

La vaisselle réutilisable en entreprise

Ça ne change rien mais ça change tout



Ça ne change rien mais ça change tout

Pour la pause repas ou la pause-café, adopter la vaisselle réutilisable dans votre entreprise est une démarche simple et bénéfique pour toutes et tous : personnel, environnement et finances. Ce guide vous accompagne pour comprendre les avantages, préparer la transition et choisir les équipements adaptés.

Le saviez-vous ?

- 70% des consommatrices et consommateurs de repas à l'emporter souhaitent réduire l'usage d'emballages jetables.
- 50% de la consommation à l'emporter s'effectue dans le cadre professionnel, principalement à midi.
- Près de 160 restaurants et cafés à Genève proposent déjà de la vaisselle réutilisable consignée.
- CHF 10.-, c'est le prix de la consigne d'une boîte repas réutilisable, CHF 5.- pour les gobelets.

La campagne « Emportons malin¹ », initiée par l'État de Genève, la Ville de Genève et le programme éco21 des services industriels de Genève propose des ressources pour accompagner les entreprises dans cette démarche. Utilisez dès à présent les supports de communication disponibles. Ces outils vous aideront à sensibiliser vos équipes, vos

partenaires et à mettre en place efficacement des solutions réutilisables.



¹ emportonsmalin.ge.ch

Que dit la loi ?

À propos de la gestion des déchets :

- Depuis 2017, le canton de Genève a adopté une directive sur la suppression des tolérances communales en matière de levée des déchets des entreprises et commerces. Cette directive met en œuvre le principe du pollueur-payeur fixé dans la loi fédérale sur la protection de l'environnement. Ainsi les entreprises de moins de 250 employées et employés équivalent temps-plein doivent s'acquitter de l'élimination des déchets qu'elles produisent. Les modalités sont fixées par la commune de résidence de l'entreprise.
- La nouvelle loi sur les déchets interdira l'utilisation d'articles en plastique à usage unique pour la restauration à emporter (Loi sur les déchets, adoptée le 2 septembre 2022 par le Grand Conseil).

La vaisselle réutilisable en entreprise

Un outil au service de la responsabilité sociétale des entreprises

Réduction de l'impact environnemental

Diminution des déchets :

En adoptant la vaisselle réutilisable, les entreprises réduisent la quantité de déchets envoyés à l'incinération et préservent les ressources nécessaires à la fabrication, au transport et à l'élimination de la vaisselle jetable.

Réduction de l'impact climatique :

La vaisselle jetable est rarement recyclable. La vaisselle réutilisable, grâce à sa durabilité, génère un impact environnemental moindre sur le long terme par rapport à la vaisselle jetable.

Économies financières à long terme

Réduction des coûts de gestion des déchets :

Moins de déchets à collecter et à traiter signifie moins de frais pour votre entreprise, ce qui contribue à la rentabilisation de la vaisselle réutilisable.

Image de marque

Engagement envers le développement durable :

Adopter la vaisselle réutilisable montre l'implication de votre entreprise pour un avenir durable, renforçant sa réputation et son bilan RSE (responsabilité sociétale des entreprises).

Avantage concurrentiel :

Les consommatrices et consommateurs ainsi que la clientèle valorisent de plus en plus les entreprises responsables. Vos pratiques durables peuvent devenir un atout dans vos relations commerciales et être valorisées dans les appels d'offres intégrant des critères de durabilité.

Sensibilisation

Impact sur le personnel :

Passer à la vaisselle réutilisable est une occasion d'impliquer vos équipes dans des pratiques durables, de les sensibiliser à leur impact sur l'environnement et la manière dont chacune et chacun peut y contribuer au quotidien, en leur offrant un cadre de travail porteur d'exemples.

Bien-être au travail :

Mettre à disposition de la vaisselle réutilisable de qualité améliore l'expérience repas et pause-café au bureau, grâce à un environnement de travail plus propre et agréable.

Que dit la loi ?

La vaisselle réutilisable doit répondre à deux conditions :

- Être apte au contact alimentaire : elle doit porter le pictogramme idoine .
- Être conforme à l'Ordonnance fédérale sur les matériaux et objets², qui dicte les limites de migration de substances indésirables dans les aliments dans le cadre de la réutilisation.

Attention, l'usure favorise la migration des substances dans les aliments. Il est donc important d'être attentif au vieillissement des matériaux, en particulier pour le plastique.

Pour éviter les mauvaises surprises, fournissez-vous auprès d'une entreprise reconnue et évitez les sites internet discount.

² Ordonnance sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Passer à la vaisselle réutilisable en 6 étapes



Évaluer le besoin initial

Analyse des besoins :

Évaluez la quantité et les types de vaisselle nécessaires (carafes et verres, tasses, assiettes, services, boîtes à emporter) pour tous les espaces et usages : pause-café, repas, salles de réunion et de conférence, salles d'attente, événements, en tenant compte des cycles de lavage.

Budget :

Déterminez le budget disponible pour l'achat de vaisselle réutilisable, le lavage et le rangement. Cela peut nécessiter d'acheter un ou plusieurs lave-vaisselles, ou avoir un impact sur le contrat de nettoyage des locaux.



Choisir la vaisselle

Esthétique :

Préférez une vaisselle neutre pour éviter les vols.

Utilisation et entretien :

Optez pour des contenants adaptés aux repas chauds et froids, compatibles au micro-ondes ou au four et faciles à laver, idéalement compatibles avec le lave-vaisselle.

Matériaux :

Choisissez de la vaisselle et des contenants solides et durables, résistants aux tâches et à l'usure. Privilégiez les matériaux inertes comme le verre, la faïence ou l'inox. Une vaisselle de qualité peut coûter plus cher à l'achat, mais vous permettra de réaliser des économies sur le long terme.



Organiser un système de collecte et de nettoyage

Zones de collecte :

Selon la taille de l'entreprise, créez des zones de collecte pour la vaisselle sale et un système de transport vers la zone de lavage.

Équipements de lavage :

Aménagez des espaces de lavages avec les produits et le matériel nécessaire (éponges, produit vaisselle, égouttoirs en suffisance) ou installez des lave-vaisselles adaptés (industriels ou domestiques).

Stockage et rangement :

Aménagez un espace de rangement pour la vaisselle propre, accessible et organisé.

Organisation du système :

Le cas échéant, inclure la prestation de nettoyage ou remplissage / vidage du lave-vaisselle et rangement de la vaisselle dans le contrat de l'entreprise de nettoyage.

Attention, le manque d'organisation du lavage est un frein majeur au passage à la vaisselle réutilisable.

Engager les collaboratrices et collaborateurs

Charte du personnel:

Élaborez ou intégrez dans le règlement / charte du personnel l'engagement de l'entreprise à réduire l'usage de la vaisselle jetable. Communiquez régulièrement sur ces avantages pour que tout le personnel adhère au fonctionnement du système. Expliquez clairement la démarche et son impact environnemental et économique.

Suivi des pratiques et adaptation:

Mettez en place un suivi pour vérifier l'efficacité du système et la satisfaction du personnel, et adaptez-le si nécessaire. Encouragez les bonnes pratiques au quotidien.

Bien démarrer:

Pour encourager le personnel à faire le pas vers la vaisselle réutilisable, offrez un kit contenant les basiques, par exemple une gourde, une tasse et une boîte à emporter. La personnalisation de la vaisselle incite à une bonne gestion. Ou encore, proposez une participation à l'achat de vaisselle personnelle ou négociez des réductions avec des fournisseurs locaux pour que le personnel puisse acheter ses propres articles à un prix réduit.

Aller plus loin

Challenge:

Lancez des défis pour encourager l'utilisation de vaisselle réutilisable. Offrez des récompenses ou des reconnaissances aux équipes ayant atteint les objectifs fixés. Par exemple, participez au RE:PAS CHALLENGE³.

³ <https://www.repaschallenge.ch/>

Journées thématiques:

Participez aux événements existants sur le thème de la réduction des déchets, par exemple (liste non exhaustive):

Plastic free july:

<https://www.plasticfreejuly.org/>

Clean up day en Suisse:

<https://www.igsu.ch/fr/clean-up-day/clean-up-day/>

Clean up day à l'international:

<https://www.worldcleanupday.org/>

La Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD):

<https://ewwr.eu/fra/>

Les événements de Zero Waste

Switzerland:

<https://zerowasteswitzerland.ch/fr/calendrier/>

Journées de sensibilisation:

Organisez des journées sans plastique ou des semaines dédiées à la réduction des déchets, avec des ateliers, des conférences et des démonstrations pratiques.

6 Communiquer à l'externe

Promotion de l'initiative:

Partagez votre initiative avec votre clientèle, vos partenaires et sur les réseaux sociaux pour valoriser vos engagements et inspirer d'autres entreprises

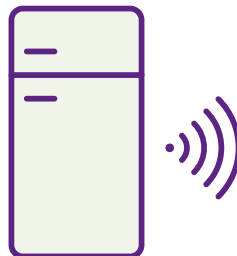
Restaurants partenaires:

Identifiez les lieux dans lesquels se rend majoritairement votre personnel pour leur repas à emporter et inciter ces établissements à proposer de la vaisselle réutilisable consignée.

Du côté des équipements

Frigo connecté:

De plus en plus d'entreprises choisissent d'installer des frigos connectés pour offrir en tout temps un service de restauration. Certains prestataires travaillent en vaisselle 100% réutilisable!

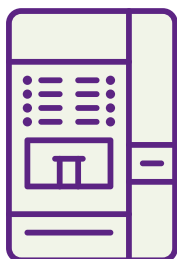


Fontaines à eau:

Si votre aménagement le permet, mettez en place des fontaines connectées au réseau d'eau potable avec possibilité de produire de l'eau pétillante. Cela remplace avantageusement les bonbonnes d'eau en plastique.

Distributeurs de boissons fraîches:

Remplacez vos distributeurs de boissons en PET ou canettes par des fontaines à boissons aromatisées ou sodas si vous le souhaitez.



Distributeurs de boissons chaudes:

Certains distributeurs peuvent être programmés pour ne pas distribuer de gobelet afin que l'on puisse se servir avec sa propre tasse. Il existe également des gobelets réutilisables compatibles avec les distributeurs.

La vaisselle réutilisable en entreprise: Ilem SA témoigne

Entretien avec Valérie Revillard, CFO



Comment les membres du personnel ont-ils réagi à cette initiative ?

L'initiative a été bien accueillie par une majorité de collaboratrices et collaborateurs et l'implication des managers a été un élément clé pour favoriser l'adhésion.

Pourquoi avoir instauré la vaisselle réutilisable dans votre entreprise ?

Ilem a adopté la vaisselle réutilisable dans une démarche de responsabilité environnementale, alignée avec ses valeurs d'innovation et d'engagement. L'objectif principal était de réduire les déchets plastiques et jetables au sein de l'entreprise, notamment lors des pauses repas et café. Cette initiative s'inscrit dans la volonté d'améliorer l'empreinte écologique de l'entreprise et de sensibiliser les collaboratrices et collaborateurs aux bonnes pratiques en matière de développement durable.



Quels défis avez-vous rencontrés lors de la mise en place de la vaisselle réutilisable ?

Le premier défi rencontré était l'accumulation de vaisselle dans l'évier. Une pédagogie a dû être déployée en interne pour embarquer les collaboratrices et collaborateurs dans le rangement de leur propre vaisselle sale dans les lave-vaisselles et aussi, vider les lave-vaisselles après les cycles de lavage.

Quels avantages avez-vous tiré de ce changement ?

- Réduction significative des déchets plastiques et cartons.
- Amélioration du cadre de travail avec une approche plus durable et conviviale.
- Sensibilisation du personnel aux pratiques écoresponsables.
- Économies à moyen et long terme sur les fournitures de vaisselle jetable.

Avec le recul, que feriez-vous différemment pour optimiser ce processus ?

Avec le recul, nous aurions pu anticiper davantage la gestion du nettoyage en mettant en place un système de lavage plus organisé (exemple : désignation de plages horaires pour éviter l'accumulation de vaisselle). Une meilleure communication initiale sur l'intérêt et l'impact du projet aurait également facilité l'adoption plus rapide.

L'investissement initial s'est-il révélé avantageux à long terme ?

L'investissement initial a été raisonnable : achat de vaisselle réutilisable (verres, assiettes, couverts, bols) et mise en place d'un espace de lavage équipé (2 lave-vaisselles). À long terme, cette démarche s'est révélée économiquement avantageuse en réduisant les achats récurrents de vaisselle jetable ainsi que de plat à emporter dans des contenants jetables. L'impact sur le budget a été rapidement positif.

Quel est le retour de vos collaboratrices et collaborateurs sur cette initiative ?

Les retours des membres du personnel ont été majoritairement positifs. Certaines personnes ont même poussé l'initiative plus loin en apportant leur propre vaisselle (tasses à café notamment).

Quels conseils donneriez-vous à une entreprise souhaitant se lancer dans une démarche similaire ?

Accompagner le changement avec une communication claire et engageante.

Prévoir des solutions de nettoyage efficaces (exemple : lave-vaisselle ou rotation des tâches).

Impliquer les membres du personnel dès le début pour renforcer l'adhésion.

Mettre en avant les bénéfices concrets (réduction des déchets, économies, amélioration de l'image de l'entreprise).

Faire évoluer l'initiative avec d'autres actions écoresponsables pour prolonger l'impact.

Impressum

Septembre 2025

Graphisme : Grand Imperial SA

Pour toute question :

GE-Environnement Info

Tél : 022 546 76 00

ge-environnement@etat.ge.ch

Département du territoire

Office cantonal de l'environnement – Service de géologie, sols et déchets

Quai du Rhône 12 · 1205 Genève

www.ge.ch

With hindsight, what would you do differently to improve the approach?

With hindsight, we could have been more proactive with the management of the cleaning up by putting in place a more organized cleaning process (for example: designating time frames to avoid the accumulation of items). Better initial communication on the motivations and expected impacts of the project would have facilitated a more rapid acceptance.

Has the initial investment been advantageous in the long-term?

The initial investment was reasonable: purchase of reusable dinnerware (glasses, dishes, cutlery, bowls) and the creation of an equipped (2 washing machines) cleaning area. Over the long term the approach has been economically beneficial by reducing recurrent purchases of throw-away dishes and take-away containers. The impact in budgetary terms was rapidly positive.

What advice would you give to a company wanting to embark on a similar process?

Accompany the transition with a clear and appealing communication effort. Plan effective cleaning solutions from the outset (for example, dish-washers or task sharing). Implicate staff from the outset to improve participation. Emphasize the palpable benefits (waste reduction, savings, improved corporate image) Accompany this initiative with other eco-responsible actions so as to prolong and widen the impact.

What has been the feedback have you received from staff?

For the most part feedback has been positive. Some staff members have even gone further by bringing their own items (coffee cups for example).

Impressum

September 2025

Graphic design: Grand Imperial SA

For any questions:

GE-Environnement Info

Tel: 022 546 76 00

ge-environnement@etat.ge.ch

Département du territoire

Office cantonal de l'environnement – Service de géologie, sols et déchets
Quai du Rhône 12 · 1205 Genève

www.ge.ch

Reusable dinnerware in the work place: Ilem SA testimony

A conversation with Valérie Revillard, CFO



group

How did staff react to this initiative?

One the whole the initiative was well received by staff. The involvement of managers was a key factor in promoting participation.



Why did you introduce reusable dinnerware in your company?

Ilem adopted reusable dinnerware to be environmentally responsible, a move aligned with our values of innovation and personal effort. The main objective was to reduce plastic and throw-away waste in the company, particularly during lunch and coffee breaks. This effort is part of our aspiration to improve the ecological footprint of the company and to raise awareness among staff about good practices concerning sustainable development.

What were the main challenges you faced in implementing the shift to reusable dinnerware?

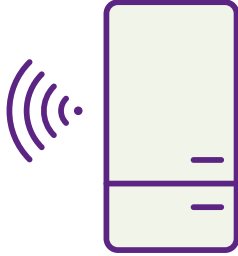
The first challenge was the accumulation of items in the sink. A process had to be organized to implicate staff in the placing of their dirty dishes in the washing machines, and also to organize the emptying of the machines at the end of the cycle.

What advantages have you observed since the changeover?

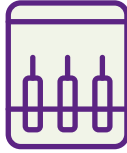
- Significant reduction in plastic and cardboard waste.
- Improvements with a work environment that is more user-friendly and sustainable.
- Raised awareness among staff about eco-responsible practices.
- Medium and long-terms savings with reduced supplies of throw-away items.

Concerning equipment

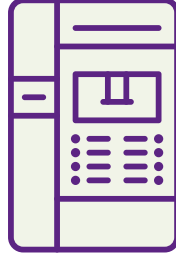
Connected fridge: More and more companies are installing connected fridges to offer a full-time meal service. Some providers work with 100% reusable dinnerware.



Water fountains: If your layout permits, connect water fountains to the drinking water supply with the option of proposing sparkling water. This option is a good way to replace plastic water cylinders.



Fresh water dispensers: Replace your dispensers of PET or canned drinks with flavored drink or soda fountains.



Hot water dispensers: Some water dispensers can be programmed so that they do not distribute a cup so that one can use one's own cup. There are also reusable cups compatible with dispensers.

1 Involve staff

Staff Charter:

Elaborate, or integrate into staff rules / charter, the commitment of the company to help to reduce the use of throw-away dinnerware. Communicate about the advantages of reusable dinnerware to secure staff involvement in the scheme. Clearly explain the approach and the environmental and economic impacts. Monitor implementation to assess the efficiency of the scheme and the degree of satisfaction of staff and adapt accordingly. Day by day, encourage good practices.

Monitoring and adaptation:

Getting off to a good start: In order to encourage staff to adopt reusable dinnerware, offer to each member of staff a kit containing certain basic elements, for example a flask, a cup, and a container for take-away meals. The personalization of dinnerware, for example with a name, encourages participation. Also, you might propose a contribution to the cost of purchasing personal dinnerware or negotiate a reduction in cost for your staff with a local supplier.



Going further

Challenge:

Organize events to encourage the acceptance of reusable dinnerware. Offer rewards to teams having attained certain goals. For example, participate in the RE:PAS CHALLENGE?³ <https://www.repaschallenge.ch/>

Thematic days:

Participate in planned events on the theme of waste reduction, for example (partial listing):

Plastic free july:

<https://www.plasticfreejuly.org/>

Clean up day in Switzerland:

<https://www.igns.ch/fr/clean-up-day/clean-up-day/>

World clean-up day:

<https://www.worldcleanupday.org/>

European waste reduction week:

<https://ewm.eu/>

Zero waste events Switzerland:

<https://zerowasteswitzerland.ch/en/taking-action/events/>



External communications

Promotion of the initiative:

Share the initiative with your clients, your partners and with your social networks to give visibility to your commitments and to encourage other businesses to join.

Partner restaurants:

Identify the places your staff go to for their take-away meals and encourage these establishments to propose returnable, reusable dinnerware.

Adopting reusable dinnerware in 6 steps

Evaluating the need



Analysing the need:

Analyse the quantity and sorts of dinnerware required (pitchers and glasses, cups and mugs, dishes, cutlery, take-away boxes) for all relevant spaces and uses: coffee-breaks, meals, meeting and conference rooms, waiting rooms, special events, taking into consideration washing cycles.

Choosing the dinnerware



Aesthetics:

Prefer plain dinnerware to reduce theft.

Use and maintenance:

Choose containers adapted to both warm and cold meals, micro-wave and stove compatible, and easy to clean. Ideally also machine washable.

Materials:

Choose solid, durable and stain-resistant dinnerware. Prefer inert materials such as glass, ceramics, or stainless-steel compatible with the micro-wave. Quality dinnerware may cost more to purchase but will prove to be economical over the long-term.

Organise a system to collect and clean



Collection spots:

Depending on the size of the business, designate places to collect dinnerware after use and make provisions for their transfer to the cleaning area.

Cleaning equipment:

Arrange cleaning areas with the requisite materials and products (sponges, cleaning liquids, sufficient dish racks) or install washing machines (industrial or domestic).

Storage:

Arrange a well-organized and accessible space to store the cleaned dinnerware. Consider including the tasks of cleaning, filling/emptying the washing machine and storing dinnerware in the contract with the cleaners.

Organizing the system:

Careful: the lack of proper organization of the cleaning is a major challenge in the change to reusable dinnerware.

Reusable dinnerware at the work place

A tool to enhance corporate social
responsibility

Reduced impact on the environment

Reduces waste:

By adopting reusable dinnerware, businesses reduce the quantity of waste sent to incinerators and conserve the resources needed to make, transport and eliminate throw-away dinnerware.

Reduces impact on the climate:

Throw-away dinnerware is seldom recyclable. The long-term environmental impact of reusable dinnerware is considerably lower due to its longer life-span.

Long-term financial gain

Reduces the cost of waste management: Less waste to collect and process means reduced costs for your business, thus enhancing the cost-effectiveness of reusable dinnerware.

Branding

Commitment to sustainable development: Adopting reusable dinnerware demonstrates the commitment of your company to a sustainable future, enhancing its reputation and its CSR (Corporate Social Responsibility) record.

Competitive edge:

Consumers and clients both value responsible businesses. Your business practices can become an asset in your commercial relationships and constitute an advantage in responding to calls for tender that include sustainability criteria.

What does the law say?

Reusable dinnerware must meet two conditions:

- Be intended to contain food: it must have the proper pictogram 
- Be in conformity with the federal ordinance on materials and objects² which defines the allowable limits for migration of undesirable substances from reusable dinnerware into food.

Careful: wear and tear can cause reusable dinnerware to migrate into food. It is therefore important to monitor wear and tear, particularly for plastic. In order to avoid unpleasant surprises, it is best to buy from a recognized supplier and to avoid buying from discount internet sites.

Awareness raising

Impact on staff:

The shift to reusable dinnerware offers an opportunity to implicate your teams in sustainable practices, in reflecting upon their impact on the environment and the ways that each of us can contribute on a daily basis, and by creating an exemplary workplace.

Well-being at work:

Making quality reusable dinnerware available enhances the experience at meal and coffee time, thanks to a pleasant and clean work environment.

² Federal Ordinance 817.023.21 on Materials and Articles Intended to Contact Foodstuffs

It changes nothing while changing everything

Adopting reusable dinnerware for your lunch or coffee breaks is easy to organise and beneficial for staff, the environment and the finances of your business. This guide will help you to understand the advantages, to prepare for the transition and to choose the right equipment.

Did you know?

- 70% of take-away customers want to reduce the use of throw-away packaging.
- 50% of all take-away occurs at work, mainly for the mid-day meal.
- Some 160 restaurants in Geneva already offer reusable and returnable dinnerware.
- The deposit fee for a returnable meal box is CHF 10.– and CHF 5.– for a reusable cup.

What does the law say?

About waste management:

- As of 2017, the Canton of Geneva has adopted a directive which puts an end to communal exemptions concerning the evacuation of the waste products of businesses and shops. This directive implements the principle of "polluter pays" established in the federal law on the environment. Under this law, businesses with less than 250 employees must pay the cost of elimination of the waste products they generate. The modalities are defined by the Commune in which the business is located.
- The new law on waste will forbid the use of single-use plastic articles in take-away restaurants (Law on Waste, adopted September 2, 2022, by the Grand Conseil (Parliament)).



In the Canton of Geneva, the "Smart take-away" campaign, a joint endeavour of the State and City of Geneva, the Services Industries (SIG) and the eco21 programme, offers a range of resources to accompany businesses wishing to adopt this practice. Take advantage of the communications tools now available: small posters, post-it notes, reminders, stickers, and a set of visual aids for your publications and social networking. These tools will help you in reaching your teams and partners, and facilitate selecting adapted reusable solutions.

www.ge.ch/en/teaser/let-take-it-smart

Reusable dinnerware at work

It changes nothing while
changing everything

