nécessité d'une bonne communication sur la durabilité!

Ex: fêtes d'école, petits événements



Zoom sur les systèmes de caution : fonctionnement sans caution

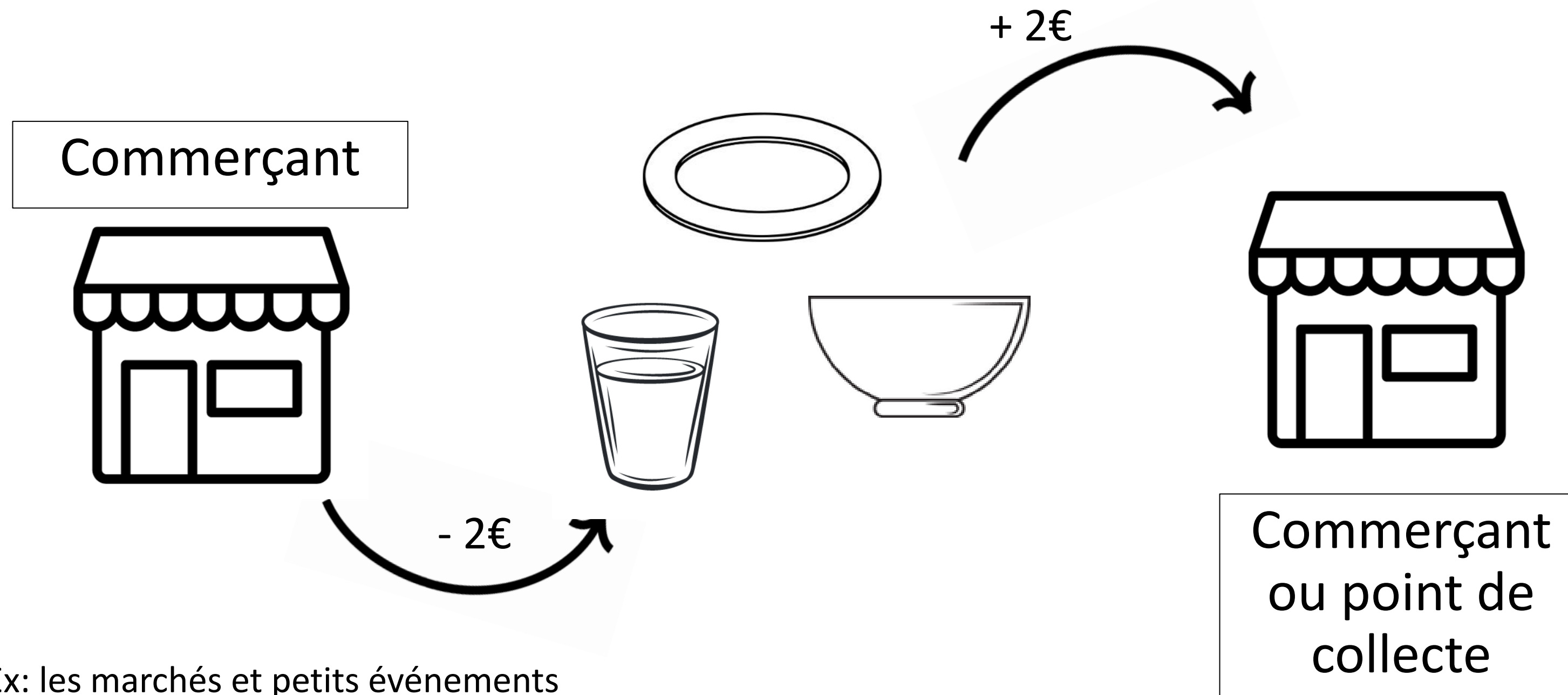


Système basé sur la confiance

Idéal pour les petits événements dans un lieu « clôturé » ou privés



Zoom sur les systèmes de caution : fonctionnement avec caution en CASH



Ex: les marchés et petits événements

Avantage: retour immédiat, assure l'inclusivité des publics « non électroniques »

Inconvénient: risque de vols, nécessité d'un fonds de caisse suffisant pour les retours de caution



Zoom sur les systèmes de caution : fonctionnement avec caution en CASH



INVITATION POUR 2 PERSONNES, NON VALABLE SANS SOUCHE

Remise d'un verre par personne, contre caution de 2€ remboursable à restitution. Préparez votre monnaie SVP.

Ex: Saint-Gilles



Zoom sur les systèmes de caution : Caution cashless (digitale)

Paielement

Via une carte/bracelet dédié
Via application smartphone

A charger à une **caisse** ou des **bornes**



Ex: grands événements

Avantage: limite le fonds de caisse, limite potentiellement les files à la sortie

Inconvénient: exclut les publics « non électroniques » si pas de retour en cash possible + fee

Remboursement:

En ligne :

- via un formulaire sur le **site web de l'événement** ou
- via **QR-code**



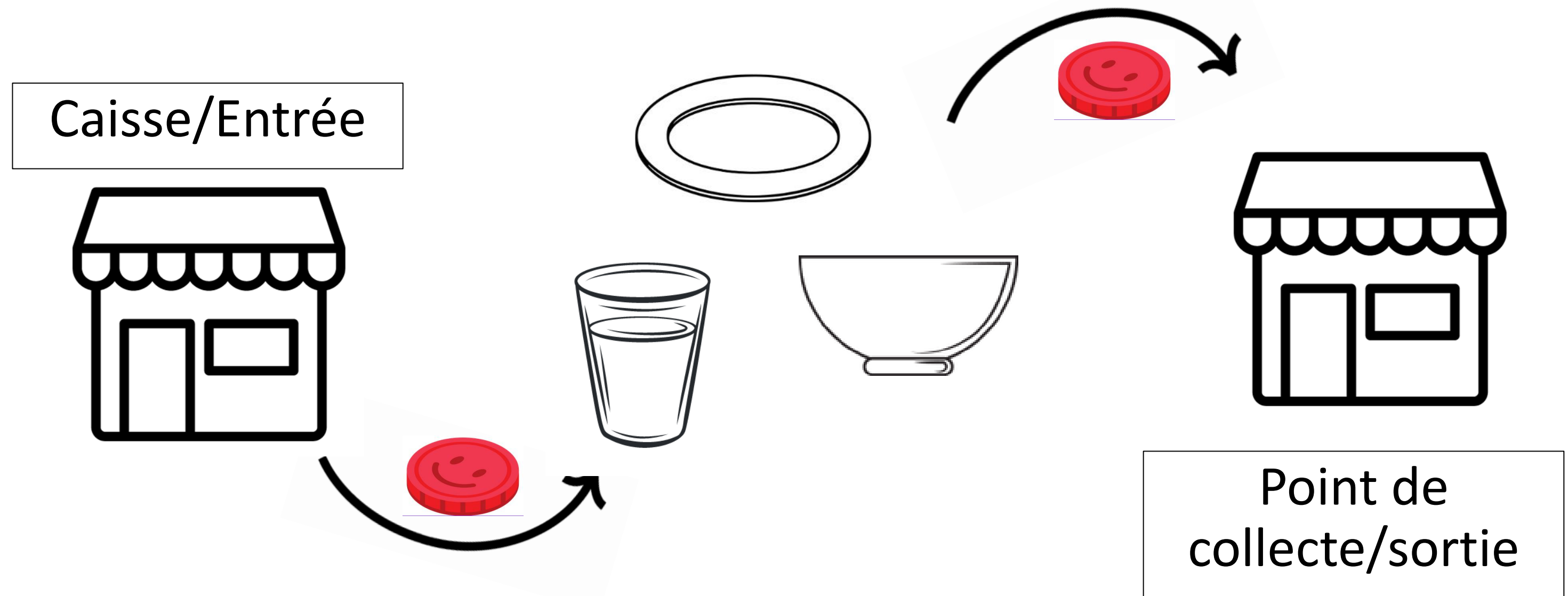
1. Se préparer en amont : Caution cashless (digitale)



Source: Fêtes de Gand



Zoom sur les systèmes de caution : fonctionnement avec Ecocoin/Jeton

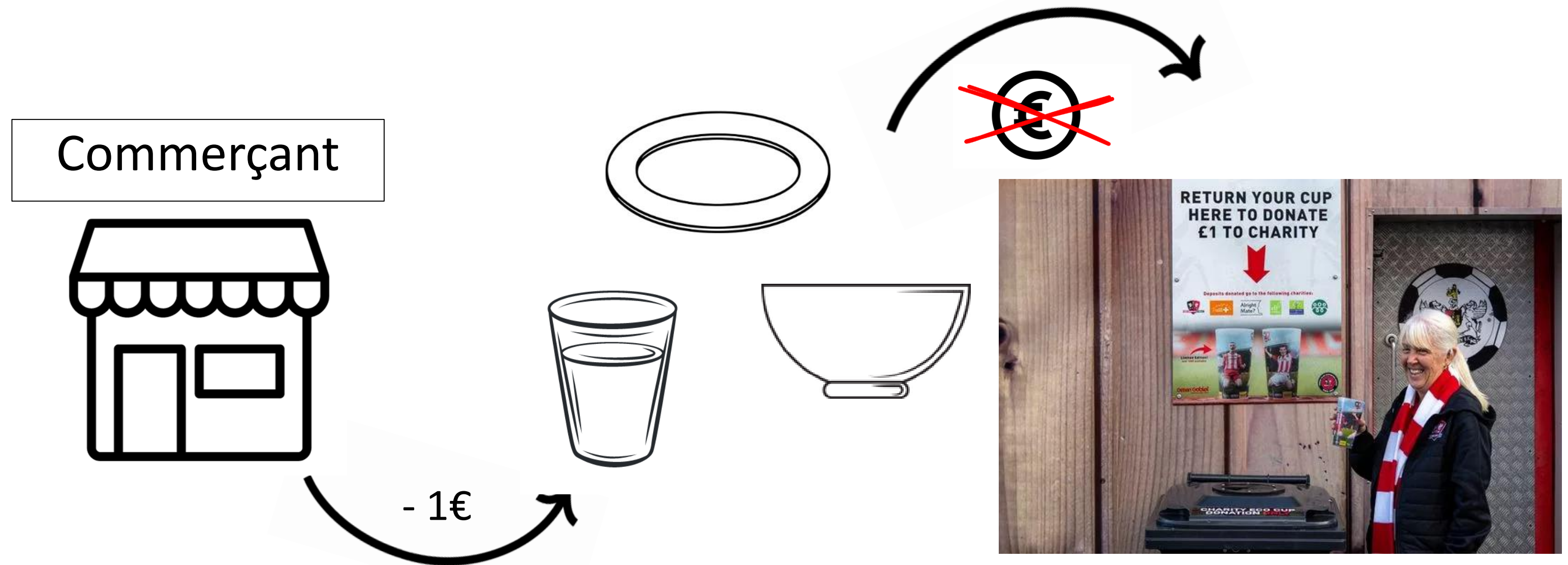


Avantage: le jeton limite la circulation de cash sur place et donc le risque de fraude

Inconvénient: risque de files à la sortie pour récupérer la caution en cash



Zoom sur les systèmes de caution : fonctionnement avec don / récompense



Avantage: évite les files de retours de caution. Bien si cela reste un choix pour le visiteur

Inconvénient: pas de remboursement pour le visiteur

Récompenses: réduction sur un événement ultérieur, cadeau (durable) à la sortie (ex. pomme bio)



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

- ✓ Choix du système et des fournisseurs
- ✓ Choix des contenants
- ✓ Logistique des livraisons & accessibilité du site
- ✓ Lieux de stockage
- ✓ Caution ou non?
- ✓ **Retour des contenants ?**



Source: Forest National

Retour des contenants ?

PENDANT l'événement:

Points de
collecte
centralisés



Points de
collecte

Auprès des bars et
commerçants
participants



Commerçants

APRÈS l'événement:

A un **point de dépôt dédié**
pendant qq jours à 2 semaines
après l'événement (ex.
bibliothèque communale)

Conseil: limiter le nombre de contenants acceptés par retour (par exemple maximum 10 gobelets par personne) → décourage les vols et spéculations sur les contenants



1. Se préparer en amont : se poser les bonnes questions

- ✓ Choix du système et des fournisseurs
- ✓ Choix des contenants
- ✓ Logistique des livraisons & accessibilité du site
- ✓ Lieux de stockage
- ✓ Lieux de retour des contenants
- ✓ Caution ou non?
- ✓ **Moyens humains et charte**



1. Se préparer en amont : moyens humains

Suivant l'échelle de la manifestation et le fonctionnement choisi :

- ✓ **Eco-Team**: responsable du « dispositif contenants ». Elle sensibilise les visiteurs au système et assure la coordination générale: approvisionnement en contenants propres, évacuation des contenants sales, lien avec le(s) bar(s), les point(s) de déconsigne
- ✓ Tout le personnel de service doit être impliqué et avoir bien compris le dispositif
- ✓ Un « **réfèrent contenants** » dans chaque point de vente : en cas de besoin, il explique au festivalier, rappelle les consignes de bonne gestion aux serveurs, gère les retours de consignes, tranche les éventuels doutes ou conflits (un gobelet cassé se reprend-il ? ...). Il est donc le médiateur, mais veille aussi aux stocks de gobelets propres et sales, en lien avec l'éco-team
- ✓ Une **équipe pour les déconsignes** dans les espaces prévus à cet effet
- ✓ Une **équipe de lavage** le cas échéant
- ✓ **Système de bénévoles** s'il y a la possibilité



1. Se préparer en amont : assurer l'engagement via une charte



Engagement pour une gestion durable d'un événement sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale

En tant qu'organisateur conscient de l'impact de notre événement sur l'environnement et de l'image positive générée par une gestion durable de celui-ci, nous nous engageons à renforcer nos efforts pour limiter notre impact environnemental en respectant et en faisant respecter les principes suivants :

- Être proactif dans la préservation de l'environnement en veillant à la **prévention** des déchets et, le cas échéant, à leur **valorisation** ; à **éviter** les pollutions ; à une utilisation **raisonnée** des ressources naturelles ; à **promouvoir** une consommation plus durable ;
- Stimuler une économie éthique, locale et solidaire en intégrant des critères éthiques, sociaux et environnementaux pour les achats de fournitures et de services ;
- Favoriser une cohésion sociale, en assurant l'accessibilité à tous, des relations respectueuses dans le travail, l'égalité des chances, le respect du public et du voisinage.

Pour cela, nous nous engageons à entrer dans une démarche d'amélioration continue, à mettre en œuvre les actions nécessaires

- 1) pour atteindre les critères obligatoires de la Charte de l'événement durable
- 2) pour rencontrer les critères complémentaires que nous avons choisis dans cette liste, et aller plus loin dans la démarche

- La vaisselle à usage unique est interdite en Région de Bruxelles-Capitale ([Art. 4.6.2. du BRUDALEX](#)): les consommations seront servies dans de la vaisselle et des gobelets réutilisables (pas de biodégradable/compostable, qu'importe le label)
- Des [installations de tri des déchets](#) appropriées seront mises en place (îlots de tri sélectif en suffisance et visibles) ; une signalétique claire rappelant les consignes sera installée de manière visible.

Bonnes pratiques

- L'usage des gourdes personnelles sera autorisé et encouragé
- Les boissons seront proposées uniquement en grands contenants et servies au verre (pas de contenants individuels) : grandes bouteilles, bière en fûts, ...
- Les supports de communication seront conçus de manière à permettre leur réutilisation (pas de date, par ex.)
- La distribution de flyers publicitaires sera interdite sur le site de l'événement
- Le contrat de gestion des déchets prévoira la valorisation des déchets organiques, en privilégiant le compostage au transport vers un centre de biométhanisation
- Pour les événements extérieurs, les déchets seront ramassés et le site remis en pristin état.
- Des cendriers de gabarit adapté sont installés en nombre suffisant aux endroits pertinents, afin de réduire la pollution occasionnée par les mégots.

Pour aller plus loin

- Les installations seront réalisées à partir d'éléments de récupération ou de matériaux / produits "éco-conçus" ou labellisés
- La location sera préférée à l'achat de biens neufs. Certaines fournitures peuvent également être achetées en commun et être mutualisées pour différents événements



2. Pendant l'événement : Contenants réutilisables – hygiène et procédures de nettoyage

Hygiène:

- Se laver les mains
- Veiller à la propreté des surfaces
- Séparer clairement les flux de contenants propres et sales
- Prévoir un lieu pour enlever/rincer les résidus de nourriture avant le lavage

Lavage à la main :

A défaut d'un lave-vaisselle disponible sur site, le lavage des gobelets / contenants réutilisables peut se faire à la main en respectant la procédure suivante :

1. Prévoir 2 bacs d'eau
2. Laver au détergent (eau chaude) dans un premier bac.
3. Rincer à l'eau tiède ou froide dans un second bac.
4. Remplacer l'eau régulièrement
5. Préférer le séchage spontané à l'air libre, en pyramide, ouverture vers le bas (sinon, essuyer avec des torchons en les changeant régulièrement). Le séchage n'est pas impératif si les contenants sont réutilisés dans l'immédiat.
6. Ranger les gobelets dès qu'ils sont secs.



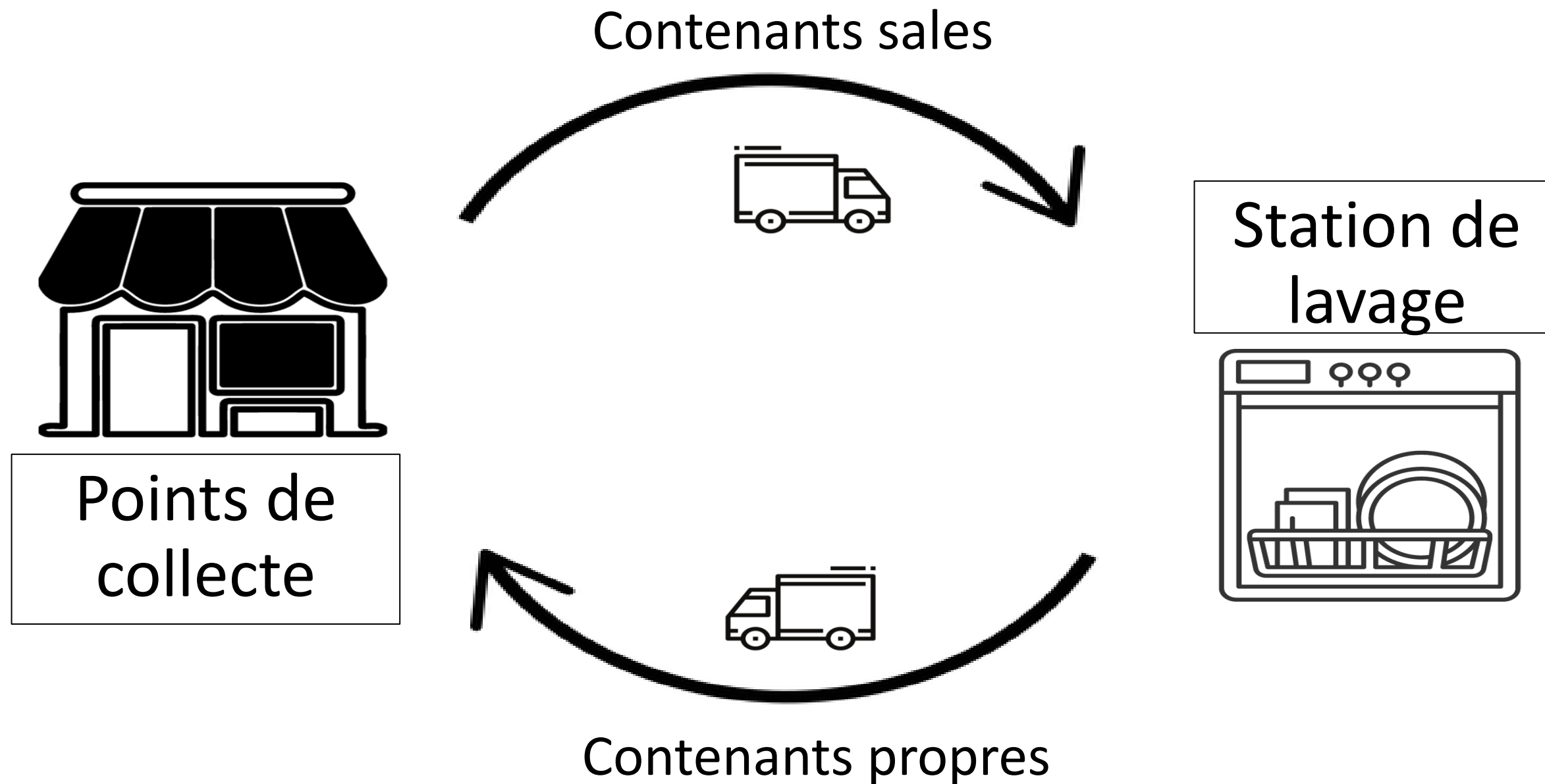
2. Pendant l'événement : Contenants réutilisables – hygiène et procédures de nettoyage

Lavage dans une station de lavage mobile:



2. Pendant l'événement : Contenants réutilisables – hygiène et procédures de nettoyage

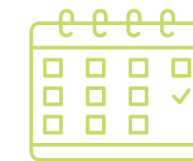
A défaut de pouvoir laver sur place, il existe des prestataires de lavage professionnels



Prochain Webinaire



“Les infrastructures de lavage au sein de la RBC”



18/04/2024



10h-12h



Online

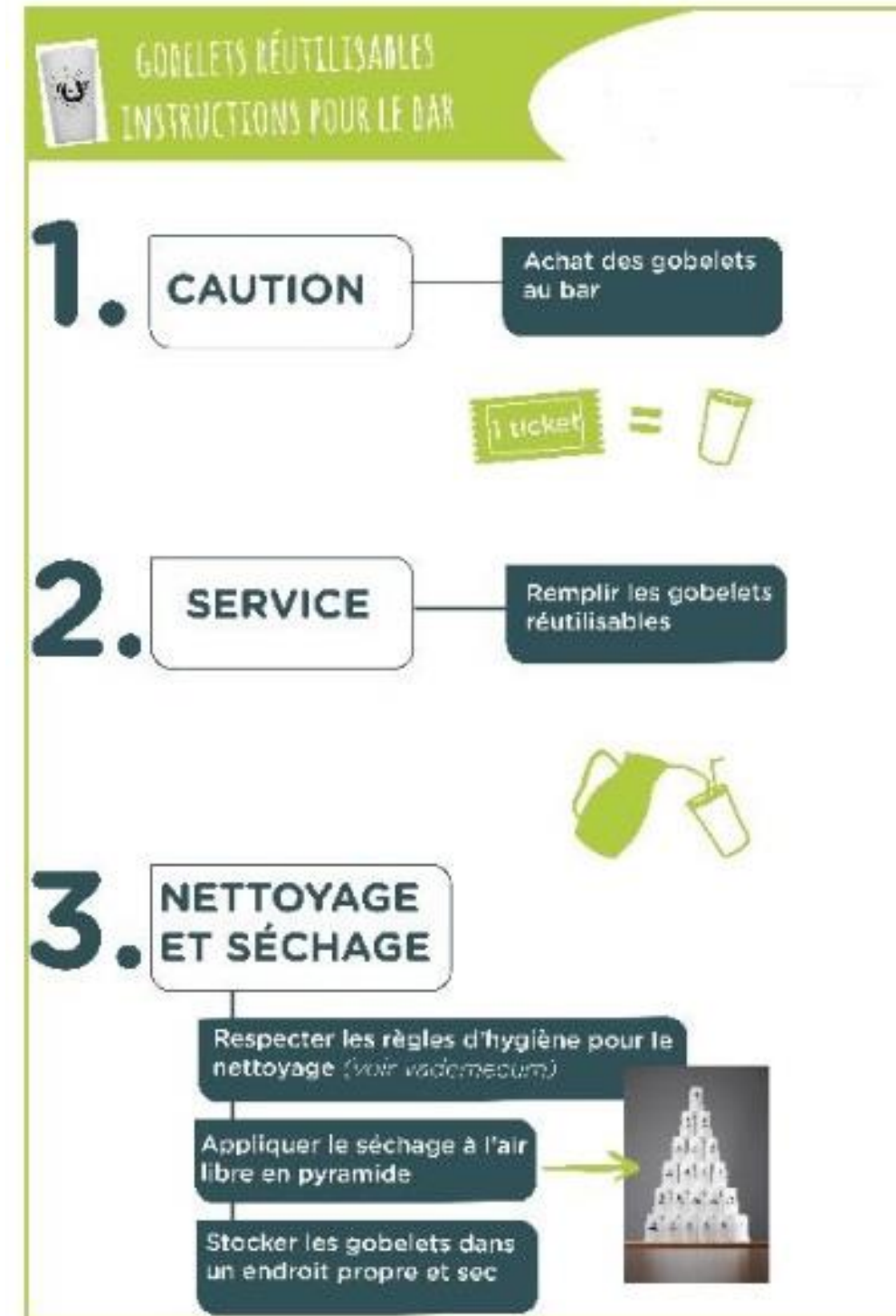
SAVE THE DATE



2. Pendant l'événement : Communiquer, former, sensibiliser sur la vaisselle réutilisable

Les parties prenantes

- ✓ Former et sensibiliser le personnel
- ✓ Veiller au respect de la charte
- ✓ Afficher un rappel simple des consignes de bonne gestion dans les bars.
- ✓ Etc.



2. Pendant l'événement : Communiquer, former, sensibiliser sur la vaisselle réutilisable



Les participants

- ✓ Communiquer en amont de l'événement (Réseaux sociaux : campagnes de sensibilisation sur le réutilisable par exemple)
- ✓ Prévoir des signalisations et bannières sur le site (aussi près des poubelles de tri!)
- ✓ S'assurer de la visibilité des consignes
- ✓ Etc.

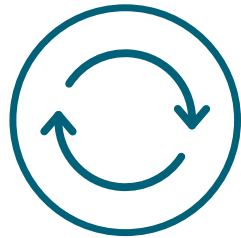


2. Pendant l'événement : Autres axes d'action

- Évitez les « goodies » et autres objets promotionnels
- Songez à la possibilité de réutiliser votre matériel pour d'autres événements ou de le partager avec d'autres organisateurs
- Utilisez du matériel issu d'éléments de récupération ou de matériaux et de produits « éco-conçus » labellisés. Pensez-le solide, léger et modulable pour l'impact de son transport.
- Favorisez les modes de transport moins polluants



3. Après l'événement : dresser un bilan en évaluant les retombées positives



Circularité

Quantité de déchets évités, nombre de contenants réutilisables utilisés (mais aussi perdus)



Collaborations

Partenariats locaux (fournisseurs, location,...), communauté sensibilisée



Impacts positifs

Réduction des déchets, de l'utilisation de matières premières, des émissions de GES, amélioration de la propreté



Exemple de communication sur le succès et les retombées positives



Source : [Lasemo – festival durable](#)

Chapitre 2 : Emballages à usage unique – Alternatives & solutions pratiques

Facilitateur Emballages



Alternatives réutilisables: choix des contenants

Quelques principes d'éco-conception pour un contenant durable dans le temps:

- ✓ **Neutre** : sans branding pour éviter l'effet « collector »
- ✓ **Standardisés**: éviter les formats trop originaux pour faciliter le nettoyage, la collecte et le stockage
- ✓ **Multi-fonctions**: 1 type de contenant pour plusieurs types de contenus
- ✓ **Durables** dans le temps:
 - Résistant aux taches : couleur foncée
 - Résistant aux griffes
- ✓ **Mono-matériau**: facilite le recyclage
- ✓ **Matériau recyclable** : Verre, alu, PP par ex.

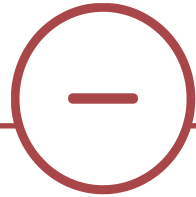


Alternatives réutilisables : Boissons froides

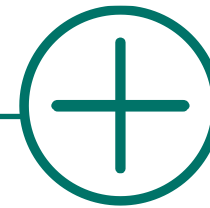
- ✓ Vaisselle réutilisable (gobelets, verre, porcelaine, céramique)
- ✓ Boissons faites maisons : jarres, fûts,...
- ✓ Carafes d'eau
- ✓ Boissons consignées
- ✓ Boissons à la pression



Alternatives à l'usage unique: Boissons chaudes



Gobelets à usage unique



Tasses réutilisables
pour boissons à
emporter



Thermos



Tasses



Alternatives réutilisables : Contenants

—



+

Bols et plats en plastique
avec couvercles



Contenants
compartimentés

Vaisselle en porcelaine



Contenants
comestibles



Alternatives réutilisables : quelques fournisseurs de contenants

Services mutualisés de vaisselles / contenants réutilisables :

- [L'empoteuse](#)
- [Kiobox](#)
- [Vytal](#)
- Etc.

Vaisselle comestible :

- [Ecopoon](#)

Service à mutualiser :

- Vaisselle communale



Chapitre 3 : Echanges d'expériences & partage de bonnes pratiques

Ville de Bruxelles & BME (Plaisirs d'hiver)

Nati Thai (Food-truck)

Coca-cola (Les softs à la pompe)





LA VILLE
DE STAD

Webinaire

Adopter la vaisselle réutilisable lors de ses événements

Cas : Plaisirs d'Hiver 2023

**Brussels
Major
Events.**



Agenda

1. Contextualisation : Réemployable sur Plaisirs d'Hiver
2. Dimensionnement : Vaisselle
3. Fonctionnement : logistique du système
4. Statistiques : quelques résultats
5. Améliorations et conclusions



CONTEXTUALISATION

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Spécificités de l'événement Plaisirs d'Hiver 2023

- Organisé par le Brussels Major Events, ASBL soumise aux marchés publics
- 4 millions de visiteurs dont 2 millions de Belges
- 2 km et demi de parcours
 - Marché aux Poissons
 - Sainte Catherine
 - Bourse
 - De Brouckère / Monnaie
- 45 jours d'événement de 12h à 22h



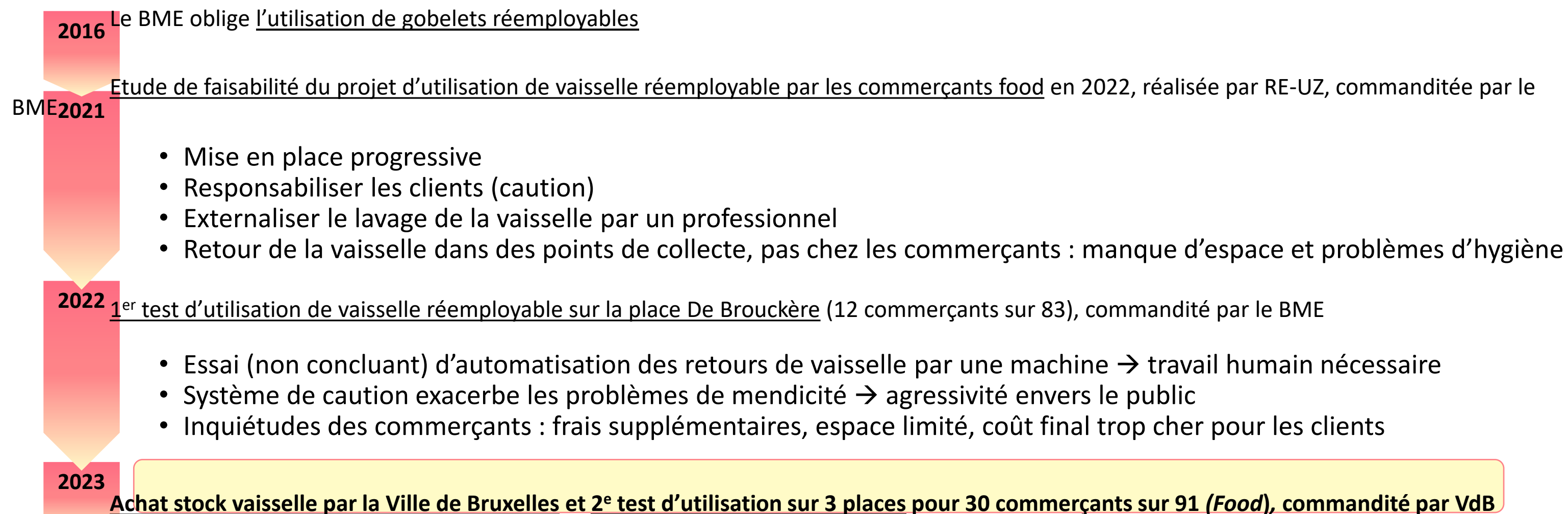
- Commerçants présents
 - Food = 91
 - Produits de revente = 65
 - Artisans = 29
 - Produits de bouche = 25
 - Drinks = 23
- Vocation de mise à l'emploi dans le secteur événementiel
 - 45 temps plein
 - 100 jobistes
 - 15 intérimaires

CONTEXTUALISATION



Mise en contexte du projet vaisselle sur Plaisirs d'Hiver

1. Engagements de **la Ville de Bruxelles** en durabilité événementielle et obligations dans le cadre du Plan Climat
 2. Expertise du **Brussels Major Events (BME)** dans les événements en espace public avec des ambitions orientées vers la durabilité
- **Impulsion commune de développer des projets durables sur des événements de grande ampleur en espace public**, en débutant sur Plaisirs d'Hiver



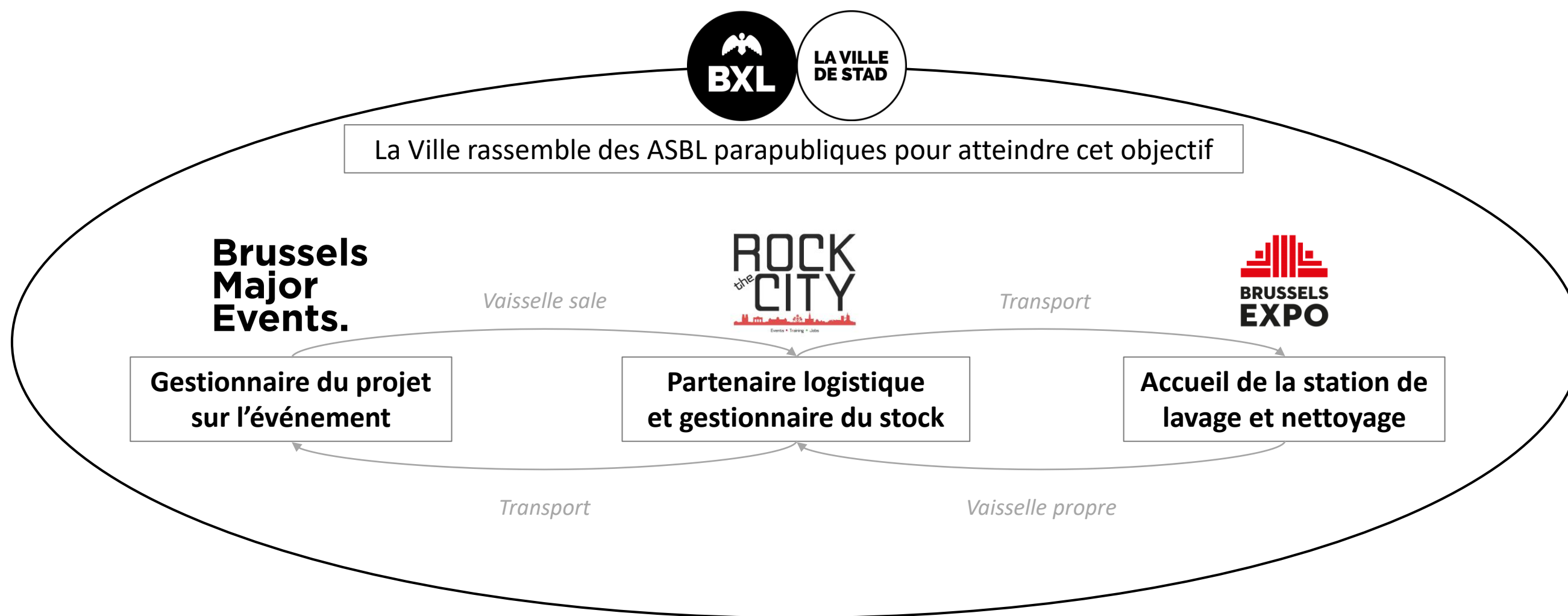
CONTEXTUALISATION

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Objectifs et acteurs parapublics (édition 2023)

Ville de Bruxelles → Tester la viabilité d'un système de contenants alimentaires réemployables sur des événements de masse en espace public

Brussels Major Events → Réduction de la quantité de déchets par l'utilisation obligatoire de vaisselle réemployable pour tous les commerçants food de Plaisirs d'Hiver



CONTEXTUALISATION

Partenaires/aides financières



PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

**Brussels
Major
Events.**



Vaisselle

Choix et acquisition	8
Stock vs commandes commerçants	9
Conditionnement vaisselle propre	11



VAISSELLE

Choix et acquisition

Sur base de l'étude de 2021 et besoins commerçants :

1. Bol 0,5L

2. Bol 1L

3. Demi-assiette

4. Grande assiette

+ couvercles pour la vente à l'emporter.



PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

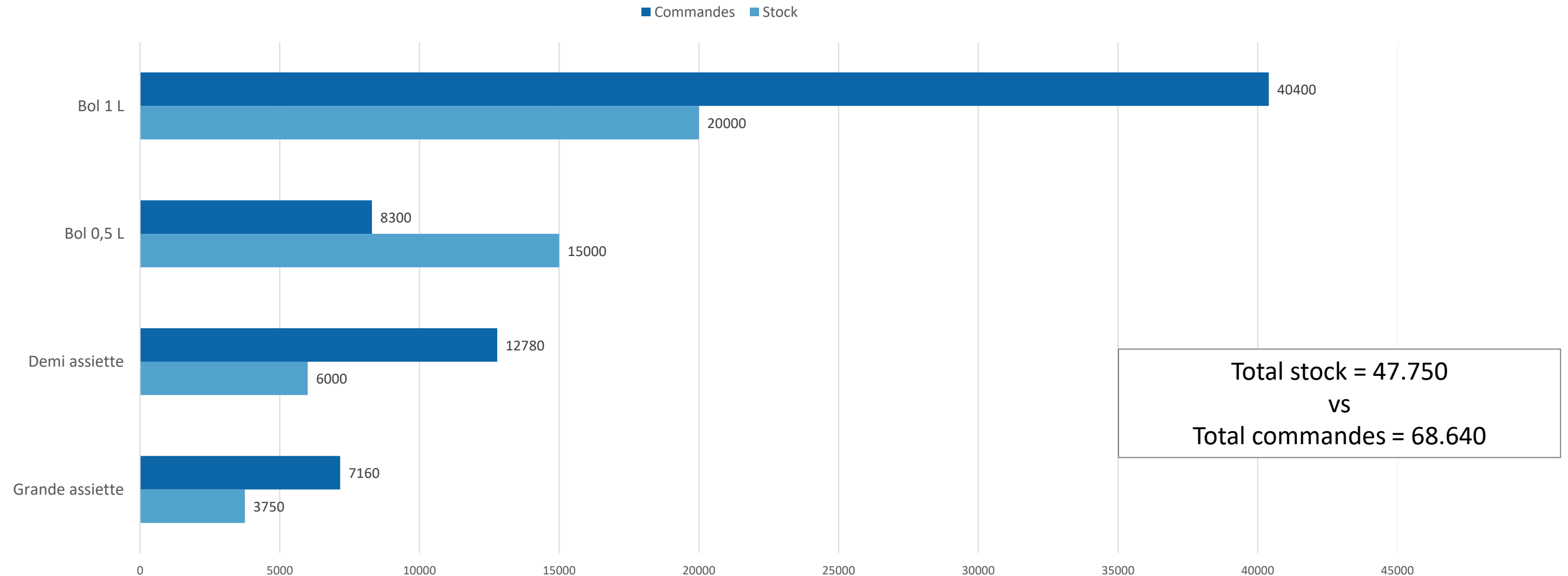


VAISSELLE

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Stock vs commandes des commerçants : contenants

- Approvisionnement calculé sur base des pré-commandes passées par les commerçants avant l'événement
- Stock suffisant au regard de la demande observée lors ce test et aux capacités de lavage de Brussels Expo

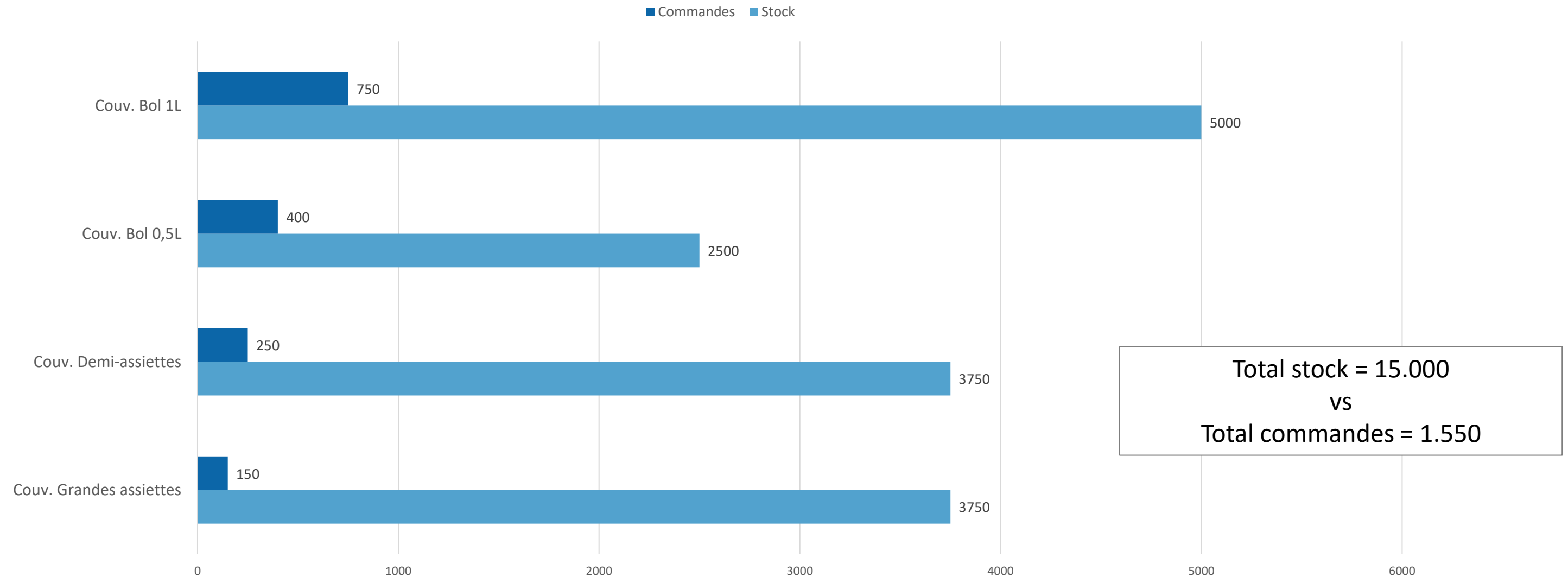


VAISSELLE

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Stock vs commandes des commerçants : couvercles

- Grande inquiétude des commerçants pour les ventes à l'emporter en vaisselle réemployable, ils ne veulent pas imposer cela aux clients
- Stock trop important au regard de la demande observée lors de ce test : 3% d'utilisation des couvercles



VAISSELLE



Conditionnement de la vaisselle propre

- Nécessité de bacs en plastique pour ranger la vaisselle propre
 - Grand bac pour les contenants
 - Petit bac pour les couvercles des contenants
- Pouvoir différencier les bacs de chaque format → couvercles de bacs de 4 couleurs différentes
- Quantités de pièces par bacs décidées par Rock The City
 - Mettre le maximum de pièces par bac
 - Quantité totale facile à retenir (chiffre rond) et piles équivalentes (exemple : 5 piles de 25 bols 0,5L = 125)

• Stock de bacs et couvercles :

→ Marché public ouvert par RTC pour l'acquisition (Fournisseur : Palraco)

Type de conditionnement	Vaisselle	Stock
Grand bac (27x40x60)	Pour les contenants	450
Petit bac (17x40x60)	Pour les couvercles	180
Couvercle bleu	Bol 1L	230
Couvercle rouge	Grande assiette	190
Couvercle jaune	Demi-assiette	75
Couvercle vert	Bol 0,5L	70



Fonctionnement

Stockage vaisselle propre	14
Livraison des commerçants	15
Gestion des points de collecte	16
Gestion du personnel	17
Coordinatrices du projet	18

Logistique par Rock the City	19
Lavage par Brussels Expo	20
Besoins techniques	21
Comptabilité et travail administratif	22
Communication	23



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Stockage de la vaisselle propre

Fonctionnement

- Acquisition d'un container pour le stockage avec 2 ouvertures
 - Localisation arrière-Bourse → Accès en camion possible
- Capacité maximale du container = 9 palettes = +/- 25.000 pièces (contenants et couvercles)
- Demande de livraison dès que le stock est au $\frac{3}{4}$ vide



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Livraison des commerçants

Fonctionnement

- Livraison tous les jours excepté le mardi et jeudi → pour réduire les horaires terrain à couvrir
 - Exception lorsque les commerçants sont en rupture de stock, livraison sans faire payer de surcoût
- Livraison dans les chalets commerçants avec diables et paiements en direct sur terminaux
- Personnel : 1 coordinatrice + 2 jobistes

**Brussels
Major
Events.**

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

**Brussels
Maïor**

VAISSELLE - REÇU DE DÉPÔT N°

Date livraison
Nom société
Numéro chalet

LOCATION

Modèle	Caisses	Piè

Total location

CAUTION

Modèle	Caisses	Piè

Total caution

REÇU

Reçu la somme de

Coût forfaitaire

SIGNATURES

De Brussels Major Event

Nom

Signature

Du

Nc

Sig

BME asbl - Hôtel de Ville, Grand-Pla
N° TVA-VAT : BE0843 724 212 - Ma

@Mathieu Golinvaux



Déroulé

1. Commandes reçues la veille par message
2. Préparation des commandes de 10h à 12h
3. Livraison par jobistes à partir de 12h
4. Paiement et signature d'un reçu de dépôt



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Gestion des points de collecte

Fonctionnement

- **Système de gobelets géré par RE-UZ (sous marché public)**
- Ouverture : 12h et Fermeture : 10' après celle du marché pour les derniers clients
- Points de collecte placés sur le coin des places pour augmenter la visibilité
 - Signalétique prévue pour les commerçants éloignés des points
 - Signalétique sur chaque point
- Maximum 5 contenants par personne excepté famille/ami pour contrer les problèmes de mendicité
- Gobelets à rendre dans les chalets des commerçants



©Eric Danhier



©Mathieu Golinvaux



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME



Gestion du personnel

Fonctionnement

- 2 personnes autonomes pour les livraisons qui commencent à 10h
- 2 pers. dans chaque point de collecte + 1 renfort vdd soir et sam/dim toute la journée, dû à l'affluence plus forte à ces moments
 - 2 personnes pour avoir une forme d'autosurveillance
 - 1 à la gestion de caisse et 1 au rangement/conditionnement
- Diviser la journée en 2 shifts
 - Démarre 30' avant l'ouverture du point de collecte : éviter les retards
 - Transition de 30' entre les 2 shifts : compter la vaisselle et les cautions remboursées
 - Termine 1h après la fermeture du point de collecte : clôturer la caisse et rangement

Jours	Lieu	Début shift	Fin shift	Personnes	Remarques
LUNDI MATIN	Stock	10h	17h30	2	
LUNDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	2	
LUNDI SOIR	Point collecte	17h	23h	4	
MARDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	4	Pas de livraison
MARDI SOIR	Point collecte	17h	23h	4	
MERCREDI MATIN	Stock	10h	17h30	2	
MERCREDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	2	
MERCREDI SOIR	Point collecte	17h	23h	4	
JEUDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	4	Pas de livraison
JEUDI SOIR	Point collecte	17h	23h	4	
VENDREDI MATIN	Stock	10h	17h30	2	
VENDREDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	2	
VENDREDI SOIR	Point collecte	17h	00h	5	Une personne volante soir
SAMEDI MATIN	Stock	10h	17h30	2	
SAMEDI MATIN	Point collecte	11h30	17h30	3	Une personne volante matin
SAMEDI SOIR	Point collecte	17h	00h	5	Une personne volante soir
DIMANCHE MATIN	Stock	10h	17h30	2	
DIMANCHE MATIN	Point collecte	11h30	17h30	3	Une personne volante matin
DIMANCHE SOIR	Point collecte	17h	23h	5	Une personne volante soir

Construction de l'horaire des jobistes vaisselle



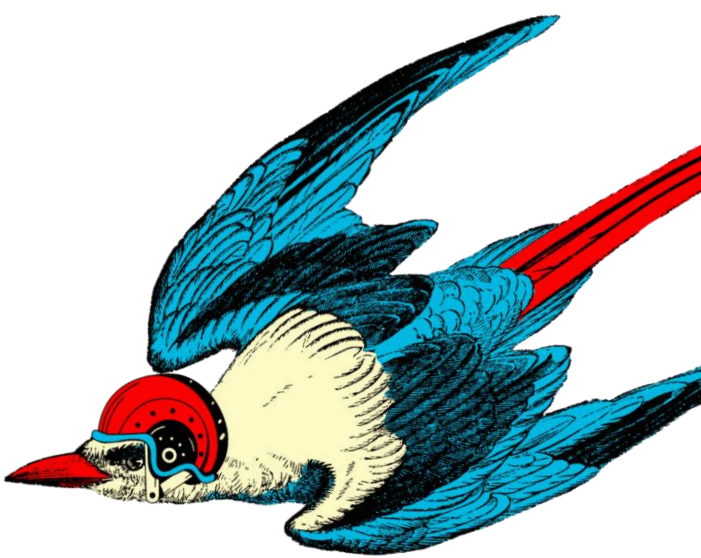
Coordinatrices du projet – horaires et journée type

Fonctionnement et journée type (Journée complète sauf vendredi divisé en 2 et répartition des week-ends)

- 1. Livraison : préparation des reçus et commandes
- 2. Ouverture du point de collecte : transport des caisses, accueil du personnel et formations des jobistes
- 3. Surveillance du personnel : vérification que le total des contenants retournés correspond aux cautions remboursées
- 4. Tâches administratives : comptabilité, suivi de stock, horaires du personnel, approvisionnement en matériel
- 5. Fermeture du point de collecte : clôture de caisse, pick-up de la vaisselle sale, transport cash et cashless

		Lundi 04-déc	Mardi 05-déc	Mercredi 06-déc	Jeudi 07-déc	Vendredi 08-déc	Samedi 09-déc	Dimanche 10-déc
Maud	Début	10 h 00		10 h 00	11 h 30	17 h 00		
	Fin	23 h 30		23 h 30	23 h 30	0 h 30		
Total		13,5	0,0	13,5	12,0	7,5	0,0	0,0
Noella	Début		11 h 00			10 h 00	10 h 00	10 h 00
	Fin		0 h 00			17 h 30	0 h 30	23 h 00
Total		0,0	13,0	0,0	0,0	7,5	14,5	13,0

Horaires d'une semaine type pour coordinatrices



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Logistique par Rock The City

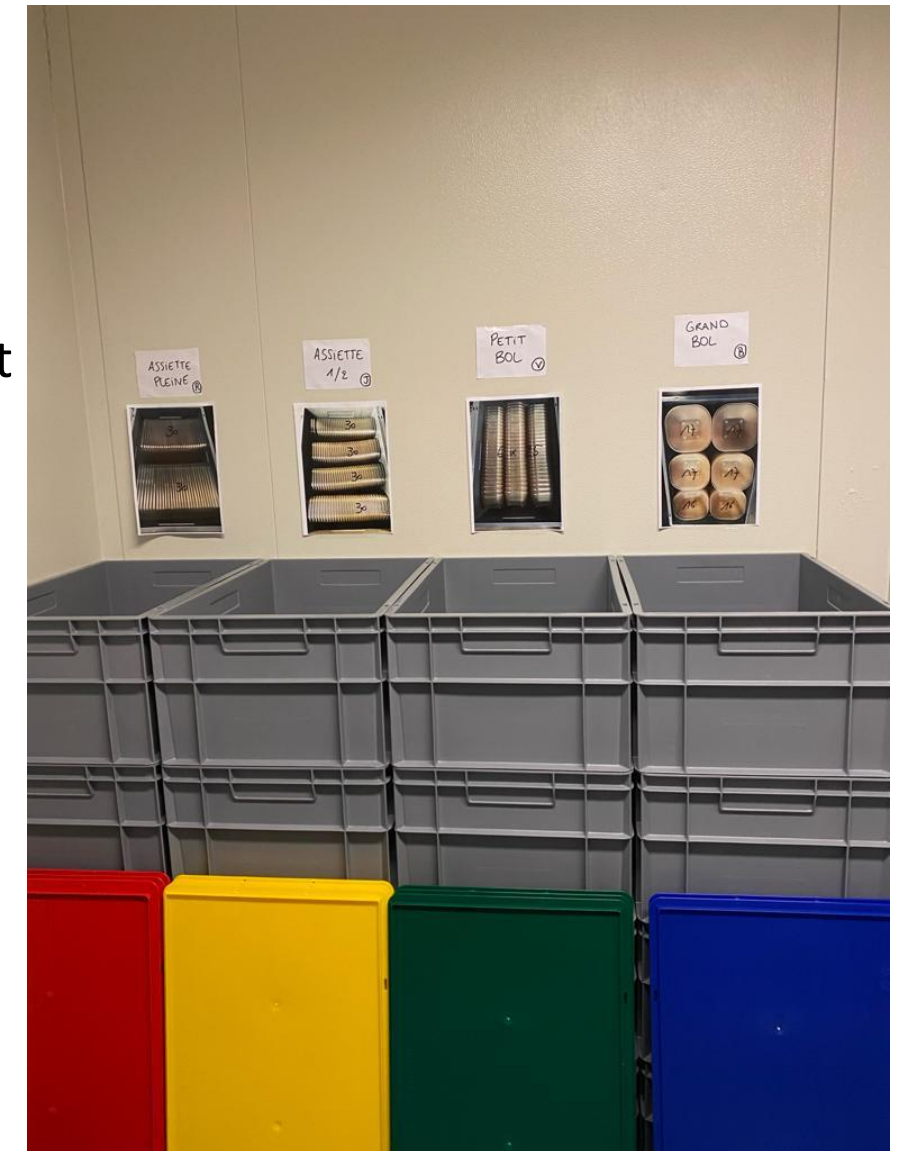
Fonctionnement

1. Dépôt vaisselle propre

- À 10h au container marin → le matin, circulation plus facile sur la zone de l'événement
- Réapprovisionnement sur demande quand le stock se vide

2. Pick-up vaisselle sale

- Chaque soir aux 2 points de collecte → éviter que les crasses s'incrustent et les mauvaises odeurs
- Communication à Rock The City de la quantité de caisses chaque soir pour adapter le véhicule
- Reprises seulement de bacs complets pour faciliter le suivi de stock



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Lavage par Brussels Expo

Fonctionnement

- Premier nettoyage de la vaisselle dans les points de collecte avec un lèche-plat par les jobistes
- Vaisselle sale repart tous les soirs vers Brussels Expo en bac complet
 - Vaisselle est lavée le lendemain à Brussels Expo



©Mathieu Golinvaux



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Besoins techniques

1. Stock → investissement dans un container marin et matériel :

- Diables
- Canopy
- Rampe d'accès
- Table

2. Point de collecte → location de 2 Loxam avec 2 guichets et séparation en 2 pièces et matériel :

- Chaises hautes
- Tables
- Micros-pupitres
- Poubelles + sacs
- Matériel nettoyage
 - Lèches-plats
 - Gants jetables et réutilisables
 - Produits de nettoyage
 - Rouleaux essuie-tout
- Extincteurs
- Potelets guide file
- Matériel de bureau
- Raccord électrique
- Chauffage intégré

3. Nettoyage des points de collecte tous les matins



©Eric Danhier



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME

Comptabilité et travail administratif

1. Remboursement cash et cashless

- Commande de cash sur base d'estimation
- Remboursement cashless via Worldine
 - Commission sur chaque transaction = 0,1638 €
 - Procédure longue sur le terminal
 - Existe autres solutions gratuites à envisager

2. Facturations des commerçants

- À chaque livraison : le BME facture les cautions (1 ou 2€) et le lavage (0,15€ htva) → compliqué pour les commerçants de sortir ces montants
- Envoi des factures en fin d'événement → crainte des commerçants que le BME ait accès à leurs chiffres d'affaires et augmente le prix des concessions



3. Note de crédit pour les commerçants

- En fin d'événement : comptage de la vaisselle non utilisée
 - Les cautions sont d'office remboursées
 - Le lavage des pièces est remboursé que si le bac est scellé, c'est-à-dire qu'il n'a pas été ouvert

4. Facturation du lavage par Brussels Expo

- Lavage facturé au BME, 0,15€ (htva) par pièce
- Lavage des bacs facturé → coût non prévu à l'avance

5. Facturation des pertes de vaisselle et bacs par Rock The City

- Chaque acteur a ses outils de suivi de stock > permet vérification à chaque étape mais complique clôture du dossier

De manière générale, les tâches de comptabilité et administratives ont été les plus conséquentes et compliquées au vu du nombre d'acteurs impliqués et du manque d'automatisation.



COMMUNICATION

Points de collecte, affiches et totem

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET



2€

**DOE MEE
MET DE ZERO
WASTE ACTIE**

**Ik breng mijn
bord naar de
container op het
De Brouckèreplein &
Beurs en krijg mijn
borg / €2 terug**

Voordat de markt sluit (22.00 uur)

MORE INFO

**PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET**

2€

**REJOIGNEZ
L'ACTION
ZÉRO DÉCHET**

**Je rapporte
mon assiette
au **container** situé
sur la place
De Brouckère & Bourse
et je récupère
ma consigne / 2€**

Avant la fermeture du marché (22h)

MORE INFO

**PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET**

Résultats

2022 vs. 2023	25
Contenants utilisés	26
Couvercles utilisés	27
Chiffres de la logistique et du lavage	28
Personnel	29

Gobelets & Re-uz	30
------------------	----



RÉSULTATS



2022 vs. 2023

2022	VS	2023
12 / 83	Nombre de commerçants food concernés	25 / 91
20 450	Quantité de vaisselle utilisée	66 630
3,5 %	Perte de vaisselle	8 %
40 % vs. 60 %	Cash vs. Cashless	80 % vs. 20%
0,4 tonne	Déchets épargnés	1,2 tonne



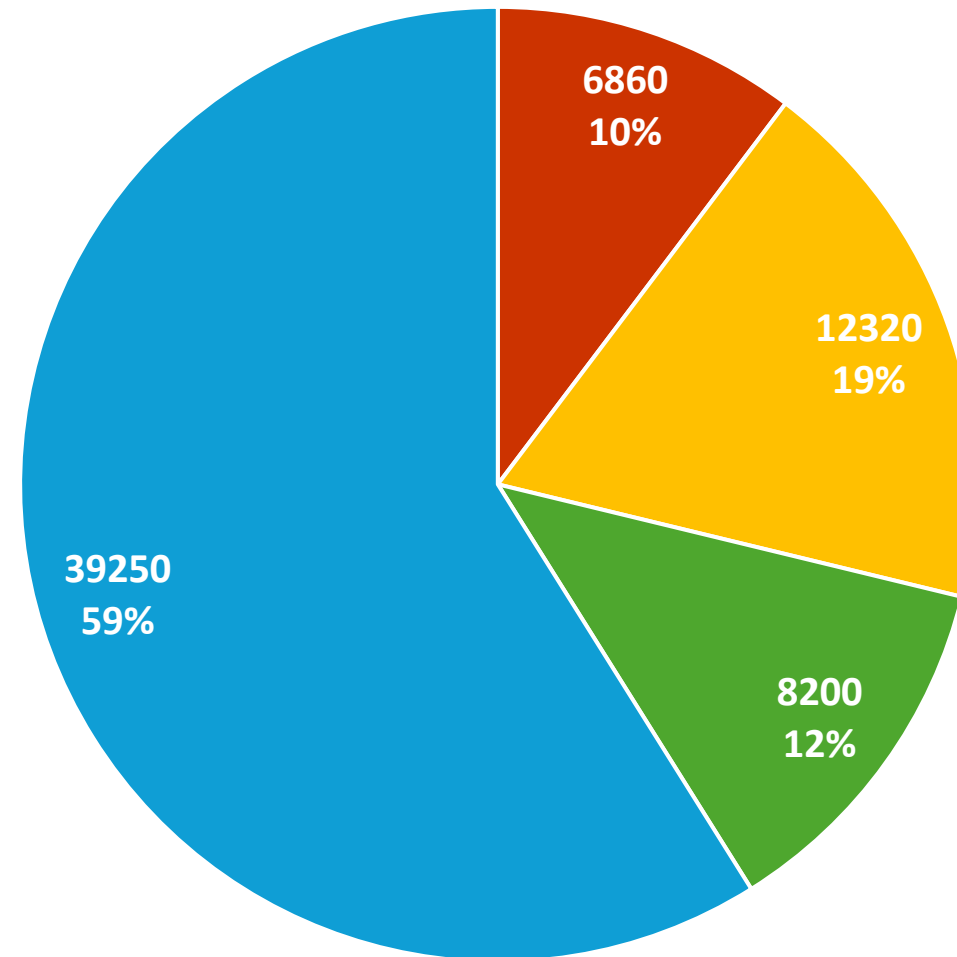
RÉSULTATS

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Contenants utilisés

- TOTAL = 66 530 contenants
- Format le plus utilisé = bol 1L
- Pertes totales = 5 000 contenants

- Grandes assiettes
- Demi-assiettes
- Bol 0,5L
- Bol 1L



Couvercles utilisés

- TOTAL = 1 400 couvercles
- Format le plus utilisé = couv bol 1L
- Pertes totales = 800 couvercles
- 3% d'utilisation des couvercles



RÉSULTATS

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Chiffres de la logistique et du lavage

Logistique



- 43 pick-up de vaisselle sale
- 11 dépôts de vaisselle propre

Lavage



- 142 heures de lavage = 25 jours
- 510 heures travaillées pour le lavage
- 62 600 pièces nettoyées



RÉSULTATS

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Personnel

Intérimaires / jobistes

- 60 personnes
- 2 200 heures

48 heures / jour

Coordinatrices

- 2 personnes
- 700 heures

2 contrats à durée
déterminée



POINT Gobelets REEMPLOYABLES

PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Via Re-uz

- 240,000 gobelets en roulement
- 650,000 lavages sur 45 jours
- Logistique et lavage par Re-uz
- Flux séparés entre gobelets et vaisselle
(car partenaires différents & complexité)



PLAISIRS
D'HIVER
*
WINTER-
PRET

Améliorations, Conclusions et édition 2024



Quelques améliorations et points à considérer

Améliorations % 2023

- Fusionner les flux de gobelets et de vaisselle (confusion des clients)
- Faciliter l'accès des camions et/ou camionnettes de livraison
- Optimiser/automatiser les paiements de caution et des facturations
- ...

Extension en 2024

- Prévoir plus d'espace de stockage à différents endroits
- Prévoir une logistique légère sur l'événement (stocks > chalets)
- Prévoir plus de points de collecte
- Envisager d'intégrer des commerçants dans la logistique
- Prévoir les ressources humaines adaptées



RÉSULTATS



Conclusions

Deuxième essai d'utilisation de la vaisselle réemployable

Concluant et possible

- Système de caution fonctionne
- Simplifier et mutualiser autant que possible
(un système versus deux systèmes différents gobelets et vaisselle)
- Commerçants plutôt satisfaits

Impact

- Utilisateurs de plus en plus familiers avec le concept
- 1,2 tonne de déchets (calculée via l'outil d'ACV de RE-UZ) a été évitée grâce à ce projet.
- Futur : réaliser un calcul + spécifique en récoltant des données des commerçants et en considérant les manquants (environ 10%).

Système général complexe

- Ressources humaines (logistique, collecte, admin)
 - Création d'emplois
- Espace/stockage
- Organisation/planification
- Coûts importants
 - Comment ne pas répercuter cela sur les clients?
 - Jusqu'au les pouvoirs publics peuvent contribuer?
 - Comment la réglementation peut contribuer?
 - Intégration des externalités positives?



CONTENANTS REUTILISABLES

Focus : Restaurant & foodtruck

Présentation par : NATI THAI

Restaurant & Food Truck & Traiteur

 CALCUS Lucas



Summary



Présentation de
l'entreprise



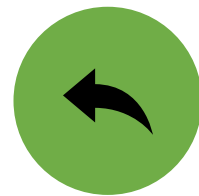
Appel à projet



Fournisseurs de
contenants



Prestations &
logistiques



SWOT & Retours
clients



Globalisation du
système





Nati Thai

Street Food

I cook & you eat



APPEL A PROJET



« Zéro déchet dans les commerces et les établissements HORECA »

La réduction des emballages à usage unique et l'abolition des cautions pour les points de vente de NATI THAI



FOURNISSEURS

- REUZ
- L'EMPOTEUSE
- VYTAL



Prestations & Logistiques



Stockage



Envoi



Retour



Comptage



Nettoyage





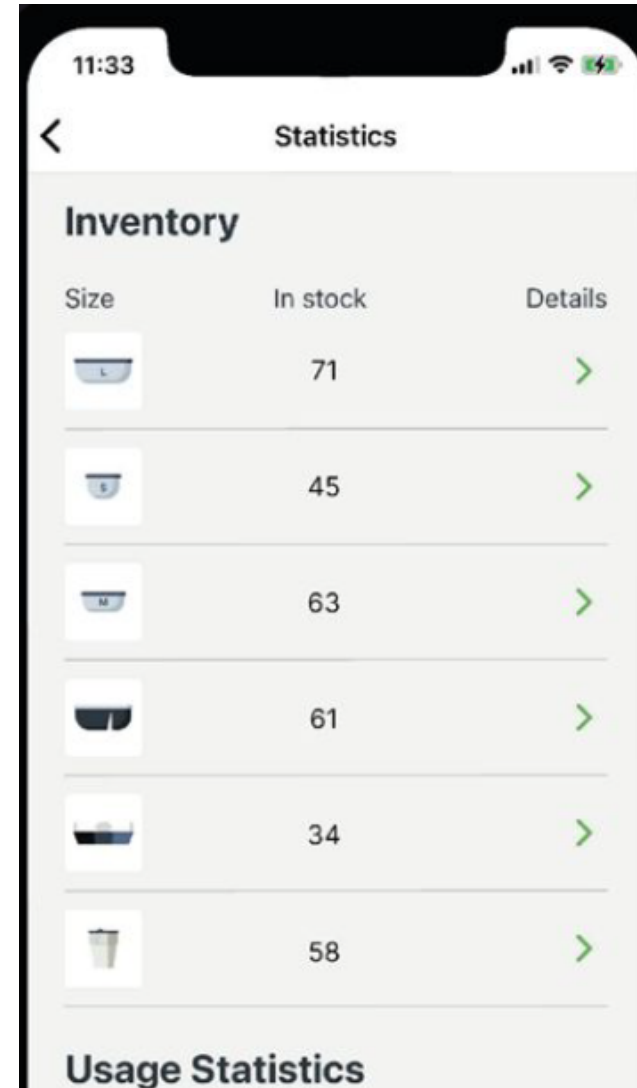
-  Autorisation visible
-  Températures : Surg. -18°C, œufs +5°C, laitiers +4°C, cuisinés et charcu +3°C; viandes hachées +2°C, poissons +2°C; F & L +7°C
-  Listes des allergènes disponibles
-  Etagères avec portes
-  Propre ou sale
-  Sol et surface de cuisine adaptés



Systeme de gestion de contenants

1. Application de gestion

2. Carte hors-ligne



The screenshot shows a mobile application interface with a status bar at the top displaying the time 11:33 and battery level. The app title is "Statistics". Below it is a section titled "Inventory" which contains a table with three columns: "Size", "In stock", and "Details". The table lists six items with their respective sizes, stock counts, and a green arrow icon for details. At the bottom of the screen, there is a section titled "Usage Statistics".

Size	In stock	Details
L	71	>
S	45	>
M	63	>
XL	61	>
XXL	34	>
XXS	58	>

Usage Statistics



COMMENT FONCTIONNE VYTAL



01

Télécharger
l'application

Téléchargez gratuitement



02

Commander

Demandez un contenant
Vytal et commandez votre
repas en réutilisable.



03

Emprunter

Empruntez un Vytal
gratuitement & facilement
via le QR code.



04

Rapporter

Profitez et rapportez les
Vytals nettoyés sous 14
jours.





FORCES

- Eco-resp
- Design ++
- Value ++
- « Incassables »
- Tous types de contenants

FAIBLESSES

- Encombrant
- Perte de temps

OPPORTUNITÉS

- Gestion de stock auto
- Pas de poubelles
- Pas de fournisseurs
- Ev. Privé ++
- Mise à dispo > Cher à l'achat

MENACES

- Peu de demandes
- Education du client
- Carte de crédit
- Données dans une app
- Cher à l'achat < Mise à dispo
- Non-retour des consignes
- Ev. Public --



Globalisation du système

>11M transactions réussies

23:35

Freunde einladen

Du lädst Freund:innen ein und wir spenden 3,00 € an den WWF 🐼

Los geht's

Nächste Partner

HAMBURG

Aloha POKE Hamburg

Geschlossen
Eppendorfer Baum 28 | 4.5km

HAMBURG

was wir w
Geschlossen
Hegestraße

Partner mit Online-Bestellung

11:33

Statistics

Size	In stock	Details
	71	>
	45	>
	63	>
	61	>
	34	>
	58	>

Usage Statistics

90



Contact : info@natithai.be



Further
Together
with our customers
on **Cups & Vessels**

March 2024



WE ARE ACTING WITH URGENCY TO REDUCE THE IMPACT OUR PACKAGING HAS ON THE PLANET

Our focus remains clear: **reduce, reuse, recycle**

1



REMOVING
UNNECESSARY
PACKAGING

2



INCREASING
RECYCLED CONTENT
IN OUR PACKAGING

3



DRIVING
PACKAGING
CIRCULARITY

4



INNOVATING IN
REFILLABLE
& DISPENSED
SOLUTIONS

INVESTING AND INNOVATING FOR THE FUTURE



Coca-Cola
EUROPACIFIC
PARTNERS

THIS IS
FORWARD

Our progress in Belgium

Investing & innovating in refillable and dispensed solutions

REFILLABLE



DISPENSED



FORWARD
ON PACKAGING

Coca-Cola
EUROPACIFIC
PARTNERS

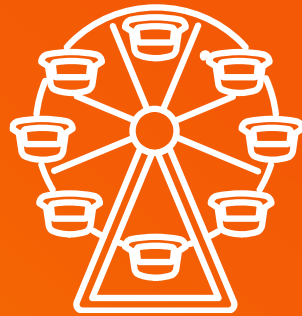
THIS IS
FORWARD



We have a long tradition with Dispensed in QSR, Leisure & Cinemas. We are piloting Dispensed in @work and Events.



QSR



LEISURE



CINEMAS



**AT WORK
&
UNIVERSITIES**



EVENTS

THE PARIS 2024 OLYMPIC GAMES

A GOOD ILLUSTRATION OF OUR PACKAGING STRATEGY IN ACTION



Reducing our Plastic Footprint by half versus London 2012 model.

- In line with Paris 2024 Food Vision
- Managing City of Paris "Zero Plastic" request



~25%

700 Fountains installed

Beverages served in reusable cups



~20%

100%

of our Returnable glass portfolio

available in specific concession where access to water and dispense machine is not possible



~55%

100% collection

and recycle 100% of the bottles/cans used to serve our customers





Today's Landscape Festivals in Belgium

94% = Single Serve rPet (>95% collection)

6% = Reusable cups (pouring out of large bottles)

As per 1/1/2025: no more single serve in Flanders at events

SUMMER 2023 – FESTIVAL PILOT



LEARNINGS @ EVENTS

1

WATER

SUPPLY &
STORAGE

STEADY
PRESSURE

QUALITY /
FOOD
SAFETY

2

REUSABLE CUPS HANDLING BY CUSTOMER

POURING
TIMINGS

LOGISTICS &
COSTS

CAPACITIES

3

REUSABLE CUPS CONSUMER EXPERIENCE

CARBONATION,
TASTE & SMELL

SUSTAINABILITY

BRANDING



KEY SUCCESS FACTORS WHEN IMPLEMENTING REUSABLE CUPS



CLEAR COMMUNICATION UP FRONT

- **Clear message.** Create visual and emotional messages, with messages at the right place and time
- **Anticipate the dropping-off moment**, all along the customer journey so it can become the obvious option
- Targeted to your **audience**



PLEASE RETURN YOUR CUP SO WE CAN USE IT AGAIN.



SUFFICIENT AND INTUITIVE FACILITIES

- Quantity of deposit points is critical
- Make the **drop-off** **extremely visible and effortless** for consumers



TRAINED TEAMS TO OPERATE, INFORM, AND ENGAGE

- Human contact is always a key factor. **Staff must be trained**



POSITIVE TONE & REWARDS

- **Reward should be locally evaluated.**
Eg: can be money, loyalty schemes, gift, but also emotional / pride to do the right thing
- **Avoid doom or guilt-laden** messaging to encourage the right behaviour
- Should be **aligned with customer tone** of voice



WE KEEP ON INVESTING, LEARNING TO ENABLE OUR STRATEGY!



Further Together with our customers on **Cups&Vessels**

March 2024



Chapitre 4 : Q&A



DES QUESTIONS ?
ZIJN ER VRAGEN?



Facilitateur Emballages / Facilitator verpakkingen
emballages@environnement.brussels /
verpakkingen@leefmilieu.brussels

