

# Hersluitbare verpakkingen en doseerhulpmiddelen



## Beter bewaren, correcter doseren, minder verspillen

Steeds meer verpakkingen zijn speciaal ontwikkeld om het leven van de consument te vergemakkelijken. Zo zitten hersluitbare verpakkingen in de lift en is er ook een trend naar meer en betere doseerhulpmiddelen. Die verpakkingen helpen de consument om de producten beter te bewaren, correcter te consumeren en minder te verspillen. Dat is ook goed voor het milieu, al worden de verpakkingen daardoor soms wat complexer.

prevent **pack**

## Inspelen op reëel consumentengedrag

### Hersluitbare verpakkingen bestaan al sinds mensenheugenis.

Denk bijvoorbeeld aan de vele hersluitbare glazen bokalen, potjes en flessen. Maar recent zijn er heel wat nieuwe soorten hersluitbare verpakkingen ontwikkeld, voor ander type producten. Zo worden gesneden plakjes ham en kaas vandaag steeds vaker verkocht in hersluitbare bakjes met een klikdekseltje of een afdekfolie met kleebrand (zie ook fiche Carrefour). "Die ontwikkeling is een tiental jaren geleden begonnen," zegt Peter Ragaert, Technologieadviseur bij Pack4Food.

"Plakjes beleg werden vroeger uitsluitend aangeboden in plastic wegwerpverpakking. Veel consumenten haalden er uit wat ze nodig hadden en lieten de rest gewoon zitten. Maar de geopende verpakking sloot niet meer goed, dus droogden de voedingswaren sneller uit. Met de hersluitbare systemen heeft de industrie slim ingespeeld op het reële consumentengedrag. Er zijn nu verschillende systemen in omloop. De meest bekende zijn de bakjes met klik- of lijmsluitingen en de zakjes met zip- of ribsluitingen."

## Een alternatief voor portieverpakkingen

### Goed hersluitbare verpakkingen zorgen ervoor dat het resterende product langer houdbaar blijft.

"In die zin zijn ze soms een goed alternatief voor portieverpakkingen," verduidelijkt Ragaert. "Ze spelen in op dezelfde combinatie van behoeftes: in grotere hoeveelheden aankopen maar in kleinere hoeveelheden consumeren. Hersluitbare verpakkingen zijn bovendien heel gebruiksvriendelijk en flexibel, want je kunt precies de hoeveelheid nemen die je wilt.

Daarom worden er ook steeds betere doseerhulpmiddelen ontwikkeld, vooral bij vloeibare of viskeuze producten. Denk aan de schroefdoppen op drankkartons, de spuitmondjes op ketchup- of mosterdflessen, of de kraantjes op de Bag-in-Box van wijn, fruitsap en melk. Bag-in-Box is zelfs een schoolvoorbeeld: in plaats van een fles van 75 cl koop je nu een box van 3 liter, maar dankzij het sluit- en doseersysteem blijft het afgevlude levensmiddel langer goed."

om te onthouden

Om in te spelen op de behoeften van de consument worden er steeds **meer hersluitbare verpakkingen en doseersystemen ontwikkeld.**

Goed hersluitbare verpakkingen en betere doseersystemen zorgen uiteindelijk voor **minder voedselverspilling**, een belangrijke milieuwinst.

Anderzijds vergen deze nieuwe verpakkingstechnieken meestal meer materiaal en zijn ze complexer. Het is altijd **zoeken naar het juiste evenwicht.**

# Hersluitbare verpakkingen en doseerhulpmiddelen



Als voedingswaren na opening verder in de wegwerpverpakking bewaard worden, drogen ze sneller uit. Met een goed hersluitbaar bakje is dat probleem van de baan.



Een Bag-in-Box is een schoolvoorbeeld: perfect hersluitbaar en voorzien van een handig doseersysteem.

## Research & development in driehoekspartnership

**Producenten zien in hersluitbare verpakkingen en doseersystemen een manier om de consument voor zich te winnen.** Daarom wil de industrie steeds verder gaan en nieuwe gebruiksvriendelijke verpakkingen ontwikkelen. Maar dat is niet eenvoudig. "Producenten moeten met heel wat parameters rekening houden," verklaart Guy Dohogne, eveneens Technologieadviseur bij Pack4Food. "Hoe beperken we de extra kostprijs?

Hoe bewaken we de voedselveiligheid, bijvoorbeeld als we lijmen gebruiken? Wat is de impact op de vulsystemen? Daarom worden nieuwe verpakkingstechnieken bijna altijd ontwikkeld in een driehoekspartnership met een voedselproducent, een verpakkingproducent en een fabrikant van vulsystemen. Ze zoeken dan samen naar praktische en veilige oplossingen die ook efficiënt, economisch en milieuverantwoord te implementeren zijn."

## Gebruiksgemak en milieuoverwegingen in balans

**De milieulast is inderdaad ook een blijvend aandachtspunt.**

"Het is altijd zoeken naar het juiste evenwicht," zegt Dohogne. "Een schroefdop op een drankkarton of een kaasdoosje met klikdeksel betekent onvermijdelijk meer materiaal. Anderzijds zorgen ze voor minder productverspilling, dat is een belangrijke milieuwinst. Met het bepalen van de milieulast moet je trouwens heel voorzichtig zijn. Bijvoorbeeld: waar koopt de verpakkingproducent zijn grondstoffen in? Wat gebeurt er met het verpakkingmateriaal na gebruik? Als verpakkingen uit de andere kant

van de wereld komen of naar de andere kant van de wereld gaan moeten we de milieulast van het transport en de gevolgen voor de plaatselijke markt ook in rekening brengen. Ook de manier waarop de consument zijn aankopen doet heeft een impact op de voetafdruk van een product. Je kunt de milieulast pas correct inschatten als je voor elke verpakking een volledige levenscyclusanalyse doet. We moeten de milieulast zoveel mogelijk beperken door de juiste materialen te kiezen en de best beschikbare technologieën te gebruiken."

## Meer weten

Pack4Food is een consortium van kenniscentra, netwerkorganisaties en bedrijven rond de thema's "innoveren via de verpakking van levensmiddelen" en "duurzame en functionele verpakkingen".

[www.pack4food.be](http://www.pack4food.be)



# Sluiting aan product aanpassen zorgt voor optimale bewaring



Carrefour Belgium biedt steeds meer voedingsproducten aan in hersluitbare verpakkingen. Het doel? Het leven van de consument vereenvoudigen en helpen om voedselverspilling te vermijden. Het bedrijf kiest daarom steeds voor de sluitsystemen die het best zijn aangepast aan het product en de verpakking.

prevent pack

Ongeveer **90 producten** met hersluitbare verpakking

**Carrefour is wereldwijd de op een na grootste distributeur van voeding en niet-voeding.** In België biedt de supermarktketen ongeveer 90 producten in hersluitbare verpakking aan, zonder rekening te houden met de klassieke hersluitbare verpakkingen zoals jampotten (zie ook Dossier). De belangrijkste producten in kwestie zijn voorgesneden vleeswaren en kaas

in verpakkingen met een zelfklevende sluiting. Verder worden bereide salades, kaas in blokjes, noten en gedroogde vruchten verkocht in schaalpjes met sluitfolie en deksel. Die voedingsmiddelen worden aangeboden in verpakkingen van verschillende porties.

Makkelijk te **openen** en te **sluiten**

“Met hersluitbare verpakkingen kunnen we de consument beter helpen. Zo kan hij het voedingsproduct na opening in de originele verpakking laten”, verduidelijkt Guido Brosius, Packaging Manager bij Carrefour Belgium. “Dit type verpakking is ook eenvoudiger te openen en te sluiten. Bovendien kunnen we op die manier een grotere keuze aanbieden in de rekken.”

systemen speelt daarbij een rol. “Het is belangrijk om de juiste producten te kiezen”, merkt Guido Brosius op. “Het hersluitbare karakter van de verpakking en ook het gebruiksgemak moeten het risico op productverspilling verkleinen, tijdswinst opleveren voor de consument en hem ertoe aanzetten het product opnieuw te kopen. Het is essentieel om het sluitsysteem te optimaliseren: de verpakking mag niet te makkelijk opengaan (om geen product te verspillen) maar ook niet te moeilijk (om de consument niet te ontmoedigen).”

De hersluitbare verpakking moet wel een meerwaarde bieden voor het product in kwestie. Ook de beschikbaarheid van

Kleine **productiemeerkost**, **minder voedselverspilling**

Hersluitbare verpakkingen vergen enkele aanpassingen aan het productieproces. In de meeste gevallen blijft de plastic basisverpakking dezelfde, maar is er een speciale machine nodig om het zelfklevende systeem aan te brengen. “Die aanpassingen maken het proces iets complexer. Het kost naar schatting 5% meer dan

een normale verpakking”, legt Guido Brosius uit. “Anderzijds rekenen we op een grotere tevredenheid bij de klant, vooral omdat er minder voedselverspilling is. Zo zullen de randen van vleeswaren minder snel verkleuren, zodat de consument het product niet vroegtijdig zal weggooien.”

om te onthouden

Met een **hersluitbare verpakking** kan het product na opening optimaal worden bewaard zodat **het risico op verspilling verkleint**.

Carrefour Belgium biedt **hersluitbare verpakkingen** aan als die **het leven van de consument** kunnen **vergemakkelijken**.

Om dat gemak **te garanderen** worden **tests gedaan** met de producenten en met consumentenpanels.

# Sluiting aan product aanpassen zorgt voor optimale bewaring



## Hoe ontwikkelt Carrefour hersluitbare verpakkingen?

### Stap 1: de meest geschikte sluiting bepalen

Na keuze van het kandidaat-product en zijn beoogde gewicht, test Carrefour Belgium, samen met de producent, verschillende types hersluitbare verpakkingen. Is het mechanisme makkelijk te openen en opnieuw te sluiten? Blijft het kleefstelsel na herhaald gebruik goed werken? Begint het sluitsysteem niet te scheuren?

### Stap 2: tests door een consumentenpanel

Vervolgens wordt een prototype van de verpakking gemaakt en voorgelegd aan een consumentenpanel om het gebruiksgemak te evalueren. Uit die tests blijkt of verpakking, voedingsmiddel en sluitsysteem een perfect geheel vormen dat een reële meerwaarde betekent.

### Stap 3: aanbieden in de winkel

De consument moet meteen zien dat het om een hersluitbare verpakking gaat. Dat kan worden aangegeven op een speciaal ontworpen etiket. Eventueel wordt het nog benadrukt met infokaartjes in de rekken. De verpakking moet ook de werking van het openings- en sluitmechanisme duidelijk maken.

Guido Brosius, Packaging Manager,  
Carrefour Belgium

“Om een reëel gebruiksgemak op te leveren moeten het product, de verpakking en het sluitsysteem een perfect geheel vormen.”

### Carrefour en het milieu

Carrefour kiest stelselmatig voor zo weinig mogelijk verpakking en minimaliseert tegelijk het energieverbruik en de CO<sub>2</sub>-uitstoot. Zo heeft de supermarktketen verschillende programma's om:

- de hoeveelheid grondstoffen aan de bron te beperken;
- zoveel mogelijk gerecycleerd materiaal te gebruiken;
- het sorteren en recycleren te vergemakkelijken;
- hernieuwbaar materialen te gebruiken.

[www.carrefour.eu](http://www.carrefour.eu)

# Een goed doordachte verpakking maakt bestek overbodig



De kwalitatieve snelrestaurantketen EXKi gebruikt sinds kort nieuwe driehoekige kartonnen bakjes voor haar taarten en quiches. Met deze driehoekige taartbakjes kunnen zoete en hartige taarten gegeten worden zonder bestek. Het bedrijf verwacht op die manier maandelijks tot 240.000 stuks bestek uit te sparen.

prevent pack

## Taarten en quiches in driehoekige bakjes

Tien jaar geleden ging EXKi van start. Vandaag is het merk een vertrouwd beeld in onze winkelstraten. Deze Belgische onderneming is specialist in kwaliteitsvol fastfood en waakt streng over versheid en het gebruik van natuurlijke ingrediënten.

EXKi biedt 28 verschillende taarten en quiches aan. Ze worden verkocht in voorgesneden porties in driehoekige kartonnen bakjes. Taarten en quiches zijn een van de populairste onderdelen van het aanbod.

## Geen bestek meer nodig

“Wij hebben het ontwerp van de taartbakjes herbekeken om de milieu-impact te verminderen”, legt Virginie Torra, R&D and Procurement Manager bij EXKi, uit. “De nieuwe verpakkingen zijn even groot gebleven, maar ze kregen een plooibare rand. Als je die naar beneden klapt, is het stuk taart of quiche gemakkelijker te eten. Dat verhoogt aanzienlijk het gebruiksgemak voor onze klanten.”

“Met de nieuwe driehoekige taartbakjes heeft de klant geen bestek meer nodig om het stuk taart te eten”, verduidelijkt Virginie Torra verder. “We verkopen maandelijks gemiddeld 120.000 taartpunten, dus dat betekent een aanzienlijke vermindering van het milieueffect. We gaan ervan uit dat we maandelijks tot 240.000 stuks bestek kunnen uitsparen.”

## Minder gebleekt en lichter karton

Het nieuwe taartbakje is net als zijn voorganger gemaakt van kringloopkarton, maar er is minder bleekmiddel nodig bij de fabricage. Ook bij de productie vermindert dus de milieu-

impact. De nieuwe bakjes wegen bovendien maar 9 gram, nog minder dan hun voorgangers.

om te onthouden

De nieuwe driehoekige bakjes voor taarten en quiches **maken bestek overbodig**, een belangrijke besparing.

Dit initiatief kadert in het **Re-think-plan** waarmee EXKi al zijn verpakkingen herbekijkt om hun invloed **op het milieu te verminderen**.

Ze worden daarenboven tijdens het productieproces **minder gebleekt** en hebben een **lager gewicht**.

# Een goed doordachte verpakking maakt bestek overbodig



## Hoe ontwikkelde EXKi de nieuwe driehoekige bakjes voor taarten en quiches

### Stap 1: het concept herdenken

EXKi nam contact op met zijn Belgische leverancier van kartonnen taartbakjes en vroeg hem het concept te herdenken om het milieueffect te verminderen. Gebruikmakend van nieuwe productietechnologieën stelde de leverancier een kartonnen bakje voor met een plooibare rand. Een goed samengaan van innovatie, milieuvriendelijkheid en gebruiksgemak.

### Stap 2: testen van de prototypes

De leverancier ontwikkelde een eerste model van het nieuwe taartbakje. Dit prototype werd meermaals getest door het team productmarketing van EXKi en steeds aangepast door de leverancier. Met het uiteindelijke ontwerp kon ook het kartonafval tijdens het productieproces tot een minimum worden herleid. Ook de greep en de stevigheid werden verbeterd.

### Stap 3: de verpakking lanceren in de winkels

De nieuwe driehoekjes kwamen in de winkels zodra de voorraad oude kartonetjes was opgebruikt. De winkelteams werden opgeleid om de klanten het correcte gebruik ervan uit te leggen. Promotiefolders beschreven bovendien het gebruiksgemak en de milieuvoordelen van de bakjes.

Virginie Torra, R&D and Procurement Manager, EXKi

“We wilden een vernieuwing die zowel handig als milieuvriendelijk was. We hebben drie vliegen in één klap geslagen.”

### EXKi en het milieu

Van bij de start in 2001 is gezondheid het belangrijkste engagement van EXKi. Respect voor het milieu was een vanzelfsprekende prioriteit. De onderneming (her)bekijkt al wat ze doet vanuit het oogpunt duurzame ontwikkeling. Daarom ontwierp ze in 2008 het actieplan Re-think.

- Een concrete realisatie van Re-think is de invoering van de Green Card. Deze ecoburgerklantenkaart belooft het hergebruik van papieren zakken, biokatoenen zakken, warmhoudbekers, enz.
- Door Re-think kon de onderneming de CO<sub>2</sub>-uitstoot verbonden aan haar activiteiten al met 29 % terugdringen (het streefcijfer was 25 %). In de periode 2011-2012 ligt de nadruk op de milieu-impact van verpakkingen.

[www.exki.com](http://www.exki.com)

## Voedselverspilling verminderen



### Sleutelrol voor verpakkingen, maar ook voor consumentengedrag

**Nog steeds belandt er te veel voeding bij het afval. Via verpakkingen kunnen bedrijven niet alleen de houdbaarheid verlengen, maar ook beter doseren en zo productverspilling tegengaan. Tegelijk zijn er gerichte lokale acties nodig om consumentengedrag te beïnvloeden.**

prevent pack

### Belg gooit per jaar meer dan 15 kg voeding weg

**Volgens FEVIA gooit de Belgische consument 5 tot 10% van de gekochte voeding weg.** Zo komt per jaar en per inwoner 15 tot 20 kg van het voedsel in de vuilnisbak terecht. Dat komt overeen met ongeveer 180 euro.

“De consument is zich doorgaans al bewuster van het probleem van voedselverspilling, maar er blijft toch nog een lange weg te gaan”, aldus Nathalie Ricaille, projectverantwoordelijke bij Espace

Environnement en Communication Manager voor het Europese GreenCook-project. “Om voedselverspilling te beperken moet je zowel op verpakkingen als op het gedrag van de consument mikken. Daarom moeten we initiatieven promoten die beide aspecten omvatten. We moeten het publiek duidelijk informeren.”

### Langer houdbaar, **beter doseerbaar**

In de industrie zijn er heel uiteenlopende acties. “Naast het beperken van de hoeveelheid verpakkingen doet de industrie ook gerichte inspanningen om voedselverspilling tegen te gaan”, voegt Nathalie Ricaille toe. “Verpakkingen onder gemodificeerde atmosfeer – bijvoorbeeld voor vlees – houden het verpakte product langer goed.” Een ander soort ‘slimme’ verpakking geeft aan wanneer het product moet worden verbruikt, of waarschuwt als de koudeketen werd onderbroken tijdens het transport.

Anderzijds bieden bedrijven steeds vaker hersluitbare verpakkingen aan, bijvoorbeeld voor sneetjes vleeswaren of kaas. Ook verpakkingen met doseerhulpmiddel en portieverpakkingen zijn in opmars. “Hersluitbare verpakkingen en doseerdoppen helpen verspilling te beperken, op voorwaarde dat ze goed aangepast zijn aan het product. De verpakking moet perfect zijn afgestemd op het product en de manier waarop het wordt gebruikt. Dergelijke innovaties doen de consument beter begrijpen dat de verpakking essentieel is om het product te beschermen en langer vers te houden.”

om te onthouden

De verpakking vervult die rol door **het product te beschermen, de houdbaarheid ervan te verlengen**, of door een **goede dosering** mogelijk te maken.

Een van de **sleutelfuncties** van verpakkingen is het **beperken van voedselverspilling**.

Voor minder **voedselverspilling** zijn ook **bewustmakingsacties bij de consument** nodig.

# Voedselverspilling verminderen

## Creatieve acties om het koopgedrag bij te sturen

Om voedselverspilling tegen te gaan is ook een aangepast consumentengedrag nodig. "De distributiesector werkt aan acties om een meer verantwoord gedrag aan te moedigen. Het idee is om producten en verpakkingen die voedselverspilling tegengaan, een betere visibiliteit te geven", vervolgt Nathalie Ricaille. "Bepaalde supermarkten, zoals Leclerc in Frankrijk, zorgen voor een speciale etikettering van verpakkingen die bijvoorbeeld een langere houdbaarheid garanderen."

Een ander initiatief is het promoten van de aankoop van vleeswaren en kaas aan de toog, voor zover dat mogelijk is. Zo kan de con-

sument de gekochte hoeveelheden aanpassen aan de werkelijke behoeften van zijn gezin en het risico op verspilling verkleinen.

Het voordeel van onverpakte groenten en fruit blijft dan weer een groter discussiepunt. Door het veelvuldig aanraken beschadigt de consument veel groenten en fruit, zeker de kwetsbare soorten. Dat leidt tot soms grote verliezen, zowel in de winkel als bij de consument thuis. Toch heeft het geen zin om stelselmatig alle groenten en fruit te verpakken. Het komt er dus op aan de gulden middenweg te vinden, vanuit economisch en ecologisch oogpunt.

## GreenCook promoot lokale acties

Het GreenCook-project wil voedselverspilling tegengaan via acties in de supermarkt. Het project wordt gecoördineerd door Espace Environnement en brengt partners uit vijf landen van noordwestelijk Europa bijeen. "Veel van die initiatieven hebben succes", benadrukt Nathalie Ricaille. "Voedingsdeskundigen demonstreren bijvoorbeeld hoe minder mooie tomaten – niet geschikt voor een salade – worden verwerkt in een saus. Of hoe licht beschadigd fruit kan dienen voor smoothies. Nog een voorbeeld: uitleg aangebracht in de rekken met allerlei gericht advies, zoals de aanbevolen hoeveelheid vlees per persoon."

Maar het GreenCook-project gaat heel wat verder. Behalve in supermarkten wordt er ook veel voedsel verspild thuis in de keuken, in schoolkantines en in restaurants. Voor elk van die locaties worden gerichte acties ontwikkeld. "De strijd tegen verspilling is een zeer actueel thema. Gemotiveerde initiatiefnemers krijgen ruim de gelegenheid om innoverende initiatieven zo breed mogelijk te ontplooiën", besluit Nathalie Ricaille.



*Verschillende initiatieven in supermarkten willen de consument al van bij de aankoop bewust maken.*

### Over Espace Environnement

De activiteiten van Espace Environnement passen in het kader van duurzame ontwikkeling. Deze instelling werkt al 40 jaar samen met overheden, verenigingen en bedrijven.

Espace Environnement promoot verantwoord 'ecoburgerschap' op basis van overleg met de lokale actoren en betrokkenheid van de inwoners. De voornaamste actiegebieden zijn ruimtelijke ordening, stedenbouwkunde, bestrijding van binnenhuisvervuiling, aanleg van groene ruimten, netheid en afvalvermindering.

## Meer weten

Espace Environnement : [www.espace-environnement.be](http://www.espace-environnement.be)

GreenCook : [www.green-cook.org](http://www.green-cook.org)





# Nieuwe webtool helpt uw verpakkingen optimaliseren



## Op weg naar een succesvol ecodesign

**U streeft naar ecodesign bij de ontwikkeling en optimalisering van uw verpakkingen? Met welke elementen houdt u dan best rekening? En waar begint u? De website [www.pack4ecodesign.org](http://www.pack4ecodesign.org) helpt u op weg.**

prevent **pack**

Fost Plus ontwikkelde de nieuwe website specifiek voor verpakingsprofessionals. Centraal staat een module waarmee u een vereenvoudigde levenscyclusanalyse kunt uitvoeren voor al uw verpakkingen. Dankzij de gebruiksvriendelijke module kunt u de belangrijkste milieueffecten van uw verpakking – CO<sub>2</sub>-uitstoot, energieverbruik, waterverbruik – gemakkelijk identificeren en reduceren.

Een korte video legt u in een paar minuten het gebruik van de tool uit.

De berekeningsmodule die de resultaten genereert van de vereenvoudigde levenscyclusanalyse werd ontwikkeld door advies-

bureau Intertek RDC. Bij alle stappen in de analyse krijgt u adviezen en mogelijke verbeterpunten aangereikt. Op die manier stelt u de milieueffecten niet alleen vast, maar weet u meteen ook welke acties u kunt ondernemen. De website is beschikbaar in drie talen: Nederlands, Frans en Engels.

De website is ook complementair met de bestaande websites [www.pack4recycling.be](http://www.pack4recycling.be), die u helpt om uw verpakkingen beter recycleerbaar te maken, en [www.preventpack.be](http://www.preventpack.be), waar u uitgebreide informatie vindt over preventieacties en –strategieën.

om te onthouden

De site richt zich specifiek op **verpakingsprofessionals**.

De website [www.pack4ecodesign.org](http://www.pack4ecodesign.org) ondersteunt u bij het **ecodesign** van uw verpakkingen.

De website biedt ook **heel wat adviezen** en verbeterpunten om de milieu-impact van uw verpakkingen te reduceren.

U vindt er een module om een **eenvoudige levenscyclusanalyse** uit te voeren voor al uw verpakkingen.

U kunt er ook een **simulatie** maken van de **concrete resultaten** die de aanbevolen acties opleveren.

# Nieuwe webtool helpt uw verpakkingen optimaliseren

## Beginnen met een paar klikken



### Voor alle verpakkingstypes

De website behandelt een brede waaier aan verpakkingen: flessen in verschillende materialen, blikjes, drankkartons, glasverpakkingen, verpakkingen van papier of karton, maar ook tubes, bakjes, blisters, plastic folie, ... Voor u begint met de analyse, kiest u eerst het type verpakking en het materiaal waaruit uw verpakking bestaat.



### Kies voor reële waarden of standaardwaarden

In het volgende scherm kunt u gewicht, volume en kleur van uw verpakkingen ingeven. U kunt gebruikmaken van uw eigen reële waarden of van de standaardwaarden in de tool. U kunt bovendien ook alle accessoires en componenten aanduiden die bij de verpakking horen: doppen, etiketten, folies, dozen, ...



### Bereken de milieu-impact

De module geeft een duidelijk beeld van de milieu-impact van uw verpakking. De module helpt u om voor elk van de geïdentificeerde effecten na te gaan in welke fase van de levenscyclus de impact het grootst is.



### Adviezen en verbeterpunten

De module geeft voor elke fase in de levenscyclus een reeks adviezen en mogelijke verbeterpunten om de milieu-impact van uw verpakking te reduceren. U krijgt ook heel wat extra informatie, zoals eventuele negatieve gevolgen en praktische voorbeelden.

### Bekijk de potentiële opbrengst voor elke actie

U kunt ook simulaties maken van de potentiële opbrengsten voor de aanbevolen acties. De module berekent en vergelijkt voor u de milieu-impact met en zonder de actie.



## Meer weten

[www.pack4ecodesign.org](http://www.pack4ecodesign.org)

[www.preventpack.be](http://www.preventpack.be)

[www.pack4recycling.be](http://www.pack4recycling.be)

Vragen? Contacteer ons via [prevention@fostplus.be](mailto:prevention@fostplus.be).