



Rijkswaterstaat
Ministerie van Infrastructuur en Waterstaat



Circulaire Economie
en Afval



Home > Minder wegwerpplastic > Onderwijsinstellingen >
Wageningen University & Research

≡ Menu



Wageningen University & Research

Bij de universiteit van Wageningen zijn de afgelopen vijf jaar overal in de organisatie herbruikbare bekers en bakjes geïntroduceerd. Annet de Haas, hoofd facilitair, en Saskia Dijkhuis, verantwoordelijk voor de visie op voedsel en drank, lichten toe dat jaarlijks 3,5 miljoen wegwerpbekers bespaard worden. Er wordt geen koffie minder om gedronken, integendeel.

Datum: 11 september 2024

"We verbruikten zo'n 3,5 miljoen wegwerpbekers per jaar, die zijn allemaal vervangen door herbruikbare alternatieven."

Hoe werkt het?

Annet: 'We hebben op het terrein van Wageningen University & Research (WUR) veel verschillende locaties die elk een eigen aanpak vereisten. We hebben als semi-open omgeving zowel te maken met consumptie ter plaatse als met *take-away*: medewerkers en studenten kunnen de verpakkingen meenemen van ons terrein af.'

'In de kantoorgebouwen zijn er voor het personeel gratis warme dranken via de koffieautomaten. In de onderwijsgebouwen zijn er betaalde koffieautomaten, en restaurants en koffiecorners uitgebaat door cateraars.

Daarnaast kunnen medewerkers voor verschillende locaties binnen de universiteit ook catering bestellen voor een evenement of vergadering.'

'De cateraars stapten in 2019 al over naar een herbruikbare BillieCup met 1 euro statiegeld. In januari 2024 werd ook overgeschakeld naar herbruikbaar servies voor de maaltijden, met keramieken borden en metalen bestek voor consumptie ter plaatse. Voor *take-away* wordt, net als bij diverse horeca in de binnenstad van Wageningen, het bibliotheeksysteem van Vytal toegepast, waarbij gebruikers een boete krijgen als de bakjes niet op tijd worden teruggebracht.'

Saskia: 'Bij de koffieautomaten, in zowel de onderwijs- als kantoorgebouwen, hebben we geen wegwerpbekers meer sinds september 2023. Voor medewerkers heeft elke afdeling een eigen aanpak uitgewerkt. De meeste kozen voor Bring Your Own, en soms werd ervoor gekozen om medewerkers eenmalig een herbruikbare mok te geven die ze zelf kunnen hervullen.'

'Er was maatwerk nodig, want sommige kantoren hebben geen wasbak in de buurt van een koffieautomaat. Daar worden de bekens opgehaald door een wasservice van de cateraar. Voor gasten van buiten zijn keramieken mokken aanwezig bij de receptie. Ook bij de catering voor evenementen en vergaderingen wordt al het eten en drinken in herbruikbare verpakkingen geleverd zoals keramieken borden en glazen.'

'Samen met andere organisaties uit de buurt van de universiteit hebben we een gedeeld netwerk. Gebruikers kunnen hun verpakkingen ook op horecalocaties buiten het universiteitsterrein inleveren, zoals bij twee ijszaken en enkele koffiezaken in het centrum van Wageningen.'

Wat zijn de eerste resultaten en waarom werkt het?

Annet: 'Jaarlijks verbruikten we zo'n 3,5 miljoen wegwerpbekers, die zijn nu allemaal vervangen door herbruikbare alternatieven. Door een reductie in

inkoop-, afval- en schoonmaakkosten schatten we vooraf in dat we de investeringen (vaatwassers en mokken voor gasten maar ook doorlopend energie en waterverbruik) binnen twee jaar na de overstap naar hergebruik terug kunnen verdienen.'

'Gebruikers moesten in het begin soms even wennen, maar nu zijn de reacties positief. De financiële onderbouwing lijkt te kloppen met de praktijk dusver, maar er waren ook onverwachte extra kosten, namelijk meer verbruik bij de koffieautomaten voor medewerkers. Vooral warm water wordt meer genuttigd, en dit kunnen we terugleiden naar de grotere persoonlijke mokken in vergelijking met de kleinere wegwerpbekers die we eerst hadden.'

Voor welke uitdagingen stonden jullie?

Saskia: 'Door de diversiteit aan locaties binnen onze universiteit hebben we de transitie gefaseerd aangepakt. Er komen namelijk ook veel verschillende betrokkenen bij kijken, zoals afdelingen, cateraars en koffieleveranciers. In de recente aanbestedingen voor eten en drinken hebben we ook voorwaarden rondom herbruikbare verpakkingen opgenomen. Op onze campus zit ook horeca buiten onze eigen gebouwen. Dat is uitgebaat door externen en valt daardoor niet onder onze contracten waardoor we er geen directe invloed op hebben. Dat vormt nog een uitdaging want het (zwerf)afval van die horeca komt namelijk wel op ons terrein terecht.'

Annet: 'Medewerkers in de kantoorgebouwen kunnen zowel hun eigen mok meenemen, als een van de 'weesmokken' pakken. Dat zijn mokken die zijn aangeschaft of verzameld door de afdeling en bij het koffieapparaat kunnen worden meegenomen. Daarbij merken we minder verantwoordelijkheid bij de gebruikers, waardoor die vieze mokken helaas nog vaak rondslingeren. Het schoonmaken van de bekken is ook een uitdaging. De meeste kantoren hebben een keukentje met een spoelbak en soms een vaatwasmachine, maar het

uitruimen daarvan gaat nog niet altijd soepel waardoor vuile vaat zich ophoopt.'

Welke stappen willen jullie nog zetten?

Annet: 'Het herbruikbare bestek uit de restaurants verdwijnt vaak, vooral voorafgaand aan vakantieperiodes. Er zijn al communicatiecampagnes en donatiemomenten na de vakanties georganiseerd, maar die hebben nog onvoldoende effect. De cateraar bekijkt of bestek ook in het hergebruikssysteem kan worden opgenomen door bijvoorbeeld statiegeld te vragen.'

'Bekers hebben nu een statiegeldsysteem, en bakjes worden uitgegeven via een bibliotheeksysteem. We willen graag nog onderzoeken of naar hetzelfde systeem overgeschakeld kan worden, om adaptatie en communicatie te vergemakkelijken.'

Saskia: 'Het gedeelde netwerk in de buurt heeft aangetoond dat medewerkers en studenten het waarderen als ze hun verpakkingen ook elders kunnen inleveren. We hopen dat er nog meer zaken aanhaken.'

Drie tips voor succesvolle omslag

- Verken welke projecten er in de buurt lopen, zoals binnen je gemeente;
- Neem een evaluatie van het hergebruikssysteem mee in de vaste evaluatiemomenten van je organisatie
- Neem duurzaamheid en hergebruikambities mee in het uitschrijven van facilitaire aanbestedingsopdrachten.

Overheden en bedrijven kunnen met vragen over het afvalbeleid en afvalwet- en regelgeving contact opnemen met de **Helpdesk Afvalbeheer**.



Contact Helpdesk Afvalbeheer

Elke werkdag bereikbaar via het contactformulier.

Samen werken aan een circulair Nederland

In opdracht van het ministerie van Infrastructuur en Waterstaat werken wij aan het circulaire Nederland van 2050. Dat doen we samen met overheden, bedrijfsleven en maatschappelijke organisaties. Daarmee dragen we bij aan een schone, groene en prettige leefomgeving en een duurzame samenleving voor volgende generaties.

➤ Ons verhaal

Over deze site

➤ Persoonsgegevens

➤ Toegankelijkheid

➤ Verantwoording

➤ Persvoorlichting

➤ Meer informatie over cookies

➤ Archief