



Ministerie van Infrastructuur
en Waterstaat

Regelgeving wegwerpbekers en -bakjes

Horeca

Voor horecaondernemingen gelden regels voor het gebruik van wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten. Afhankelijk van de situatie gelden er andere regels. Het maakt verschil of je klant het eten en drinken afhaalt of laat bezorgen of dat je klant bij jou op locatie eet of drinkt. In deze factsheet informeren we je over de regels en wat die voor jou en je klanten betekenen.

Verschil consumptie ter plaatse en consumptie voor afhalen en bezorgen

Consumptie ter plaatse betekent dat klanten eten of drinken bij jou op locatie. Bijvoorbeeld in een snackbar of op het terras. Bij consumptie voor afhalen en bezorgen gaat het om eten of drinken dat je klanten niet eten of drinken op de plek waar het is bereid of gekocht. Denk hierbij aan afhaal- en bezorghoreca, foodtrucks, kiosken en andere *on-the-go*-voorzieningen inclusief supermarkten en detailhandel.

Regels voor consumptie voor afhalen en bezorgen

Je mag je klanten geen gratis wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten meer meegeven als ze eten afhalen of laten bezorgen. Voor deze producten moet je een apart bedrag in rekening brengen. Ook moet je je klanten een herbruikbaar alternatief aanbieden. Denk hierbij aan bekertjes of bakjes die je klanten later weer terug kunnen brengen. Of laat klanten hun eigen beker of bakje meenemen (*bring your own*).

Richtbedragen voor prijzen en verwerking in de kassa

In de regels staan richtbedragen voor het beprijzen van wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten. Hier mag je van afwijken:

- € 0,25 voor een beker;
- € 0,50 voor een maaltijd, die kan bestaan uit meerdere bakjes;
- € 0,05 voor bakjes met een eenpersoonsportie groente, fruit, yoghurt, beleg of saus.

De meerprijs voor een beker en bakje dat plastic bevat, moet apart op de rekening worden vermeld. Voor de duidelijkheid adviseren we om het op de kassa aan te slaan als “plastic product” of meer specifiek als “plastic beker” en “plastic bakje”.

Let op: de regels worden aangepast. Straks hoeven klanten geen meerprijs meer te betalen voor plastic wegwerpbekers en -bakjes voor onderweg. Houd www.minderwegwerpplastic.nl in de gaten voor actuele informatie over de aanpassing van de regelgeving.

Regels voor consumptie ter plaatse

Eten of drinken je klanten bij jou op locatie? Dan zijn wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten niet meer toegestaan. Een circulair systeem, waar bekertjes en bakjes retour komen voor hergebruik is verplicht.

Let op: je kunt eventuele voorraden van wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten niet meer gebruiken.

Regels voor een hybride situatie

Als je zowel consumptie ter plaatse als consumptie voor afhalen en bezorgen aanbiedt, gelden de regels voor beide situaties:

- Als je klant op locatie wil eten en drinken, gelden de regels voor consumptie ter plaatse.
- Als je klant eten of drinken wil meenemen of laat bezorgen, gelden de regels voor consumptie voor afhalen en bezorgen.

Vraag dus vooraf aan je klanten of zij het eten of drinken op locatie willen nuttigen of willen meenemen.

Bekijk het praktijkvoorbeeld van [snackbarketen Kwalitaria](#) om te lezen hoe zij de overstap naar herbruikbaar maakten.

Hergebruik is de norm

Met hergebruik als norm verminderen we het gebruik van wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten in Nederland. Het doel is om het gebruik hiervan met 40 procent te verminderen in 2026 vergeleken met 2022.

Welke bekens en bakjes vallen onder de regels?

Wel:

- Wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten, waaronder:
 - Bioplastic.
 - Toegevoegde polymeren om ze water- of vetafstotend te maken.
- Producten met een plasticvrij logo. Dit logo sluit het product niet uit van de regels.

Voor wegwerpbakjes geldt aanvullend:

- Het gaat om voedsel dat gereed is voor consumptie en dat niet verder bereid hoeft te worden.
- Bakjes met voorverpakte etenswaren: alleen eenpersoonsporties.
- Bakjes die ter plekke worden gevuld: geen volumegrens.

Niet:

- Herbruikbare bekens en bakjes, ook als ze uit plastic bestaan.
- Flexibele voedselverpakkingen, zoals zakjes, folies en wikkels.
- Plasticvrije materialen, zoals hout of papier waar geen plastic aan is toegevoegd.

Tip: Ben je benieuwd welke bekens en bakjes er precies onder de regels vallen? Download [het Afwegingskader Regelgeving kunststofproducten voor eenmalig gebruik](#) voor verdere toelichting en voorbeelden.

Grote kans dat jouw wegwerpbeker plastic bevat

Sinds 1 januari 2024 is het niet meer toegestaan om voorraden wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten te gebruiken. De regels gelden als een verpakking helemaal of voor een gedeelte van kunststof is gemaakt. Veel bekens en bakjes die eruitzien alsof ze van karton zijn, bevatten een plasticlaagje om ze water- en vetafstotend te maken.

Let op: Een verklaring of certificaat dat een product 'plasticvrij' is, betekent niet altijd dat dit echt zo is. Het is de verantwoordelijkheid van de producent of importeur van een verpakking om te bepalen of een verpakking wel of niet onder de regels valt. Hiervoor is vaak technische kennis en een chemische analyse van de verpakking nodig. Laat je goed informeren door jouw leverancier.

Hoe zit het met producten van bioplastic?

Ook wegwerpbekers en -bakjes gemaakt van bioplastic vallen onder de regels. Bioplastic is biologisch afbreekbaar plastic of plastic van hernieuwbare grondstoffen (biobased). Dit soort plastic is doorgaans ook schadelijk voor het milieu als het in het zwerfafval terechtkomt.

Hoogwaardige recycling

Hergebruik is de norm voor locaties die vallen onder consumptie ter plaatse. Maar er geldt ook een beperkte uitzondering. Je kunt gebruik maken van wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten, als je een inzamelsysteem inricht voor hoogwaardige recycling van deze bekens en -bakjes. Hoogwaardige recycling houdt in dat je de bekens en bakjes inzamelt en laat recycelen tot verpakkingsmateriaal voor eten of drinken (voedselcontactmaterialen). Het minimale percentage ingezamelde bekens en bakjes dat hoogwaardig gerecycled moet, is 80 procent in 2025 en loopt op naar 90 procent vanaf 2027. Wil je weten wat de precieze regels zijn voor hoogwaardige recycling? Kijk dan op de [algemene Q&A pagina](#).

Let op: De regels worden aangepast. Deze beperkte uitzondering geldt straks alleen nog voor gesloten evenementen. En dus niet meer voor horecaondernemingen. Houd www.minderwegwerpplastic.nl in de gaten voor actuele informatie over de aanpassing van de regelgeving.

Hoe duurzaam is hergebruik?

Over het algemeen geldt dat hergebruik beter is voor het milieu. Wel moet een herbruikbare beker of verpakking vaak worden gebruikt. Een beker is bijvoorbeeld milieuvriendelijker als deze tussen de 6 en 60 maal gebruikt wordt.¹ Het verschil zit hem onder meer in het materiaal waarvan de herbruikbare beker is gemaakt en de manier waarop de herbruikbare beker wordt schoongemaakt.

¹ Impact wegwerpproducten en hun alternatieven, CE Delft, pagina 24 tabel 5

Hoe wordt de regelgeving gehandhaafd?

De Inspectie Leefomgeving en Transport (ILT) ziet erop toe dat bedrijven, organisaties en supermarkten zich aan de regels houden. Door signalen te verzamelen, informatie te geven en te waarschuwen waar nodig. Op basis van de verzamelde informatie treedt de ILT handhavend op, bijvoorbeeld door een last onder dwangsom op te leggen.

Europese richtlijn

De maatregelen zijn onderdeel van een groter geheel. Ze komen voort uit de Europese richtlijn Single Use Plastics (SUP). Het doel? De impact van wegwerpplastic op het milieu verminderen en meer plastic hergebruiken en recycleren. Sinds juli 2021 mogen plastic wegwerpartikelen zoals rietjes, bestek, borden, wattenstaafjes en ballonstokjes niet meer op de markt worden gebracht. En sinds januari 2023 is de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (UPV) ingevoerd. Dit houdt in dat producenten van plastic wegwerpproducten meebetalen aan het opruimen van zwerfafval. Zwerfafval is een breed maatschappelijk probleem. Met de hele keten van producenten, ondernemers en consumenten kunnen we dat probleem aanpakken.

Meer weten?

Op www.minderwegwerpplastic.nl vind je meer informatie over de regelgeving. Volg de [regelhulp](#) om na te gaan welke regels van toepassing zijn op jouw situatie en welke opties er zijn om hieraan te voldoen.

Antwoorden op veelgestelde vragen

Hieronder vind je de antwoorden op veelgestelde vragen van horecaondernemingen.

Hoe zit het met voedselveiligheid bij *bring your own*?

Je bent als ondernemer verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van het product dat je verkoopt aan je klant. Bij *bring your own* is de klant verantwoordelijk voor het meenemen van een (optisch) schone en onbeschadigde beker of bakje. Als dit niet het geval is, mag je de beker of het bakje van je klant weigeren.

Tip: Wil je weten hoe je *bring your own* goed organiseert?

Download het [Bring your own informatieblad](#).

Kan ik mijn klanten borg vragen voor de herbruikbare bakers en bakjes?

Ja. Om ervoor te zorgen dat je herbruikbare bakers en bakjes weer terugkrijgt, is een goed werkend retoursysteem belangrijk. Je kunt er bijvoorbeeld voor kiezen om borg te vragen of gebruik te maken van een retourmont. Lees in het praktijkvoorbeeld van [strandpaviljoen The Spot](#) hoe zij dit hebben ingezet. Bekijk voor meer informatie en inspiratie het stappenplan: [Van wegwerp naar hergebruik](#).

Wat zijn de regels bij het thuisbezorgen van maaltijden?

Als ondernemers wegwerpbekers en -bakjes gebruiken die plastic bevatten, moeten zij ook bij bezorgen een meerprijs rekenen en hun klanten een herbruikbaar alternatief aanbieden. Een andere optie is om gebruik te maken van een verpakking zonder plastic. Het accepteren van een eigen beker of bakje (*bring your own*) is in de praktijk geen optie bij het bezorgen van maaltijden.

Tip: Bekijk de [webpagina voor horeca](#). Hier lees je hoe andere horecaondernemingen de overstap naar hergebruik hebben gemaakt gemaakt, zoals [saladebar SLA](#).