

2023

TOOLKIT

WEGWERPPLASTIC OP EVENEMENTEN

Van regelgeving naar praktijk



Ministerie van Infrastructuur
en Waterstaat

green
events

PLASTIC PROMISE

Colofon

Deze toolkit is ontstaan in opdracht van:

Ministerie van Infrastructuur & Waterstaat

Opdrachtcoördinator:

Christa Licher (Ministerie van Infrastructuur & Waterstaat)

Tekst en ontwerp:

Luisse Härtel (Green Events)

Redactie:

Laura van de Voort (Green Events)

Met bijdragen van:

Sanne Westra (Ministerie van Infrastructuur & Waterstaat)

Tijl Couzij (Into The Great Wide Open)

Leonie Boon (Green Events)

Wieke Bertina (Gemeente Leiden)

Nilles Raken (Leids Glas)

Tessa Groenen (Vierdaagsefeesten)

Contact

www.greenevents.nl
info@greenevents.nl

Inhoud

- p. 4 De nieuwe regelgeving
- p. 5 Circulaire systemen in de praktijk
- p. 9 Aan de slag: retoursysteem op maat
- p. 10 Één systeem voor iedereen

Over deze toolkit

Op evenementen in Nederland worden jaarlijks **150 miljoen** plastic bekens en bakjes na **eenmalig gebruik** weggegooid.

Drankje op, beker in de prullenbak – of erger nog: op de grond. Dat gebeurt jaarlijks 150 miljoen keer op Nederlandse evenementen.

Omgerekend komt dit neer op 180 drankjes voor elke bezoeker van Awakenings, Best Kept Secret, Lowlands, Pinkpop, Mysteryland en Zwarte Cross bij elkaar opgeteld. Oftewel: een rij bekens van Amsterdam naar Sydney.

Dat moet anders! Daarom geldt er vanaf 1 juli 2023 en 1 januari 2024 een verbod op (gratis)

plastic wegwerpbekens en -bakjes voor alle kantoren, bedrijven, supermarkten, horeca, sportclubs, verenigingen en evenementen.

Het doel: in 2026 gooien wij 40% minder bakjes en bekens weg – dat is in lijn met afspraken op Europees gebied.

In dit handboek laten we zien wat deze verandering betekent voor organisatoren van evenementen, en gidsen wij je van de nieuwe regelgeving naar de praktijk.



recyclebaar



herbruikbaar

De nieuwe regelgeving

Voor alle evenementen gelden binnenkort nieuwe regels voor het gebruik van plastic bekens en bakjes. Wegwerp is verboden, **herbruikbaar wordt de nieuwe norm**. Het doel: op korte termijn grote hoeveelheden plastic afval voorkomen. Er wordt onderscheid gemaakt tussen twee soorten evenementen.



Open evenementen

Vanaf 1 juli 2023 mogen geen gratis wegwerpbekers en -bakjes van plastic verstrekt worden tijdens stadsbrede evenementen, marathons, carnavals, of open evenementen tijdens feestdagen, en bezoekers moeten een herbruikbaar alternatief krijgen. Dat betekent:

- als wegwerp wordt verstrekt, moeten bezoekers een zichtbare toeslag betalen;
- en** bezoekers mogen zelf een beker of verpakking meenemen (bring your own);
- of** de organisatie van het open evenement serveert in herbruikbare materialen, de bezoeker brengt dit terug.



Gesloten evenementen

Vanaf 1 januari 2024 is herbruikbaar de norm voor bekens en bakjes. De uitzondering: organisaties kiezen voor een systeem waarbij bekens en verpakkingen retour komen voor hoogwaardige recycling. Let wel: hierbij gelden een meldingsplicht en strenge eisen voor recyclingspercentages!

De gemeente mag een verplichting opleggen aan open evenementen om onder één centraal retoursysteem te opereren, als het ware als 'gesloten evenement'. Dat brengt veel voordelen met zich mee: voor de stad of dorp, het milieu, én de bezoekers.



Factcheck: Is hergebruik écht duurzamer?

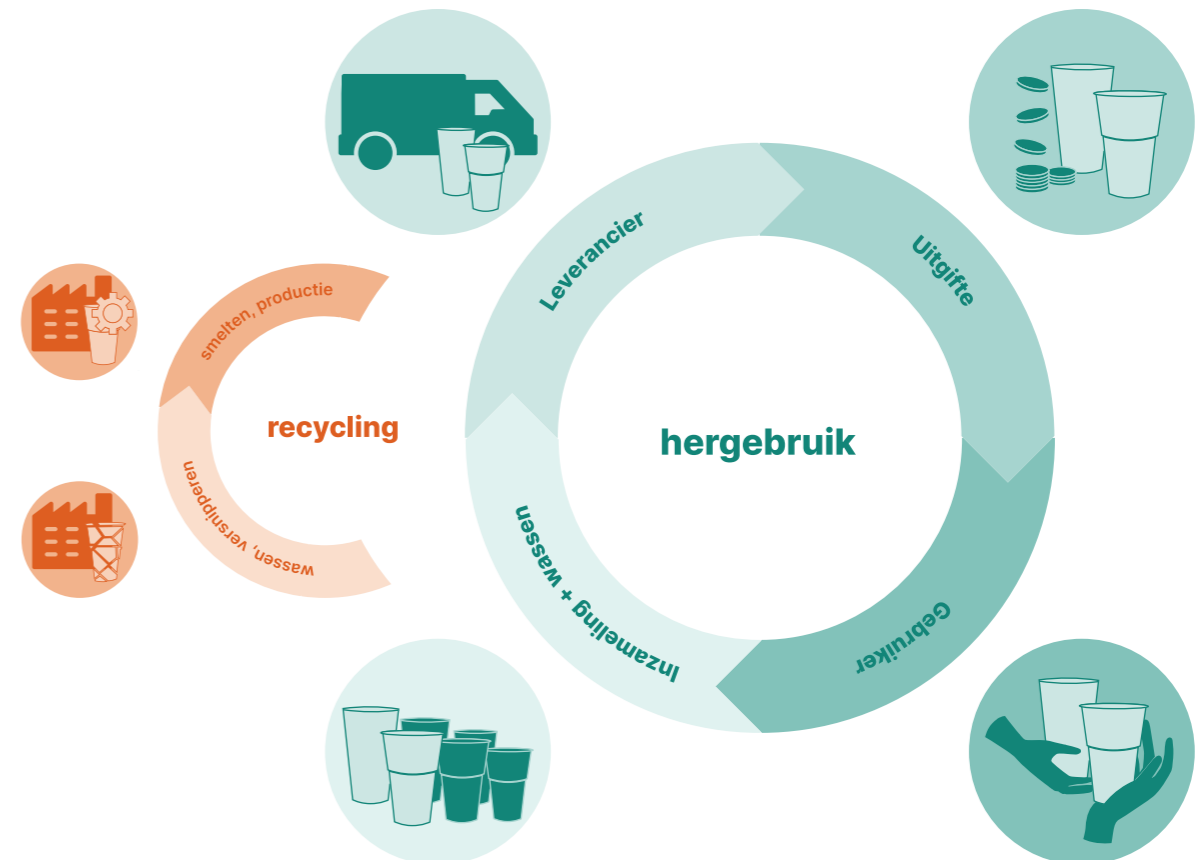
Een vraag die vaak gesteld wordt, vooral door softcup-leveranciers en recyclebedrijven. Het antwoord: onderzoek toont aan dat hergebruik duurzamer is mits een beker minimaal 5 keer gebruikt wordt, en een bakje minimaal 8 keer. Kies daarom voor hergebruik. Als dat niet haalbaar is, kies je voor hoogwaardige recycling (bekens) of plasticvrij (bakjes).

De regelgeving in detail

Zijn er richtbedragen voor de toeslag op wegwerpbekens en -bakjes van plastic? Hoe zit het met voedselveiligheid bij bring your own? Is er een overgangstermijn voor het opmaken van voorraad? Lees het terug op minderwegwerpplastic.nl, hier vind je ook een factsheet over de wetgeving.

Circulaire systemen in de praktijk

De nieuwe regelgeving brengt een verandering van **single-use naar circulair** met zich mee. Gelukkig is er in de afgelopen jaren veel ervaring opgedaan met circulaire systemen voor bekens, en recentelijk ook voor servies.



Circulair = afvalvrij door samenwerking in de hele keten

Of je nou kiest voor herbruikbaar polypropyleen (PP), polycarbonaat (PC), of voor recyclebaar PET: het systeem moet ervoor zorgen dat servies daadwerkelijk terugkomt. De hele keten moet meewerken, dus ook bezoekers. Een retoursysteem is hiervoor cruciaal: een monetair systeem waarbij bezoekers een borgbedrag betalen, of een systeem met een retour- oftewel bekermunt. Lees meer over de verschillende retoursystemen [in dit artikel](#).

Retoursysteem: statiegeld of bekermunt?

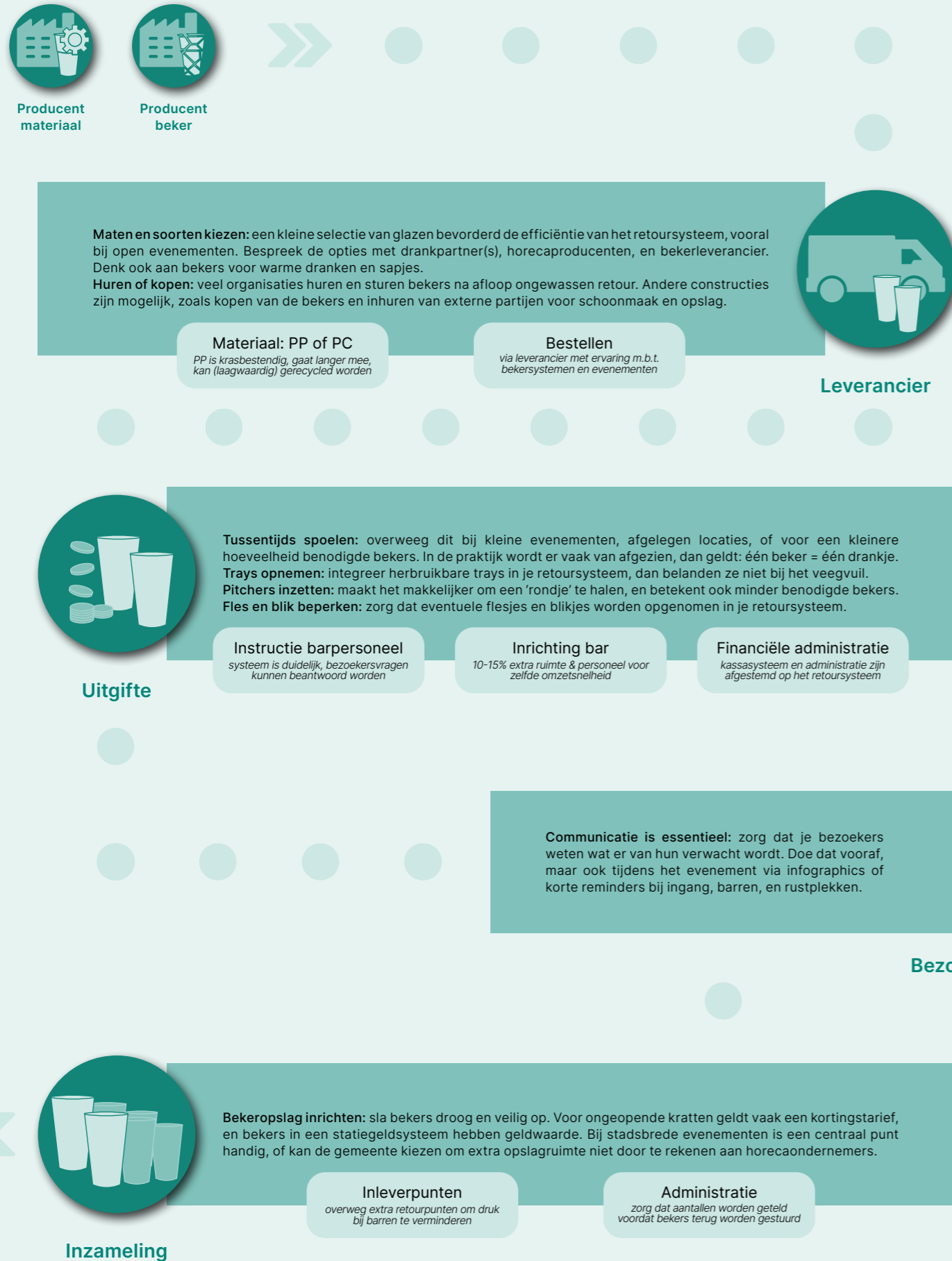
Statiegeld

- + hoog retourpercentage, mits borg minimaal 1 euro is
- + ideaal voor herbruikbare bekens
- + borg dekt kosten van verloren of beschadigde bekens
- + bekerrapers krijgen geen kans als borg minimaal 1 euro is
- extra handeling en administratie van retourbetalingen
- let op fraude: vergt duidelijke afspraken en veilige opslag

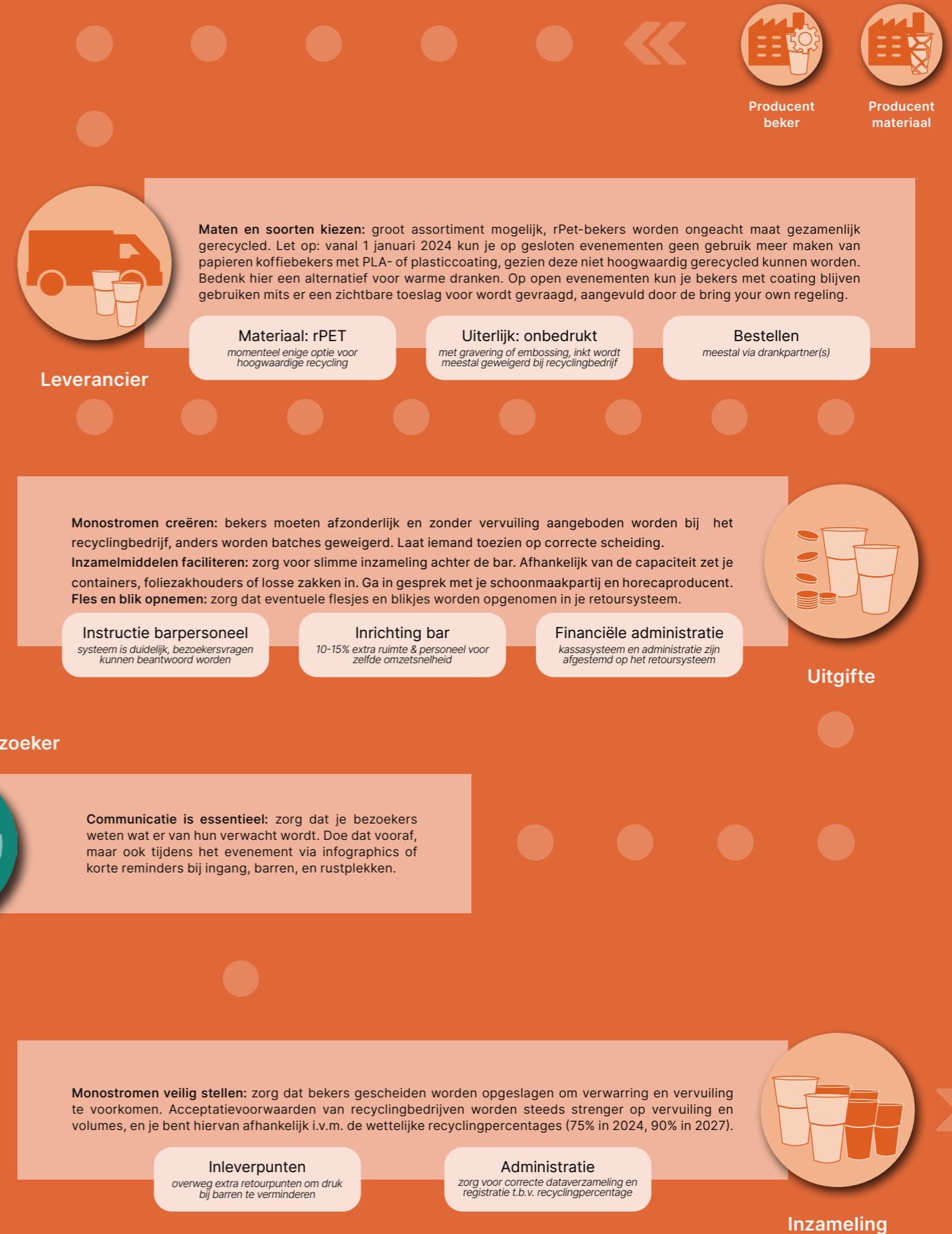
Bekermunt

- + werkt goed, mits toeslag bij kwijtraken minimaal 1 euro is
- + ideaal voor herbruikbare en recyclebare bekens
- + minder fraudegevoelig, geen directe geldwaarde
- + bekerrapers krijgen geen kans, geen directe geldwaarde
- geen incentive om laatste beker in te leveren

De keten van herbruikbare bekers



De keten van recyclebare bekers



De keten van herbruikbaar servies



Producent
materiaal



Producent
servies



Maten en soorten kiezen: probeer rekening te houden met praktische en esthetische wensen vanuit cateraars, dit heeft positieve invloed op hun welwillendheid om over te stappen. Bespreek de opties met drankpartner(s), horecaproducten, en leveranciers.

Materiaal: PP of PC

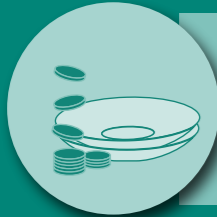
overweeg keramiek of porselein voor crewcatering of kleine evenementen

Bestellen

de markt is volop in ontwikkeling, vraag na bij je horecaproductent



Leverancier



Samenwerken: zorg dat je alle cateraars meekrijgt, dit kan een uitdaging zijn. Start een traject waarin je behoeftes in kaart brengt, zorgen weghaalt, en logistiek doorspreekt. Twijfels over presentatie en omzetverlies bleken niet gegrond te zijn in [eerdere pilots](#).

Instructie barpersoneel

systeem is duidelijk, bezoekersvragen kunnen beantwoord worden

Inrichting uitgifte

10-15% extra ruimte & personeel voor zelfde omzetsnelheid

Financiële administratie

kassasysteem en administratie zijn afgestemd op het retoursysteem

Uitgifte

Gebruikerservaring: over het algemeen is de waardering van herbruikbaar servies vanuit bezoekers hoog. Het wordt gezien als mooier, als een fijnere ervaring in gebruik, en bezoekers geven aan dat zij blij zijn niet bij te dragen aan grote hoeveelheden afval.



Bezoeker



Serviesopslag inrichten: herbruikbare borden en bakjes worden geleverd in kratten, en kunnen worden verdeeld in kleinere hoeveelheden. Houd rekening met extra personeel voor het uitsorteren van verschillend servies in juiste kratten na afloop van je evenement. Zorg voor droge en veilige opslag van het servies.

Inleverpunten

overweeg extra retourpunten om druk bij cateraars te verminderen

Administratie

zorg dat aantallen worden geteld voordat servies terug worden gestuurd

Inzameling

De keten van recyclebaar servies

Helaas, hier bestaat geen keten voor – hoogwaardige recycling van voedselverpakkingen is (nog niet) mogelijk. Kies voor herbruikbaar of plasticvrij servies, bijvoorbeeld van [karton](#), [hout](#), of [bamboe](#). Kies voor zo min mogelijk materiaal (bijv. servetjes), en vermijd aluminium.

Aan de slag: retoursysteem op maat

Begin op tijd en **wees kritisch** bij het invoeren van een retoursysteem. Begin door onderstaande vragen samen met je team na te lopen.

- 1 Wat heeft je voorkeur, hergebruik of recycling?
- 2 Voor welk retoursysteem kies je en waarom?
- 3 Hoe richt je de bar, backstage & logistiek in?
- 4 Welke keuze maak je voor je servies?
- 5 Wat betekent dit voor horeca en schoonmaak?
- 6 Wat spreek je af met de afvalverwerker?
- 7 Tegen welke uitdagingen loop je aan?
- 8 Hoe ziet de begroting eruit?

Kosten en opbrengsten zijn per evenement verschillend, afhankelijk van het soort evenement en de gemaakte keuzes. Er zijn echter een paar algemene factoren die wij hieronder op een rijtje zetten.

Kosten

- Huur of koop bekens, spoelen bekens
- Verlies bekens of uitval door schade
- Inrichting grondstoffenplan en retoursysteem
- 10-15% extra barpersoneel
- Communicatie (crew en publiek)

Opbrengsten

- Borg (als bekens niet retour worden gebracht)
- Besparing schoonmaak en afvalverwerking

herbruikbaar

Kosten

- Aanschaf bekens
- Inrichting grondstoffenplan en retoursysteem
- Transport (bijvoorbeeld inzamelmiddelen & afvoer)
- 10-15% extra barpersoneel
- Communicatie richting crew en publiek

Opbrengsten

- Borg (als bekens niet retour worden gebracht)
- Andere verdeling werkzaamheden schoonmaak
- Wellicht: opbrengst gerecycled r-Pet

recyclebaar



Beeld © Marleen Annema, Into The Great Wide Open 2022

Één systeem voor iedereen

Gesloten evenementen vallen automatisch binnen één systeem. Bij open evenementen ligt het ingewikkelder, en kunnen met de nieuwe wetgeving meerdere systemen naast elkaar bestaan.

Dat zorgt niet alleen voor een kleinere kans op succes van de systemen, maar ook voor verwarring bij bezoekers.

Het is dus aan te raden om te werken met één stadsbreed systeem: voor een schonere en duurzamere stad of dorp, en een eenduidig en gebruikersvriendelijk systeem. Een verplichting door de gemeente is hierbij een effectieve optie. Maar je kunt ook als collectief van organisatie(s) of ondernemer(s) afspraken maken en samen werken. Hoe precies? Bekijk onze zes tips!

TIP 1 **Wijs een projectmanager aan**
De implementatie van een stadsbreed systeem voor iedereen start bij het aanstellen van een projectmanager. Deze persoon spreekt zowel de taal van ondernemers als die van beleidsmedewerkers, kent lokaal de weg, beschikt over een uitgebreid netwerk, en heeft overtuigingskracht en ervaring op het gebied van horeca/evenementen.

TIP 2 **Zet een werkgroep op**
Een publiek-private samenwerking is de sleutel tot succes: begin met een startbijeenkomst organisatoren ondernemers, en zet daarna snel een werkgroep op. Probeer om het samen te doen: van de ondernemers iemand aanwijzen (projectleider) die de kar trekt, maar ook iemand binnen de gemeente. Zorg voor tussentijdse bijeenkomsten: doe wat je belooft; monitor & deel progressie met collectief/gemeente.

TIP 3 **Begin op tijd**
De ervaring van [Leidens Ontzet](#) en [Vierdaagsefeesten](#) leert dat het opzetten van een stadsbreed retoursysteem ongeveer 6 maanden voorbereidingstijd vraagt, en gemiddeld 2 dagen per week voor de projectleider. Voor het volgende jaar is iets minder tijdsinvestering nodig.

TIP 4 **Zorg voor stapsgewijze invoering**
Kondig ambities aan en zorg dat de gemeente de invoering ondersteunt. Begin met pilots in verschillende settings (groot, klein, open, gesloten). Hiermee breng je logistieke beginnersfouten in kaart, en creëer je extra draagvlak voor grotere systemen. De vervolgstap: een verplichting van één systeem voor evenementen op een specifieke plek in de stad of dorp – dit is beheersbaar, zonder loopverkeer.

TIP 5 **Veranker het systeem in beleid**
Leg het systeem eerst vast via vergunningen of ontheffingen. Bij succes veranker je het in nadere regels. Koppel een sanctiebeleid en zorg voor duidelijke handhavingsinstructies. Gemeente Leiden deed dit via de [Beleidsregels herbruikbare statiegeldbekers 2022](#) en het [Sanctiebeleid herbruikbare statiegeldbekers 2022](#). Bekijk ook artikel 2:48b (Gevaarlijk) drinkgerei en verpakkingen; lid 3 van de [Algemene plaatselijke verordening gemeente Leiden 2020](#). Let op: een beleidsnota is niet voldoende.

TIP 6 **Deel de kosten**
Stel een gezamenlijke begroting op vanuit de werkgroep, en deel kosten tussen partijen. Vooral afval- en reinigingskosten zullen lager uitvallen, investeer deze besparingen in de bekercampagnes en logistieke operatie.

- Maak deals met leveranciers voor de bekercampagnes
- Zorg dat de gemeente geen extra huur berekent voor bekeropslag in de beginjaren
- Reserveer een jaarlijks bedrag voor de coördinatie van het systeem, o.a. voor de projectleider
- Zoek subsidie of sponsoring vanuit provincies, regionale samenwerkingsverbanden, of stimuleringspotjes m.b.t. circulaire economie
- Maak gebruik van gemeentelijke uitkering UPV middelen

Aan de slag: één systeem voor iedereen

Begin op tijd en wees kritisch bij het invoeren van een stadsbreed systeem. Zorg voor extra inzet van supportteams in de beginjaren. Hieronder staan een aantal vragen die de werkgroep kan nalopen om keuzes te maken en eventuele blind-spots vroegtijdig te signaleren.

- Wie zijn je belangrijkste stakeholders? **1**
- Hoe creëer je draagvlak? **2**
- Voor welk systeem kiest het collectief? **3**
- Hoe geef je een gezamenlijke communicatiecampagne vorm? **4**
- Hoe werkt één systeem voor iedereen in de praktijk? **5**

Kom je niet verder omdat je kennis of ervaring mist in je team? Misschien is het [Green Events Network](#) iets voor jou. Hier krijg je toegang tot een netwerk van gedreven (duurzaamheids-) professionals in de evenementensector, waarmee je expertise en ervaringen kunt uitwisselen.



Beeld © Vierdaagse Feesten 2022



green
events

www.greenevents.nl
info@greenevents.nl