

Checklist Verspillingsvrije Collega's



Je kunt deze checklist invullen namens de gehele organisatie of per afdeling, locatie of ploeg. Laat het invullen door degene(n) met het meeste zicht op de situatie.

Motivatie

Bewustwording over voedselverspilling:

Ja Nee

1. Zijn collega's voldoende bewust van voedselverspilling als probleem?

☐ ☐

Houding ten aanzien van voedselverspilling:

Ja Nee

2. Is de houding van collega's positief over minder verspillen?

☐ ☐

3. Denken medewerkers constructief na over het verminderen van voedselverspilling?

☐ ☐

4. Weten collega's hoe zij vanuit hun rol kunnen bijdragen?

☐ ☐

Sociale norm binnen de organisatie:

Ja Nee

5. Is het in de organisatie de standaard om voedselverspilling te voorkomen/verminderen?

☐ ☐

6. Motiveert men elkaar om geen voedsel te verspillen?

☐ ☐

7. Zijn collega's actief bezig om voedselverspilling te verminderen?

☐ ☐

Bekwaamheid

Kennis en vaardigheden om voedselverspilling te verminderen:

Ja Nee

8. Hebben de collega's voldoende kennis om het gewenste gedrag uit te voeren?

☐ ☐

9. Hebben de collega's voldoende vaardigheden om het gewenste gedrag uit te voeren?

☐ ☐

Omgeving

Beschikbaarheid van middelen om aan voedselverspilling te werken

Ja Nee

10. Hebben collega's binnen hun huidige werkzaamheden voldoende tijd?

☐ ☐

11. Hebben collega's de benodigde materialen/technologie tot hun beschikking?

☐ ☐

Infrastructuur:

Ja Nee

12. Is de bedrijfsinfrastructuur ondersteunend?

☐ ☐

13. Zijn de werkprocessen binnen het bedrijf ondersteunend?

☐ ☐

Benieuwd naar wat je nu als eerste kan oppakken en hoe? [Samen Tegen Voedselverspilling](#) heeft tools en goede voorbeelden. Neem contact op via office@samentegenvoedselverspilling.nl.

Deze checklist is gebaseerd op een eerdere wetenschappelijk onderbouwde checklist door Wageningen University & Research en Samen Tegen Voedselverspilling.