DE HORECASECTOR IN HET bRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST

Analyse van de afvalberg, afvalstromen en afvalpreventie- en beheerpraktijken

1. Inleiding

De horecasector zou in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest iets meer dan 5500 etablissementen omvatten[[1]](#footnote-1). Het gaat dus om een prioritaire sector van het Gewest. Het 4de Plan voor de Preventie en het Beheer van Afvalstoffen in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (2010) voorziet trouwens in meerdere voorschriften voor de sector. Deze voorschriften gaan bv. over voedselverspilling en oververpakking, maar ook over de ontwikkeling van specifieke proefprojecten rond de verzameling van organisch afval. Het was dus eerst en vooral belangrijk een betere kennis van de cijfers over de belangrijkste afvalstromen, de wijze van beheer en de praktijken op het terrein te vergaren. Om dit doel te bereiken werd de studie “Analyse van de afvalberg, afvalstromen en afvalpreventie en –beheerpraktijken in de horecasector in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (BHG)” in 2012 door het consortium Intertek RDC en Ecores uitgevoerd. Een focus op organisch afval en voedselverspilling vervolledigt de analyse in het kader van het Europese Green Cook[[2]](#footnote-2)-project waarvan het Instituut een partner is.

Deze infofiche stelt een synthese van deze studie voor. Het studiegebied bestrijkt de horecasector in het BHG, met uitzondering van grootkeukens en traiteurs. De gegevens op het terrein werden in 2012 verzameld. Om de gestelde doelen te bereiken, combineert de studie een bibliografische analyse en een benchmarking met analyses op het terrein in de etablissementen.

1. RESULTATEN VAN DE STUDIe
	1. TYPERING VAN DE HORECASECTOR

Uit ontmoetingen met diverse actoren (FED Horeca Brussel, RSZ, RSVZ en de FOD Economie) en een bibliografische studie blijkt dat de statistieken over het aantal etablissementen van de sector verschillen naargelang de bron. Globaal genomen bestaat er geen gemeenschappelijke gedetailleerde nomenclatuur voor de horecasector. Om een relevante stratificatie te creëren, werd een combinatie van verschillende bronnen, geselecteerd in functie van hun betrouwbaarheid, hun toegankelijkheid en het referentiejaar, gebruikt. Ze is voornamelijk gebaseerd op de gegevens van de FOD Economie. De volgende afbeelding geeft deze typologie weer.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Sector | Subsectoren | Categorieën | # etab./kamers |
| HORECA | Hotels (15 302 kamers) | Hotels met restaurant | 1 1726 kamers |
| Hotels met enkel ontbijt | 3 576 kamers |
| Hotels zonder keuken |
| Cafés (1 402 etab.) |
| Restaurant (3 557 etab.) | Restaurant | 1 707 etab. |
| Snacks –broodjes (79%) | 1 850 etab. |
| Snacks – frituur (5%) |
| Meeneemsnacks (11%) |
| Fastfood (6%) |

Afbeelding 1 : Typologie van de horecasector

* 1. VOLUME, SAMENSTELLING EN BEHEER VAN AFVALSTOFFEN

Om het volume van de belangrijkste afvalstromen in de horeca in het BHG in te schatten, werd een analysecampagne op het terrein uitgevoerd bij 109 etablissementen (15 hotels, 14 cafés en 80 restaurants). Tijdens deze bezoeken werden de beheerwijze, het gewicht/volume van de belangrijkste afvalstromen en de gegevens die toelaten het etablissement te karakteriseren volgens de omschreven stratificatie bekeken.

* + 1. KWALITATIEVE RESULTATEN

#####  Verzamelen van dagelijks afval

In de horecasector bestaan er talrijke varianten voor de ophaling (zak, container of bulk) en de frequentie van inzameling van elke afvalstroom (inzameldag voor de gezinnen, dagelijks, bepaald door een contract, …). Bij 84% van de 109 bezochte etablissementen wordt het restafval opgehaald in witte of fuchsia zakken. Bij de rest van de etablissementen gebeurt de inzameling via klassieke containers of Molokcontainers.

#####  Verzamelen van weinig voorkomend afval

Weinig voorkomend afval is bv. gevaarlijk afval, grof vuil, AEEA en batterijen. De meeste etablissementen zeiden geen of zeer zelden afval van deze categorie te hebben. De etablissementen die soms te maken hadden met dit soort van afval, maakten meestal gebruik van de jaarlijkse ophaling georganiseerd door de gemeenten of gingen zelf naar het containerpark.

#####  Afvalsortering

De kenmerken van de steekproef op het gebied van sorteren :

* 97% van de bezochte etablissementen doen aan selectieve sortering van papier-karton, meestal in een zak of los. De verzameling in containers gebeurde slechts in 10% van de bezochte etablissementen.
* 85% van de bezochte etablissementen doen aan selectieve sortering van glas, dat wordt opgehaald, of rechtstreeks in de glascontainer gedeponeerd of los op het voetpad gezet.
* 2 bezochte etablissementen doen aan selectieve sortering van organisch afval. Dit afval is bestemd voor de wijkcompost of wordt door een privébedrijf opgehaald.
* 60% van de etablissementen doen aan selectieve sortering van het PMD. De meesten laten hun PMD ophalen in zakken (92%), terwijl de rest containers gebruikt.
* 61% van de bezochte etablissementen doen aan selectieve sortering van gebruikte frituurolie. De olie kan worden opgehaald door een privébedrijf, worden meegenomen door de leverancier of naar het containerpark worden gebracht.

Deze resultaten zouden de praktijken in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest weerspiegelen[[3]](#footnote-3) .

#####  Samenstelling van het restafval

In de mate van het mogelijke werd het restafval geobserveerd om de samenstelling ervan visueel te identificeren. Hieruit blijkt dat het deel organisch afval 45% tot 80% van het restafval van het restaurant kan voorstellen. Bij snacks en fastfood is er minder organisch afval, gemiddeld 30-35%. De rest van de zak bestaat gewoonlijk uit plastic verpakkingen, papieren servetten en soms een beetje PMD en karton.

Het restafval van hotels bestaat voor bijna 50% uit organisch afval. De rest is vooral papier, verpakkingen en PMD.

Weinig bezochte etablissementen hebben reeds nagedacht over het organisch afval. Enkele etablissementen hebben evenwel aangegeven dat ze bij de samenstelling van hun gerechten voedselverspilling proberen te vermijden.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Afbeelding 2 : Samenstelling van restafval (Bron : Intertek-RDC)

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

* + 1. KWANTITATIEVE RESULTATEN

In totaal wordt bijna 40 000 ton afval geproduceerd door de horeca in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Afbeelding 3: Synthese van de geschatte hoeveelheid verzameld afval in de horecasector in het BHG per jaar

Het restafval vertegenwoordigt het grootste deel (49% in gewicht) van het afval in de horeca. Het selectief verzameld glas komt op de tweede plaats (25%), wat het totale gewicht van de afvalstoffen betreft, gevolgd door papier-karton met 17%.

De studieresultaten zullen zeker nog evolueren als gevolg van de verplichte sortering die in februari 2013 in werking is getreden . Deze verplichting kan inderdaad leiden tot wijzigingen in de verhouding/hoeveelheid van selectieve inzameling die in het kader van deze studie werd verkregen.

We merken op dat de volgende resultaten enkel ter informatie zijn. Aangezien de etablissementen zelf niet over nauwkeurige kwantitatieve gegevens beschikken, zijn de gegevens die als basis voor de extrapolatie werden gebruikt het resultaat van punctuele wegingen en vertegenwoordigen ze slechts een grootteorde. Op dezelfde manier is de representativiteit van de steekproef niet helemaal verzekerd omdat de oorspronkelijke typologie enkele onzekerheden bevat.

De verkregen resultaten blijken nochtans relatief dicht bij de cijfers die in de literatuur voorkomen te liggen wat het **globale volume** betreft, zoals de volgende tabel toont.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Landen/Regio’s | Totale hoeveelheid afval (ton/etab.jaar) | Toepassingsgebied |
| Noord-Ierland (2002) | 9.2 – 13.2 | Totaal afval (hotels en restaurants) |
| Wallonië (2009-2010) | 12.2 | Totaal afval (restaurant) |
| Vlaanderen (2008) | 15.8 | Totaal afval (horeca) |
| Resultaten van de campagne op het terrein (Brussel 2012) | **9** | Totaal afval (restaurant) |
| Frankrijk (2000) | 13.2 | Totaal afval, uitgezonderd olie voor de voeding (restaurant) |
| Resultaten van de campagne op het terrein (Brussel 2012) | **8** | Totaal afval, uitgezonderd olie voor de voeding (restaurant) |
| Vlaanderen (2002) | 5 | Totaal afval, uitgezonderd selectief opgehaald glas (en waarschijnlijk uitgezonderd elke selectieve inzameling) |
| Resultaten van de campagne op het terrein (Brussel 2012) | **4.6** | Restafval (restaurant) |
| Frankrijk (2009) | 50 | Totaal afval Mc Donald’s |
| Resultaten van de campagne op het terrein (Brussel 2012) | **47** | Totaal afval fastfood |

Afbeelding 4 : Uittreksel van de benchmarkinggegevens ter vergelijking met de campagne op het terrein (ton/etablissement.jaar). Bronnen beschikbaar in het eindrapport van de studie.

* 1. analyse VAN HET ORGANISCH AFVAL VAN DE RESTAURANTS EN VAN DE PRAKTIJKEN OP HET TERREIN

Metingen en observaties van het organisch afval dat bij het “restafval” wordt gegooid, werden uitgevoerd bij 22 restaurants om de volgende gegevens te verkrijgen :

* Kwantitatieve gegevens over de productie van organisch afval en voedselverspilling. Organisch afval werd in 4 categorieën gescheiden tijdens 1 of 2 diensten en dan gewogen :
	+ - * + voorbereidingsafval
				+ bereidingsoverschotten
				+ afval dat achterblijft op de borden
				+ afval afkomstig van de voorraad
* Kwalitatieve informatie over de praktijken op het terrein op het vlak van het beheer en de preventie van organisch afval
* Het standpunt van de restaurateurs over een selectieve inzameling van organisch afval.

Schatting van de organische afvalberg en de voedselverspilling

De perceptie van de voedselverspilling verschilt van restaurateur tot restaurateur. Vandaar het belang van een gemeenschappelijke definitie. Deze studie is gebaseerd op de definitie van het WRAP waarbij in de voedselverspilling zowel vermijdbaar organisch afval (weggegooide eetbare producten) als mogelijk vermijdbaar organisch afval (producten of delen van producten die zouden kunnen worden geconsumeerd indien ze anders waren bereid) is opgenomen.

Op basis van de uitgevoerde wegingen, werd gemiddeld 220g organisch afval geproduceerd per bord, waarvan bijna 100g (43%) voedselverspilling.

De categorie «  bereidingsafval » vertegenwoordigt wat het gewicht betreft het grootste deel van het organisch afval (60%) en van de voedselverspilling (42%) (uitgezonderd afval afkomstig van de voorraad), gevolgd door de teruggekeerde borden die 50% van het organisch afval vertegenwoordigen en 40% van de voedselverspilling. De bereidingsoverschotten zijn met 18% van de voedselverspilling ook niet te verwaarlozen.

In de 6 etablissementen waar het afval afkomstig van de voorraad werd gemeten, vertegenwoordigde dit gemiddeld minder dan 8% van de voedselverspilling (en 3% van het organisch afval). Deze categorie lijkt dus minder belangrijk dan de andere posten.

Het aandeel van organisch afval in het restafval varieert ook sterk. In de 11 etablissementen waarin het restafval kon worden gewogen, bestond dit gemiddeld voor 63% uit organisch afval. Dit percentage ligt in de lijn van het visueel vastgestelde interval tijdens de campagne op het terrein (45% tot 80% voor de restaurants uitgezonderd snacks en fastfood).

De resultaten tussen de restaurants verschillen sterk. Het is te wijten aan een combinatie van factoren zoals het tijdstip van de metingen (tijdens 1 of 2 diensten, het moment van de dag, …), de werking van het restaurant (bereidingen voor verschillende diensten, gewicht van de borden, buffet, aantal klanten, …) en het soort van keuken (vegetarisch, verse producten, …). Er is dus enige voorzichtigheid geboden bij de hantering van de gegevens, want enkel de bezoeken op het terrein kunnen de bijzonderheden verklaren. Nochtans kunnen er enkele tendensen worden vastgesteld zoals een grotere productie van organisch afval in etablissementen waar een buffet wordt aangeboden, de etablissementen die met verse producten werken en veel fruit en groenten aanbieden.

Praktijken op het terrein voor de preventie en het beheer van organisch afval en voedselverspilling

De informatie over de praktijken i.v.m. voedselverspilling van de 22 restaurateurs van de bezochte etablissementen werden verzameld in een gids van goede praktijken. De gids bevat ook enkele goede praktijken uit de literatuur. Deze werd verstuurd naar alle etablissementen die aan deze studie hebben deelgenomen.

 Het standpunt van de restaurateurs over een selectieve inzameling van organisch afval

In het kader van een eventuele selectieve inzameling van organisch afval van de sector werden de restaurateurs over de kwestie bevraagd. De obstakels die vermeld werden voor de invoering van een selectieve inzameling van organisch afval waren een gebrek aan ruimte in de keuken, de geurhinder, het aantrekken van schadelijke dieren en de bijkomende kosten (vergoeding voor de ophaling, tijdverlies voor het personeel). Om de invoering van een dergelijke inzameling aan te moedigen, is er eerst en vooral een stimuleringsmaatregel (financiële steun) of reglementaire maatregel (zoals de verplichting om te sorteren) nodig en de frequentie van de ophaling moet worden verhoogd omwille van de hygiëne en om geurhinder te voorkomen. In het ideale geval zou deze nieuwe ophaling geen meerkosten voor de restaurateurs mogen meebrengen. Ten slotte moeten de restaurateurs over aangepaste recipiënten (bak, zak, collectieve container, enz. ) beschikken voor dit soort van afval.

1. Bron : FOD Economie – Rekeningen van de btw, jaar 2009 & 2010 [↑](#footnote-ref-1)
2. Project Interreg IVB GreenCook « Naar een geïntegreerd en duurzaam voedselbeheer ». http://www.green-cook.org/

 [↑](#footnote-ref-2)
3. Op basis van een onderhoud met Net Brussel [↑](#footnote-ref-3)