



GOODPLANET.be



# De Groene Sleutel

## Greenkey Vlaanderen

Sara Stuyck

20 nov 2017 Gent Expo

Greenkey, Vlaamse overheid, Ovam, ophaalbedrijven,  
UBC, Horeca Vlaanderen

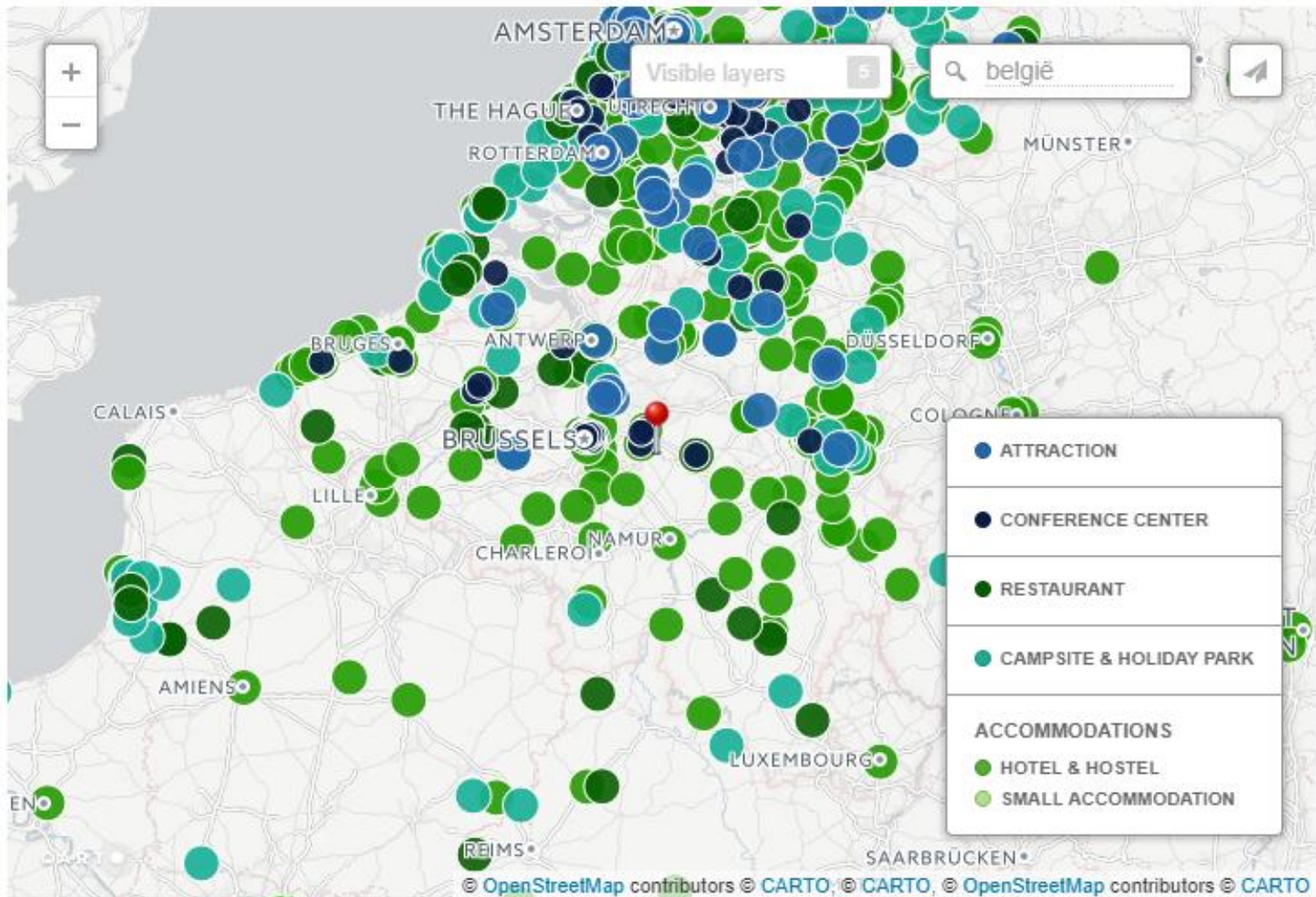


# Greenkey vandaag

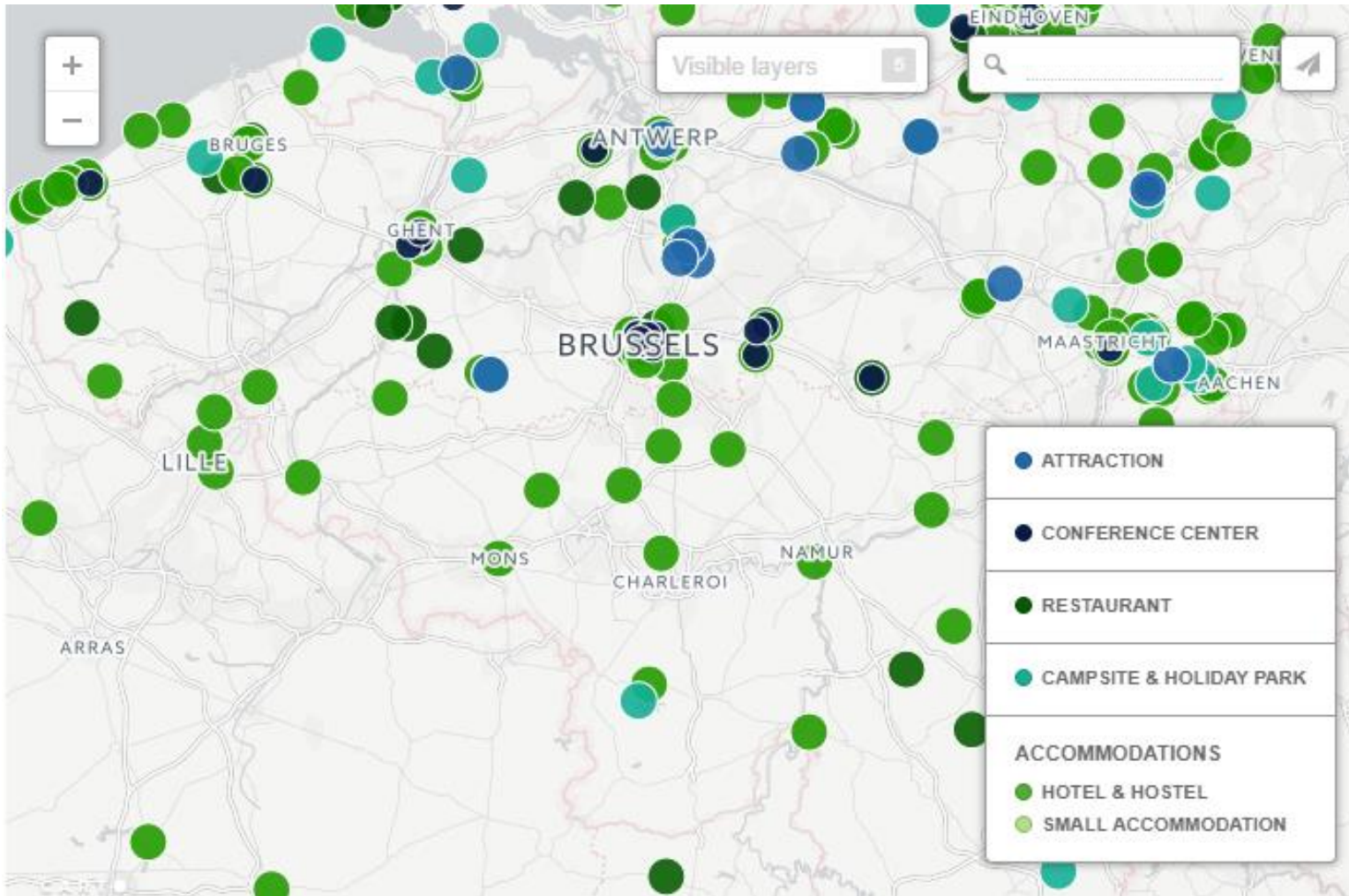
- 120 Greenkeyhouders in Vlaanderen
- 2600 greenkeyhouders wereldwijd in 56 landen
- Grootste label (aantal aangesloten accomodaties)
- Cliënteel groeit
- 6 categorieën
- Verplichte en optionele criteria op 13 verschillende domeinen
  
- BBL > GoodPlanet



# Greenkey vandaag [www.groenesleutel.be](http://www.groenesleutel.be)



# Greenkey vandaag [www.groenesleutel.be](http://www.groenesleutel.be)



# Criteria GREENKEY



# Criteria

- ▶ Wettelijk verplichte criteria
- ▶ Verplichte criteria / categorie (opgelegd door Greenkey International)
- ▶ Optioneel (nationaal bepaald)



# 6 categorieën

- ▶ Openluchtverblijven en vakantieparken
  - ▶ Hotels en hostels
  - ▶ Gastenkamers
  - ▶ Meeting locaties
  - ▶ Attracties
- 
- ▶ Nieuw: Restaurants





# 13 domeinen



Staff involvement



Environmental management



Guest information



Water



Energy



Washing & Cleaning



Food & Beverage



Waste



Administration



Indoor Environment



Green Areas



Green Activities



Corporate Social Responsibility



# 13 domeinen

- ◉ Milieubeheer
- ◉ Milieubewuste medewerkers
- ◉ Milieu informatie voor de gasten
- ◉ Water
- ◉ Schoonmaak
- ◉ Afval
- ◉ Energie
- ◉ Eten en drinken
- ◉ Intern milieu
- ◉ Groenvoorziening en parking
- ◉ Maatschappelijk verantwoord ondernemen
- ◉ Groene activiteiten
- ◉ Administratie
- ◉ Andere optionele criteria

Selectieve inzameling  
van keukenafval



# Selectieve inzameling voor de Groene Sleutel





# Selectieve inzameling

## *Verplicht*

- **Afvalstoffen sorteren** conform wettelijke bepaling en afgevoerd via gemeente of erkende firma's
- **Instructies voor het personeel** om verschillende afvalfracties zoals papier/karton, glas, PMD, restafval, tuinafval, KGA enz. selectief in te zamelen zijn aanwezig.
- Er zijn **voldoende voorzieningen** aanwezig voor de gasten om alle afvalfracties zoals papier/karton, glas, PMD, restafval, tuinafval en KGA selectief in te zamelen. (NIET VOOR RESTAURANTS)
- De uitbater **registreert de totale voedselafval per dag**

## *Optioneel*

- **Keukenafval wordt gecomposteerd** op de locatie of afgegeven bij een externe composteerder
- De uitbater voorziet in een **gescheiden inzameling van de fractie GFT**.



# Preventie bij de Groene Sleutel



# Voorkomen: verplicht

- ◉ De uitbater heeft de nodige inspanningen gedaan om de hoeveelheid verpakkingsafval te **reduceren**.
- ◉ De uitbater neemt minimaal 1 **initiatief** per jaar om de voedselverspilling te verminderen.
- ◉ **Leidingwater** wordt aangeboden in plaats van flessenwater in restaurants en vergaderzalen.
- ◉ **Wegwerp**bekers, -borden, -bestek worden structureel niet gebruikt maar enkel bij occasionele evenementen of bij meeneembare maaltijden/dranken of op specifieke plaatsen omwille van veiligheidsredenen. Indien voor catering beroep wordt gedaan op externe leveranciers, dan spreekt de uitbater met deze leverancier af dat het gebruik van plastic wegwerpbekers, -borden, -bestek, aluminium bakjes en aluminiumfolie dient vermeden te worden.





# Voorkomen: optioneel

- 👉 Het bedrijf **registreert de totale hoeveelheid aan afval** en heeft een **afvalreductieplan** uitgewerkt.
- 👉 De uitbater voorkomt de verstrekking van **monoverpakkingen/wegwerpverpakking** bij serveren van voeding.
- 👉 De uitbater heeft de nodige inspanningen gedaan om de hoeveelheid **verpakkingsafval te reduceren**.
- 👉 Wanneer het bedrijf gebruik maakt van wegwerpbekers, -borden, -bestek, zijn deze steeds gemaakt van **composteerbare materialen**
- 👉 De uitbater gebruikt **herbruikbare servetten**. Papieren tafelkleden worden structureel niet gebruikt maar enkel bij occasionele evenementen.
- 👉 In de winkel worden er **geen plastic wegwerpszakjes** aan de klanten meegegeven.
- 👉 De uitbater neemt minimaal **1 initiatief per jaar** om de voedselverspilling te verminderen. (+ registratie per fractie)
- 👉 De uitbater **promoot leidingwater aan gasten**.



# Ter info:

## Afval gerelateerde criteria

- Afval
- Eten en drinken

<http://groenesleutel.be/criteria-voor-de-groene-sleutel>



# Afval: verplichte criteria

- Sorteren volgens norm + ophaling
- Veilig transport van afval
- Veilige stockage van afval
- Duidelijke en zichtbare sorteerinstructies voor het personeel
- Nieuwe energiezuinige installaties zonder CFK's of HCFC's
- Geen structureel gebruik van wegwerp- (bekers, borden, bestek, aluminiumbakjes, folie) + vermijden van wegwerpverpakkingen door externe leveranciers
- Vuilnisbak in elke sanitaire ruimte
- Voorzieningen voor gasten om afval te sorteren (niet voor resto's)
- Inspanningen omtrent afvalvermindering (hervulbaar, retourpallets, grootverpakkingen, onverpakt)





# Afval: optionele criteria

- ▶ Registratie afval (totale hoeveelheid) en werkt afvalreductieplan uit (optioneel)
- ▶ Geen individuele verpakkingen van zeep, shampoo... (optioneel)
- ▶ Preventie mono- en wegwerpverpakkingen (optioneel)
- ▶ Wegwerpverpakkingen vermijden of composteerbaar
- ▶ Keukenafval composteren intern of extern
- ▶ Gescheiden inzameling GFT
- ▶ Herbruikbare servetten
- ▶ Geen plastic wegwerpzakjes in winkel



# Eten en drinken (afval) - verplicht

- 👉 Uitbater registreert totale voedselafval per dag
- 👉 Minstens 1 initiatie om voedselverspilling te verminderen
  - kleinere porties
  - buffet stelselmatig aanvullen
  - resto-restje gebruiken
  - gerichte communicatie (bijv. % minder voedselverlies...)
  - op voorhand bestellen
  - meer info op [voedselverlies.be](http://voedselverlies.be) / [nofoodtowaste.be](http://nofoodtowaste.be)
  - herinzetten / opwerken van overschotten
- 👉 Leidingwater ipv flessenwater in vergaderzalen



# Eten en drinken (afval) - optioneel

- Uitbater registreert voedselverspilling en doet aan preventie
- Uitbater registreert het voedselafval in verschillende categorieën
- Uitbater neemt minstens 2 initiatieven om verspilling te vermijden
- Uitbater promoot leidingwater aan gasten



# Opvolging



# Controle

- 📍 Zelftest
  - Criteria aanduiden
  - Formulieren toevoegen (actieplan en opmetingen)
- 📍 Fysieke controle ter plaatse: Elke 3 jaar & steekproefsgewijs
- 📍 Administratieve controle: jaarlijks
- 📍 Onafhankelijke auditeur: controles gebeuren in België door adviesbureau Hilfra bvba (Frank Boudry)
- 📍 Evaluatie criteria 2018 en herziening 2020



# Stand van zaken





# Wat loopt goed?

- ▶ Selectieve inzameling van verschillende fracties (behalve GFT)
- ▶ Ophaling (afhankelijk van gemeente)
- ▶ Composteren op domein indien mogelijk
- ▶ Reduceren van afval (foodcost & milieuwinst)
  - Minder individuele verpakkingen
  - Herbruikbaar
  - Verse en lokale producten (artisanaal)
  - Minder flessenwater
  - Minder voedseloverschotten (buffet stelselmatig aanvullen, op reservatie, opwaardering overschotten...)



# Knelpunten?

- Inzameling GFT (ongedierte, beperkte ophaling, stockage, geurhinder...)
- Afhankelijk van gemeente (GFT- inzameling)
- Hoe voedselafval per dag registreren? (gewicht? Verschil in rest?)
- Wat is voelselverspilling? Er zijn meerdere soorten organisch afval, niet alles valt onder de noemer 'verspilling'.
- Mogen etensresten bij GFT?
- Wat met kippen, ongedierte...?
- Stockage afval (gekoeld?)
- Monoverpakkingen van bijv. choco / honing



# Bedankt

