

VERPAK- KINGSVRIJE WINKEL

Onze verpakkingsvrije winkel wil meer zijn dan enkel een winkel. Hij wil een duurzame levensvisie promoten en ondersteunen. Begrippen als 'lokaal geproduceerd', 'korte keten', 'biologisch' en 'afvalarm' maken deel uit van zijn dna.



ONTWERP EEN VERPAK-
KINGSVRIJE VOEDINGSWIN-
KEL DIE LOKAAL GEPRODU-
CEERDE EN BIOLOGISCHE
VOEDING AANBIEDT

[OPDRACHT] BEDENK EEN NAAM VOOR
JULLIE VERPAKKINGSVRIJE WINKEL

[OPDRACHT] BESPREEK DE KRUISPUNTEN
1.3, 2.5, 3.6, 4.3 EN **5.4** VAN DE OVAM SIS
TOOLKIT

	1.0 Menselijk kapitaal	2.0 Intellectueel kapitaal	3.0 Financieel kapitaal	4.0 Sociaal kapitaal	5.0 Natuurlijk kapitaal
Ambitie	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1
Behoeften	1.2	2.2	3.2	4.2	5.2
Ontwerp- proces	1.3	2.3	3.3	4.3	5.3
Productie	1.4	2.4	3.4	4.4	5.4
Distributie & gebruik	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5
End of life	1.6	2.6	3.6	4.6	5.6



SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM

MEER INFO: [ECODESIGNLINK.BE](https://ecodesignlink.be)

VERPAKKINGSVRIJE WINKEL

Hieronder een selectie kruispunten van de OVAM SIS Toolkit waarvoor een aantal mogelijke ideeën zijn uitgeschreven ter inspiratie voor de docent. Laat studenten brainstormen en help ze indien nodig op weg met een aantal van deze voorbeelden.

1.3 MENSELIJK KAPITAAL – ONTWERPPROCES

HOE KAN HET ONTWERP VAN DE VOEDINGSWINKEL BIJDAGEN TOT HET MENSELIJK WELZIJN VAN DE KLANT/WERKNEMER?

- ▶ de circulatie van de voedingswinkel is vormgegeven op maat van de klant;
- ▶ de winkel biedt een extra dienst aan zijn klanten, bv. levering aan huis met de bakfiets;
- ▶ de klant kan zijn eigen recipiënten steeds opnieuw gebruiken en betaalt niet (meer) voor de verpakking;
- ▶ de winkel biedt een alternatief voor het bestaande consumptiepatroon;
- ▶ de winkel biedt een receptenboek aan en vraagt eigen creaties te delen via sociale media, workshops aanbieden 'koken met restjes'
- ▶ zorgen voor toegankelijkheid: brede gangen, lage rekken, lift, helling ipv drempel, producten duidelijk zichtbaar,...
- ▶ moestuin en kippenhok aan de winkel: contact met het eten voor de klant, compost voorzien
- ▶ veel daglicht
- ▶ vertrouwen geven aan daklozen, vrijwilligers betalen in natura (groenten en fruit) of korting geven, mensen met een beperking mogelijkheid bieden om er te werken,...
- ▶ duurzame spaarkaart
- ▶ verkoop a la tupperware avonden met herbruikbare verpakkingen,...
- ▶

2.5 INTELLECTUEEL KAPITAAL – GEBRUIK & DISTRIBUTIE

HOE KAN DE VOEDINGSWINKEL BIJDAGEN TOT DE KENNIS VAN DE KLANT? EN BIJDAGEN TOT DE KENNIS VAN DE WINKEL ZELF, ZOALS KENNIS OVER DE BEHOEFTE VAN DE KLANT?

- ▶ de winkel kan workshops/info-avonden organiseren over welke recipiënten voor welke voedingsstoffen te gebruiken zodat de voedingswaren optimaal bewaard worden;
- ▶ de winkel kan recepten aanbieden of kan een platform bieden waar klanten recepten kunnen aanbieden; instagram; verslag van de winkel naar de klant toe (vb. foto's van bio eitjes boer...)
- ▶ co-creatie: de winkel bedenkt nieuwe concepten in samenwerking met en op basis van de behoeften van de klant;
- ▶ De voordelen op vlak van milieu vermelden voor de lokale producten. Vermelden waarom deze producten nu net bio zijn. De tevredenheid of eigen meerwaarde van de klant stijgt op deze manier.
- ▶ QR code op elk product geeft een film of uitleg over de productie methode
- ▶ door een klantenkaart in te lassen, kunnen we weten waar de klanten wonen. Afstand tot de winkel kan iets zeggen over behoeften in bepaalde regio's en daar kan de winkel dan later op inspelen (uitbreiding)
- ▶ Vragenlijst/ enquête doen bij de klanten om behoeften te peilen
- ▶ Ideeënbox/ krijtbord (opmerkingen, tips of andere producten)
- ▶ Bij elk aangeboden product kan de klant een recensie schrijven
- ▶ Moestuin in winkel <-> winkel in moestuin om producten te leren kennen
- ▶ Live koken in de winkel

3.6 FINANCIËEL KAPITAAL – END-OF-LIFE

HOE KAN DE WINKEL AFVAL VERMIJDEN EN ZO FINANCIËEL VOORDEEL BETEKENEN VOOR DE KLANT ÉN DE WINKEL?

- ▶ de winkel kan recipiënten aanbieden en deze verkopen; hij zorgt voor recycleerbare verpakkingen
- ▶ de klant hoeft zijn recipiënten maar één keer aan te kopen en kan deze hergebruiken.
- ▶ Hij betaalt geen verpakking nadien. Eigen recipiënten meebrengen kan ook, zo kunnen kosten op verpakking zelfs vermeden worden;
- ▶ de klant en de winkel hebben minder afval, de kost voor afvalophaling daalt;
- ▶ de klant kan kiezen voor porties op maat en verspilt zo minder voeding en dus ook geld;
- ▶ de winkel kan een restjesrestaurant starten om toch nog opbrengst uit voedseloverschotten te halen; varken?
- ▶ composthoop/ kippen/ andere dieren voor de restjes van de winkel. Compost kan dan ook aangeboden worden aan de klant.
- ▶ restjesdag: dag waarbij bijna vervallen producten goedkoper worden aangeboden
- ▶ Zelf groenten kweken (klant mag plukken) en producten maken
- ▶ kassatickets vermijden: online factuur/ betalen met gsm
- ▶ compost creëren en verkopen/ cadeau aan de klant

4.3 SOCIAAL KAPITAAL – ONTWERPPROCES

HOE KAN MEN DE WINKEL ONTWERPEN ZODAT DEZE BIJDRAAGT TOT GEMEENSCHAPSVORMING EN VERTROUWEN?

- ▶ de winkel kan een open keuken aanbieden waarbij klanten kunnen komen koken en samen eten;
- ▶ de winkel kan een community creëren, zowel online als fysiek (tea-room, moestuin, serre);
- ▶ er kan een proefcorner zijn waar klanten mogen komen proeven en hun mening geven over de producten
- ▶ kookworkshop met chef
- ▶ instagram: recepten posten
- ▶ toonbank loopt over in toog met barkrukken...
- ▶ Promoties/ wedstrijd via facebook, nieuwsbrief via mail om nieuwe producten te promoten
- ▶ klantenkaart
- ▶ de winkelier weet waarover hij praat

5.4 NATUURLIJK KAPITAAL – PRODUCTIE

HOE KAN DE UITVOERING VAN DE WINKEL OP EEN ECOLOGISCH VERANTWOORDE MANIER GEBEUREN?

- ▶ het toepassen van ecologische materialen voor de inrichting, bv de verlichting, het meubilair, ...
- ▶ de winkel gebruikt tweedehands spullen en/of materialen voor de inrichting van de winkel;
- ▶ de winkelindeling is logisch opgesteld en snel aanpasbaar (modulair);
- ▶ de winkel least ook materiaal en licht; energie, winkelkarren, winkelinrichting;...
- ▶ zonnepanelen, goede isolatie,
- ▶ herbruikbare zakken, eigen boodschappenmand promoten, workshop manden vlechten...
- ▶ koelruimte onder de grond, eigen waterput (met filter)
- ▶ glazen buizen met draaisysteem om voeding te 'tappen' (hygiëne en bewaring)...