

VOEDSELVERSPILLING VERMINDEREN BINNEN JOUW ORGANISATIE DOOR MIDDEL VAN GEDRAGSVERANDERING?

Deze twee wetenschappelijk onderbouwde stappen helpen je verder



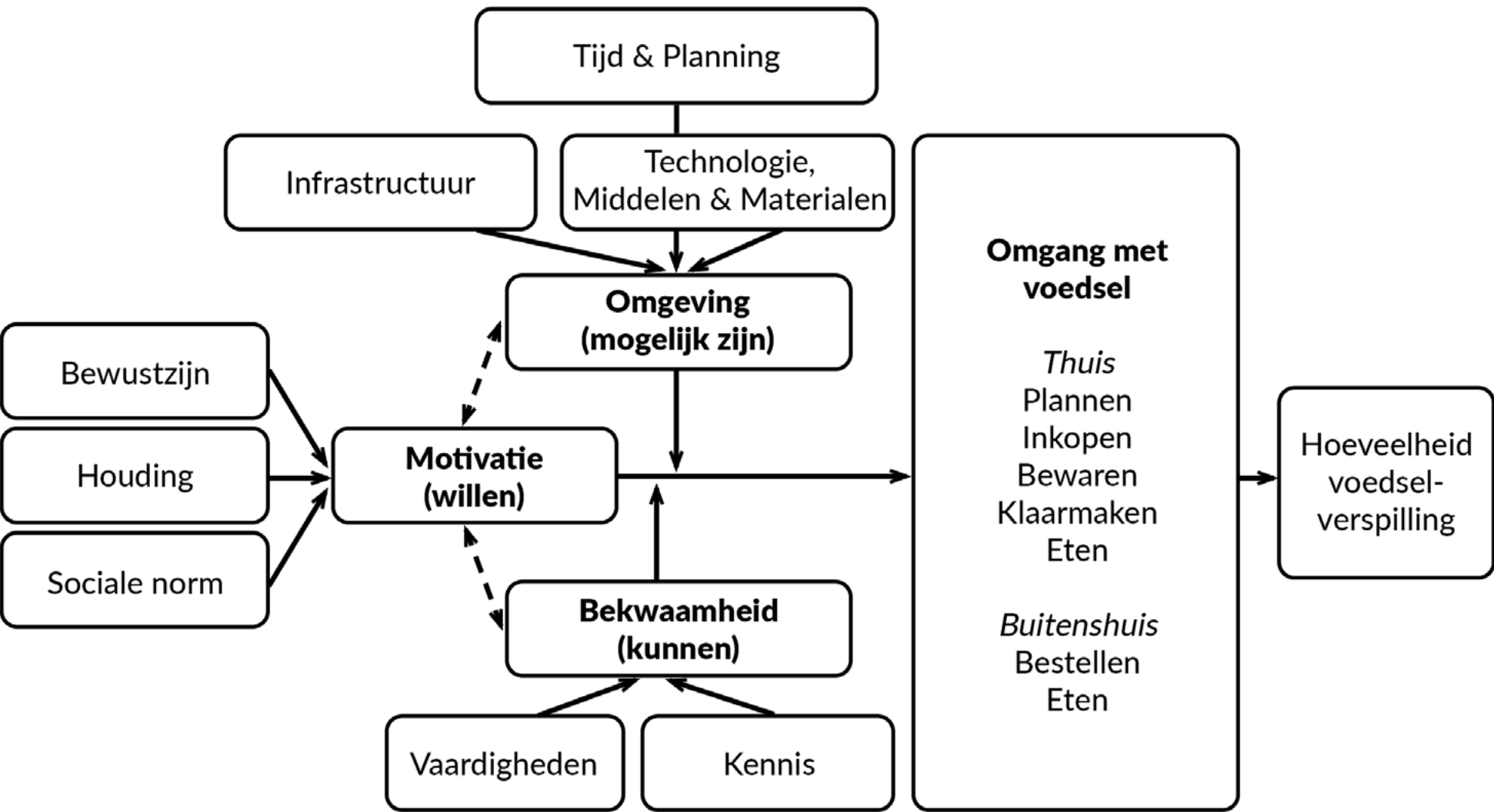
Stap 1: gedrag begrijpen

Wil je een project tegen voedselverspilling binnen je bedrijf tot een succes maken? Neem dan deze gedragsinzichten mee.

Het verspillen van voedsel gebeurt vaak onbedoeld en onbewust als optelsom van verschillende gedragingen van mensen rondom voedsel (denk aan inkopen, verwerken, bereiden, bewaren etc.). Bij elke van deze gedragingen spelen de Motivatie, Bekwaamheid en Omgeving van het individu een rol: zie figuur. De **MOTIVATIE** van een persoon beïnvloedt sterk of iemand daadwerkelijk iets

aan voedselverspilling wil doen. Maar een gemotiveerd persoon lukt het niet altijd om voedselverspilling te verminderen. Iemand moet ook **BEKWAAM** zijn (kennis en vaardigheden hebben) om er iets aan te kunnen doen. Tot slot moet er ook een geschikte **OMGEVING** zijn (tijd, technologie, infrastructuur, middelen) om het nieuwe gedrag mogelijk te maken.

Gedragsmodel voedselverspilling



Bron: Van Geffen, L.E.J., van Herpen, E., van Trijp, J.C.M., 2016: 'Causes & Determinants of Consumers Food Waste', REFRESH Deliverable 1.1.

CHECKLIST OM DE STATUS VAN HET GEDRAG INZICHTELIJK TE MAKEN

Ben je bezig met het verminderen van voedselverspilling binnen jouw organisatie? Dan is het belangrijk om na te gaan of er aan alle onderdelen uit het Gedragsmodel Voedselverspilling gedacht is. Dit helpt je om het gedrag te begrijpen. Aan de hand van onderstaande vragen kun

je nagaan waar je al wel aan gedacht hebt of waar je nog mee aan de slag moet. Deze vragenlijst kan toegepast worden binnen jouw organisatie, voor klanten en medewerkers, of bij samenwerking met partners.



CHECKLIST Geen vinkje betekent een mogelijk aandachtspunt.

MOTIVATIE

Bewustwording over voedselverspilling:

- 1. Weten de personen dat voedselverspilling een probleem is? ☐
- 2. Weten de personen hoe groot het probleem is? ☐
- 3. Weten de personen wat de nadelige gevolgen van voedselverspilling zijn? ☐

Houding ten aanzien van minder voedselverspilling:

- 4. Is de houding van de personen positief over minder verspillen? ☐
- 5. Hebben de personen belemmerende gedachtes over voedselverspilling? ☐
- 6. Hebben de personen misvattingen over voedselverspilling? ☐
(bijv. ‘ik kan niks doen om verspilling te verminderen’)

Sociale norm binnen de organisatie:

- 7. Is het in de organisatie de standaard om voedselverspilling te voorkomen/verminderen? ☐
- 8. Motiveert men elkaar om geen voedsel te verspillen? ☐
- 9. Zijn collega’s actief bezig om voedselverspilling te verminderen? ☐

BEKWAAMHEID

Kennis en vaardigheden om voedselverspilling te verminderen:

- 10. Hebben de personen voldoende kennis en vaardigheden om het gewenste gedrag uit te voeren? ☐
- 11. Hebben de personen nieuwe kennis of nieuwe vaardigheden nodig? ☐

OMGEVING

Beschikbaarheid van **middelen** om aan voedselverspilling te werken:

- 12. Is er voldoende tijd, geld, materiaal, technologie en mankracht beschikbaar? ☐
- 13. Hebben de personen binnen hun huidige werkzaamheden voldoende tijd en de benodigde materialen/technologie tot hun beschikking? ☐

Infrastructuur:

- 14. Zijn er beperkingen in de bedrijfsinfrastructuur die eerst weggenomen moeten worden? ☐
- 15. Zijn de werkprocessen binnen het bedrijf ondersteunend of belemmerend? ☐

Stap 2: kies passende actie(s)

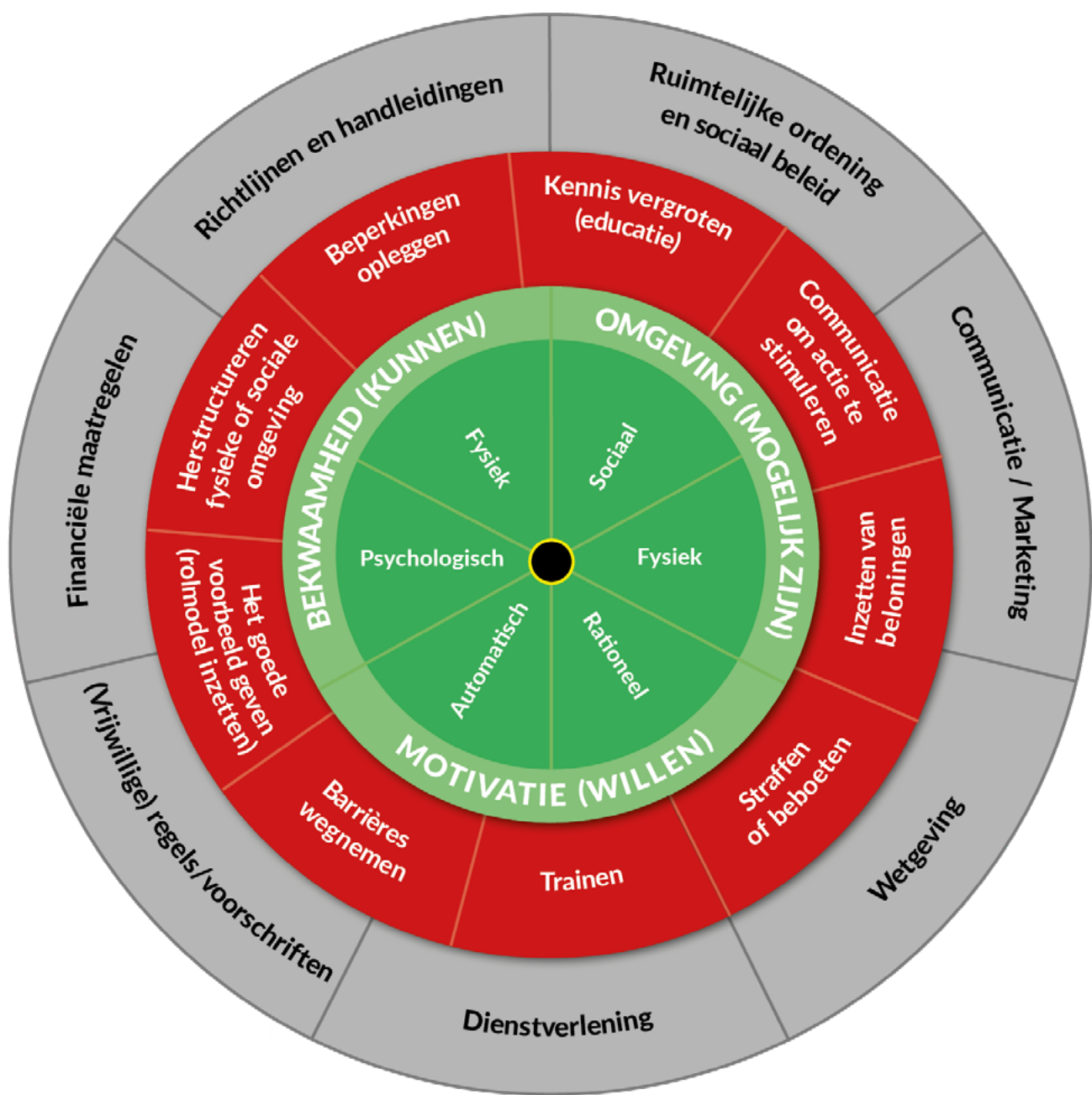
Acties inzetten om gedrag te veranderen: het Wiel van Gedragsverandering

Aan de hand van het Gedragsmodel Voedselverspilling heb je inzichtelijk gemaakt welke uitdagingen er zijn om de gewenste gedragsverandering voor het verminderen van voedselverspilling te realiseren en begrijp je op welke punten het nodig is om actie te ondernemen. De volgende stap is om één (of méérdere) actie(s) te kiezen die hierbij aansluit(en). Michie en collega's hebben een model ontwikkeld dat hierbij kan helpen: het Wiel van Gedragsverandering.

De kern van het wiel (groen) laat de onderdelen van gedrag zien waar acties zich op kunnen richten, dit zijn

dezelfde onderdelen als in het Gedragsmodel: **MOTIVATIE**, **BEKWAAMHEID** en **OMGEVING**. Rondom deze groene kern bevindt zich een laag van negen verschillende acties (rood) die toepasbaar zijn om de gewenste gedragsverandering mogelijk te maken. De buitenste laag (grijs) bevat zeven categorieën voor beleid die het uitvoeren van de acties kunnen ondersteunen. Deze gaan bijvoorbeeld over nieuwe wetgeving die nodig is, of een nieuwe communicatie- of marketingstrategie. De rode en grijze ringen geven inspiratie welke acties mogelijk zijn; deze zijn niet direct verbonden met een specifiek onderdeel van het Gedragsmodel (groene kern).

Wiel van Gedragsverandering



Bron: Michie, Susan, Lou Atkins, and Robert West.
'The behaviour change wheel: a guide to designing interventions.' (2014): 146.

HOE GEBRUIK IK DIT WIEL OM DE JUISTE ACTIE(S) TE KIEZEN?

1. In stap 1 heb je bepaald wat er nodig is om het gedrag te veranderen.
2. Het wiel helpt je om aan verschillende oplossingen (acties) te denken.
3. Kies één of meerdere acties die aansluiten op wat er nodig is, zoals aspecten van motivatie of bekwaamheid verhogen of aspecten in de omgeving veranderen.
4. Denk aan het inzetten van meerdere acties, waarbij aandacht is voor verschillende aspecten van gedrag. Dus zowel acties die zich richten op de persoon (M+B) als op de omgeving/beleid (O).
5. Het wiel is bedoeld om een eerste richting te geven aan actie(s) die ingezet kunnen worden, dit kan je startpunt zijn. Vanuit hier kun je je actie(s) verder uit gaan werken en concretiseren.
6. Monitor en evalueer de uitvoer van je actie(s).

Concreet voorbeeld bij stap 1

“Bij hotel X wordt dagelijks veel weggegooid na afloop van het ontbijt- en lunchbuffet. Het verminderen van verspilling staat bij het management team hoog op de agenda. Er zijn al meerdere bijeenkomsten georganiseerd voor alle werknemers om meer uitleg te geven over hoeveel voedsel er jaarlijks verspild wordt en het belang om hier iets aan te doen. De werknemers zien de noodzaak en denken ook dat het belangrijk is om iets aan dit probleem te doen. De meeste medewerkers ervaren echter een hoge werkdruk en het hele team loopt op zijn tenen om alle dagelijkse werkzaamheden binnen de tijd uit te voeren. Daarnaast weten de meeste medewerkers niet goed hoe zij kunnen voorkomen dat eten weggegooid moet worden. Vooral het eten dat al op het

buffet heeft gelegen, kan niet bewaard worden en daarom is het volgens hen moeilijk te voorkomen dat het wordt weggegooid.”

In dit voorbeeld is er sprake van voldoende bewustwording (**Motivatie**). De houding (**M**) van de medewerkers lijkt overwegend positief. Toch zijn er ook een aantal opvattingen die gedragsverandering mogelijk belemmeren, zoals de opvatting dat het onoverkomelijk is dat er eten van het buffet wordt weggegooid (**M**). Verder lijken de kennis en vaardigheden (**Bekwaamheid**) om er iets aan te veranderen op dit moment onvoldoende bij het personeel. Daarnaast bemoeilijken de hoge werkdruk (**Omgeving**) en tijdgebrek (**O**) deze taak.

Concreet voorbeeld bij het toepassen van het wiel bij stap 2

Het Wiel van Gedragsverandering helpt je om meerdere acties te overwegen. Hieronder is het uitgewerkt voor het voorbeeld over hotel X.

Stap 1: begrijpen gedrag	Stap 2: keuze actie(s)	Concreet voorbeeld oplossing
Motivatie: Werknemers denken dat het moeilijk is om voedselverspilling te voorkomen	Het goede voorbeeld geven door een rolmodel in te zetten (Rolmodel inzetten)	Collega laat op de werkvloer zien op welke manieren verspilling voorkomen kan worden.
	Herstructureren van de fysieke omgeving (Herstructureren fysieke of sociale omgeving)	Brood en broodbeleg worden in kleinere porties geleverd, zodat het in kleinere porties op het buffet geplaatst kan worden.
Bekwaamheid: Kennis en vaardigheden onvoldoende om iets aan voedselverspilling te doen	Training (Trainen)	Er worden trainingen aangeboden over: creatief omgaan met restjes, menu-planning, bewaartechnieken etc.
	Kennis vergroten (Educatie)	Er wordt een flyer gemaakt en verspreid met tien eenvoudige tips om verspilling bij een ontbijt- en lunchbuffet te voorkomen.
Omgeving: Hoge werkdruk en tijdgebrek vormen een belemmering	Herstructureren van de fysieke omgeving (Herstructureren fysieke of sociale omgeving)	Een aantal taken worden herverdeeld onder medewerkers (minder versnippering van taken), waardoor zij meer tijd en ruimte krijgen krijgen om de focus op voedselverspilling te kunnen leggen.
	Middelen inzetten (Barrières wegnemen)	Er wordt een nieuwe collega aangenomen met als kerntaak het verminderen van voedselverspilling.

Hoe ga jij voor #verspillingsvrij met jouw bedrijf?

Kijk voor meer informatie en adviezen over voedselverspilling op www.samentegenvoedselverspilling.nl.
Wil je meer achtergrond informatie over dit onderzoek? Kijk dan hier op de [website van de Wageningen University & Research](#) en [lees hier het onderzoeksrapport](#).



PRAKTISCHE NASLAGWERKEN, TIPS & ADVIEZEN

CIJFERS & METEN

Feiten & Cijfers over voedselverspilling

Overzicht met feiten en cijfers over voedselverspilling op verschillende niveaus.

Metten = Weten = Pure Winst

Infographic over hoe je voedselverspilling kunt meten en hoe dat leidt tot pure winst.

Voedselverspilling meten in de hele keten, per sector/ketenschakel en bij huishoudens

Overzicht met informatie over hoe voedselverspilling op verschillende niveaus wordt gemeten.

TIPS & ADVIEZEN

Zes adviezen voor succesvolle projecten tegen voedselverspilling

Onderzoek en adviezen door Wageningen University & Research.

Voedselverspilling bij buffetten verminderen en voorkomen

Infographic met tips & tricks.

Stappenplan 'op naar een #verspillingsvrije gemeente'

Infographic met stappenplan voor gemeentes.

Tips & tricks voor een verspillingsvrije broodketen

Infographics voor warme bakkers, industriële bakkers en supermarkten voor een verspillingsvrije broodketen.

'Household Food Waste Questionnaire'

Een vragenlijst om te onderzoeken hoe goed jouw tool, actie of interventie werkt bij consumenten.

Tips tegen voedselverspilling voor consumenten

Een verzameling algemene tips en adviezen voor consumenten.



ANDERE REFERENTIES

Moving from Niche to Norm: Lessons from Food Waste Initiatives.

L.H. Aramyan, G. Beekman, J. Galama, S. van der Haar, M. Visscher, G.G. Zeinstra.
Wageningen University & Research, 2021.

Causes & Determinants of Consumers Food Waste: Project Report, EU Horizon 2020 REFRESH.

E.J. van Geffen, H.W.I. van Herpen and J.C.M. van Trijp.
Wageningen University and Research, 2016.

'Causes & Determinants of Consumers Food Waste', REFRESH Deliverable 1.1.

Van Geffen, L.E.J., van Herpen, E., van Trijp, J.C.M., 2016.

The behaviour change wheel: a guide to designing interventions. (2014): 146.

Michie, Susan, Lou Atkins, and Robert West.