



KHN Position Paper: zwerfafval en statiegeld klein verpakkingen

Zwerfafval is een milieuprobleem en een probleem voor de leefomgeving. Zwerfafval draagt bij aan de verloedering van steden en vergroot daarmee het gevoel van onveiligheid bij burgers. Het is daarom een belangrijk thema in onze samenleving en een verantwoordelijkheid van eenieder om zwerfafval terug te dringen, ook voor horecaondernemers. De horeca is verplicht om in een straal van 25 meter om de onderneming het zwerfafval op te ruimen.

Het Ministerie van I&M heeft onderzoek laten doen naar de kosten en milieueffecten van de uitbreiding van het huidige statiegeldsysteem met kleine flesjes en blikjes. KHN vindt dat dit onderzoek teveel aannames en onzekerheidsmarges bevat omdat cruciale informatie ontbreekt. KHN pleit dan ook voor aanvullend onderzoek en vindt het te vroeg om nu al beleidsbeslissingen te nemen mbt statiegeld op klein verpakkingen. Daarnaast is KHN van mening dat het belangrijk is om de verschillende aanpakken voor het terugdringen van zwerfafval naast elkaar te zetten en de meest effectieve aanpak te kiezen. Wat levert de meeste milieuwinst op en vraagt de minste investeringen?

Mocht er een statiegeldsysteem worden ingevoerd dan is KHN geen voorstander van een verplichting om kleine flesjes en blikjes in te nemen. Het gaat hierbij overwegend om kleine horecaondernemers zoals cafetaria's, lunchrooms en shoarmazaken. Zij hebben weinig ruimte en mankracht. Voor hun betekent dit veel extra handeling. Wat KHN betreft moet er dan een uitzondering komen voor horecaondernemers.

KHN pleit voor aanvullend onderzoek

CE Delft is gevraagd een onderzoek te doen naar de kosten en milieueffecten van de uitbreiding van het huidige statiegeldsysteem met kleine flesjes en blikjes.

Het rapport geeft een beeld van de bestaande kennis maar geeft tegelijkertijd ook aan dat er veel kennis ontbreekt. Dit heeft tot gevolg dat het rapport veel aannames en hoge onzekerheidsmarges bevat. Zo beschrijft het rapport een reductie van het aantal blikjes en flesjes in het zwerfafval van 70 tot 90%. Deze cijfers zijn met name gebaseerd op oude cijfers uit de Verenigde Staten uit de jaren '70 en '80. Een zwerfafval reductie van 70-90% lijkt hoog maar moet berekend worden over 10% (aandeel klein verpakkingen in het zwerfafval), dit betekent een totale reductie van het zwerfafval tussen de 7-9%.

Het rapport vormt onvoldoende basis voor beleidsmatige beslissingen. Er is meer onderzoek nodig, o.a. naar:

- Goede, representatieve zwerfafval cijfers. Dit is ook wat de reviewer Prof. Carl Koopmans in zijn commentaar aan geeft.
- Consumentengedrag. Is de consument bereid klein verpakkingen in te leveren en tegen welk bedrag? Hoe gaat de consument klein verpakkingen inleveren? Is dat samen met de grote PET-flessen of op de plek waar die het heeft gekocht of soortgelijke verkoopkanalen?

Om een goede beleidsmatige afweging te maken is het belangrijk om naast statiegeld op klein verpakkingen en het effect op zwerfafval te kijken naar de huidige systemen en het effect op

zwerfafval. Levert een statiegeldsysteem op klein verpakkingen werkelijk een substantieel hogere bijdrage aan het reduceren van het zwerfafval dan de bestaande systemen?

In het rapport wordt gekeken naar de huidige inzameling van kleine blikjes en flesjes: 70% plastic flesjes, 77% Alu blik, 95% staal blik, 85% glas. Deze cijfers zijn al best hoog. CE verwacht met een systeem van statiegeld op klein verpakkingen te komen tot inzamelpercentage van 80-90%.

Statiegeld klein verpakkingen enorme impact op horeca

Voor horecaondernemers betekent een verplichting om kleine flesjes en blikjes in te nemen extra handeling en dus extra kosten. Deze handeling zit met name in de tijd van het personeel om de kleine flesjes en blikjes aan te nemen, aan te slaan op de kassa, uit te betalen en de verpakking te bewaren. Doordat open plakkende verpakkingen terugkomen over de counter leidt dit tot extra schoonmaakkosten. We hebben hier te maken met overwegend kleine ondernemingen, de ruimte en de mankracht zijn vaak beperkt. Ruimte om lege klein verpakkingen in zakken op te slaan is er vaak niet. Dit kan leiden tot een situatie dat in een ruimte waar voedsel wordt bereid ook lege verpakkingen moeten worden bewaard. Geen wenselijke situatie gezien de voedselhygiëne!

De horecagelegenheden waar kleine flesjes en blikjes worden verkocht zijn met name cafetaria's, lunchrooms, fastservice en shoarmazaken. Zaken waar eten voor thuis wordt gehaald. Het gaat hier om meer dan 10.000 horecagelegenheden. De benzinestations, kiosken, doe het zelf zaken, tuincentra, etc. zijn hier nog niet eens bij opgeteld. En wat te denken van frisdrankautomaten in hotels of scholen? Kortom: het vraagt om een enorme logistieke operatie om alle klein verpakkingen bij deze locaties op te halen. Zijn de benodigde investeringen dit allemaal wel waard?

KHN nodigt u graag uit voor een werkbezoek om te zien hoe de horeca in de praktijk werkt.

Horeca werkt aan terugdringen zwerfafval

De horeca is actief om de hoeveelheid zwerfafval terug te dringen. In het activiteitenbesluit milieubeheer (algemene milieuregels voor bedrijven) is opgenomen dat elk bedrijf verplicht is om zwerfvuil op te ruimen dat ontstaat door de bedrijfsactiviteiten (en/of door bezoekers) binnen een straal van 25 meter van het bedrijf.

Best practise:

Samen zwerfafval voorkomen in het centrum van Amsterdam

In de binnenstad van Amsterdam werken ondernemers (o.a. McDonald's, Febo, Burger King en Starbucks) en de gemeente samen om zwerfafval terug te dringen. De gemeente levert afvalbakken (non branded). De ondernemer zet de afvalbak gedurende de openingstijden buiten en belt de gemeente als de afvalbak vol is. De gemeente komt dan binnen een half uur de bak legen. Voor horecaondernemers is dit zeer prettig omdat zij niet de ruimte hebben om deze volle afvalzakken binnen te bewaren. Deze mooie samenwerking heeft geleid tot positieve resultaten, het zwerfafval is afgenomen. De gemeente Amsterdam is bezig dit initiatief over heel Amsterdam uit te rollen.

Koninklijke Horeca Nederland (KHN) is de branchevereniging voor de horeca. Met 243 afdelingen door heel Nederland vertegenwoordigen wij ruim 20.000 horecaondernemers met zo'n 255.000 medewerkers. Wij maken ons sterk voor een professionele en toekomstbestendige horeca. Onze leden ondersteunen wij met belangenbehartiging, advies, financiële voordelen en inspiratie. De helft van alle horecaondernemers in Nederland is lid van KHN.