

NOTICE D'UTILISATION



GOBELETS REUTILISABLES

Pourquoi utiliser des gobelets réutilisables pour mon évènement ?

Avantages écologiques et sociaux

- Réduction des déchets et donc de l'impact environnemental
- Confort accru pour le public, à travers l'utilisation et en terme de propreté du site
- Réduction de l'effort de nettoyage du site après l'évènement
- Éducation à l'environnement en questionnant chacun autour de l'idée de jetable / durable

Enjeux réglementaires

- Depuis le 1er janvier 2020, les gobelets jetables en plastique interdits, y compris ceux en plastique dits "compostables"
- Pour les gobelets cartonnés avec un film plastique, la teneur maximale en plastique est fixée par arrêté et va progressivement diminuer (augmentant ainsi les difficultés de production et donc d'approvisionnement)

Combien de gobelets prévoir pour mon évènement ?

Méthode 1

1 gobelet = 1 personne

Préconisation : Prévoir 10 à 20% de gobelet en plus par sécurité

Méthode simple à calculer

Nécessite une solution de lavage sur place

Méthode 2

1 gobelet = 1 boisson

Déterminer le nombre de volume de boisson que vous envisagez servir

Pas de manque de gobelets possible
Pas de lavage sur site obligatoire

Difficile de prévoir l'affluence
Nécessite un stock important de gobelets

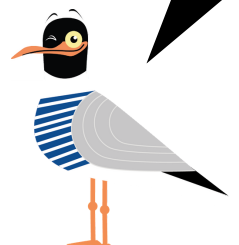
“
Un gobelet réutilisable doit être réutilisé !
Plus est réutilisé, plus il est écologique !
”

Attention : si l'évènement est en extérieur, il y a souvent beaucoup d'affluence mais moins de consommateurs de boissons



LE PETIT +

Pour faciliter l'usage des gobelets, une languette incorporée permet de les attacher directement à son pantalon ou à son T-Shirt. Ce système permet aussi de porter jusqu'à quatre gobelets en même temps... sans tout faire tomber par terre, même pour les plus maladroits!



Le fonctionnement de la consigne

Nous vous conseillons de pratiquer un système de consigne où le consommateur paye 1 € pour le gobelet en plus du prix de la boisson. La consigne permet d'améliorer le fonctionnement général et d'augmenter le taux de retour des gobelets. C'est aussi une garantie pour les organisateurs car nous facturons les gobelets manquants.

Nos conseils

Privilégiez les solutions qui génèrent le moins d'attente afin de récupérer un maximum de gobelets



Prévoyez si possible une caisse séparée pour la déconsigne

Retrait des gobelets

Solution 1 : Retrait au bar

- Solution la plus simple pour les participants
- Cautions facturées en sus de la boisson

Solution 2 : Retrait sur un stand spécifique

- Gestion des consignes plus aisée pour l'organisateur
- Utilisateur intègre la "valeur" du gobelet
- Soulage les serveurs des explications

Déconsigne des gobelets

Solution 1 : Retour au bar

- Peut prendre beaucoup de temps aux serveurs

Solution 2 : Retour en bout de bar et/ou sur un point de déconsigne spécifique

- Prévoir un fond de caisse suffisant en pièce de 1€

Certains événements comme les courses à pieds, raids sportifs, randonnées... ne peuvent mettre en place de stand spécifique à la distribution de gobelets consignés. Dans ce cas, les gobelets réutilisables peuvent être utilisés au ravitaillement sans faire l'objet d'une consigne. Il peut être proposé aux participants de déposer/jeter le gobelet sale dans un bac dédié. Le gobelet sera alors récupéré, lavé et remis en service.

Le principe de base

Briefer tous les bénévoles et les personnes qui seront en charge de la buvette et de la gestion (de près ou de loin) des gobelets.

Tous doivent être impliqués et avoir compris le dispositif et l'organisation que vous envisagez.

Le lavage

Le principe de base

Servir un maximum de fois les consommateurs dans le gobelet qu'ils ramènent pour économiser de la vaisselle !

Les gobelets en plastique ont tendance à moisir lorsqu'ils ne sont pas lavés rapidement. Rincez les immédiatement pour éviter que d'éventuelles tâches ne s'incrustent.

Méthode 1

Lavage mécanique

Avec un lave-vaisselle ou un lave-verre
Cycle de lavage > à 40°C
Cycle de rinçage > à 80 °C

Méthode 2

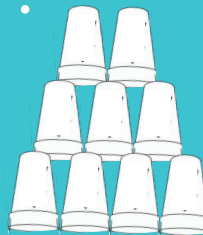
Lavage à la main

Avec un évier à 2 bacs

1. Lavage dans le 1er bac à l'eau chaude (> à 40°C) avec du produit vaisselle
2. Rinçage dans le 2ième bac à l'eau tiède
3. Séchage à l'air libre ou au torchon (à changer TRES régulièrement)

Nos conseils

Le séchage à l'air libre demande beaucoup d'espace et de temps. La technique est de les empiler en pyramide tête en bas.



Attention

Évitez à tout prix, la technique de la bassine derrière la buvette ! En matière d'hygiène cette technique est plus que limite et vous pourriez perdre la confiance des consommateurs...

Le rangement