

een uitgave van Tilburg Schoon, GroenXtra, Dobro, Vebego Groen  
vormgeving en fotografie: gemeente Tilburg  
redactie: Team Tilburg Schoon  
juni 2023 #23.323



*Zwerfafval  
grijperhouder*

Niet alleen klanten en bezoekers kunnen zwerfafval opruimen. Ook werknemers kunnen een zwerfafval-rondje maken. Met het aanbieden van zwerfafvalgrijpers voor uitleen draag je bij aan een schonere omgeving en laat je zien dat je het milieu een warm hart toedraagt. Vraag hiervoor de gratis grijperhouder aan (zie foto) via [schoon@tilburg.nl](mailto:schoon@tilburg.nl). Team Tilburg Schoon helpt je dit materiaal goed te introduceren en legt uit hoe je makkelijk van het geraapt zwerfafval af komt.

**TILBURG SCHOON** ✨  
*Dat dóen we gewoon*



**11 TIPS**

*voor een schone omgeving*

Zwerfafval is ook voor 'food' ondernemers en horeca een probleem. Een rommelig, vies terras of entree is geen goed visitekaartje en schrikt klanten af. Daarom een aantal handige tips hoe je het 'buitengebied' (25 meter regel\*) rond je zaak schoon kunt maken én houden.

\*De 25 meter regel houdt in dat je de omgeving rondom je bedrijf schoon moet houden. Dit betreft etenswaren, verpakkingen, of andere materialen die afkomstig zijn van jouw bedrijf (Afvalstoffenverordening artikel 18 'zwerfafval rondom inrichtingen').

# 11 TIPS

## voor een schone omgeving

[www.tilburg.nl/schoon](http://www.tilburg.nl/schoon)  
[schoon@tilburg.nl](mailto:schoon@tilburg.nl)



### 1. EEN AFVALBAK OP JE TERRAS

Zet een afvalbak op je terras of bij je onderneming. Veel fastfood- en afhaal-restaurants die hun maaltijden verpakken in plastic bakjes, papieren zakjes of tassen doen het al. Kies voor een plek die goed zichtbaar is en niet storend voor je gasten.

### 2. DE LAST-MINUTE AFVALBAK

Voor klanten die je winkel of terras verlaten en zich net buiten het gebied van je locatie bevinden, is het handig om een last-minute afvalbak te plaatsen. Zo hebben je klanten altijd de kans om meegenomen rommel alsnog weg te gooien.

### 3. MAAK AFSPRAKEN MET DE GEMEENTE

Ga in gesprek met je gemeente. Veel gemeenten stimuleren schone initiatieven. Kijk of zij je kunnen helpen met het plaatsen van de juiste afvalbak op de juiste plek. Maken jullie afspraken over het schoonhouden van het gebied rond je gelegenheid? Sluit dan een 'clean deal'. Zo is het altijd helder wie wat doet.

### 4. BEDRIJFSAFVAL

Ook het correct aanbieden van je bedrijfsafval is een visitekaartje voor je bedrijf. Doe dat tijdig en in gesloten, daarvoor bestemde bedrijfscontainers. Voorkom te volle containers die te vroeg buiten staan. Het nodigt niet uit.

### 5. EEN TAFELAFVALBAK

Wat doe je met bijvoorbeeld gebruikte suikerzakjes, melkcups of servetten? Stimuleer je klanten om ze zelf op te ruimen door een klein prullenbakje op je terrastafel te zetten. Veel hotels doen dit op ontbijttafels en dat werkt goed.

### 6. DE PEUKENPAAL

Gadver, sigarettenpeuken op je terras, bij je personeelsuitgang of voor de entree van je winkel. Dat ziet er niet uit. Het plaatsen van een peukenpaal die jij beheert biedt uitkomst.

### 7. VOORKOMEN IS BETER DAN GENEZEN

Bedenk van tevoren wat verpakkingen of gebruiksartikelen aan rommel opleveren. Is je terras goed afgeschermd of heeft de wind vrij spel? Plastic lepels bij de koffie of herbruikbaar roestvrijstaal? Losse theezakjes of een thee-ei? Zoek creatieve oplossingen om zwerfafval vóór te zijn!

### 8. MINDER WEGWERP

Minder wegwerpartikelen vermindert de kans op rondzwerven. In plaats van papieren wegwerpartikelen, kun je maaltijden buiten ook op porselein met echt bestek serveren. Dat voelt en oogt goed en levert ook een besparing op.

### 9. ANDERE ZWERFAFVALHAARDEN

Niet alle afval zal bij jouw horeca gelegenheid of winkel vandaan komen. Kijk om je heen en inventariseer wat mogelijke andere zwerfafvalhaarden zijn. Overleg met naburige zaken over maatregelen die jullie samen kunnen nemen. Maak waar mogelijk afspraken.

### 10. TRAIN JE PERSONEEL

Naast het stimuleren van je gasten, is het erg belangrijk dat je je personeel traint om op te ruimen. Zodra een gast vertrekt, moet zijn tafel worden afgeruimd. Rondzwervend afval spotten moet een tweede natuur zijn. Geef een aantal medewerkers speciale opruimtaken en laat ze een paar keer per dag het terrein schoonmaken. In herkenbare bedrijfskleding laat je zien dat je duurzaam bezig bent, wat weer een positief effect op je klanten heeft.

### 11. STIMULEER GOED GEDRAG

Het schoon houden van je zaak en haar omgeving is niet alleen de taak van de gastheer of gastvrouw. Je klanten of gasten mogen best op hun verantwoordelijkheid worden gewezen. Verpak opruim mogelijkheden als extra service. Denk aan tafelafvalbakjes en andere wegwerpgelegenheden, bijvoorbeeld een schaalteje voor kippenbotjes of mosselschelpen. En, hang een postertje in het toilet of bij de uitgang waarmee je jouw klanten bedankt voor het schoon achterlaten van je zaak.