

## Horecagroothandels aan de slag met circulaire verpakkingen

Op 12 september kwam de koplopergroep 'afval en circulariteit' alweer voor de 10<sup>e</sup> keer bijeen. Deze groep (van 9 horecagroothandels) zit met elkaar samen omdat ze stappen willen zetten op dit gebied, maar hierbij tegen ingewikkelde vraagstukken aanlopen. Door kennis en ervaringen te delen kunnen de groothandels effectiever aan de slag en is de ambitie om zelfs samen projecten op te starten. Bij deze bijeenkomst was het onderwerp "verpakkingen".

### Het aandeel van verpakkingen in de hele keten van producten

In Nederland wordt al een groot deel van de verpakkingen gerecycled en hergebruikt, maar wat is nou het aandeel van de verpakkingen in de hele keten van producten?

Als je kijkt naar de keten van bijvoorbeeld groente of rundvlees, is het aandeel van verpakking op de klimaatimpact maar heel klein ten opzichte van de rest van de keten. Dat betekent dat een productverpakking die bederf/schade van een product kan voorkomen, een veel grotere positieve impact heeft. Daarbij wordt gekeken naar de klimaatimpact (CO<sub>2</sub>-uitstoot) en loop je het risico dat belangrijke andere milieueffecten over het hoofd worden gezien, zoals bijvoorbeeld zwerfafval/plastic soep, uitputting van land/grondstoffen of toxische effecten op de gezondheid van mensen (denk aan PFAS). Dit zijn echter wel belangrijke effecten die door een meer circulaire aanpak ook gereduceerd kunnen worden.

Tijdens deze bijeenkomst is daarom vooral gesproken over verpakkingen vanuit een circulair perspectief: We kijken vooral naar grondstoffen en afval en niet zozeer naar de totale milieu-impact van de verpakkingen. Daar zit echter veel overlap in: Minder verpakkingen is altijd ook altijd minder milieu-impact.

### Verpakkingsproblematiek is ook gedragsproblematiek

Een deel van de verpakkingsproblematiek ligt ook bij het gedrag van de klanten. De horecagroothandels geven voorbeelden van wat zij tegenkomen in de praktijk:

- Klanten bestelden bepaalde producten, omdat ze dit al jaren deden en/of niet wisten dat er ook andere verpakkingen beschikbaar zijn. Bijvoorbeeld: Een klant kocht elke order een grote hoeveelheid kleine glazen potjes van een product in. De inhoud van de potjes werd vervolgens in een grote kuip weer samengevoegd. Dit kostte de klant veel tijd en geld. In overleg met de groothandel is de klant overgestapt op grootverpakkingen. Dit scheelde een boel tijd, geld en ook verpakkingsmateriaal.
- In andere gevallen werden ook onnodig kleinverpakkingen besteld, maar zijn de redenen hiervoor meer administratief en praktisch van aard: Voor verschillende recepten zijn verschillende hoeveelheden nodig, waardoor met één verpakkingsmaat makkelijk voor verschillende recepten de juiste hoeveelheid toegepast kan worden. Als er groter verpakt moet worden, moet er per recept afgemeten worden (kost meer moeite) of zijn er verschillende verpakkingsmaten nodig (lastig in te voeren in de ERP systemen).

Kortom: Als groothandel kan je zeker ook impact maken door met de klant mee te kijken en te denken. Zo kan je tot duurzame win-win oplossingen komen.

### PPWR en gedeelde verantwoordelijkheid

De Plastic Product Waste Regulation (PPWR) stelt strengere circulaire eisen aan verpakkingen. Het gaat hierbij vooral om de stappen Reduce, Refuse en Recycle uit de R-ladder. De eisen rondom het gebruik van gerecyclede en recyclebare materialen ligt voor een groot deel bij de producenten, maar er liggen zeker ook verantwoordelijkheden bij de horecagroothandels. Een aantal van deze

verantwoordelijkheden ligt duidelijk bij hen, zoals het voldoen aan eisen voor transportverpakkingen (naar de klant). Over de verantwoordelijkheid voor het gebruik van andere eisen, bijvoorbeeld herbruikbare verpakkingen, ontstond echter discussie in de koplopergroep. Zo vroeg men zich af wie dan verantwoordelijk is voor:

- de terugname van herbruikbare verpakkingen van de klant?
- de opslag van herbruikbare verpakkingen?
- de kosten (van voortijdige uitval, reiniging, transport, etc.)?

Op dit moment zijn de eerste richtlijnen van de PPWR vastgelegd. Deze geeft de grove lijnen en eisen voor meer circulaire verpakkingen, maar de nieuwe regels zijn nog niet 100% vastgelegd. Het geeft helaas nog geen antwoord op de bovenstaande vragen. Naar verwachting komen er tot en met 2029 zeker 30 aanvullende documenten met daarin verder uitgewerkte wettelijk vereisten. Hopelijk geven deze ook meer antwoord op bovenstaande vragen.

Bekijk ook de [informatie van Verpact over de PPWR](#).

### Aan de slag met herbruikbare verpakkingen

Om een beter beeld te krijgen van de mogelijkheden en de kansen rondom herbruikbare verpakkingen hadden we Tim Ramsche van HerPakt uitgenodigd. HerPakt brengt partijen uit de gehele keten samen om (nieuwe) samenwerkingen te stimuleren voor de implementatie en opschaling van herbruikbare B2B verpakkingen. Hij legde de groep uit dat de 'nieuwe' stappen voor herbruikbare verpakkingen vooral liggen bij de collectie, sorteren en reinigen van de verpakkingen. Om deze stappen succesvol te implementeren, is de hele keten nodig:

- Producenten en leveranciers moeten verpakkingen standaardiseren en het vullen/bottelen aanpassen,
- Groothandels moeten retour-logistiek opzetten, eventueel met ketenpartners, zoals wasserijen en/of afvalverwerkers
- Klanten moeten retourverpakkingen (op de juiste manier) aanleveren
- Etc.

Daarnaast gaf Tim de groep mooie voorbeelden van projecten waar pilots of succesvolle implementatie van herbruikbare verpakkingen zijn gerealiseerd: Herbruikbare koffie-emmers van Peeze, Schoonmaak navulverpakkingen van Asito en BOMA, groentekratten, viskratten, Euro pallets, herbruikbare bloemenemmers. Tot slot wees Tim de horecagroothandels er ook nog op dat herbruikbare verpakkingen meer kans van slagen hebben als deze collectief worden geïmplementeerd. Nog meer reden dus voor de horecagroothandels om voor dit soort circulaire vraagstukken samen te werken met elkaar en met de keten.

Ook geïnteresseerd in de projecten van HerPakt? [Meld je aan voor het netwerk van HerPakt](#).

### De volgende sessie

Voor de komende sessies staan er nog genoeg andere onderwerpen binnen het thema 'afval en circulariteit' op de wensenlijst van de horecagroothandels. Hoe kan je bijvoorbeeld voedselverspilling voorkomen? Hoe ga je om met de vraag naar wegwerpproducten? Hoe kan je het gedrag van klanten beïnvloeden? Hoe kan je samen met de keten circulaire stappen zetten? De koplopergroep horecagroothandels zal hiervoor in 2025 en 2026 nog drie keer bijeenkomen.

*De kring is geïnitieerd en gefinancierd door het [programma VANG-buitenshuis](#) van Rijkswaterstaat. Stichting Stimular begeleidt het initiatief.*