

Single Use Plastics (SUP) Inspirationdocument

Moonshot 2023



1 Aanleiding, doel

1.1 Aanleiding

Dit inspiratiedocument vormt een resultaat van het Moonshot project "Transitie Voedingsaanbod Buitenhuys Consumptie." Hieraan namen partijen uit de hele keten deel: levensmiddelenproducenten, verpakkingsindustrie, en catering- en horecapartijen.

Aanleiding vormden de Single Use Plastics (SUP) wetgeving waardoor partijen op zoek moesten naar alternatieve oplossingen voor kunststof eenpersoons portieverpakkingen voor sauzen, broodsmersels, zuivel en zoet beleg. Hun huidige kunststof een portie verpakking is vanaf 1 januari 2024 niet meer toegestaan.

1.2 Doel inspiratiedocument

Het doel van dit document is om te laten zien welke goede oplossingen als alternatief van kunststof een portie verpakkingen bestaan. Tijdens het Moonshot project kwamen er al snel goede voorbeelden naar boven van ondernemers om te kunnen voldoen aan de nieuwe SUP-wetgeving die 1 januari 2024 inging. Dit inspiratiedocument vormt een handzame samenvatting van deze goede praktijkvoorbeelden. Zo kan de horecaondernemer, hotel eigenaar en snackbar ondernemer zien wat er wél al mogelijk is.

1.3 Voor wie is dit inspiratiedocument relevant?

Als u nog geen alternatief heeft gevonden en uw voedselverpakking valt onder de SUP-richtlijn.

Uw voedselverpakking valt onder de SUP als het antwoord op elke onderstaande vraag "ja" is:

- Verkoopt óf maakt u gebruik van eenmalige vormvaste kunststof verpakkingen die bestemd zijn voor het verpakken van voedingsmiddelen of voedingsmiddelen bevatten?
- Zijn uw voedingsmiddelen geschikt voor directe consumptie zonder verdere voorbereiding?

- Wordt uw voedingsmiddel op het afgiftepunt afgevuld (verkooppuntverpakking) en aangeboden aan de eindgebruiker in een voedselverpakking kleiner dan 3 liter? Of zijn uw voedingsmiddelen voorverpakt als een eenpersoons portieverpakking?
- Zijn uw voedselverpakkingen bestemd voor eenmalig gebruik?
- Wordt uw product direct geconsumeerd op locatie?

1.4 Alternatieven voor kunststof een portie verpakkingen

Vanuit de catering hebben wij voorbeelden van hoe school- en kantoorkantines zijn aangepast van Albron en ISS om te voldoen aan de nieuwe SUP-wetgeving. Vanuit de levensmiddelen- en verpakkingsindustrie hebben wij oplossingen, zoals branded dispensers, toegevoegd. Ook nemen wij de huis- tuin en keukenvoorbeelden, zoals een botervloot, ook mee.

De verschillende productcategorieën die we meenemen staat in de pagina hierna beschreven onder 'scope'.

Goede alternatieven voor kunststof een portie verpakkingen moeten volgens de moonshot voldoen aan de volgende voorwaarden:

- Brede variatie in keuze mogelijk;
- Geen toename in voedselverspilling;
- Goede mogelijkheid tot portionering;
- Voedselveilig;
- Hygiënisch.

Dit is niet voor elk alternatief mogelijk en wij beschrijven de voor- en nadelen.

2 Scope

Scope

Dit inspiratiedocument laat goede voorbeelden zien over SUP-proof verpakken van voedsel in horeca en catering. Specifiek voor de broodsalades, margarine en boter, sauzen, zuivel en zoet beleg.

1. Margarine en boter in eenpersoons portieverpakkingen (10 gram):



2. Broodsmearsels zoet (stroop, honing, jam, choco) (10-15 gram):



3. Broodsmearsels (paté, kip kerrie, krab, hummus, spreads, etc.) (10-15 gram & 50 gram):



4. Sauzen (mayonaise, ketchup, curry, mosterd, etc. in een hard kunststof kuipje) (10-15 gram):



5. Dikke zuivel (vla en yoghurt) (150-180 ml)



Voorbeelden: margarine en boter

Voor het serveren van margarine en boter zijn er een aantal opties.

Zelfbediening / buffet

Het voordeel van los serveren is dat er geen investeringen nodig zijn en dat je niet vast zit aan een systeem of leverancier. Het nadeel is de minder goede hygiëne en mogelijk productverlies.

- Voorgesneden boter blokjes
- Geportioneerd in bakjes
- Botervloot



Botersnijder Met Deksel ([Temu.com](https://www.temu.com))



Buttermate ([via Amazon](https://www.amazon.com))



Butter Pat/boter vloot (Bartleet & Sons, Ierland)

Dispensers

Er zijn een paar dispensers beschikbaar voor margarine en boter. Voordeel is dat het automatisch en vooraf ingesteld wordt afgesneden, maar het nadeel is dat voor machines ruimte en een stopcontact nodig is.

- Elektrisch: Gekoelde dispenser (hervulbaar met elke gewone boter)
- Mechanisch:
- De gebruiker schuift de margarine op de gewenste hoeveelheid uit de dispenser met behulp van een schuif. Vervolgens drukt hij op de ButterMate, waardoor de margarine wordt afgesneden op de juiste hoeveelheid. Een ander voorbeeld is de margarine schaaf/slicer.



EasyButter Butterportionierer / Butter Dispenser
([Thomas Dörr, Duitsland](https://www.thomasdoerr.com))



The ButterSpender (Winares GmbH, Duitsland)



Margarine Schaaf/slicer ([Pro Idee](https://www.proidee.nl))

Voorbeelden: broodsmearsels (zoet)

Voor het serveren van zoete broodsmearsels (jam, honing, etc) zijn er een aantal opties.

Zelfbediening / buffet

Het voordeel van los serveren is dat er geen investeringen nodig zijn en dat je niet vast zit aan een systeem of leverancier. Het nadeel is de minder goede hygiëne en mogelijk productverlies.

- Los serveren in schaal met lepel
- Geportioneerd in bakjes



Pindakaas Dispenser (*De Pindakaaswinkel, NL*)

Dispensers

Er zijn een aantal goede dispensers beschikbaar voor broodsmearsels. Deze kunnen branded/niet-branded zijn.

- Mechanische dispenser met navulverpakking waarbij de gebruiker met de hand de pomp kan bedienen voor één portie broodsmearsel



Jam Dispenser (*Menz & Gasser, Italië*)



Jam Dispensers (*D'Arbo / Van Oordt*)

Voorbeelden: broodsmearsels

Voor het serveren van broodsmearsels (paté, salades, hummus, spreads, etc) zijn er beperkte opties.

Zelfbediening / buffet

Het voordeel van los serveren is dat er geen investeringen nodig zijn en dat je niet vast zit aan een systeem of leverancier. Het nadeel is de minder goede hygiëne en mogelijk productverlies, vooral bepaalde filets américains zijn niet lang houdbaar buiten een gesloten koeling (i.v.m. kleurverandering).

- Los serveren in schaal met lepel (soms met deksel om de houdbaarheid te garanderen)
- Geportioneerd in schaalpjes / bakjes in losse wekpotjes

Dispensers

Er zijn helaas nog weinig dispensers beschikbaar voor broodsmearsels zoals hummus, paté, krab etc.



Wekpotten



Grote schalen met lepel

Voorbeelden: sauzen

Voor het serveren van sauzen (mayonaise, ketchup, curry, mosterd, etc. in een hard kunststof kuipje) zijn er een aantal opties.

Zelfbediening / buffet

Het voordeel van los serveren is dat er geen investeringen nodig zijn en dat je niet vast zit aan een systeem of leverancier. Het nadeel is de minder goede hygiëne en mogelijk productverlies.

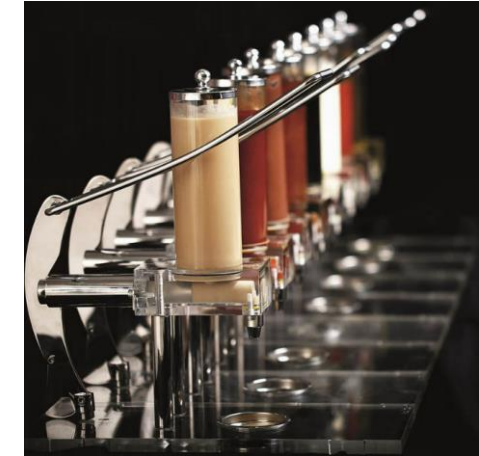
- Knijpflacons
- Geportioneerd in saus bakjes (aluminium/staal)



Knijpflacon (*horecaworld.biz*)



Stainless Steel Saus Bakje (*Temu.com*)



Multipurpose Dispenser (*Kuban, Turkiye*)

Dispensers

Er zijn veel verschillende dispensers beschikbaar voor sauzen.

- Saus dispenser met pomp
- Doseerdispenser (porties) automatisch
- Elektrische sausdispensers voor warme sauzen (pindasaus)
- Multipurpose dispenser (niet gekoeld) voor verschillende soorten sauzen



Saus Dispenser (*xxlhoreca.com*)



Portion System Sauspomp
(*Fastfood Support B.V., Nederland*)



Warme saus dispenser (*horecarama.nl*)

Voorbeelden: dikke zuivel

Voor het serveren van dikke zuivel (yoghurt, kwark, etc) zijn er een aantal opties.

Zelfbediening / buffet

Het voordeel van los serveren is dat er geen investeringen nodig zijn en dat je niet vast zit aan een systeem of leverancier. Het nadeel is de minder goede hygiëne en mogelijk productverlies en het risico op niet terugbrengen van losse wekpotjes.

- Los serveren in schaal met lepel
- Geportioneerd in schaalpjes / bakjes



Los serveren in schaal met lepel



Wekpotten/schaaltjes met eenportie zuivel

Dispensers

Er zijn helaas nog weinig (gekoelde) dispensers beschikbaar voor dikke zuivelproducten. Een voordeel van gekoelde dispensers is de betere hygiëne en voedselveiligheid. Nadeel is:

- De investering en dat je vastzit aan een systeem / leverancier
- Mogelijke extra handling kosten voor schoonmaken/klaar leggen



Perfect Parfait™ fresh yogurt dispenser (Celco, USA)