En



Rapport

Grip krijgen op herbruikbaar cateringmateriaal: lessen uit de lokale bestuurspraktijk

Een studie van onderzoekscentrum Publieke Impact van de Karel de Grote Hogeschool in het kader van het TETRA-onderzoeksproject FLOW (VLAIO)

KdG Research
Karel de Grote Hogeschool

VLAIO

Inleiding

Lokale besturen zetten sinds 2020 volop in op **circulair materiaalgebruik op evenementen**. Eerst namen de herbruikbare bekers hun intrede, en in 2022 volgde de verplichting voor herbruikbaar eetgerei. Hoewel er ondertussen enkele jaren zijn verstreken, blijft het leggen van die circulaire puzzel een uitdaging. Evenementcoördinatoren moeten rekening houden met logistiek, leveranciers, standhouders, kosten én de verwachtingen van bezoekers. Wat werkt daarbij vlot? Waar botsen lokale besturen op drempels en hoe pakken zij die aan?

Om daar zicht op te krijgen voerde het Onderzoekscentrum Publieke Impact (Karel de Grote Hogeschool) in samenwerking met VVSG, een **bevraging** uit bij **Vlaamse lokale besturen**. De bevraging kadert binnen het onderzoeksproject FLOW (gefinancierd door VLAIO binnen het TETRA-kanaal) waarbij we samen met het Onderzoekscentrum Duurzame Industrie (KdG) in kaart brengen hoe evenementorganisatoren omgaan met herbruikbaar cateringmateriaal.

De resultaten bieden daarbij concrete aanknopingspunten voor evenementcoördinatoren: welke systemen gebruiken andere lokale besturen, welke knelpunten komen daarbij terug en welke keuzes kunnen de eigen werking eenvoudiger maken? De inzichten uit deze bevraging bieden zo niet alleen een blik op hoe lokale besturen vandaag omgaan met herbruikbaar cateringmateriaal, maar ook handvatten om de eigen aanpak tegen het licht te houden.

Inhoudstafel

Methode 4

Opzet van de bevraging 4

Analysekader en interpretatie resultaten 5

Resultaten 6

Bekers: assortiment, huur en aankoop 6

Waarborg en retour 6

Inzamelingsmaatregelen 7

Barwerking en operationele uitdagingen 8

Kosten 10

Samenwerking met externe partners 10

Meten en opvolgen 11

Herbruikbaar eetgerei 12

Herbruikbare bekers binnen een breder duurzaam evenementenbeleid 13

Colofon 19

Methode

Opzet van de bevraging

De bevraging richtte zich tot **medewerkers van lokale besturen** betrokken bij de organisatie, ondersteuning of beleidsmatige opvolging van evenementen. Het ging onder meer om medewerkers van evenementen-, vrijetijds-, cultuur-, milieu- en duurzaamheidsdiensten en technische diensten. De bevraging liep online van 25 februari tot 31 maart en werd verspreid via de contactenlijst van de **VVSG**-dienst voor Economie, Leefomgeving en Klimaat. Tijdens de looptijd werden er twee reminders verstuurd.

We peilden naar hoe lokale besturen omgaan met **herbruikbaar cateringmateriaal**. Daarbij kwamen het gebruik van herbruikbare bekers, waarborg- en retoursystemen, barwerking, kosten, samenwerking met partners, dataverzameling en herbruikbaar eetgerei aan bod. Ook werd gepeild naar het bredere duurzaamheidsbeleid rond evenementen met o.a. aandacht afval, mobiliteit, energie, catering, inclusie en gedragsverandering.

In totaal namen 96 respondenten deel aan de bevraging, die werken voor **68 unieke lokale besturen** in Vlaanderen. De samenstelling ervan biedt een brede doorsnede van het Vlaamse lokale bestuurslandschap, zowel wat betreft de schaal en typologie van de gemeenten als hun geografische spreiding. Op **typologisch vlak** omvat de steekproef zowel centrumsteden als kleinere stedelijke, residentiële, landelijke en meer economisch georiënteerde gemeenten. Bovendien zijn alle Belfius-clusters in de steekproef vertegenwoordigd, waardoor uiteenlopende gemeentetypes naar socio-economisch profiel, verstedelijkingsgraad, centrumfunctie en demografische kenmerken aan bod komen. Ook **geografisch** is er een ruime spreiding: lokale besturen uit alle vijf Vlaamse provincies zijn opgenomen. Hoewel de resultaten daarom niet zonder meer kunnen worden veralgemeend naar alle Vlaamse lokale besturen, zorgt deze diversiteit ervoor dat de studie een **breed en gevarieerd beeld** geeft van de Vlaamse populatie.

Provincie	Aantal gemeenten	Percentage
Antwerpen	20	29%
Oost-Vlaanderen	17	25%
West-Vlaanderen	13	19%
Vlaams-Brabant	10	15%
Limburg	8	12%
Antwerpen	20	29%
Totaal	**68**	**100%**

Tabel 1: Spreiding provincies (n=68)

De grootste groep (65%) respondenten werkt bij een dienst evenementen: 62 van de 96 respondenten[1]. Daarnaast is ruim één op vijf werkzaam binnen vrije tijd (21%). Medewerkers van de diensten milieu en duurzaamheid (4%) en cultuur (3%) zijn in beperktere mate vertegenwoordigd. Zeven respondenten (7%) duidden een andere dienst aan[2]. De resultaten weerspiegelen daarmee in belangrijke mate het perspectief van medewerkers die vanuit de evenementenwerking zelf met herbruikbaar cateringmateriaal aan de slag gaan. Duurzaamheidsprofielen met een grotere specialisatie zijn beperkter vertegenwoordigd in de steekproef.

Analysekader en interpretatie resultaten

De analyses en resultaten die beschreven worden in dit rapport brengen de belangrijkste **praktijken, keuzes en knelpunten** volgens medewerkers van lokale besturen in kaart. Daarbij worden frequenties en patronen in de antwoorden geanalyseerd en (indien relevant) statistische verschillen tussen groepen beschreven.

Het onderzoek heeft een beschrijvend karakter. Met een steekproef van 96 respondenten biedt de bevraging een waardevol beeld van terugkerende praktijken, keuzes en ervaren uitdagingen bij Vlaamse lokale besturen, maar de steekproef is te beperkt om de resultaten zonder meer te veralgemenen naar alle steden en gemeenten in Vlaanderen. Daarnaast waren bij verschillende vragen meerdere antwoorden mogelijk. Percentages binnen dergelijke vragen tellen bijgevolg niet noodzakelijk op tot 100%. Het aantal respondenten verschilt soms per vraag. Niet alle vragen waren verplicht en bepaalde vragen werden enkel getoond aan respondenten voor wie ze relevant waren, afhankelijk van hun antwoorden op eerdere vragen. Het aantal respondenten per vraag wordt telkens vermeld in de bijbehorende tabellen.

Verder geven de antwoorden in de eerste plaats het perspectief weer van de medewerker die de vragenlijst invulde. Binnen één lokaal bestuur kunnen bovendien verschillende evenementen op uiteenlopende manieren worden georganiseerd. Een antwoord over bijvoorbeeld het gebruikte waarborgsysteem of de samenwerking met leveranciers hoeft daarom niet noodzakelijk voor elk evenement binnen die stad of gemeente op dezelfde manier te gelden.

[1] Het is hierbij belangrijk om op te merken dat niet elke Vlaamse gemeente over een (expliciet als dusdanig aangestelde) evenementen-ambtenaar of -dienst beschikt.
[2] Lokale besturen kunnen vrije invulling geven aan de indeling van de organisatie in diensten en departementen. Dit maakt dat sommigen een geïntegreerde dienst vrijetijd hebben, en anderen een afzonderlijke dienst cultuur.

Resultaten

Bekers: assortiment, huur en aankoop

De meeste medewerkers van lokale besturen geven aan dat ze op evenementen met **meerdere types herbruikbare bekers** werken. Bij 63% gaat het doorgaans om twee tot drie verschillende types - bijvoorbeeld afzonderlijke bekers voor bier, frisdrank, wijn of warme dranken. 19% gebruikt één type beker voor alle dranken, terwijl een even grote groep met meer dan drie types werkt.

Ook wat betreft de **keuze tussen het huren en aankopen van herbruikbare bekers** zijn er verschillen tussen lokale besturen. Huur is met 39% de meest voorkomende werkwijze, maar de verschillen zijn beperkt: 30% heeft zelf herbruikbare bekers aangekocht en 31% combineert eigen bekers met huur, afhankelijk van het evenement.

'Exotische bekers' (herbruikbare bekers die **niet tot het eigen bekersysteem behoren**, maar door bezoekers van elders worden meegebracht en in het inzamelsysteem terechtkomen) lijken voor de meeste respondenten geen groot probleem te vormen. Vier op de tien respondenten (40%) geven aan dat deze nooit voorkomen en 43% dat dit slechts zelden gebeurt. 14% komt er soms mee in aanraking. Slechts 4% geeft aan dat exotische bekers vaak of altijd voorkomen.

Waarborg en retour

De respondenten rapporteren **uiteenlopende systemen om bekers terug te krijgen**.

Welk waarborgsysteem implementeren jullie in de stad? (n=96)	Respondenten	Percentage
Geen waarborg	52	54%
Cash	29	30%
Cashless open loop[3] (bankkaart)	17	18%
Bonnetjes	14	15%
Cashless closed loop[4] (oplaadbare kaart)	8	8%
QR-code	6	6%
Ecotokens	5	5%
RFID bekers	0	0%

Tabel 2: Waarborgsystemen

[3] Een open-loop-systeem is een cashless betaalsysteem waarbij bezoekers rechtstreeks met hun eigen bankkaart of betaalmiddel betalen en waarborgtransacties daarop worden geregistreerd

[4] Een closed-loop-systeem is een cashless betaalsysteem waarbij bezoekers eerst geld of krediet opladen op een aparte kaart, bandje of ander evenementgebonden betaalmiddel.

Opvallend is dat de helft van de respondenten (50%) aangeeft op minstens een deel van de evenementen zonder waarborg te werken. Daarnaast blijft cash relatief courant (29%). Cashless systemen komen minder vaak voor: 18% gebruikt een open-loop-systeem via bankkaart en 8% een closed-loop-systeem met een oplaadbare kaart. Bonnetjes worden door 14% gebruikt. QR-codes (6%) en ecotokens (5%) komen slechts bij een beperkte groep voor, en opvallend is dat RFID-bekers blijven volledig uit beeld (0%).

Ook de **motieven van lokale besturen** om voor bepaalde waarborgsystemen te kiezen, werden bevraagd. Daarbij werd gepeild naar het gebruiksgemak voor bezoekers, praktische en organisatorische aspecten (zoals snelheid aan de bar en compatibiliteit met betaalsystemen), kostprijs, eerdere ervaringen en feedback, samenwerking met leveranciers en mogelijkheden voor dataverzameling.

Bij de 52 respondenten die ervoor kiezen om **zonder waarborg** te werken, blijken vooral het **gebruiksgemak voor bezoekers** (78%), de **snelheid aan de bar** (44%) en **de kenmerken van het evenement** doorslaggevend (50%). Lokale besturen kiezen vaker voor dit systeem wanneer het evenement **gratis** is, op **één locatie** plaatsvindt en/of **indoor** wordt georganiseerd. In dergelijke contexten kan de uitstroom van bekers doorgaans beter worden beheerst, wat een verklaring vormt voor de keuze om zonder waarborg te werken.

Ook bij de 29 respondenten die voor **cash** kiezen, spelen het **gebruiksgemak voor bezoekers (57%)** en de **snelheid aan de bar** (54%) een belangrijke rol. De **kenmerken van het evenement** (46%) verschillen echter: cash wordt vaker gebruikt bij gratis evenementen, maar ook bij evenementen met een **open** karakter en evenementen die **outdoor** plaatsvinden.

Bij **cashless open loop** (terugbetaling van de waarborg via bankkaart), dat door 17 van de respondenten werd gekozen, worden opnieuw het **gebruiksgemak voor bezoekers** (71%) en de **snelheid aan de bar** (77%) als belangrijke motieven genoemd. Daarnaast speelt ook de **compatibiliteit met het bestaande betaalsysteem** (29%) een belangrijke rol, wat inhoudt dat het waarborgsysteem vlot moet aansluiten met de reeds gebruikte betaalinfrastructuur.

Inzamelingsmaatregelen

Naast het waarborgsysteem zelf werd ook gevraagd welke **maatregelen** volgens medewerkers van lokale besturen helpen om bekers daadwerkelijk terug te krijgen. Vooral **centrale inzamelpunten** (86%) en **inleverpunten op exitroutes** (80%) worden duidelijk als het meest effectief beoordeeld. Ook **ecoteams** worden redelijk effectief ingeschat (57%)[5].

[5] Deze percentages verwijzen telkens naar het aandeel respondenten dat de maatregel als eerder of heel effectief beoordeelt.

Hoe effectief zijn deze maatregelen volgens jou om bekers terug te krijgen? (n=95)	Heel effectief	Eerder effectief	Neutraal	Eerder niet effectief	Helemaal niet effectief	Weet ik niet
Inleverpunten op exitroutes	44%	36%	11%	4%	0%	5%
Centrale inzamelpunten	39%	47%	10%	2%	0%	2%
Ecoteams	28%	29%	19%	4%	0%	19%
Communicatie / campagnes	16%	37%	26%	11%	2%	9%
Hogere waarborg	16%	27%	23%	11%	4%	19%
Beloning / incentive	15%	30%	23%	8%	0%	24%
Donatie-optie (waarborg schenken)	6%	16%	22%	16%	2%	37%

Tabel 3: Effectiviteit maatregelen

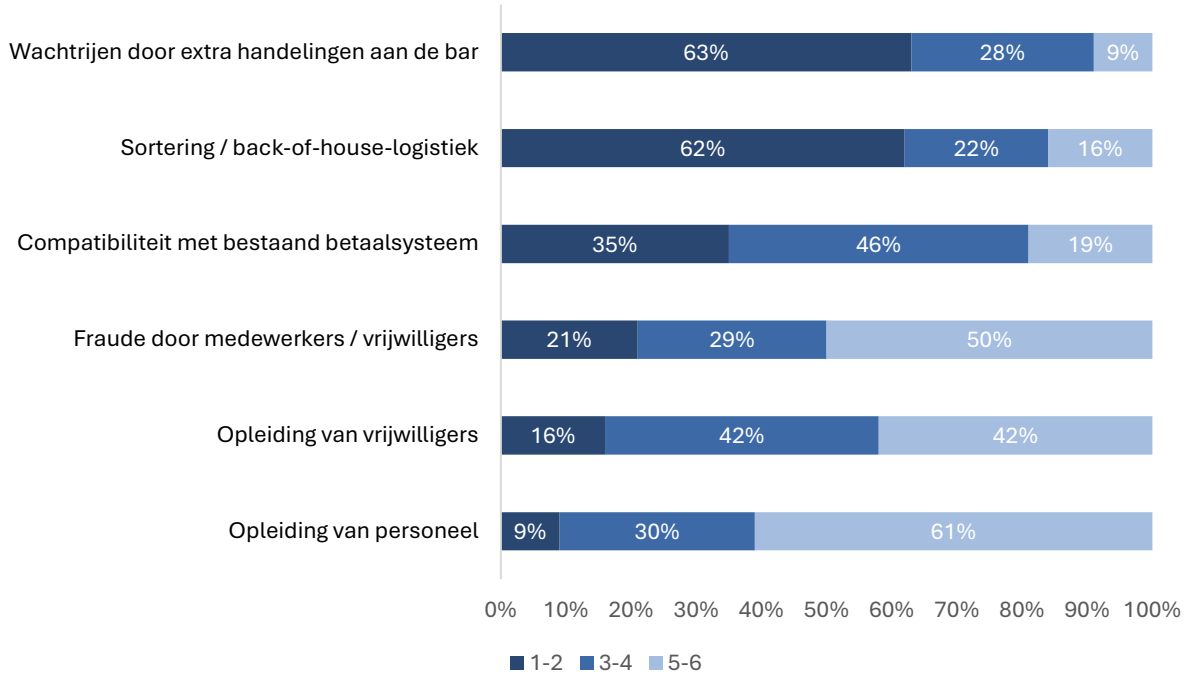
Over de effectiviteit van communicatiecampagnes rond correct retourgedrag zijn de respondenten iets minder zeker: 53% beoordeelt die als eerder of heel effectief. Een hogere waarborg wordt door 43% als effectief beschouwd en een beloning of incentive door 45%. Bij deze laatste twee maatregelen geeft bovendien een relatief grote groep de effectiviteit niet te kunnen inschatten (‘weet ik niet’).

Het minst duidelijk is het beeld bij een donatie-optie, waarbij bezoekers hun waarborg kunnen schenken. Slechts 22% beoordeelt dit als eerder of heel effectief, terwijl 37% aangeeft de effectiviteit niet te kunnen inschatten. Omdat niet werd bevraagd in welke mate lokale besturen deze maatregelen zelf toepassen, is niet duidelijk of deze onzekerheid samenhangt met een gebrek aan praktijkervaring. Verder onderzoek naar zowel de toepassing als de daadwerkelijke effectiviteit van dergelijke maatregelen is dan ook aangewezen.

Barwerking en operationele uitdagingen

Het gebruik van herbruikbare bekers en waarborgsystemen brengt ook aan de bar **extra handelingen en logistieke keuzes** met zich mee. Naast het uitschenken en verkopen van dranken moeten organisatoren rekening houden met het innemen, sorteren en tijdelijk opslaan van gebruikte bekers, de verwerking van waarborgen en de organisatie van de retourstromen. Dit vraagt om een aangepaste organisatie van de barwerking, waarbij zowel de beschikbare infrastructuur als de inzet van personeel en vrijwilligers een rol spelen.

Om inzicht te krijgen in de belangrijkste operationele knelpunten, werd aan respondenten (n=80) gevraagd om **zes mogelijke uitdagingen** te rangschikken van meest naar minst uitdagend (1 = meest uitdagend, 6 = minst uitdagend).



Figuur 1: Uitdagingen in de barwerking

Wachtrijen door extra handelingen aan de bar en **sortering en back-of-house-logistiek**[6] worden als de grootste uitdagingen beschouwd. Respectievelijk 61% en 60% van de respondenten plaatst deze knelpunten op de eerste of tweede plaats. De **compatibiliteit met het bestaande betaalsysteem** volgt op enige afstand als derde belangrijkste uitdaging (36%).

Uitdagingen rond **personeel en vrijwilligers** worden daarentegen vaker als minder uitdagend beoordeeld. Zo plaatst 63% van de respondenten de opleiding van personeel op de vijfde of zesde plaats, tegenover 50% voor fraude door medewerkers of vrijwilligers en 42% voor de opleiding van vrijwilligers.

Naast de zes voorgelegde aspecten gaf ongeveer één op vijf respondenten (21%) aan nog met andere uitdagingen in de barwerking te worden geconfronteerd. Verschillende respondenten wijzen bijvoorbeeld op de hogere inzet van personeel en/of vrijwilligers om het systeem draaiende te houden alsook de extra inspanningen die nodig zijn om bezoekers te sensibiliseren over het correcte gebruik en de werking van het bekersysteem.

[6] *Back-of-house logistiek omvat alle processen voor het inzamelen, sorteren, opslaan en opnieuw verdelen van bekers.

Kosten

Herbruikbare bekers brengen verschillende kosten met zich mee. Respondenten werd gevraagd om maximaal drie kostenposten aan te duiden die zij als de belangrijkste beschouwen. De resultaten geven dus weer welke kostenposten volgens lokale besturen het zwaarst doorwegen, niet hoe hoog de werkelijke kosten zijn.

Was- en transportkosten worden het vaakst genoemd: rekent deze tot de belangrijkste kostenposten. Ook de huur van bekers (55%) en verlies of breuk (46%) worden relatief vaak aangeduid. De **aankoop** van bekers (32%) en de **inzet van personeel of vrijwilligers** (31%) worden door ongeveer een derde van de respondenten als belangrijke kostenposten beschouwd. **Technologie**, zoals cashless systemen, wordt minder vaak genoemd (19%). **Communicatie** naar bezoekers wordt slechts door 2% aangeduid. Daarnaast geeft 3% aan niet te weten welke kostenposten het belangrijkst zijn.

Gezien de kosten die het huren van bekers met zich meebrengen, is een goede opvolging van verliescijfers en een nauwe samenwerking met bekerleveranciers van groot belang. Uit de volgende hoofdstukken blijkt echter dat dit in de praktijk niet altijd het geval is..

Samenwerking met externe partners

Herbruikbare bekers vragen vaak **samenwerking met verschillende externe partijen**. **Bekerleveranciers** zijn daarbij veruit de meest voorkomende partner: 75% van de respondenten werkt met hen samen. Ook **vrijwilligers en verenigingen** spelen een belangrijke rol en worden door 59% genoemd. Samenwerking met wasstraatbedrijven komt minder vaak voor (16%)[7]. Betaalproviders en leveranciers van waarborgsystemen worden elk door 7% genoemd.

De samenwerking met bekerleveranciers wordt voorzichtig positief beoordeeld. Van de respondenten die met een bekerleverancier samenwerken, geeft 56% aan dat dit meestal vlot loopt. Waar zich wel knelpunten voordoen, gaat het vooral om **hoge kosten** (23%), **timing en logistiek** (20%) en **afspraken rond retour en verlies** (17%). Problemen met transparantie over facturatie (11%), de kwaliteit van bekers (11%) of transparantie rond data (6%) worden minder vaak genoemd.

Voor betaalproviders en leveranciers van waarborgsystemen is het aantal respondenten beperkt, waardoor de resultaten voorzichtig moeten worden geïnterpreteerd. Bij de zeven respondenten die met een betaalprovider samenwerken, worden vooral hoge kosten en ondersteuning tijdens het evenement als uitdaging genoemd. In de samenwerking met leveranciers van waarborgsystemen komen vooral de complexiteit voor barpersoneel en het gebruiksgemak voor bezoekers als aandachtspunten naar voren.

[7] Mogelijke verklaring voor dit lager percentage is dat bekerleveranciers zelf industriële reiniging van bekers aanbieden.

Meten en opvolgen

Dataverzameling over herbruikbare bekers is **nog niet overal ingeburgerd**. 38% van de respondenten geeft aan helemaal geen gegevens te verzamelen over herbruikbare bekers of ander cateringmateriaal.

Bij de respondenten die wel gegevens verzamelen (n = 60, zie tabel 4), ligt de nadruk vooral op directe operationele indicatoren. Zo registreert 78% het verliespercentage, houdt 73% het aantal teruggebrachte bekers bij en registreert 62% het aantal uitgegeven bekers.

Meer gedetailleerde informatie wordt veel minder vaak verzameld. Zo houdt 15% gegevens bij over de locaties van inzamelpunten en 8% over piekmomenten of wachttijden. Gegevens over de levensduur of het aantal gebruikscycli van bekers worden nauwelijks bijgehouden (3%).

De dataverzameling is daarmee vooral gericht op het opvolgen van aantallen en verlies. Gegevens die meer inzicht kunnen geven in de werking en efficiëntie van het volledige retoursysteem worden voorlopig dus slechts in beperkte mate verzameld.

Welke data worden momenteel verzameld over herbruikbare bekers/cateringmateriaal? (n=60)	Respondenten	Percentage
Verliespercentage	47	78%
Aantal bekers teruggebracht	44	73%
Aantal bekers uitgegeven	37	62%
Locaties van inzamelpunten	9	15%
Piekmomenten / wachttijden	5	8%
Levensduur / gebruikscycli	2	3%
Andere	1	2%

Tabel 4: Datagestuurd werken (Enkel respondenten die aangaven gegevens te verzamelen (n = 60). Meerdere antwoorden waren mogelijk, waardoor de percentages niet optellen tot 100%.)

Bij de respondenten die gegevens verzamelen (n = 60), doen zeven op de tien (70%) beroep op de **tellingen** door een bekerleverancier, wasstraat of leverancier van het waarborgsysteem. Daarnaast voert 65% zelf manuele tellingen uit.

Digitale dataverzameling komt minder vaak voor. Slechts 10% geeft aan gegevens te verzamelen via een kassasysteem en eveneens 10% via een dashboard of softwaretool. De opvolging van bekerstromen steunt dus nog sterk op handmatige registraties.

Aan de 36 respondenten die geen gegevens verzamelen, werd gevraagd waarom dit het geval is. De belangrijkste reden is het ontbreken van een interne vraag naar de data: twee derde (67%) geeft aan dat hier binnen het lokaal bestuur geen vraag naar is. Ook tijdsgebrek vormt een

belangrijke drempel (53%), gevolgd door een gebrek aan middelen (31%). Een kleinere groep ziet onvoldoende meerwaarde in dataverzameling (22%) of weet niet goed hoe eraan te beginnen (17%).

Deze resultaten wijzen op de nood aan meer inzicht in welke gegevens voor lokale besturen relevant zijn, hoe ze die op een haalbare manier kunnen verzamelen en hoe ze die kunnen benutten om hun bekerwerking te evalueren en bij te sturen.

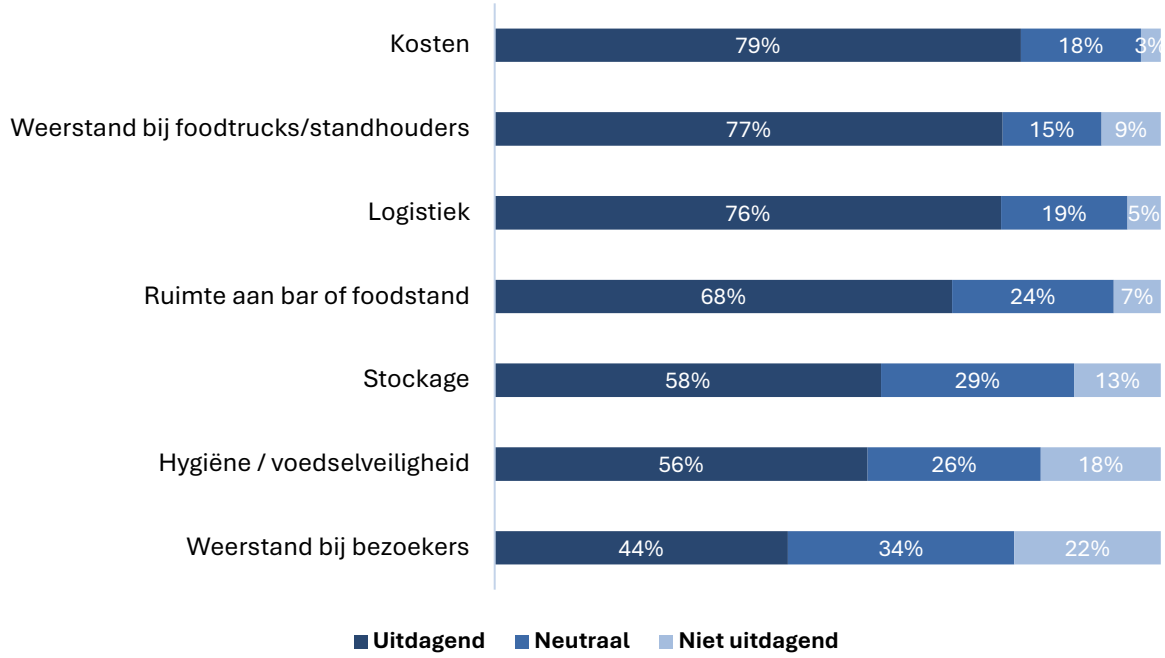
Herbruikbaar eetgerei

Herbruikbare bekers zijn intussen relatief ingeburgerd, maar voor herbruikbaar eetgerei is het beeld minder eenduidig. Ongeveer vier op de tien respondenten geven aan dat ze herbruikbaar eetgerei regelmatig (16%) of bijna altijd (22%) inzetten. Daartegenover staat dat **20% dit eerder zelden doet en nog eens 20% eerder bijna nooit**. Bij 23% gebeurt het soms.

Aan de respondenten die herbruikbaar eetgerei nooit, zelden of soms gebruiken, werd gevraagd of hun organisatie op korte termijn klaar is om het op alle evenementen te implementeren. Slechts 15% is het daar eerder of helemaal mee eens. Bijna de helft (47%) is eerder of helemaal oneens, terwijl 38% een neutrale positie inneemt. Deze resultaten suggereren dat een brede implementatie van herbruikbaar eetgerei voor veel lokale besturen op korte termijn nog niet vanzelfsprekend is.

De grootste uitdagingen situeren zich vooral bij op **praktisch en financieel vlak**. Kosten worden door 79% van de respondenten als eerder of heel uitdagend beoordeeld. Ook logistiek scoort hoog (76%), net als weerstand bij foodtrucks en standhouders (77%). Daarnaast vormen ook ruimte aan de bar of foodstand (68%) en stockage (58%) voor een meerderheid een uitdaging. Hygiëne en voedselveiligheid worden door 56% als eerder of heel uitdagend beoordeeld.

Opvallend is dat weerstand bij bezoekers minder zwaar doorweegt. 44% noemt dit eerder of heel uitdagend, terwijl ruim een derde (34%) hier neutraal tegenover staat. De moeilijkheden lijken dus vooral aan de organisatorisch-professionele kant van het systeem te liggen, en minder bij de acceptatie door het publiek.



Figuur 2: Uitdagingen herbruikbaar eetgerei

Andere mogelijke oorzaken (zoals technische drempels en vertraging door extra handelingen) worden veel minder vaak als belangrijkste reden genoemd. Verder noemen respondenten nog onder meer de arbeidsintensiviteit van het schoonmaakproces en het feit dat eetgerei 'meerledig' is (borden plus bestek) als belangrijke drempels.

Aan de respondenten die weerstand bij foodtrucks en standhouders als een uitdaging aanduidden (n=72), Zij wijzen vooral op extra kosten (35%) en bijkomende logistiek rond stockage, inzameling en retour (31%). Daarnaast wijst 14% van de respondenten erop dat het systeem niet goed aansluit bij de bestaande werkwijze van de standhouder. Andere oorzaken, zoals technische drempels, ruimtegebrek en vertraging van de service door extra handelingen, worden minder vaak genoemd (elk 4%).

Herbruikbare bekers binnen een breder duurzaam evenementenbeleid

Herbruikbare bekers en eetgerei staan niet op zichzelf, maar maken deel uit van een **bredere tendens** richting verduurzaming van evenementen. Vrijwel alle respondenten geven aan vandaag al rond minstens één duurzaamheidsthema te werken. Herbruikbare bekers en eetgerei (89%) en afvalpreventie en -sortering (88%) zijn daarbij veruit de meest ingeburgerde thema's. Ook toegankelijkheid (60%) en mobiliteit (56%) krijgen volgens meer dan de helft van de respondenten aandacht.

Andere thema's zijn duidelijk minder breed verankerd. 38% onderneemt acties rond diversiteit en inclusie, 25% rond bewustmaking en gedragsverandering bij bezoekers en telkens 21% rond watergebruik en catering. Aankoop- en aanbestedingsbeleid (17%) en energie (6%) komen het minst vaak voor. Binnen onze steekproef geeft slechts één respondent aan momenteel nog niet actief rond duurzaamheid bij evenementen te werken.

Rond welke van onderstaande duurzaamheidsthema's ondernemen jullie vandaag al acties bij jullie evenementen? (n=96)	Respondenten	Percentage
Herbruikbare bekers/eetgerei	85	89%
Afvalpreventie & -sortering	84	88%
Toegankelijkheid	58	60%
Mobiliteit	54	56%
Diversiteit en inclusie	36	38%
Bewustmaking en gedragsverandering bezoekers	24	25%
Watergebruik	20	21%
Catering	20	21%
Aankoop- en aanbestedingsbeleid	16	17%
Energie	6	6%
Andere	2	2%

Tabel 5: Duurzaamheidsacties

Ook de **mate waarin duurzaamheid structureel is ingebed, verschilt sterk per thema**[8]. Bij herbruikbare bekers en eetgerei is de beleidsmatige verankering het verst gevorderd: 38% van de respondenten die aangeven hierop in te zetten, spreekt van structureel beleid en 46% hanteert een verplichtend kader voor externe organisatoren. Van de respondenten die aangeven rond afvalpreventie en -sortering te werken, situeert 43% dit op het niveau van structureel beleid en 27% met een verplichtend kader.

Bij andere thema's overheersen vaker losse acties of structureel beleid zonder verplichtingen naar externe organisatoren. Zo bevindt mobiliteit zich bij 37% nog op het niveau van enkele losse acties, terwijl 48% al een structureel beleid heeft. Bij toegankelijkheid bedragen die percentages

[8] Door de routing vanuit de voorgaande vraag werden per thema enkel respondenten meegenomen die aangaven hierop in te zetten. Hierdoor verschilt het aantal respondenten per thema. De percentages moeten dan ook met de nodige voorzichtigheid tussen thema's worden vergeleken.

respectievelijk 48% en 47%. Voor watergebruik en diversiteit en inclusie ligt het zwaartepunt nog sterker bij losse acties, respectievelijk 65% en 53%.

De **belangrijkste motivatie** om rond duurzaamheid te werken is duidelijk **Vlaams of federaal beleid en regelgeving**: 77% neemt dit op in de top drie van motivaties. Daarnaast spelen lokale beleidsdoelstellingen of politieke prioriteiten en initiatief vanuit de dienst evenementen zelf een belangrijke rol; beide worden door 48% genoemd. Ook het imago van de stad of gemeente is voor 44% een belangrijke drijfveer.

Andere motivaties wegen veel minder zwaar door. Verwachtingen vanuit burgers worden door 13% genoemd en de beschikbaarheid van subsidies of ondersteuning door 12%. Kostenbesparing (3%) en initiatief van externe organisatoren (1%) spelen slechts zelden een doorslaggevende rol.

Wat waren voor jullie de belangrijkste motivaties om rond duurzaamheid bij evenementen te werken? Duid de top 3 aan. (n=96)	**Respondenten**	**Percentage**
Vlaams of federaal beleid / regelgeving	74	77%
Lokale beleidsdoelstellingen / politieke prioriteit	46	48%
Initiatief van de dienst evenementen zelf	46	48%
Imago van de gemeente/stad	42	44%
Verwachtingen vanuit burgers	12	13%
Beschikbaarheid van subsidies of ondersteuning	11	12%
Kostenbesparing	3	3%
Andere	2	2%
Initiatief van externe organisatoren	1	1%
Weet ik niet	1	1%

Tabel 6: Duurzaamheidsmotivaties *(Respondenten konden maximaal drie motivaties aanduiden. De percentages geven aan hoeveel respondenten elke motivatie in de top drie opnamen)*

Duurzaamheidsbeleid bij evenementen lijkt dus in sterke mate **beleids- en regelgeving gedreven**. Externe regelgeving vormt de belangrijkste impuls, maar wordt in veel lokale besturen aangevuld met lokale ambities en initiatief vanuit de evenementenwerking zelf.

De **belangrijkste drempel** om verder rond duurzaamheid te werken is **onvoldoende budget** (41%). Daarna volgen **gebrek aan tijd** (37%), gebrek aan **personeelscapaciteit** (34%) en de **complexiteit van handhaving** (34%). Ook weerstand bij externe organisatoren speelt bij bijna een derde van de respondenten een rol (31%).

De resultaten tonen daarmee een **dubbel beeld**. Duurzaamheid is bij lokale evenementen duidelijk op de agenda gekomen en sommige maatregelen - in het bijzonder rond afval en herbruikbaar cateringmateriaal - zijn al relatief sterk ingeburgerd. Tegelijk blijft de verdere verduurzaming afhankelijk van voldoende middelen, personeelscapaciteit, werkbare handhaving en medewerking van externe organisatoren. Herbruikbare bekers vormen in die zin een van de meest verankerde onderdelen van het duurzaamheidsbeleid, maar tegelijk blijft ook dit thema voor een aanzienlijke groep lokale besturen een praktische uitdaging.

© *Justine De Clerq*



Conclusie

De bevraging toont dat herbruikbare bekers bij Vlaamse lokale besturen intussen breed ingeburgerd zijn, maar dat de manier waarop ze worden georganiseerd sterk kan verschillen. Afhankelijk van het type evenement (bv. schaal, het gratis of betalende karakter, en de open of gesloten context) maken lokale besturen **uiteenlopende keuzes** rond huur of aankoop, het aantal bekertypes, waarborgsystemen, inzameling en samenwerking met externe partners. Ook binnen eenzelfde gemeente of stad kunnen die keuzes verschillen, naargelang de kenmerken en noden van de verschillende evenementen binnen het eigen evenementenportfolio.

Achter die uiteenlopende keuzes schuilt echter een duidelijke gemene deler: lokale besturen zoeken naar een organisatie van het herbruikbare bekersysteem die de **bezoekersbeleving** zo weinig mogelijk verstoort. Gebruiksgemak voor bezoekers staat daarbij centraal, samen met de prioriteit om een vlotte bediening aan de bar te blijven garanderen ondanks de extra handelingen die het gebruik van herbruikbare bekers met zich meebrengt.

Die wisselende evenementcontext en de aandacht voor bezoekerscomfort brengen tegelijk een aantal praktische uitdagingen met zich mee. Vooral de **organisatie aan en achter de bar** blijkt voor lokale besturen niet vanzelfsprekend. Wachtrijen, het correct sorteren van bekers en back-of-house logistiek komen daarbij naar voren als belangrijkste knelpunten. Die operationele organisatie heeft bovendien niet alleen een impact op de bezoekersbeleving, maar ook op de kosten. De **huur- en waskosten** van herbruikbare bekers vormen voor lokale besturen namelijk de grootste kostenpost. Efficiënte inzameling, correcte sortering en goed stockbeheer wegen rechtstreeks door op die uiteindelijke kost.

Om dergelijke operationele en financiële effecten gericht te kunnen evalueren en bij te sturen, is inzicht in het gebruik en de werking van het bekersysteem essentieel. Net daar blijkt vandaag nog een **onbenut datapotentieel**. Vandaag beschikken lokale besturen nog vaak over beperkte informatie over het gebruik, de retourstromen en het verlies van herbruikbare bekers. Daardoor blijft het potentieel van data om de werking systematische te evalueren en te verbeteren grotendeels onbenut. Dat er intern niet altijd een sterke vraag naar dergelijke gegevens bestaat, vormt daarbij een belangrijke drempel. Daarnaast speelt mogelijks ook een *knowledge gap* over de meerwaarde van data. Data kunnen lokale besturen namelijk niet alleen helpen om resultaten te monitoren, maar ook de werking van hun systeem beter te begrijpen: waar ontstaan verliezen, welke logistieke keuzes veroorzaken bijkomende kosten en waar kunnen processen worden bijgestuurd?

De omschakeling naar **herbruikbaar eetgerei** op evenementen maakt deze vragen des te relevanter. Hoewel lokale besturen sinds 2022 verplicht zijn met herbruikbaar eetgerei te werken op hun eigen evenementen, achten velen van hen zich op korte termijn nog niet klaar voor een

brede implementatie hiervan. Kosten, logistiek, ruimte en de afstemming met foodtrucks en standhouders vormen daarbij belangrijke drempels. Waar de **regierol** van lokale besturen een belangrijke hefboom zou kunnen vormen om alle schakels binnen een circulair systeem op elkaar af te stemmen, ontbreekt het vandaag vaak aan de nodige capaciteit om deze rol te vervullen.

De bevraging maakt daarmee duidelijk dat de verdere uitrol van herbruikbaar eetgerei niet alleen een duurzaamheidsvraagstuk is, maar ook een **governance- en logistieke opgave**. Lokale besturen moeten niet alleen bepalen wie welke rol opneemt en hoe afspraken met organisatoren, foodtrucks en standhouders worden gemaakt, maar ook oplossingen vinden voor inzameling, opslag en transport. Voor beleidsactoren ligt hier een belangrijke opdracht: naast het regelgevend kader ook kennisdeling en praktische handvaten blijven aanreiken waarmee lokale besturen deze vraagstukken kunnen aanpakken. Binnen het onderzoeksproject TETRA-FLOW (VLAIO) staat deze kennisdeling alvast centraal, net als het aanreiken van tools die evenementorganisatoren helpen om grip te krijgen op de datastromen en logistieke uitdagingen die het gebruik van herbruikbaar cateringmateriaal met zich meebrengt.

© Justine De Clerq



Colofon

Dit onderzoek werd uitgevoerd in het kader van het TETRA-project FLOW – Faciliteren van logistiek en optimalisatie van waarborg-, retour- en betaalsystemen voor herbruikbare bekers op evenementen (HBC.2025.0104), met steun van het Agentschap Innoveren & Ondernemen (VLAIO).

Auteurs

Maud Peeters, Bram Van Haelter, Gunilla de Graef & Jolien Vangeel – Onderzoekscentrum Publieke Impact, Karel de Grote Hogeschool

Met dank aan

Yves Van Handenhove – Onderzoekscentrum Publieke Impact, Karel de Grote Hogeschool

Thomas Rottiers – Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten, VVSG vzw

Alle respondenten die deelnamen aan de online bevraging

Gelieve naar deze publicatie te verwijzen als volgt:

Peeters, M., Van Haelter, B., de Graef, G., & Vangeel J. (2026). Rapport Grip krijgen op herbruikbaar cateringmateriaal: lessen uit de lokale bestuurspraktijk. Onderzoekscentrum Publieke Impact (Karel de Grote Hogeschool).

Meer info: https://www.kdg.be/onderzoek/projecten/herbruikbare-bekers-op-evenementen

© 2026 Karel de Grote Hogeschool, Katholieke Hogeschool Antwerpen vzw, Brusselstraat 45, B-2018 Antwerpen

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, openbaar gemaakt of op andere wijze worden gereproduceerd, in enige vorm of op enige wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Karel de Grote Hogeschool en VVSG.

KdG Research
Karel de Grote Hogeschool

VLAIO