



Agenda

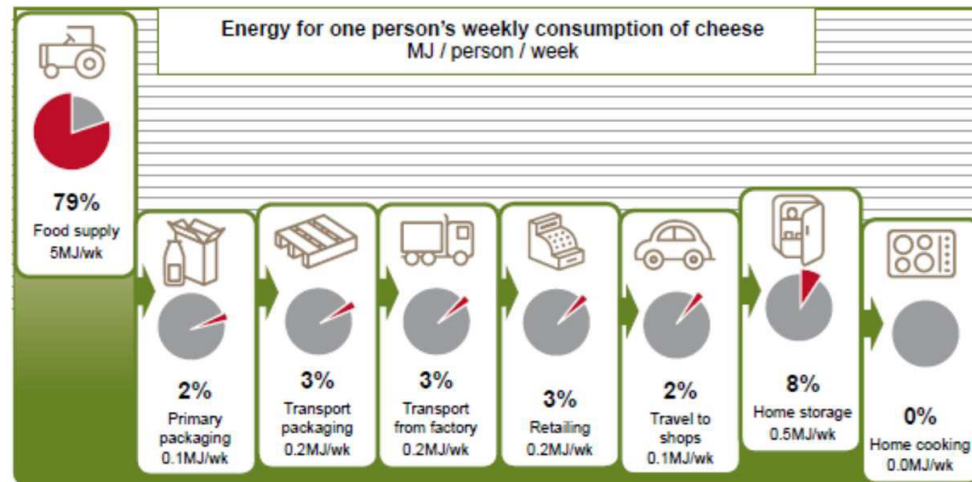
1. VERPAKT OF ONVERPAKT?

2. HOE SORTEREN EN RECYCLEREN

3. HERBRUIKBARE VERPAKKINGEN

4. MATERIAALKEUZE

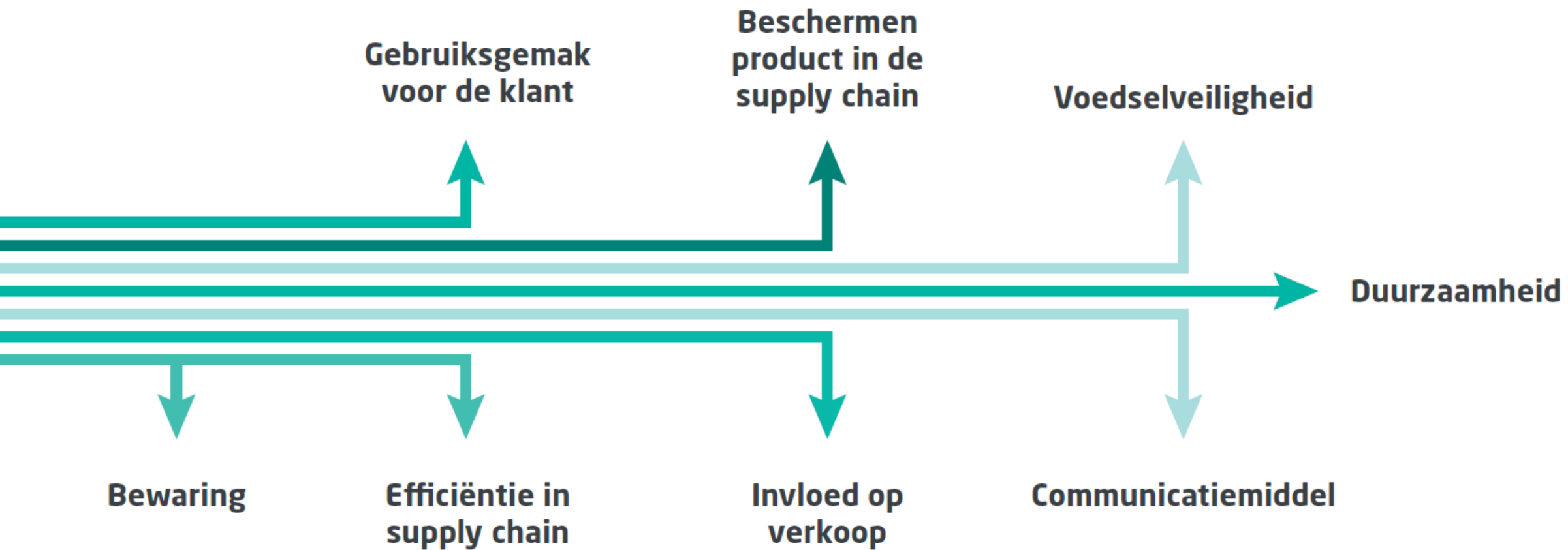
“90-95% van de milieu-impact van een product-verpakkingscombinatie zit in de inhoud.”



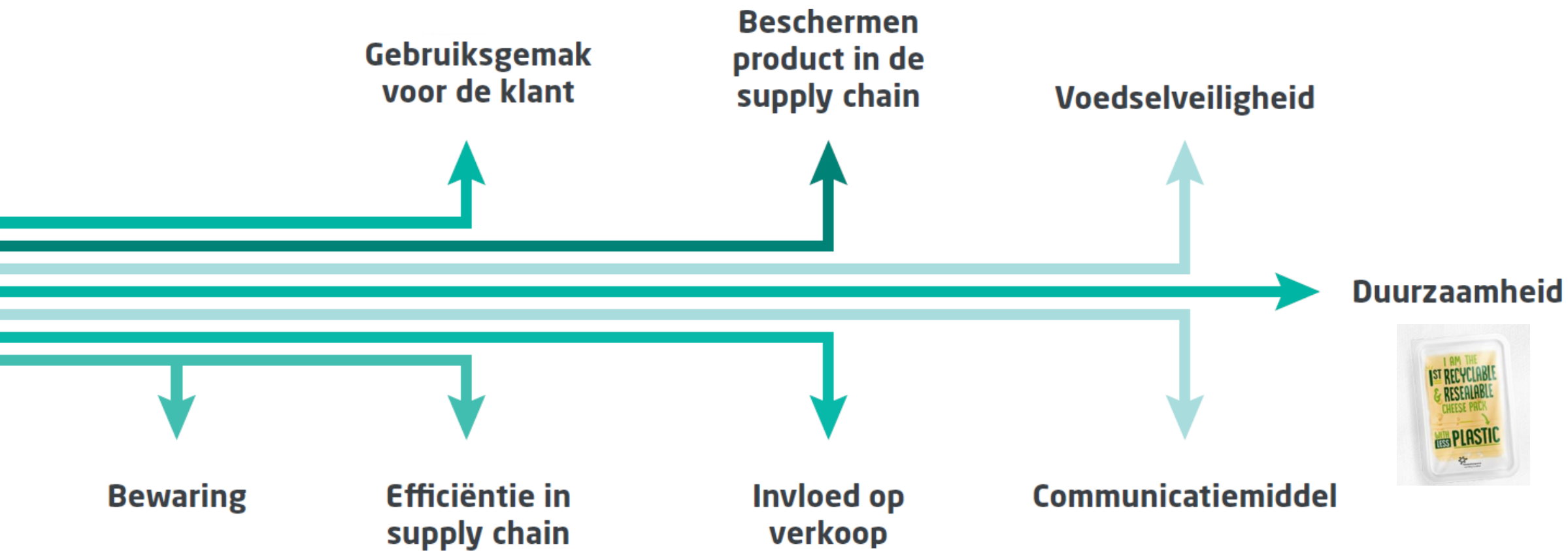
Waarom verpakken?



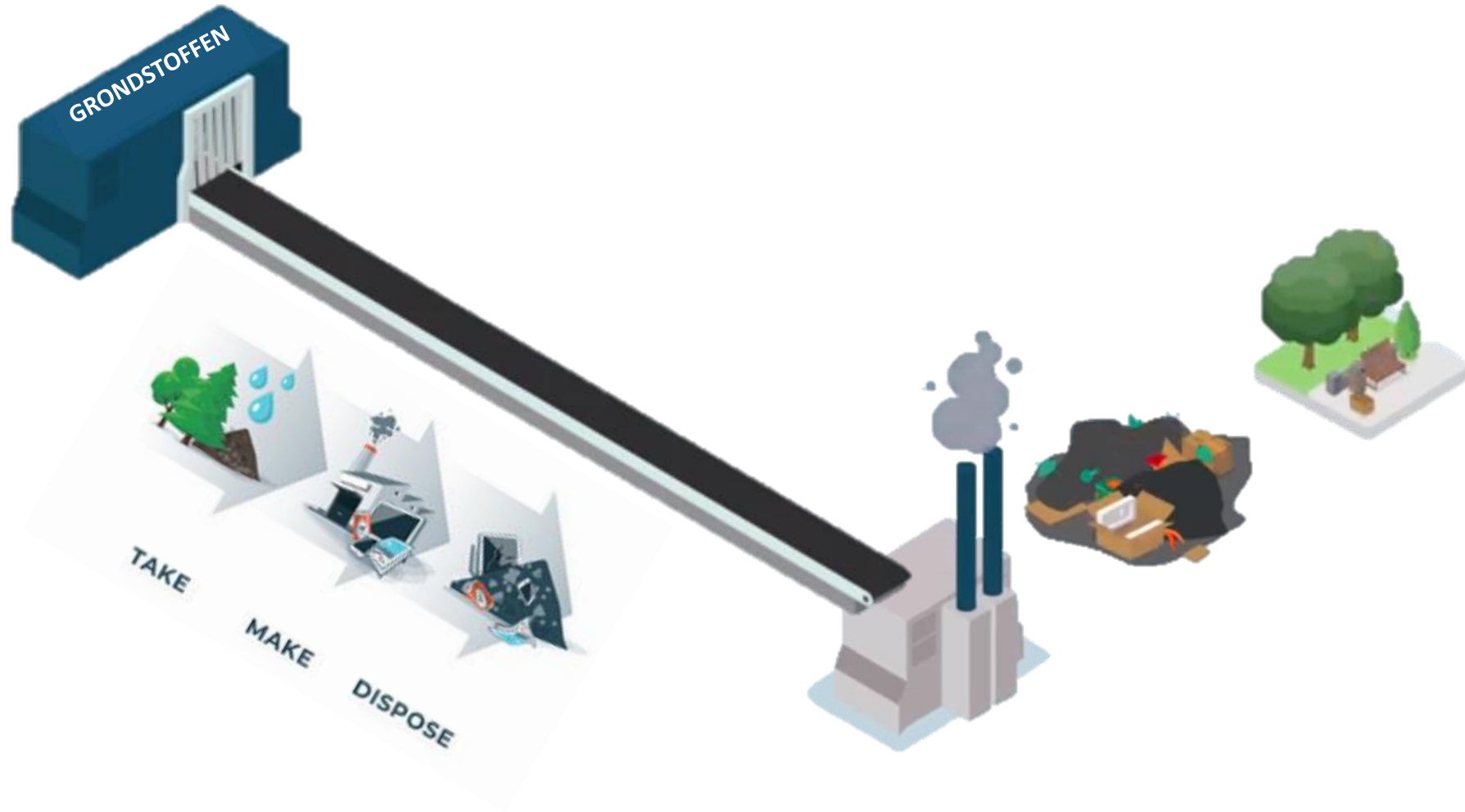
Waarom verpakken?

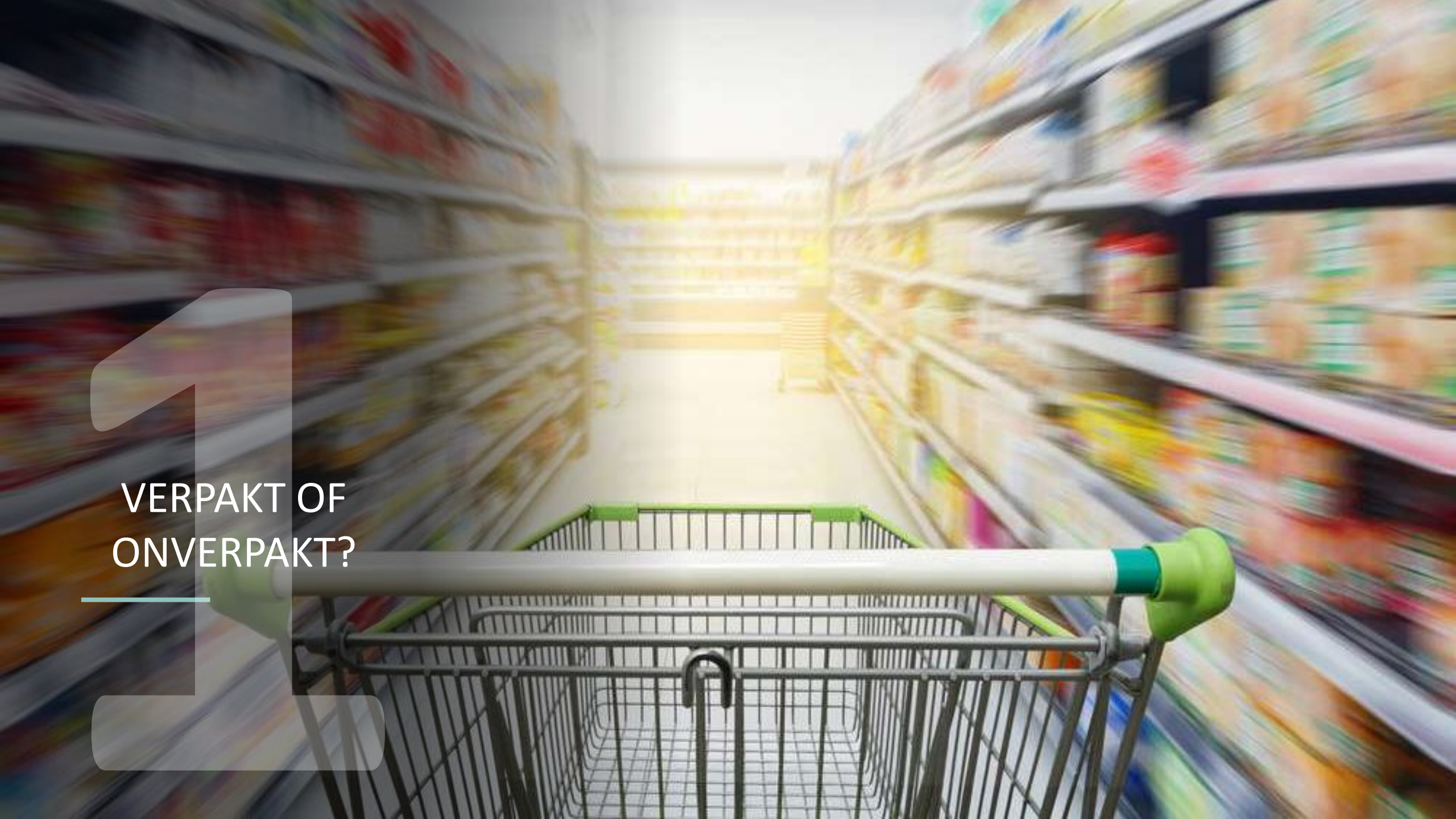


Waarom verpakken?



Lineaire economie

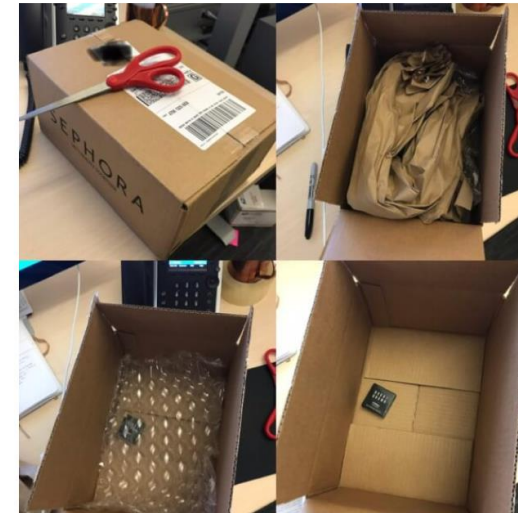




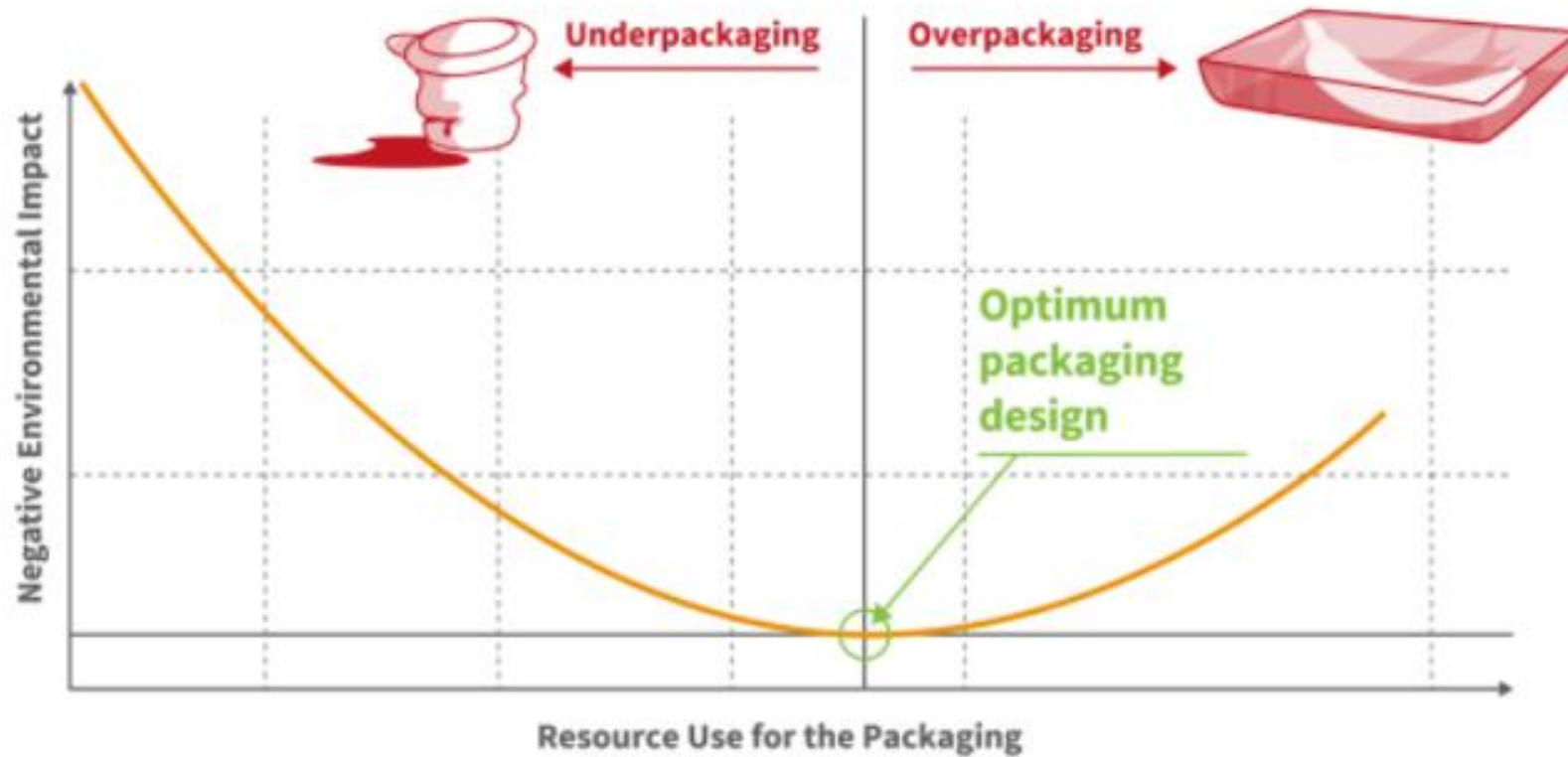
1

VERPAKT OF
ONVERPAKT?

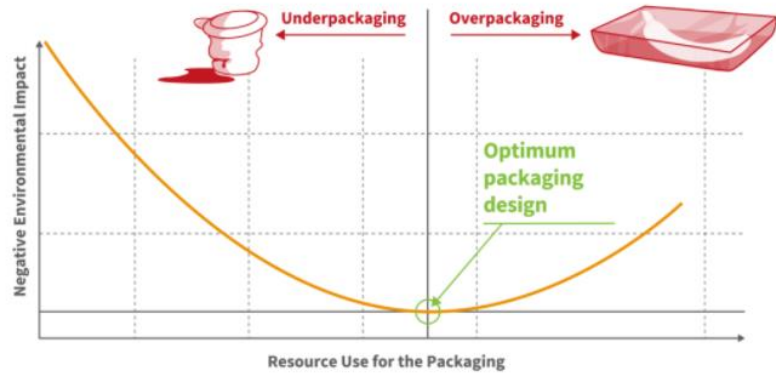
Optimalisatie verpakkingen



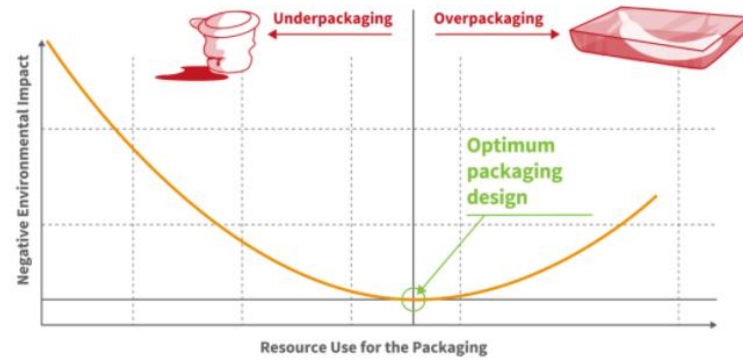
Optimalisatie verpakkingen door 'Ecodesign'



O ververpakking vermijden



Onderverpakking vermijden



Poll: Welke komkommer heeft jullie voorkeur?

A



B

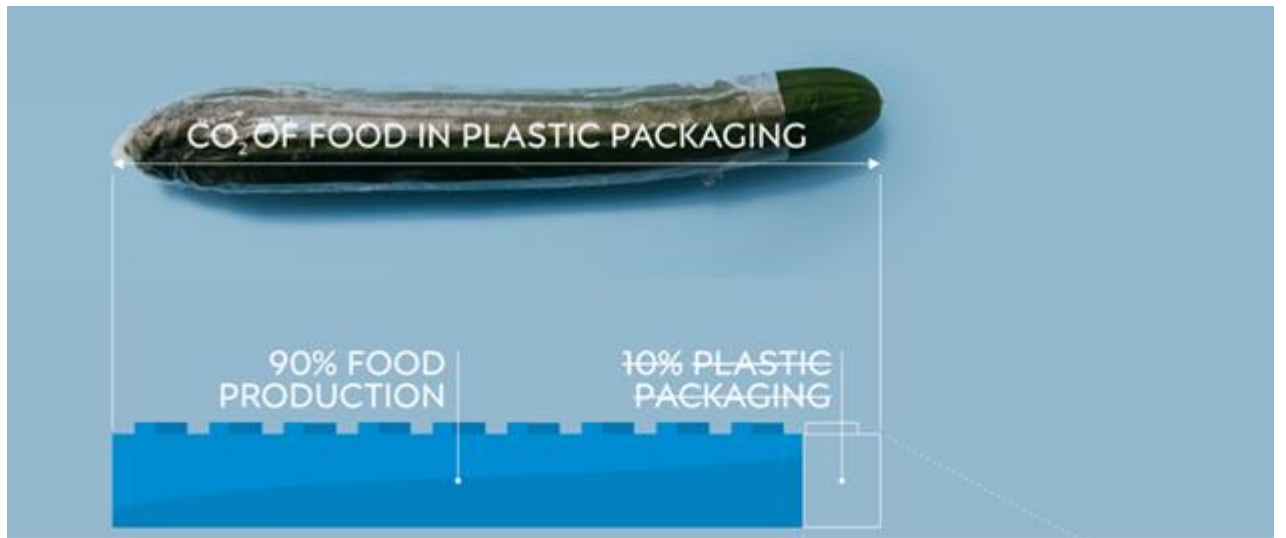
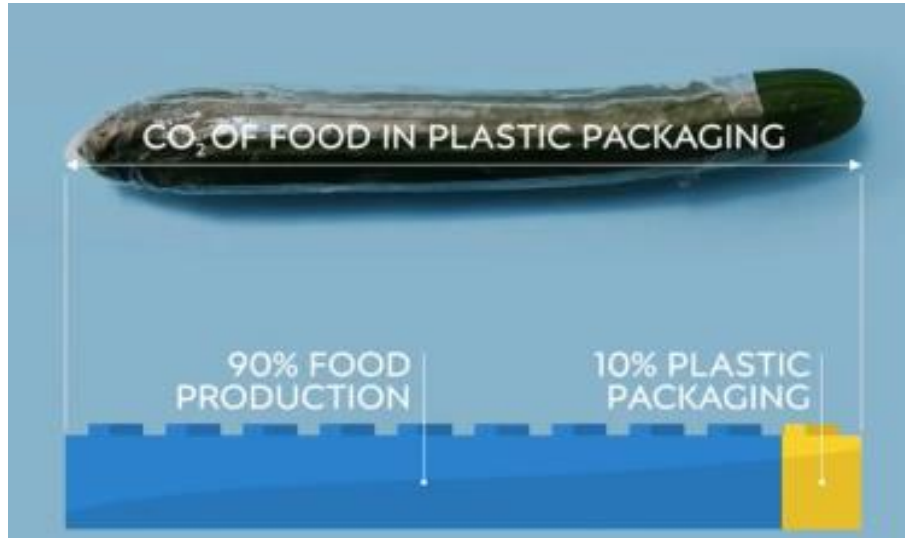


Verpakt of onverpakt?



When we think about shaming plastics,
we tend to wander towards food packaging.

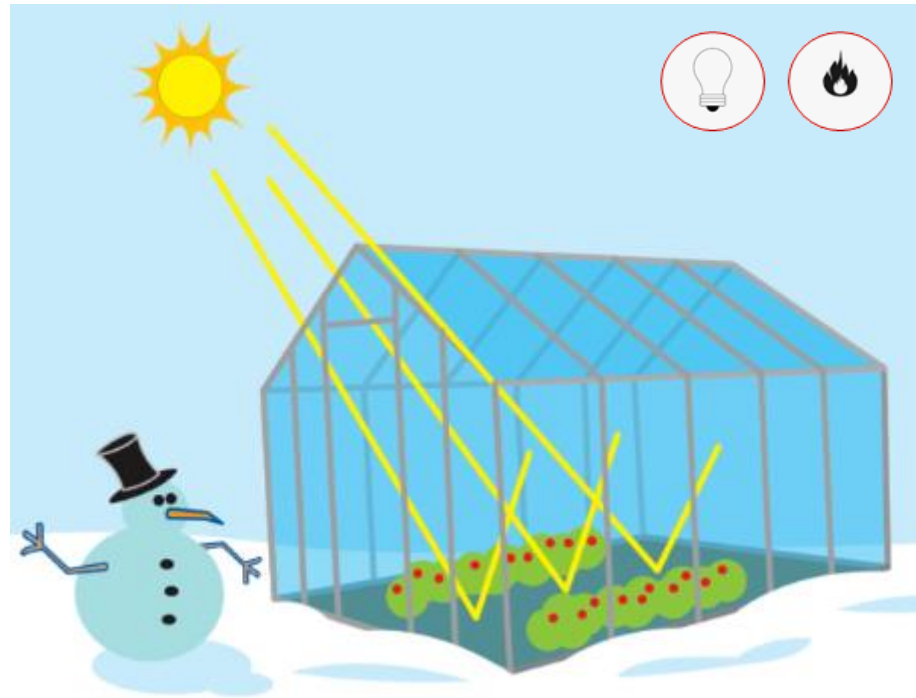
Verpakking & CO2 emissies



Verpakt of onverpakt?



Verpakt of onverpakt?



Verpakt of onverpakt?



Groenten en fruit heerlijk in 't seizoen



januari

aardappelen
zoete aardappelen
boerenkool
groene kool
spruiten
blauwe rapen
schorseneren
wortelpeterselie
aardpeer
yakon
kiwi
peren
appelsien
clementines



februari

champignons
rode kool
pastinaak
wortelen
rammenas
rode biet
knolselder
prei
veldsla
butternut
kiwi
appels
rode appelsien
rode pomelmoes



maart

aardpeer
champignons
witte kool
pastinaak
wortelen
rammenas
rode biet
knolselder
groene pompoen
veldsla
witloof
bloedappelsien
rode pomelmoes
appelsien



april

bloemkool
paksol
prei
radijzen
rode biet
spinazie
wortelen
witloof
citroenen
lente-ui
courgette
appelsien
bloedappelsien
rode pomelmoes



mei

witte asperges
kervel
koolrabi
paksol
bloemkool
rabarber
radijzen
kropsla
rode eikenbladsla
spinazie
tomaten
warmoes
aardbeien
watermeloen



juni

aubergine
courgette
daikon
komkommer
paksol
zoete puntpaprika
rabarber
radijzen
groene selder
groene eikenbladsla
venkel
cherrytomaten
abrikozen
frambozen



juli

krulandijvie
graffiti-aubergine
ronde courgette
mini-komkommer
broccoli
spitskool
koolrabi
gele paprika
perziken
blauwe bes
frambozen
kersen
charentalsmeloen
nectarines



augustus

krulandijvie
gele courgette
daikon
spertiebonen
Chinese kool
paksol
groene paprika
zoete puntpaprika
coeur de boeuf-tomaten
rode biet
blauwe bes
perziken
druiven
pruimen



september

aardappelen
snijbonen
bloemkool
broccoli
mini-komkommer
spitskool
radijzen
radicchio
oranje pompoen
sjalotten
appels
peren
druiven
pruimen



oktober

aardappelen
champignons
rode kool
butternut
pastinaak
prei
rammenas
wortelpeterselie
rode biet
uien
granaatappel
appels
peren



november

zoete aardappelen
champignons
boerenkool
groene kool
crown prince pompoen
blauwe rapen
knolselder
witloof
palmkool
kaki
appels
peren
appelsien
clementines



december

zoete aardappelen
paddestoelenmix
witte kool
pastinaak
postelein
rode biet
rammenas
veldsla
spruiten
gekleurde wortelen
granaatappel
pomelmoes
clementines
peren

Verpakt of onverpakt?



Verpakt of onverpakt?



Risico op foodwaste?

Nee

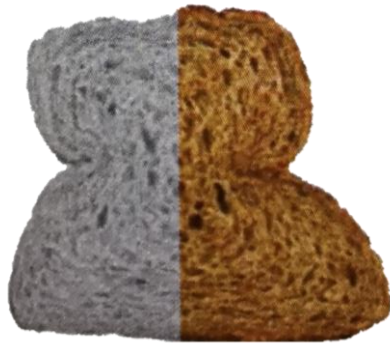


Ja



Voedselverlies versus meer verpakking

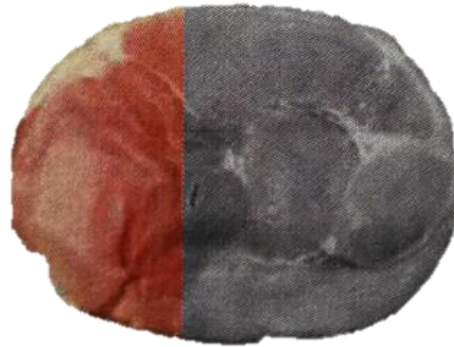
Brood



$\frac{1}{2}$ snee

- ▶ Brood invriezen
- ▶ Omschakelen naar kleinere broden
- ▶ Omschakelen naar voorverpakt brood met een lange houdbaarheid

Vlees - ham



$\frac{1}{3}$ snee

- ▶ Koop aan verstoog niet te veel
- ▶ Omschakelen naar kleinere voorverpakte porties

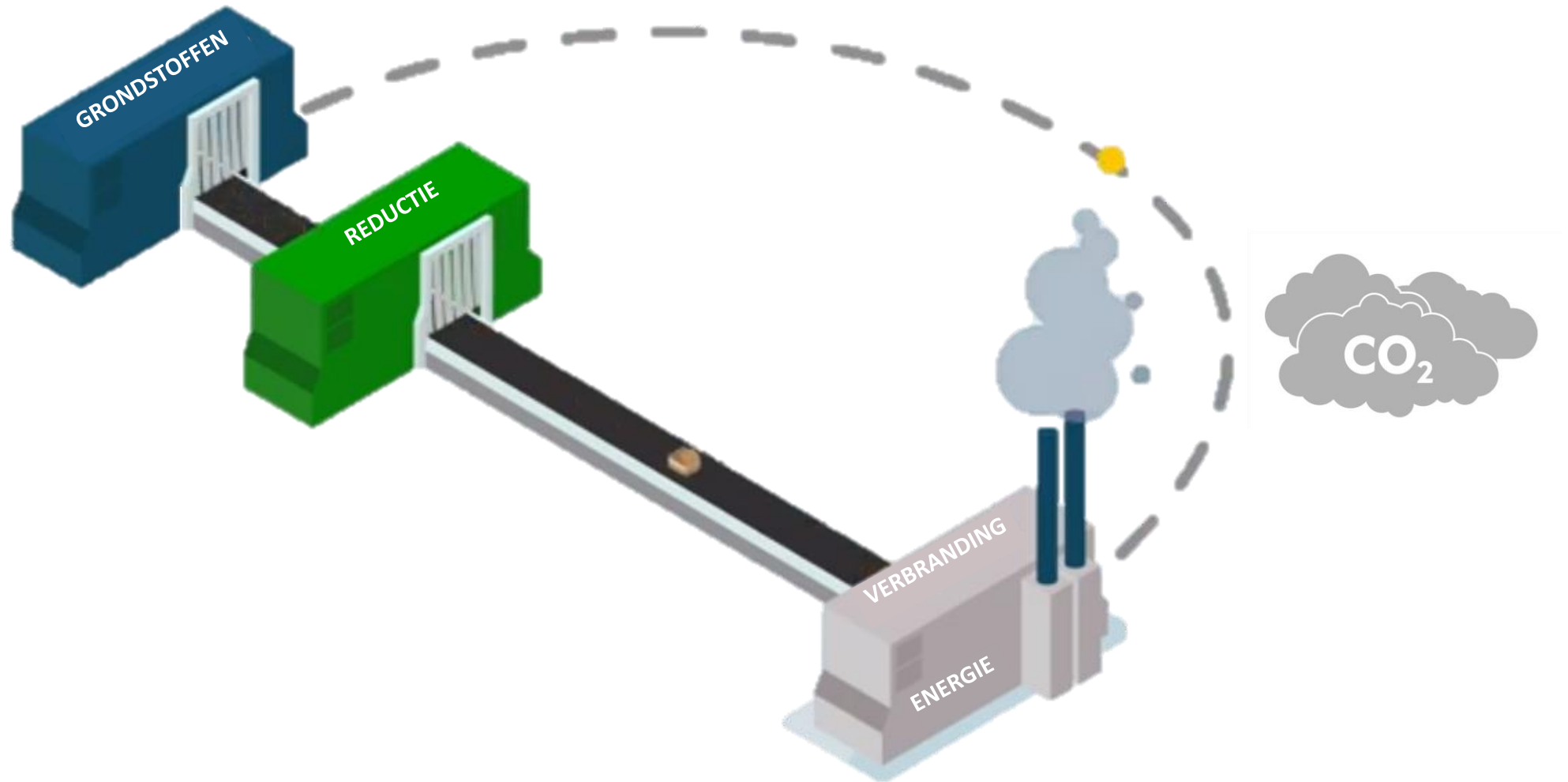
Koolzuurhoudende
dranken



$\frac{1}{5}$ fles

- ▶ Omschakelen naar kleinere verpakkingen (0,5 Liter of blikjes)

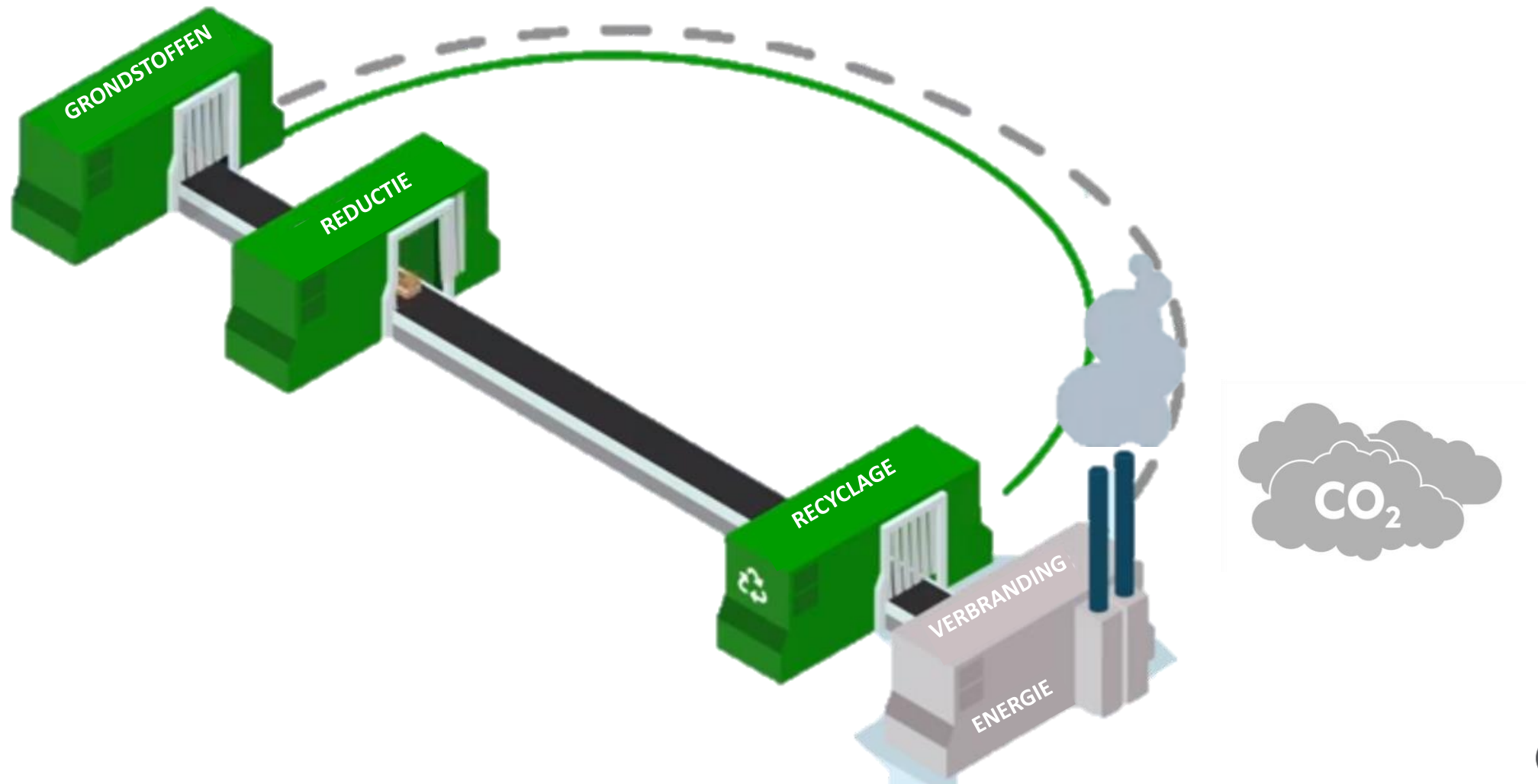
Reductie verpakkingsmateriaal





HOE SORTEREN EN
RECYCLEREN?

Recyclage van verpakkingen



Poll: Wat mag er niet in de PMD-zak?



A



B

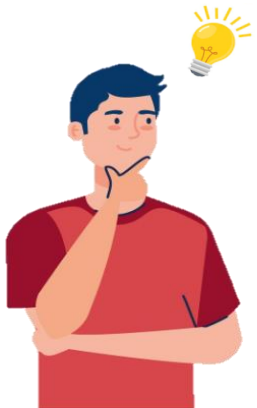
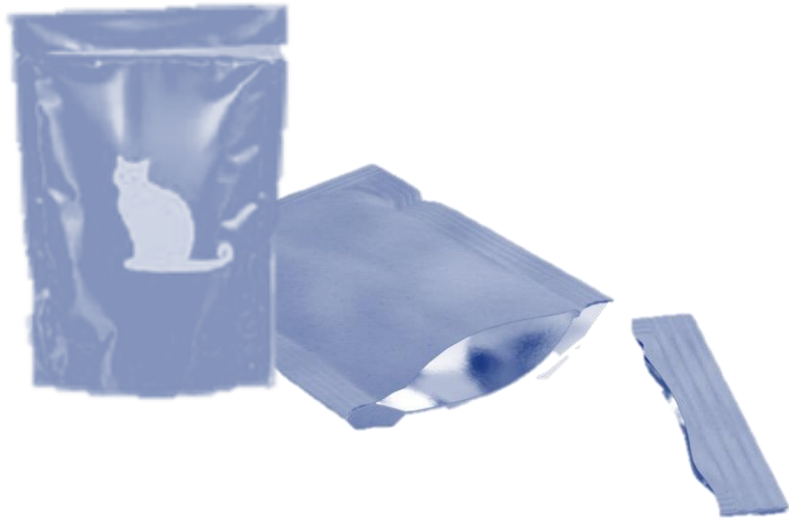


C



D

Complexe verpakkingen hinderen recyclage



Tip:
Kies zo veel mogelijk voor verpakkingen gemaakt uit 1 materiaal.

Regels voor een goede recyclage



Flessen of andere verpakkingen goed leeggieten of -schrapen.



Duw plastic flessen plat, zet de dop erop en win plaats in de zak.



Verwijder de plastic folie van schaaltes en gooi ze los van elkaar in de zak.

Poll: Wat is de best recycleerbare verpakking?



A



B



C

Zwarte plastic verpakkingen worden niet gerecycleerd



3% verpakkingen
blauwe zak niet
gerecycleerd
door zwarte kleur

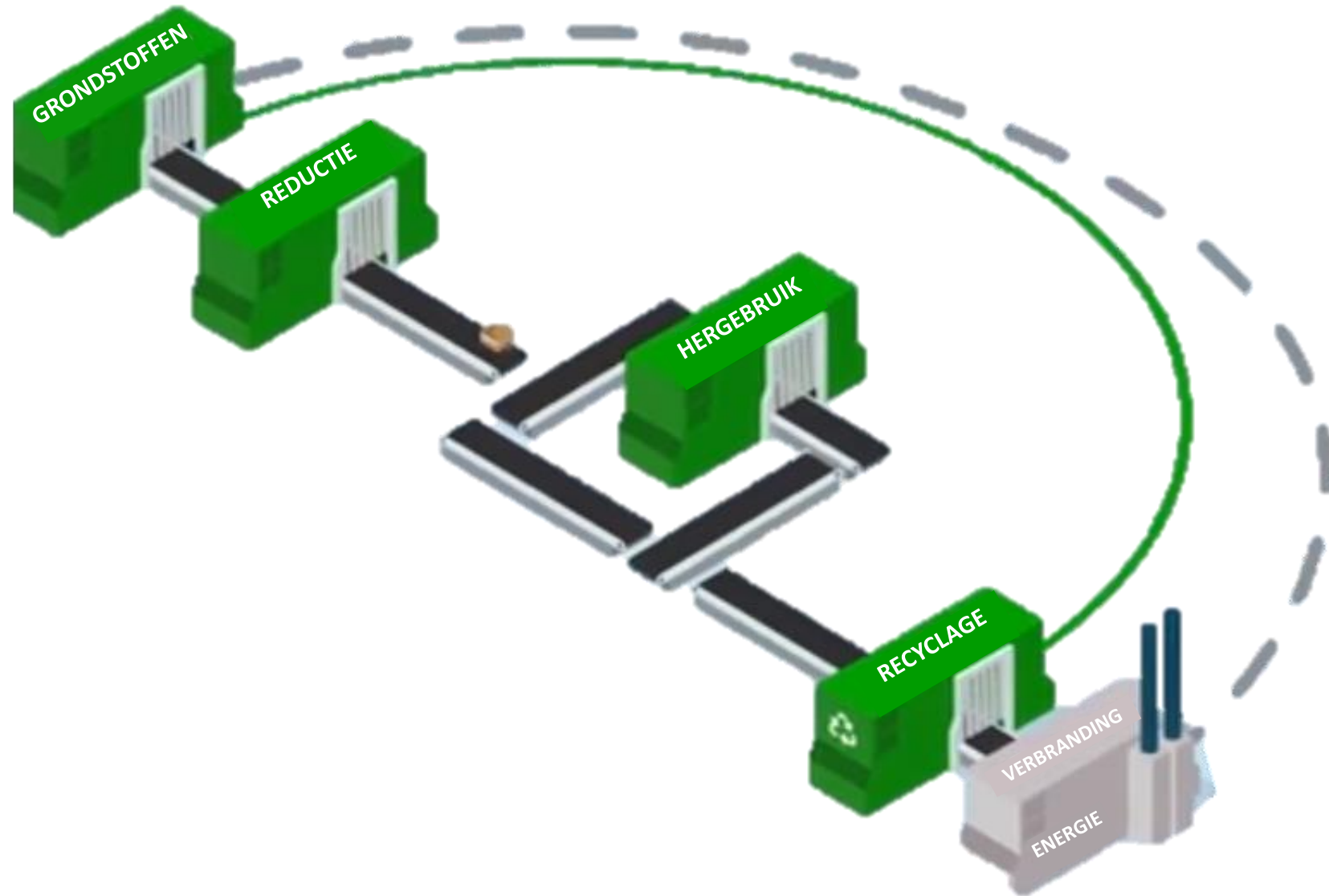


Tip: Geef de voorkeur aan licht gekleurde verpakkingen.

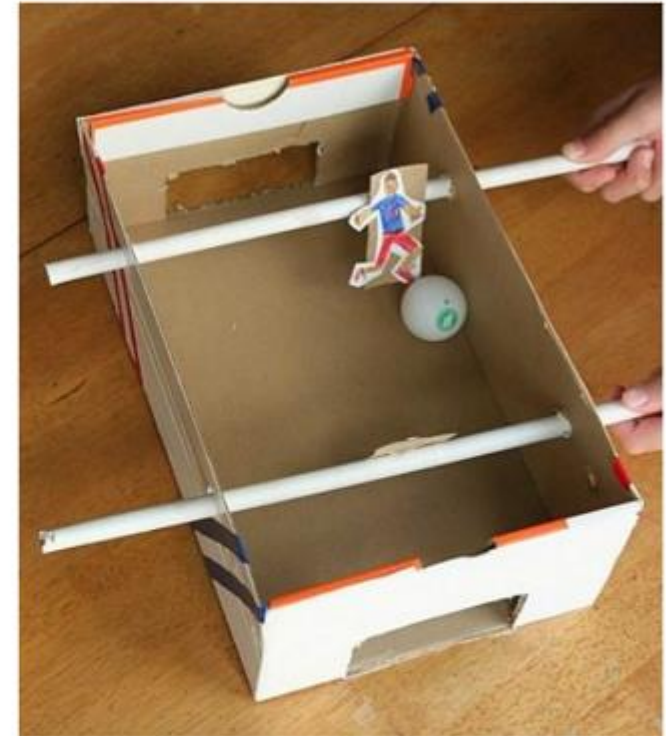


HERBRUIKBARE
VERPAKKINGEN

Herbruikbare verpakkingen



Herbruikbare verpakkingen



*Not reuse but
Repurposing*

Verschillende opties voor consumenten



REFILL
packaging refilled by user

RETURN
packaging returned to business

AT HOME
ON THE GO

Refill
at home

Return
from home



Refill
on the go

Return
on the go





4
MATERIAALKEUZE

Poll: Welk zakje verkiezen jullie?



A



B



C

Hergebruik is de boodschap



20 GRAM
100% NIEUW MATERIAAL

=



50 GRAM
100% GERECYCLEERD

=



250 GRAM
HERBRUIKBAAR



Tip: Hoe intensiever en langer je de zak hergebruikt, hoe beter voor het milieu!

Materiaalprobleem?

Geen materiaalprobleem

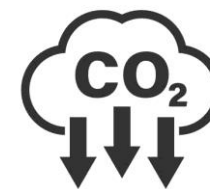
Duurzaam omgaan met
~~Duurzame~~ materialen



V **er**pakking uit gerecycleerde materialen



- **Gerecycleerde materialen** blijven inzetten als grondstof.
- Door gerecycleerde materialen te gebruiken stijgt de vraag naar recycleerbare verpakkingen.



Tip: Kies zoveel mogelijk voor verpakkingen gemaakt uit gerecycleerd materiaal.

Tips: kleine veranderingen, grote gevolgen

Onverpakt of verpakt? Vermijd voedselverlies!

- Kies voor seizoensgroenten en -fruit.
- Verwijder de verpakking niet voor consumptie.
- Bulk of apart verpakt? Denk aan jouw consumptiepatroon!

Hergebruik is de boodschap

Hoe intensiever en langer je een zak (of verpakking) hergebruikt, hoe beter voor het milieu!

Gerecycleerde materialen

Kies waar mogelijk verpakkingen die gemaakt zijn van gerecycleerd materiaal.

Beter recycleren

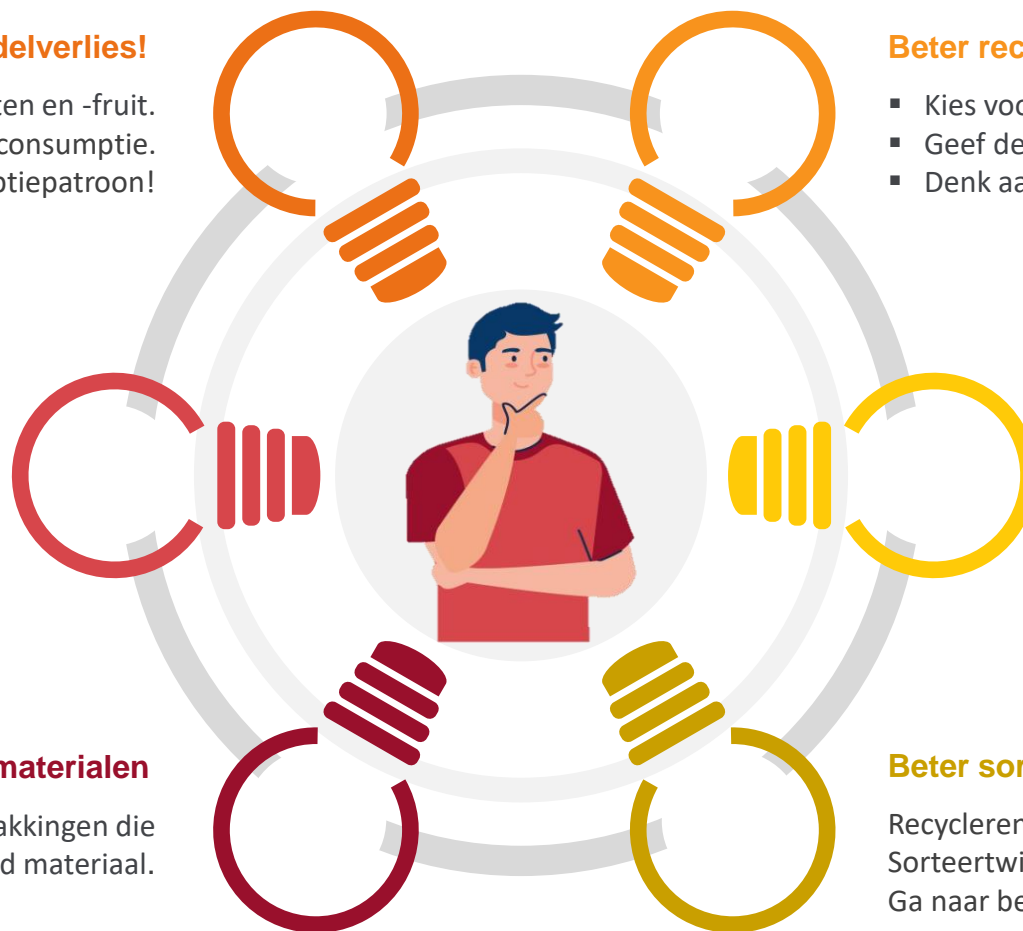
- Kies voor verpakkingen gemaakt uit 1 materiaal.
- Geef de voorkeur aan licht gekleurde verpakkingen.
- Denk aan de regels voor een goede recyclage.

Materiaalkeuze

Materiaalkeuze afhankelijk van verpakkingsfunctie. Het perfecte verpakkingsmateriaal voor alle verpakkingstoepassingen bestaat niet!

Beter sorteren

Recycleren begint bij beter sorteren. Sorteertwijfels? Ga naar bettersorteren.be



Vragenronde

