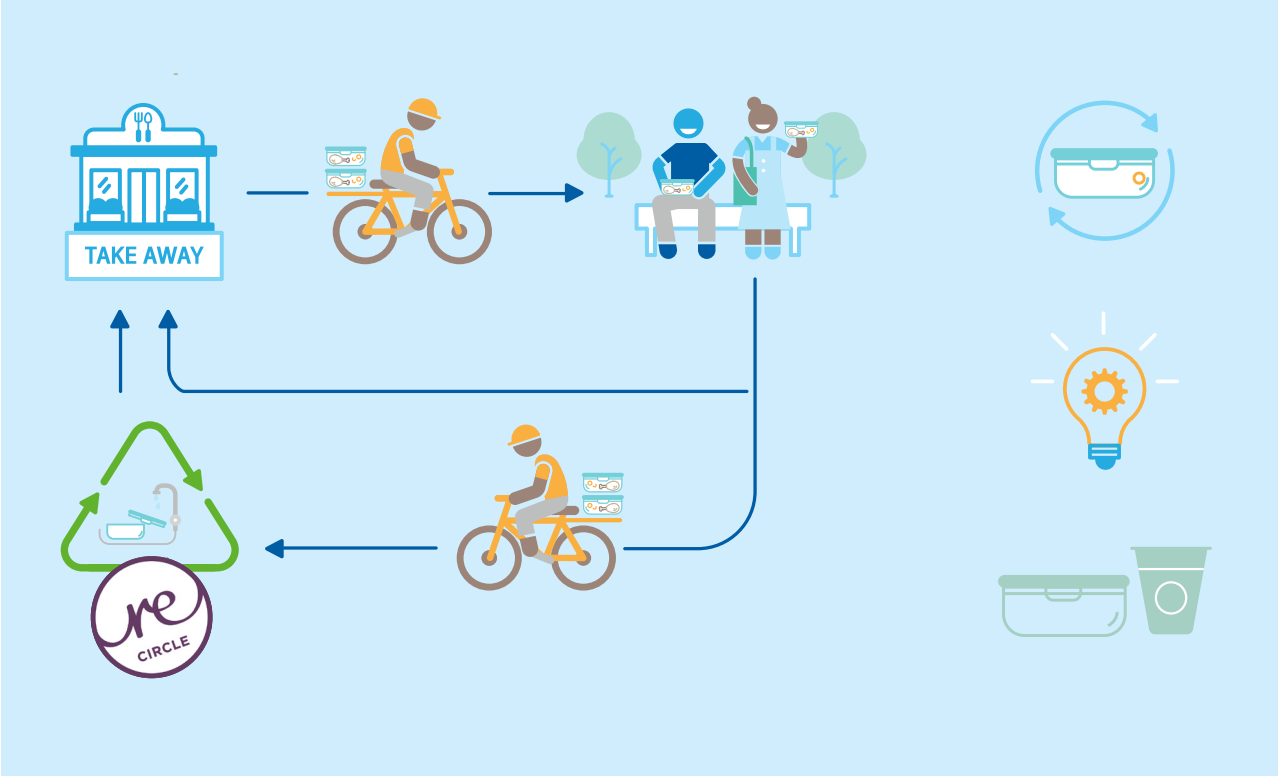


Pemakaian Kemasan Guna Ulang untuk Pengiriman Makanan dan *Takeaway* Makanan



Panduan dan Rekomendasi untuk Pelaku Bisnis dan Pembuat Kebijakan

Daftar Isi

Ringkasan Eksekutif	4
Pendahuluan	5
Bagian 1: Panduan untuk Bisnis	8
1. Restoran dan Penyedia Layanan <i>Takeaway</i>	9
Langkah awal: Mengenalkan pemakaian kemasan guna ulang	9
Cara berhemat: Manfaat pemakaian kemasan guna ulang	12
Memperkenalkan perubahan: Menyesuaikan prosedur operasional	15
Berkembang lebih besar: Membuat pelanggan menerima perubahan	17
Menjaga kepercayaan: Memastikan kebersihan	20
Langkah akhir: Bekerja sama dengan <i>food court</i> , pasar dan kantin	23
Mengukur kemajuan: Menunjukkan kesuksesan	26
2. Jaringan Penyedia Kemasan Guna Ulang untuk Restoran dan Penyedia Layanan <i>Takeaway</i>	28
Langkah awal: Membuat model bisnis untuk pemakaian kemasan guna ulang	28
Berkembang lebih besar: Membangun jaringan pemakaian kemasan guna ulang untuk seluruh penyedia layanan	32
Beroperasi dengan sukses: Mengelola pengembalian kemasan guna ulang	35
Memastikan kualitas: Merancang kemasan yang dapat digunakan kembali	38
Mengukur kemajuan: Menunjukkan kesuksesan	40
3. Layanan Pengiriman Makanan <i>Online</i> dan Penyedia Transportasi	41
Langkah awal: Mendorong penggunaan kemasan guna ulang	41
Memulai perubahan: Memberikan opsi pemakaian kemasan guna ulang kepada pelanggan	43
Menerapkan perubahan: Bermitra dengan jaringan penyedia kemasan guna ulang	44
Mengembangkan perubahan: Mengatur logistik transportasi	48
Mengukur kemajuan: Menunjukkan kesuksesan	50
Bagian 2: Rekomendasi untuk Pembuat Kebijakan	51
1. Rekomendasi Kebijakan	52
2. Contoh Kebijakan dari Asia dan Eropa	56
Pandangan	64
Lampiran	65
Contoh penyedia kemasan guna ulang	65
Layanan pengiriman makanan <i>online</i> di Asia Timur dan Tenggara	71
Catatan akhir	72

Ringkasan Eksekutif

Pertumbuhan yang cepat dari plastik sekali pakai dalam pengiriman makanan dan takeaway selama beberapa dekade terakhir menjadi catatan tersendiri dalam sejarah. Hal ini mendorong negara-negara di dunia untuk menerapkan kebijakan penghapusan penggunaan produk plastik sekali pakai, seperti: alat makan, sedotan, piring, tas, cangkir dan wadah. Mengambil contoh dari negara-negara di Asia dan Eropa, panduan ini bertujuan memberikan pedoman agar penggunaan produk guna ulang bisa berkontribusi untuk menghemat biaya, mencegah sampah, dan mendukung terciptanya udara, tanah, air, dan laut yang lebih sehat.

Partisipasi **restoran dan penyedia layanan makanan atau minuman yang bisa dibawa pulang** semakin meningkat, salah satunya dengan menawarkan kemasan guna ulang milik mereka atau menyarankan kepada pelanggan untuk membawa sendiri kemasan guna ulangnya. Ini karena setiap kali mereka melayani pelanggan dengan menyediakan peralatan makanan dan minuman guna ulang—seperti peralatan makan, sedotan dan pembungkus guna ulang; atau mengisi ulang kembali wadah tersebut—mereka menghemat biaya yang mungkin dihabiskan untuk membeli plastik sekali pakai. Mereka menyesuaikan prosedur operasi, menerapkan komunikasi yang efektif kepada pelanggan, dan memastikan standar kebersihan. Kelompok penjual makanan dan minuman di pujasera, pasar, kantin, dan penyedia layanan catering untuk acara-acara besar juga mulai mengembangkan sistem guna ulang sendiri, atau bergabung dengan jaringan guna ulang yang lebih besar.

Jaringan penyedia guna ulang memperkenalkan penggunaan wadah makanan dan minuman guna ulang berkualitas baik di berbagai restoran dan penyedia layanan takeaway, serta mengelola sistem pengembalian wadah tersebut. Model bisnis ini terdiri dari langganan berbayar oleh restoran dan takeaway, atau oleh pelanggan pribadi (masyarakat). Layanan tambahan termasuk mencuci di fasilitas pembersihan yang ditentukan, menjual wadah yang dapat digunakan kembali, dan memberikan masukan kepada operator. Bisnis ini fokus pada pemasaran dan kemitraan untuk meningkatkan memperluas jaringan bisnis mereka, memberikan desain wadah berkualitas baik kepada produsen, dan menciptakan sistem insentif bagi pelanggan untuk pengembalian wadah yang telah dipakai.

Layanan pengiriman makanan online mulai menggunakan sumber daya dan pengaruh mereka untuk mendorong pelanggan, restoran, dan penyedia layanan takeaway mitra mereka untuk memakai atau menyediakan wadah dan peralatan guna ulang, memastikan masyarakat menerima pola bisnis tersebut, sekaligus memberikan citra lebih ramah lingkungan pada pelanggan mereka. Mereka



mencantumkan pilihan penggunaan kemasan atau wadah guna ulang di dalam aplikasi dan bermitra dengan operator jaringan penyedia guna ulang. Bekerjasama dengan penyedia jasa layanan transportasi (antar-jemput), mereka pun dapat mengoptimalkan jasa logistik transportasi, mengganti penggunaan kantong plastik sekali pakai dengan tas yang dapat digunakan kembali, dan memberikan pelatihan kepada pengemudi.

Pemerintah daerah dan pemerintah pusat menyusun kerangka kebijakan dan insentif untuk mempromosikan penggunaan wadah atau peralatan guna ulang dalam pengiriman makanan dan takeaway. Berdasarkan contoh kebijakan yang dianalisis, mereka dapat menerapkan kombinasi dari beberapa rekomendasi berikut:

- Penerapan 'hierarki sampah' dan '3R' (Reduce - kurangi, Reuse - guna ulang, Recycle - daur ulang);
- Membuat perjanjian yang bersifat sukarela dengan sektor usaha pengiriman makanan dan takeaway;
- Menghapus secara bertahap penggunaan atau penyediaan plastik sekali pakai;
- Mewajibkan restoran dan penyedia layanan takeaway untuk menawarkan kemasan guna ulang;
- Mendukung inovasi dan usaha rintisan dalam mengembangkan sistem guna ulang;
- Menginformasikan, mendidik dan meningkatkan kesadaran;
- Mempromosikan guna ulang melalui pengadaan barang dan jasa publik;
- Memastikan standar kesehatan dan keamanan pangan;
- Mengembangkan pedoman dan standar desain untuk kemasan guna ulang;
- Mendorong penerapan tanggung jawab produsen;

Pendahuluan

Mulai dari mana?

Panduan ini berfokus pada pilihan-pilihan untuk mempromosikan kemasan guna ulang dalam pengiriman makanan dan takeaway. Jika Anda ingin **belajar tentang model bisnis dan mencari inspirasi dari praktik-praktik terbaik**, Anda dapat memulai dari **Bagian 1**. Tergantung pada jenis usaha, Anda bisa fokus pada masing-masing sub-bagian, dengan mempertimbangkan bahwa pengiriman makanan dan takeaway adalah dua kepentingan yang berbeda namun saling berhubungan dan perlu saling bekerja sama. Jika Anda lebih tertarik dengan **kebijakan publik**, Anda dapat langsung merujuk ke **Bagian 2** yang berisi rekomendasi serta contoh kebijakan dari berbagai negara di Asia dan Eropa.

Mengapa panduan ini penting dibaca?

Jika Anda bergerak di bidang usaha pengiriman makanan dan takeaway, panduan ini akan memberikan beberapa inspirasi bagaimana mengurangi pemakaian wadah/peralatan/kemasan plastik sekali pakai sehingga dapat menghemat biaya operasional sekaligus melindungi lingkungan.

Jika Anda adalah pembuat kebijakan, panduan ini menawarkan rekomendasi bagaimana cara meminimalisasi sampah akibat konsumsi plastik sekali pakai di tingkat negara, provinsi, atau kota. Dalam panduan ini, Anda juga bisa menemukan konsep dan praktik dalam memperkenalkan dan mengembangkan penggunaan wadah guna ulang di sektor usaha makanan dan minuman, seperti penggunaan cangkir guna ulang, kotak makanan, alat makan, dan tas dalam pengiriman makanan atau takeaway.

Mengapa berfokus pada pengiriman makanan dan takeaway?

Pengantaran makanan dan takeaway telah menjadi tren selama beberapa tahun terakhir. Orang-orang yang membeli makanan dan minuman siap saji di dalam perjalanan mereka menuju rumah, tempat bekerja, atau saat rekreasi telah menjadi sebuah kewajaran. Mereka membelinya di warung makan atau toko makanan di pinggir jalan, pasar malam, pusat jajan serba ada (pujasera) atau food court, rumah makan, atau restoran makanan cepat saji. Pola seperti ini telah menjadi bagian dari gaya hidup perkotaan yang diwarnai dengan keterbatasan waktu dan terjadi di berbagai tingkatan pendapatan.

Saat ini, pelaku usaha makanan dan minuman semakin banyak yang memberikan jasa pengantaran makanan dan minuman ke mana saja dan kapan saja, sesuai permintaan pelanggan. Semakin luasnya akses internet dan pemakaian ponsel pintar (*smartphone*) turut membuka jalan bagi usaha jasa **layanan pengiriman makanan online**. Bisnis ini berperan sebagai pasar virtual yang mempertemukan pelanggan dengan restoran. Popularitasnya semakin meningkat dengan pemasaran yang agresif, luasnya jangkauan pemasaran, dan penggunaan armada pengiriman dengan sepeda atau sepeda motor yang profesional, lengkap dengan seragam dan pengemasan makanan yang menarik. Proses digitalisasi juga telah menjangkau petani dan supermarket, yang kini menawarkan layanan pemesanan produk secara online dan pengantaran ke rumah.

Pandemi **COVID-19** juga menjadikan tren ini berkembang pesat. Ketika makan di restoran untuk sementara dilarang atau dibatasi di banyak negara demi mencegah penularan virus, pengantaran makanan dan takeaway menjadi strategi penting bagi restoran untuk bertahan hidup. Peningkatan takeaway, pengiriman makanan, dan *e-commerce* dapat diamati, antara lain di Tiongkok, Jerman, Thailand, serta negara-negara lain di Asia dan Eropa.¹

Tren ini disertai **dengan meningkatnya konsumsi plastik sekali pakai**. Untuk mengantar makanan dan minuman siap saji dan mempertahankan suhunya, makanan dan minuman dibungkus dan dikemas dalam kotak, piring, cangkir, tas dan foil dari berbagai jenis, ukuran, dan warna. Tidak jarang pula sedotan dan alat makan juga ditambahkan secara otomatis ke setiap pesanan.

Mengapa plastik sekali pakai perlu dikurangi?

Alat makan plastik sekali pakai, sedotan, tas, wadah makanan, piring, dan cangkir **adalah pemborosan biaya dan sumber daya yang berharga**. Terbuat dari minyak dan hanya digunakan sekali sebelum dibuang, alat makan plastik sekali pakai berkontribusi besar terhadap polusi udara, tanah, air, dan lautan. Hanya sebagian kecil alat makan plastik sekali pakai yang memasuki rantai daur ulang untuk menjadi produk baru; sebagian besar berakhir di tempat pembuangan sampah, di pembakaran sampah, atau di lingkungan.

Plastik sekali pakai banyak **ditemukan di kanal kota, pantai, dan laut**. Di kanal kota, sampah plastik dapat menyumbat sistem drainase dan memperburuk banjir. Apabila dibakar, ia mencemari udara yang kita hirup dan berdampak buruk pada kesehatan kita.



Sampah plastik yang sampai di laut dapat mengancam keanekaragaman hayati dan berdampak negatif pada perikanan dan sektor pariwisata. Sebagai contoh, satwa laut, mulai burung, lumba-lumba, kerang, hingga paus dapat terjebak dalam suatu sampah plastik atau menelan sampah tersebut. Seiring waktu, plastik terdegradasi menjadi partikel-partikel yang lebih kecil dan memasuki rantai makanan kita dalam bentuk mikroplastik.²

Karena itu, banyak kebijakan untuk mengurangi plastik sekali pakai yang dikembangkan, mulai dari tingkat internasional di Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB), organisasi regional, seperti Perhimpunan Bangsa-Bangsa Asia Tenggara (ASEAN) dan Uni Eropa atau *European Union* (EU), pemerintah nasional, serta tingkat provinsi dan kota. Sejumlah kebijakan yang diimplementasikan mencakup larangan penggunaan plastik sekali pakai jenis tertentu, beberapa kebijakan lain bersifat persuasif dan berperan mendorong peralihan ke material alternatif untuk mengurangi sampah plastik.³

Mengapa memilih kemasan yang dapat digunakan kembali?

Pertanyaan yang awam muncul adalah **bagaimana mengganti plastik sekali pakai** dalam pengiriman makanan dan *takeaway*? Salah satu pilihan yang jelas adalah dengan menggunakan kemasan guna ulang. Pilihan ini sebenarnya sudah dipakai bahkan sebelum munculnya plastik sekali pakai. Mayoritas dari kita bahkan sudah akrab dengannya di rumah, restoran, maupun kantin.

'Reuse' atau penggunaan ulang dapat diterapkan sebagai strategi yang berdampingan dengan 'mencegah' plastik sekali pakai tertentu pada makanan pesanan antar seperti sedotan, alat makan dan bungkus bumbu yang biasanya sudah dimiliki pelanggan di rumah. 'Reuse' juga merupakan sebuah alternatif atau pendekatan tambahan untuk beralih ke kemasan yang terbuat dari material alami seperti kertas/kardus, sisa pertanian, rumput laut atau bambu. Namun tetap perlu diingat bahwa material sekali pakai selain plastik juga dapat menyebabkan kerusakan lingkungan dan emisi gas rumah kaca pada proses produksi dan pembuangannya.⁴ Perlu ada standar dan komunikasi yang jelas untuk pernyataan '*biodegradability*' dan '*compostability*' agar menghindari pengertian yang salah.

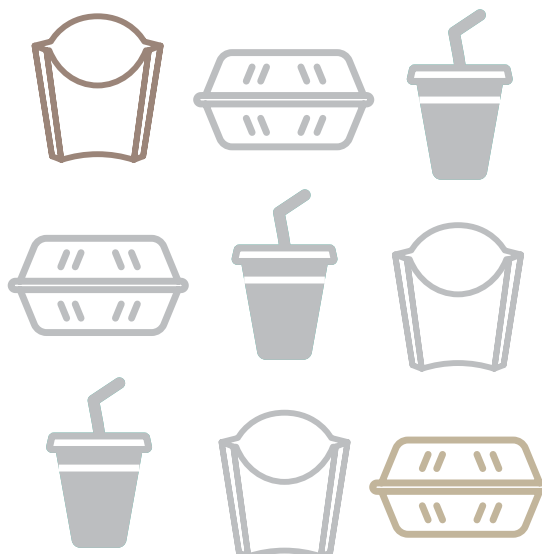
Untuk **mengaplikasikan kemasan guna ulang** dalam pengiriman makanan dan *takeaway*, beberapa inovasi telah diperkenalkan dalam hal desain kemasan, sistem *take-back*, dan model bisnis.⁵ Ketiga inovasi ini akan dibahas lebih dalam di panduan ini.

Memilih kemasan guna ulang dibandingkan sekali pakai memiliki **keuntungan secara ekonomi dan lingkungan**. Tergantung seberapa sering mereka digunakan kembali, satu wadah makanan atau cangkir guna ulang dapat menggantikan hingga 200 wadah dan cangkir makanan sekali pakai. Sistem ini menghemat biaya dan mengurangi sampah.



INFO MENARIK

Satu wadah makanan atau cangkir guna ulang dapat menggantikan lebih dari 100 wadah makanan dan cangkir sekali pakai tergantung dari kualitas dan seberapa efektif penggunaannya. Hal ini dapat menghemat uang dan mengurangi timbulan sampah.



BAGIAN 1

Panduan untuk Bisnis



1. Restoran dan Penyedia Layanan *Takeaway*

Langkah awal:
Mengenalkan pemakaian
kemasan guna ulang



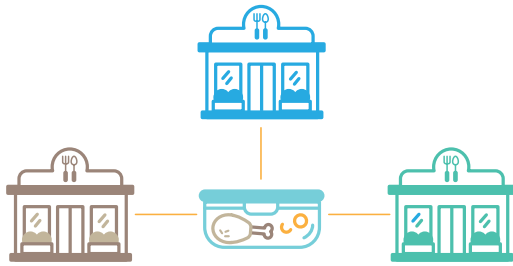
Terdapat beberapa pilihan untuk beralih dari kemasan plastik sekali pakai ke kemasan guna ulang. Tergantung pada jenis bisnis dan konteks yang dimiliki, Anda bisa memilih satu atau beberapa opsi yang ada; atau mulai dengan satu opsi kemudian menambahkan atau mengubah ke opsi lain.

Sebagai contoh, **berpartisipasi dalam jaringan guna ulang** (lihat sub-bagian 2) adalah opsi paling efisien karena hanya satu jenis kemasan guna ulang yang digunakan di beberapa restoran dan penyedia layanan

takeaway; pelanggan dapat mengembalikan cangkir kosong dan wadah makanan pada restoran dan penyedia layanan yang berpartisipasi.

Menyediakan kemasan guna ulang **untuk restoran atau toko Anda sendiri** dapat menjadi langkah awal jika jaringan guna ulang belum tersedia di daerah Anda. Mendorong pelanggan untuk membawa sendiri tas, sedotan, peralatan makan, serta cangkir dan wadah untuk isi ulang juga satu tindakan yang dapat langsung Anda terapkan.

Opsis guna ulang untuk restoran, penyedia layanan takeaway, dan toko



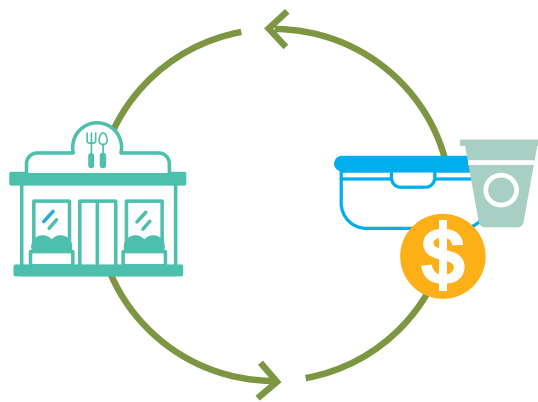
Berpartisipasi dalam jaringan guna ulang

Restoran, penyedia layanan takeaway dan toko bergabung dengan jaringan guna ulang yang ada dan menggunakan cangkir dan wadah makanan guna ulang. Mereka dapat mencuci sendiri wadah makanan dan cangkir yang dikembalikan atau membayar layanan cuci di fasilitas pembersihan profesional. Pelajari berbagai model bisnis dari jaringan guna ulang di sub-bagian 2.

Tawarkan jenis kemasan guna ulang

Restoran, penyedia layanan takeaway dan toko menawarkan solusi masing-masing pada pelanggan mereka untuk menggunakan cangkir, wadah makanan, alat makan, sedotan dan tas guna ulang yang sudah disediakan. Hal ini serupa dengan apa yang restoran umumnya sediakan untuk pelanggan yang makan di tempat atau dapat berupa desain khusus untuk guna ulang. Saat selesai digunakan, mereka dapat mengambilnya kembali, membersihkannya dan menggunakannya lagi.

Jika makanan tidak dikonsumsi di tempat, restoran perlu memberikan insentif bagi pelanggan untuk membawa kembali cangkir kosong dan wadah makanan. Insentif tersebut dapat berupa uang: pelanggan membayar cangkir atau wadah di samping harga untuk makanan atau minuman, dan mereka mendapatkan uang ini kembali ketika mereka mengembalikannya ('pengembalian deposit').



Mendorong pelanggan untuk membawa kemasan guna ulang sendiri

Restoran, penyedia layanan takeaway, dan toko menerima cangkir, wadah makanan, alat makan, sedotan, dan tas guna ulang dari pelanggan mereka. Mereka dapat memberi tahu pelanggan mereka tentang jenis cangkir dan wadah yang dapat diterima dan bagaimana menanganinya secara higienis. Mereka juga dapat mendorong pelanggan untuk melakukan hal ini melalui diskon bagi yang membawa cangkir dan wadah makanan guna ulang sendiri.





‘Pintos’ yang dapat digunakan kembali di Bangkok, Thailand

‘[Pintos](#)’ adalah kotak makan siang tradisional Thailand yang terbuat dari logam. Pintos telah digunakan oleh warga dan biksu untuk membawa makanan rumahan. Baru-baru ini, *pintos* juga telah diterapkan di sektor pengiriman makanan dan *takeaway*.

Salah satu contohnya adalah [RISE Café di Bangkok](#).⁶ Selama wabah COVID-19, sesuai kebijakan pembatasan untuk layanan makanan di tempat pada tahun 2020, RISE Café di Bangkok telah beralih ke bisnis pengiriman makanan melalui kontak langsung dengan pelanggan. Untuk menghindari plastik sekali pakai, kafe ini mencoba menggunakan daun teratai, semangka, dan nanas sebagai **kemasan alami**. Agar lebih praktis, mereka kemudian memperkenalkan *pintos* untuk pengiriman makanan. Pelanggan biasanya berlangganan paket pengiriman lima hari ke rumah, kantor, atau juga untuk acara-acara mereka. Jasa pengirim kemudian membawa *pintos* yang terisi makanan ke pelanggan dan mengambil *pintos* yang kosong kembali ke RISE Café.

Contoh lain di Bangkok adalah layanan catering [KeawKeaw](#) yang menginovasikan bentuk-bentuk kemasan baru dengan menggunakan Pintos, pembungkus makanan organik yang berbahan alami, serta wadah yang dapat terdegradasi guna mengurangi kemasan plastik dan sampah makanan. Setelah menguji beberapa pilihan kemasan yang berkelanjutan dan menghadapi sejumlah tantangan dalam menemukan bahan dan produsen yang pas, perusahaan catering tersebut sekarang menyediakan pembungkus daun pisang, layaknya yang digunakan di masa lalu. Daun pisang dipesan langsung dari produsen dan dapat digunakan sebagai kemasan maupun pembungkus dalam perjalanan jarak jauh.

Di Phuket, sebuah yayasan bernama Phuket Environmental Foundation merilis Gerakan Restoran Bebas Kemasan Plastik bersama 15 restoran pada September 2021. Gerakan tersebut menguji coba penggantian kemasan plastik sekali pakai dengan pintos. Aktivitas tersebut merupakan bagian dari *pilot project* “[Less Plastics in Phuket](#)” yang didanai oleh Proyek ‘Rethinking Plastics – Circular Economy Solutions to Marine Litter’.



Cara Berhemat: Manfaat pemakaian kemasan guna ulang



Beralih dari plastik atau bahan sekali pakai ke kemasan dan alat makanan guna ulang berarti **penghematan biaya**. Setiap kali restoran, penyedia layanan, toko jasa takeaway, serta konsumennya menerapkan sistem guna ulang, mereka telah menghemat biaya pembelian yang setara dengan harga barang sekali pakai yang seharusnya disediakan atau dibeli. Besaran dari penghematan tersebut bergantung pada biaya pembelian atau penyewaan produk guna ulang yang digunakan, berapa kali mereka digunakan kembali, serta biaya terkini dari penyediaan produk sekali pakai yang bersaing dengan produk guna ulang.

Yang perlu dilakukan adalah **upaya awal** untuk berpartisipasi dalam jaringan guna ulang atau menginisiasi solusi individual jika jaringan tersebut belum tersedia. Berpartisipasi dalam jaringan guna ulang merupakan pilihan paling efisien karena semua logistik, prosedur, informasi, dan kemasan guna ulang telah tersedia. Bergantung pada model bisnis jaringan guna ulang tersebut, penyedia jasa perlu membeli stok awal kemasan guna ulang—yang bisa dianggap sebagai investasi yang cepat terbayar. Selama berjalannya bisnis tersebut, penyedia jasa akan menjualnya kepada pelanggan dan membelinya kembali. Jika perlu, lembaga publik di kota-kota atau organisasi non-pemerintah yang menyediakan fasilitas tersebut bisa memberikan bantuan atau kredit mikro guna membantu investasi awal tersebut.

Mengambil kembali dan membersihkan kembali wadah makanan dan cangkir guna ulang tentunya mengambil **waktu kerja** karyawan. Menciptakan tata cara, prosedur dan standar operasional yang efisien adalah hal yang pasti dihadapi oleh setiap pelaku usaha dalam keseharian mereka. Plastik sekali pakai mungkin sekilas terlihat jauh lebih mudah, namun perlu diingat bahwa mereka menghasilkan biaya tambahan untuk pengumpulan, pembuangan di tempat pembuangan akhir (TPA), pembakaran, atau bahkan berakhir sebagai sampah di lingkungan yang membahayakan satwa liar dan kesehatan kita. Dengan beralih ke guna ulang, bisnis Anda akan mendapat dari citra sebagai bisnis yang lebih ramah lingkungan, meraih simpati serta meningkatkan loyalitas pelanggan. Beberapa jaringan guna ulang juga menawarkan jasa pencucian profesional untuk cangkir dan kotak makanan pada suatu fasilitas kebersihan terpusat.

Menghemat biaya dengan beralih ke wadah makanan guna ulang^[7]



INFO MENARIK

Wadah makanan plastik sekali pakai (Dibeli oleh vendor)	Wadah makanan guna ulang (vendor berpartisipasi dalam jaringan guna ulang)
260 hari buka per tahun x 20 wadah makanan sekali pakai per hari x 0,15 € per wadah makanan sekali pakai = 780 € per tahun (untuk 5.200 kontainer)	300 € biaya berlangganan per tahun + 50 kotak guna ulang per tahun x 5 € per kotak guna ulang = 550 € per tahun
<p>Dengan asumsi ini, Anda bisa menghemat 230 € per tahun untuk biaya material – namun, silakan dihitung sesuai kondisi bisnis Anda</p>	

Anda bisa menghitung **penghematan biaya** dengan menggunakan harga pasar untuk kotak plastik sekali pakai dan omset bisnis. Contoh di atas mengasumsikan bahwa bisnis Anda telah beralih 100% ke pemakaian wadah guna ulang. Namun dalam praktiknya, wadah guna ulang mungkin hanya mencakup persentase tertentu di awal sementara beberapa makanan tetap disajikan menggunakan kemasan atau wadah sekali pakai. Anda dapat mempertimbangkan hal berikut dalam perhitungan Anda. Contoh perhitungan berikut menunjukkan penghematan biaya material. Biaya tidak langsung dari upaya-upaya awal dan pencucian tidak termasuk dalam perhitungan ini.

Wadah makanan sekali pakai (sisi kiri):

- **Hari buka dan jumlah wadah makanan sekali pakai per hari:** Berapa hari restoran atau toko dibuka sepanjang tahun? Berapa banyak wadah sekali pakai yang disajikan per hari? Informasi ini dapat membantu pelaku usaha menghitung jumlah total wadah sekali pakai yang digunakan per tahun. Contoh di atas menggunakan estimasi 260 hari buka per tahun dan pertukaran 20 wadah sekali pakai per hari. Pada praktiknya, restoran dan vendor dapat membutuhkan wadah dengan jumlah lebih banyak atau sedikit.
- **Biaya untuk wadah sekali pakai:** Berapa biaya yang biasa Anda bayar untuk pemakaian wadah sekali pakai? Harga dapat bervariasi antara bahan dan jenis wadah yang berbeda. Cangkir biasanya lebih murah daripada kotak makanan. Contoh di atas menggunakan estimasi biaya 0.15 € tiap wadah makanan. Pada praktiknya, tentu saja wadah makanan di lokasi Anda bisa lebih murah atau mahal.

Wadah makanan guna ulang (sisi kanan):

- **Biaya berlangganan 'all inclusive' dalam jaringan guna ulang:** Berapa banyak yang dibayarkan untuk menjadi bagian dari jaringan guna ulang? Pembayaran ini akan digunakan oleh penyedia jasa jaringan guna ulang untuk membuat jaringan, pemasaran kepada pelanggan, meningkatkan standar desain wadah guna ulang, dan lain-lain. Pada asumsi berlangganan 'all inclusive' di atas, perhitungan termasuk pertukaran wadah lama dan antar restoran. Pada contoh, biaya berlangganan 'all inclusive' diperkirakan sebesar 300 €. Namun, biaya ini dapat berbeda antar jaringan guna ulang. Dengan biaya berlangganan 'all inclusive' tersebut, diasumsikan restoran hanya perlu membeli wadah guna ulang untuk persediaan awal, agar selanjutnya dapat dibagikan berdasarkan jumlah deposit tertentu dan dibeli kembali dari pelanggan sesuai dengan skema *deposit-refund*. Hal ini merupakan alasan mengapa persediaan awal sebanyak 50 wadah guna ulang dapat menggantikan dengan 5.200 wadah sekali pakai tiap tahun (tiap wadah pada persediaan awal digunakan ulang sebanyak 104 kali). Tetapi perlu diperhatikan bahwa wadah-wadah beredar di berbagai restoran dan vendor yang berpartisipasi.

- **Pembelian wadah guna ulang:** Berapa harga wadah guna ulang? Bergantung pada model bisnis penyedia jaringan guna ulang, penyedia jasa mungkin perlu membeli stok awal wadah guna ulang. Selama operasi, pelanggan bisa mengambil dan mengembalikan wadah tersebut. Jika terjadi kekurangan stok, penyedia jaringan guna ulang dapat menambahkan ketersediaan wadah. Dengan langganan *'all inclusive'*, jaringan guna ulang juga bertukar wadah-wadah rusak (misalnya, wadah yang telah digunakan sebanyak 100 kali atau lebih). Contoh di atas menggunakan asumsi bahwa biaya pembelian sebesar 5 € per wadah dibutuhkan untuk 50 wadah guna ulang sebagai stok awal. Pada praktiknya, harga wadah mungkin lebih tinggi atau rendah dari 5 €. Pada contoh di atas, diasumsikan bahwa harga wadah sama dengan biaya deposit yang dibayar dan didapatkan kembali oleh pelanggan jika wadah dikembalikan.
- **Biaya tambahan yang tidak ditampilkan:** Contoh perhitungan di atas tidak menunjukkan biaya tambahan lain seperti biaya kerja untuk mencuci wadah. Hal ini karena diasumsikan bahwa pencucian dilakukan oleh restoran selama jam kerja normal. Namun, beberapa jaringan guna ulang juga menawarkan jasa pencucian di suatu fasilitas kebersihan terpusat, yang dapat dihitung sebagai sebuah komponen biaya terpisah atau sebagai kenaikan biaya berlangganan *'all inclusive'*.

Memperkenalkan perubahan: Menyesuaikan prosedur operasional



Tergantung pada prosedur operasi yang ada, pelaku usaha mungkin perlu **sedikit mengubah** cara penyajian makanan dan minuman. Hal ini membutuhkan pelatihan untuk karyawan, dan penyediaan informasi kepada pelanggan. Pada awalnya, makanan dan minuman dalam kemasan guna ulang bisa disajikan bersama dengan plastik atau bahan sekali pakai hingga karyawan dan pelanggan terbiasa dengan pemakaian wadah guna ulang sepenuhnya.

Tidak banyak perbedaan dalam **penyajian** makanan dan minuman menggunakan wadah guna ulang dibandingkan dengan plastik sekali pakai. Pelaku usaha wajib memiliki stok wadah guna ulang yang siap dipakai untuk memenuhi pesanan pelanggan. Umumnya, wadah guna ulang ini memiliki penutup lepas-pasang dan dapat digunakan untuk pengiriman.

Perbedaan **penyajian** makanan dan minuman adalah pelanggan perlu membayar biaya tambahan sebagai deposit untuk wadah guna ulang, atau dengan memindai kode QR pelanggan. Jika pelaku usaha sering berinteraksi dengan pelanggan yang sama, biaya tersebut juga dapat berbentuk token sebagai deposit. Jika pelanggan membawa wadah makanan dan minuman mereka sendiri, deposit atau kode QR tidak diperlukan karena kemasan tersebut merupakan milik pelanggan.

Ketika pelanggan **mengembalikan** wadah guna ulang ke restoran atau toko, deposit pelanggan dikembalikan atau kode QR pelanggan dipindai ulang. Pelaku usaha kemudian dapat mencuci wadah makanan dan minuman tersebut dan menyimpannya untuk digunakan kembali atau mengumpulkannya secara terpisah sebelum diambil oleh jaringan penyedia guna ulang untuk dibersihkan di fasilitas pembersihan mereka. Anda bebas memilih mana saja yang lebih efisien, tergantung pada konteks bisnis masing-masing.

Dalam hal efisiensi, **desain wadah (kotak atau cangkir) guna ulang** jadi pertimbangan penting. Mereka harus mudah ditangani, stabil, dan dapat ditumpuk sehingga dapat digunakan berkali-kali untuk takeaway dan pengiriman, serta tidak mengambil terlalu banyak mengambil ruang penyimpanan di restoran atau toko atau selama pengiriman. Dengan alasan ini, turut berpartisipasi dalam jaringan guna ulang dengan wadah yang berkualitas merupakan sebuah keuntungan. Dalam jangka panjang, investasi ke wadah guna ulang yang berkualitas merupakan penghematan biaya yang cukup besar.



CONTOH
AKSI
NYATA

Kemasan guna ulang di toko 'zero waste' dan kedai makanan di Jerman

Didirikan pada tahun 2019 oleh tiga wanita yang berdedikasi, toko '[Gramm Genau](#)' bercita-cita untuk menciptakan inovasi yang berkelanjutan dan adil dengan menawarkan produk makanan organik dan menghindari penggunaan kemasan sekali pakai dan sampah makanan. **Pelanggan membeli produk makanan dalam kemasan guna ulang**, kemasan yang mereka bawa sendiri, atau meminjam dari toko melalui sistem pengembalian deposit dengan kemasan kaca guna ulang. Produk dapat dipesan secara online atau langsung di toko.

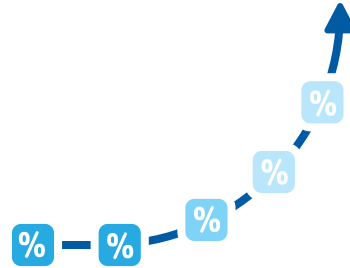
Karyawan **toko mengisi produk makanan** ke dalam wadah yang berbeda, menimbang berat mereka dan menyesuaikan harganya. Tanggal kedaluwarsa dan informasi seperti waktu memasak ditunjukkan pada kotak penyimpanan besar. Toko tersebut menjual kue dan makanan dari toko roti atau katering organik terdekat, yang diantarkan dengan sepeda dengan kotak guna ulang. Toko tersebut juga mengantarkan produk kepada pelanggan dengan sepeda kargo. Selain itu, '[Gramm Genau](#)' menawarkan kotak camilan untuk kantor dan mengadakan lokakarya dengan warga untuk berbagi ilmu praktis mengenai gaya hidup bebas sampah.⁸

Makanan jalanan tradisional yang lezat dalam kemasan guna ulang? '[De Paelzer Dampfnudeln](#)' merealisasikannya. Selama sekitar tiga tahun, dua tukang roti ini menjual sup kentang, saus vanila dan saus anggur dalam wadah kaca guna ulang di sejumlah pasar segar di Karlsruhe, Jerman. Ketika pelanggan membelinya, mereka membayar **deposit** sebesar 1 €. Deposit ini akan mereka dapatkan kembali setelah mengembalikan wadah tersebut. Wadah kaca tersebut berasal dari pedagang lokal dan beberapa pelanggan pun memilih menyimpannya untuk menampung selai buatan sendiri.

Sup kentang dan saus vanila tersebut cocok bila dipasangkan dengan dampfnudeln, kuliner spesialisasi Jerman Selatan; semacam roti kukus yang terbuat dari tepung gandum, ragi, telur dan susu, mirip dengan baozi dari Cina, salapao dari Thailand, dan siopao dari Filipina tanpa isian. Beberapa pelanggan membawa wadah **mereka sendiri** untuk *takeaway*. Pelanggan lain memasukkannya ke dalam kantong kertas, dilapisi dengan plastik film tipis untuk digunakan ketika dihangatkan dengan *microwave* atau oven. Semua bahan makanan berasal dari jarak 50 kilometer kecuali vanili yang berasal dari luar negeri.⁹



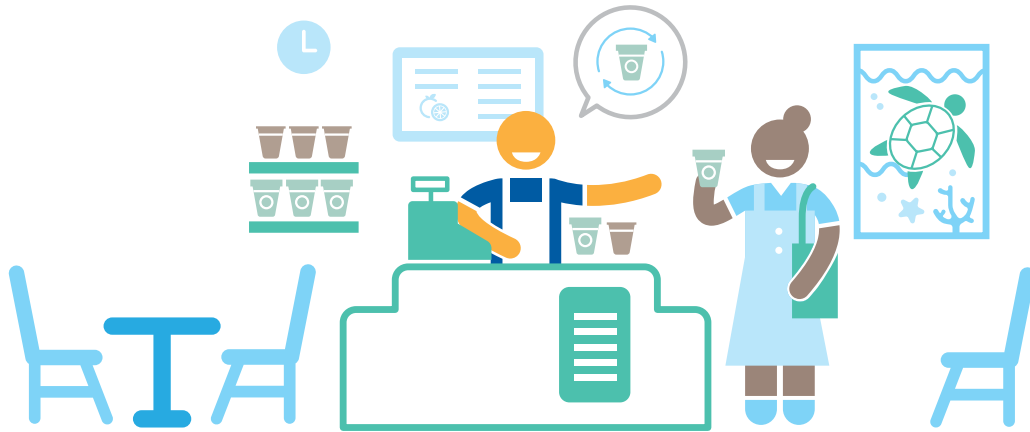
Berkembang lebih besar: Membuat pelanggan menerima perubahan



Pelanggan dapat memilih **beberapa opsi yang berbeda untuk memperoleh makanan yang akan mereka konsumsi**. Pelanggan dapat membeli makanan segar untuk dimasak di rumah, makan di luar, membawa pulang makanan atau takeaway, atau memesan pengantaran dari restoran, kantin, dan warung makan jalanan. Guna mengurangi plastik sekali pakai, pelanggan bisa proaktif dengan memilih jenis kemasan yang mereka gunakan, seperti tas, wadah makanan, cangkir dan alat makan guna ulang.

Pelanggan dapat mengikuti pola 'bawa wadah sendiri', meminta kemasan guna ulang dari toko-toko dan penyedia jasa pengiriman makanan online, serta memutuskan restoran dan penyedia mana yang ingin mereka kunjungi. Guna ulang dapat menjadi bagian dari kebiasaan sehari-hari dan sistem gaya hidup, jika pilihan tersebut terus dipromosikan dan mudah diakses.

Untuk mempromosikan guna ulang di restoran atau toko, pelaku usaha perlu **berinteraksi dengan pelanggan**. Beberapa pelanggan mungkin senang dengan peralihan menuju sistem guna ulang dan secara aktif mendukung inisiatif tersebut, namun beberapa pelanggan lainnya mungkin memerlukan waktu dan informasi untuk membiasakan diri lalu mengubah kebiasaannya. Guna pengembangan usaha, pelaku usaha sebaiknya tidak menunda adopsi sistem guna ulang, karena pada saat bersamaan pelaku bisnis lain mungkin telah mengubah model bisnis mereka dan telah menarik pelanggan-pelanggan baru.



3 langkah untuk berkomunikasi dengan pelanggan Anda

1. Mengurangi ketidakpastian

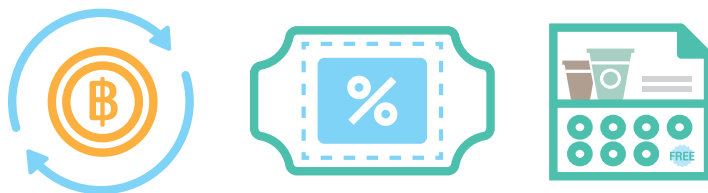
Anda dapat memasang poster yang menjabarkan bagaimana pelanggan dapat menggunakan wadah mereka sendiri untuk diisi ulang, termasuk petunjuk tentang jenis kemasan dan standar kebersihan yang harus mereka ikuti. Poster juga dapat menginformasikan tentang jaringan guna ulang di mana Anda berpartisipasi, sehingga pelanggan paham di mana mereka mendapatkan dan mengembalikan wadah guna ulang. Hal ini menarik dan juga memudahkan pelanggan.

2. 'Dorongan' menuju guna ulang

Jadikan guna ulang menarik bagi pelanggan. Misalnya, pelaku usaha dapat menempatkan wadah guna ulang di tempat yang mudah terlihat sehingga membuat pelanggan penasaran. Pelaku usaha dapat meminta karyawannya untuk menawarkan kepada pelanggan apakah mereka ingin menggunakan wadah guna ulang dan apakah mereka membawa tas maupun wadah guna ulang mereka. Pelaku usaha juga dapat memberikan selebaran atau informasi digital tentang kemasan guna ulang yang digunakan atau jaringan guna ulang yang diikuti oleh pelaku usaha

3. Membuat Insentif

Memperkenalkan promosi potongan harga atau diskon untuk pelanggan yang memilih kemasan guna ulang. Untuk memberi insentif terhadap pengembalian wadah kosong, pelaku usaha dapat menggunakan sistem deposit uang. Selain sistem deposit, beberapa jaringan guna ulang yang menerapkan sistem biaya keanggotaan untuk pelanggan yang tidak mengembalikan wadah yang telah digunakan.





Kotak: 'Wala Usik' - toko sari-sari bebas sampah plastik di Pulau Negros, Filipina

Filipina memiliki sekitar **800.000 toko 'sari-sari'**, toko kecil yang menjual produk dalam porsi kecil kepada keluarga berpenghasilan rendah yang membeli produk mereka secara bertahap. Pola konsumsi ini menyebabkan sampah kemasan sekali pakai semakin besar—yang biasanya tidak dapat didaur ulang karena bahannya atau kurangnya infrastruktur daur ulang di negara itu. Bagaimana kita beralih dari bahan sekali pakai menuju sistem guna ulang di toko sari-sari tersebut?

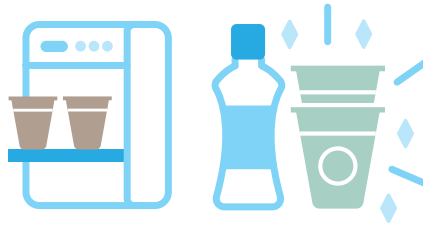
Pada tahun 2018, [Philippine Reef and Rainforest Conservation Foundation Inc.](#) (PRRCFI), sebuah lembaga konservasi hutan dan terumbu karang di Filipina, meluncurkan proyek 'Wala Usik' ('Nothing to Waste') di Pulau Negros. Proyek ini membantu 8 toko **sari-sari yang ada** di berbagai kota untuk mengubah bisnis mereka dengan menyelenggarakan program yang berdasarkan pemikiran desain, purwarupa, dan pengujian pilihan pengisian ulang (*refill*) di toko-toko. Hasilnya, toko-toko tersebut beralih untuk menjual produk seperti beras, minyak goreng, kecap, sabun, deterjen dan bubuk klorin dalam kemasan guna ulang. Peningkatan kesadaran bagi masyarakat melalui kegiatan pembersihan, audit sampah, diskusi kelompok terarah dan acara-acara juga merupakan bagian dari upaya mendukung proyek ini. Selain itu, proyek ini juga bermitra dengan brand multinasional yang menguji dispenser untuk kopi bubuk dan krimer dalam cangkir guna ulang di toko 'Wala Usik'.¹⁰

Berdasarkan pengalaman tersebut, **PRRCFI terus mengembangkan inovasi-inovasi lokal** yang sesuai dengan kebutuhan toko *sari-sari*, serta lebih melibatkan brand dan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang dikenal. Proyek ini juga berusaha untuk lebih mengembangkan skema pengembalian deposit dan teknologi sistem isi ulang, penyaluran, dan guna ulang. PRRCFI juga berencana bekerja sama dengan restoran, tempat makan, dan kantin untuk mengurangi plastik sekali pakai. Dengan data kuantitatif dan kualitatif, proyek ini bertujuan untuk memahami lebih dalam rantai pasokan dan merekomendasikan pengembangan atau replikasi di seluruh sektor bisnis.

Dalam upaya ini, PRRCFI menerima dukungan dari proyek "[Rethinking Plastics – Circular Economy Solutions to Marine Litter](#)", yang didanai oleh Uni Eropa dan pemerintah Jerman dan dilaksanakan oleh GIZ and Expertise France. Pada tahap sebelumnya, PRRCFI juga menerima dana dari Program Daur Ulang Sampah Kota (Municipal Waste Recycling Programme) USAID.



Menjaga kepercayaan: Memastikan kebersihan



Memastikan kebersihan untuk **keamanan pangan pelanggan dan untuk izin beroperasi** adalah salah satu perhatian utama para pelaku usaha restoran, penyedia layanan takeaway, dan toko. Pelaku usaha perlu memahami peraturan dan persyaratan administrasi terkait makanan dan minuman, serta obat-obatan di negara dan kota mereka beroperasi.

Menggunakan kemasan guna ulang adalah bisnis sehari-hari restoran dan kantin. Mereka memiliki prosedur mencuci dan mengeringkan di tempat untuk memungkinkan guna ulang yang higienis bagi pelanggan. Tergantung konteksnya, mereka mencuci peralatan guna ulang dengan tangan atau mesin, dengan suhu dan deterjen yang sesuai untuk mencuci.

Pelaku usaha wajib memberikan **pelatihan rutin untuk karyawan** dalam prosedur mencuci, mengeringkan, serta bagaimana mengambil kembali wadah makanan dan minuman guna ulang. Untuk menghindari kontak langsung dengan wadah makanan dan minuman,

pelaku usaha dapat menggunakan nampan khusus. Pelanggan dapat meletakkan wadah kosong mereka di nampan tersebut dan karyawan kemudian dapat mengambil kembali nampan tersebut beserta wadah-wadahnya ke tempat yang sesuai. Nampan semacam itu juga dapat digunakan jika pelanggan membawa wadah sendiri untuk isi ulang dengan makanan dan minuman.

Pandemi **COVID-19** menciptakan situasi yang luar biasa, khususnya dalam hal mengurangi kontak fisik dengan orang lain guna mencegah penularan virus melalui udara ataupun melalui sentuhan. Menetapkan jarak minimum ketika bersama orang lain, mengenakan masker wajah, dan mencuci tangan secara teratur telah menjadi salah satu anjuran utama untuk menghindari penularan virus Corona. Persyaratan khusus untuk restoran, pengiriman makanan, dan *takeaway* pun bervariasi antar negara.

Pedoman kebersihan untuk menangani kemasan guna ulang



INFO MENARIK

Penyampaian pedoman kebersihan dapat meningkatkan pemahaman pihak restoran dan vendor. Di tingkat internasional, **Worlds Health Organization (WHO) telah menerbitkan beberapa pedoman, yang juga relevan untuk penggunaan kemasan higienis yang dapat digunakan kembali dalam pengiriman makanan dan takeaway:**

- Pada April 2020, WHO menerbitkan Pedoman Sementara tentang [‘COVID-19 dan Keamanan Pangan: Panduan untuk Bisnis Makanan’](#). Ini mencakup informasi tentang bagaimana pekerja makanan dapat menghindari penularan virus SARS-CoV-2 dengan melanjutkan pasokan makanan, termasuk selama pengangkutan dan pengiriman dan di kantin.¹¹
- Pada Mei 2020, WHO menerbitkan panduan sementara tentang [‘Pembersihan dan desinfeksi permukaan lingkungan dalam konteks COVID-19’](#).¹² Panduan ini berfokus pada pengaturan perawatan kesehatan tetapi mencakup paragraf tentang “lingkungan pengaturan perawatan non-kesehatan”.
- Pada tahun 2020, *the Food and Agriculture Organisation of the United Nations* (FAO) dan WHO mengadopsi revisi terbaru dari [‘Prinsip Umum Kebersihan Pangan’](#) sebagai bagian dari Codex Alimentarius, yang versi pertamanya berasal dari tahun 1969.¹³ Ini mencakup informasi umum tentang aspek seperti “fasilitas kebersihan”, “fasilitas kebersihan personel dan toilet”, “peralatan”, “pemeliharaan dan pembersihan”, “metode dan prosedur pembersihan dan disinfeksi”, “pengelolaan limbah”, dan “transportasi”.
- Pada tahun 2017, FAO dan WHO mengadopsi [‘Regional Code of Hygienic Practice for Street-Vended Foods in Asia’ sebagai bagian dari ‘Codex Alimentarius’](#).¹⁴ Panduan ini berfokus pada ‘makanan jalanan’ yang didefinisikan sebagai “makanan dan minuman yang disiapkan dan /atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalan-jalan dan tempat-tempat lain untuk segera dikonsumsi atau dikonsumsi di lain waktu tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut”. ‘Peralatan makan’ mencakup “semua alat yang digunakan untuk menyiapkan, menyajikan, dan konsumsi makanan (baik yang tidak sekali pakai atau sekali pakai), dan termasuk gelas, piring, piring, cangkir, piring, sendok, garpu, sendok takar, sumpit, dan lain-lain”. Dokumen tersebut menginformasikan tentang perilaku higienis pedagang kaki lima, konsumen dan pihak berwenang.

Di tingkat nasional, misalnya **Federasi Makanan Jerman telah menerbitkan tiga pedoman khusus untuk kemasan yang dapat digunakan kembali**. Mereka dirilis antara 2018 dan 2021 dan fokus pada cangkir yang dapat digunakan kembali (‘bawa sendiri’), wadah makanan yang dapat digunakan kembali (‘bawa sendiri’) serta wadah makanan dan minuman dalam sistem pengembalian setoran di berbagai vendor.¹⁵ Pedoman tersebut memiliki telah dikonsultasikan dengan pemangku kepentingan sektor swasta dan otoritas publik yang bertanggung jawab atas keamanan pangan. Mereka termasuk rekomendasi berikut:

‘Bawa sendiri’ cangkir dan wadah makanan:

- Restoran dan vendor bertanggung jawab atas **keamanan makanan** dan kebersihan proses umum di restoran.
- **Kebersihan dan bahan dari cangkir atau kotak** merupakan tanggung jawab pelanggan yang membawanya.
- Untuk **menghindari kontak langsung** dan potensi kontaminasi fasilitas toko, staf harus menanganinya di area tertentu di konter, misalnya dengan menggunakan nampan atau tempat cangkir dan dengan menuangkan minuman panas.
- **Tutup** wadah harus tetap berada di tangan pelanggan.
- Jika cangkir atau kotak **tidak bersih atau tidak sesuai** dari segi ukuran dan bahan, staf dapat menolak untuk mengisinya.

- Pelanggan harus **diberi tahu** tentang kebersihan yang diperlukan dari wadah 'bawa milikmu sendiri'.
- Di **area servis mandiri**, cangkir harus diletakkan pada pemegang tertentu untuk menghindari kontak langsung dengan alat pengisi.

Wadah makanan dan minuman guna ulang yang digunakan bersama di berbagai restoran dan toko (misalnya melalui sistem *deposit-refund*):

- Restoran dan toko **bertanggung jawab bersama** atas kebersihan dan kesesuaian cangkir dan kotak makanan.
- Operator jaringan penggunaan kembali perlu memastikan bahwa **wadah umumnya cocok untuk kontak makanan** dan harus **memberikan panduan** kepada restoran dan vendor yang berpartisipasi dalam hal pembersihan wadah baru dan yang dikembalikan dengan benar.
- Menyajikan makanan dan minuman dalam wadah yang dapat digunakan kembali mirip dengan wadah sekali pakai atau peralatan makan biasa. Namun, **pengambilan kembali** wadah kosong harus dilakukan di ruang tertentu di restoran atau toko di mana pelanggan dapat meletakkannya di atas nampan atau keranjang untuk meminimalisir kontak langsung.
- Staf harus melihat wadah apakah **sangat kotor atau rusak** dan mengangkutnya ke **area pembersihan atau pengambilan** jika masih layak untuk digunakan kembali.
- Ambil kembali area wadah makanan dan minuman yang dapat digunakan kembali harus **dibersihkan lebih sering** dan jika perlu juga **didesinfeksi**.
- **Pembersihan dan pengeringan** wadah makanan dan minuman yang dikembalikan dapat dilakukan di restoran atau toko atau di fasilitas terpusat. Jika wadah yang dapat digunakan kembali dibersihkan di fasilitas terpusat, operator jaringan penggunaan kembali bertanggung jawab untuk memastikan kebersihan wadah makanan dan minuman yang dibersihkan.
- Di **restoran, pembersihan** dapat dilakukan bersamaan dengan hidangan lainnya tetapi mungkin memerlukan perlakuan khusus dalam hal panas, bubuk pembersih, dan berat.
- Secara umum, penggunaan **mesin pencuci piring profesional** lebih dianjurkan daripada pembersihan manual.
- **Selama penyimpanan**, wadah tidak boleh basah dan terlindungi.

Langkah akhir: bekerjasama dengan food court, pasar dan kantin



Restoran atau toko takeaway mungkin menjadi bagian dari **struktur yang lebih besar**. Pasar pagi maupun pasar malam, food court di pusat perbelanjaan, kantin di sekolah dan kantor, dan acara-acara yang lebih besar seperti konser, festival dan kompetisi olahraga memiliki persamaan dalam hal ruang mereka yang dibatasi struktur dan tanggung jawab yang jelas. Mereka umumnya terdiri dari beberapa warung makanan dan minuman yang berbeda dan karena itu memiliki kesempatan untuk mengembangkan jaringan skala kecil untuk wadah makanan dan minuman guna ulang.

Dalam banyak kasus, struktur tersebut **telah memiliki sistem** wadah guna ulang untuk makan di tempat. Setelah selesai menggunakan wadahnya usai makan siang atau malam, pelanggan umumnya mengembalikan wadah kosong tersebut di titik pengumpulan. Stadion olahraga dan pasar, cangkir guna ulang yang menggunakan sistem deposit dengan poin-poin pengumpulan yang telah ditetapkan

juga sangat umum, dan pelanggan telah terbiasa dengannya.

Struktur tersebut dapat **berbagi fasilitas penyucian** yang menciptakan lapangan kerja dan menghemat biaya dengan mengurangi kebutuhan untuk membeli produk sekali pakai. Biaya operator pasar, pusat jajan serba ada atau food court untuk mengumpulkan dan mengembalikan deposit dapat dimasukkan ke dalam biaya yang dibayarkan setiap warung makan ke food court atau administrasi pasar masing-masing. Deposit bisa dalam bentuk tunai, token tertentu, atau secara elektronik melalui kartu yang sering digunakan di food court.

Kantin, food court dan pasar juga dapat **berpartisipasi dalam jaringan guna ulang** – seperti restoran dan penyedia layanan individu. Bagi pelanggan, hal ini akan membuat mereka lebih mudah untuk mengambil wadah makanan dan minuman guna ulang dan mengembalikannya di tempat yang sama atau tempat lain.



CONTOH
AKSI
NYATA

Mengurangi kantong plastik sekali pakai di supermarket dan pasar tradisional di Bandung dan Banjarmasin, Indonesia

Bagaimana cara mengganti kantong plastik sekali pakai di supermarket dan pasar tradisional? [Gerakan Diet Kantong Plastik \(GIDKP\)](#) telah mendukung pendekatan-pendekatan tersebut di Bandung, Jawa Barat, dan Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Sejak peraturan daerah pertamanya pada tahun 2016, GIDKP telah bekerja sama dengan para pemangku kepentingan di Banjarmasin untuk mengurangi kantong plastik sekali pakai di supermarket. Proyek ini membantu mengumpulkan data untuk pemantauan dampak dari uji coba pembiayaan kantong plastik pada tahun 2016 serta penyebaran hasil evaluasi pada tahun 2020.

Di **Bandung**, GIDKP berpartisipasi dalam merancang kebijakan dan memfasilitasi konsultasi pemangku kepentingan dengan Dinas Lingkungan Hidup Bandung yang berkontribusi pada Peraturan Wali Kota Bandung Nomor 37 Tahun 2019. Proyek ini juga memfasilitasi diskusi kelompok terarah dengan beberapa organisasi penting yang diselenggarakan oleh Dinas Lingkungan Hidup Bandung. Pada tahun 2019, GIDKP mendukung Pemerintah Kota Bandung dalam mengkampanyekan dan mempublikasikan Peraturan Wali Kota untuk berkontribusi pada pelaksanaannya.

Sebagai langkah selanjutnya, GIDKP fokus pada kegiatan di **pasar tradisional** bersama dengan mitra lokalnya. Pasar tradisional di Indonesia adalah perusahaan milik negara atau BUMN yang menyediakan ruang kolektif bagi pedagang untuk menjual barang-barang mereka. Pasar semacam ini biasanya jadi pangsa bisnis informal yang tinggi, menghasilkan sampah plastik yang besar dengan praktik pengelolaan sampah yang seringkali buruk. Jika kampanye dengan rantai supermarket dapat menjangkau banyak toko dan kasir pada saat yang sama, pasar tradisional memerlukan pendekatan yang lebih disesuaikan. Hubungan pelanggan dapat bervariasi dari kios ke kios, dan pemantauan dampak bergantung pada survei manual.

Selain kantong plastik, **plastik sekali pakai lainnya** perlu ditargetkan di pasar, termasuk cangkir, tas dan sedotan untuk makanan dan minuman siap saji serta peningkatan jumlah makanan segar yang dikemas dalam plastik. Terkait pandemi COVID-19, belanja online produk dari pasar tradisional dengan pengiriman ke rumah meningkat signifikan, yang berimbas pada banyaknya sampah kemasan. Dalam konteks ini, GIDKP melakukan survei dasar, penilaian dampak dan diskusi kelompok terarah dengan penyedia layanan, pelanggan, penyedia kemasan guna ulang, dan layanan-layanan pengiriman. Proyek ini juga mengembangkan rencana aksi dan melakukan pelatihan dan kampanye penjangkauan. Kegiatan ini didukung oleh proyek "[Rethinking Plastics – Circular Economy Solutions to Marine Litter](#)" dari Uni Eropa dan pemerintah Jerman, yang dilaksanakan oleh GIZ dan Expertise France.





Pengujian kemasan guna ulang di kampus-kampus universitas di Swedia

Bagaimana cara **memperkenalkan wadah makanan dan cangkir guna ulang untuk dibawa pulang di kampus universitas?** The IVL Swedish Environmental Research Institute telah melakukan proyek penelitian untuk mengujinya dalam lima studi kasus. Proyek ini berfungsi untuk mengevaluasi faktor ekonomi dan lingkungan serta perubahan perilaku oleh para pemangku kepentingan. Ini menganalisis hambatan dan merumuskan rekomendasi kebijakan untuk potensi peningkatan. Para peneliti menemukan bahwa tantangan utama adalah **menginvestasikan waktu dan upaya yang cukup** untuk mengubah kebiasaan staf dan pelanggan agar sistem baru berjalan. Namun, pelanggan cenderung memiliki perasaan yang baik untuk menciptakan manfaat lingkungan setelah berhasil. Proyek penelitian berlangsung antara musim semi 2020 dan Maret 2021 selama pandemi COVID-19, yang menyebabkan penutupan sementara restoran dan kafe serta ketidakhadiran orang-orang dari universitas. Tes tambahan dengan kondisi-kondisi berbeda akan bermanfaat untuk penelitian ini.¹⁶



Mengukur kemajuan: Menunjukkan kesuksesan



Untuk mengetahui tingkat keberhasilan dalam mengurangi plastik sekali pakai dan penghematan yang telah dilakukan, pelaku usaha dapat melacak **berapa kali karyawan mereka membagikan atau mengisi ulang wadah guna ulang**. Pelaku usaha dapat memakai sistem penghitungan sederhana dengan kertas atau gawai elektronik. Di beberapa jaringan guna ulang yang menggunakan perangkat digital, perhitungan ini terdata secara otomatis.

Hal tersebut dilakukan untuk mengetahui berapa banyak kemasan guna ulang yang digunakan oleh pelanggan dibandingkan dengan bahan sekali pakai

dalam jangka waktu tertentu (misalnya hari, bulan, atau tahun). Jika pelaku usaha memiliki **data akurat** untuk melakukan analisis tersebut, pelaku usaha dapat **menghitung penghematan biaya serta dampak lingkungannya**, seperti sampah plastik, emisi gas rumah kaca dan sampah laut yang berhasil dihindari. Namun, perhitungan tersebut juga memerlukan transparansi terhadap asumsi-asumsi tambahan (misalnya, perbandingan CO2 yang setara untuk plastik atau bahan sekali pakai lainnya atau estimasi dari aliran-aliran sampah plastik yang terkumpul dan menuju saluran air).¹⁷

Menghemat biaya dengan beralih ke wadah makanan dan cangkir guna ulang



INFO MENARIK

Pertanyaan	Sebelum	Setelah
	Hari atau bulan	Hari atau bulan
1. Berapa banyak cangkir, wadah makanan, sedotan, alat makan, dan piring guna ulang yang dibagikan dan diisi ulang ?		
2. Berapa banyak gelas plastik, wadah makanan, sedotan, alat makan, dan piring sekali pakai yang diberikan?		
3. Berapa banyak cangkir, wadah makanan, sedotan, alat makan, dan piring sekali pakai yang terbuat dari bahan lain yang diberikan/disajikan?		
[Extra: Berapa banyak pesanan makanan dan minuman yang disediakan?]		

Catatan:

- Pertanyaan-pertanyaan tersebut dapat berfungsi untuk mengetahui **kondisi awal** sebelum memperkenalkan perubahan di restoran Anda serta untuk **memantau efek** dari perubahan selama implementasi.
- Jika memungkinkan, Anda harus membuat daftar kemasan sekali pakai dan yang dapat digunakan kembali menurut jenis yang berbeda (misalnya peralatan makan, sedotan, wadah makanan, cangkir, dan lain-lain.).
- Meja memberikan **fleksibilitas** karena restoran atau toko makanan Anda mungkin memperkenalkan wadah yang dapat digunakan kembali tetapi terus menjual wadah plastik sekali pakai serta bahan lainnya. Seiring waktu, total omset makanan dan minuman yang terjual juga dapat berubah.
- Anda dapat mengidentifikasi berapa banyak **plastik sekali pakai yang Anda ganti dengan alternatif guna ulang**, yang dapat menjadi dasar untuk menghitung penghematan biaya dan menghindari sampah plastik (dalam jumlah barang dan berat dalam kilogram).
- Pertanyaan tambahan dapat berfungsi untuk melakukan triangulasi data Anda. Misalnya, jika Anda menambahkan semua wadah makanan 1, 2 dan 3, itu harus setara dengan jumlah makanan di pertanyaan tambahan.



Mengurangi plastik melalui layanan pengiriman makanan segar dan toko isi ulang di Bangkok, Thailand

Di Bangkok, beberapa pengusaha memandang beberapa pembatasan akibat pandemi COVID-19 sebagai peluang: Awal April 2020, [‘Yard Hostel’](#) misalnya memperkenalkan **toko online dan jasa sepeda-listrik** untuk berbelanja di lingkungan mereka untuk menjual produk segar dari toko-toko terdekat, restoran, dan pertanian lokal. Sepeda itu melakukan beberapa pemberhentian di lingkungan tersebut dan menawarkan pengiriman gratis dengan wadah kemasan yang dapat dikembalikan. Ketika musim hujan dimulai, karyawan hostel tersebut membuka toko kelontong permanen dengan opsi isi ulang dengan kemasan dan produk yang dapat dikembalikan sebagai alternatif untuk produk plastik sekali pakai (misalnya, untuk yogurt buatan sendiri). Pada 2021, mereka menghentikan toko kelontong namun tetap mengoperasikan usaha isi ulang untuk sampo dan penjualan produk-produk guna ulang seperti sedotan, wadah jaring untuk sayuran, cangkir dan lainnya.¹⁸

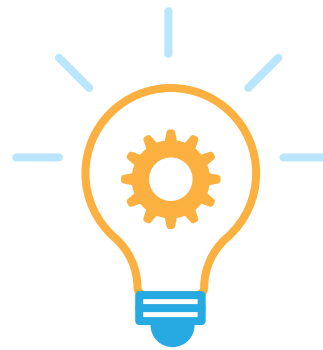
Operator lain di beberapa lingkungan Bangkok adalah [‘Happy Grocers’](#), sebuah perusahaan sosial yang juga menjalankan **truk belanja** dan pengiriman untuk produk organik dan bebas plastik sejak April 2020. Selain itu, tim di balik ‘Happy Grocers’ juga menyelenggarakan perjalanan ke petani-petani mitra mereka, kegiatan untuk sekolah dan lokakarya yang berkaitan dengan makanan, pertanian organik serta upaya-upaya pengurangan plastik.¹⁹

Contoh bisnis lain yang mempromosikan **guna ulang dan isi ulang di Bangkok**, termasuk misalnya toko-toko isi ulang dan isi ulang, antara lain [‘Refill Station’](#), [‘Sunflower’](#), [‘Normal Shop’](#), [‘Zero Moment Refillery’](#), dan [‘Get Well Zone’](#), serta titik isi ulang untuk air minum [‘Trash Hero’](#).²⁰



2. Jaringan Penyedia Guna Ulang untuk Restoran dan Penyedia Layanan *Takeaway*

Langkah awal: Membuat model bisnis untuk pemakaian kemasan guna ulang

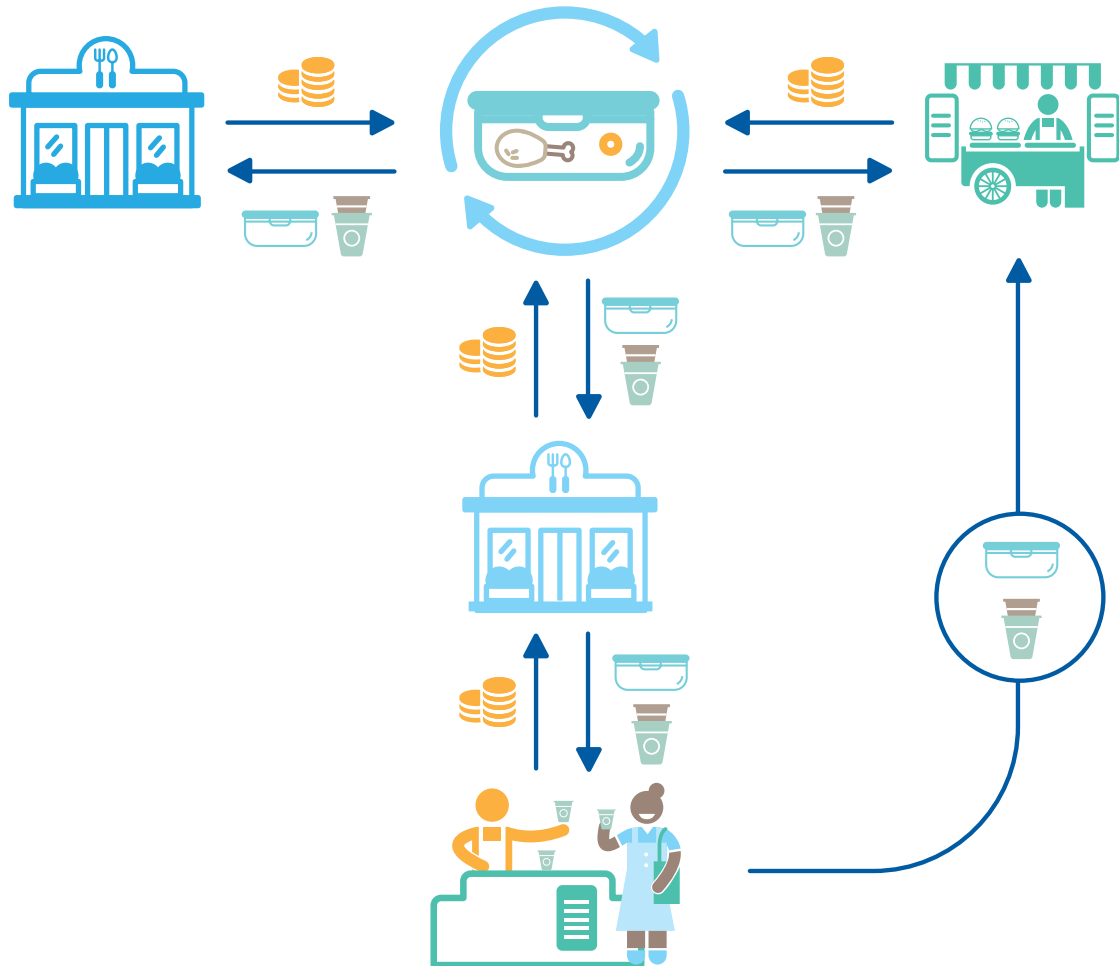


Perusahaan rintisan, perusahaan utilitas publik, atau organisasi nirlaba, mungkin ingin memanfaatkan **peluang bisnis yang menciptakan lapangan kerja dan berkontribusi pada perlindungan lingkungan**. Selama beberapa tahun terakhir, beberapa penyedia sistem wadah makanan dan minuman guna ulang telah muncul dengan struktur organisasi dan model bisnis yang beragam. Meski begitu, mereka memiliki kesamaan untuk menyediakan wadah makanan dan cangkir guna ulang di berbagai restoran, kafe, dan toko-toko lainnya yang menyiapkan makanan dan minuman untuk dibawa pulang atau dikirim.

Sementara beberapa penyedia sistem kemasan guna ulang berada dalam **pengujian awal** dengan restoran-restoran yang berpartisipasi dalam model bisnis guna ulang, beberapa lainnya telah berkembang menjadi jaringan di dalam kota atau **negara**. Dengan mempertimbangkan kebijakan-kebijakan pengurangan plastik sekali pakai tertentu, seperti wadah makanan dan minuman, sedotan, piring, dan alat makan, serta kebijakan mempromosikan guna ulang (lihat sub-bagian 3), sistem guna ulang semacam ini dapat berkembang cepat dan mulai bersaing satu sama lain di masing-masing kota. Jaringan-jaringan guna ulang yang ada menerapkan model bisnis yang beragam.

Model bisnis jaringan guna ulang

1. Restoran & layanan takeaway membayar biaya ke jaringan guna ulang



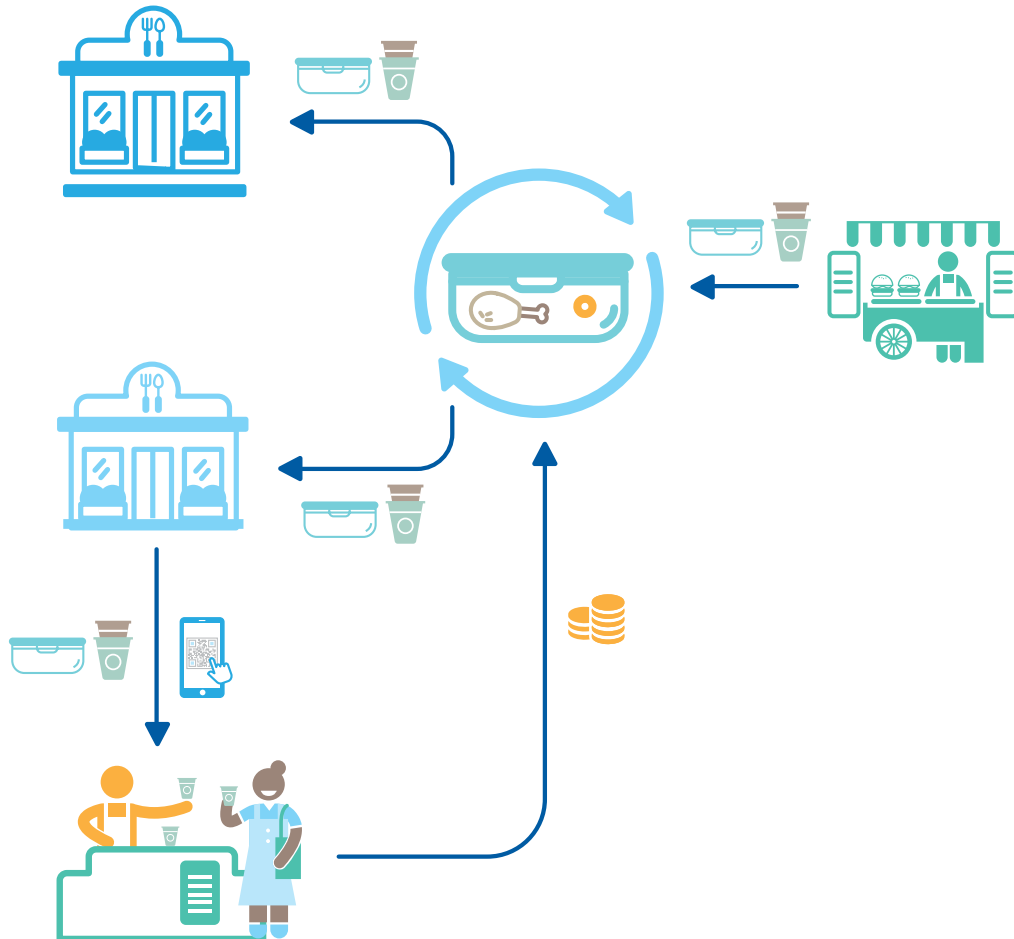
Restoran & layanan takeaway membayar biaya berlangganan ke jaringan penyedia guna ulang untuk membeli cangkir dan wadah guna ulang. Mereka menjual wadah makanan dan minuman kepada pelanggan dengan mekanisme pembelian kembali apabila wadah dikembalikan ('*deposit-refund*'). Dengan berlangganan, restoran & layanan takeaway menerima hak eksklusif untuk membeli, menjual, dan mengembalikan produk-produk penyedia layanan jaringan guna ulang. Di lain sisi, jaringan penyedia perlu menjamin stok yang cukup untuk pengiriman dalam rentang waktu tertentu.

Pelanggan dapat mengembalikan cangkir dan wadah kosong di restoran & penyedia layanan yang berada di dalam jaringan penyedia guna ulang yang sama. Pelanggan tidak perlu menjadi anggota atau membayar biaya apa pun kecuali deposit untuk wadah makanan dan minuman yang mereka ambil.

Contoh: reCIRCLE di Eropa (dan lain-lain di Lampiran)

Model bisnis jaringan guna ulang

2. Pelanggan membayar biaya kepada jaringan guna ulang



Warga yang mengonsumsi makanan *takeaway* dan pengiriman (**'pelanggan'**) **wajib membayar biaya keanggotaan** ke jaringan penyedia guna ulang. Pelanggan ini dapat meminjam cangkir dan wadah makanan dari semua restoran & penyedia layanan yang berpartisipasi dalam jaringan guna ulang. Mereka tidak perlu membayar deposit setiap saat tetapi harus memindai kode QR dan membayar uang jika mereka belum mengembalikan wadah makanan dan minuman kosong setelah jangka waktu tertentu.

Restoran & penyedia layanan *takeaway* tidak perlu membayar biaya tetapi perlu menginstal infrastruktur pemindaian kode QR untuk aplikasi smartphone, bertindak sebagai stasiun penyaluran dan pengambilan kembali, serta mengikuti pedoman guna ulang.

Contoh: *barePack di Singapura (dan lainnya di Lampiran)*

Model bisnis jaringan guna ulang

3. Model bisnis lainnya (misalnya, 'pay-per-use')

Seiring perkembangan jaringan *reuse* yang dinamis, model bisnis lain muncul. Misalnya, beberapa jaringan mulai dengan **prinsip 'bayar per penggunaan' atau 'pay-per use'**, di mana restoran dan vendor terutama membayar setiap kali mereka membagikan wadah yang dapat digunakan kembali. Ini gratis bagi pelanggan yang perlu mendaftar dan membayar jika mereka tidak mengembalikan wadah kosong. Ini biasanya berjalan seiring dengan sistem informasi teknologi,

aplikasi smartphone dan pemindaian di restoran serta pendaftaran pelanggan. Pengembangan lebih lanjut dan pengujian model untuk menyeimbangkan berbagai aspek kenyamanan, efisiensi, biaya, jejak ekologis, dan lain-lain.

Contoh: Vytal di Jerman

Layanan Tambahan



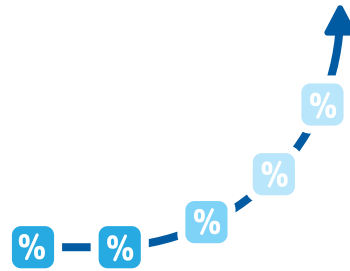
Mencuci: Beberapa jaringan penyedia guna ulang menawarkan layanan pencucian di fasilitas pembersihan profesional terpusat yang menghasilkan pendapatan tambahan dan aktivitas bisnis bagi jaringan. Hal ini bisa menjadi opsi tambahan untuk restoran dan penyedia layanan takeaway yang berpartisipasi. Restoran tetap bisa memilih untuk mencuci sendiri wadah makanan dan minuman yang dikembalikan.

Menjual wadah makanan dan minuman: Desain kemasan yang berkualitas penting untuk keberhasilan guna ulang. Kemitraan dengan produsen kemasan dan pemasaran wadah makanan dan minuman dapat menjadi layanan tambahan bagi jaringan.



Menawarkan saran & konsultasi: Permintaan terhadap tenaga ahli yang dapat memperkenalkan sistem guna ulang terus meningkat. Rantai takeaway makanan dan minuman, rantai supermarket, food court di pusat perbelanjaan, pasar, penyelenggara acara festival dan stadion olahraga mungkin ingin memperkenalkan sistem guna ulangnya sendiri dan memerlukan saran dari ahli.

Berkembang lebih besar: Membangun jaringan pemakaian kemasan guna ulang untuk seluruh penyedia layanan



Salah satu **tugas utama** jaringan penyedia wadah guna ulang adalah untuk membangun jaringan restoran dan penyedia layanan *takeaway* yang mau menerapkan konsep serta menggunakan wadah makanan dan minuman guna ulang dari penyedia layanan. Semakin tinggi jumlah restoran dan toko yang berpartisipasi, semakin menonjol layanan yang diberikan ke restoran dan pelanggan, kemasan guna ulang akan semakin kompetitif dibandingkan dengan plastik sekali pakai. Sistem guna ulang juga menjadi lebih efisien jika banyak penyedia layanan menerapkan konsep dan jenis wadah makanan dan minuman guna ulang.

Penyedia-penyedia layanan guna ulang yang ada telah mengembangkan **materi pemasaran, situs web, dan strategi penjangkauan untuk** tujuan ini. Mereka secara aktif mendekati restoran dan penyedia layanan *takeaway* untuk memahami kebutuhan mereka dan meningkatkan layanan kepada mereka. Salah satu argumennya adalah bahwa restoran dan penyedia layanan dapat menghemat biaya dengan bergabung jaringan guna ulang dibandingkan dengan menggunakan plastik sekali pakai (lihat sub-bagian 1). Argumen lain adalah bahwa mereka dapat berkontribusi pada perlindungan lingkungan dan membentuk citra 'lebih hijau'.

Jaringan penyedia wadah guna ulang sering mencantumkan restoran dan toko yang berpartisipasi di situs web mereka, terkadang melalui peta interaktif sebagai bagian dari **publisitas** mereka. Anda juga dapat menyediakan poster, FAQ, dan panduan untuk restoran dan penyedia layanan yang berpartisipasi

memfasilitasi informasi kepada karyawan dan pelanggan mereka.

Mitra-mitra restoran, kafe, dan toko *takeaway* yang baru bergabung ke dalam jaringan guna ulang Anda mungkin ingin **memulai dengan periode uji coba** beberapa bulan terlebih dahulu. Selama periode ini, mereka dapat menguji kemasan guna ulang dengan makanan dan minuman mereka masing-masing serta menyesuaikan prosedur operasional. Mereka juga dapat mulai memberitahu pelanggan dan memverifikasi apakah sistem guna ulang ini sesuai dengan mereka. Setelah periode pengujian, Anda dapat membantu restoran dan penyedia layanan mitra Anda dalam peluncuran sistem guna ulang mereka dan berkomunikasi dengan pelanggan (lihat sub-bagian 1).

Cara lain untuk membangun jaringan guna ulang Anda adalah dengan menciptakan **kemitraan dengan layanan pengiriman makanan online** yang sudah memiliki jaringan—baik kecil atau besar—dengan restoran-restoran dan jenis penyedia layanan lainnya (lihat sub-bagian 3). **Kerja sama dengan pemerintah daerah**, asosiasi bisnis gastronomi, organisasi non-pemerintah, komunitas, perguruan tinggi, sekolah, dan pemangku kepentingan daerah lainnya (misalnya, untuk kampanye pengurangan sampah) dapat membantu mengembangkan jaringan guna ulang Anda.

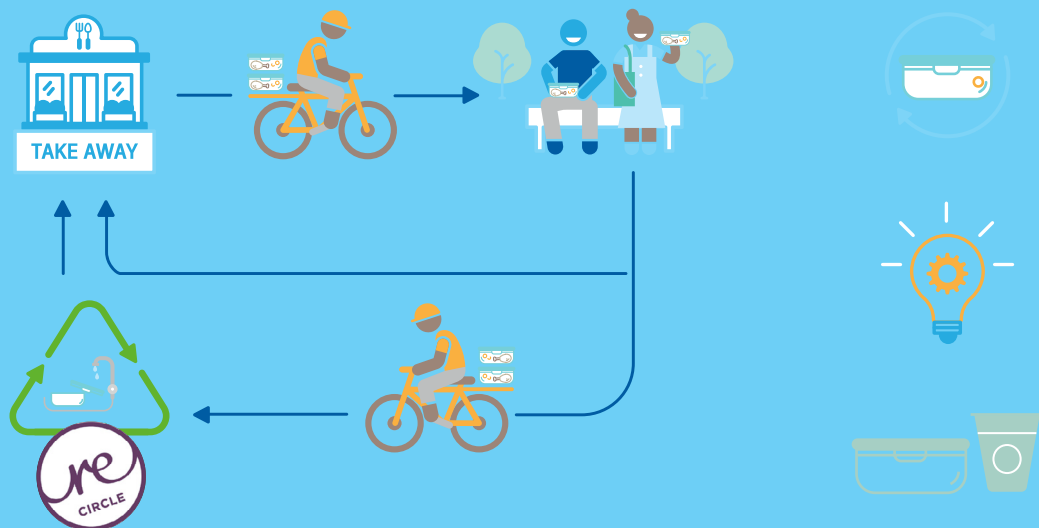


CONTOH
AKSI
NYATA

reCIRCLE – jaringan pengembalian- deposit di seluruh restoran di Swiss & Eropa

ReCIRCLE menyediakan kemasan guna ulang untuk *takeaway* makanan dan minuman.²¹ Mereka menawarkan kotak makan siang sebagai **model layanan** mereka, sebuah sistem guna ulang untuk restoran takeaway yang sekaligus berfungsi sebagai jaringan. Anggota jaringan reCIRCLE, yang selanjutnya dikenal sebagai ‘mitra’, adalah restoran-restoran. Menjadi seorang mitra bersifat sukarela dan tidak menghalangi penggunaan kemasan sekali pakai pada saat yang sama.

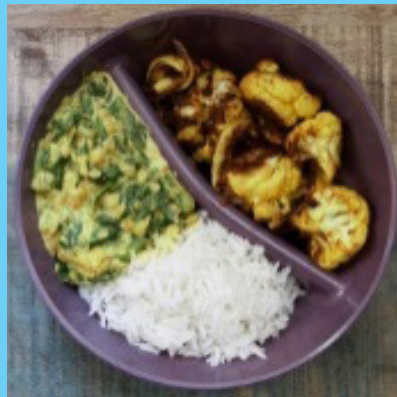
ReCIRCLE mensuplai mitra mereka dengan **kemasan guna ulang yang dapat dicuci dengan tutup hermetik**, atau yang juga dikenal sebagai reCIRCLE BOXes (‘kotak’). ReCIRCLE juga mempromosikan perusahaan-perusahaan mitra di situs web mereka dan menyediakan materi pemasaran seperti spanduk iklan, selebaran, dan lain-lain. Dengan berpartisipasi dalam jaringan reCIRCLE, **restoran dapat menghemat biaya** mereka. Secara umum, biaya berlangganan dan pencucian kemasan masih lebih rendah dibandingkan dengan membeli kemasan sekali pakai.



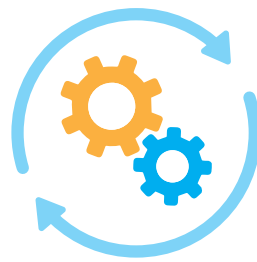
Untuk **pelanggan, reCIRCLE berfungsi sebagai sistem deposit-refund**. Restoran membeli BOXes dalam jumlah kecil dan kotak-kotak itu menjadi kepemilikan restoran. Para tamu membeli makanan mereka dalam kotak tersebut dan membayar 10 CHF (10 €), maka makanan dan kotak tersebut jadi milik pelanggan. Setelah makan, pelanggan dapat mengembalikan kotak ke salah satu 'mitra' dan menerima unit BOXes baru yang bersih atau mendapatkan kembali 10 CHF mereka. Kotak-kotak yang dikembalikan, dicuci di masing-masing toko atau restoran takeaway. Banyak pelanggan umumnya memilih untuk menyimpan kotak mereka, mencucinya sendiri, dan mengisinya kembali ketika mereka memesan makanan di toko. Semua kotak dapat dijual kembali dengan harga penuh ke reCIRCLE untuk menghindari risiko kerugian bagi restoran. Sistem deposit dapat diaplikasikan secara manual dan digital.

Mitra-mitra yang baru bergabung dapat memulai dengan periode uji coba selama tiga bulan di mana mereka mendapatkan layanan penuh dengan materi komunikasi dan 20 kotak secara gratis (untuk dibeli atau dikembalikan setelah uji coba). Kemitraan reCIRCLE berharga 150 CHF (140 €) per tahunnya. Sistem deposit, di mana pelanggan membayar untuk kotak bekerja secara berbeda dari apa yang disebut model 'bayar per penggunaan'. Ini lebih cepat menguntungkan dan memberi nilai pada wadah makanan dan minuman, yang memiliki kualitas seperti daur ulang dan stabilitas saat dipanaskan dan dibekukan. Seorang konsumen dapat membayar satu kotak sekali dan menggunakannya terus-menerus. Pendekatan ini mempromosikan perubahan perilaku, sehingga pelanggan dan restoran tidak "menimbun" kotak. Kemasan tidak pernah kehilangan nilainya karena hak pengembalian berlaku seumur hidup.

Sejak berdiri, perusahaan ini telah berhasil membuat jaringan yang terdiri dari sekitar 1.500 restoran dan toko *takeaway* di Swiss dan tengah berupaya membuka jaringan kemasan guna ulang di Eropa dengan sistem waralaba. Kini, reCIRCLE telah mulai beroperasi di Jerman dan Prancis.



Beroperasi dengan sukses: Mengelola pengembalian kemasan guna ulang



Salah satu elemen penting agar jaringan guna ulang Anda berhasil adalah dengan **memberi insentif kepada pelanggan untuk mengembalikan** wadah makanan dan minuman guna ulang ke restoran dan penyedia layanan yang berpartisipasi atau ke titik pengumpulan lainnya. Jika insentif tersebut tidak cukup kuat, pelanggan mungkin akan menimbun wadah dan

cangkir tersebut di rumah atau membuangnya ke tempat sampah, bahkan ke lingkungan. Ada berbagai jenis sistem insentif yang potensial untuk digunakan. Periksa mana yang mungkin paling cocok untuk konteks Anda. Materi komunikasi dan kalkulator biaya juga dapat disediakan oleh penyedia jaringan guna ulang.

Insentif pengembalian oleh pelanggan ke restoran & penyedia layanan yang berpartisipasi

1. Pengembalian deposit (*deposit-refund*)

Deposit adalah insentif keuangan langsung bagi pelanggan untuk mengembalikan wadah dan cangkir kosong mereka. Jumlah deposit yang diperlukan tergantung pada konteks masing-masing, termasuk tingkat pendapatan pelanggan. Dalam praktiknya, sistem ini menjual wadah makanan dan minuman guna ulang dengan jaminan untuk membelinya kembali. Anda dapat menggunakan uang atau token spesifik yang setara dengan sejumlah uang tertentu. Sebagai jaringan penyedia guna ulang, Anda dapat mulai menjual wadah makanan dan minuman guna ulang ke restoran dan penyedia layanan, yang kemudian menjualnya kepada pelanggan. Pelanggan kemudian menjualnya kembali ke restoran dan penyedia layanan.

Anda perlu mengklarifikasi—sesuai dengan konteks Anda—bagaimana Pajak Pertambahan Nilai (PPN) akan diterapkan. PPN mungkin perlu ditambahkan pada setiap perubahan kepemilikan wadah makanan dan minuman guna ulang. Hal ini dapat menyebabkan biaya tambahan.

2. Pembayaran untuk kemasan yang tidak kembali

Jenis insentif lainnya adalah dengan membebankan biaya wadah makanan dan minuman kosong hanya kepada pelanggan yang tidak mengembalikannya. Namun, sistem ini hanya berfungsi dalam jaringan guna ulang yang anggotanya terdaftar dengan data pribadi, membayar biaya bulanan, dan memindai kode QR setelah meminjam setiap wadah dan cangkir. Setelah jangka waktu tertentu, misalnya dua minggu, jaringan penyedia guna ulang dapat mengirim pengingat kepada pelanggan dan kemudian mendebet harga untuk wadah makanan dan minuman yang tidak dikembalikan.

Sebagai jaringan penyedia guna ulang, Anda bertindak sebagai **perantara antara restoran yang berpartisipasi**. Jika restoran, kafe, dan toko takeaway berada di daerah dengan tingkat pengembalian kotak dan cangkir yang tinggi, mereka mungkin mengumpulkan lebih banyak wadah makanan dan minuman kosong daripada yang dibutuhkan. Anda kemudian dapat membeli kembali kotak dan cangkir yang tidak terpakai tersebut sehingga restoran dan penyedia layanan yang berpartisipasi tidak memiliki risiko atau biaya tambahan untuk membayar pengembalian deposit.

Untuk menjamin kualitas dan untuk alasan kebersihan, restoran-restoran yang berpartisipasi

harus membuang wadah dan cangkir guna ulang yang terlalu banyak digunakan dari sistem guna ulang setiap tahunnya. Hanya wadah dan cangkir yang tidak lagi layak digunakan atau dipajang yang harus ditukar. Bergantung pada model bisnis dan jenis langganannya, pertukaran kemasan guna ulang tersebut dapat dibayar oleh restoran dan penyedia layanan yang berpartisipasi atau dilakukan secara gratis oleh jaringan penyedia guna ulang (lihat kotak). Jaringan guna ulang bisa menjadi lebih efisien dengan jenis langganan 'all inclusive' sebab biaya dapat dihitung dengan lebih baik dan restoran yang berpartisipasi memiliki insentif untuk lebih sering merujuk wadah guna ulang mereka dibandingkan dengan yang sekali pakai.

Pengembalian wadah oleh restoran & penyedia layanan kepada operator jaringan guna ulang

Langganan '*All inclusive*'

Jaringan penyedia guna ulang menukarkan kemasan makanan dan minuman yang terlalu banyak digunakan secara gratis setahun sekali. Restoran dan penyedia layanan takeaway yang berpartisipasi membayar biaya langganan yang lebih tinggi, namun juga dapat menghemat lebih banyak uang karena tidak perlu membayar ekstra untuk setiap pertukaran.

Langganan '*Bayar per penggunaan*'

Restoran-restoran yang berpartisipasi membayar setiap penukaran wadah makanan dan minuman yang tidak layak digunakan ke jaringan penyedia guna ulang. Jaringan penyedia guna ulang dan masing-masing restoran dapat membuat kesepakatan terkait jumlah kemasan gratis maupun berbayar yang dapat ditukar saat mengambil langganan.



barePack – Sebuah Sistem Wadah Makanan dan Minuman Guna Ulang di Singapura^[13]

Didirikan pada tahun 2019, perusahaan rintisan 'barePack' menyediakan solusi pengemasan guna ulang untuk takeaway dan pengiriman makanan di Singapura kepada lebih dari 150 bisnis yang berpartisipasi.²² Sistem ini bekerja melalui **dukungan digital**. Pelanggan perorangan menginstal aplikasi di telepon genggam mereka dan membayar biaya keanggotaan bulanan ke barePack (sekitar 3 - 5 Dolar Singapura, atau sekitar 1,90 - 3,10 €).

Ketika mereka mendapatkan wadah makanan dan cangkir guna ulang di penyedia layanan takeaway yang berpartisipasi dalam barePack, mereka **memindai kode QR unik mereka** di toko dan menunjukkannya kepada karyawan sebagai bukti pinjaman. Pelanggan dapat melakukan pengembalian di toko-toko takeaway yang berpartisipasi dalam jaringan barePack, kemudian memindai lagi kode QR unik mereka untuk mengonfirmasi. Pelanggan dapat meminjam lima wadah dan cangkir pada sekali waktu. Jika mereka tidak mengembalikan wadah dan cangkir kosong, mereka harus membayarnya. Wadah dan cangkir tetap menjadi kepemilikan barePack. Beberapa restoran yang berpartisipasi memberikan potongan harga bagi anggota barePack jika mereka memilih untuk menggunakan kemasan kembali.

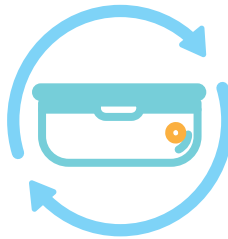
Penyedia layanan takeaway yang berpartisipasi tidak membayar biaya berlangganan apa pun. BarePack memberi mereka kode QR tertentu, membuat profil penyedia layanan di aplikasinya dan menyediakan wadah dan cangkir makanan guna ulang. Mereka juga menawarkan dukungan dan materi pemasaran. Ketika pelanggan mengembalikan wadah dan cangkir kosong, **karyawan toko membersihkannya dengan mematuhi standar kesehatan dan keselamatan** serta menggunakannya kembali untuk pelanggan lain.

Untuk menghemat biaya pada toko *takeaway*, barePack menawarkan **kalkulator biaya** di situs webnya yang memperkirakan biaya pembelian kemasan sekali pakai yang dapat dihindari dengan berpartisipasi dalam jaringan guna ulang barePack.

Untuk meningkatkan jangkauannya, barePack menetapkan **kemitraan dengan perusahaan-perusahaan untuk menarik keanggotaan dari karyawan mereka** yang bekerja di kantor dan menerima takeaway atau pengiriman untuk makan siang. BarePack menyediakan materi pendidikan untuk karyawan dan data analitik untuk perusahaan terkait berapa banyak kemasan sekali pakai yang telah dihindari. Untuk memfasilitasi pengembalian, barePack juga menetapkan titik pengumpulan terpisah untuk wadah dan cangkir guna ulang di kantor.



Memastikan kualitas: Merancang kemasan yang dapat digunakan kembali



Untuk membuat jaringan guna ulang Anda berhasil, pastikan kualitas dari wadah makanan dan minuman guna ulang Anda. **Untuk menghemat biaya dan menjadi pilihan yang lebih baik bagi lingkungan** daripada kemasan plastik sekali pakai, produk guna ulang harus berkualitas tinggi dari segi desain, ketahanan dan kesesuaian material. Kualitas yang tinggi meningkatkan jumlah pemakaian kemasan guna ulang tersebut. Semakin sering wadah makanan dan minuman guna ulang digunakan kembali, semakin baik pula keseimbangan siklus hidup lingkungannya. Pada tiap siklus penggunaan kembali, restoran dan penyedia layanan takeaway telah menghemat sejumlah biaya yang sebelumnya dipakai kemasan sekali pakai.

Kotak, cangkir, dan alat makan guna ulang **harus mampu menahan panas dan suhu beku, dapat dicuci berkali-kali, disegel secara hermetis, dapat ditumpuk, dan tidak mengandung zat berbahaya.** Produk-produk guna ulang ini juga sebaiknya dapat didaur ulang pada akhir pemakaiannya untuk menjamin sirkularitas. Wadah guna ulang dapat terbuat dari plastik atau bahan stabil lainnya. Penggunaan material yang dapat didaur ulang juga perlu dipertimbangkan, tergantung pada aspek-aspek seperti standar kualitas

material daur ulang serta peraturan kemasan untuk obat dan makanan.

Selain itu, ada kebutuhan akan wadah makanan dengan **bentuk dan ukuran yang variatif**, kadang dengan kompartemen-kompartemen yang berbeda, sebab restoran, penyedia layanan *takeaway*, dan toko melayani jenis hidangan dan produk makanan yang beragam. Agar sesuai dengan persyaratan restoran dan penyedia layanan takeaway yang berpartisipasi, Anda perlu mempelajari kebutuhan spesifik mereka.

Anda juga berpeluang untuk **bermitra dengan produsen kemasan lokal** untuk melakukan penelitian yang bersifat kontekstual dan mengembangkan wadah makanan dan minuman guna ulang. Produk-produk tersebut kemudian dapat diproduksi secara lokal, sehingga berkontribusi terhadap perluasan pekerjaan serta rantai ekonomi sirkular lokal. Proses desain wadah makanan dan minuman yang sesuai dengan kondisi Anda juga dapat melibatkan pelanggan, jasa atau layanan pengiriman makanan dan pemangku kepentingan terkait lainnya.

Ekolabel Blue Angel untuk sistem pengemasan guna ulang



INFO MENARIK

Sejak 2019, ekolabel Jerman 'Blue Angel' menawarkan kriteria untuk memberikan labelnya kepada sistem pengemasan yang dapat digunakan kembali.²³ Sejauh ini, tiga penyedia sistem penggunaan kembali 'FairCup', 'reCup', 'Vytal' dan 'Rebowl' telah berhasil menyelesaikan prosedur aplikasi.

'Blue Angel' mengikuti **tujuannya** untuk mengurangi wadah makanan dan minuman sekali pakai dan untuk mempromosikan wadah yang dapat digunakan kembali. **Kriteria** mencakup tiga bidang: sifat wadah makanan dan minuman, organisasi sistem penggunaan kembali dan penanganan oleh restoran dan vendor.

Desain wadah harus bebas dari zat tertentu (polikarbonat, melamin), tahan suhu antara 0°C hingga 85°C, menunjukkan keamanan pangan dan tidak berasa, dapat didaur ulang (terbuat dari plastik yang tidak dicampur dan tanpa pelapis), dapat bertahan lebih lama dari 500 siklus pencucian (tutup yang dapat digunakan kembali 100 siklus pencucian) dan berisi label yang jelas untuk pengembalian uang deposit. Jika kemasan diproduksi dengan bahan terbarukan, kemasan harus bersumber dari pertanian atau kehutanan berkelanjutan, dan jika wadah terbuat dari keramik, kemasan harus mengikuti teknik terbaik yang tersedia.

Penyedia sistem wadah yang dapat digunakan kembali perlu menggunakan wadah dengan persyaratan desain yang diuraikan di atas. Mereka harus menerapkan sistem *deposit-refund* dengan deposit minimal 0,50 € per cangkir dan perlu menawarkan tutup yang dapat digunakan kembali dengan deposit atau untuk pembelian. Penyedia sistem penggunaan kembali perlu memantau dan melaporkan jumlah isi ulang wadah penyimpanan dalam satu tahun ('angka sirkulasi'). Mereka harus mengambil kembali dan mendaur ulang wadah di akhir siklus hidupnya. Selanjutnya, mereka harus memiliki konsep logistik yang mengoptimalkan jarak transportasi. Untuk memastikan kebersihan, penyedia sistem reuse harus memberikan informasi kepada restoran dan vendor yang berpartisipasi tentang aspek kebersihan (pedoman terlampir pada kriteria). Dalam hal wadah makanan dan minuman khusus untuk acara, penyedia penggunaan kembali perlu memastikan bahwa wadah tersebut digunakan di beberapa acara dan hanya maksimal 50% wadah yang menerima pencetakan khusus untuk acara yang terjadi satu kali.

Restoran dan vendor *takeaway* yang berpartisipasi dalam sistem guna ulang harus menerapkan aturan khusus, yang diuraikan dalam lampiran kriteria ekolabel. Misalnya, mereka harus terlebih dahulu menawarkan wadah guna ulang kepada pelanggan dan membagikan kemasan sekali pakai hanya atas permintaan eksplisit oleh pelanggan. Mereka harus memperkenalkan insentif keuangan kepada pelanggan untuk memilih guna ulang (diskon untuk penggunaan kembali / harga lebih tinggi untuk sekali pakai), dan juga menerima wadah pelanggan 'bawa milikmu sendiri'. Tutup guna ulang atau sekali pakai harus ditawarkan dengan setoran atau pembayaran. Restoran perlu memantau jumlah isi ulang, menggunakan materi informasi 'Blue Angel' dan mengambil kembali wadah bekas untuk didaur ulang.

Dalam hal pembaruan kriteria lebih lanjut, aspek-aspek seperti standar untuk membersihkan wadah guna ulang dan angka sirkulasi minimum wadah dapat dipertimbangkan.



Mengukur kemajuan: Menunjukkan kesuksesan



Pengumpulan data sangat penting untuk meyakinkan restoran dan penyedia layanan *takeaway* untuk bergabung dalam jaringan guna ulang Anda dan bagi pelanggan untuk memilih wadah makanan dan minuman guna ulang. Sebagai jaringan penyedia guna ulang, Anda berada dalam **posisi unik untuk menghitung berapa banyak wadah makanan dan minuman guna ulang yang Anda edarkan** dan seberapa sering Anda mengambil kembali wadah yang sudah tidak layak beredar. Beberapa wadah makanan juga dapat diambil oleh pelanggan atau hilang. Wadah-wadah tersebut perlu dibayarkan di muka oleh pelanggan dengan biaya deposit jika wadah tidak dikembalikan tetapi wadah guna ulang tetap terjaga nilainya (selama wadah tidak dibuang).

Jika Anda mengimplementasikan model bisnis yang memindai kode QR di setiap pinjaman, Anda juga memiliki informasi **tentang berapa kali**

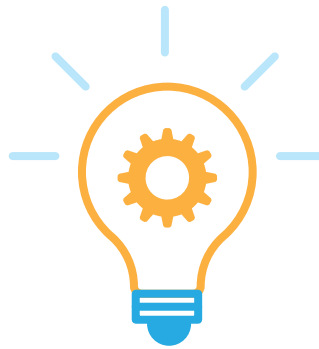
wadah makanan dan minuman guna ulang Anda digunakan. Jika model bisnis Anda bergantung pada pengembalian uang deposit tanpa pemindaian QR, pengumpulan data penggunaan wadah makanan dan minuman Anda memerlukan restoran dan penyedia layanan *takeaway* yang berpartisipasi untuk mengumpulkan data tersebut dan melaporkan kepada Anda sebagai jaringan penyedia guna ulang.

Berdasarkan informasi ini, Anda dapat **menghitung jumlah kemasan plastik sekali pakai yang tergantikan dan memperkirakan penghematan biaya** untuk restoran dan penyedia layanan *takeaway* serta **manfaat lingkungannya** (misalnya, pengurangan emisi gas rumah kaca dari konsumsi plastik yang lebih sedikit dalam perbandingan CO₂; atau menghindari kebocoran plastik ke saluran air dan laut, tergantung pada sistem pengelolaan sampah lokal) (lihat pertanyaan panduan di sub-bagian 1).

3.

Layanan Pengiriman Makanan *Online* dan Penyedia Transportasi

Langkah awal:
Mendorong penggunaan
kemasan guna ulang



Jika Anda bekerja untuk layanan pengiriman makanan online, Anda mungkin ingin **menunjukkan peluang penghematan biaya** ke restoran dan penyedia layanan mitra Anda. Dengan membuat pengiriman makanan lebih ramah lingkungan, Anda juga bisa berusaha untuk menciptakan **citra 'lebih ramah lingkungan'** agar mendapatkan **penerimaan sosial** dari model bisnis Anda. Beralih dari plastik sekali pakai ke wadah, tas makanan, dan minuman guna ulang adalah jalan pertama menuju tujuan ini.

Anda dapat melakukannya sebagai tindakan spesifik atau sebagai bagian dari **strategi tanggung jawab sosial perusahaan** lebih besar—sekaligus menangani aspek-aspek lain seperti pengurangan sampah makanan, transisi menuju transportasi rendah karbon dengan kondisi kerja yang adil, dan berkontribusi pada rantai nilai pangan yang adil dan ramah lingkungan.

Sebagai perantara **antara pelanggan dan restoran**, layanan pengiriman makanan online memengaruhi bagaimana pelanggan memilih makanan dan minuman mereka dan bagaimana restoran mengantarkannya. Jumlah pelanggan dan penyedia layanan yang berpartisipasi serta omset layanan-layanan online ini telah meningkat pesat selama beberapa tahun terakhir, memberikan mereka pengaruh dan tanggung jawab sosial tertentu (lihat Lampiran untuk informasi mengenai penyedia layanan di Asia Timur dan Asia Tenggara). Hal ini juga telah menyebabkan beberapa layanan pengiriman makanan *online* untuk mengambil tindakan pertama untuk mengurangi plastik sekali pakai. Pengalaman dari tindakan tersebut menjadi dasar yang baik untuk mengembangkan sistem guna ulang lebih lanjut.

Pilihan untuk layanan pengiriman makanan untuk mempromosikan kemasan guna ulang

Program 'hindari' dan opsi 'guna ulang' untuk pelanggan

Layanan pengiriman makanan dapat mengintegrasikan opsi untuk memilih kemasan guna ulang dan meninggalkan alat makan plastik dan sedotan plastik sekali pakai. Opsi ini bisa bersifat opsional atau ditetapkan sebagai *default* dalam formulir pesanan *online*.

Bermitra dengan jaringan penyedia guna ulang

Untuk implementasi praktis, layanan pengiriman makanan dapat bermitra dengan jaringan penyedia guna ulang untuk menyediakan kemasan guna ulang, panduan untuk restoran dan penyedia layanan, materi pemasaran, dan lain-lain (lihat sub bagian 2).

Bertukar dengan penyedia layanan mitra dan penyedia transportasi

Layanan pengiriman makanan dapat melatih armada transportasi mereka sendiri atau penyedia transportasi mitra serta karyawan restoran dalam cara mengganti plastik sekali pakai dengan wadah dan tas makanan dan minuman guna ulang.

Perkiraan peningkatan pengiriman makanan online 2019-2020



INFO MENARIK

Negara	Turnover 2020 (million €)	Perubahan 2019-2020	Pengguna 2020 (juta)	Perubahan 2019-2020
Cina	45,622	+28.0%	410.8	+24.6%
Perancis	1,799	+29.6%	15.7	+26.4%
Jerman	2,195	+22.6%	19.4	+19.9%
Indonesia	1,728	+35.8%	37.3	+29.2%
Jepang	2,757	+23.6%	21.0	+19.8%
Malaysia	187	+45.9%	6.9	+36.3%
Filipina	219	+48.4%	8.8	+38.9%
Singapura	411	+35.7%	2.4	+32.0%
Swedia	247	+26.6%	2.5	+21.9%
Swiss	204	+25.5%	2.0	+19.9%
Thailand	243	+38.2%	10.0	+32.3%
Vietnam	268	+45.9%	9.5	+32.1%

Sumber:

Statista, 2020. "Pengiriman makanan online" dalam statistik ini terdiri dari 1) pengiriman dari restoran ke konsumen, 2) pengiriman layanan-ke-konsumen. Omset adalah nilai barang dagangan kotor yang ditagih oleh layanan pengiriman. Data tidak termasuk pesanan melalui telepon dan pengiriman makanan segar / tidak siap.

<https://de.statista.com/outlook/374/137/online-food-delivery/> [data diakses pada 17 Desember 2020]

Memulai perubahan: Memberikan opsi pemakaian kemasan guna ulang kepada pelanggan



Anda mungkin telah mengamati bahwa beberapa layanan pengiriman *online* sudah mulai menyertakan **opsi bagi pelanggan untuk menghindari penambahan alat makan plastik dan sedotan sekali pakai yang tidak perlu** dalam pengiriman mereka. Beberapa layanan bahkan telah menjadikan pengecualian alat makan plastik sekali pakai dan sedotan sebagai mode default sehingga pelanggan perlu secara aktif mencentang kotak jika mereka menginginkannya. Beberapa layanan juga menyediakan beberapa pilihan material kemasan.

Dengan logika yang sama, pengembangan lebih lanjut terdiri dari **opsi untuk memesan wadah makanan dan minuman guna ulang** daripada kemasan sekali pakai. Pelanggan dapat memilih kemasan guna ulang dengan mengklik (mencentang) kotak atau mereka mendapatkannya secara otomatis secara *default* jika mereka tidak mencentang kotak untuk plastik sekali pakai.

Jika Anda ingin membuat program opsi guna ulang, Anda perlu memasukkannya dalam **basis data online situs web layanan Anda** restoran dan penyedia layanan mana yang menawarkan wadah makanan dan minuman guna ulang dan untuk wadah tersebut

digunakan untuk makanan dan minuman mana saja. Untuk itu, Anda membutuhkan koordinasi lebih lanjut dengan restoran dan penyedia layanan berkaitan.

Program tambahan juga diperlukan untuk melacak siklus guna ulang kemasan tersebut, untuk menghitung deposit, atau untuk mendaftarkan pinjaman. Beban biaya kemasan guna ulang yang dikenakan ke pelanggan bisa digunakan untuk menanggung biaya tambahan yang timbul dari pemrograman, manajemen basis data dan informasi, serta biaya-biaya potensial lainnya untuk keperluan logistik. Anda juga bisa memasukkannya ke dalam harga umum per makanan dan minuman. Namun perlu diperhatikan, biaya tambahan tersebut mungkin dapat membuat pelanggan tidak tertarik.

Pemrograman harus berjalan beriringan dengan **menginformasikan** restoran, penyedia layanan, maupun pelanggan Anda terkait opsi guna ulang tersebut. Anda juga dapat mengintegrasikan pemrograman sebagai bagian upaya pemasaran yang lebih luas pada situs web ataupun media sosial Anda sebagai cara mempromosikan citra 'lebih ramah lingkungan' dari layanan pengiriman online Anda agar menarik lebih banyak konsumen.

Menerapkan perubahan: Bermitra dengan jaringan penyedia kemasan guna ulang



Layanan pengiriman makanan *online* tidak perlu mengembangkan sistem guna ulang sendiri tetapi dapat bekerja sama dengan jaringan penyedia guna ulang yang ada (lihat sub-bagian 2). Dengan cara ini, Anda dapat **menggabungkan kekuatan** layanan pengiriman makanan online Anda dengan kekuatan jaringan guna ulang. Jaringan guna ulang memiliki keahlian dalam merancang wadah makanan dan minuman guna ulang, mengatur logistik pengembalian kemasan, dan mensosialisasikan cara menggunakannya kepada restoran, penyedia layanan, dan pelanggan. Keahlian-keahlian ini biasanya bukan bagian dari bisnis utama layanan pengiriman makanan.

Pada saat yang sama, layanan pengiriman makanan *online* berada dalam **posisi unik untuk meningkatkan ruang lingkup** jaringan guna ulang tersebut dengan mempromosikannya ke restoran dan penyedia layanan mitra mereka. Anda dapat secara aktif berperan dalam mendorong restoran dan penyedia layanan mitra Anda untuk bergabung dalam jaringan guna ulang. Anda juga dapat menonjolkan penghematan biaya dan manfaat lingkungan dari opsi guna ulang kepada mereka.

Kemitraan sejenis ini **baru saja dimulai** dan jadi pengalaman pertama bagi sejumlah negara. Anda

dapat memulai dengan fase uji coba di satu kota selama beberapa bulan. Tahapan ini dapat membantu Anda menguji pemrograman layanan *online* Anda dan mengintegrasikan restoran mitra baru ke dalam jaringan; termasuk pelatihan karyawan dan logistik pengembalian. Jika berjalan lancar, pelanggan dapat memilih kemasan guna ulang, restoran memiliki informasi untuk mengemas makanan dan minuman yang dipesan dalam kemasan guna ulang untuk pengiriman, dan jasa pengirim dapat mengirimkannya ke pelanggan.

Jika jaringan penyedia guna ulang belum ada di negara atau wilayah Anda, Anda dapat membantu mendorong terbentuknya bisnis rintisan sejenis, baik secara individu atau bekerja sama dengan layanan pengiriman makanan lainnya.

Ada beberapa opsi untuk **mengatur logistik pengembalian** dan memberikan **insentif** kepada pelanggan untuk mengembalikan wadah makanan dan minuman kosong mereka. Opsi yang dipilih bergantung pada model bisnis jaringan penyedia guna ulang (lihat di sub-bagian 2). Jaringan guna ulang bisa bekerja lebih efisien jika banyak restoran dan penyedia layanan berpartisipasi dan jika mereka menggunakan wadah makanan dan minuman yang sama.



Contoh kemitraan antara jaringan penyedia guna ulang dan layanan pengiriman makanan *online* di Singapura

Sejak 2020, jaringan rintisan guna ulang '[barePack](#)' bekerja sama dengan **layanan pengiriman makanan online Food Panda, Deliveroo, dan GrabFood**. Layanan-layanan ini telah memprogram pilihan untuk mendapatkan wadah dan cangkir guna ulang dari penyedia layanan yang berpartisipasi dalam jaringan barePack. Pelanggan dapat mencari restoran mitra barePack di masing-masing layanan pengiriman makanan dan memesan makanan mereka. Pelanggan kemudian mencari restoran mitra tersebut di aplikasi barePack mereka untuk mendapatkan kata sandi satu kali dan menyelesaikan pesanan mereka di layanan pengiriman makanan *online* masing-masing. Jika pelanggan memilih untuk mengambil pesanan mereka sendiri dari restoran dan penyedia layanan *takeaway*, mereka memindai kode QR saat penjemputan untuk jumlah 'FlexBoxes' dan 'KindCups' yang mereka pinjam. Tidak ada deposit yang dikenakan, tetapi pelanggan dikenakan biaya wadah makanan dan minuman jika mereka belum mengembalikannya setelah beberapa minggu.²⁶



Opsi untuk mengelola sistem pengembalian oleh layanan pengiriman makanan dan jaringan guna ulang

1. Restoran & penjual takeaway membayar biaya untuk jaringan guna ulang

Restoran dan penyedia layanan adalah anggota jaringan guna ulang dan membayar biaya berlangganan. Pelanggan individual bukan merupakan anggota, namun memerlukan insentif untuk mengembalikan wadah makanan dan minuman guna ulang (*deposit - refund*). Di mana dan bagaimana pelanggan melakukan pengembalian perlu ditetapkan lebih lanjut.

Langkah 1 – Mengenakan biaya deposit ketika pelanggan memesan makanan dan minuman

Ada beberapa cara untuk mengatur pengembalian uang deposit. Misalnya, layanan pengiriman makanan dapat menahan deposit dari kartu kredit pelanggan ketika mereka memesan makanan dan minuman. Layanan pengiriman makanan kemudian menarik deposit dari pelanggan berdasarkan jumlah kotak dan cangkir yang restoran berikan untuk makanan dan minuman yang dipesan. Baik restoran atau jasa pengirim dapat memasukkan data terkait jumlah kotak dan cangkir yang diedar ke dalam sistem teknologi informasi Anda. Layanan pengiriman makanan mentransfer deposit ke restoran tempat pelanggan memesan makanan karena restoran ini yang akan menukarkan kotak dengan deposit dari pelanggan.

Langkah 2 – Pelanggan mengembalikan kotak dan cangkir kosong dan mendapatkan kembali deposit mereka

- **Opsi A – Mengembalikan ke restoran:** Pelanggan mengembalikan wadah makanan dan minuman kosong ke restoran dan penyedia layanan yang berpartisipasi dalam jaringan guna ulang. Mereka menukar kotak dan cangkir kosong dengan deposit. Layanan pengiriman makanan yang menerima pembayaran deposit dari pelanggan mentransfer deposit tersebut ke restoran tempat pelanggan memesan makanan atau minuman.
- **Opsi B – Mengembalikan ke jasa pengirim:** Pelanggan memberikan wadah makanan dan minuman kosong kembali ke jasa pengirim melalui kurir mereka saat pengiriman berikutnya. Kurir lalu membawa kembali ke restoran yang berpartisipasi, ke fasilitas pencucian pusat, atau ke pusat jaringan guna ulang dengan penjemputan dan transportasi reguler ke fasilitas cuci. Jika pengemudi membagikan kotak guna ulang dan mendapatkan kembali kotak kosong, sistem teknologi informasi layanan pengiriman makanan dapat menghitung berapa banyak deposit yang harus ditarik atau dikembalikan ke pelanggan.

Opsi untuk mengelola sistem pengembalian oleh layanan pengiriman makanan dan jaringan guna ulang

2. Pelanggan pribadi membayar biaya untuk menggunakan kembali jaringan

Pelanggan individual adalah anggota jaringan guna ulang dan membayar biaya keanggotaan secara bulanan. Restoran dan penyedia layanan tidak membayar biaya berlangganan tetapi mengunduh perangkat pemindaian kode QR, mendapatkan stok wadah makanan dan minuman guna ulang, dan melatih karyawan mereka.

Langkah 1 – Meminjam cangkir dan wadah makanan guna ulang

Ketika memesan makanan dan minuman di layanan pengiriman makanan, pelanggan memilih kemasan guna ulang. Peminjaman cangkir dan kotak guna ulang tersebut kemudian perlu terdaftar dalam jaringan guna ulang, misalnya melalui aplikasi *smartphone* dari jaringan guna ulang yang terhubung ke layanan pengiriman makanan dengan kata sandi. Pemindaian kode QR juga dapat dilakukan ketika jasa pengirim mengirimkan cangkir dan kotak yang berisikan makanan kepada pelanggan (seperti di restoran untuk dibawa pulang). Tidak ada deposit, namun aplikasi pemindaian ini mencatat berapa banyak wadah makanan dan minuman yang dipinjam pelanggan. Pelanggan perlu membayar wadah tersebut jika tidak dikembalikan.

Langkah 2 – Mengembalikan wadah makanan dan minuman guna ulang

Setelah digunakan, pelanggan mengembalikan kotak dan cangkir kosong ke restoran atau penyedia layanan yang berpartisipasi dan mengonfirmasinya melalui pemindaian kode QR. Jika pelanggan belum mengembalikan wadah makanan dan minuman kosong, mereka mendapatkan pengingat dari jaringan penyedia guna ulang dan nantinya perlu membayar kotak dan cangkir tersebut jika tidak dikembalikan. Jaringan guna ulang mungkin juga memiliki pusat pengumpulan tertentu atau fasilitas pencucian pusat di mana pelanggan dapat mengembalikannya; atau dapat menawarkan untuk mengambil kembali cangkir dan kotak kosong dari pelanggan dengan jumlah tertentu.

Contoh: *barePack di Singapura*

Mengembangkan perubahan: Mengatur logistik transportasi



Jasa pengirim, seperti kurir sepeda atau sepeda motor, adalah 'jembatan' antara layanan pengiriman makanan online, penyedia layanan, dan pelanggan. Karena adanya perbedaan antara negara, konteks, dan pengaturan kontrak dengan layanan pengiriman *online* atau restoran, kondisi kerja dan gaji mereka bisa bervariasi. Pengemudi dilengkapi dengan aplikasi *smartphone* yang menunjukkan kapan dan di mana mereka harus mengambil pesanan makanan dan minuman, serta ke mana mereka perlu mengirimnya. Tekanan waktu dan kondisi lalu lintas yang sulit adalah persoalan sehari-hari di pekerjaan mereka.

Mengirimkan makanan dan minuman dalam kemasan guna ulang pada prinsipnya tidak berbeda dengan mengirim wadah plastik sekali pakai. Keduanya perlu disimpan dalam kotak atau tas yang lebih besar **yang juga harus dapat digunakan kembali** untuk mengurangi sampah plastik sekali pakai. Layanan pengiriman makanan atau restoran dapat menyediakan tas atau kotak guna ulang yang sudah distandarisasi, berkualitas tinggi, dan higienis kepada jasa pengirim dengan branding masing-masing bisnis. Desain dan sistem dari tas dan kotak guna ulang tersebut perlu mempertimbangkan metode-metode penyimpanan jasa pengirim atau kurir; beberapa kurir menyimpan tas atau kotak sepanjang waktu, sementara yang lain mungkin memerlukan tas atau kotak tersebut untuk membungkus seluruh makanan dan minuman dalam satu pesanan guna menjaga apabila kurir harus mengantarkan beberapa pesanan sekaligus. Tas tersebut dapat diberikan kepada pelanggan apabila pelanggan menukarkan tas tersebut dengan tas guna ulang dari pesanan sebelumnya.

Jika kurir perlu memenuhi tugas-tugas tambahan untuk sistem guna ulang, mereka juga memerlukan **pelatihan** tambahan dari layanan pengiriman makanan dan jaringan penyedia guna ulang. Misalnya, jika mereka perlu membawa kembali wadah makanan dan minuman kosong dari pelanggan ke restoran atau fasilitas cuci, mereka memerlukan informasi terkait cara menangani wadah dengan benar. Kotak dan cangkir yang dikembalikan harus ditandai dengan jelas dan

disimpan dalam tas yang terpisah dengan makanan dan minuman baru untuk menghindari kesalahan seperti membagikan wadah kosong kepada pelanggan. Solusinya adalah melalui pembuatan tas cuci ulang yang dapat diserahkan kepada pelanggan. Tas tersebut bisa dibuat bolak-balik atau reversible, satu sisi menandakan "makanan" dan sisi sebaliknya "cuci". Tas guna ulang juga dapat diberi branding oleh layanan pengiriman *online*. Tergantung pada sistem guna ulang yang diimplementasikan, driver mungkin juga memerlukan **peralatan teknologi informasi** seperti *smartphone* dan aplikasi untuk memindai kode QR dalam pengantaran dan pengembalian wadah makanan dan minuman guna ulang ke pelanggan. Peralatan yang digunakan dapat berupa peralatan yang selama ini digunakan untuk proses pengiriman biasanya. Masih terdapat area yang dapat dikembangkan dalam hal inovasi peralatan teknologi informasi dan aplikasi *smartphone* untuk dapat memudahkan pelanggan. Sebagai contoh, salah satu inovasi yang dapat diterapkan yaitu menghubungkan aplikasi layanan antar makanan dengan aplikasi jaringan guna ulang.

Karena **jejak ekologi kemasan relatif kecil dibandingkan dengan transportasi dan produksi pangan**, para pemangku kepentingan perlu memastikan bahwa penggunaan transportasi mereka tidak mengurangi efek positif dari sistem guna ulang. Oleh karena itu, skema pengembalian kemasan guna ulang ke restoran mitra terdekat perlu dielaborasi. Metode yang paling efektif adalah dengan mengerahkan jenis kemasan guna ulang yang sama untuk jaringan restoran yang padat. Dalam praktiknya, pengembalian wadah makanan dan minuman kosong ke restoran dan penyedia layanan oleh pelanggan merupakan cara yang lebih efisien dan ramah lingkungan.



Platform pengiriman *online* 'Kecipir' di Indonesia

Perusahaan sosial '[Kecipir](#)' menjalankan **platform *online* untuk menghubungkan petani organik dengan pelanggan** di kota Tangerang Selatan di Provinsi Banten, Jakarta selatan di Indonesia. Sejak 2019 telah menerapkan opsi yang dapat digunakan kembali untuk mengirimkan buah dan sayuran. Awalnya, Kecipir menggunakan keranjang dan tas reusable berbahan dasar kain. Karena kedua barang ini tidak cukup melindungi kualitas produknya, mereka beralih ke kotak plastik food grade yang dapat digunakan kembali, tas belanja yang dapat digunakan kembali, dan bahan lain untuk membungkus sayuran dan buah-buahan seperti kantong kertas.

'Kecipir' menggunakan **kurir sendiri untuk mengangkut** produknya ke pelanggan, yang juga mengambil kembali wadah guna ulang dan jenis sampah tertentu dari pengiriman sebelumnya. Kurir juga memberi tahu pelanggan tentang sistem pengiriman sirkular dan mengingatkan mereka untuk mengembalikan kemasan dan wadah guna ulang. 'Kecipir' kemudian mencuci wadah yang dikembalikan dan menggunakannya kembali. Perusahaan sosial juga menerapkan sistem pelacakan, yang memastikan bahwa pelanggan yang belum mengembalikan wadah yang dapat digunakan kembali menerima pengingat pemberitahuan melalui aplikasi smartphone atau email untuk mengembalikan wadah kosong.

Untuk beberapa produk seperti jamur, beri, ikan, dan rempah-rempah, Kecipir masih menggunakan kemasan sekali pakai. Namun, perusahaan sosial bermitra dengan pendaaur ulang yang dapat mengolah sampah jenis ini sehingga **pelanggan mengembalikan sampah plastik dan kertas sekali pakai untuk diolah kembali**. Melalui materi cetak, blog, situs web, aplikasi, dan media sosial, 'Kecipir' juga melakukan **edukasi terkait sampah organik** (ikat bambu dan daun pisang) untuk pembuatan kompos oleh pelanggan serta pengurangan plastik sekali pakai.

Petani mitra, pengolah makanan, dan pelanggan tampak puas dengan sistem ini – baik dari segi harga maupun ketersediaan pengganti plastik sekali pakai. Selain manfaat lingkungan, 'Kecipir' juga merasakan keuntungan ekonomi dalam hal penghematan biaya dengan mencuci wadah guna ulang daripada membeli kemasan sekali pakai.²⁷



Mengukur kemajuan: Menunjukkan kesuksesan



Layanan pengiriman makanan *online* sebaiknya **mengembangkan pendekatan-pendekatan pengawasan yang bisa diandalkan** untuk mengidentifikasi jumlah plastik sekali pakai yang dikurangi dalam jumlah barang dan berat jenis plastik. Berdasarkan pengawasan ini, pengurangan emisi gas rumah kaca dan pencegahan pembuangan sampah

laut dapat diperkirakan. Memantau pesanan pelanggan di layanan *online* juga dapat menjadi dasar perhitungan tersebut (misalnya berapa kali wadah makanan dan minuman guna ulang dipilih). Perbandingan antara preferensi kemasan pelanggan ketika memesan secara *online* dan ketika makanan diantar dari restoran dan penyedia layanan ke pelanggan juga diperlukan.

BAGIAN 2

Rekomendasi untuk Pembuat Kebijakan



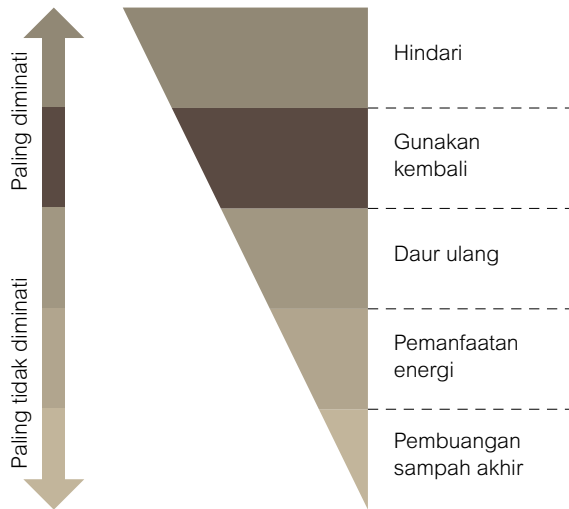
1. Rekomendasi Kebijakan

Pemerintah kota, daerah, pusat, dan administrasi publik memainkan peran penting dalam memfasilitasi transisi menuju ekonomi sirkular. Anda dapat berkontribusi dalam membuat **kerangka kebijakan untuk mempromosikan guna ulang dalam pengiriman makanan dan *takeaway***. Pendekatan ke berbagai pemangku kepentingan sangat penting untuk mengidentifikasi pendekatan yang sesuai untuk konteks masing-masing, antara lain melibatkan lembaga publik, restoran, layanan pengiriman makanan online, penyedia transportasi, pelanggan, akademisi, dan organisasi non-pemerintah. 10 rekomendasi kebijakan berikut merangkum apa saja yang bisa Anda lakukan.

1

Menerapkan ‘hierarki sampah’ dan ‘3R’

Mengurangi timbunan sampah dan mempromosikan 3R atau *Reduce, Reuse, Recycle* (Kurangi, Gunakan Kembali, Daur Ulang) seringkali sudah jadi bagian dari kebijakan publik. Namun pada praktiknya, pencegahan sampah kerap diabaikan. Sementara itu, pengelolaan sampah—termasuk pemisahan sampah di sumbernya, pengumpulan, pemilahan dan daur ulang—membutuhkan upaya lebih lanjut untuk menghindari timbunan sampah selama produksi, distribusi, dan konsumsi produk. Menggunakan kembali wadah makanan dan minuman, alat makan, sedotan, dan tas dapat mengurangi penggunaan kemasan sekali pakai dan sampah plastik yang tidak perlu. Mempromosikan guna ulang dalam pengiriman makanan dan *takeaway* dapat berkontribusi pada udara, tanah, air, dan laut yang lebih sehat, serta pada efisiensi sumber daya dan mitigasi perubahan iklim. Upaya-upaya ini harus ditangani secara terpadu guna mencapai pembangunan berkelanjutan dan ekonomi sirkular, didukung dengan meminimalkan jarak transportasi, sampah makanan, dan dampak lingkungan dari produksi pangan dengan tetap mempertimbangkan aspek sosial dan ekonomi.



Gambar: Hierarki pengelolaan sampah

2

Membuat perjanjian sukarela dengan sektor pengiriman makanan dan *takeaway*

Layanan pengiriman makanan *online*, restoran, penyedia transportasi, dan pelanggan mungkin memiliki perspektif dan minat yang berbeda. Menghubungkan para pemangku kepentingan ini dan menempatkan masalah sampah plastik dalam agenda diskusi bisa membantu mengidentifikasi pendekatan yang sesuai untuk beralih ke kemasan yang lebih baik. Lembaga publik dan non-pemerintah dapat membantu tercapainya tujuan ini dengan meresmikan kerja sama, target, dan tindakan yang ingin dilakukan. Perjanjian ini bisa dilakukan seiring dengan kebijakan penghapusan plastik sekali pakai.

3

Menghentikan penggunaan plastik sekali pakai tertentu

Insentif yang kuat untuk beralih ke kemasan-kemasan guna ulang mencakup larangan penjualan produk plastik sekali pakai tertentu, seperti sedotan, alat makan, piring, wadah makanan dan minuman, dan tas. Hal ini bisa memaksa bisnis untuk mengidentifikasi opsi-opsi untuk menghindari kemasan dan barang yang tidak perlu, mengganti plastik sekali pakai dengan kemasan yang dapat digunakan kembali, atau mengganti plastik sekali pakai dengan bahan sekali pakai lainnya. Larangan plastik sekali pakai jenis tertentu harus dilakukan secara bertahap dengan periode transisi untuk memberi waktu bagi bisnis untuk beradaptasi dengan penerapan peraturan dan pemberlakuan larangan. Menganangkan target penggunaan ulang nasional untuk wadah makanan dan minuman juga dapat menjadi salah satu upaya yang dapat diterapkan

4

Mewajibkan restoran dan penyedia layanan *takeaway* untuk menawarkan kemasan guna ulang

Pemerintah dapat mengeluarkan peraturan untuk mewajibkan restoran dan penyedia layanan *takeaway* untuk menyediakan wadah, cangkir, dan peralatan makan guna ulang sebagai pilihan selain kemasan sekali pakai. Hal ini dapat memfasilitasi jaringan penyedia guna ulang untuk memasuki pasar, mengembangkan jaringan, dan mengubah kebiasaan di restoran dan toko *takeaway*. Layanan pengiriman makanan juga dapat diwajibkan untuk memprogram opsi bagi pelanggan untuk memilih antara kemasan guna ulang dan sekali pakai. Kewajiban tersebut juga dapat menjadi bagian dari perjanjian sukarela antara pemerintah dan bisnis, jika peraturan tidak memungkinkan.

Mendukung inovasi perusahaan rintisan atau *start-up* untuk membuat sistem guna ulang di beberapa restoran dan penyedia layanan *takeaway*

Organisasi-organisasi yang menawarkan kemasan guna ulang dan membangun sistem pengembalian perlu dibentuk untuk melakukan pendekatan ke restoran dan mengedukasi pelanggan. Jaringan penyedia guna ulang semacam ini dapat berupa perusahaan rintisan atau organisasi non-pemerintah, yang umumnya membutuhkan dana, jaringan, dan lingkungan yang kondusif di awal terbentuknya. Kota-kota dapat mendukung fase uji coba skema guna ulang baru di beberapa restoran dan penyedia layanan *takeaway*. Uji coba ini dapat disertai dengan penelitian akademis. Layanan-layanan pengiriman makanan *online* juga dapat mengintegrasikan skema guna ulang ini ke dalam aplikasi mereka sebagai mode *default* sehingga pengguna dapat memesan kemasan guna ulang atau mendapatkan kemasan guna ulang.

Menginformasikan, mengampanyekan, mendidik, dan meningkatkan kesadaran di antara pelanggan, restoran dan penyedia layanan *takeaway*

Otoritas publik dan organisasi non-pemerintah dapat berkontribusi dalam meningkatkan popularitas program guna ulang. Di satu sisi, dibutuhkan informasi tentang sampah, penggunaan plastik sekali pakai, dan dampak lingkungannya. Di sisi lain, warga, pemilik restoran dan penyedia layanan *takeaway* juga perlu melihat alternatif-alternatif konkret yang dapat diimplementasikan ke dalam kehidupan sehari-hari mereka. Oleh karena itu, peningkatan kesadaran harus berjalan seiring dengan pengembangan jaringan guna ulang. Sebagai langkah pertama, warga bisa diajak untuk membawa wadah, cangkir, dan peralatan makan mereka sendiri, misalnya melalui stiker pada pintu restoran yang disediakan oleh pemerintah kota atau organisasi non-pemerintah.²⁹ Sosialisasi dan peningkatan kesadaran membutuhkan pengulangan dan pelembagaan. Pendidikan perlu dimulai, baik di sekolah maupun pelatihan untuk karyawan publik atau di restoran.

Mempromosikan guna ulang melalui pengadaan publik yang ramah lingkungan

Administrasi publik di tingkat lokal, regional dan nasional dapat mempercepat peralihan ke sistem guna ulang di kantin, sekolah, universitas, perusahaan milik publik, museum, stadion dan lembaga lainnya. Mereka dapat mempromosikan guna ulang di pasar-pasar yang berada di bawah kendali kota. Selain itu, konser dan festival yang diselenggarakan atau dibiayai oleh otoritas publik juga bisa menjadikan pemakaian guna ulang sebagai bagian dari kewajiban kontraktual. Konsep kebersihan untuk sektor makanan dan minuman oleh asosiasi atau otoritas publik juga harus mempertimbangkan penggunaan ulang alat makan, piring, cangkir, gelas, sedotan, wadah untuk konsumsi di rumah serta untuk *takeaway* dan pengiriman. Mirip dengan lembaga publik, perusahaan juga dapat menyesuaikan pengadaan mereka untuk mengintegrasikan sistem guna ulang di kantor dan kantin mereka.

Memastikan standar kesehatan dan keamanan pangan

Pelanggan dan karyawan harus dapat mempercayai standar kebersihan wadah makanan dan minuman, alat makan, dan sedotan guna ulang yang mereka gunakan. Ini adalah bagian dari upaya pembuat kebijakan dan administrasi publik untuk memastikan keamanan pangan dan menghindari penyakit bawaan makanan di sepanjang rantai nilai; dari produksi dan pengolahan hingga standar kebersihan di restoran, toko *takeaway*, kantin, pasar dan selama pengiriman. Badan makanan dan obat-obatan atau otoritas keamanan pangan lainnya harus mengembangkan pedoman dan melakukan kontrol atau audit untuk tujuan ini. Panduan tersebut dapat mencakup orientasi tentang kebersihan dan sanitasi yang tepat untuk penanganan yang tepat serta bagaimana mencuci dan mengeringkan piring, gelas, cangkir, wadah makanan, alat makan, dan sedotan yang dapat digunakan kembali. Mereka juga dapat memberikan panduan tentang persyaratan kebersihan tambahan selama pandemi COVID-19, termasuk *physical distancing*, mencuci tangan yang rutin, dan meminimalisasi kontak langsung.³⁰

Mengembangkan pedoman dan standar desain untuk kemasan guna ulang

Kemitraan dengan berbagai pemangku kepentingan dan administrasi publik dapat mendorong proses pengembangan standar dan pedoman desain wadah makanan dan minuman guna ulang. Hal ini juga bisa dimanfaatkan sebagai cara meningkatkan kepercayaan publik.³¹ Persyaratan-persyaratan yang legal juga dapat disiapkan untuk mendukung pengembangan standar dan pedoman desain. Sebagai contoh, wadah tersebut harus bebas dari zat berbahaya, menahan panas dan suhu beku, serta dapat ditumpuk dan disegel secara hermetis. Wadah tersebut juga harus bisa dicuci dan digunakan kembali selama ratusan kali untuk memaksimalkan penghematan biaya dan manfaat terhadap lingkungan. Untuk membentuk sistem guna ulang yang efisien, wadah makanan dan minuman yang terstandarisasi dapat bermanfaat untuk menghindari komplikasi jika restoran berpartisipasi dalam perusahaan pengiriman yang berbeda atau jika ada jaringan guna ulang yang bersaing. Jika restoran-restoran menawarkan wadah makanan dan minuman guna ulang yang berbeda dari jaringan guna ulang yang berbeda, hal ini dapat menyebabkan kerugian dalam hal penghematan tempat dan kenyamanan.

Meminta produsen turut bertanggung jawab

Pembuat kebijakan dapat memperkenalkan skema Tanggung Jawab Produsen yang diperluas atau *Extended Producer Responsibility* (EPR) untuk pengemasan. Dalam sistem ini, perusahaan yang menjual produk kemasan bertanggung jawab untuk memastikan pengumpulan, pemilahan, dan daur ulang, atau perlakuan ramah lingkungan lainnya dari sampah kemasan terkait (termasuk plastik, kardus atau kertas, kaca, kemasan logam).³² Selain itu, produsen juga menjadi pihak yang bertanggung jawab untuk meningkatkan kesadaran di antara warga terkait pemisahan sampah dan upaya-upaya pembersihan yang tepat. Skema EPR bisa meningkatkan tingkat pengumpulan dan daur ulang sampah kemasan sekali pakai. Biaya-biaya terkait yang ditanggung oleh produsen bisa memberikan insentif untuk beralih ke wadah makanan dan minuman guna ulang. Namun, perlu diingat bahwa untuk mempromosikan peralihan menuju sistem guna ulang juga dibutuhkan langkah-langkah lain selain EPR. Sebagai contoh, sistem *deposit-refund* untuk botol guna ulang dan sekali pakai termasuk dalam sistem EPR eksisting pada beberapa negara. Sebagian dari biaya yang dibayarkan oleh perusahaan pada Organisasi Tanggung Jawab Produsen atau *Producer Responsibility Organisations* dapat digunakan untuk mengembangkan sistem pengiriman makanan dan layanan *takeaway*. Hal ini dapat berjalan seiring dengan 'target guna ulang' di samping 'target daur ulang'.

2. Contoh Kebijakan dari Asia dan Eropa



Mengurangi sampah plastik dan bekerja sama dengan sektor pengiriman makanan

Pada Februari 2021, Kabinet Thailand menyetujui **rancangan Rencana Aksi Plastik**, yang disiapkan oleh Kementerian Sumber Daya Alam dan Lingkungan Thailand (MoNRE) dan berkaitan dengan **'Peta Jalan Pengelolaan Sampah Plastik'** di Thailand. Dengan rencana aksi dan peta jalan ini, Thailand ingin mengurangi konsumsi plastik dan meningkatkan daur ulang plastik.³³ Salah satu upayanya adalah dengan menghapus penggunaan kantong plastik dengan ketebalan kurang dari 36 mikron, wadah makanan busa, gelas plastik sekali pakai kurang dari 100 mikron, dan sedotan plastik pada tahun 2022. Cap segel botol, plastik *oxo-degradable* dan mikroplastik primer juga akan dihapus. Untuk mencapai tujuan tersebut, MoNRE dan Departemen Pengendalian Polusi (PCD) telah membentuk Sub-Komitee Pengelolaan Sampah Plastik dan Elektronik, termasuk kelompok kerja yang melibatkan sektor swasta.

Khusus untuk sektor pengiriman makanan, pada bulan September 2020, MoNRE bersama dengan PCD dan Departemen Promosi Kualitas Lingkungan (DEQP) telah menetapkan **Nota Kesepahaman** sukarela tentang **"Pengurangan plastik sekali pakai dari pengiriman makanan"** dengan layanan-layanan pengiriman makanan *online* dan pemangku kepentingan lainnya dari administrasi publik, sektor penelitian, dan swasta. Nota Kesepahaman ini melibatkan layanan-layanan pengiriman besar seperti Food Panda, Grab, Lineman, Lalamove, serta PTT Global Chemical Public Company, Wongnai Media Company, Velox Technology, Institute of Public Policy and Development, Environmental Research Institute of the Chulalongkorn University, Public Relations Department dan Department of Health.³⁴ Menurut survei yang dilakukan oleh PCD, langkah-langkah *physical distancing* terkait dengan COVID-19 selama paruh pertama tahun 2020 telah menyebabkan peningkatan pengiriman makanan sekitar 30% yang pada akhirnya mengakibatkan peningkatan sampah plastik.³⁵

Untuk mengurangi jumlah kantong plastik sekali pakai, MoNRE memperkenalkan **kampanye "Setiap hari mengatakan tidak untuk kantong plastik"** pada Januari 2020. Kampanye ini dilatarbelakangi oleh perjanjian sukarela dengan supermarket dan ritel lainnya untuk menghentikan pembagian kantong plastik sekali pakai secara gratis. Berdasarkan pengamatan di Bangkok, sebagian besar toko beralih ke penjualan tas guna ulang yang terbuat dari plastik atau bahan lainnya. Pada langkah selanjutnya, kampanye ini juga bermaksud untuk mengatasi kantong plastik sekali pakai di pasar tradisional.





Mengelola sampah kemasan dan menghentikan plastik sekali pakai tertentu

Pada Desember 2019, Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) Indonesia meluncurkan **'Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen'**.³⁶ Peta jalan tersebut berusaha mendorong pengurangan sampah kemasan yang terbuat dari plastik, aluminium, kaca dan kertas. "Pengurangan sampah" dalam peta jalan tersebut didefinisikan sebagai pembatasan timbunan sampah, peningkatan daur ulang, dan reutilisasi (didefinisikan dalam dokumen kebijakan sebagai penggunaan bahan produksi yang dapat digunakan kembali). Peta jalan ini juga mencakup sejumlah **tanggung jawab baru untuk bisnis-bisnis** dalam layanan makanan dan minuman (tempat makan, kafe, restoran, layanan katering, dan hotel) serta di bidang manufaktur dan ritel.

Sebagian besar pembahasan peta jalan berfokus pada upaya memperkenalkan skema **Tanggung Jawab Produsen yang Diperluas atau *Extended Producer Responsibility* (EPR)** untuk kemasan. Skema ini menetapkan bagaimana produsen harus terlibat dalam perencanaan, penerapan, pemantauan, evaluasi, dan pelaporan pengurangan dan pengelolaan sampah. Selain itu, dokumen ini juga mencakup upaya pelarangan **plastik sekali pakai jenis tertentu pada tahun 2030, termasuk sedotan, alat makan, alat saji (piring dan cangkir), wadah makanan busa, dan kantong plastik**. Peta jalan ini juga melarang penggunaan **plastik saset** kurang dari 50 ml atau 50 gram untuk makanan, sabun dan sampo pada tahun 2030.

Sejauh ini, **larangan pembatasan tersebut lebih banyak diperkenalkan di tingkat daerah atau provinsi di Indonesia**. Ada lebih dari 30 kota/kabupaten dan 2 provinsi yang memiliki peraturan untuk melarang atau menghapus plastik sekali pakai, sebagian besar berfokus pada pelarangan kantong plastik di supermarket.

Kota pertama di Indonesia yang melarang kantong plastik di toko ritel modern adalah **Banjarmasin** di provinsi Kalimantan Selatan. Bertajuk "Kota Seribu Sungai", Banjarmasin sangat terdampak oleh kebocoran plastik ke saluran air. Pada Juni 2016, pemerintah daerah menerbitkan Peraturan Wali Kota Nomor 18 Tahun 2016 tentang Pengurangan Kantong Plastik. Berdasarkan kajian Dinas Lingkungan Hidup Kota Banjarmasin tahun 2020, sebesar 33 ton atau 1.476.000 lembar kantong plastik dikonsumsi per bulannya di toko ritel modern, sebuah pengurangan sebesar 82% dibandingkan tahun 2016. Salah satu pengganti kantong plastik yang populer adalah 'purun', sebuah keranjang tenun tradisional yang terbuat dari tanaman rumput endemik di daerah tersebut. Purun dapat digunakan kembali atau diolah menjadi kompos, karenanya penggunaan 'purun' meningkat sekitar 50% sejak larangan kantong plastik ditetapkan pada tahun 2016. Meskipun Banjarmasin memiliki tradisi yang kaya, popularitas tas 'purun' berkurang selama beberapa dekade terakhir dan baru belakangan banyak digunakan lagi. Meski sementara peraturan yang ada hanya berlaku untuk mal dan pengecer modern, Banjarmasin memiliki rencana untuk memperluas ruang lingkup regulasi ke pasar tradisional dan plastik lainnya.





TIONGKOK

Kebijakan pengurangan sampah plastik

Pada Januari 2020, Komisi Pembangunan dan Reformasi Nasional (NDRC) dan Kementerian Ekologi dan Lingkungan Hidup (MEE) menerbitkan kerangka kebijakan baru untuk mengurangi sampah plastik. Kerangka kebijakan ini, yang dikenal sebagai *Pendapat tentang Penguatan Lebih Lanjut Penanganan Polusi Plastik*, secara eksplisit membahas sektor **e-commerce, pengiriman ekspres, dan pengiriman makanan** yang model logistik ramah lingkungannya perlu ditetapkan.³⁷ Terkait hal ini, rencana implementasi juga turut dikembangkan.

Dokumen ini bertujuan untuk secara signifikan **mengurangi konsumsi produk plastik sekali pakai** tertentu antara 2020 - 2022. Termasuk di dalamnya adalah larangan untuk penggunaan peralatan makan dari plastik busa sekali pakai dan gagang *cotton bud* plastik sekali pakai, kantong belanja plastik ultra-tipis (< 0,025 mm), polietilen untuk lapisan film lahan pertanian (< 0,01 mm), dan produk-produk yang mengandung mikroplastik. Selain itu, dokumen ini juga memproyeksikan pembatasan dan pengurangan sedotan plastik sekali pakai yang tidak dapat terdegradasi dan peralatan makan dan kantong plastik yang tidak dapat terdegradasi di wilayah-wilayah tertentu. Kebijakan ini juga berusaha untuk menghindari aditif berbahaya dalam plastik dan meningkatkan penggunaan bahan daur ulang. Pemisahan sampah di sumber, pengumpulan sampah dan infrastruktur daur ulang yang terpisah merupakan aspek-aspek yang juga harus ditingkatkan. Pada bulan Juli 2020, beberapa departemen pemerintah Tiongkok menerapkan Pemberitahuan untuk Mendorong Pengendalian Polusi Plastik secara konkret dan memandu implementasi *Pendapat tentang Penguatan Lebih Lanjut Penanganan Polusi Plastik*.³⁸

Pada Februari 2021, Dewan Negara Tiongkok mengeluarkan Opini tentang Percepatan Terbentuknya Sistem Ekonomi Pembangunan Hijau, Rendah Karbon dan Melingkar, yang berfungsi sebagai dokumen komprehensif untuk memberikan solusi bagi pembangunan rendah karbon dan ekonomi sirkular di Tiongkok. Dokumen tersebut juga menekankan pengumpulan, daur ulang, dan pemulihan sampah plastik, pengendalian polusi plastik, dan pencegahan pengemasan yang berlebihan.³⁹



Menghentikan produk plastik sekali pakai tertentu

Pada 2019, Uni Eropa atau European Union (EU) menerapkan peraturan baru yang mengikat 27 negara anggota untuk menghapus plastik sekali pakai jenis tertentu. Mulai Juli 2021, 'EU Directive 2019/904 tentang Pengurangan Dampak Produk Plastik Tertentu Terhadap Lingkungan' **melarang plastik sekali pakai** sebagai berikut: alat makan, piring, sedotan dan pengaduk minuman yang terbuat dari semua jenis plastik serta wadah makanan dan minuman yang terbuat dari *polystyrene* dan turunannya. Selain itu, EU Directive tersebut juga melarang plastik *oxo-degradable*, *cotton-bud* plastik, dan tongkat untuk balon.

Selanjutnya, EU Directive berupaya untuk **mengurangi konsumsi gelas plastik dan wadah makanan dengan** merekomendasikan negara-negara anggota untuk memiliki target serupa dan memastikan ketersediaan alternatif-alternatif wadah guna ulang. Cangkir akan mencantumkan label yang memberi tahu konsumen tentang kandungan plastik mereka dan cara pembuangan yang benar (lihat gambar untuk cangkir). **Produsen-produsen** cangkir dan kantong plastik ringan bertanggung jawab untuk membiayai pengumpulan sampah, pembersihan, dan peningkatan kesadaran. Negara-negara anggota perlu memastikan bahwa **konsumen memperoleh informasi tentang alternatif wadah** dan cangkir makanan dan minuman sekali pakai, kantong plastik, dan produk lainnya.⁴⁰

EU Directive ini telah menjadi fokus dari '[Strategi untuk Plastik dalam Ekonomi Sirkular](#)' Komisi Eropa tahun 2018.⁴¹ Pada tahun 2020, Uni Eropa telah mengadopsi '[Rencana Aksi Ekonomi Sirkular](#)' sebagai bagian dari Kesepakatan Eropa Hijau, yang menjabarkan lebih lanjut upaya-upaya Uni Eropa dalam mewujudkan ekonomi sirkular. Antara lain, Komisi Eropa berencana merekomendasikan jumlah kandungan **konten daur ulang (recycled content) minimum** dalam kemasan plastik, serta dalam material konstruksi dan bagian kendaraan yang terbuat dari plastik. Komisi Eropa juga berencana melarang penggunaan **mikroplastik** yang disengaja dan mencari cara untuk mengatasi mikroplastik yang dilepaskan secara tidak sengaja (misalnya dari ban dan tekstil) melalui pengukuran yang lebih baik melalui label, standar, sertifikasi, dan peraturan. Selain itu, Komisi Eropa juga berusaha untuk menghindari kesalahpahaman di antara konsumen tentang gagasan '**biodegradable**' dan '**kompos plastik**' dengan menilai dampak lingkungan mereka dan mengembangkan kriteria penggunaannya. Mereka juga akan menganalisis dampak lingkungan dari plastik '**bio-based**' dibandingkan dengan plastik berbasis bahan bakar fosil. Di tingkat internasional, Komisi Eropa mendukung pengembangan "kesepakatan global tentang plastik".⁴²





Peraturan untuk beralih dari penggunaan sekali pakai ke guna ulang

Sejak 2003, Jerman sudah memiliki **sistem pengembalian deposit untuk botol dan kaleng**. Sistem ini telah dikembangkan lebih lanjut dari waktu ke waktu. Pelanggan dapat mengembalikan botol kosong ke mesin penjual otomatis (*reverse vending machine*) di supermarket untuk mendapatkan deposit mereka kembali. Sistem ini berupaya untuk meningkatkan pangsa pasar botol isi ulang dan untuk meningkatkan tingkat pengumpulan wadah minuman sekali pakai.⁴³ Sistem pengembalian uang deposit adalah bagian dari Tanggung Jawab Produsen yang Diperluas atau *Extended Producer Responsibility* (EPR) di Jerman dan berkaitan erat dengan kebijakan pengemasan dalam 'Undang-Undang Kemasan'. Skema EPR ini mewajibkan perusahaan yang menjual produk kemasan di pasar untuk memastikan pengumpulan, pemilahan dan daur ulang, atau pengolahan sampah kemasan tersebut secara ramah lingkungan.

Setelah 'EU Directive 2019/904 tentang Pengurangan Dampak Produk Plastik Tertentu terhadap Lingkungan' diberlakukan, **produk plastik sekali pakai jenis tertentu akan dilarang di Jerman mulai Juli 2021**. Produk yang dilarang termasuk alat makan plastik sekali pakai, piring, sedotan, pengaduk minuman, cotton bud, dan tongkat balon serta wadah makanan dan minuman dan cangkir yang terbuat dari polystyrene dan turunannya. Kebijakan ini juga melarang semua jenis plastik yang *oxo-degradable*. Larangan itu diresmikan oleh Kabinet Jerman serta Parlemen Jerman pada November 2020.⁴⁴

Tidak hanya peraturan Uni Eropa, Parlemen Jerman juga menetapkan modifikasi Undang-Undang Kemasan untuk **melarang kantong plastik sekali pakai dengan ketebalan 15 - 50 mikron mulai Januari 2022**. Untuk penerapan larangan ini, Kementerian Lingkungan Hidup, Konservasi Alam dan Keselamatan Nuklir Jerman (BMU) merekomendasikan peralihan ke tas dan kotak guna ulang daripada bahan sekali pakai lainnya seperti kantong kertas. Kantong plastik sekali pakai di bawah 15 mikron terus diizinkan karena kerap digunakan untuk makanan segar dan mudah rusak seperti daging.⁴⁵ Sebelum larangan ini diterapkan, konsumsi kantong pengangkut plastik sekali pakai sudah menurun sebesar 64% dibandingkan dengan 2015. Pengurangan sebelumnya ini disebabkan oleh perjanjian sukarela antara BMU dan Federasi Ritel Jerman yang dimulai pada tahun 2016 dan memperkenalkan prinsip bahwa kantong plastik tidak diberikan secara gratis lagi. Pada 2019, konsumsi plastik Jerman masih di 1,6 miliar kantong plastik per tahun, atau sekitar 20 kantong per orang/tahun.⁴⁶

Pada Januari hingga Mei 2021, Kabinet dan Parlemen Jerman juga merevisi **Undang-Undang Kemasan atau Packaging Act, yaitu undang-undang yang mewajibkan penyedia layanan takeaway** untuk menawarkan opsi wadah makanan dan minuman guna ulang. Tujuan dari rancangan undang-undang tersebut adalah untuk mengurangi konsumsi wadah makanan dan minuman sekali pakai sesuai dengan 'EU Directive 2019/904 tentang Pengurangan Dampak Produk Plastik Tertentu Terhadap Lingkungan'. Peraturan tersebut diperkirakan akan mulai efektif pada Januari 2023 dan saat ini sedang dalam tahap negosiasi dengan Parlemen Jerman. Rancangan undang-undang tersebut bertujuan **agar pelanggan dapat memilih apakah mereka menginginkan wadah makanan dan minuman guna ulang atau sekali pakai**. Restoran, kedai kopi, dan penyedia layanan *takeaway* perlu memberi tahu pelanggan mereka

tentang opsi guna ulang dan harus memastikan bahwa makanan dan minuman dalam kemasan guna ulang tidak lebih mahal daripada dalam kemasan sekali pakai. Rancangan undang-undang tersebut mencakup pengecualian untuk penyedia layanan *takeaway* dengan kurang dari 5 anggota karyawan dan area penjualan kurang dari 80 meter persegi, serta untuk penyedia layanan *takeaway* yang dapat menyajikan makanan dan minuman dalam kemasan guna ulang yang dibawa oleh pelanggan alih-alih menawarkan wadah sendiri. Perusahaan yang menggunakan mesin penjual otomatis juga dapat memenuhi kewajiban mereka dengan menerima kemasan yang dapat digunakan kembali yang dibawa oleh pelanggan.⁴⁷ Untuk mempromosikan kemasan yang dapat digunakan kembali, Badan Lingkungan Jerman (UBA) dan Öko-Institute menerbitkan serangkaian panduan praktis dan materi informasi untuk bisnis tata boga atau gastronomi, otoritas setempat dan warga pada Juni 2021.⁴⁸





Mempromosikan guna ulang melalui undang-undang dan perjanjian sukarela

Pada Februari 2020, pemerintah dan Parlemen Prancis mengadopsi ‘Undang-Undang Anti-Sampah’ yang komprehensif.^[49] Kebijakan ini memodifikasi kerangka hukum yang sudah ada tentang lingkungan, konsumsi, dan bidang terkait lainnya untuk mengurangi sampah plastik, menghindari sampah makanan, serta meningkatkan perbaikan peralatan listrik dan elektronik secara signifikan. Kebijakan ini bertujuan untuk mengintegrasikan ‘EU Directive tentang Plastik Sekali Pakai’ ke dalam hukum Prancis sekaligus mengupayakan agar penerapannya lebih baik daripada peraturan EU. Undang-undang tersebut berupaya untuk menghapus semua kemasan plastik sekali pakai pada tahun 2040, **termasuk menerapkan aturan-aturan berikut** untuk mengurangi plastik sekali pakai dan untuk mempromosikan guna ulang:

- **Melarang produk plastik sekali pakai jenis tertentu:** Sebagaimana diatur oleh ‘EU Directive tentang Plastik Sekali Pakai tahun 2019’, plastik *oxo-degradable*, sedotan plastik sekali pakai, alat makan, piring, pengaduk minuman, tongkat balon, tongkat cotton bud, dan wadah makanan dan minuman yang terbuat dari polystyrene dan turunannya akan dilarang sebelum bulan Juli 2021. Undang-undang tersebut bahkan melangkah lebih jauh dengan juga melarang semua jenis cangkir plastik sekali pakai (tidak hanya polystyrene), tusuk sate, confetti plastik, mainan plastik gratis yang ditambahkan ke menu anak-anak, dan sachet plastik non-biodegradable untuk teh. Masing-masing larangan ini akan diberlakukan pada tanggal yang berbeda antara 2020 dan 2022. Impor, produksi dan penjualan kantong plastik sekali pakai juga dilarang sejak Januari 2021, mengikuti larangan kantong plastik sebelumnya.
- **Guna ulang di restoran cepat saji:** Mulai Januari 2023, restoran cepat saji harus menyajikan makanan dan minuman dengan cangkir, piring, dan alat makan guna ulang alih-alih plastik atau kardus sekali pakai. Ini hanya berlaku untuk makanan dan minuman yang dikonsumsi pelanggan di restoran.
- **Guna ulang dalam layanan makanan sehari-hari:** Beberapa pelanggan setiap harinya menerima makanan ke rumah mereka dari penyedia layanan makanan, salah satunya mereka yang tidak bisa memasak di rumahnya. Kategori penyedia layanan makanan ini perlu menerapkan dan mengumpulkan wadah makanan dan minuman, piring, dan alat makan guna ulang mulai Januari 2022. Pengecualian harus dijabarkan lebih rinci dalam kebijakan, misalnya untuk alasan kesehatan tertentu.
- **Insentif untuk cangkir guna ulang di toko *takeaway*:** Penjual minuman *takeaway* perlu memberikan pengurangan harga minuman bagi pelanggan yang membawa wadah guna ulang mereka sendiri dibandingkan dengan minuman yang disajikan dalam cangkir sekali pakai.
- **Guna ulang di ritel:** Ritel harus menyajikan produk mereka kepada pelanggan yang membawa wadah guna ulang mereka sendiri dan memberi tahu pelanggan bagaimana mereka harus membersihkan wadah tersebut dan jenis kontainer apa yang sesuai. Pelanggan bertanggung jawab atas memastikan kebersihan wadah mereka sendiri. Ritel dengan luas lebih dari 400m² perlu menyediakan wadah guna ulang kepada pelanggan secara gratis.
- **Mengurangi plastik sekali pakai di kantin milik publik dan pengadaan publik:** Kantin sekolah, universitas, dan taman kanak-kanak harus berhenti menggunakan wadah plastik untuk memasak, memanaskan, dan menyajikan makanan mulai Januari 2025. Mulai tahun 2020, kantin sekolah menghentikan penggunaan botol plastik jika ada akses ke air minum. Mulai Januari 2022, lembaga negara harus berhenti membeli plastik sekali pakai untuk ruang kerja dan acara-acara mereka.
- **Akses ke air minum di acara-acara dan di lembaga-lembaga yang terbuka untuk umum:** Universitas, perpustakaan, stasiun kereta api, rumah sakit, sekolah, dan lembaga serupa perlu memastikan akses ke air minum pada Januari 2022 dan tidak diizinkan untuk membagikan botol plastik secara gratis mulai Januari 2021. Pada festival atau acara budaya dan olahraga, sponsor tidak dapat menuntut penggunaan botol plastik sekali pakai lagi jika tersedia botol guna ulang. Restoran perlu menunjukkan bahwa pelanggan bisa mendapatkan air minum secara gratis.
- **Mengurangi kemasan plastik buah-buahan dan sayuran:** Mulai Januari 2022, pengecer perlu menghindari pembungkus plastik dan stiker untuk buah-buahan dan sayuran seperti pisang dan apel. Pengecualian berlaku jika buah-buahan dan sayuran akan berkurang kualitasnya

apabila tidak dikenakan pembungkus atau jika dijual dalam jumlah besar (lebih dari 1,5 kg).

Pada Februari 2021, **Kementerian Transisi Ekologi Prancis menandatangani perjanjian sukarela dengan bisnis-bisnis untuk mengurangi plastik sekali pakai dalam pengiriman makanan.** Perjanjian tersebut menargetkan 50% dari seluruh pengiriman makanan bebas plastik pada Januari 2022 dan 70% pada Januari 2023. Lima layanan pengiriman makanan online (Uber Eats, Deliveroo, Stuart, Tiptoque, CoopCycle), enam restoran dengan dapur pusat, tiga penyedia kemasan dan lima jaringan penyedia guna ulang berpartisipasi dalam perjanjian tersebut. Para peserta berkomitmen untuk menghentikan penambahan kotak makan plastik dan saus sekali pakai pada Maret 2021. Selama tahun 2021, para penandatangan menerapkan uji coba wadah makanan dan minuman guna ulang di berbagai kota untuk mengevaluasi aspek teknis dan ekonomi, tantangan-tantangan potensial, serta reaksi pelanggan terhadap sistem guna ulang. Badan Transisi Ekologi Prancis (ADEME) mendukung pelaksanaan uji coba dengan memberikan kredit dan menghimpun seluruh hasil uji coba. Perjanjian tersebut juga mendorong daur ulang dengan menghindari jenis-jenis plastik yang paling bermasalah mulai Juli 2021 dan memastikan mulai Januari 2022 kemasan yang digunakan oleh bisnis-bisnis yang berpartisipasi dalam perjanjian bisa 100% didaur ulang.⁵⁰



Pandangan

Panduan ini dikembangkan selama pandemi global **COVID-19, yang telah menimbulkan banyak ketidakpastian dan tantangan bagi sektor tata boga atau gastronomi**, mulai dari tindakan kesehatan dan kebersihan tambahan hingga berbagai jenis pembatasan, penutupan sementara, dan kendala keuangan untuk bisnis dan karyawan. Inisiatif untuk beralih dari barang sekali pakai ke barang dan kemasan guna ulang perlu mempertimbangkan situasi restoran, toko *takeaway*, dan bisnis gastronomi lainnya. Tantangan mereka masing-masing bervariasi antar negara dan kota dan terkait dengan kondisi sosial ekonomi secara umum dan perkembangan pandemi lebih lanjut.

Pada saat yang sama, tren peningkatan layanan pesan-antar makanan dan *takeaway* selama pandemi telah membuat **peralihan ke solusi pengemasan dan model bisnis yang lebih berkelanjutan menjadi semakin diperlukan**. Kebijakan publik untuk menghentikan atau mengurangi penggunaan plastik sekali pakai tertentu seperti peralatan makan, sedotan, piring, gelas, dan wadah makanan karena hal tersebut tidak berhenti tetapi justru berkembang di Asia dan Eropa. Di negara-negara seperti Prancis dan Jerman, kebijakan publik juga secara langsung mendorong pengembangan sistem makanan dan minuman guna ulang sebagai alternatif untuk sekali pakai di tahun-tahun mendatang.

Selama **perubahan menuju praktik guna ulang** terhambat oleh ketidakpastian dan tantangan yang disebabkan oleh pandemi, bisnis-bisnis tersebut masih berkembang meskipun dengan kecepatan yang lebih rendah daripada yang mungkin terjadi tanpa pandemi. Contoh-contoh yang diuraikan dalam panduan ini menunjukkan bahwa pengembangan operator jaringan guna ulang masih dalam tahap awal dan di ambang penyebaran pasar yang lebih besar di beberapa negara. Proses ini sangat dinamis dan jaringan guna ulang yang berbeda menguji model bisnis yang berbeda, jenis kemasan guna ulang, solusi Teknologi dan Informasi, logistik pengembalian, logistik pencucian, dan insentif kepada pelanggan dan restoran untuk perubahan perilaku. Mereka juga dapat didukung oleh kebijakan dan insentif masing-masing.

Maka, panduan ini memberikan gambaran pertama berdasarkan situasi saat ini tanpa menilai konsep dan kinerja bisnis secara lebih rinci. Oleh karena itu, **penelitian, pengamatan, dan analisis lebih lanjut** tentang bagaimana model dan sistem guna ulang semacam itu berkembang dari waktu ke waktu di berbagai negara untuk lebih memahami apa yang berhasil dengan baik, hambatan apa yang ada, dan bagaimana hambatan itu dapat diatasi. Komunikasi dalam bentuk pertukaran pengalaman rutin antara pemangku kepentingan yang relevan dalam kota atau negara tertentu serta internasional dapat berkontribusi pada proses ini.

Meskipun panduan ini berfokus pada topik khusus untuk mempromosikan kemasan yang dapat digunakan kembali dalam pengiriman dan *takeaway* makanan, panduan ini tertanam dalam **pendekatan yang lebih umum untuk bergerak menuju ekonomi sirkular dan pola produksi dan konsumsi yang lebih berkelanjutan**. Untuk sektor gastronomi, topik seperti penghindaran limbah makanan, penggunaan energi berkelanjutan, dan pengumpulan sampah terpisah dengan pemilahan dan daur ulang lebih lanjut juga relevan. Promosi kemasan yang dapat digunakan kembali, pada gilirannya, juga penting di supermarket, pengiriman ekspres, dan sektor logistik.

Konsep guna ulang dan berbagi mendapatkan landasan untuk semua jenis produk mulai dari peralatan listrik dan elektronik hingga furnitur dan sepeda – setiap jenis produk memerlukan pertimbangannya sendiri. **Tujuannya adalah untuk memperpanjang masa pakai produk untuk mengurangi kebutuhan penggalian sumber daya primer, melestarikan ekosistem dan mengurangi perubahan iklim**. Beralih ke arah ekonomi yang lebih berkelanjutan merupakan prasyarat untuk memungkinkan penyediaan pangan yang cukup, aman dan lezat untuk semua.

Lampiran

Contoh penyedia kemasan guna ulang^[51]

AYA Cup, Vietnam

Sistem cangkir guna ulang di Kota Ho Chi Minh yang bekerja sama dengan kedai kopi serta toko bubble tea dan smoothie. Pelanggan dapat mengembalikan cangkir di toko yang sama atau di toko-toko lain yang berpartisipasi.

http://ayacup.com/en_gb/

Kecipir, Indonesia

Kecipir merupakan usaha sosial yang berupaya mewujudkan produksi, distribusi, dan konsumsi pertanian secara lebih merata dan ramah lingkungan. Kecipir menghubungkan petani organik lokal dengan konsumen yang mengirimkan produk mereka dalam keranjang sayuran yang dapat digunakan kembali. Sistem pengiriman sirkularnya, berdasarkan prinsip *zero-waste*, telah diterapkan sejak pertengahan 2019.

<https://kecipir.com/>

CUPKITA, Indonesia

Sejak Juli 2020, 'Cupkita' melakukan uji coba cangkir yang dapat digunakan kembali di Jakarta dengan beberapa kedai kopi mitra. Pelanggan membayar setoran melalui pemindaian kode QR ketika mereka mendapatkan minuman dan menerima setoran kembali setelah mengembalikan cangkir kosong. 'Cupkita' kemudian secara profesional membersihkan cangkir dan memberikannya lagi ke kedai kopi yang berpartisipasi. 'Cupkita' adalah perusahaan patungan antara perusahaan rintisan 'Muuse' dan 'Zero Waste Living Lab' dari perusahaan Belanda 'Enviu'.

<https://cupkita.id>; <https://www.zerowastelivinglab.enviu.org/our-ventures/cupkita/>

Muuse, Singapore / Jakarta / Hong Kong / Toronto / San Francisco

Perusahaan rintisan 'Muuse' berbasis di Singapura tetapi aktif di berbagai kota di Asia dan Amerika Utara. Perusahaan ini awalnya dimulai pada pertengahan 2018 di Bali, Indonesia, dengan gelas kaca daur ulang yang dapat digunakan kembali. Dengan peluncuran 'Muuse' di Singapura, desain beralih ke *stainless steel* dan kode QR terintegrasi. Saat ini, 'Muuse' menawarkan cangkir dan wadah makanan yang dapat digunakan kembali di kafe mitra, di mana pelanggan memindai kode QR untuk meminjam cangkir dan memindai kode QR lagi setelah kembali. Pelanggan dapat mengembalikan wadah kosong di semua toko yang berpartisipasi. Pelanggan dapat bergabung dengan sistem secara gratis untuk dibawa pulang. Jika mereka juga ingin menggunakannya untuk pengiriman makanan, mereka membayar biaya keanggotaan 3.50-5.00 Dolar Singapura per bulan tetapi juga mendapat manfaat dari diskon. Muuse bermitra dengan GrabFood dan Foodpanda di Singapura.

<https://muuse.io/>

Contoh penyedia kemasan guna ulang^[51]

Siklus Refill, Indonesia	Perusahaan rintisan ini menawarkan stasiun isi ulang di toko-toko dan stasiun isi ulang bergerak untuk produk-produk seperti sampo, deterjen cucian, dan minyak goreng untuk menggantikan saset plastik sekali pakai di Jabodetabek. Dengan beralih ke opsi isi ulang, Siklus Refill juga bermaksud menghemat uang untuk pelanggan mereka per unit produk. https://www.siklus.com/
Hepi Circle, Indonesia	Perusahaan rintisan yang bertujuan untuk mengganti saset plastik sekali pakai dengan wadah isi ulang di Surabaya, Indonesia. http://www.hepicircle.org/
barePack, Singapura	Perusahaan rintisan yang menyediakan wadah makanan dan cangkir guna ulang melalui sistem digital dengan pemindaian kode QR. www.barepack.co/
reCIRCLE, Eropa	Perusahaan rintisan di Swiss yang juga aktif di Jerman, Prancis dan negara-negara Eropa lainnya. Menyediakan wadah dan cangkir makanan guna ulang melalui sistem pengembalian deposit. www.recircle.ch www.recircle.de www.loopeat.fr
REBOWL dan RECUP, Jerman	Perusahaan rintisan yang diluncurkan pada tahun 2020 dengan mengikuti pendekatan yang sama seperti reCIRCLE dengan sistem pengembalian deposit untuk wadah makanan guna ulang di seluruh Jerman. Pelanggan membayar deposit €5 per kotak yang mereka bisa dapatkan kembali dari toko <i>takeaway</i> setelah mengembalikan wadah kosong mereka. Toko mencuci kotak kosong dan menggunakannya kembali untuk pelanggan lain. Toko <i>takeaway</i> membayar biaya untuk berpartisipasi dalam jaringan REBOWL dan dapat memulai dengan masa percobaan 3 bulan. REBOWL adalah bagian dari perusahaan rintisan RECUP yang dibentuk pada tahun 2016 dan bertujuan menawarkan alternatif untuk cangkir sekali pakai sekaligus membangun jaringan 5.000 penyedia layanan minuman yang berpartisipasi dalam cangkir guna ulang. www.recup.de www.rebowl.de
FairCup dan FairBox, Jerman	FairCup dan FairBox juga mengandalkan sistem pengembalian deposit sebesar €1 untuk cangkir dan €4 untuk kotak. Perbedaannya, pelanggan dapat mengembalikan kemasan mereka melalui mesin penjual otomatis (<i>reverse-vending machine</i>) di supermarket. Cangkir dan wadah mereka telah dianugerahi dengan ecolabel “Blue Angel”. Toko <i>takeaway</i> membayar biaya reguler untuk berpartisipasi dalam jaringan FairCup dan FairBox—mereka juga dapat membersihkan cangkir kosongnya sendiri atau menggunakan layanan pembersihan tambahan. Didirikan di Göttingen, perusahaan ini aktif di seluruh Jerman. www.fair-cup.de
Vytal, Jerman	Perusahaan rintisan yang didirikan pada tahun 2019 ini, menyediakan berbagai macam wadah makanan dan minuman yang dapat digunakan kembali – mangkuk dalam berbagai ukuran, cangkir kopi, tetapi juga kemasan untuk sushi dan pizza. Vytal adalah sistem digital pertama di Eropa yang bekerja tanpa deposit. Seperti dalam sistem perpustakaan, pengguna dapat meminjam wadah dengan aplikasi Vytal secara gratis dan memiliki waktu 14 hari untuk mengembalikannya. Jika wadah tidak dikembalikan dalam periode ini, wadah tersebut dijual kepada pengguna secara otomatis. Hal ini menyebabkan tingkat pengembalian lebih dari 99% dalam 14 hari. Vytal saat ini bekerja dengan lebih dari 1.700 restoran, kantin, dan supermarket sebagian besar di Jerman dan Austria. www.vytal.org

Contoh penyedia kemasan guna ulang^[51]

Relevo, Jerman	<p>Perusahaan rintisan ini menyediakan wadah makanan dan cangkir guna ulang di Munich dan sekitarnya. Mereka beroperasi melalui aplikasi di <i>smartphone</i> yang mirip dengan Vytal dan barePack: pelanggan memindai kode QR saat meminjam dan mengembalikan wadah dan cangkir guna ulang. Vytal beroperasi tanpa sistem pengembalian deposit. Pelanggan akan mendapatkan tagihan jika mereka tidak mengembalikan kemasan dalam 14 hari.</p> <p>www.gorelevo.de</p>
City cup systems (contoh: Freiburg Cup; Bamberg-Becher), Jerman	<p>Didirikan tahun 2016 oleh perusahaan pengelolaan sampah kota Freiburg, <i>city cup systems</i> adalah solusi lokal untuk gelas guna ulang. Pelanggan membayar deposit €1 per cangkir dengan tambahan €0,50 jika ingin menambahkan tutup guna ulang. Sekitar 145 toko <i>takeaway</i> berpartisipasi dalam sistem ini. Di kota Bamberg, sebuah inisiatif nirlaba lokal telah memperkenalkan sistem cangkir guna ulang di mana pelanggan cukup membayar €4 sekali dan akan mendapatkan token khusus yang dapat ditukarkan dengan cangkir. Pelanggan dapat menerima depositnya kembali ketika mereka mengembalikan cangkir tersebut.</p> <p>www.freiburgcup.de www.bambergbecher.de;</p>
Cup-for-Cup, Jerman	<p>Perusahaan ini aktif di seluruh Jerman dan menawarkan cangkir guna ulang untuk toko <i>takeaway</i>, toko roti, kafe, dan pom bensin dengan deposit €1 per cangkir. Toko-toko yang merupakan anggota harus membayar biaya harian atau bulanan dan membeli cangkir.</p> <p>www.cupforcup.de</p>
Cup-Cycle, Jerman	<p>Perusahaan ini memberikan rekomendasi, cangkir guna ulang, dan mesin <i>take-back</i> untuk perusahaan dan cabang-cabangnya.</p> <p>www.cupcycle.eu</p>
SwapBox, Belanda dan Belgia	<p>Perusahaan rintisan ini menawarkan wadah makanan, mangkuk, dan cangkir guna ulang dengan 'harga bayar per penggunaan', yaitu restoran membayar setiap kali mereka membagikan wadah guna ulang. SwapBox menawarkan layanan gratis kepada pelanggan. Pelanggan mendaftar ke sistem dengan aplikasi <i>smartphone</i> dan menerima kode pribadi. Restoran memverifikasi akun, memindai kode QR, dan menyajikan makanan dalam wadah guna ulang. Pelanggan dapat mengembalikan kotak kosong di restoran yang berpartisipasi atau titik <i>drop-off</i> lainnya dan Swapbox membersihkannya di fasilitas pusat sebelum mendistribusikannya kembali ke restoran. Jika pelanggan tidak mengembalikan kotak kosong setelah 14 hari, akun mereka terkunci, mereka dapat membeli kotak atau mengembalikannya dengan membayar biaya tambahan sebesar 1 €. http://www.swap-box.com</p>
Swap.Eat, Belgia	<p>Jaringan penggunaan kembali di Brussel ini menawarkan wadah guna ulang dengan setoran 2 € hingga 4 €. Pelanggan dapat membawa wadah kosong kembali ke restoran yang berpartisipasi dan menerima voucher sebagai imbalan yang dapat mereka gunakan untuk wadah baru atau untuk pengurangan harga makanan di restoran yang berpartisipasi. Swap.Eat menggunakan wadah kaca yang dapat didaur ulang yang cocok untuk <i>microwave</i> dan mesin pencuci piring.</p> <p>http://www.swap-eat.com</p>
Pyxo, Prancis	<p>Berbasis di Paris, perusahaan ini menyediakan wadah dan cangkir makanan guna ulang di seluruh Prancis. Mereka menjualnya, dan kemudian menawarkan layanan pengumpulan dan pembersihan bekerjasama dengan mitra lokal, serta menerapkan layanan pengembalian deposit secara digital. Wadah makanan Pyxo terintegrasi dengan sebuah perangkat yang memungkinkan</p>

Contoh penyedia kemasan guna ulang^[51]

	<p>pengembalian deposit dengan kartu. Pyxo juga bekerja sama dengan katering dan kurir lokal. www.pyxo.fr</p>
La Consigne GreenGo, Prancis	<p>Perusahaan rintisan di Paris yang dibentuk tahun 2018, La Consigne GreenGo menyediakan solusi pengembalian deposit digital untuk kantin-kantin perusahaan besar dan untuk <i>takeaway</i> di supermarket. Pelanggan di tempat makan mitra tersebut dapat mengembalikan wadah makanan kaca dan gelas plastik di mesin pengumpul dan mendapatkan pengembalian deposit mereka melalui aplikasi di <i>smartphone</i>. www.laconsignegreengo.com</p>
En boîte le plat, Prancis	<p>Perusahaan ini menyediakan wadah kaca guna ulang ke restoran di Toulouse dan Rennes. Mereka dikelola asosiasi nirlaba <i>ETIC Emballages</i> dan didirikan pada tahun 2019 oleh tujuh warga negara Prancis. Pelanggan membayar deposit €3 dan dapat mengembalikan wadah di restoran dan toko <i>takeaway</i> yang berpartisipasi. En boîte le plat dimulai dengan kampanye <i>crowdfunding</i> dan fase uji coba selama 3 bulan dengan 9 restoran dan kini telah memiliki sekitar 35 mitra dan 3 karyawan tetap. ETIC didukung secara finansial oleh yayasan dan lembaga publik. www.enboiteleplat.fr</p>
BoxEaty, Prancis	<p>Didirikan pada tahun 2019 di Bordeaux, BoxEaty menggunakan kotak kaca guna ulang dengan deposit €4. Pelanggan dapat mengembalikan kotak kaca di toko yang berpartisipasi dan mendapatkan kotak kaca baru, chip khusus untuk penggunaan berikutnya, atau depositnya kembali. Kode QR pada setiap kotak menunjukkan toko-toko mitra saat ini (sekitar 20 mitra). BoxEaty didukung secara finansial oleh Wilayah Nouvelle-Aquitaine melalui Dana Sosial Eropa Uni Eropa. www.boxeaty.fr</p>
Dabba Consigne, Swiss	<p>Didirikan tahun 2019 di Grenoble, Dabba Consigne menawarkan wadah kaca guna ulang ke sekitar 20 restoran mitra dan toko <i>takeaway</i>, di mana pelanggan dapat meminjam dan mengembalikan wadah melalui sistem pengembalian uang deposit. Nama Dabba Consigne beranjak dari “dabbawallahs” di Mumbai, India. Dabbas Consigne telah didukung oleh inkubator bisnis lokal serta asosiasi dan administrasi publik. www.dabba-consigne.fr</p>
Milubo, Prancis	<p>Didirikan pada tahun 2019 di Paris, Milubo menyediakan cangkir dan kotak guna ulang dengan sistem pengembalian deposit. Milubo menggunakan aplikasi di <i>smartphone</i> dan kini memiliki sekitar 40 kedai kopi dan restoran berpartisipasi. www.milubo.com</p>
Uzaje, Prancis	<p>Perusahaan rintisan yang didirikan pada tahun 2019 di wilayah Neuilly-sur-Marne, Paris ini menyediakan wadah yang terbuat dari kaca atau logam untuk restoran, katering, pengecer, dan kantin yang berpartisipasi. Uzaje mengumpulkan wadah-wadah tersebut dan membersihkannya di fasilitas pencucian profesional. Uzaje berupaya untuk mendirikan pusat pencucian industri untuk wadah makanan, gelas, dan botol guna ulang di seluruh Prancis. Mereka bekerja sama dengan organisasi French Producer Responsibility untuk pengemasan CITEO, French Agency for Ecological Transition ADEME, dan bank BPI France. www.uzaje.com/en</p>

Contoh penyedia kemasan guna ulang^[51]

Reconcil, Prancis

Perusahaan rintisan yang didirikan pada tahun 2017 di Paris ini menyediakan wadah plastik guna ulang untuk makanan ke restoran yang berpartisipasi. Dengan menggunakan sepeda, Reconcil secara teratur mengumpulkan kotak bekas dan membersihkannya dengan mesin cuci otomatis. Pelanggan di restoran membayar deposit sebesar €2 dan mendapatkan depositnya kembali di restoran-restoran mitra atau menukar kotak kosong mereka dengan kotak penuh pada pembelian makanan berikutnya.

www.reconcil.fr

Ma Bouteille s'appelle Reviens, Prancis

Dibuat oleh asosiasi Locaverre pada tahun 2018 di wilayah Auvergne-Rhône-Alpes, proyek ini menawarkan botol dan wadah kaca guna ulang kepada produsen jus, anggur, bir, madu, selai, dan yoghurt lokal. Mereka menggunakan sistem pengembalian deposit untuk botol berlabel dan mencucinya. Proyek ini menerima dukungan keuangan dari Dana Uni Eropa untuk pembangunan regional dan beberapa mitra lainnya.

www.ma-bouteille.org

Pandobac, Prancis

Pandobac menyediakan berbagai jenis kotak plastik guna ulang untuk pengiriman makanan guna menggantikan penggunaan karton sekali pakai, polistiren, atau kayu. Dimulai pada 2018 di Pasar Internasional Rungis di wilayah Paris, kotak-kotak buatan Pandobac dapat digunakan oleh pedagang grosir untuk mengangkut berbagai macam hasil produksi, seperti buah-buahan dan sayuran, produk roti, keju, ikan, dan daging. Pengguna Pandobac membayar biaya bulanan €3 – 5 per kotak. Pandobac dapat melacak kotaknya secara digital dan menawarkan layanan pembersihan dengan pusat pencucian profesional sendiri.

www.pandobac.com

Réseau Consigne, Prancis

Réseau Consigne adalah asosiasi untuk mempromosikan sistem pengembalian deposit di Prancis. Mereka menghubungkan berbagai perusahaan rintisan, pemangku kepentingan dan inisiatif, mengatur pertemuan dan pelatihan, serta memelihara database dengan studi, laporan, dan analisis. Asosiasi ini didukung oleh French Agency for Ecological Transition ADEME.

www.reseauconsigne.com

rePhil, Austria

Perusahaan rintisan di Vienna, Austria, ini berfokus pada kantin, kampus, pusat perbelanjaan, dan stasiun. Pelanggan harus mengunduh aplikasi di *smartphone* mereka untuk memindai kode QR ketika meminjam dan mengembalikan kotak dan gelas guna ulang.

www.rephil.at

Contoh penyedia kemasan guna ulang^[51]

YoYo Boost Reuse, Belanda	<p>Perusahaan rintisan ini menawarkan solusi pengemasan guna ulang ke kafetaria, kantin, dan mitra lainnya. YoYo Boost Reuse memberikan saran tentang peralatan makan yang dapat digunakan kembali dan sistem penggunaan kembali, mendukung implementasi, pelatihan dan komunikasi, membantu dalam memantau dampak (misalnya tingkat penggunaan kembali, pengurangan limbah dan penghindaran emisi CO₂), dan memfasilitasi daur ulang pada akhir masa pakai kemasan guna ulang.</p> <p>http://www.yoyoboostreuse.com</p>
&Repeat, Swedia	<p>Merupakan sebuah sistem pengembalian deposit takeaway yang didirikan tahun 2020 yang memiliki 4 rantai atau 40 restoran mitra di Swedia. Deposit sebesar €0,4 per kemasan <i>takeaway</i>. Untuk mendapatkan depositnya kembali, cukup pindai kode QR dan kembalikan kemasan.</p> <p>www.retursystem.se/en/</p>
Swedish Return System, Swedia	<p>Didirikan sejak 1997, Swedish Return System merupakan sistem palet dan kotak guna ulang untuk distribusi bahan makanan yang melibatkan sekitar lebih dari 1.500 bisnis di Swedia. Sistem ini dimiliki oleh Asosiasi Perdagangan untuk Bahan Makanan Swedia (SvHD) dan Asosiasi Pengecer Makanan & Minuman Swedia (DLF). Sistem ini menerapkan biaya penggunaan, deposit, dan sewa.</p>
RePack, Finlandia dan negara Eropa lainnya	<p>Rintisan dari Finlandia ini telah memperkenalkan tas lipat guna ulang untuk e-commerce dan sekarang aktif di berbagai negara Eropa.</p> <p>www.repack.com</p>
Green Caffein, Australia	<p>Green Caffein menawarkan sistem cangkir yang dapat digunakan kembali di seluruh Australia dengan 589 penyedia layanan yang berpartisipasi saat ini. Cangkir-cangkir ini gratis untuk pelanggan yang terlebih dahulu memindai kode saat melakukan peminjaman. Jika pelanggan tidak mengembalikan cangkir kosong dalam waktu 30 hari, mereka harus membayar 12,99 dolar Australia (€8,50).</p> <p>https://greencaffein.com.au/</p>

Layanan pengiriman makanan online

Asia Tenggara

'Grab' dan 'Gojek' merupakan perusahaan teknologi yang melayani angkutan melalui jasa ojek yang dilengkapi dengan seragam dan sistem pemesanan digital melalui aplikasi *smartphone*.

- 'Grab' berdiri pada tahun 2012 di Malaysia dan saat ini aktif di delapan negara Asia Tenggara melalui layanan *online* untuk transportasi serta pengiriman makanan, bahan makanan, dan paket.⁵²
- 'Gojek' berdiri pada tahun 2010 di Indonesia dan menawarkan aplikasi online untuk berbagai jenis layanan. Gojek aktif di Indonesia, Singapura, Thailand (dengan merek 'GET') dan Vietnam (dengan merek 'GoFood').⁵³

'Foodpanda' aktif di beberapa negara Asia Tenggara, termasuk Kamboja, Laos, Malaysia, Myanmar, Filipina, Singapura, Thailand dan beberapa negara Asia lainnya (misalnya Jepang, Taiwan).

- [Foodpanda](#) adalah bagian dari perusahaan 'Delivery Hero', yang didirikan pada tahun 2011 dan berkantor pusat di Berlin, Jerman. 'Delivery Hero' aktif dalam pengiriman makanan dan *e-commerce* di sekitar 40 negara dengan merek lain, seperti 'Talabat' di wilayah Timur Tengah dan Afrika Utara (MENA), 'PedidosYa' di Amerika Latin, 'Donesi.com' di Balkan dan 'Foodora' di negara-negara Skandinavia. Pada bulan Agustus 2020, 'Delivery Hero' telah dimasukkan dalam 'Deutscher Aktienindex (DAX)', sebuah indeks pasar saham yang terdiri dari 30 perusahaan Jerman terpenting dalam kaitannya dengan kapitalisasi pasar dan volume perdagangan di bursa saham Frankfurt.⁵⁴

'Lalamove' menyediakan berbagai jenis layanan pengiriman, termasuk pengiriman makanan. Lalamove didirikan pada tahun 2013 dan aktif di 24 kota besar di Asia, Amerika Latin dan Amerika Serikat.⁵⁵

Di beberapa negara, berbagai layanan pengiriman makanan yang lebih kecil juga telah muncul untuk menghubungkan pengemudi, restoran, dan pelanggan dengan konsep bisnis sosial dengan komisi rendah atau tanpa komisi untuk kurir. Salah satu contoh **aplikasi pengiriman makanan berbasis komunitas** tersebut adalah 'Tam Sang - Tam Song' ('Anda pesan - Kami kirim') di Thailand, yang dikembangkan oleh para peneliti dari Universitas Chulalongkorn.⁵⁶

Cina

Dua layanan pengiriman makanan terbesar, 'Meituan Waimai' dan 'Ele.me' mendominasi lebih dari 90% bisnis layanan pengiriman makanan.

- Pada kuartal ketiga 2020, volume harian '[Meituan Waimai](#)' mencapai 34,9 juta pesanan. Layanan *online* ini merupakan anak perusahaan Meituan, salah satu layanan *e-commerce* terkemuka di Cina dengan sekitar 3,6 juta pedagang online. Meituan adalah layanan terintegrasi untuk berbagai layanan, mulai dari makanan dan pengiriman makanan *takeaway* hingga pemesanan hotel, tiket film, tiket pesawat dan kereta api, serta hiburan.
- [Ele.me](#) menyediakan berbagai layanan pengiriman, termasuk untuk supermarket, toko, dan terutama untuk makanan. Layanan *online* ini mencakup lebih dari 2.000 kota di Cina, dengan lebih dari 1,3 juta toko yang berpartisipasi, 15.000 karyawan, dan lebih dari 9 juta pesanan harian.

Selain layanan-layanan pengiriman online besar ini, juga terdapat berbagai merek makanan cepat saji dan restoran lokal yang menyediakan layanan pengiriman makanan mereka sendiri.

Catatan akhir

1. Lihat e.g.: Simachaya, Wijarn (2020) 'Solid Waste During COVID-19'. Situs web, Thailand Environment Institute, 30 April 2020, http://www.tei.or.th/en/blog_detail.php?blog_id=49 [diakses 17 Desember 2020] Rethinking Plastics (2020) 'COVID-19 Outbreak: Impacts on China's Circular Economy and Plastic Recycling Industry'. Situs web of China Integrated Waste Management NAMA, 21 April 2020, <https://www.iwm-nama.org/posts/covid-19-outbreak-impacts-on-chinas-circular-economy-and-plastic-recycling-industry/> [diakses 17 Desember 2020] NPD Group (2020) Konsumentenstimmung in Deutschland – der Einfluss von COVID-19 auf Foodservice, Sport, Beauty und Spielware. Situs web, Mei 2020, <https://www.npdgroup.de/wps/portal/npd/de/neuigkeiten/aktuelle-berichte/konsumentenstimmung-in-deutschland-der-einfluss-von-covid-19-auf-foodservice-sport-beauty-und-spielware/> [diakses 17 Desember 2020] Statista (2020) 'Online Food Delivery'. Situs web, <https://de.statista.com/outlook/374/137/online-food-delivery/> [diakses 17 Desember 2020]; Clodius, S. (2020) 'Im virtuellen Supermarkt'. Situs web, Tagesschau.de, 2 November 2020, <https://www.tagesschau.de/wirtschaft/lieferdienste-onlinehandel-corona-boom-101.html> [diakses 17 Desember 2020]; McKinsey (2020) 'The four big shifts in food retail in Asia due to the COVID-19 crisis'. Situs web, 29 Juni 2020, <https://www.mckinsey.com/featured-insights/future-of-asia/future-of-asia-podcasts/the-four-big-shifts-in-food-retail-in-asia-due-to-the-covid-19-crisis> [diakses 17 Desember 2020]; Hirschberg, C., Rajko, A., Schumacher, T., Wrulich, M. (2016) 'The changing market for food delivery'. Situs web, 9 November 2016, McKinsey & Company, <https://www.mckinsey.com/industries/technology-media-and-telecommunications/our-insights/the-changing-market-for-food-delivery#> [diakses 17 Desember 2020]
2. Lihat e.g. Secretariat of the Convention on Biological Diversity (2016) Marine Debris: Understanding, Preventing and Mitigating the Significant Adverse Impacts on Marine and Coastal Biodiversity. CBD Technical Series no. 83.P. 16-18. P. 28, <https://www.cbd.int/doc/publications/cbd-ts-83-en.pdf> [diakses 3 Agustus 2021]; Renaud, P.; Stretz, J.; Lateheru, J. (2018) Marine Litter Prevention – Reducing plastic waste leakage into waterways and oceans through circular economy and sustainable waste management. Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ), https://www.giz.de/en/downloads/giz2018_marine-litter-prevention_web.pdf [diakses 3 Agustus 2021]; UNEP (2019) 'Plastic bag bans can help reducing toxic fumes'. Situs web, 2 May 2019, <https://www.unep.org/news-and-stories/story/plastic-bag-bans-can-help-reduce-toxic-fumes#:~:text=%E2%80%9CBurning%20of%20plastic%20waste%20increase%20the%20risk%20of,which%20contributes%20to%20climate%20change%20and%20air%20pollution> [diakses 3 Agustus 2021]
3. Lihat e.g. of UNEA-4 in 2019 the resolutions UNEP/EA.4/Res.6 Marine Plastic Litter and Microplastics; UNEP/EA.4/Res.7 Environmentally Sound Management of Waste; UNEP/EA.4/Res.1 Innovative Pathways to Achieve Sustainable Consumption and Production. <https://environmentassembly.unenvironment.org/proceedings-report-ministerial-declaration-resolutions-and-decisions-unea-4> [diakses 18 Desember 2020] G7 Action Plan to Combat Marine Litter of 2015 as Annex to the Leaders' Declaration, http://www.g7germany.de/Content/EN/_Anlagen/G7/2015-06-08-g7-abschluss-annex-eng_en_nn=1282190.html [diakses 18 Desember 2020]; G7 Oceans Plastics Charter of 2018, <https://www.canada.ca/en/environment-climate-change/services/managing-reducing-waste/international-commitments/ocean-plastics-charter.html> [diakses 18 Desember 2020]; G20 Action Plan on Marine Litter of 2017, https://www.g20germany.de/Content/DE/_Anlagen/G7_G20/2017-g20-marine-litter-en.html [diakses 18 Desember 2020]; ASEAN (2019) Bangkok Declaration on Combatting Marine Debris in ASEAN Region. 22 Juni 2019, <https://asean.org/bangkok-declaration-combating-marine-debris-asean-region/> [diakses 18 Desember 2020]; ASEAN (2021) ASEAN Regional Action Plan for Combatting Marine Debris. <https://asean.org/asean-member-states-adopt-regional-action-plan-tackle-plastic-pollution/> [diakses 28 Mei 2021]; European Commission (2018) A European Strategy for Plastics in a Circular Economy, COM(2018) 28 final and Annex, 16 Januari 2018, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018DC0028&from=EN> [diakses 3 Agustus 2021]; European Commission (2020) 'Circular Economy Action Plan' as part of the European Green Deal, Situs web, https://ec.europa.eu/environment/strategy/circular-economy-action-plan_en#:~:text=%20Circular%20economy%20

action%20plan%20%201%20Objectives.,7%20Events.%20%208%20Documents.%20%20More%20 [diakses 3 Agustus 2021]

4.

Lihat misalnya United Nations Environment Programme (UNEP) (2020) Single-use plastic take-away food packaging and its alternatives, <https://www.lifecycleinitiative.org/library/single-use-plastic-take-away-food-packaging-and-its-alternatives/> [diakses 3 Agustus 2021]; UNEP (2021) Single-use plastic tableware and alternatives, <https://www.lifecycleinitiative.org/library/single-use-plastic-tableware-and-its-alternatives-recommendations-from-life-cycle-as-sessments-2/> [diakses 3 Agustus 2021]; UNEP (2021) Single-use plastic cups and their alternatives, <https://www.lifecycleinitiative.org/library/single-use-beverage-cups-and-their-alternatives-lca/> [diakses 3 Agustus 2021]; UNEP (2020) Single-use plastic bags and their alternatives, <https://www.lifecycleinitiative.org/library/single-use-plastic-bags-and-their-alternatives-recommendations-from-life-cycle-assessments/> [diakses 3 Agustus 2021]; World Wide Fund For Nature (WWF) Singapore (2020) 'The Alternative Materials Tool'. Situs web, <https://plastic-action.asia/alternative-materials-tool/> [diakses 17 Desember 2020]

5.

Baca publikasi terkini, termasuk World Economic Forum (2021) Future of Reusable Consumption Models. Prepared in collaboration with Kearney. <https://www.weforum.org/reports/future-of-reusable-consumption-models> [diakses 2 September 2021]; Ellen MacArthur Foundation (2020) Reuse – Rethinking Packaging. <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/publications/reuse> [diakses 17 Desember 2020]; Copello, L.; Porteron, S.; Schweitzer, J.-P. (2021) Realising Reuse – The potential for scaling up reusable packaging, and policy recommendations. Publication by Break Free From Plastic and Rethink Plastic. https://www.breakfreefromplastic.org/bffp_reports/realising-reuse-the-potential-for-scaling-up-reusable-packaging-and-policy-recommendations/ [diakses 2 September 2021]; Miller, S.; Bolger, M.; Copello, L. (2019) Reusable solutions: how governments can help stop single-use plastic pollution. 3Keel, Oxford, United Kingdom, A study by the Rethink Plastic Alliance and the Break Free From Plastic movement. https://www.breakfreefromplastic.org/bffp_reports/reusable-solutions-how-governments-can-help-stop-single-use-plastic-pollution/ [diakses 17 Desember 2020]; Coelho, P. M.; Corona, B.; Klooster, R. ten; Worrell, E. (2020) 'Sustainability of reusable packaging – Current situation and trends', Resources, Conservation & Recycling, vol. 6, 100037. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2590289X20300086> [diakses 2 September 2021]; Coelho, P. M.; Corona, B.; Worrell, E. (2020) Reusable vs. Single-Use Packaging – A review of environmental impacts. Report, ReLoop and Zero Waste Europe. <https://zerowasteurope.eu/library/reusable-vs-single-use-packaging-a-review-of-environmental-impact/> [diakses 17 Desember 2020]; Reilly, Brian (2020) 'My lessons in reuse'. Situs web of Muuse, 4 May 2020. <https://muuse.io/news/my-lessons-in-reuse> [diakses 9 April 2021]; Eunomia Research & Consulting (2020) Packaging Free Shops in Europe – An initial report. Zero Waste Europe and Réseau Vrac, https://zerowasteurope.eu/wp-content/uploads/2020/06/2020_06_30_zwe_pfs_executive_study.pdf [diakses 17 Desember 2020]; Zero Waste Europe and ReLoop (2020) Reusable Packaging and COVID-19. <https://zerowasteurope.eu/library/reusable-packaging-and-covid-19/> [diakses 17 Desember 2020]; Zero Waste Europe (2018) The Story of RECIRCLE. <https://zerowasteurope.eu/library/the-story-of-recircle/> [diakses 17 Desember 2020]; Zero Waste Europe (2018) The Story of FreiburgCup. <https://zerowasteurope.eu/library/the-story-of-freiburgcup/> [diakses 17 Desember 2020]; Upstream (undated) 'The new reuse economy', Situs web, <https://upstreamolutions.org/the-new-reuse-economy> [diakses 7 September 2021]; European Circular Economy Stakeholder Platform (2021) 'Reuse', Situs web, <https://circulareconomy.europa.eu/platform/en/sector/reuse> [diakses 7 September 2021]

6.

RISE Café: <https://www.facebook.com/risecafebarbkk/> [diakses 3 Agustus 2021]

7.

Contoh: dampak online dan kalkulator biaya rintisan 'barePack' di Singapura (<https://www.bare-pack.co/impact-costs-calculator>) serta informasi dari 'reCIRCLE' di Swiss. Perhitungan model juga dibuat untuk penilaian dampak peraturan di Jerman tetapi dengan asumsi yang sangat rendah sebesar 0,01 € untuk biaya per barang plastik sekali pakai – baca BMU (2020) Referentenentwurf für ein Gesetz zur Umsetzung von Vorgaben der Einwegkunststoffrichtlinie und der Abfallrahmenrichtlinie im Verpackungsgesetz und in anderen Gesetze, p.48-49, Situs web, 19 November 2020, <https://www.bmu.de/gesetz/referentenentwurf-fuer-ein-gesetz-zur-umsetzung-von-vorgaben-der-einwegkunststoffrichtlinie-und-der-a/>. Estimasi 0,15 € per wadah makanan sesuai dengan estimasi di Singapura di situs web barePack serta rata-rata perbandingan pasar singkat untuk Jerman di situs web berikut (0,07 € hingga 0,26 €): <https://www.to-goverpackungen.de/verpackungen/snack-boxen/food-container/>; https://www.pack4food24.de/epages/62715841.sf/de_DE/?ObjectPath=/Shops/62715841/Categories/Sortiment_AZ/Artikel_F/Moderne-Snack-to-go-Verpackungen [diakses on 15 Desember 2020]

8. Lihat situs web www.grammgenau.de [diakses 7 Desember 2020] dan dokumenter televisi HR Fernsehen (2020) Unverpackt – nachhaltig leben ohne Plastik, 17 November 2020, <https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/erlebnis-hessen/sendungen/erlebnis-hessen-unverpackt-einkaufen--nachhaltig-leben-ohne-plastik-,sendung-104136.html> [diakses 7 Desember 2020] Info lebih lanjut: Gambar © gramm. genau GmbH, <https://www.grammgenau.de/presse/>
9. Tulisan ini berdasarkan wawancara pada 27 November 2020. Informasi lebih lanjut dapat diakses di: <https://www.de-paelzer.de/> [diakses 7 Desember 2020] Gambar: © GIZ / Pascal Renaud, 2020
10. Lihat 'Wala Usik' image video of PRRCFI: <https://www.youtube.com/watch?v=aecPPJcOdec> [diakses 17 Desember 2020]; Situs web PRRCFI: <http://www.prrcf.org/about-us/>
11. World Health Organisation (WHO) (2020) COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses – Interim Guidance. Dapat diakses di: <https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses> [diakses 25 Februari 2021]
12. World Health Organisation (WHO) (2020) Cleaning and disinfection of environmental surfaces in the context of COVID-19 – Interim guidance. Dapat diakses di: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/332096> [diakses 25 Februari 2021]
13. FAO and WHO (2020) General Principles of Food Hygiene. Codex Alimentarius, CX 1-1969. Adopted in 1969, amended in 1999, revised in 1997, 2003, 2020, editorial corrections in 2011. Dapat diakses di: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pt/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex-%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf [diakses 25 Februari 2021]
14. Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) and World Health Organisation (WHO) (2017) Regional Code of Hygiene Practice for Street-Vended Foods in Asia. Codex Alimentarius, CXC 76R-2017. Dapat diakses di: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/pt/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B76R-2017%252FCXP_076Re.pdf [diakses 25 Februari 2021]
15. Food Federation Germany (undated) 'Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweise für Servicekräfte'. Situs web, <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr> [diakses 4 Agustus 2021]
16. IVL Swedish Environmental Research Institute (2021) Minska användning av take away engångsförpackningar. P. 9. <https://www.ivl.se/download/18.694ca0617a1de98f4728af/1628413404253/FULLTEXT01.pdf> [diakses 2 September 2021]
17. GIZ, University of Leeds, Swiss Federal Institute of Aquatic Science and Technology (EAWAG) dan WasteAware telah mempublikasikan di 2020 "Waste Flow Diagramme" (WFD) yang dapat digunakan oleh kota dan provinsi untuk mengestimasi aliran dan kebocoran sampah plastik ke saluran air. WFD Toolkit and Manual serta video penjelasan dapat diakses di: <https://plasticpollution.leeds.ac.uk/toolkits/wfd/> [diakses 15 Februari 2021]. Lihat juga: 3R Initiative, EA – Environmental Action, South Pole, Quantis (2021) Guidelines for Corporate Plastic Stewardship. Dapat diakses di: <https://www.3rinitiative.org/guidelines-for-corporates> [diakses 2 Maret 2021]
18. Lihat laman facebook: <https://www.facebook.com/theyardgrocery> [diakses 3 Agustus 2021]
19. Lihat situs web: <https://www.happygrocers.co/> [diakses 3 Agustus 2021]

20.
Lihat situs web dan laman facebook toko: <https://www.refillstationbkk.com/>; <https://bk.asia-city.com/bangkok-places/shop/sunflower>; <https://www.facebook.com/NormalshopRefill>; <https://www.facebook.com/zeromomentrefillery>; <https://getwellzoneth.com/>; <https://trashhero.org/refill/> [diakses 3 Agustus 2021]
21.
Lihat situs web: <https://www.recircle.ch/en/> [diakses 3 Agustus 2021]
22.
Lihat situs web: www.barepack.co [diakses 3 Agustus 2021]. Untuk pengiriman manakanan lihat juga video di <https://lnkd.in/gtZAZps> [diakses 3 Agustus 2021] dan informasi platform pengiriman makanan online: <https://www.food-panda.sg/contents/barepack> [diakses 3 Agustus 2021]. Lihat artikel: Salim, Zafirah (2020) 'Don't Waste Plastic: This S'pore Startup Lets You Share Reusable Containers From \$3/ Month'. Vulcan Post, 4 November 2020, <https://vulcanpost.com/720771/barepack-reusable-container-sharing-singapore/> [diakses 3 Agustus 2021]; Ho, Sally (2020) 'Foodpanda Singapore partners with barePack to bring reusable packaging for food delivery'. Situs web, Green Queen, dipublikasikan 10 Juni 2020 dan terakhir diperbaharui 17 September 2020, <https://www.greenqueen.com.hk/food-panda-singapore-partners-with-barepack-to-bring-reusable-packaging-for-food-delivery/> [diakses 3 Agustus 2021]
23.
Lihat situs web Blue Angel: <https://www.blauer-engel.de/en/products/business-municipality/reusable-cup-systems> [diakses 3 Agustus 2021] Harap dimaklumi bahwa terjemahan bahasa Inggris saat ini hanya mengacu pada cangkir sedangkan versi asli bahasa Jerman termasuk wadah makanan. Kami menggunakan yang asli Jerman untuk kotak ini.
24.
Lihat situs web: <https://www.smood.ch/en/delivery-takeaway/restaurants/lausanne/tibits-lausanne> [diakses 9 Agustus 2021]
25.
Lihat reCircle (2020) 'reCircle und der Lieferservice Smood lancieren gemeinsam die erste abfallfreie Lösung', siaran pers, https://www.recircle.ch/assets/files/MM_reCIRCLE_und_Smood_gehen_Kooperation_ein_D.pdf [diakses 9 Agustus 2021]
26.
Lihat barePack (2021) 'Frequently Asked Questions' and 'Get delivered to in reusables'. Situs web: <https://www.barepack.co/faq>; <https://www.barepack.co/barepack-zero-waste-online-food-delivery> [diakses 19 Februari 2021]
27.
Tulisan ini berdasarkan wawancara oleh Gerakan Indonesia Diet Kantong Plastik (GIDKP) dengan Kecipir pada 18 Maret 2021 serta situs web perusahaan: www.kecipir.com [diakses 1 April 2021]
28.
GIZ (2017) Sectoral implementation of nationally determined contributions (NDCs) – Circular Economy and Solid Waste Management. Dapat diakses di: <https://www.giz.de/de/downloads/giz2017-en-ndc-waste-management.pdf> [diakses 25 Februari 2021]
29.
Lihat misalnya di salah satu situs Jerman <https://www.einmalohnebitte.de/de/geschaefte/> [diakses 9 Agustus 2021]
30.
Lihat misalnya World Health Organisation (WHO) (2020) Framework for Action on Food Safety in the WHO South-East Asia Region. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/332225> [diakses 9 Agustus 2021]; World Health Organisation (WHO) (2020) COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses – Interim Guidance. Dapat diakses di: <https://www.who.int/publications/i/item/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses> [diakses 25 Februari 2021]; Greenpeace (2020) Health expert statement addressing safety of reusables and COVID-19. https://www.greenpeace.org/usa/wp-content/uploads/2020/06/Health-Expert-Statement_Updated.pdf [diakses 9 Agustus 2021]; Zero Waste Europe (2020) Reusable Packaging and COVID-19. <https://zerowasteurope.eu/library/reusable-packaging-and-covid-19/> [diakses 9 Agustus 2021]

31. Lihat misalnya Blue Angel ecolabel <https://www.blauer-engel.de/en/products/business-municipality/reusable-cup-systems> [diakses 3 Agustus 2021]
32. Lihat Bünemann, Agnes; Brinkmann, Jana; Löhle, Stephan; Bartnik, Sabine (2020) *EPR Toolbox – Know-how to enable Extended Producer Responsibility for packaging*. Published by Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) / PREVENT Waste Alliance. Dapat diakses di: <https://prevent-waste.net/en/epr-toolbox/> [diakses 9 Agustus 2021]
33. Thai Pollution Control Department (PCD) (2019) *Thailand's Roadmap for Plastic Waste Management 2018-2030*. <https://www.pcd.go.th/garbage/%e0%b8%a3%e0%b9%88%e0%b8%b2%e0%b8%87-roadmap-%e0%b8%81%e0%b8%b2%e0%b8%a3%e0%b8%88%e0%b8%b1%e0%b8%94%e0%b8%81%e0%b8%b2%e0%b8%a3%e0%b8%82%e0%b8%a2%e0%b8%b0%e0%b8%9e%e0%b8%a5%e0%b8%b2%e0%b8%aa%e0%b8%95/> [diakses 25 Maret 2021]
34. Thai Pollution Control Department (PCD) (2020) ทส. จับมือ Platform ร่วมลงนามบันทึกความร่วมมือ “Food Delivery วิถีใหม่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม”. Press release. 30 September 2020, https://www.pcd.go.th/pcd_news/8460/ ; The Nation Thailand (2021) ‘Draft plan on plastic waste management gets Cabinet green light’. Situs web, diterbitkan pada 17 Februari 2021. Dapat diakses di: <https://www.nationthailand.com/news/30402739> [diakses 26 Februari 2021]
35. Presentasi PCD di webinar pada 30 Juli 2020, dirangkum di GIZ (2020) *Documentation of the webinar ‘Reducing Single-Use Plastics in Food Delivery and Take Away – Experiences and best practices from Europe and East- and Southeast Asia’*. P. 10. Dapat diakses di: https://beatplasticpollution.eu/rethinking-plastics/Webinar-Reducing-single-use-plastics-in-food-delivery-and-takeaway_documentation-30-July.pdf [diakses 1 Maret 2021]
36. Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia (2019) *Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia Nomor P.75/MENLHK/SETJEN/KUM.1/10/2019 Tentang Peta Jalan Pengurangan Sampah oleh Produsen*. Versi Bahasa Indonesia dapat diakses di: http://jdih.menlhk.co.id/uploads/files/P_75_2019_PETA_JALAN_SAMPAH_menlhk_12162019142914.pdf [diakses 26 Februari 2021]
37. Lihat versi asli bahasa Mandarin di National Development and Reform Commission / Ministry of Ecology and Environment (2020) *Opinions on Further Strengthening the Treatment of Plastic Pollution*. https://www.ndrc.gov.cn/xxgk/zcfb/tz/202001/t20200119_1219275_ext.html?from=groupmessage&isappinstalled=0
38. Lihat rangkuman di China Association of Circular Economy (CACE) (2020) ‘Nine departments jointly issued the Notice on Solidly Promoting Plastic Pollution Control’. <http://en.chinacace.org/events/view?id=6096> Lihat versi asli bahasa Mandarin di National Development and Reform Commission (NDRC) (2020), https://www.ndrc.gov.cn/xxgk/zcfb/tz/202007/t20200717_1233956.html
39. Lihat versi asli bahasa Mandarin di State Council China (2021) *Opinions on Accelerating the Establishment of a Green, Low-carbon and Circular Development Economic System*. http://www.gov.cn/zhengce/content/2021-02/22/content_5588274.htm
40. Official Journal of the European Union (2019) *Directive (EU) 2019/904 of the European Parliament and of the Council on the reduction of the impact of certain plastic products on the environment*. Dapat diakses di: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019L0904&qid=1614336544245> [diakses 26 Februari 2021; Official Journal of the European Union (2020) *Commission Implementing Regulation (EU) 2020/2151 of 17 December 2020 laying down rules on harmonised marking specifications on single-use plastic products listed in Part D of the Annex to Directive (EU) 2019/904 of the European Parliament and of the Council on the reduction of the impact of certain plastic products on the environment*. Dapat diakses di: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/>

PDF/?uri=CELEX:32020R2151&from=EN

41.

European Commission (2018) A European Strategy for Plastics in a Circular Economy. COM (2018) 28 final; 16th of January 2018. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1516265440535&uri=COM:2018:28:FIN>

42.

European Commission (2020) 'Changing how we produce and consume: New Circular Economy Action Plan shows the way to a climate-neutral competitive economy of empowered consumers'. Siaran pers, 11 Maret 2020, https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_20_420; European Commission (2020) Circular Economy Action Plan. https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/new_circular_economy_action_plan.pdf; Annex: https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/new_circular_economy_action_plan_annex.pdf

43.

Lihat e.g. GIZ (2018) Deposit-Refund Systems (DRS) for Packaging. Factsheet, p. 4, https://www.giz.de/de/downloads/giz2018_Deposit-Refund-Packaging_web.pdf [diakses 18 Desember 2020]

44.

Bundesregierung (2020), 'Einwegplastik wird verboten'. Situs web, <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/nachhaltigkeitspolitik/einwegplastik-wird-verboden-1763390> ; Deutscher Bundestag (2020) Drucksache 19/20349. <http://dipbt.bundestag.de/extrakt/ba/WP19/2640/264068.html> ; Deutscher Bundestag (2020), 575/20 Verordnung über das Verbot des Inverkehrbringens von bestimmten Einwegkunststoffprodukten und von Produkten aus oxo-abbaubarem Kunststoff (Einwegkunststoffverbotsverordnung - EWKVerbotsV). <https://www.bundesrat.de/SharedDocs/beratungsvorgaenge/2020/0501-0600/0575-20.html>

45.

BMU (2020), Schulze: „Es geht auch ohne die Plastiktüte“. Siaran pers, 26 November 2020, <https://www.bmu.de/pressemitteilung/schulze-es-geht-auch-ohne-die-plastiktueete/>

46.

BMU (2020), FAQ – Plastiktüten-Verbot'. <https://www.bmu.de/faqs/plastiktueten-verbot/>

47.

Kementerian Federal Jerman untuk Lingkungan, Konservasi Alam, dan Keamanan Nuklir (BMU) (2021) 'Mehrweg wird möglich im To-Go-Bereich'. Siaran pers, 20 Januari 2021, termasuk tautan draft undang-undang (§33 dan §35). Dapat diakses di: <https://www.bmu.de/pressemitteilung/mehrweg-wird-moeglich-im-to-go-bereich/> [diakses 26 Februari 2021] 'German Bundestag' menerapkan undang-undang tersebut sejak 6 Mei 2021: Bundestag (2021) Bundestag beschließt Novelle des Verpackungsgesetzes; Dapat diakses di <https://www.bundestag.de/#url=L2Rva3VtZW50ZS90ZX-h0YXJjaGl2LzlwMjEva3cxNS1wYS11bXdlbHQtdODI5ODcw&mod=mod531790> [diakses on 28 Mei 2021] and BMU (2021) 'Schulze: Mehrweg soll neuer Standard für To-Go Verpackungen werden', Dapat diakses di: <https://www.bmu.de/pressemitteilung/schulze-mehrweg-soll-neuer-standard-fuer-to-go-verpackungen-werden/>; the German 'Bundesrat' accepted it on 28 Mei 2021: Bundesrat (2021) 'Bundesrat billigt neues Verpackungsgesetz', Dapat diakses di: <https://www.bundesrat.de/DE/plenum/bundesrat-kompakt/21/1005/1005-pk.html#top-15> [diakses pada 28 Mei 2021]

48.

Löw, Clara; Gröger, Jens; Neles, Camilla; Wacker, Mona (Öko-Institute) (2021) Mehrweg für Speisen und Getränke zum Mitnehmen – Informationen für die Gastronomie, German Environment Agency (UBA), <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/mehrweg-fuer-speisen-getraenke-mitnehmen> [diakses 9 Agustus 2021]; Löw, Clara; Gröger, Jens; Neles, Camilla; Wacker, Mona (Öko-Institute) (2021) Müllvermeidung in Kommunen – Mehrwegsystem für Speisen und Getränke zum Mitnehmen, German Environment Agency (UBA), <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/muellvermeidung-in-kommunen> [diakses 9 Agustus 2021]; Löw, Clara; Gröger, Jens; Neles, Camilla; Wacker, Mona (Öko-Institute) (2021) Biobasierte und biologisch abbaubare Einwegverpackungen? Keine Lösung für Verpackungsmüll!, <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/biobasierte-biologisch-abbaubare-einwegverpackungen> [diakses 9 Agustus 2021]; Löw, Clara; Gröger, Jens (Öko-Institut) (2021), 'Mehrweg zum Mitnehmen', Poster, German Environment Agency (UBA), <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/mehrweg-mitnehmen> [diakses 9 Agustus 2021]; Löw, Clara; Gröger, Jens (Öko-Institut) (2021) 'Mehrweg bewegt mehr', Flyer, German Environment Agency (UBA), <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/mehrweg-bewegt-mehr> [diakses 9 Agustus 2021]

49.

Lihat Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759/> - Bagian paling relevan adalah pasal 77 dari undang-undang tersebut, yang merubah pasal L 541-15-10 dari Code de l'environnement. Untuk penjelasan yang lebih sederhana, lihat pada situs web Kementerian Transisi Ekologi Prancis / Ministère de la Transition Ecologique (2020) 'La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire'. Situs web, <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire-1> [diakses 3 Desember 2020] Publikasi dalam bahasa Inggris: Ministère de la Transition Ecologique (2020) The Anti Waste Law in the Daily Lives of French People – What does that mean in practice?. Diterbitkan pada Januari 2020. Dapat diakses di: https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/en_DP%20PJL.pdf [diakses 18 Desember 2020]

50.

Pemerintah Prancis (2021) 'La restauration livrée signe une charte contre le gaspillage et le suremballage'. Situs web, diterbitkan pada 16 Februari 2021. Tersedia di: <https://www.gouvernement.fr/la-restauration-livree-signe-une-charte-contre-le-gaspillage-et-le-suremballage> [diakses 26 February 2021]; Ministère de la Transition Écologique (2021) Charte d'Engagement – Réduction de l'Impact Environnemental des Emballages et Développement du Réemploi dans le Secteur de la Restauration Livrée. Dapat diakses di : https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/15.02.2021_Contrat%20d%27engagements.pdf [diakses 26 Februari 2021]

51.

Lihat situs web yang tertera di tabel. Untuk FreiburgCup lihat juga Rosa, Ferran (2018) The Story of FreiburgCup – How a City is Ditching Disposable Coffee Cups. Zero Waste Europe, Untuk contoh di Jerman, lihat juga kompilasi oleh Fedèle, Paul (2020) 'Le réemploi doit encore emballer la restauration'. France Snacking, no. 59, October/November 2020, p. 38-45. <https://www.snacking.fr/uploadpub/fs/59/#p=41> Gambaran yang diberikan hanya contoh-contoh perusahaan dan tidak merepresentasikan penilaian kualitas atau kesuksesan konsep bisnisnya.

52.

Lihat situs web: <https://www.grab.com/sg/brand-story/> [diakses 25 November 2020]

53.

Lihat situs web: <https://www.gojek.io/about/> [diakses 25 November 2020]

54.

Lihat press release dan situs web perusahaan Delivery Hero: 'Delivery Hero enters the DAX – Germany's leading stock market index', 19 Agustus 2020, <https://www.deliveryhero.com/delivery-hero-enters-dax/> ; <https://www.deliveryhero.com/about/> ; <https://www.deliveryhero.com/brands> [diakses 25 November 2020]

55.

Lihat situs web perusahaan: <https://www.lalamove.com/global/about-us> [diakses 25 November 2020]

56.

Bangkok Post (2020) 'Local app takes on the big boys'. Situs web, 20 Juli 2020, <https://www.bangkokpost.com/thailand/general/1954063/local-app-takes-on-the-big-boys> [diakses 22 Februari 2021]

Terbitan

Panduan ini dibuat oleh Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH dalam kerangka Sektor Jaringan Transportasi, Lingkungan Hidup, Energi dan Air di Asia (TUEWAS). TUEWAS didanai oleh proyek-proyek dan program-program yang dilaksanakan oleh GIZ sebagai perwakilan pemerintah Jerman.

Sebagai lembaga milik pemerintah federal, GIZ mendukung pemerintah Jerman dalam mencapai tujuan-tujuannya di bidang kerja sama internasional untuk pembangunan berkelanjutan.

Diterbitkan oleh:

Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Kantor resmi

Bonn dan Eschborn, Germany

Alamat

Dag-Hammarskjöld-Weg 1-5
65760 Eschborn, Germany
T +49 61 96 79 – 0
E info@giz.de
I www.giz.de/en

Penulis / editor:

Pascal Renaud dan Lena Kampe (GIZ), Jeannette Morath (reCIRCLE)

Desain / layout:

The 1st Design Co., Ltd.
Bangkok, Oktober 2021

Umy Tri Utari (versi Bahasa Indonesia)
Jakarta, September 2022

Kontribusi:

Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah merevisi dan berkontribusi dalam penulisan panduan ini: Dr Mathias Gustavsson and Dr Tobias Nielsen (IVL – Swedish Environmental Research Institute), Dave Albao and Princess Bala-an (Philippine Reef and Rainforest Conservation Foundation), Tiza Mafira and Rahyang Nusantara (the Indonesia Plastic Bag Diet Movement), Kai Hofmann, Christoffer Brick, Imporn Arbutra, Rocky Pairunan, Anindya Dwi Wulandari, Astry Nurul Meidina, Hyacinth Mona Magat, Xiao Liu and Yanwen Zhou (GIZ).

Proyek yang terlibat dalam pembuatan panduan ini:

“Rethinking Plastics – Circular Economy Solutions to Marine Litter”, didanai oleh Uni Eropa dan Kementerian Federal Jerman untuk Kerjasama Ekonomi dan Pembangunan (BMZ) dan diimplementasikan oleh GIZ dan Expertise France. <https://www.rethinkingplastics.eu>



“**Collaborative Actions for Single-Use Plastic Prevention in South-East Asia (CAP SEA)**”, didanai oleh Kementerian Federal Jerman untuk Lingkungan, Konservasi Alam, dan Keamanan Nuklir (BMU). https://www.thai-german-cooperation.info/en_US/the-collaborative-actions-for-single-use-plastic-prevention-in-south-east-asia-cap-sea/



“**China Integrated Waste Management NAMA Support Project**”, didanai bersama oleh pemerintah Jerman, Inggris, Denmark dan Komisi Eropa melalui Fasilitas NAMA. <https://www.iwm-nama.org/>



Isi publikasi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab GIZ dan para kontributor dan tidak mencerminkan pandangan mitra proyek, Uni Eropa, Kementerian Federal Jerman untuk Kerjasama Ekonomi dan Pembangunan (BMZ) atau Kementerian Federal Jerman untuk Lingkungan, Pelestarian Alam dan Keamanan Nuklir (BMU).

Link situs web:

Tanggung jawab atas konten situs web eksternal yang ditautkan dalam publikasi ini selalu terletak pada penerbitnya masing-masing.

Kredit foto:

Judul: xxxx; p.4: GIZ/Imporn Ardbutra: Pintos di the RISE Café di Bangkok, 2020; p.6: GIZ/Lena Kampe: Sampah di pantai Koh Phi Phi, Thailand, 2020; p.11: GIZ: Wadah guna ulang di kegiatan di Bangkok, Thailand, 2020; Phuket Environment Foundation: Logo Take Pinto Campaign, 2021; RISE Café: Wadah alami, 2020; p.15, dari kiri ke kanan: gramm.genau GmbH: interior Café dan pengiriman dengan sepeda tanpa wadah, Frankfurt am Main, Germany, 2021; GIZ/Pascal Renaud: Wadah guna ulang di kedai makanan di Karlsruhe, Germany, 2020; p.18: Philippine Reef and Rainforest Conservation Foundation Inc: Wala Usik Pineers di Filipina (dari kiri ke kanan: MSME, Thirdwave Restaurant, Jean-Anne Store, Leoning Store); p.24: Indonesia Plastic Bag Diet Movement (GIDKP): Belanja gratis plastik sekali pakai p. 24: GIZ/Pascal Renaud: Solusi guna ulang, Bangkok, 2020., kiri: GIZ/Pascal Renaud: Tempat isi ulang di Yard Hostel in Bangkok, Thailand, 2021; kanan: Happy Grocers: Makanan organic tanpa kemasan plastik di Bangkok, Thailand; p.32: reCIRCLE: Kreislauf Delivery, 2020; p.33, atas: reCIRCLE/Tibits: Kotak guna ulang di Swiss; bawah: reCIRCLE: reBOXen-Set-Pyramide; p.36: barePack: Wadah makanan dan cangkir guna ulang di Singapura, 2020/2021; p.38: Vytal /Goergy: Acara sertifikasi Blue Angel di perusahaan rintisan Vytal dengan Menteri Lingkungan Jerman, 2021; p.47: barePack: Aplikasi smartphone untuk pesanan pengiriman makanan online dengan kemasan guna ulang di Singapura, 2021; p.47: Kecipir: kemasan bebas plastik sekali pakai untuk makanan segar di Indonesia, 2021; p.54, kiri: Thai Pollution Control Department: Acara penandatanganan Nota Kesepahaman untuk mengurangi sampah plastik pada layanan pesan antar, 2020; kanan: GIZ/Pascal Renaud: Iklan untuk mengurangi penggunaan plastik belanja sekali pakai di supermarket di Bangkok, Thailand, 2021; p.55: Indonesia Plastic Bag Diet Movement (GIDKP): Kantong guna ulang tradisional di Indonesia; p.57, atas: Uni Eropa: 10 objek plastik paling banyak ditemukan di pantai-pantai Eropa, 2018; bawah: Uni Eropa: Piktogram harmoni “plastik di produk” / “terbuat dari plastik”, 2021; p.61: reCIRCLE/Nooch; p.61: barePack: Wadah makanan guna ulang di Prancis, 2021

Ilustrasi:

The Ist Design Co., Ltd.

