



**Vlaanderen**  
is omgeving

# Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens

Onderzoeksrapport van GfK Belgium voor Departement Omgeving  
(referentie: LNE/AMIS/2016/03)

## Inhoud

<b>Inhoud</b> .....	<b>2</b>
<b>Lijst van afbeeldingen</b> .....	<b>4</b>
<b>Lijst van grafieken</b> .....	<b>4</b>
<b>Lijst van tabellen</b> .....	<b>6</b>
<b>1 Inleiding</b> .....	<b>8</b>
<b>2 Methodologie</b> .....	<b>9</b>
2.1 Plan van aanpak	9
2.2 Literatuuronderzoek	9
2.3 Dagboekstudie	14
2.4 Online enquête	21
2.5 Reële aankoopgegevens	21
2.6 Datafusie en weging	22
<b>3 Resultaten</b> .....	<b>25</b>
3.1 Voedselverlies	25
3.2 Socio-demografische kenmerken en voedselverlies	35
3.3 Huishoudpraktijken en voedselverlies	36
3.3.1 Gebruik van bepaalde voedingsproducten	36
3.3.2 Soort verpakking waarin voedsel wordt verkocht	38
3.3.3 Impulsaankopen	40
3.3.4 Planning van maaltijden en aankopen	40
3.3.5 Voorraadbeheer voedsel	42
3.3.6 Methode van portiegrootte bepaling bij rijst of pasta	44
3.3.7 Voorkomen van restjes	45
3.3.8 Omgaan met restjes	47
3.3.9 Controle houdbaarheid	48
3.3.10 Frequentie voedselaankopen	51
3.3.11 Huishoudbudget voedselaankopen	52
3.3.12 Aandeel aankopen verse groenten	53
3.4 Motivaties en voedselverlies	54
3.4.1 Houding tegenover weggooien van voedsel	54
3.4.2 Houding tegenover wat voedselverlies inhoudt	57
3.4.3 Relatieve voedselverspilling (eigen perceptie)	60
3.4.4 Sociale omgeving	61
3.5 Concurrerende doelen en voedselverlies	64

3.5.1	Kieskeurigheid	64
3.5.2	Belang van smaakvol, gezond, goedkoop of gemakkelijk voedsel	65
3.5.3	Belang voor voldoende voorraad	67
3.6	Bekwaamheid en voedselverlies	69
3.6.1	Kookvaardigheden	69
3.6.2	Inschatten van hoeveelheden voedsel	71
3.6.3	Inschatten houdbaarheid	72
3.7	Mogelijkheden en voedselverlies	73
3.7.1	Tijdsbesteding	73
3.7.2	Regelmaat van eten	74
3.7.3	Infrastructuur bewaren voedsel	76
3.7.4	Aanbod retailers	78
<b>4</b>	<b>Conclusie .....</b>	<b>80</b>
<b>5</b>	<b>Bijlagen .....</b>	<b>82</b>
5.1	Literatuuronderzoek: referenties	82
5.2	Dagboekstudie: vragenlijst en dagboek	83
5.3	Dagboekstudie: maattabel	92
5.4	Online enquête: vragenlijst	97
5.5	Weging	110
5.6	Bepaling sociale groepen	114
5.7	Bepaling urbanisatiegraad	116

## Lijst van afbeeldingen

Afbeelding 1: Analytisch model onderzoek .....	10
Afbeelding 2: Papieren dagboek .....	15
Afbeelding 3: Infofiche .....	19
Afbeelding 4: Ongewogen samenstelling van de steekproef .....	24
Afbeelding 5: Gewogen samenstelling van de steekproef .....	24

## Lijst van grafieken

Grafiek 1: Was het een restje of vers/nieuw product? .....	28
Grafiek 2: Wat was de bestemming van het voedsel/drank die werd weggegooid? .....	30
Grafiek 3: Hoe werd dit voedsel/drank bewaard voordat het weggegooid werd? .....	34
Grafiek 4: Gebruik van bepaalde voedingsproducten – univariate analyses .....	36
Grafiek 5: Voeding in kleinere verpakkingen en porties aankopen – univariate analyse ...	38
Grafiek 6: Groenten en fruit niet voorverpakt aankopen – univariate analyse .....	39
Grafiek 7: Impulsaankopen – univariate analyse .....	40
Grafiek 8: Planning van maaltijden en aankopen – univariate analyses .....	41
Grafiek 9: Planning van maaltijden en aankopen (geconstrueerde schaal) – univariate analyse .....	41
Grafiek 10: Voorraadbeheer voedsel – univariate analyses .....	43
Grafiek 11: Voorraadbeheer voedsel (geconstrueerde schaal) – univariate analyse .....	43
Grafiek 12: Methode van portiegrootte bepaling bij rijst of pasta – univariate analyses ...	44
Grafiek 13: Voorkomen van restjes – univariate analyses .....	46
Grafiek 14: Voorkomen van restjes (geconstrueerde schaal) – univariate analyse .....	46
Grafiek 15: Omgaan met restjes – univariate analyses .....	47
Grafiek 16: Omgaan met restjes (geconstrueerde schaal) – univariate analyse .....	48
Grafiek 17: Nazicht houdbaarheidsdatum en zintuiglijke houdbaarheidscontrole – univariate analyses .....	49
Grafiek 18: Zintuiglijke houdbaarheidscontrole (geconstrueerde schaal) – univariate analyse .....	49
Grafiek 19: Weggoaien indien houdbaarheidsdatum overschreden – univariate analyse .	51
Grafiek 20: Aandeel aankopen verse groenten – univariate analyse .....	54
Grafiek 21: Weggoaien van voedsel zien als onverantwoord – univariate analyse .....	55

Grafiek 22: Schuldig voelen bij weggooien van voedsel – univariate analyse.....	55
Grafiek 23: Actief tegengaan van weggooien voedsel – univariate analyse.....	56
Grafiek 24: Houding tegenover weggooien van voedsel (geconstrueerde schaal) – univariate analyse .....	56
Grafiek 25: Houding tegenover wat voedselverlies inhoudt – univariate analyses.....	58
Grafiek 26: Relatieve voedselverspilling t.a.v. het gemiddeld Vlaams huishouden – univariate analyse .....	60
Grafiek 27: Relatieve voedselverspilling t.a.v. het gemiddeld Vlaams huishouden – bivariate analyse .....	61
Grafiek 28: Sociale omgeving – univariate analyses.....	62
Grafiek 29: Meeste voedingsproducten lekker, niet echt kieskeurig inzake voeding – univariate analyse .....	65
Grafiek 30: Belang van smaak, gezond zijn, gemakkelijk te bereiden, goedkoop – univariate analyses.....	66
Grafiek 31: Belang voldoende voorraad – univariate analyse.....	68
Grafiek 32: Liever te veel dan te weinig bereid eten voor gasten – univariate analyse .....	69
Grafiek 33: Kookvaardigheden – univariate analyses .....	70
Grafiek 34: Kookvaardigheid (geconstrueerde schaal) – univariate analyse.....	70
Grafiek 35: Inschatten van hoeveelheden voedsel – univariate analyses .....	71
Grafiek 36: Inschattingsvermogen hoeveelheid– univariate analyse.....	72
Grafiek 37: Inschatten houdbaarheid is lastig – univariate analyse .....	73
Grafiek 38: Tijdsbesteding (aantal minuten) bereiding hoofdmaaltijd – univariate analyses .....	74
Grafiek 39: Regelmaat van eten – univariate analyses.....	75
Grafiek 40: Regelmaat van eten (geconstrueerde schaal) – univariate analyse .....	76
Grafiek 41: Infrastructuur bewaren voedsel – univariate analyses .....	77
Grafiek 42: Aanbod retailers – univariate analyses .....	78
Grafiek 43: Aanbod retailers (geconstrueerde schaal) – univariate analyse .....	79

## Lijst van tabellen

Tabel 1: Overzicht hypothesen m.b.t. huishoudpraktijken.....	11
Tabel 2: Overzicht hypothesen m.b.t. motivatie.....	12
Tabel 3: Overzicht hypothesen m.b.t. concurrerende doelen.....	12
Tabel 4: Overzicht hypothesen m.b.t. bekwaamheden .....	13
Tabel 5: Overzicht hypothesen m.b.t. omgevingsfactoren .....	13
Tabel 6: Overzicht waves dagboekstudie .....	17
Tabel 7: Univariate analyse van voedselverlies .....	25
Tabel 8: Voedselverlies per voedingscategorie per huishouden.....	26
Tabel 9: Voedselverlies geëxtrapoleerd naar de Vlaamse bevolking .....	27
Tabel 10: Belangrijkste reden voedselverlies .....	32
Tabel 11: Voedselverlies per socio-demografisch kenmerk.....	35
Tabel 12: Gebruik van bepaalde voedingsproducten – bivariate analyses .....	38
Tabel 13: Voeding in kleinere verpakkingen en porties aankopen – bivariate analyse .....	39
Tabel 14: Groenten en fruit niet voorverpakt aankopen – bivariate analyse .....	39
Tabel 15: Impulsaankopen – bivariate analyse .....	40
Tabel 16: Planning van maaltijden en aankopen (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse .....	42
Tabel 17: Voorraadbeheer voedsel (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse .....	44
Tabel 18: Methode van portiegrootte bepaling bij rijst of pasta – bivariate analyses .....	45
Tabel 19: Voorkomen van restjes (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse .....	47
Tabel 20: Omgaan met restjes (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse.....	48
Tabel 21: Nazicht houdbaarheidsdatum en zintuiglijke houdbaarheidscontrole (geconstrueerde schaal) – bivariate analyses .....	50
Tabel 22: Weggooien indien houdbaarheidsdatum overschreden – bivariate analyse .....	51
Tabel 23: Frequentie voedselaankopen per jaar – univariate analyse .....	52
Tabel 24: Frequentie voedselaankopen – bivariate analyse .....	52
Tabel 25: Huishoudbudget voedselaankopen - univariate analyse .....	53
Tabel 26: Huishoudbudget voedselaankopen - bivariate analyse .....	53
Tabel 27: Aandeel aankopen verse groenten – bivariate analyse .....	54
Tabel 28: Houding tegenover weggooien van voedsel (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse .....	57
Tabel 29: Houding tegenover wat voedselverlies inhoudt – bivariate analyses .....	60

Tabel 30: Sociale omgeving – bivariate analyses .....	64
Tabel 31: Meeste voedingsproducten lekker, niet echt kieskeurig – bivariate analyse .....	65
Tabel 32: Belang van smaak, gezond zijn, gemakkelijk te bereiden, goedkoop – bivariate analyses.....	67
Tabel 33: Belang voldoende voorraad – bivariate analyse .....	68
Tabel 34: Liever te veel dan te weinig bereid eten voor gasten – bivariate analyse .....	69
Tabel 35: Kookvaardigheid (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse .....	71
Tabel 36: Inschattingsvermogen – bivariate analyse .....	72
Tabel 37: Inschatten houdbaarheid is lastig – bivariate analyse .....	73
Tabel 38: Tijdsbesteding (aantal minuten) bereiding hoofdmaaltijd – bivariate analyses ..	74
Tabel 39: Regelmaat van eten (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse.....	76
Tabel 40: Infrastructuur bewaren voedsel – bivariate analyses .....	78
Tabel 41: Aanbod retailers (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse.....	79



## 1 Inleiding

Het Departement Omgeving van de Vlaamse overheid zet in op het ondersteunen van consumenten bij het onderbouwde keuzes maken met betrekking tot de aankoop, het gebruik en de afdanking van producten en diensten (Beleidsnota Omgeving 2014-2019). Omdat voedingsmiddelen aangekocht door Vlaamse gezinnen, exclusief buitenshuis eten en alcoholische dranken, een koolstofvoetafdruk hebben van 2,2 ton CO<sub>2</sub>-eq per inwoner, wat ongeveer een tiende van de totale Vlaamse koolstofvoetafdruk en 15 % van de koolstofvoetafdruk van de goederen en diensten aangekocht door gezinnen omvat (Vercalsteren et al., 2017), is het verminderen van voedselverliezen een belangrijk onderdeel binnen deze beleidsprioriteit.

In 2015 ondertekende de Vlaamse overheid samen met de verschillende ketenpartners de Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020. Negen actieprogramma's hebben tot doel het voedselverlies tegen 2020 met 15% te reduceren. Binnen dit actieplan worden consumenten als een belangrijke doelgroep naar voor geschoven (<http://www.voedselverlies.be/actieplan-2020>). De Vlaamse monitor Voedselreststromen en Voedselverliezen (2017) toonde aan dat huishoudens in Vlaanderen één van de drie grootste bronnen van voedselverlies (in tonnage) zijn doorheen de keten. In actie 44 van de Ketenroadmap engageert de Vlaamse overheid zich ertoe door samenwerking met verschillende partners burgers te mobiliseren rond het thema en op die manier voedselverlies bij huishoudens terug te dringen.

Het Departement Omgeving wenst hiertoe een beter inzicht te krijgen in factoren die voedselverlies bij huishoudens bepalen. Daarvoor dienen de relaties in kaart gebracht te worden tussen de (1) hoeveelheid voedselverlies bij Vlaamse huishoudens, (2) het hieraan gerelateerde aankoopgedrag, de bewaarmethoden en eetpatronen, en (3) de achterliggende kennisleemten, motivatoren en psychologische mechanismen die dit gedrag kunnen verklaren.

Een onderzoek werd opgezet en uitgevoerd in 2016-2018 door het Social and Strategic Research onderzoeksteam van GfK Belgium waarin verschillende methodologieën werden gecombineerd. In wat volgt worden deze methodologieën beschreven en de resultaten van het onderzoek gepresenteerd.



## 2 Methodologie

### 2.1 Plan van aanpak

Om de onderzoeksresultaten op een robuuste en statistisch sterke manier te onderbouwen werd de volgende aanpak vooropgesteld:

1. **Literatuuronderzoek** van relevante studies en beleidsnota's. In samenspraak met de stuurgroep werden de belangrijkste hypothesen vastgelegd die middels de volgende onderzoeksfases werden getoetst.
2. **Dagboekstudie** in vier fases bij een representatieve steekproef van 1.031 Vlaamse huishoudens. In elke fase hielden +/-250 Vlaamse huishoudens gedurende een week een dagboek bij over het thuis weggegooid voedsel. Het dagboek peilde hierbij onder andere naar de hoeveelheid, de samenstelling en de eindbestemming van het verspilde voedsel. Deze aanpak in vier fases vermeed het voorkomen van seizoeneffecten en effecten gerelateerd aan eindejaar- en vakantieperiodes.
3. **Online enquête** van een representatieve steekproef van 954 Vlaamse huishoudens. Via een online enquête werden er vragen gesteld aan de respondenten die ook deelnamen aan de dagboekstudie over onder andere de houding en perceptie tegenover voedselverlies, bewaargewoonten en eetpatronen.
4. Via het **reële aankoopgedrag** van de Vlaamse huishoudens werden de voedingsaankopen in kaart gebracht. Hiervoor werd data uit het GfK Huishoudpanel gebruikt. Het panel omvat een representatieve steekproef van Belgische huishoudens die al hun FMCG<sup>1</sup>-aankopen continu registreren via een scanner. Deze gegevens over het aankoopgedrag zijn m.a.w. niet gebaseerd op een bevraging, maar op het werkelijk registreren van alle voedingsaankopen d.m.v. scanners.
5. **Datafusie en weging**: Via een statistische fusie van verschillende parameters werd een koppeling gemaakt tussen de resultaten van de dagboekstudie, de online enquête en de reële aankoopdata. Daarna werd de data gewogen om te zorgen dat de data representatief was voor de Vlaamse bevolking.

### 2.2 Literatuuronderzoek

Via een analyse van de bestaande theoretische literatuur en beleidsdocumenten<sup>2</sup>, stelde GfK Belgium in nauwe samenspraak met Departement Omgeving en de stuurgroep een lijst op van relevante hypothesen rond het verminderen van voedselverlies.

De stuurgroep bestond uit volgende leden: Jan Pickery (Statistiek Vlaanderen), Joke van Cuyck (OVAM), Kris Roels (Departement Landbouw en Visserij), Marc De Decker (Departement Omgeving), Filip Fleurbaey (Departement Omgeving), Peggy Criel (Departement Omgeving), Lisanne van Geffen (Wageningen Universiteit, NL) en Hilke Bos-Brouwers (Wageningen Universiteit, NL).

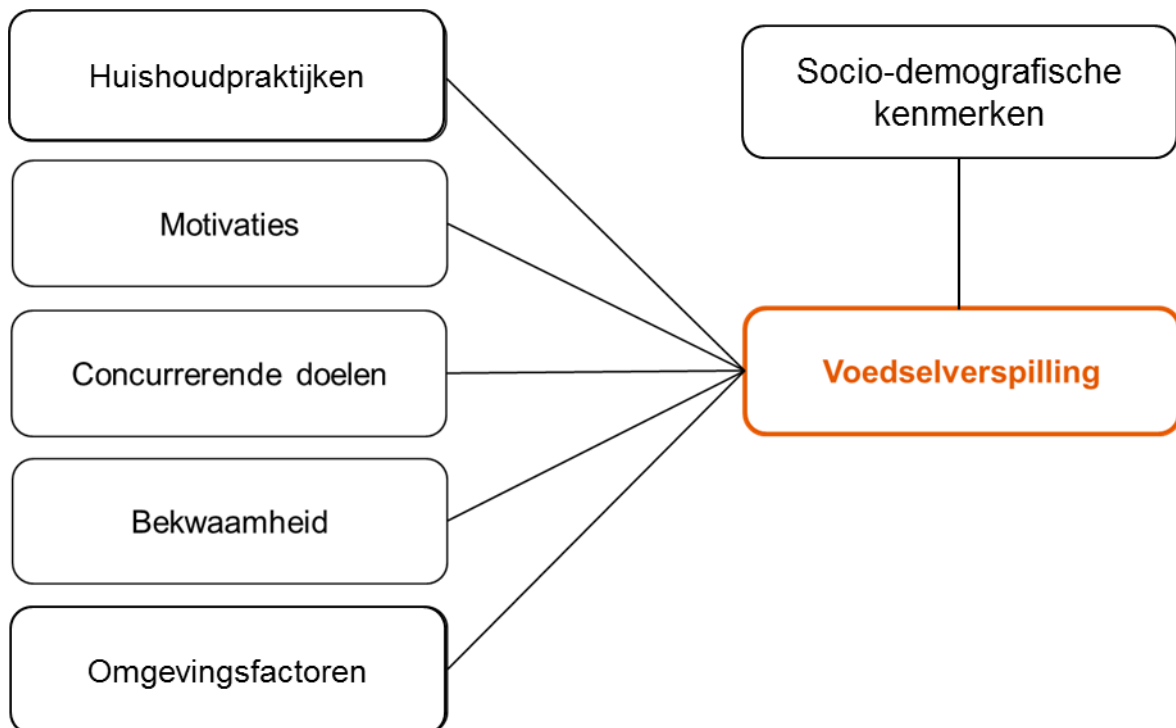
---

<sup>1</sup> Fast Moving Consumer Goods

<sup>2</sup> Een selectie van de literatuur en beleidsdocumenten werd in bijlage (zie sectie 5.1) geplaatst.

De klankbordgroep bestond uit volgende leden: Anthonissen Elfriede (VLACO), Crabbé Chris (Gezinsbond), Mattheus Pieter-Jan (Beweging.net), Morris Annemie (Ons), Van Boxem Lotte (Ons), Cooremans Katrien (Ugent), Van der Velden Marleen (Landelijke Gilden), De Schamphelaire Liesje (FEVIA), Velghe Jan (BV OECO), Stoops Astrid (Erasmushogeschool Brussel), Osaer Goedele (MIROM), Coopman Piet (VVSG) en Verwilghen Geraldine (Comeos).

De hypotheses konden gegroepeerd worden in de verschillende thema's, die ook in het onderzoek van van Geffen et al. (2016, 2017) werden gedefinieerd: huishoudpraktijken, motivaties, concurrerende doelen, bekwaamheid en mogelijkheden<sup>3</sup>. Daarnaast werden ook de socio-demografische kenmerken in acht genomen. De intentie was om zo veel mogelijk verschillende factoren te onderzoeken die mogelijk een direct verband hadden op voedselverlies.



Afbeelding 1: Analytisch model onderzoek

---

<sup>3</sup> Indien het statistisch en inhoudelijk mogelijk was, werden hypotheses op basis van het gemiddelde antwoord van meerdere vragen onderzocht. Dit gebeurde in overleg met Departement Omgeving en de stuurgroep.

<b>De relatie tussen huishoudpraktijken en voedselverlies</b>	
1	<i>De mate waarin huishoudens kant-en-klaarmaaltijden gebruiken</i>
2	<i>De mate waarin huishoudens maaltijdboxen gebruiken</i>
3	<i>De mate waarin huishoudens producten uit de eigen moestuin of moestuin van familie/vrienden/...gebruiken</i>
4	<i>De mate waarin huishoudens producten van voordelige huismerken van supermarkten gebruiken</i>
5	<i>De mate waarin huishoudens voeding in kleinere verpakkingen en porties kopen</i>
6	<i>De mate waarin huishoudens groenten en fruit niet voorverpakt kopen</i>
7	<i>De mate waarin huishoudens impulsaankopen doen</i>
8	<i>De mate waarin huishoudens hun maaltijden en aankopen plannen</i>
9	<i>De manier waarop huishoudens hun voedselvoorraad beheren</i>
10	<i>De manier waarop huishoudens porties afmeten</i>
11	<i>De frequentie waarmee restjes overblijven na een maaltijd</i>
12	<i>De manier waarop huishoudens omgaan met restjes</i>
13	<i>De mate waarin huishoudens de houdbaarheidsdatum gebruiken om de houdbaarheid van voeding te controleren</i>
14	<i>De mate waarin huishoudens zintuigelijk de houdbaarheid van voeding controleren</i>
15	<i>De mate waarin huishoudens producten waarvan de houdbaarheidsdatum overschreden is sowieso weggooien</i>
16	<i>De frequentie waarmee huishoudens voedsel aankopen</i>
17	<i>Het totale budget dat huishoudens besteden aan voeding</i>
18	<i>De gewichtsverhouding van de hoeveelheid vers aangekochte groenten tegenover de totale hoeveelheid aangekochte groenten</i>

*Tabel 1: Overzicht hypothesen m.b.t. huishoudpraktijken*

<b>De relatie tussen motivaties en voedselverlies</b>	
19	<i>De houding van huishoudens tegenover weggooien van voedsel</i>
20	<i>De mate waarin huishoudens het geven van overschotten aan huisdieren als voedselverlies zien</i>
21	<i>De mate waarin huishoudens het weggieten van een glas of kopje water, thee of koffie als voedselverlies zien</i>
22	<i>De mate waarin huishoudens het achterblijven van groenten en fruit op het veld als voedselverlies zien</i>
23	<i>De mate waarin huishoudens het niet gebruiken van de stronk van een broccoli als voedselverlies zien</i>
24	<i>De mate waarin huishoudens het niet verkopen van afwijkende groenten en fruit (qua vorm, kleur of afmetingen) als voedselverlies zien</i>
25	<i>De manier waarop huishoudens hun relatieve voedselverspilling percipiëren</i>
26	<i>De mate waarin huishoudens van thuis uit respectvol en zorgzaam met voedsel leerden omgaan</i>
27	<i>De mate waarin ouders bewust geen voedsel weggooiden</i>
28	<i>De mate waarin huishoudens mediaberichtgeving over voedselverspilling opvangen</i>
29	<i>De mate waarin de omgeving verwacht dat huishoudens geen voedsel weggooien</i>
30	<i>De mate waarin huishoudens voedselverlies als een regelmatig besproken onderwerp in hun omgeving ervaren</i>
31	<i>De mate waarin voedselverlies voorkomt in de directe omgeving</i>

Tabel 2: Overzicht hypothesen m.b.t. motivatie

<b>De relatie tussen concurrerende doelen en voedselverlies</b>	
32	<i>De mate waarin huishoudens kieskeurig met eten omgaan</i>
33	<i>De mate waarin huishoudens belang hechten aan gezonde voeding</i>
34	<i>De mate waarin huishoudens belang hechten aan smaakvolle voeding</i>
35	<i>De mate waarin huishoudens belang hechten aan gemakkelijk te bereiden voeding</i>
36	<i>De mate waarin huishoudens belang hechten aan goedkope voeding</i>
37	<i>De mate waarin huishoudens belang hechten aan het voldoende in voorraad hebben van voeding</i>
38	<i>De mate waarin huishoudens belang hechten aan het bereiden van voldoende voeding voor gasten</i>

Tabel 3: Overzicht hypothesen m.b.t. concurrerende doelen

<b>De relatie tussen bekwaamheid en voedselverlies</b>	
39	<i>De mate van kookvaardigheid binnen huishoudens</i>
40	<i>De mate waarin huishoudens juist de hoeveelheid voedsel die ze nodig hebben kunnen inschatten</i>
41	<i>De mate waarin huishoudens de houdbaarheid van voeding kunnen inschatten</i>

*Tabel 4: Overzicht hypothesen m.b.t. bekwaamheden*

<b>De relatie tussen omgevingsfactoren en voedselverlies</b>	
42	<i>De tijd die huishoudens aan de bereiding van maaltijden besteden</i>
43	<i>De mate van regelmaat in het huishouden m.b.t. de maaltijd</i>
44	
45	<i>Het beschikken over een koelkast</i>
46	<i>Het beschikken over een diepvries</i>
47	<i>Het beschikken over een droge, koele bergruimte</i>
48	<i>De mate waarin het aanbod van retailers is afgestemd op de noden van huishoudens</i>

*Tabel 5: Overzicht hypothesen m.b.t. omgevingsfactoren*

Het onderzoek had als doelstelling zo veel mogelijk verschillende relaties inzake voedselverlies in kaart te brengen. Het analytisch kader, geënt op dat van van Geffen et al. (2016, 2017), kan als volgt gevisualiseerd worden:

### 2.3 Dagboekstudie

De dagboekstudie had tot doel een inschatting te maken van de totale hoeveelheid voedsel die door huishoudens via de verschillende kanalen verspild wordt, opgesplitst voor verschillende voedselcategorieën. Hierbij is naast het type voedsel, ook de hoeveelheid, de reden en de bestemming (GFT, composthoop, gootsteen, dieren, restafval, ...) belangrijk.

Voor de dagboekstudie werden 1.031 huishoudens representatief voor Vlaanderen gerekruteerd die telkens gedurende één week (i.e. zeven dagen waarop minstens één persoon van het huishouden thuis was) hun voedselverlies bijhielden in een dagboek (zie bijlage). Huishoudens werden gerekruteerd via het Online GfK Panel, een representatief online panel met ongeveer 30.000 actieve panelleden 18+ verspreid over heel België (waarvan ruim 16.000 Vlaamse panelleden). De dagboekstudies werden uitgevoerd gedurende de 4 seizoenen om zo seizoenseffecten en effecten van vakantie- en eindejaarsperiodes te minimaliseren. Om de deelname aan de dagboekstudie zo gemakkelijk mogelijk te maken, werd een papieren dagboek voorzien dat in de eetomgeving kon worden gelegd, samen met een infofiche die een gedetailleerde beschrijving gaf van hoe de data genoteerd diende te worden. Op die manier moest het dagboek niet door één persoon ingevuld te worden, maar konden alle leden van het huishouden dit invullen, waardoor het voedselverlies van alle leden uit het huishouden in kaart werd gebracht.

Dagboekje

Vul dit formulier telkens in wanneer er iets van voedsel/drank weggegooid wordt. Nadat u alle gegevens van minstens 1 dag heeft genoteerd, kan u deze online invullen via de link die u per mail van GIK zal ontvangen. Gelieve minstens 2x/week uw gegevens door te geven online.

DAG 1  
DATUM: \_\_\_/\_\_\_/2017

Volg nr	A. Categorie voedsel/drank	B. Type voedsel/ drank	C. Hoeveelheid	D. Reeds bewaard/ geopend of vers	E. Bestemming	F. Reden	G. Bewaarmethode	H. Houdbaarheidsdatum	I. Datum THT / TGT
1	1=Goortent (vers, conserveren, diepvries) 2= Fruit (vers, conserveren, diepvries) 3= Aardappel (producten) 4= Rijst & Pasta 5= Vers, vis, gevogelte en bereidingen (incl. charcuterie) 6= Brood en banket (sandwich, taart,...) 7= Broodbeleg 8= Voedbare zuivelproducten (melk, yoghurt, pudding,...) 9= Eiers 10= Lieren 11= Snacks (koekjes, snoep, chips, chocolade,...) 12= Noten, zaden en onblijgranen 13= Niet-alkoholische koude dranken 14= Alcoholische dranken 15= Koffie & Thee 16= Soep 17= Andere								
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

Afbeelding 2: Papieren dagboek



Allereerst werd via een korte online enquête gevraagd aan de respondenten of ze interesse hadden om deel te nemen aan het onderzoek. Respondenten die positief reageerden, werden geanalyseerd aan de hand van socio-demografische kenmerken en naar een deel van hen werd een effectieve rekruteringsmail gestuurd. De groep van respondenten die na het ontvangen van de effectieve rekruteringsmail aangaven dat ze effectief wilden deelnemen, werd goed gemonitord om te komen tot een zo representatief mogelijke verdeling. De gerekruteerde huishoudens ontvingen papieren dagboekjes en infoches om deel te kunnen nemen aan de effectieve dagboekstudie. Ze hadden de keuze om dagelijks of na afloop van de volledige week de gegevens in te geven via een online link. De online link bevatte een onlineversie van het dagboekje en tevens extra filters en routings die zorgden voor een geverifieerde en correcte ingave van antwoorden. Op het moment dat het online dagboek ingevuld werd, kwamen per productcategorie nog subcategorieën tevoorschijn, zodat het product nog verder gespecificeerd kon worden.

Voor het bepalen van de steekproefgrootte werd er rekening gehouden met verschillende criteria om tot een voldoende betrouwbaarheid van de onderzoeksresultaten te komen. Hiervoor werd volgende formule gehanteerd, die als uitgangspunt had de foutenmarge zo klein mogelijk te maken:

$$n \geq \frac{N \times z^2 \times p \times (1 - p)}{z^2 \times p \times (1 - p) + (N - 1) \times F^2}$$

$n$  = steekproefgrootte = aantal deelnemende huishoudens, zijnde 1.031

$z$  = standaardafwijking bij betrouwbaarheidspercentage 95%, zijnde 1,96

$N$  = grootte populatie = aantal huishoudens in Vlaanderen, zijnde 2,5 miljoen

$p$  = kans dat men een bepaald antwoord geeft (50%)

$F$  = foutenmarge van 3%

De netto steekproefgrootte van 1.031 Vlaamse huishoudens werd behaald door vooreerst 2.635 huishoudens uit te nodigen. Ongeveer de helft daarvan (48%) gaf aan effectief te willen deelnemen aan dit onderzoek en ontvingen daartoe ook het benodigde materiaal. Uiteindelijk zou een grote meerderheid van deze groep (81%) de dagboekstudie volledig en correct afronden. In onderstaande tabel wordt een overzicht gegevens van de responscijfers per wave.

Wave	Veldperiode	# uitgenodigde huishoudens	# gerekruteerde huishoudens	# huishoudens die het dagboek volledig en correct invulden
1	26/06/2017 – 07/07/2017	635	311 (49%)	249 (80%)
2	26/09/2017 – 07/10/2017	767	312 (41%)	253 (81%)
3	20/01/2018 – 31/01/2018	600	325 (54%)	260 (80%)
4	18/03/2018 – 27/03/2018	633	325 (51%)	269 (83%)
<b>Totaal # huishoudens over alle waves heen</b>		<b>2.635</b>	<b>1.273 (48%)</b>	<b>1.031 (81%)</b>

Tabel 6: Overzicht waves dagboekstudie

In wave 1 werd na het veldwerk nog een cleaning toegepast om ‘valsspellers’ uit de data te verwijderen. Dit waren respondenten die bijvoorbeeld al na 2 dagen het volledig dagboek hadden ingevuld. Na deze cleaning bleven slechts 249 van de oorspronkelijke 263 huishoudens over die de volledige dagboekstudie correct hadden afgerond. Vanaf wave 2 werd deze cleaning reeds gedurende het veldwerk uitgevoerd.

In het dagboek konden de huishoudens aangeven uit welke voedingscategorie en hoeveel voedsel werd weggegooid, op welke manier ze dit deden en waarom. Om het invullen te vergemakkelijken werd – zoals in de Food Waste Quantification Manual (Tostivint 2016 paragraaf 9.6) – een infofiche voorzien met voorbeelden van voedsel fracties, manieren om de hoeveelheid zo correct mogelijk weer te geven en voorbeelden van bestemmingen en redenen om voedsel weg te gooien (zie Afbeelding 3). Aan de huishoudens werd gevraagd de voedsel fractie te kwantificeren volgens één of meerdere van de toegelaten methodes. Huishoudens werden m.a.w. niet gedwongen tot één methode, en dit omwille van verschillende redenen:

- Niet ieder huishouden beschikt over een keukenweegschaal.
- Sommige voedselresten zijn gemengd en kan men niet gescheiden kwantificeren. Bijv. na een maaltijd blijven voedingsfracties over op het bord van een stukje vlees, een groente en enkele aardappelen.
- De handelingen die nodig zijn om een fractie af te wegen (klaarzetten weegschaal en recipiënt, afwegen, schoonmaken, ...), kunnen een hindernis zijn om correct af te wegen, waardoor de neiging kan ontstaan om gewichten op onnauwkeurige wijze in te schatten.

Idealiter werd de fractie afgewogen met een weegschaal, of schatten de huishoudens de hoeveelheid in op basis van de weergegeven hoeveelheid op de verpakking van het weggegooid product. Als alternatief kon men het aantal stuks of het aantal soeplepels aangeven. Ten slotte en als laatste alternatief kon men gebruik maken van een standaard maatstaf (bijv. een glas van 200ml).

**Lees aandachtig deze informatie. Dit is belangrijk voor het correct invullen van het dagboekje!**

U zal gedurende 7 dagen noteren hoeveel voedsel/drank er weggegooid wordt binnen uw huishouden. Het is belangrijk dit zo **nauwkeurig** mogelijk te doen. U zal telkens volgende informatie moeten noteren in het dagboekje:

- A. + B. Type voedsel/drank dat weggegooid werd
- C. Hoeveelheid
- D. Bestemming
- E. Reden
- F. Bewaarmethode
- G. Vervaldatum op het product (indien beschikbaar)

**Op de volgende pagina's vindt u meer info  
over hoe u het papieren dagboekje moet invullen  
en wat mogelijke antwoordopties zijn voor elk van deze vragen.**

Let op: Het gaat hierbij dus enkel om voedsel/drank die door mensen geconsumeerd kan worden. Je hoeft niets te noteren over resten die niet kunnen gegeten/gedronken worden bv. koffiegruis, botten, schillen, kauwgom,....

**A. Categorie type voedsel/drank :** Er zijn 17 hoofdcategorieën waaruit u kan kiezen. Noteer telkens het nummer van de juiste categorie in uw dagboekje.

1. Groenten (vers, conserven, diepvries)
2. Fruit (vers, conserven, diepvries)
3. Aardappel(producten)
4. Rijst & Pasta
5. Vlees, vis, gevogelte
6. Brood en banket (sandwich, taart, ...)
7. Broodbeleg (incl. charcuterie, choco, confituur)
8. Vloeibare zuivelproducten (melk, yoghurt, pudding, ...)
9. Kaas
10. Eieren
11. Snacks (koekjes, snoep, chips, chocolade, ...)
12. Noten, zaden, en ontbijtgranen
13. Niet-alcoholische dranken
14. Alcoholische dranken
15. Koffie & thee
16. Soep
17. Andere → tracht zoveel mogelijk in te delen in bovenstaande categorieën. Enkel indien het hier niet in past, noteert u het weggegooid voedsel bij 'Andere'

**B. Omschrijving type voedsel/drank:** Noteer in woorden welk voedsel of welke drank weggegooid werd.

C. **Hoeveelheid:** Voor het slagen van de studie is het belangrijk dat we een zo goed mogelijk zicht hebben op hoeveel voedsel/drank er weggegooid wordt.

**Noteer deze hoeveelheid bij voorkeur in aantal gram met behulp van een weegschaal, of op basis van het aantal gram dat is weergegeven op de verpakking die u weggooit.**

1. GRAM

2. 

3.



**Indien u niet over een weegschaal beschikt, is het voor een aantal voedselcategoriën zoals fruit, groente, brood, broodbeleg, eenvoudig om tellingen van het aantal stuks te doen dat u heeft weggegooid (aantal stukken fruit, groenten, aantal sneden, aantal sneetjes beleg).**

Omdat het ook niet altijd mogelijk is om de hoeveelheid af te meten in gram, of een telling uit te voeren, kan u aan de hand van een **derde alternatief, een standaard maatbeker of glas van 200 ml afmeten hoeveel voedsel /drank u weggooit.** Gelieve bij aanvang van de studie, met behulp van een maatbeker, een glas te selecteren dat 200 ml water bevat.

Als een inschatting in gram niet haalbaar is (aan de hand van weegschaal of verpakking) dan raden wij u aan de volgende alternatieve meeteenheden te gebruiken :

Nr	Categorie	Alternatieve meeteenheid i.p.v. aantal gram
1	Groenten	# stuks / # eetlepels vb. : 3 wortels, 10 spruitjes, 0,25 bloemkool/knolselder/kool, 4 eetlepels gekookte groenten
2	Fruit	# stuks/ # eetlepels vb. : 2 bananen, 0,5 meloen, 30 druiven, 5 eetlepels fruitsalade
3	Aardappel (producten)	# stuks/ # eetlepels vb. : 0,5 pak frieten, 8 eetlepels puree, 3 gekookte aardappelen
4	Rijst & Pasta	# glazen
5	Vlees, vis, gevogelte	# stuks : 1 moot vis, 1,5 kippenfilet, 0,5 brochette
6	Brood en banket	# stuks/ # sneden vb. : 2 koffiekoeken, 0,5 stokbrood, 5 sneden brood
7	Broodbeleg (incl charcuterie)	# stuks/ # sneden/ # eetlepels vb. : 1 potje kip-curry, 3 sneetjes salami, 3 eetlepels confituur
8	Melk, yoghurt, pudding,...	# stuks/ # glazen vb. : 0,5 potje yoghurt, 1 glas pudding
9	Kaas	# stuks/ # sneden vb. : 8 sneetjes kaas, 0,5 blok kaas
10	Eieren	# stuks
11	Snacks (koekjes, snoep, chips, chocolade,...)	# stuks vb. : 1 wafel, 12 koekjes, 4 bolletjes ijs, 1 chocoladereep
12	Noten, zaden, granen	# glazen vb. : 2 glazen ontbijtgranen, 0,25 glas rozijnen/noten
13	Niet-alcoholische dranken	# glazen
14	Alcoholische dranken	# glazen
15	Koffie & Thee	# glazen
16	Soep	# glazen
17	Andere	

Afbeelding 3: Infociche

Iedere voedsel fractie werd verder toegewezen aan een bepaalde voedsel categorie. In totaal werden er 16 categorieën (en een 17<sup>e</sup> restcategorie) bepaald in overleg met Departement Omgeving en de stuurgroep. Naast de hoeveelheid en voedsel categorie werd voor iedere voedsel fractie die werd weggegooid het volgende bevroegd:

1. Was de weggegooid voedsel fractie een restje (eerder bewaard) of een vers (pas bereid) product?
  - Antwoordcategorieën: restje of vers
2. Waar kwam de weggegooid voedsel fractie terecht?
  - Antwoordcategorieën: restafval, GFT, compost, gootsteen, dieren.
3. Wat was de reden om de voedsel fractie weg te gooien?
  - Antwoordcategorieën: te veel gekocht, vergeten dat ik het had, te veel gekookt/bereid/ingeschonken/gezet, te grote hoeveelheid in verpakking/ groente te groot, geen zin meer in, product verkeerd vervoerd/laten vallen, product bedorven/niet meer lekker, fout klaargemaakt/verkeerd bereid, planning veranderd, houdbaarheidsdatum verstreken
4. Hoe werd de voedsel fractie bewaard voordat het werd weggegooid?
  - Antwoordmogelijkheden: koelkast, diepvries, koele berging, op kamertemperatuur
5. Welke houdbaarheidsdatum stond op de verpakking?
  - Antwoordmogelijkheden: THT of TGT en datum

Aangezien de huishoudens op verschillende manieren de hoeveelheid weggegooid voedsel konden kwantificeren, werd gebruik gemaakt van een maattabel (zie bijlage, sectie 5.3) om alle hoeveelheden om te zetten in aantal gram. Hiervoor werden verschillende bronnen geraadpleegd, alsook online deskresearch uitgevoerd, om voor alle types voedsel die aan bod kwamen in de dagboekstudie een zo correct mogelijke inschatting te maken van de hoeveelheden in gram. Wanneer het onmogelijk bleek om een exact gewicht te vinden werd gewerkt met een gemiddelde van de subcategorieën binnen die voedingscategorie. Ook voor de categorieën “andere” werd deze formule toegepast.

In de helft van de gevallen (49,8%) gaven de huishoudens de hoeveelheid weggegooid voedsel aan in gram en was er geen herberekening nodig. Ongeveer één derde van de gevallen (30,5%) werd uitgedrukt in aantal stuks, 13,2% in aantal glazen en 6,5% in aantal eetlepels. Voor deze laatste werd de maattabel gebruikt.

## 2.4 Online enquête

Het doel van de online enquête was het onderzoeken van de hypothesen die niet rechtstreeks via de dagboekstudie konden worden getoetst. Verschillende vragen inzake huishoudpraktijken, motivaties, concurrerende doelen, bekwaamheid en omgevingsfactoren inzake voeding en voedselverlies werden opgesteld in nauw overleg met Departement Omgeving en de stuurgroep.

De 1.031 huishoudens die deelnamen aan de dagboekstudie werden uitgenodigd om ook deel te nemen aan de online enquête. Op die manier konden we van dezelfde huishoudens zowel het effectieve gedrag alsook de achterliggende huishoudpraktijken, motivatie... in kaart brengen. De huishoudens die de dagboekstudie volledig en correct voltooiden, kregen een uitnodigingsmail met een gesloten link naar de online enquête.

De veldwerkperiode liep van 28 maart tot en met 15 april 2018. Op 5 april werd een eerste reminder gestuurd naar de 164 respondenten die de online enquête nog niet hadden ingevuld, op 11 april volgde een tweede reminder naar 91 respondenten die de online enquête nog niet hadden ingevuld<sup>4</sup>.

Alle 1.031 huishoudens die de dagboekstudie voltooiden werden uitgenodigd. Hiervan namen 954 huishoudens deel aan de online enquête, wat een respons impliceert van 92,5%. Voor deze 954 huishoudens beschikten we dus over de resultaten uit de dagboekstudie én de online enquête.

## 2.5 Reële aankoopgegevens

De ervaring leert dat respondenten erg moeilijk hun aankoopgedrag voor voeding kunnen inschatten. Declaratieve bevragingen geven zelden een nauwkeurige inschatting weer. Daarom werd geopteerd om het reële aankoopgedrag te bekijken via het GfK Huishoudpanel.

Het GfK Huishoudpanel omvat een steekproef van +/-5.000 Belgische huishoudens en bestudeert het koopgedrag van de Belgische consumenten in de FMCG<sup>5</sup>-sector. Het panel is representatief voor de Belgische huishoudens op basis van regio, leeftijd van de huisvrouw en gezinsgrootte.

Van deze huishoudens wordt achtergrondinformatie bijgehouden die jaarlijks wordt geüpdatet. Deze informatie omvat onder andere de aanwezigheid van huisdieren, de gezinssamenstelling en het adres. De huishoudens zijn uitgerust met een scanner die op een eenvoudige en handige manier toelaat aankoopgegevens te registreren. De groep van producten die dient geregistreerd te worden omvat onder andere producten uit supermarkten, voedingspecialzaken (zoals de bakker, slager of kruidenier), drogisterijen, drankenzaken, enz. Op die manier kan de totale thuisconsumptie in kaart worden gebracht.

---

<sup>4</sup> Noot: deze cijfers zijn inclusief de huishoudens die de dagboekstudie volledig hadden ingevuld, maar na data cleaning uit de steekproef werden verwijderd.

<sup>5</sup> Fast Moving Consumer Goods

Gezien het assortiment de FMCG-sector dekt, omvat de data gegevens van alle producten (voeding en drank) die relevant zijn voor dit onderzoek.

Na elk winkelbezoek en de aankoop van één of meerdere producten wordt telkens een aantal algemene gegevens over het winkelbezoek geregistreerd: wanneer werd een product gekocht, waar werd het gekocht en welk bedrag werd er besteed. Het registreren van de producten zelf (artikelnummers) gebeurt door de streepjescodes te scannen. Producten zonder streepjescode (bijv. stukken groenten en fruit los aangekocht op de markt), dienen via een codeboek te worden gescand.

Aangezien de dagboekstudie en online enquête liep tussen juni 2017 en april 2018, werd de aankoopdata van 1 april 2017 t.e.m. 31 maart 2018 in acht genomen<sup>6</sup>. Meer bepaald werd de volgende data uit het GfK Huishoudpanel geëxtraheerd inzake winkelbezoeken die nodig waren voor de analyse van de hypotheses:

- Aantal winkelbezoeken waarbij voeding en/of dranken werden aangekocht
- Totaal budget gependend aan voeding en/of dranken
- Totaal volume (gewicht) aangekochte voeding en/of dranken
- Totaal gewicht aangekochte groenten, fruit, aardappelen, vlees, brood en banket, rijst en pasta, zuivel, kant-en-klaar, niet-alcoholische dranken, koffie en thee
- Totaal gewicht aangekochte verse groenten

## 2.6 Datafusie en weging

Na het afronden van de verschillende studies (dagboekstudie, online enquête, verzameling reële aankoopgegevens) werd een datafusie uitgevoerd en een weging opgesteld. De data van de dagboekstudie werd gecombineerd met de data van de online enquête en de reële aankoopdata uit het GfK Huishoudpanel. In de datafusie werden volgende fasen onderscheiden:

1. Voorbereiding van de databronnen, waarbij data van de verschillende bronnen (dagboek, enquête, aankoopdata) in eenzelfde formaat en structuur werden gezet.
2. Bepaling van kandidaat-fusievariabelen die tussen de databronnen met elkaar vergeleken konden worden.
3. Iteratief fusieproces waarbij kandidaat-fusievariabelen getest werden om te komen tot een uiteindelijke subset van variabelen die het beste<sup>7</sup> resultaat opleverden.
4. Op basis van de geselecteerde fusievariabelen werden door middel van het Predictive Mean Matching-algoritme de donor- en recipiënt-paren vastgelegd.
5. De eigenlijke datafusie.

---

<sup>6</sup> Het was onmogelijk om exact dezelfde periode in acht te nemen, gezien de aankoopdata steeds met 4-5 weken vertraging volledig beschikbaar wordt gesteld en dit de timing van het onderzoek in gedrang zou hebben gebracht.

<sup>7</sup> Met het beste resultaat wordt bedoeld dat essentiële correlaties en distributies correct te representeren zijn in de verschillende databronnen.



6. De datafusie werd nogmaals grondig gevalideerd om na te gaan of de fusieresultaten de essentiële correlaties en distributies behielden.

De uiteindelijke datafusie hield rekening met de volgende 3+10 fusievariabelen.

Variabelen die verplicht tussen de huishoudens die met elkaar gematcht werden en die exact dezelfde waarde hadden waren: 1) het al dan niet hebben van kinderen thuis, 2) het al dan niet bezitten van huisdieren en 3) het al dan niet bezitten van een tuin. Voorafgaande analyses wezen immers uit dat deze kenmerken een sterk effect hadden op het wegwerp-en/of aankoopgedrag van de huishoudens.

Variabelen waarvoor de waarden voor de huishoudens die met elkaar gematcht werden, zo goed mogelijk op elkaar leken (maar dus niet noodzakelijk exact dezelfde kenmerken vertoonden) waren: 1) het aantal gezinsleden, 2) het bezit of het huren van een woning, 3) het type woning, 4) de frequentie van aankopen van kant-en-klaar maaltijden, 5) de frequentie van aankopen van bio-producten, 6) de frequentie van aankopen van conserven, 7) de frequentie van aankopen van huiskamerproducten, 8) de frequentie van aankopen van diepvriesproducten, 9) de vaakst bezochte retailer voor voeding, en 10) de urbanisatiegraad.

Om ervoor te zorgen dat de data representatief was voor de Vlaamse huishoudens, werd een weging toegepast op basis van de volgende kenmerken:

- Geslacht naar aankoopverantwoordelijke in huishouden: man / vrouw
- Leeftijd: 18-29 jaar / 30-39 jaar / 40-49 jaar / 50-64 jaar / 65 of meer jaar
- Urbanisatiegraad: stedelijk / landelijk<sup>8</sup>
- Aanwezigheid kinderen: ja / nee
- Sociale groep: 1+2 / 3+4 / 5+6 / 7+8+weet niet categorie<sup>9</sup>
- Aantal gezinsleden: 1 lid / 2 leden / 3 of meer leden

Verder werd ook iedere wave als gelijkwaardig beschouwd in de uiteindelijke dataset. Iedere wave telde voor een vierde mee, onafhankelijk van het aantal huishoudens dat bevraagd werd binnen een bepaalde wave.

De meer technische detailinformatie over de weging alsook de bepaling van de sociale groepen kan men terugvinden in de bijlagen, onder sectie 5.5 en 5.6.

In de volgende afbeeldingen wordt de ongewogen en gewogen steekproef voorgesteld.

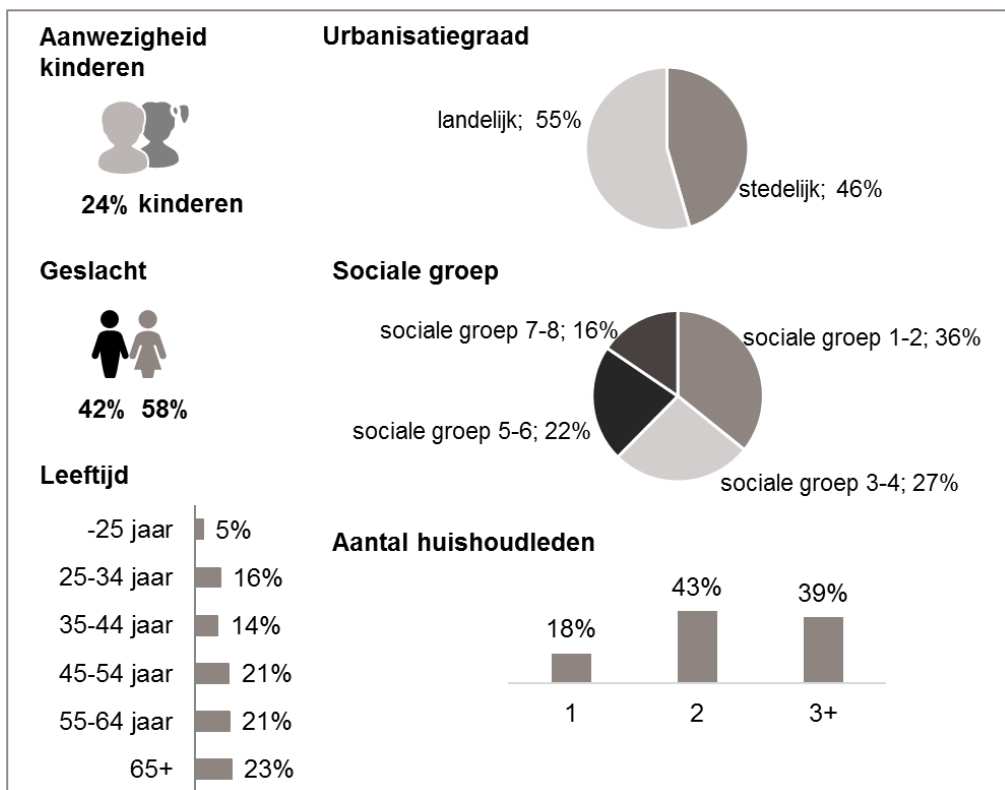
---

<sup>8</sup> Sociale groepen

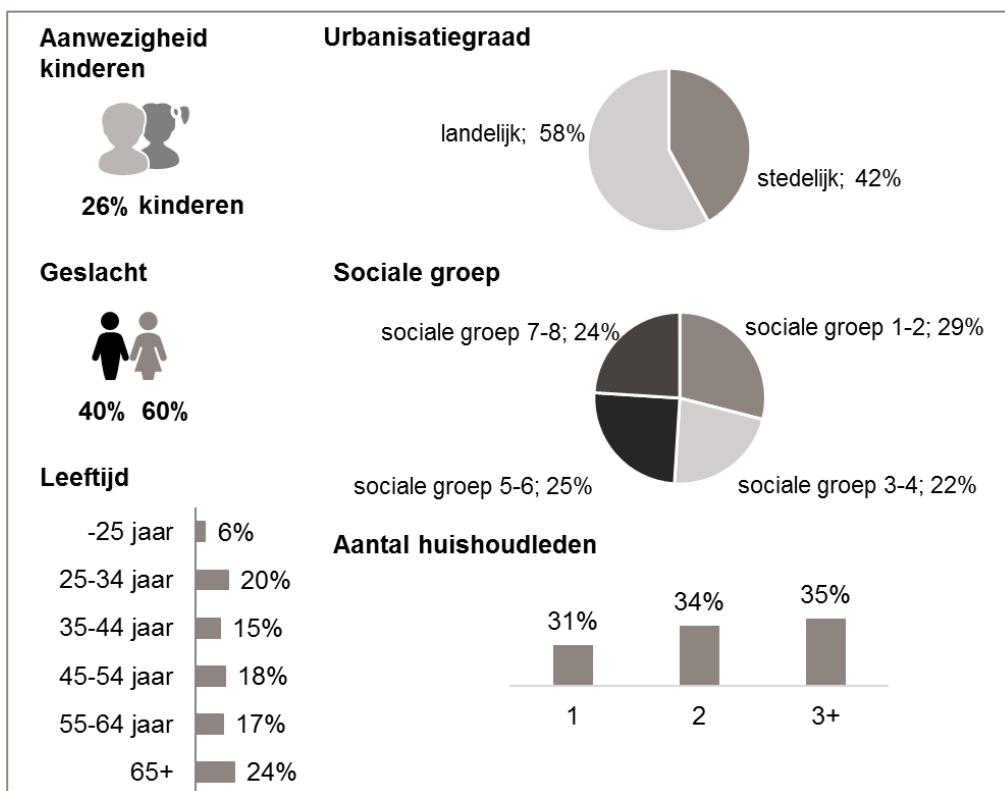
De opdeling in sociale groepen is een algemene aanvaarde methode die vooropgesteld is door het CIM en de Vlaamse bevolking opdeelt in 8 groepen van ongeveer gelijke grootte. De sociale rangschikking is gebaseerd op het huidig beroep van het gezinshoofd en zijn of haar opleidingsniveau. De exacte berekening kan in bijlage worden teruggevonden. Groep 1 vertegenwoordigt het gedeelte van de bevolking met de hoogste welstand, groep 8 de minst bevoordeelde groep.

<sup>9</sup> Urbanisatiegraad

De urbanisatiegraad geeft weer hoeveel Vlamingen in stedelijke nederzettingen wonen versus meer landelijke gebieden. In bijlage kan men de volledige lijst van postcodes en hun respectievelijke urbanisatiecode terugvinden.



Afbeelding 4: Ongewogen samenstelling van de steekproef



Afbeelding 5: Gewogen samenstelling van de steekproef

### 3 Resultaten

#### 3.1 Voedselverlies

Het voedselverlies werd berekend via de resultaten uit de dagboekstudie waarin de huishoudens bijhielden hoeveel voedsel ze weggooiden.

Een gemiddeld huishouden heeft een totaal voedselverlies van 1.694 gram per week.<sup>10</sup>

<b>Totaal voedselverlies (in gram)</b>	
Gemiddelde	1.694
Standaardafwijking	1.705
Minimum	0
Maximum	12.738
Kwartielen	
25	563
50 (=mediaan)	1.266
75	2.256

*Tabel 7: Univariate analyse van voedselverlies*

Geanalyseerd per voedingscategorie en aantal keer dat men deze categorie weggooit, wordt brood en banket het vaakst weggegooid (gemiddeld 1,74 keer per week), gevolgd door groenten (gemiddeld 1,48 keer) en aardappel(producten) (gemiddeld 1,11 keer).

Uitgedrukt in gewicht (aantal gram) dat per keer weggegooid wordt, wordt de top drie gevormd door de categorieën soep (373 gram), alcoholische dranken (333 gram) en niet-alcoholische dranken (305 gram).

Uitgedrukt in totaal gewicht (aantal gram) dat per week weggegooid wordt (onafhankelijk aan het aantal keer dat men een voedingsfractie weggooid), wordt de top drie gevormd door de categorieën koffie en thee (230 gram), brood en banket (209 gram) en fruit (202 gram). De categorie noten, zaden en ontbijtgranen werd gemiddeld genomen het minst verspild (5 gram).

---

<sup>10</sup> In deze studie worden zowel vaste als vloeibare voedingsstoffen meegerekend. Het monitoringrapport 2015 betrof de vaste voedingsfracties en vloeibare melk, wat neerkomt op 72,5 % van de hier vermelde hoeveelheid. Vlaams Ketenplatform Voedselverlies, 2017. Voedselreststromen en voedselverliezen, preventie en valorisatie. Monitoring Vlaanderen 2015.

	<i>gem # keer voedselverlies per week</i>	<i>gem # gr. voedselverlies per keer</i>	<i>gem # gr voedselverlies per week</i>
<i>Brood en banket</i>	1,74	120	209
<i>Groenten</i>	1,48	123	181
<i>Aardappel(producten)</i>	1,11	160	178
<i>Fruit</i>	1,07	188	202
<i>Koffie en thee</i>	0,76	301	230
<i>Vlees, vis, gevogelte</i>	0,64	179	114
<i>Broodbeleg</i>	0,54	65	35
<i>Rijst en pasta</i>	0,54	137	74
<i>Vloeibare zuivelproducten</i>	0,53	223	118
<i>Andere</i>	0,40	178	64
<i>Niet-alcoholische dranken</i>	0,38	305	118
<i>Kaas</i>	0,26	50	13
<i>Soep</i>	0,25	373	93
<i>Snacks</i>	0,22	66	14
<i>Eieren</i>	0,18	116	21
<i>Alcoholische dranken</i>	0,07	333	25
<i>Noten, zaden en ontbijtgranen</i>	0,06	77	5

*Tabel 8: Voedselverlies per voedingscategorie per huishouden*

Wanneer deze voedselverliescijfers geëxtrapoleerd worden naar de volledige Vlaamse bevolking, komen we op een voedselverlies van 240.925 ton per jaar. Dit komt neer op een gemiddelde van 88 kg per huishouden per jaar in Vlaanderen of 37 kg per inwoner per jaar in Vlaanderen. Om tot deze cijfers te komen werden de voedselverliesresultaten van de dagboekstudie vermenigvuldigd met het aantal huishoudens in Vlaanderen (i.e. 2.734.982<sup>11</sup>). Zo verkregen we het totale voedselverlies in gram voor een week. Om het voedselverlies per jaar te bekomen werd dit getal vervolgens vermenigvuldigd met 52 (i.e. aantal weken in één jaar). Tenslotte werd het voedselverlies per inwoner berekend door dit getal te delen door het aantal inwoners in Vlaanderen (i.e. 6.516.011<sup>12</sup>).

Analyse van de aankoopgegevens toonde aan dat huishoudens gemiddeld 1141 kg voeding (764 kg) en drank (377 kg) op een jaar aankopen. Van de vaste voedsel fractie is 94% eetbaar, zodat we kunnen stellen dat een huishouden per jaar 1093 kg eetbaar voedsel aankoopt. In het totaal wordt per gezin 88 kg voedsel weggegooid als voedselverlies, wat neerkomt op een verlies van iets meer dan 8% van de aangekochte hoeveelheid voeding en drank.

<sup>11</sup> Bron: <https://www.wonenvlaanderen.be/woononderzoek-en-statistieken/demografische-cijfers>

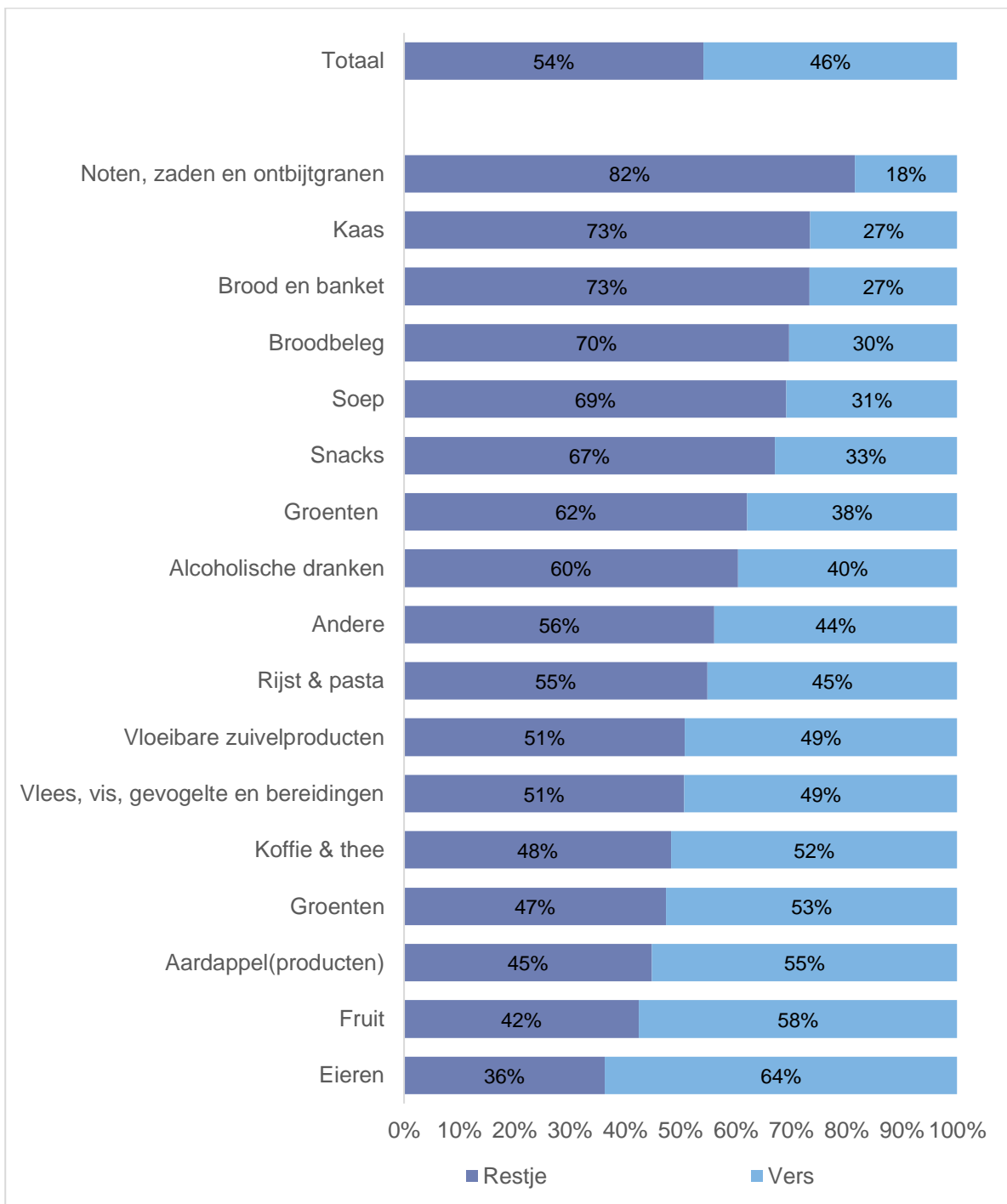
<sup>12</sup> Bron: <https://statbel.fgov.be/nl/themas/bevolking/structuur-van-de-bevolking>

	Voedselverlies per week dagboekstudie (gr)	Voedselverlies per week in Vlaanderen (gr)	Voedselverlies per jaar in Vlaanderen (kg)
Groenten	1.683.401	495.714.816	25.777.170
Fruit	1.604.750	551.616.118	28.684.038
Aardappel(producten)	1.522.280	485.677.982	25.255.255
Rijst en pasta	1.083.102	202.493.941	10.529.685
Vlees, vis, gevogelte	1.040.435	312.735.317	16.262.236
Brood en banket	2.025.830	572.215.617	29.755.212
Broodbeleg	938.928	96.518.981	5.018.987
Vloeibare zuivelproducten	917.764	322.300.963	16.759.650
Kaas	604.532	35.368.658	1.839.170
Eieren	455.422	56.960.944	2.961.969
Snacks	444.136	39.207.334	2.038.781
Noten, zaden en ontbijtgranen	155.265	13.644.955	709.538
Niet alcoholische dranken	621.827	321.406.073	16.713.116
Alcoholische dranken	164.650	67.029.274	3.485.522
Koffie en thee	778.920	630.187.582	32.769.754
Soep	544.398	254.519.833	13.235.031
Andere	666.956	175.582.852	9.130.308
<b>Totaal voedselverlies per jaar in Vlaanderen (in kg)</b>			<b>240.925.422</b>
<b>Totaal voedselverlies per jaar per inwoner in Vlaanderen (in kg)</b>			<b>37</b>

Tabel 9: Voedselverlies geëxtrapoleerd naar de Vlaamse bevolking

Meer dan de helft van het gewicht aan weggegooid voedsel (54%) betreft een restje. Er zijn grote verschillen tussen de voedingscategorieën:

- 82% van het gewicht aan weggegooid voedsel binnen de voedingscategorie noten, zaden en ontbijtgranen is een restje. Ook bij de voedingscategorieën kaas (73%), brood en banket (73%) en broodbeleg (70%) is minstens 70% van het verloren gewicht een restje.
- Bij eieren is 36% van het gewicht aan weggegooid voedsel een restje. Ook bij de voedingscategorieën koffie en thee (48%), groenten (47%), aardappel(producten) (45%) en fruit (42%) is minder dan de helft van het gewicht aan weggegooid voedsel een restje.



**Grafiek 1: Was het een restje of vers/nieuw product?**

Basis n=10.833 gelegenheden waarop voedsel werd weggegooid

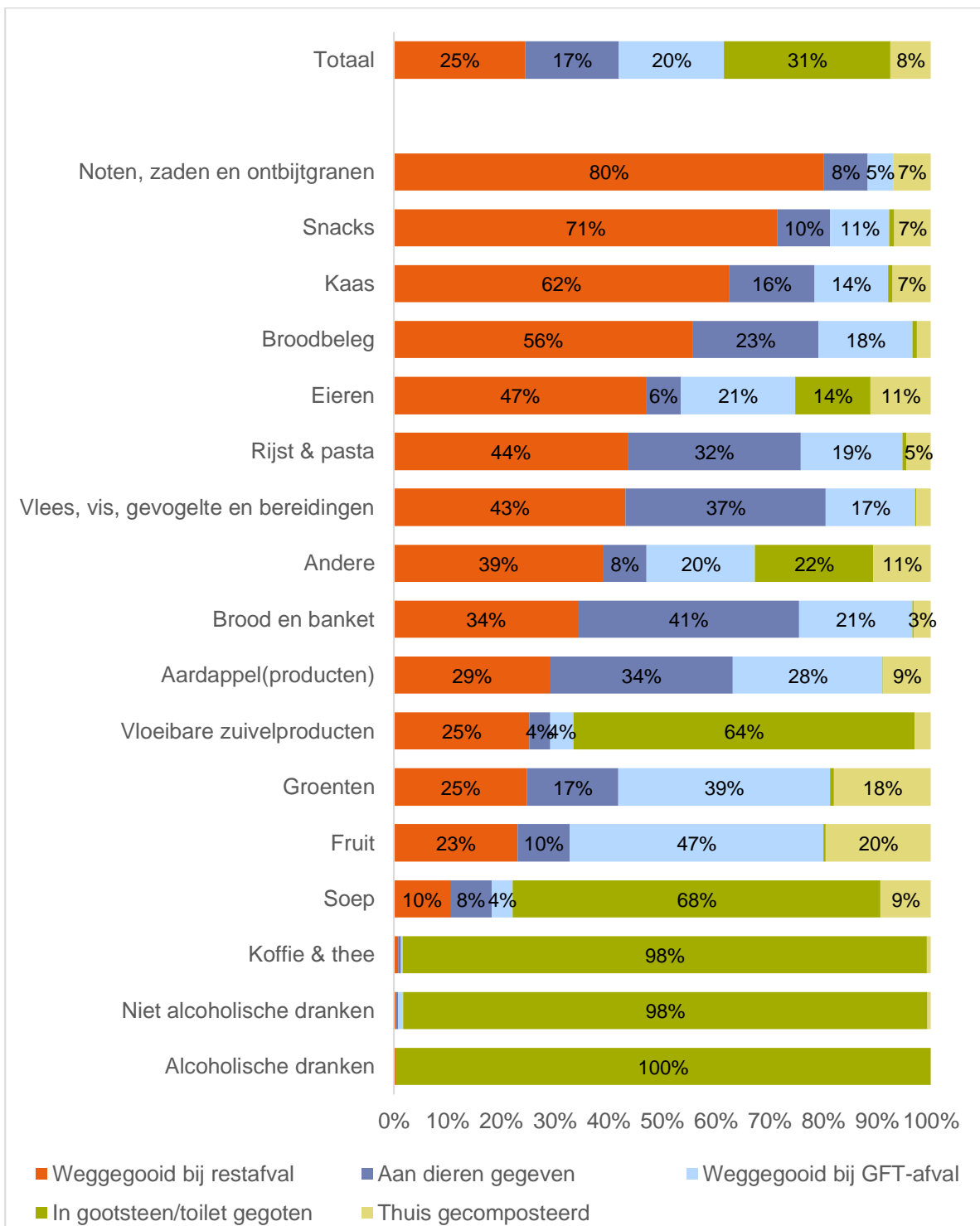
Bron dagboekstudie qc4 D

Verhouding in grafiek op basis van het **gewicht** van het weggegooid voedsel

Het weggegooide voedsel komt terecht op verschillende plaatsen:

- Ongeveer één derde (31%) van het weggegooide voedsel wordt door de gootsteen of het toilet gegoten. Grote verschillen tussen de voedingscategorieën vallen hierbij op, gezien vooral vloeibare voeding op deze manier wordt weggegooid. Alcoholische (100%), niet-alcoholische dranken (98%) en koffie en thee (98%) worden (bijna) altijd op deze manier weggegooid. Ook soep (68%) en vloeibare zuivelproducten (64%) worden vaker door de gootsteen of het toilet gegoten.
- Een kwart van het weggegooide voedsel (25%) komt terecht in het restafval. Dit komt het vaakst voor bij de voedingscategorieën noten, zaden en ontbijtgranen (80%), snacks (71%), kaas (62%) en broodbeleg (56%). Ook voor de categorieën eieren (47%), rijst en pasta (44%), vlees, vis, gevogelte en bereidingen (43%) en de restcategorie andere (39%) is dit de meest voorkomende methode.
- 17% van het weggegooide voedsel wordt aan dieren gegeven. Vooral de categorieën brood en banket (41%), maar ook vlees, vis, gevogelte en bereidingen (37%) en aardappelproducten (34%) vinden vaak de weg naar het voederbakje.
- 20% van het voedsel wordt weggegooid bij het GFT-afval. Logischerwijze is dit vooral voorkomend bij de categorieën fruit (47%) en groenten (39%). Ook aardappel(producten) (28%) belanden relatief gezien vaker bij het GFT-afval.
- (8%) van het voedsel wordt thuis gecomposteerd. Ook hier zijn het vooral fruit (20%) en groenten (18%) die via deze methode worden weggegooid.





Grafiek 2: Wat was de bestemming van het voedsel/drank die werd weggegooid?

Basis n=10.833 gelegenheden waarop voedsel werd weggegooid

Bron dagboekstudie qc5 E

Verhouding in grafiek op basis van het **gewicht** van het weggegooid voedsel

In de dagboekstudie werd ook de reden waarom voedsel wordt weggegooid bevestigd:

- De belangrijkste reden die eruit naar boven kwam is omdat er te veel gekookt, bereid, ingeschonken of gezet wordt (30%). Vooral bij koffie en thee (73%), rijst en pasta (69%) en aardappel(producten) (64%) blijkt dit een belangrijke reden.
- De tweede belangrijkste reden is omdat het product bedorven of niet meer lekker (29%) is. Vooral bij fruit (71%) blijkt dit een belangrijke reden. Ook bij kaas blijkt dit een belangrijke (56%) reden. Bij alle categorieën (met uitzondering van koffie en thee), staat deze reden in de top drie van redenen waarom voedsel wordt weggegooid.
- 11% van het voedsel wordt weggegooid omdat men er geen zin meer in heeft. Vooral bij het weggooien van dranken blijkt dit een grote beweegreden: bij alcoholische dranken (30%), niet-alcoholische dranken (22%) en koffie en thee (19%) is dit vaak de reden.
- 8% wordt weggegooid omdat de houdbaarheidsdatum werd overschreden. Dit wordt vaak aangehaald als reden bij eieren (29%), snacks (29%) en vloeibare zuivelproducten (26%).
- 7% wordt weggegooid omdat men te veel heeft gekocht. Dit is vaak een reden bij brood en banket (20%).
- 7% wordt weggegooid omwille van de te grote hoeveelheid in de verpakking of een te grote groente. Dit is de reden voor 13% van het weggegooid voedsel binnen de categorie brood en banket.
- Vergeten dat ik het in huis had, is voor 6% van het voedselverlies de reden waarom het product wordt weggegooid. Bij noten, zaden en ontbijtgranen stijgt dit percentage zelfs naar 53%.
- Andere redenen die maar sporadisch (minder dan 5%) worden aangehaald zijn: de planning die op het laatste moment verandert (2%), het verkeerd vervoeren of laten vallen van producten (1%), het fout klaarmaken of verkeerd bereiden van voeding of het niet weten hoe producten bereid moeten worden (1%).

	<i>Te veel stuks/ verpakkingen gekocht</i>	<i>Vergeten dat ik het in huis had</i>	<i>Te veel gekookt/ bereid/ ingeschonken/ gezet</i>	<i>Te grote hoeveelheid in verpakking /groente te groot</i>	<i>Geen zin meer in</i>	<i>Product verkeerd vervoerd/ laten vallen</i>	<i>Product bedorven, niet meer lekker</i>	<i>Fout klaargemaakt/ Verkeerd bereid/ Weet niet hoe te bereiden</i>	<i>Planning veranderd</i>	<i>Houdbaarheids-datum vertreken</i>
<b>Totaal</b>	<b>7%</b>	<b>6%</b>	<b>30%</b>	<b>6%</b>	<b>11%</b>	<b>1%</b>	<b>29%</b>	<b>1%</b>	<b>2%</b>	<b>8%</b>
<i>Groenten</i>	8%	8%	24%	9%	3%	0%	40%	0%	2%	5%
<i>Fruit</i>	6%	9%	1%	4%	4%	2%	71%	0%	0%	2%
<i>Aardappel(producten)</i>	8%	1%	64%	5%	4%	0%	13%	1%	0%	2%
<i>Rijst en pasta</i>	6%	1%	69%	2%	6%	0%	7%	1%	1%	8%
<i>Vlees, vis, gevogelte</i>	9%	6%	32%	7%	16%	0%	21%	0%	2%	7%
<i>Brood en banket</i>	20%	4%	4%	13%	13%	1%	38%	1%	3%	4%
<i>Broodbeleg</i>	7%	10%	1%	4%	11%	3%	43%	1%	2%	18%
<i>Vloeibare zuivelproducten</i>	2%	12%	10%	3%	7%	2%	35%	1%	1%	26%
<i>Kaas</i>	6%	10%	3%	5%	6%	0%	56%	0%	0%	14%
<i>Eieren</i>	9%	15%	6%	5%	2%	9%	20%	4%	3%	29%
<i>Snacks</i>	5%	14%	6%	3%	13%	1%	30%	0%	1%	29%
<i>Noten, zaden en ontbijtgranen</i>	0%	53%	7%	2%	6%	7%	15%	2%	0%	8%
<i>Niet alcoholische dranken</i>	2%	6%	25%	7%	22%	0%	21%	0%	0%	16%
<i>Alcoholische dranken</i>	1%	2%	27%	0%	30%	3%	25%	0%	2%	10%
<i>Koffie en thee</i>	1%	1%	73%	2%	19%	0%	1%	0%	2%	1%
<i>Soep</i>	1%	12%	25%	2%	16%	0%	28%	1%	7%	7%
<i>Andere</i>	8%	4%	21%	6%	9%	3%	16%	6%	1%	26%

**Tabel 10: Belangrijkste redenen voedselverlies**

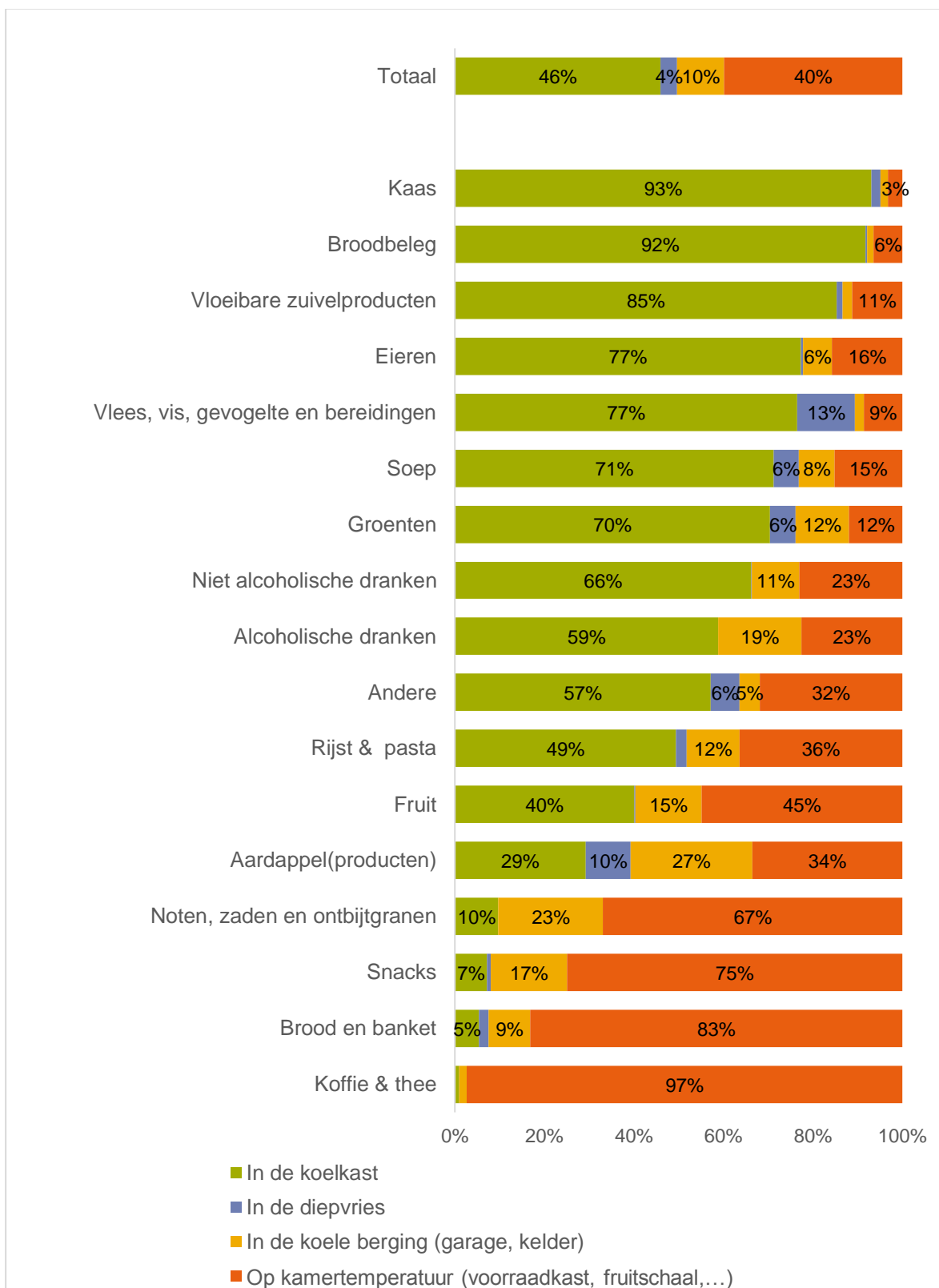
Basis n=10.833 gelegenheden waarop voedsel werd weggegooid

Bron dagboekstudie qc6 F

Verhouding in grafiek op basis van het **gewicht** van het weggegooid voedsel

Het voedsel dat wordt weggegooid, werd daarvoor op verschillende manieren bewaard:

- Bijna de helft (46%) van de producten die worden weggegooid, wordt bewaard in de koelkast. Kaas (93%) en broodbeleg (92%) wordt voor het weggooien bijna altijd in de koelkast bewaard, net zoals vloeibare zuivelproducten (85%). Ook eieren (77%), vlees, vis, gevogelte (77%), soep (71%) en groenten (70%) bevinden zich voor het weggooien in meer dan 7 op 10 gevallen in de koelkast.
- De diepvries wordt in veel mindere mate gebruikt als opslagplaats voor voedsel dat uiteindelijk verloren gaat. In totaal bevond het voedsel zich in 4% van de gevallen in de diepvries. Dit percentage steeg wel tot 13% bij vlees, vis, gevogelte en bereidingen en tot 10% bij aardappel(producten).
- In één op tien gevallen wordt voedsel voor het weggooien bewaard in de (koele) bergruimte (10%). Aardappel(producten) worden in ongeveer één vierde van de gevallen (27%) in de bergruimte bewaard. Ook noten, zaden en ontbijtgranen (23%) en alcoholische dranken (19%) worden vaak in de bergruimte bewaard alvorens ze werden weggegooid.
- In vier op tien gevallen wordt voedsel voor het weggooien gewoon op kamertemperatuur bewaard. Vooral koffie en thee (97%), brood en banket (83%), snacks (75%) en noten, zaden en ontbijtgranen (67%) werden op deze manier bewaard.



Grafiek 3: Hoe werd dit voedsel/drank bewaard voordat het weggegooid werd?

Basis n=10.833 gelegenheden waarop voedsel werd weggegooid

Bron dagboekstudie qc7 G

Verhouding in grafiek op basis van **gelegenheden** waarop voeding werd weggegooid

### 3.2 Socio-demografische kenmerken en voedselverlies

Wanneer het gemiddelde voedselverlies bekeken wordt in functie van de socio-demografische kenmerken, kunnen volgende verbanden vastgesteld worden:

- Hoe meer personen deel uitmaken van het huishouden, hoe groter het gemiddeld voedselverlies in absolute termen.
- Huishoudens zonder kinderen hebben een stuk minder voedselverlies dan huishoudens met kinderen in absolute termen. Daarnaast gaat het voedselverlies in stijgende lijn als het aantal kinderen in het huishouden toeneemt.
- In relatieve termen is het voedselverlies per lid lager bij grotere huishoudens en huishoudens met kinderen.
- Wat betreft leeftijd, geslacht, sociale groep en urbanisatiegraad vallen geen significante verschillen in gemiddeld voedselverlies op te merken. Het lijkt er wel op dat oudere mensen (in vergelijking met jongere mensen) en hoogopgeleiden (in vergelijking met lager opgeleiden) minder voedsel verspillen, maar deze verbanden zijn niet significant.

<b>gemiddeld aantal gram voedselverlies per week per subgroep</b>		
<b>Leeftijdscategorie</b>	<24 jaar (A)	1.925
	25-34 jaar (B)	1.603
	35-44 jaar (C)	1.883
	45-54 jaar (D)	1.761
	55-64 jaar (E)	1.758
	≥65 jaar (F)	1.497
<b>Geslacht</b>	Man (A)	1.637
	Vrouw (B)	1.732
<b>Sociale groep</b>	Sociale groepen 1-2 (A)	1.592
	Sociale groepen 3-4 (B)	1.845
	Sociale groepen 5-6 (C)	1.726
	Sociale groepen 7-8 (D)	1.643
<b>Huishoudgrootte</b>	1 persoon in huishouden (A)	1.277
	2 personen in huishouden (B)	1.627
	3 personen in huishouden (C)	1.914 <sup>(A)</sup>
	4 personen in huishouden (D)	2.232 <sup>(A)(B)</sup>
	5 of meer personen in huishouden (E)	2.402 <sup>(A)(B)</sup>
<b>Aanwezigheid kinderen</b>	Geen kinderen in huishouden (A)	1.494
	1 kind in huishouden (B)	2.136 <sup>(A)</sup>
	2 kinderen in huishouden (C)	2.078 <sup>(A)</sup>
	3 of meer kinderen in huishouden (D)	3.226 <sup>(A)(B)(C)</sup>
<b>Urbanisatiegraad</b>	Stedelijk (A)	1.590
	Landelijk (B)	1.770

Tabel 11: Voedselverlies per socio-demografisch kenmerk

Basis n=1.031 huishoudens

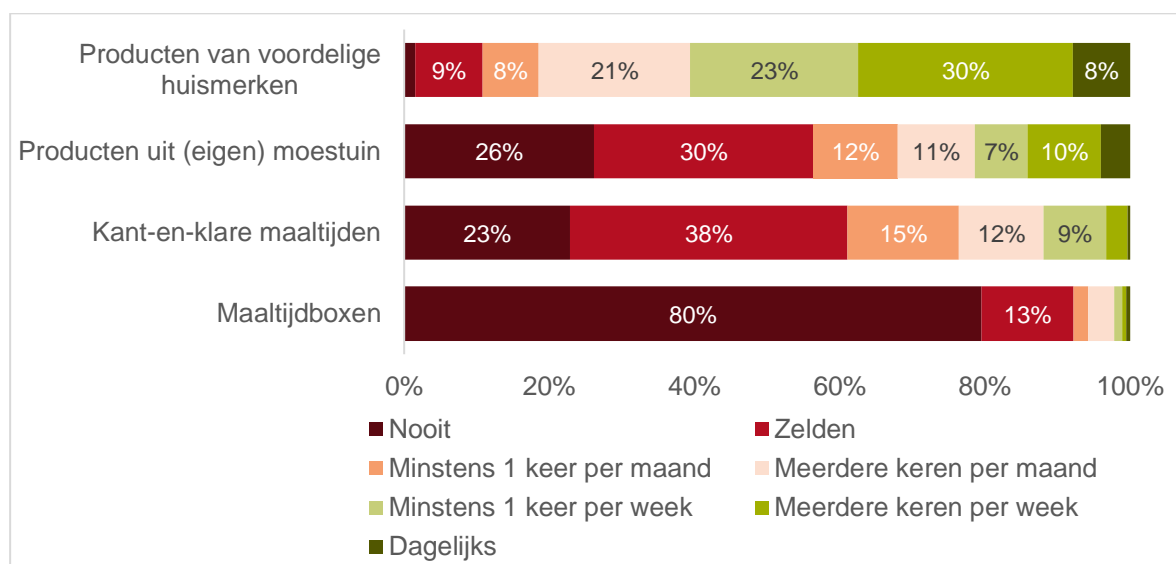
Significantie op het 0,05 niveau aangeduid tussen subgroepen (via letters)

### 3.3 Huishoudpraktijken en voedselverlies

#### 3.3.1 Gebruik van bepaalde voedingsproducten

Zes op tien huishoudens (61%) gebruiken minstens één keer per week producten van voordelige huismerken bij het bereiden van maaltijden. Eén op vijf huishoudens (21%) gebruiken minstens één keer per week producten uit de eigen moestuin of uit de moestuin van vrienden of familie. Slechts één op tien huishoudens (12%) maakt minstens één keer per week gebruik van kant-en-klaar maaltijden en een verwaarloosbare 2% van de huishoudens maakt minstens één keer per week gebruik van maaltijdboxen.

Eén vierde van de huishoudens (26%) gebruikt nooit producten uit de eigen moestuin of uit de moestuin van vrienden of familie en bijna één vierde van de huishoudens (23%) gebruikt nooit kant-en-klare maaltijden. Maaltijdboxen werden het minst vaak gebruikt door Vlaamse huishoudens. Acht van de tien Vlaamse huishoudens (80%) geeft aan nooit gebruik te maken van maaltijdboxen.



Grafiek 4: Gebruik van bepaalde voedingsproducten – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Hoe frequent maakt u gebruik van de volgende producten bij het bereiden van een maaltijd: A2\_1 Kant-en-klare maaltijden, A2\_2 Maaltijdboxen, A2\_10 Producten uit eigen moestuin of moestuin van familie/vrienden/..., A2\_12 Producten van voordelige huismerken van supermarkten



**Hypothese: De mate waarin huishoudens kant-en-klaarmaaltijden gebruiken is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens kant-en-klaarmaaltijden gebruiken en het totale voedselverlies van huishoudens

*Om deze hypothese te testen werd vraag A2\_1 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: De mate waarin huishoudens maaltijdboxen gebruiken is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens maaltijdboxen gebruiken en het totale voedselverlies van huishoudens

*Om deze hypothese te testen werd vraag A2\_2 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: De mate waarin huishoudens producten uit eigen moestuin of moestuin van familie/vrienden/... gebruiken is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens producten uit de moestuin gebruiken en het totale voedselverlies van huishoudens

*Om deze hypothese te testen werd vraag A2\_10 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: De mate waarin huishoudens producten van voordelige huismerken van supermarkten gebruiken is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens voordelige huismerken van supermarkten gebruiken en het totale voedselverlies van huishoudens

*Om deze hypothese te testen werd vraag A2\_12 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

<b>Totaal voedselverlies</b>		
<i>Kant-en-klare maaltijden</i>	Pearson Correlatie	-0,008
	Sig. (2-zijdig)	0,806
<i>Maaltijdboxen</i>	Pearson Correlatie	0,027
	Sig. (2-zijdig)	0,404
<i>Producten uit eigen moestuin of moestuin van familie/vrienden/...</i>	Pearson Correlatie	0,053
	Sig. (2-zijdig)	0,100
<i>Producten van voordelige huismerken van supermarkten</i>	Pearson Correlatie	0,003
	Sig. (2-zijdig)	0,918

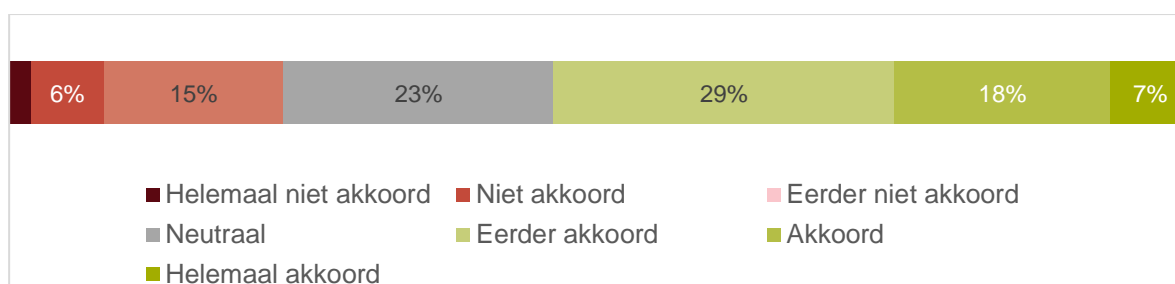
*Tabel 12: Gebruik van bepaalde voedingsproducten – bivariate analyses*

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.3.2 Soort verpakking waarin voedsel wordt verkocht

Een kwart van de huishoudens (25%<sup>13</sup>) geeft aan dat ze voeding in kleinere verpakkingen en porties aankopen. 2% van de huishoudens doet dit helemaal niet.



*Grafiek 5: Voeding in kleinere verpakkingen en porties aankopen – univariate analyse*

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête A0\_4 Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: We kopen voeding in kleinere verpakkingen en porties.

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens voeding in kleinere verpakkingen en porties kopen is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens in kleinere verpakkingen en porties kopen en het totale voedselverlies van huishoudens.

Om deze hypothese te testen werd vraag A0\_4 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

<sup>13</sup> Top 2 score: akkoord en helemaal akkoord

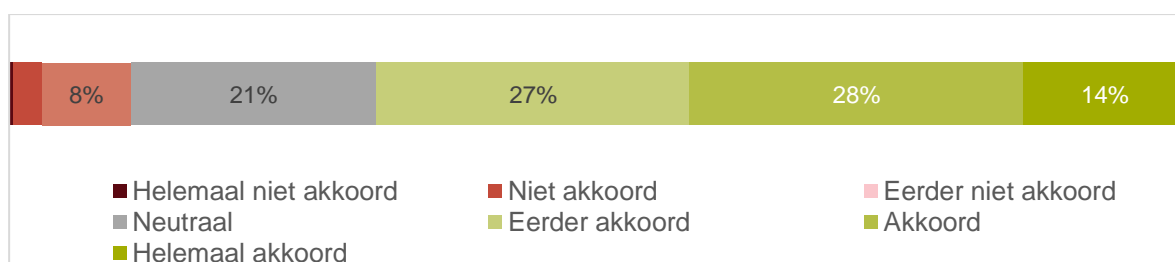
<b>Totaal voedselverlies</b>		
We kopen voeding in kleinere verpakkingen en porties	Pearson Correlatie	0,000
	Sig. (2-zijdig)	0,990

Tabel 13: Voeding in kleinere verpakkingen en porties aankopen – bivariate analyse

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

Ongeveer 42%<sup>14</sup> van de huishoudens geeft aan dat ze groenten en fruit niet voorverpakt aankopen.



Grafiek 6: Groenten en fruit niet voorverpakt aankopen – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête A0\_5 Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: We kopen groenten en fruit niet voorverpakt.

**Hypothese: De mate waarin huishoudens groenten en fruit niet voorverpakt kopen is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens groenten en fruit niet-voorverpakt kopen en het totale voedselverlies van huishoudens

Om deze hypothese te testen werd vraag A0\_5 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

<b>Totaal voedselverlies</b>		
We kopen groenten en fruit niet-voorverpakt	Pearson Correlatie	0,000
	Sig. (2-zijdig)	0,993

Tabel 14: Groenten en fruit niet voorverpakt aankopen – bivariate analyse

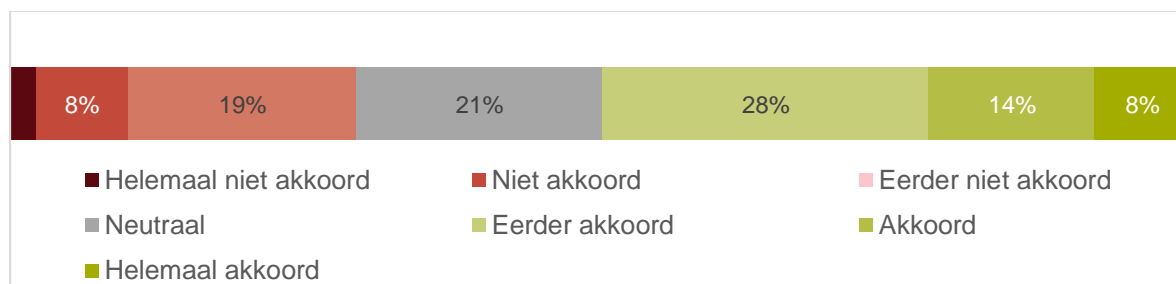
Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

<sup>14</sup> Top 2 score: akkoord en helemaal akkoord

### 3.3.3 Impulsaankopen

Bijna één op vier huishoudens (22%)<sup>15</sup> geeft aan dat ze altijd meer producten aankopen dan dat ze hadden voorzien. Eén op tien huishoudens (10%)<sup>16</sup> heeft geen last van zulke impulsaankopen.



Grafiek 7: Impulsaankopen – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête A0\_8 Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: Aan de kassa blijkt dat we altijd meer producten hebben aangekocht dan gepland.

#### **Hypothese: De mate waarin huishoudens impulsaankopen doen is gerelateerd aan voedselverlies**

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens impulsaankopen doen en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe meer huishoudens zich tot impulsaankopen laten verleiden, hoe groter het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd vraag A0\_8 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Aan de kassa blijkt dat we altijd meer producten hebben aangekocht dan gepland	Pearson Correlatie	0,200**
	Sig. (2-zijdig)	0,000

Tabel 15: Impulsaankopen – bivariate analyse

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.3.4 Planning van maaltijden en aankopen

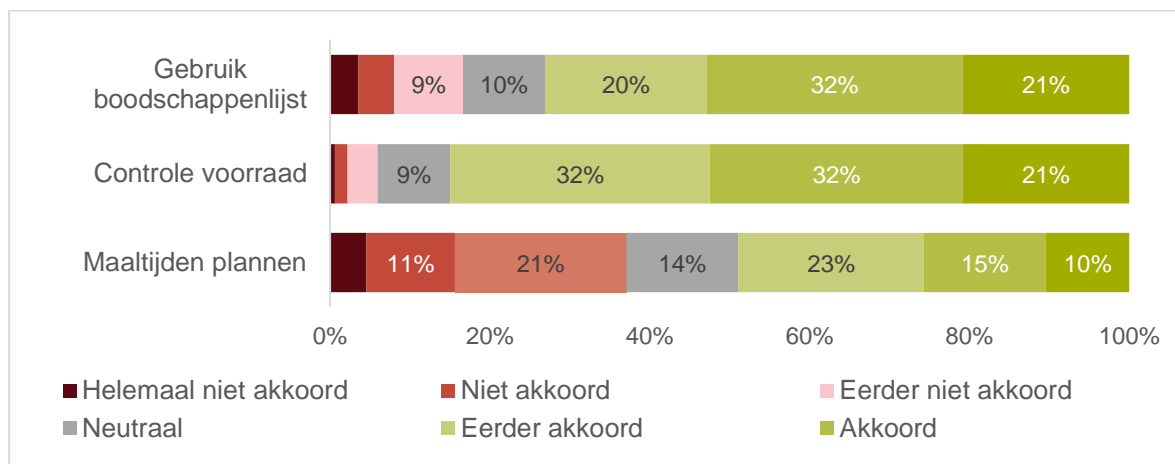
Wanneer men aankopen doet, kan men verschillende praktijken toepassen<sup>17</sup>. De helft van de huishoudens (53%) maakt gebruik van een boodschappenlijst; de helft van de

<sup>15</sup> Top 2 score: akkoord en helemaal akkoord

<sup>16</sup> Bottom 2 score: helemaal niet akkoord en niet akkoord

<sup>17</sup> De volgende percentages nemen de top 2 score (akkoord en helemaal akkoord) in acht.

huishoudens (52%) controleert hun voorraad vooraleer ze gaan winkelen; en een kwart van de huishoudens (25%) plant de maaltijden voor de komende week op voorhand.

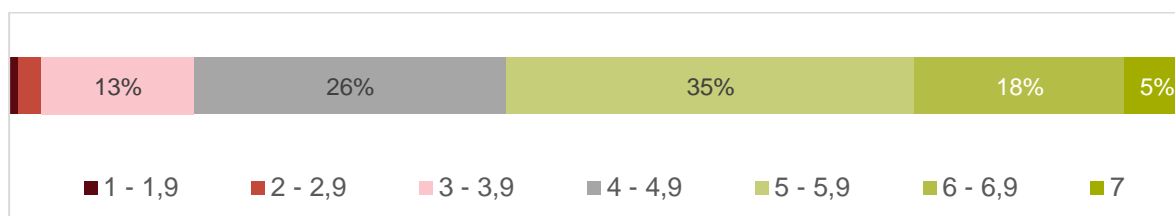


Grafiek 8: Planning van maaltijden en aankopen – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: A0\_3 We gebruiken een boodschappenlijst om voeding te kopen, A0\_6 Voor we aankopen doen, checken we de voorraadkast in de koelkast en/of de voorraadkast, A0\_7 We plannen de maaltijden voor de komende week voordat we naar de winkel gaan.

Voor de bivariate analyse wensten we deze drie items samen te voegen tot één schaal Planning van maaltijden en aankopen. Met een Cronbach's alfa van 0,608 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de drie items, waardoor een huishouden maximaal een 7 (helemaal akkoord met alle drie items) en minimaal een 1 (helemaal niet akkoord met alle drie items) scoorde. Het grootste deel van de huishoudens (58%) had een score tussen 5 en 7, wat een zekere zin voor planning betekende bij het boodschappen doen.



Grafiek 9: Planning van maaltijden en aankopen (geconstrueerde schaal) – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Planning van maaltijden en aankopen

**Hypothese: De mate waarin huishoudens hun maaltijden en aankopen plannen is gerelateerd aan voedselverlies**

**BEVESTIGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens hun maaltijden en aankopen plannen en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe meer huishoudens inzetten op planning, hoe kleiner het voedselverlies.

*Om deze hypothese te testen werd de geconstrueerde schaal Planning van maaltijden en aankopen uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Planning van maaltijden en aankopen	<i>Pearson Correlatie</i>	-0,080*
	<i>Sig. (2-zijdig)</i>	0,014

*Tabel 16: Planning van maaltijden en aankopen (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse*

Basis n=951

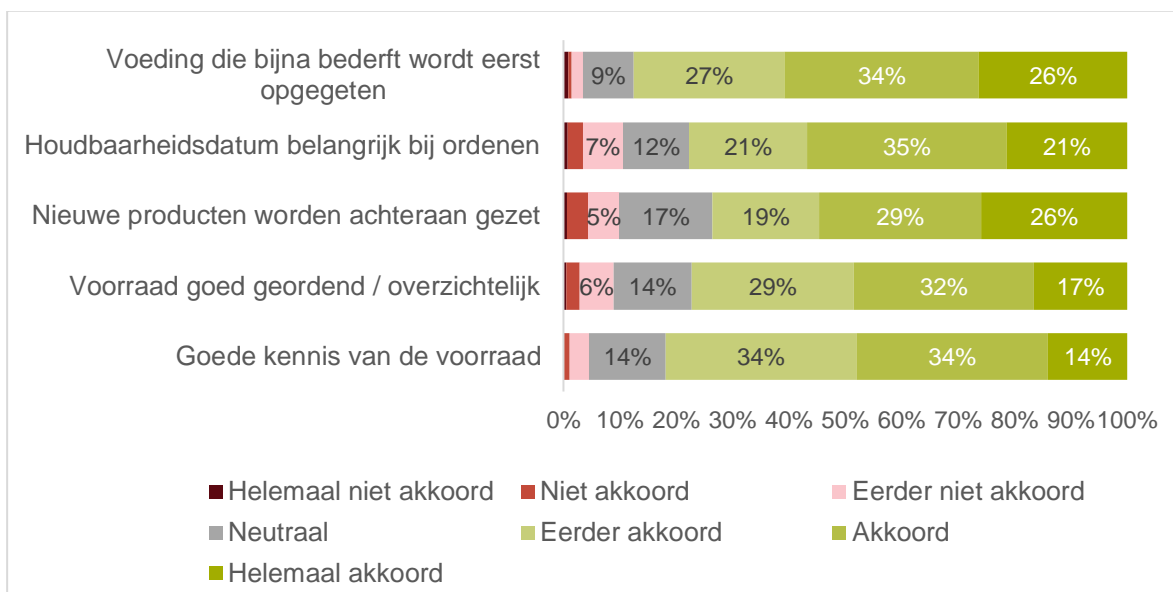
Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.3.5 Voorraadbeheer voedsel

Wat betreft voorraadbeheer passen de meeste huishoudens specifieke technieken toe om hun voorraad van voedsel goed te beheren<sup>18</sup>:

- Zes op tien huishoudens (61%) geeft aan dat ze proberen voeding die bijna bederft eerst op te eten
- Ongeveer zes op tien huishoudens (57%) geeft aan de houdbaarheidsdatum te gebruiken bij het ordenen van de voorraad
- Meer dan de helft van de huishoudens (55%) zet nieuwe producten achteraan in de voorraad
- Ongeveer de helft van de huishoudens (48%) geeft aan dat hun voorraad goed geordend/overzichtelijk is
- Bijna de helft van de huishoudens (48%) weten goed wat ze in voorraad hebben

<sup>18</sup> De volgende percentages nemen de top 2 score (akkoord en helemaal akkoord) in acht

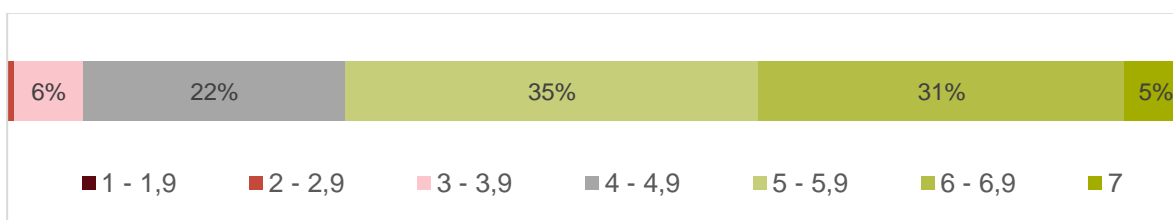


Grafiek 10: Voorraadbeheer voedsel – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin : C0\_2 We zorgen ervoor dat voeding die bijna bederft, eerst wordt opgegeten, C0\_3 Onze voorraadkast en/of koelkast zijn geordend en overzichtelijk, C0\_9 We zetten de nieuwe producten steeds achter de producten die al eerder aangekocht waren, C0\_10 We houden rekening met de houdbaarheidsdatum om de voorraadkast te ordenen, C0\_15 Ik weet goed wat ik op voorraad heb

Voor de bivariate analyse wensten we deze vijf items samen te voegen tot één schaal Voorraadbeheer voedsel. Met een Cronbach's alfa van 0,833 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de vijf items, waardoor een huishouden maximaal een 7 (helemaal akkoord met alle drie items) en minimaal een 1 (helemaal niet akkoord met alle drie items) scoorde.



Grafiek 11: Voorraadbeheer voedsel (geconstrueerde schaal) – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Voorraadbeheer voedsel

**Hypothese: De manier waarop huishoudens hun voedselvoorraad beheren is gerelateerd aan voedselverlies**

Er is een negatief verband tussen de manier waarop huishoudens hun voedselvoorraad beheren en het totale voedselverlies van huishoudens. Dit verband is echter niet significant op het niveau  $\alpha = 0,05$  ( $p = 0,081$ ).

Om deze hypothese te testen werd de geconstrueerde schaal Voorraadbeheer voedsel uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Voorraadbeheer voedsel	Pearson Correlatie	-0.057
	Sig. (2-zijdig)	0,081

Tabel 17: Voorraadbeheer voedsel (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse

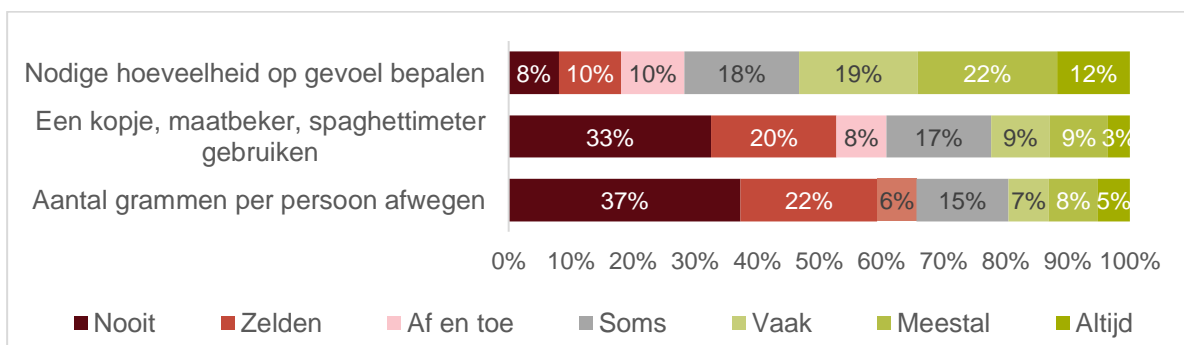
Basis  $n=951$

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

**3.3.6 Methode van portiegrootte bepaling bij rijst of pasta**

Eén op tien huishoudens (12%) bepaalt de nodige hoeveelheid altijd op gevoel als men rijst of pasta kookt bij de maaltijd. Dit is de meest gebruikte methode om de juiste hoeveelheden pasta of rijst te bepalen.

Eén derde van de huishoudens geeft aan nooit een kopje, maatbeker of spaghetti-meter te gebruiken (33%) of het aantal grammen per persoon af te wegen (37%) om de juiste hoeveelheid pasta of rijst te bepalen. Ongeveer één op vijf huishoudens (resp. 20% en 22%) gebruikt deze technieken zelden.



Grafiek 12: Methode van portiegrootte bepaling bij rijst of pasta – univariate analyses

Basis  $n=951$  huishoudens

Bron online enquête Stel dat u pasta of rijst kookt bij de maaltijd, in welke mate gebruikt u onderstaande manieren om de juiste hoeveelheid pasta of rijst te bepalen? B6\_1 Het aantal grammen per persoon afwegen, B6\_2 De nodige hoeveelheid op gevoel bepalen, B6\_3 Een kopje, maatbeker of een spaghetti-meter gebruiken.



**Hypothese:** De manier waarop huishoudens porties afmeten is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de frequentie waarmee huishoudens de juiste hoeveelheid pasta of rijst op het gevoel afmeten en het totale voedselverlies van huishoudens.

**BEVESTIGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de frequentie waarmee huishoudens een kopje, maatbeker of spaghettimeter gebruiken om de hoeveelheid pasta of rijst af te meten en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe vaker huishoudens een kopje, maatbeker of spaghettimeter gebruiken om de juiste hoeveelheid pasta of rijst te bepalen, hoe kleiner het voedselverlies.

**BEVESTIGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de frequentie waarmee huishoudens de hoeveelheid pasta of rijst afwegen en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe vaker huishoudens het aantal grammen per persoon afwegen om de juiste hoeveelheid pasta of rijst te bepalen, hoe kleiner het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werden vragen B6\_1, B6\_2 en B6\_3 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

<i>Totaal voedselverlies</i>		
De nodige hoeveelheid op gevoel bepalen	<i>Pearson Correlatie</i>	0,050
	<i>Sig. (2-zijdig)</i>	0,120
Een kopje, maatbeker of een spaghettimeter gebruiken	<i>Pearson Correlatie</i>	-0,105**
	<i>Sig. (2-zijdig)</i>	0,001
Het aantal grammen per persoon afwegen	<i>Pearson Correlatie</i>	-0,090**
	<i>Sig. (2-zijdig)</i>	0,006

Tabel 18: Methode van portiegrootte bepaling bij rijst of pasta – bivariate analyses

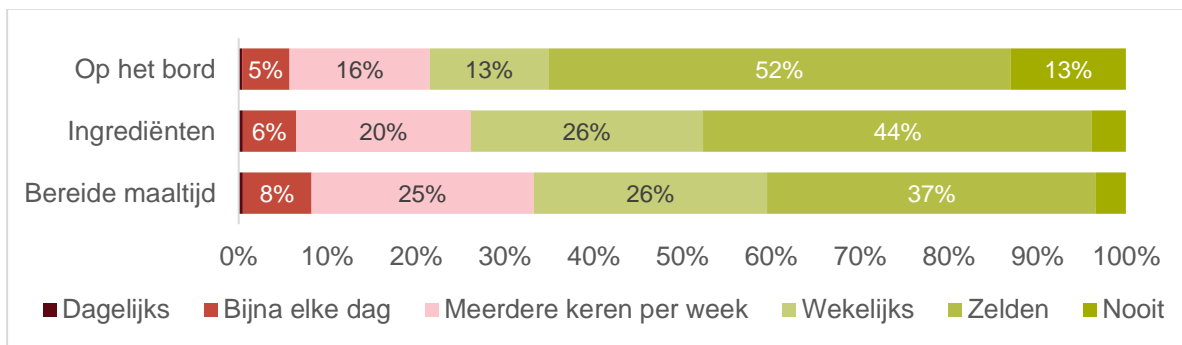
Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.3.7 Voorkomen van restjes

Restjes op het bord komen slechts bij 5% van de huishoudens bijna dagelijks voor. Bij 13% van de huishoudens komt dit nooit voor.

Restjes van de bereide maaltijd komen bij 8% van de huishoudens bijna dagelijks voor en bij 25% van de huishoudens komen deze meerdere keren per week voor.

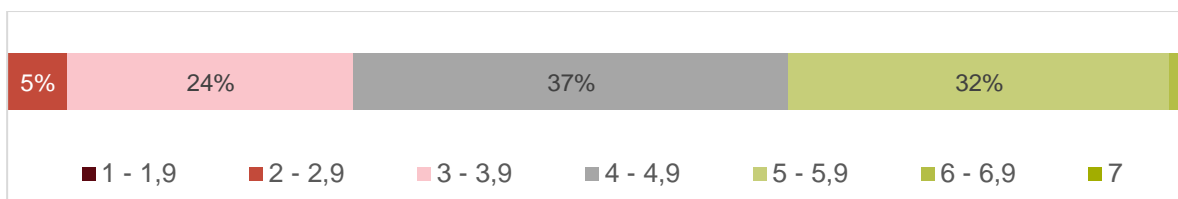


Grafiek 13: Voorkomen van restjes – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Bij het bereiden van een maaltijd zij er vaak verschillende soorten restjes over. Hoe frequent blijven er restjes over van de maaltijd? C1\_1 Restjes van ingrediënten, C1\_2 Restjes op het bord, C1\_3 Restjes van de bereide maaltijd.

Voor de bivariate analyse wensten we deze drie items samen te voegen tot één schaal Voorkomen van restjes. Met een Cronbach's alfa van 0,752 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de drie items, waardoor een huishouden maximaal een 7 (heel vaak voorkomen van de drie items) en minimaal een 1 (helemaal niet vaak voorkomen van de drie items) scoorde.



Grafiek 14: Voorkomen van restjes (geconstrueerde schaal) – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Voorkomen van restjes

**Hypothese: De frequentie waarmee restjes overblijven na een maaltijd is gerelateerd aan voedselverlies**

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen de frequentie waarmee restjes overblijven na een maaltijd en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe vaker restjes voorkomen, hoe groter het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd de geconstrueerde schaal Voorkomen van restjes uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

<b>Totaal voedselverlies</b>		
Voorkomen van restjes	Pearson Correlatie	-0,244**
	Sig. (2-zijdig)	0.000

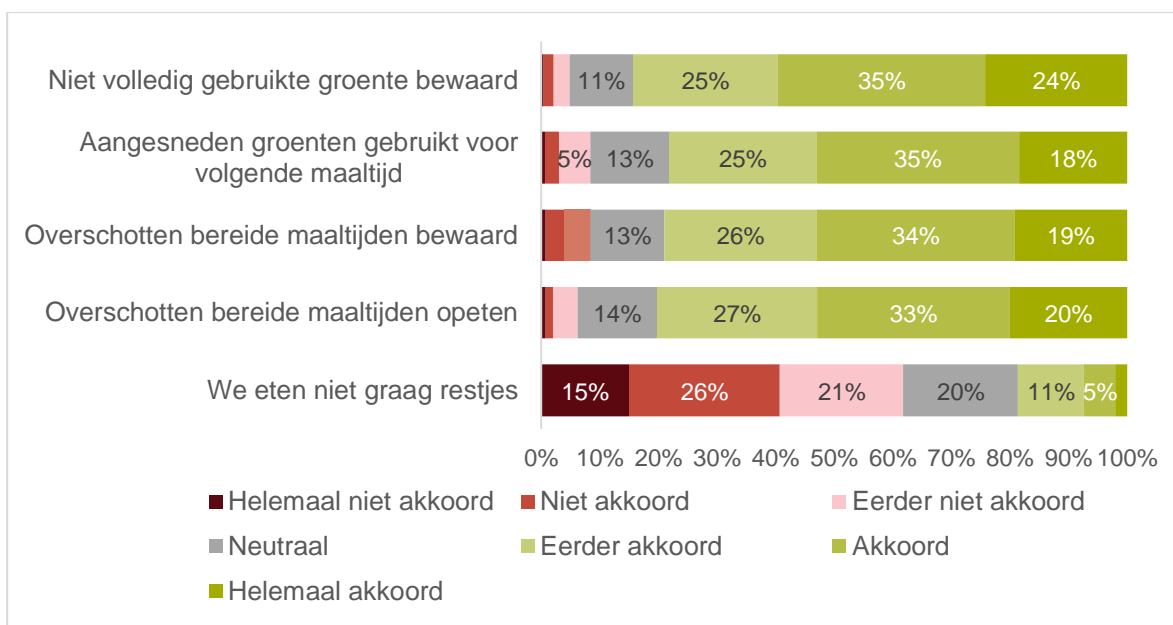
Tabel 19: Voorkomen van restjes (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.3.8 Omgaan met restjes

Huishoudens gaan op verschillende manieren om met restjes<sup>19</sup>. Zes op tien huishoudens (60%) bewaren groenten die niet volledig gebruikt waren. Meer dan de helft van de huishoudens gebruiken aangesneden groenten voor de volgende maaltijd (53%), bewaren overschotten van bereide maaltijden (53%) en eten deze overschotten ook op (53%). Slechts 7% van de huishoudens geeft aan dat ze niet graag restjes eten.



Grafiek 15: Omgaan met restjes – univariate analyses

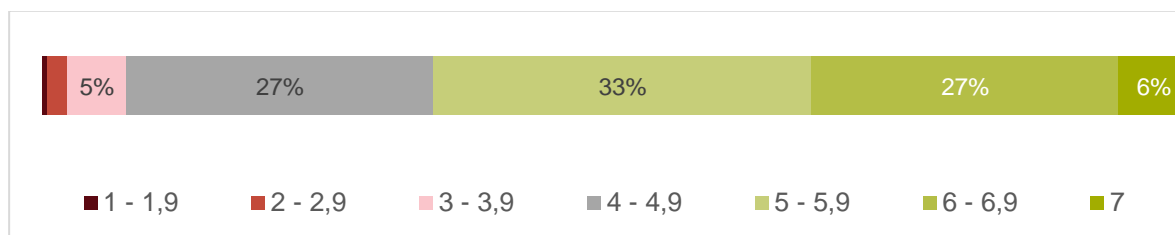
Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin. C0\_4 We bewaren overschotten van bereide maaltijden, C0\_5 Als we een groente niet volledig gebruiken voor het bereiden van de maaltijd, bewaren we die voor later, C0\_6 Overschotten van bereide maaltijden eten we later nog op, C0\_7 Eerder aangesneden groenten gebruiken we nog voor een volgende maaltijd, C0\_8 We eten niet graag de restjes van eerder bereide maaltijden

Voor de bivariate analyse wensten we deze items samen te voegen tot één schaal Omgaan met restjes. Met een Cronbach's alfa van 0,859 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de vijf items, waardoor een huishouden maximaal een 7

<sup>19</sup> De volgende percentages nemen de top 2 score (akkoord en helemaal akkoord) in acht.

(helemaal akkoord met alle drie items) en minimaal een 1 (helemaal niet akkoord met alle drie items) scoorde.



Grafiek 16: Omgaan met restjes (geconstrueerde schaal) – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Omgaan met restjes

**Hypothese: De manier waarop huishoudens omgaan met restjes is gerelateerd aan voedselverlies**

**BEVESTIGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de manier waarop huishoudens met restjes omgaan en het totale voedselverlies bij huishoudens. Hoe vaker huishoudens aangesneden groenten en overschotten bewaren en later nog gebruiken, hoe kleiner het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd de geconstrueerde schaal Omgaan met restjes gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	Totaal voedselverlies	
Omgaan met restjes	Pearson Correlatie	-0,198**
	Sig. (2-zijdig)	0.000

Tabel 20: Omgaan met restjes (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse

Basis n=951

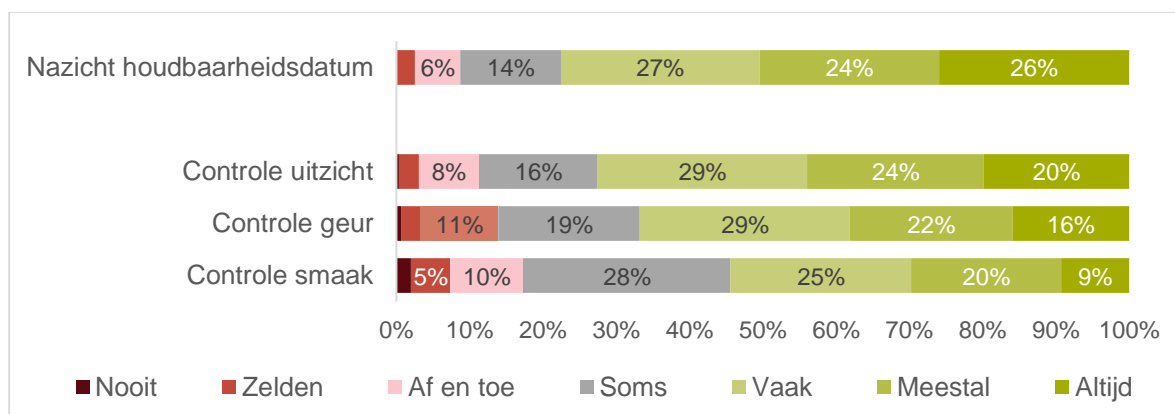
Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

**3.3.9 Controle houdbaarheid**

Het controleren van de houdbaarheid van producten kan op verschillende manieren:

- Het nakijken van de houdbaarheidsdatum die op het product vermeld staat, wordt door een kwart van de huishoudens (26%) altijd toegepast. Bijna acht op tien huishoudens (78%) past deze methode vaak tot altijd toe.
- Het controleren van het uitzicht van een product wordt door één vijfde van de huishoudens (20%) altijd toegepast. Meer dan zeven op tien huishoudens (73%) past deze methode vaak tot altijd toe.
- 16% van de huishoudens controleert de geur van voedingsproducten altijd om de houdbaarheid te controleren. Ongeveer twee derde van de huishoudens (67%) past deze methode vaak tot altijd toe.

- Meer dan de helft van de huishoudens (54%) controleert vaak tot altijd de smaak om de houdbaarheid van een product te controleren. Een kleine groep van één op tien huishoudens (9%) past deze methode altijd toe.

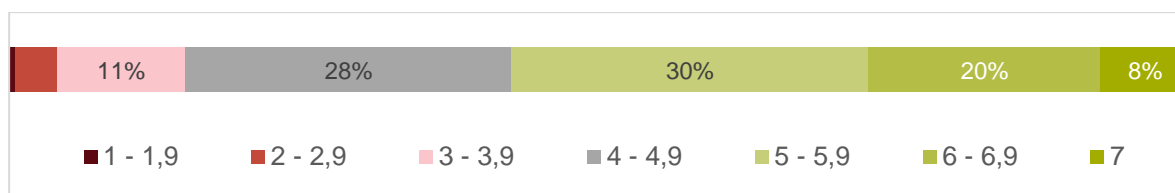


Grafiek 17: Nazicht houdbaarheidsdatum en zintuiglijke houdbaarheidscontrole – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Hoe frequent gebruikt u onderstaande methoden om de houdbaarheid van het product te controleren? D2\_1 Nazicht van de houdbaarheidsdatum, D2\_2 Controle van het uitzicht van het product, D2\_3 Controle van de geur van het product, D2\_4 Controle van de smaak van het product

Voor de bivariate analyse wensten we de drie laatste items samen te voegen tot één schaal Zintuiglijke houdbaarheidscontrole. Met een Cronbach's alfa van 0,831 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de drie items, waardoor een huishouden maximaal een 7 (heel vaak controleren van de drie items) en minimaal een 1 (heel weinig controleren van de drie items) scoorde.



Grafiek 18: Zintuiglijke houdbaarheidscontrole (geconstrueerde schaal) – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Zintuiglijke houdbaarheidscontrole

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens de houdbaarheidsdatum gebruiken om de houdbaarheid van voeding te controleren is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens de houdbaarheidsdatum gebruiken en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe

meer men de houdbaarheidsdatum gebruikt om de houdbaarheid van voeding te controleren, hoe groter het voedselverlies.

*Om deze hypothese te testen werd vraag D2\_1 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens zintuiglijk (geur, smaak, zicht) de houdbaarheid van voeding controleren is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens zintuiglijk de houdbaarheid van voeding controleren en het totale voedselverlies van huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd de geconstrueerde schaal Zintuiglijke houdbaarheidscontrole uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

		<b>Totaal voedselverlies</b>
Nazicht van houdbaarheidsdatum	Pearson Correlatie	0,089**
	Sig. (2-zijdig)	0,006
Zintuiglijke houdbaarheidscontrole	Pearson Correlatie	0,034
	Sig. (2-zijdig)	0,295

*Tabel 21: Nazicht houdbaarheidsdatum en zintuiglijke houdbaarheidscontrole (geconstrueerde schaal) – bivariate analyses*

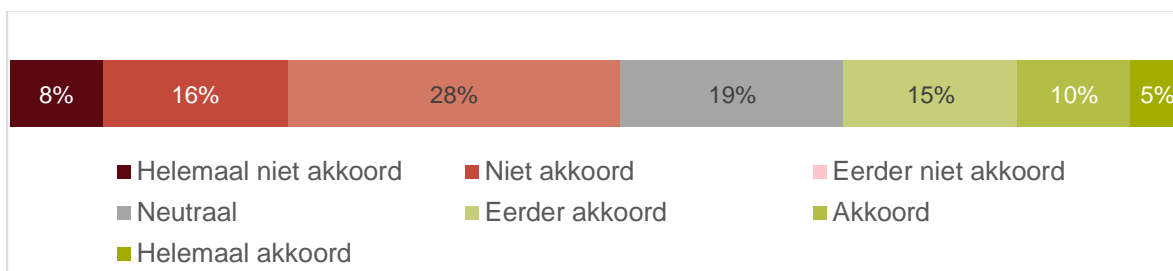
Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

Meer dan 1 op 10 (14%) beaamen<sup>20</sup> dat ze een product waarvan de houdbaarheidsdatum overschreden is sowieso weggooien. Echter, een vierde van de huishoudens (24%) gaat niet akkoord<sup>21</sup> met de stelling om voedingsproducten weg te gooien omdat de houdbaarheidsdatum overschreden is.

<sup>20</sup> Top 2 score: akkoord en helemaal akkoord

<sup>21</sup> Bottom 2 score: helemaal niet akkoord en niet akkoord



Grafiek 19: Weggooien indien houdbaarheidsdatum overschreden – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête D1\_5 Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: Als de houdbaarheidsdatum overschreden is, gooien we het product sowieso weg

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens producten waarvan de houdbaarheidsdatum overschreden is sowieso weggooien is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens producten waarvan de houdbaarheidsdatum overschreden zijn sowieso weggooien en totale voedselverlies van huishoudens. Hoe vaker men deze praktijk toepast, hoe groter het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd vraag D1\_5 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Als de houdbaarheidsdatum overschreden is, gooien we het product sowieso weg	Pearson Correlatie	0,216**
	Sig. (2-zijdig)	0,000

Tabel 22: Weggooien indien houdbaarheidsdatum overschreden – bivariate analyse

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.3.10 Frequentie voedselaankopen

Het gemiddeld huishouden onderneemt 129 keer per jaar een bezoek naar de winkel om voedingsproducten te kopen. Het aantal keer dat huishoudens voedsel aankopen varieert zeer sterk tussen 3 en 585 keer per jaar.

Gemiddelde	129
Standaardafwijking	81
Minimum	3
Maximum	585
Kwartielen	
25	76
50 (=mediaan)	110
75	165

Tabel 23: Frequentie voedselaankopen per jaar – univariate analyse

**Hypothese:** De frequentie waarmee huishoudens voedsel aankopen is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen de frequentie waarmee huishoudens voedsel aankopen en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe vaker huishoudens op een jaar voedingsproducten aankoopt, hoe groter het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd de variabele *TRIPS\_Food\_TotalMarket* uit de reële aankoopdata (GfK Huishoudpanel) gecorreleerd met het totale voedselverlies.

		Totaal voedselverlies
<i>Frequentie voedselaankopen</i>	Pearson Correlatie	0,067*
	Sig. (2-zijdig)	0,032

Tabel 24: Frequentie voedselaankopen – bivariate analyse

Basis  $n=1.031$  huishoudens

Bron Reële aankoopdata

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.3.11 Huishoudbudget voedselaankopen

Het gemiddeld budget dat een huishouden spendeert over een volledig jaar aan voedselaankopen bedraagt € 3.750. Dit budget varieert zeer sterk tussen € 130 tot € 11.330.



**Huishoudbudget voor  
voedselaankopen  
(in 1.000 €)**

Gemiddelde	3,75
Standaardafwijking	3,71
Minimum	0,13
Maximum	11,33
<b>Kwartielen</b>	
25	2,37
50 (=mediaan)	3,71
75	4,90

*Tabel 25: Huishoudbudget voedselaankopen - univariate analyse*

*Basis n=1.031 huishoudens*

*Bron Reële aankoopdata*

**Hypothese:** Het totale huishoudbudget dat huishoudens besteden aan voeding per jaar is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen het bestede budget aan voedsel en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe meer huishoudbudget huishoudens besteden aan voeding, hoe groter het voedselverlies.

*Om deze hypothese te testen werd de variabele value\_food\_totalmarket uit de reële aankoopdata gecorreleerd (GfK Huishoudpanel) met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Huishoudbudget voedselaankopen	<i>Pearson Correlatie</i>	0,101**
	<i>Sig. (2-zijdig)</i>	0,001

*Tabel 26: Huishoudbudget voedselaankopen - bivariate analyse*

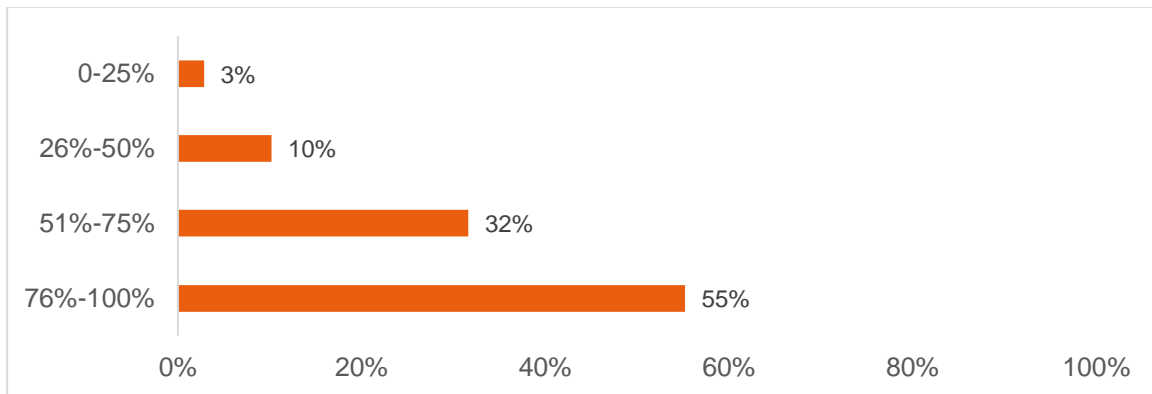
*Basis n=1.031*

*Bron Reële aankoopdata*

*Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)*

### 3.3.12 Aandeel aankopen verse groenten

Meer dan de helft van de huishoudens (55%) koopt driekwart tot al hun groenten vers (in vergelijking met alle soorten groenten, dus inclusief diepgevroren groenten en groenten in blik/glas).



*Grafiek 20: Aandeel aankopen verse groenten – univariate analyse*

Basis  $n=1.031$  huishoudens

Bron Reële aankoopdata

**Hypothese:** De gewichtsverhouding van de hoeveelheid vers aangekochte groenten tegenover de totale hoeveelheid aangekochte groenten is gerelateerd aan voedselverlies binnen de categorie groenten

Er is een negatief verband tussen het aandeel verse groenten dat huishoudens aankopen en de hoeveelheid groenten die uiteindelijk verloren gaan binnen huishoudens. Dit verband is echter niet significant is op het niveau  $\alpha = 0,05$  ( $p = 0,053$ ).

Om deze hypothese te testen werd het aandeel verse groenten gecorreleerd met het voedselverlies binnen de categorie groenten uit de dagboekstudie.

	<b>Voedselverlies binnen cat. groenten</b>	
Verhouding aandeel aankopen verse groenten tegenover totale aankopen groenten	Pearson Correlatie	-0,060
	Sig. (2-zijdig)	0,053

*Tabel 27: Aandeel aankopen verse groenten – bivariate analyse*

Basis  $n=1.031$  huishoudens

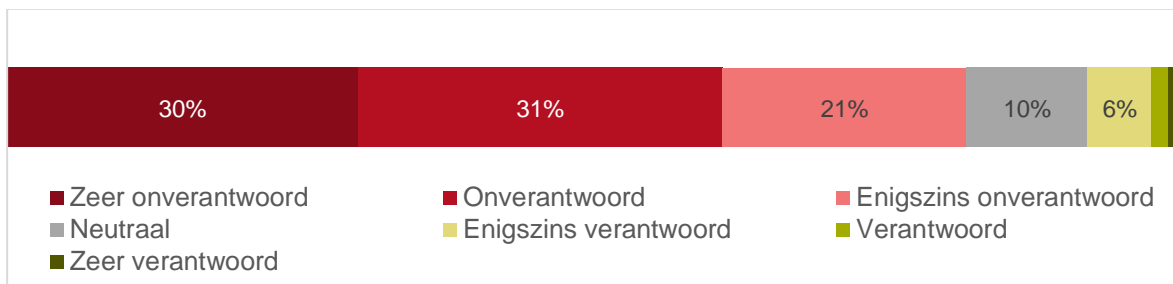
Bron Reële aankoopdata

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.4 Motivaties en voedselverlies

#### 3.4.1 Houding tegenover weggooien van voedsel

Acht op tien huishoudens (82%) stelt dat het weggooien van voedsel minstens enigszins onverantwoord was. Drie op tien huishoudens (30%) stelt zelfs dat het weggooien van voedsel zeer onverantwoord was.

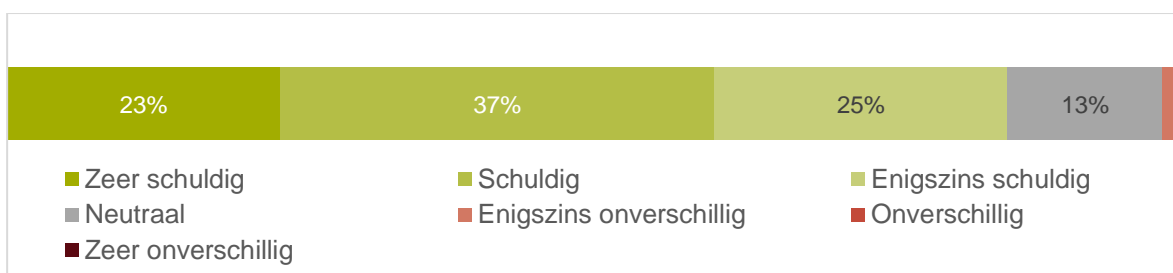


*Grafiek 21: Weggooien van voedsel zien als onverantwoord – univariate analyse*

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête E1 Hoe staat u tegenover het weggooien van voedsel? Het weggooien van voedsel is voor mij...

Wanneer voedsel wordt weggegooid, voelt de overgrote meerderheid van huishoudens (85%) zich minstens enigszins schuldig. Ongeveer een vierde van de huishoudens (23%) geeft zelfs aan zich zeer schuldig te voelen. Slechts 3% van de huishoudens is enigszins tot zeer onverschillig ten opzichte van het weggooien van voedsel.

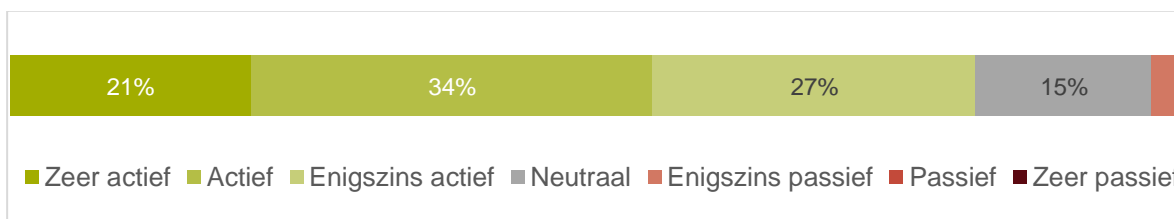


*Grafiek 22: Schuldig voelen bij weggooien van voedsel – univariate analyse*

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête E2 Welk gevoel geeft het weggooien van voedsel u? Het weggooien van voedsel geeft me een ... gevoel.

Meer dan acht op tien huishoudens (82%) verklaart minstens enigszins actief actie te ondernemen om het weggooien van voedsel in het dagelijkse leven tegen te gaan. 3% van de huishoudens geeft aan enigszins tot zeer passief te zijn.

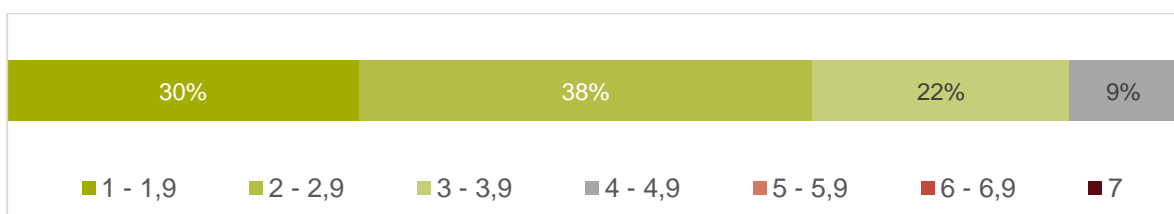


*Grafiek 23: Actief tegengaan van weggooien voedsel – univariate analyse*

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête E3 Wat doet u in uw dagelijks leven? In mijn dagelijks leven zal ik ... het weggooien van voedsel tegengaan.

Voor de bivariate analyse wensten we deze drie items samen te voegen tot de schaal Houding tegenover weggooien van voedsel. Met een Cronbach's alfa van 0,778 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de vijf items, waardoor een huishouden maximaal een 7 (zeer kritische houding ten opzichte van voedselverlies) en minimaal een 1 (weinig kritische houding ten opzichte van voedselverlies) scoorde.



*Grafiek 24: Houding tegenover weggooien van voedsel (geconstrueerde schaal) – univariate analyse*

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Houding tegenover weggooien van voedsel

**Hypothese:** De houding van huishoudens tegenover weggooien van voedsel is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen de houding die huishoudens aannemen tegenover het weggooien van voedsel en totale voedselverlies bij huishoudens. Hoe kritischer huishoudens zijn tegenover het weggooien van voedsel, hoe kleiner het voedselverlies .

*Om deze hypothese te testen werd de schaal geconstrueerde Houding tegenover weggooien van voedsel uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

## Totaal voedselverlies

Houding tegenover weggooien van voedsel	<i>Pearson Correlatie</i>	0,145**
	<i>Sig. (2-zijdig)</i>	0,000

Tabel 28: Houding tegenover weggooien van voedsel (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse

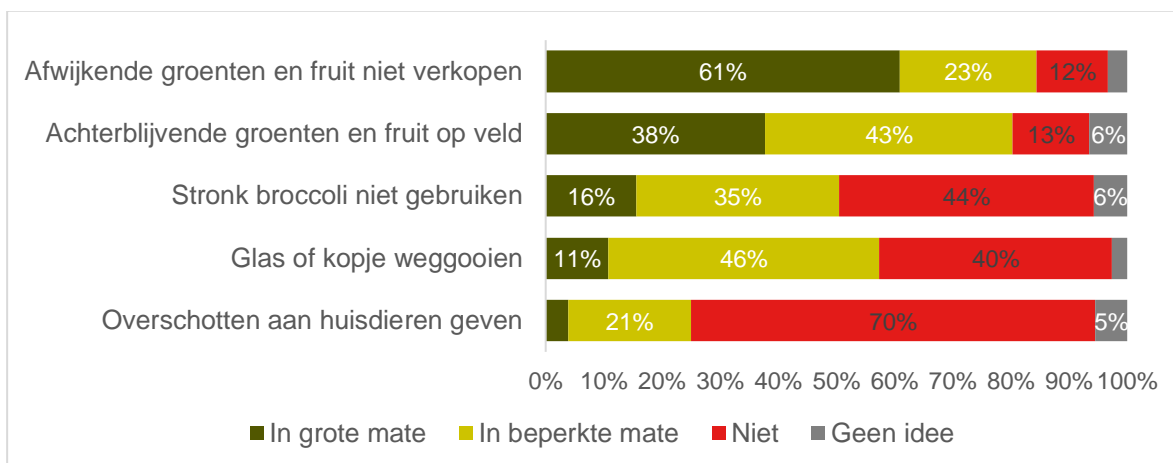
Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.4.2 Houding tegenover wat voedselverlies inhoudt

Er zijn verschillende opvattingen over wat voedselverlies inhoudt:

- Zes op tien huishoudens (61%) vindt het niet verkopen van afwijkende groenten en fruit in grote mate voedselverlies. Iets meer dan één op tien huishoudens (12%) stelt dat dit geen voedselverlies is.
- Ongeveer vier op tien huishoudens (38%) acht het achterblijven van groenten en fruit op het veld in grote mate voedselverlies. Iets meer dan één op tien huishoudens (13%) is van mening dat dit geen voedselverlies is.
- Over de stronk van een broccoli niet gebruiken zijn de meningen van huishoudens sterk verdeeld: 16% vindt dit in grote mate en 35% vindt dit in beperkte mate voedselverlies. 44% beschouwt dit niet als voedselverlies.
- Voor het weggieten van een glas of kopje water, koffie of thee zagen we een gelijkaardige verdeling: 11% van de huishoudens vindt dit in grote mate en 46% van de huishoudens vindt dit in beperkte mate voedselverlies. 40% beschouwt dit niet als voedselverlies.
- Zeven op tien huishoudens (70%) beschouwt het geven van overschotten aan huisdieren niet voedselverlies. Slechts 4% van de huishoudens vindt dit in grote mate voedselverlies.



*Grafiek 25: Houding tegenover wat voedselverlies inhoudt – univariate analyses*

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête In welke mate beschouwt u persoonlijk onderstaande handelingen als voedselverspilling? E6\_1 Overschotten van de maaltijd aan huisdieren geven (hond, kat, konijnen, kippen), E6\_3 Een glas of kopje water, thee, koffie weggoaien, E6\_5 Groenten en fruit die op het veld achterblijven, E6\_8 De stronk van een broccoli niet gebruiken, E6\_9 Groenten en fruit omwille van afwijkende vormen, kleur of afmetingen niet verkopen

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens het geven van overschotten aan huisdieren als voedselverlies zien is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens het geven van overschotten aan huisdieren beschouwen als voedselverspilling en het totale voedselverlies bij huishoudens.

Om deze hypothese te testen werd vraag E6\_1 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens het weggieten van een glas of kopje water, thee of koffie als voedselverlies zien is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens het weggoaien van een glas of kopje water, thee of koffie zien beschouwen als voedselverspilling en het totale voedselverlies bij huishoudens. Hoe meer huishoudens dit beschouwen als voedselverspilling, hoe kleiner het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd vraag E6\_3 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens het achterblijven van groenten en fruit op het veld als voedselverlies zien is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens het achterblijven van groenten en fruit beschouwen als voedselverlies en het totale voedselverlies bij huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd vraag E6\_5 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens het niet gebruiken van de stronk van een broccoli als voedselverlies zien is gerelateerd aan voedselverlies

Er is een negatief verband tussen de mate waarin huishoudens het niet gebruiken van de stronk van broccoli beschouwen als voedselverlies en het totale voedselverlies bij huishoudens. Dit verband is echter niet significant op het niveau  $\alpha = 0,05$  ( $p = 0,073$ ).

*Om deze hypothese te testen werd vraag E6\_8 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens het niet verkopen van afwijkende groenten en fruit (qua vorm, kleur of afmetingen) als voedselverlies zien is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens het niet verkopen van afwijkende groenten en fruit beschouwen als voedselverlies en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe meer huishoudens dit beschouwen als voedselverlies, hoe kleiner het voedselverlies.

*Om deze hypothese te testen werd vraag E6\_9 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

		Gem. voedsel- verlies	N	Standaard afwijking	F	Sig
Overschotten aan huisdieren geven	Groot	1 676,84	36	1 082,78	0,291	0,748
	Beperkt	1 626,83	193	1 885,23		
	Niet	1 731,37	670	1 669,98		
Weggieten van glas of kopje	Groot	1 370,46	98	1 482,81	9,626**	0,000
	Beperkt	1 509,05	441	1 558,66		
	Niet	1 963,42	388	1 819,33		
Achterblijven groenten op veld	Groot	1 695,81	356	1 550,87	0,375	0,687
	Beperkt	1 664,95	406	1 772,62		
	Niet	1 815,70	125	1 870,40		
Gebruik stronk van broccoli	Groot	1 515,93	151	1 531,42	2,624	0,073
	Beperkt	1 556,90	335	1 488,76		
	Niet	1 791,04	409	1 740,68		
Niet verkoop afwijkende groenten en fruit	Groot	1 594,13	571	1 553,44	3,099*	0,046
	Beperkt	1 919,76	226	1 963,30		
	Niet	1 642,73	123	1 635,66		

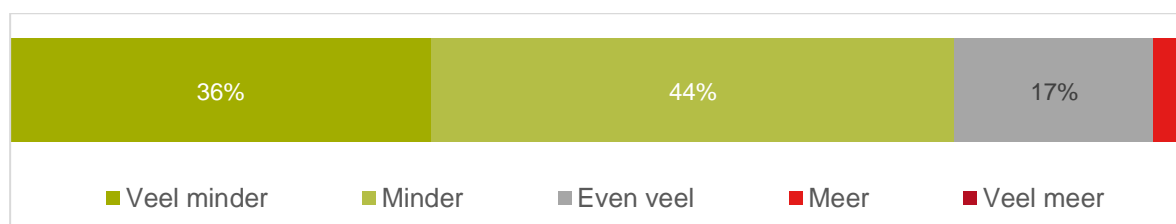
Tabel 29: Houding tegenover wat voedselverlies inhoudt – bivariate analyses

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

De groep “weet niet” werd buiten beschouwing gelaten voor de bivariate analyses, waardoor de n per analyse verschillend is.

### 3.4.3 Relatieve voedselverspilling (eigen perceptie)

Meer dan een derde van de huishoudens (36%) is van mening dat ze veel minder verspillen dan andere Vlaamse huishoudens. Meer dan vier op tien huishoudens (44%) geeft aan minder te verspillen dan gemiddeld. Samengenomen denkt acht op tien huishoudens dat ze minder verspillen dan een gemiddeld Vlaams huishouden.



Grafiek 26: Relatieve voedselverspilling t.a.v. het gemiddeld Vlaams huishouden – univariate analyse

Basis n=891 huishoudens (geen mening werd uit basis gehaald)

Bron online enquête E9 Heeft u het gevoel dat uw gezin meer of minder voedsel verspilt in verhouding tot een gemiddeld Vlaams gezin?



**Hypothese:** De manier waarop huishoudens hun relatieve voedselverspilling percipiëren is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de manier waarop huishoudens hun relatieve voedselverspilling percipiëren en het totale voedselverlies bij huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd vraag E9 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

Voor de bivariate analyse werd het effectieve totale voedselverlies opgedeeld in vier kwartielen. Deze werden gekruist met de perceptie van huishoudens ten opzichte van hun relatieve voedselverlies, zoals getoond in volgende kruistabel.

*Relatieve voedselverspilling t.a.v. het gemiddeld Vlaams huishouden*

		Veel minder	Minder	Even veel	Meer	Veel meer
Effectieve totale voedselverspilling	1 <sup>ste</sup> kwartiel	39,0%	20,4%	9,3%	0,0%	100,0%
	2 <sup>de</sup> kwartiel	27,0%	26,9%	19,2%	17,2%	0,0%
	3 <sup>de</sup> kwartiel	21,3%	25,8%	30,6%	25,7%	0,0%
	4 <sup>de</sup> kwartiel	12,6%	26,9%	40,9%	57,1%	0,0%

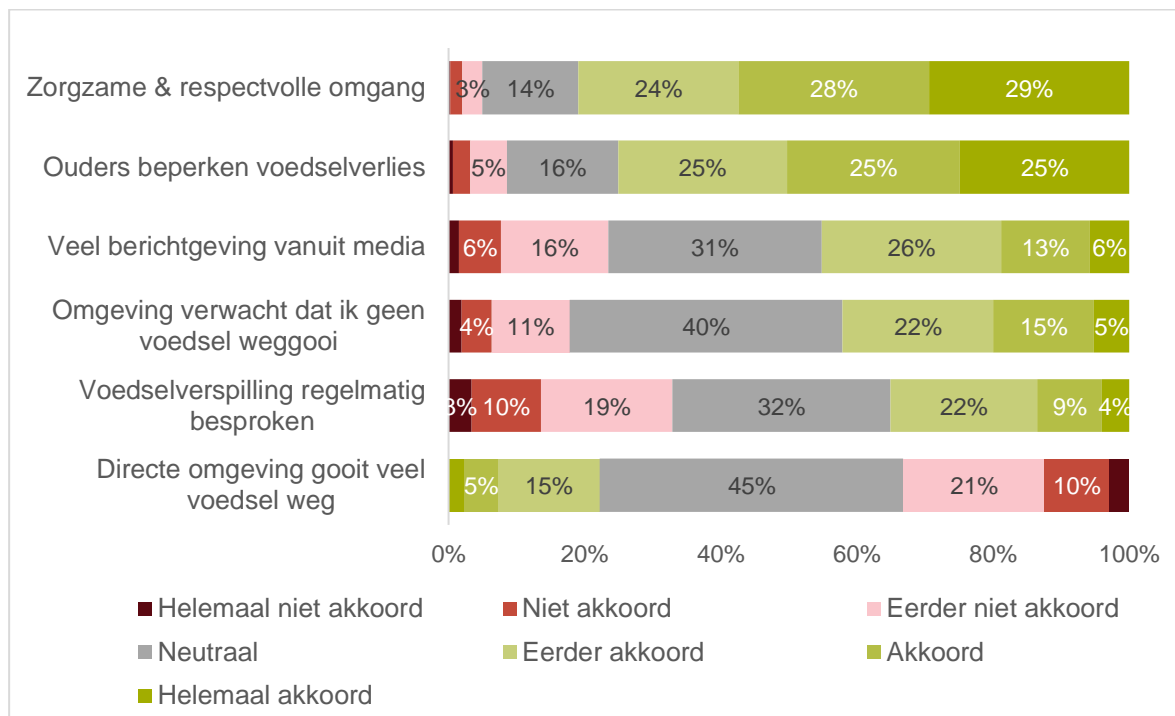
*Grafiek 27: Relatieve voedselverspilling t.a.v. het gemiddeld Vlaams huishouden – bivariate analyse*

### 3.4.4 Sociale omgeving

Huishoudens kunnen op verschillende manieren beïnvloed worden door hun sociale omgeving<sup>22</sup>:

- Acht op tien huishoudens (81%) stelt dat hun ouders hen op een respectvolle en zorgzame manier met voedsel leerden omgaan.
- Aansluitend geeft driekwart van de huishoudens (75%) aan dat hun ouders er alles aan deden om voedselverlies te beperken.
- Bijna de helft van de huishoudens (45%) vangt regelmatig berichtgeving op vanuit de media over voedselverlies.
- Vier op tien huishoudens (42%) stelt dat hun omgeving verwacht dat ze geen voedsel weggooien. Nog eens vier op tien huishoudens (40%) staat hier neutraal tegenover.
- Meer dan één derde van de huishoudens (35%) geeft aan dat voedselverlies een regelmatig besproken thema is in hun omgeving.
- Eén derde van de huishoudens (33%) geeft aan dat hun directe omgeving vaak voedsel weggooit.

<sup>22</sup> De volgende percentages nemen de top 3 score (enigszins akkoord, akkoord en helemaal akkoord) in acht.



Grafiek 28: Sociale omgeving – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin. E0\_1 De mensen in onze directe omgeving gooien veel voedsel weg, E0\_2 Voedselverspilling is een regelmatig besproken onderwerp in mijn omgeving, E0\_3 Mijn omgeving verwacht dat ik geen voedsel weggooi, E0\_4 We vangen vanuit de media veel berichtgeving over voedselverspilling op, E0\_5 Mijn ouders hebben me geleerd respectvol en zorgzaam om te gaan met voedsel, E0\_6 Mijn ouders deden er alles aan om geen voedsel weg te gooien

**Hypothese:** De mate waarin de aankoopverantwoordelijke van thuis uit respectvol en zorgzaam met voedsel leerde omgaan is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin de aankoopverantwoordelijke van thuis uit respectvol en zorgzaam met voedsel leerde omgaan en het totale voedselverlies van huishoudens.

Om deze hypothese te testen werd vraag E0\_5 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

**Hypothese: De mate waarin de ouders van de aankoopverantwoordelijke bewust geen voedsel weggooiden is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin ouders van de aankoopverantwoordelijke bewust geen voedsel weggooiden en het totale voedselverlies van huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd vraag E0\_6 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: De mate waarin huishoudens mediaberichtgeving over voedselverspilling opvangen is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens mediaberichtgeving over voedselverspilling opvangen en het totale voedselverlies van huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd vraag E0\_4 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: De mate waarin de omgeving verwacht dat huishoudens geen voedsel weggooiden is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin de omgeving verwacht dat huishoudens geen voedsel weggooiden en het totale voedselverlies van huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd vraag E0\_3 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: De mate waarin huishoudens voedselverlies als een regelmatig besproken onderwerp in hun omgeving ervaren is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens voedselverlies als een regelmatig besproken onderwerp in hun omgeving ervaren en het totale voedselverlies van huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd vraag E0\_2 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: De mate waarin voedselverlies voorkomt in de directe omgeving van huishoudens is gerelateerd aan voedselverlies**

Er is een negatief verband tussen de mate waarin voedselverlies voorkomt in de directe omgeving van huishoudens en het totale voedselverlies van huishoudens. Dit verband is echter niet significant op het niveau  $\alpha = 0,05$  ( $p = 0,061$ ).

Om deze hypothese te testen werd vraag E0\_1 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Ouders leerden huishoudens respectvol en zorgzaam omgaan met voedsel	Pearson Correlatie	-0.010
	Sig. (2-zijdig)	0.761
Ouders trachtten geen voedsel weg te gooien	Pearson Correlatie	-0,048
	Sig. (2-zijdig)	0,136
Veel berichtgeving vanuit de media	Pearson Correlatie	-0.025
	Sig. (2-zijdig)	0.439
Verwachting omgeving dat huishoudens geen voedsel weggooien	Pearson Correlatie	-0.037
	Sig. (2-zijdig)	0.256
Voedselverlies is een regelmatig besproken onderwerp in mijn omgeving	Pearson Correlatie	-0,032
	Sig. (2-zijdig)	0,321
De mensen in onze directe omgeving gooien veel voedsel weg	Pearson Correlatie	-0,061
	Sig. (2-zijdig)	0,061

Tabel 30: Sociale omgeving – bivariate analyses

Basis  $n=951$

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

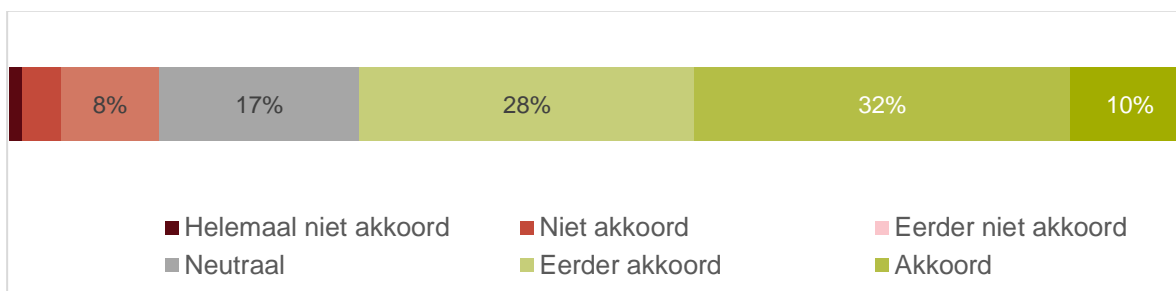
### 3.5 Concurrerende doelen en voedselverlies

#### 3.5.1 Kieskeurigheid

Vier op tien huishoudens (42%)<sup>23</sup> geeft aan niet kieskeurig te zijn op het vlak van voedingsproducten en de meeste producten lekker te vinden. Slechts 4% van de huishoudens geeft aan kieskeurig te zijn<sup>24</sup>.

<sup>23</sup> Top 2 score: akkoord en helemaal akkoord

<sup>24</sup> Bottom 2 score: niet akkoord en helemaal niet akkoord



Grafiek 29: Meeste voedingsproducten lekker, niet echt kieskeurig inzake voeding – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête B0\_7 Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: We vinden de meeste voedingsproducten lekker en zijn op dat vlak niet echt kieskeurig.

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens kieskeurig met eten omgaan is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband de mate waarin huishoudens kieskeurig met eten omgaan en het totale voedselverlies van huishoudens.

Om deze hypothese te testen werd vraag B0\_7 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

		Totaal voedselverlies
Meeste voedingsproducten lekker, niet echt kieskeurig inzake voeding	Pearson Correlatie	-0.002
	Sig. (2-zijdig)	0,944

Tabel 31: Meeste voedingsproducten lekker, niet echt kieskeurig – bivariate analyse

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

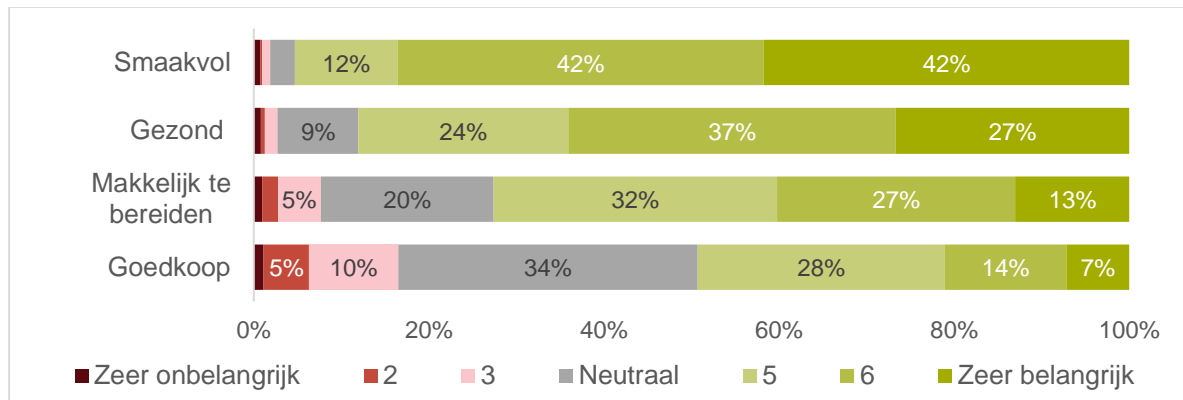
### 3.5.2 Belang van smaakvol, gezond, goedkoop of gemakkelijk voedsel

Er is een verscheidenheid aan doelstellingen wanneer men met voedsel omgaat<sup>25</sup>:

- Voor bijna alle huishoudens (94%) is het belangrijk dat eten smaakvol is.
- Een overgrote meerderheid van de huishoudens (88%) hecht belang aan een gezonde voeding.
- Bijna drie vierde van de huishoudens (72%) hecht waarde aan het feit dat voedsel makkelijk te bereiden is.

<sup>25</sup> De volgende percentages geven de top 3 scores 5, 6 en 7 (belangrijk) weer

- Ongeveer de helft van de huishoudens (49%) vindt het belangrijk dat voeding goedkoop is, terwijl een derde van de huishoudens (34%) hier neutraal tegenover staat



Grafiek 30: Belang van smaak, gezond zijn, gemakkelijk te bereiden, goedkoop – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Graag willen we van u weten wat u belangrijk vindt wat betreft eten in uw huishouden. Voor mij is het belangrijk dat...: 00\_1 Het eten gezond is, 00\_2 Het eten goed smaakt, 00\_3 Het eten makkelijk te bereiden is, 00\_4 Het eten goedkoop is

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens belang hechten aan gezonde voeding is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens belang hechten aan gezonde voeding en het totale voedselverlies van huishoudens.

Om deze hypothese te testen werd de stelling 00\_1 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens belang hechten aan smaakvolle voeding is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens belang hechten aan smaakvolle voeding en het totale voedselverlies van huishoudens.

Om deze hypothese te testen werd vraag 00\_2 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens belang hechten aan gemakkelijk te bereiden voeding is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens belang hechten aan gemakkelijk te bereiden voedsel en het totale voedselverlies van huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd vraag 00\_3 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens belang hechten aan goedkope voeding is gerelateerd aan voedselverlies

**WEERLEGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens belang hechten aan goedkope voeding en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe meer belang er wordt gehecht aan goedkope voeding, hoe kleiner het voedselverlies.

*Om deze hypothese te testen werd vraag 00\_4 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

<b>Voor mij is het belangrijk dat...</b>	<b>Totaal voedselverlies</b>	
<i>het eten gezond is</i>	Pearson Correlatie	-0,015
	Sig. (2-zijdig)	0,650
<i>het eten goed smaakt</i>	Pearson Correlatie	0,021
	Sig. (2-zijdig)	0,516
<i>het eten makkelijk te bereiden is</i>	Pearson Correlatie	-0,037
	Sig. (2-zijdig)	0,255
<i>het eten goedkoop is</i>	Pearson Correlatie	-0,074
	Sig. (2-zijdig)	0,023*

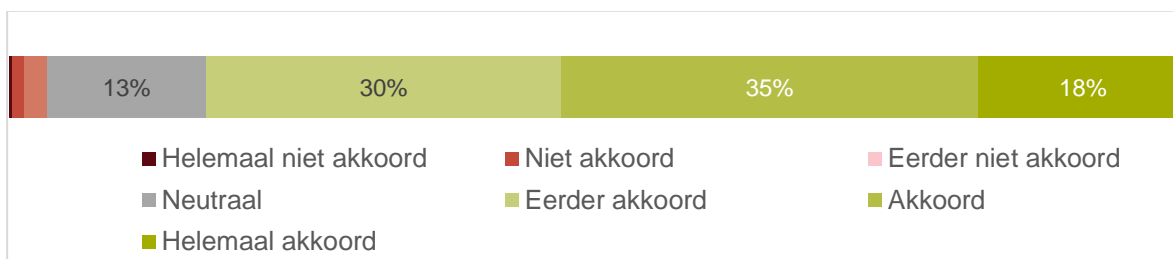
*Tabel 32: Belang van smaak, gezond zijn, gemakkelijk te bereiden, goedkoop – bivariate analyses*

*Basis n=951*

*Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)*

### 3.5.3 Belang voor voldoende voorraad

De meerderheid van de huishoudens (83%) vindt het (enigszins tot heel) belangrijk dat er steeds voldoende voorraad aan voeding in huis is.



**Grafiek 31: Belang voldoende voorraad – univariate analyse**

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête C0\_1 Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: We vinden het belangrijk steeds voldoende voorraad aan voeding in huis te hebben.

**Hypothese: De mate waarin huishoudens belang hechten aan het voldoende in voorraad hebben van voeding is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen de mate waarin huishoudens belang hechten aan het voldoende in voorraad hebben van voeding en het totale voedselverlies van huishoudens.

Om deze hypothese te testen werd vraag C0\_1 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Belang voldoende voorraad aan voeding in huis	Pearson Correlatie	0,010
	Sig. (2-zijdig)	0,764

**Tabel 33: Belang voldoende voorraad – bivariate analyse**

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

Ongeveer één vijfde van de huishoudens (54%)<sup>26</sup> gaf aan liever te veel dan te weinig eten te bereiden wanneer vrienden of familie over de vloer kwamen.

<sup>26</sup> Top 2 score: akkoord en helemaal akkoord





Grafiek 32: Liever te veel dan te weinig bereid eten voor gasten – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête B0\_3 Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: Wanneer we vrienden of familie over de vloer krijgen heb ik liever teveel eten bereid dan te weinig.

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens belang hechten aan het bereiden van voldoende voeding voor gasten is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens belang hechten aan het bereiden van voldoende voeding voor gasten en het totale voedselverlies. Hoe sterker de neiging om te veel voedsel te voorzien, hoe groter het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd vraag B0\_3 gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Liever te veel dan te weinig bereid eten voor gasten	Pearson Correlatie	0,135**
	Sig. (2-zijdig)	0,000

Tabel 34: Liever te veel dan te weinig bereid eten voor gasten – bivariate analyse

Basis n=951

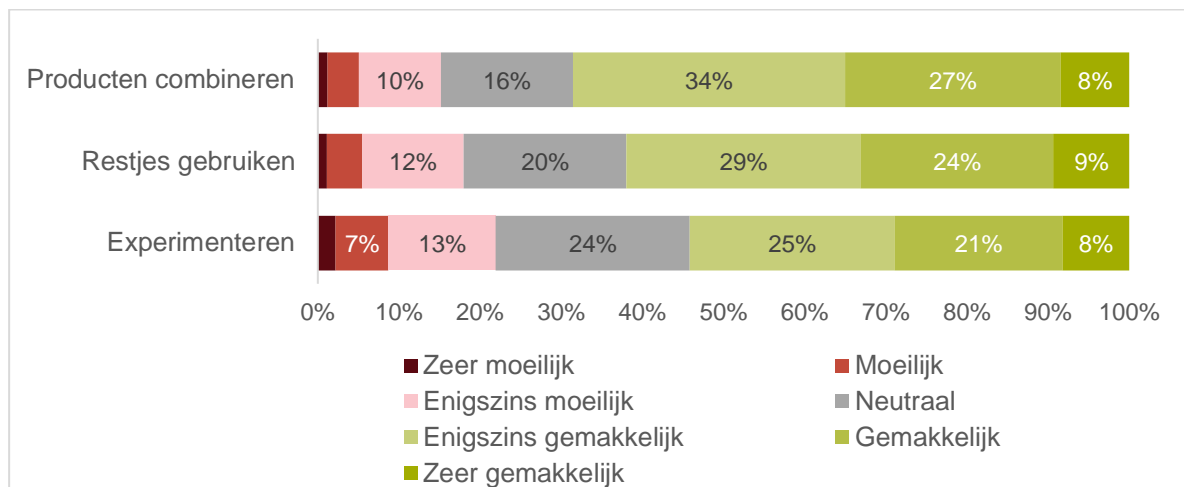
Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.6 Bekwaamheid en voedselverlies

#### 3.6.1 Kookvaardigheden

De mate waarin men vaardig omspringt met voeding tijdens het bereiden en verwerken ervan verschilt tussen huishoudens:

- 35% van de huishoudens vindt het gemakkelijk tot zeer gemakkelijk om een maaltijd te bereiden door producten die toevallig nog in huis zijn te combineren. 5% van de huishoudens vindt het daarentegen moeilijk om dit te doen.
- Het gebruiken van restjes voor het bereiden van een maaltijd is voor een derde van de huishoudens (33%) (zeer) gemakkelijk. Slechts voor 6% van de huishoudens vormt dit een uitdaging.
- Het samenstellen van een maaltijd door met ingrediënten te experimenteren is voor 29% van de huishoudens (zeer) gemakkelijk. Voor 9% van de huishoudens is dit (zeer) moeilijk.

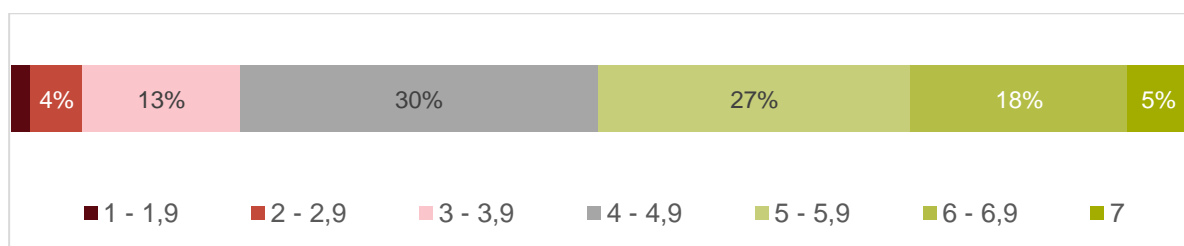


Grafiek 33: Kookvaardigheden – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Kan u aangeven hoe gemakkelijk of moeilijk het voor u persoonlijk is om een maaltijd te bereiden door... B1\_2 producten die u toevallig nog in huis hebt te combineren, B1\_3 restjes van vorige maaltijden te gebruiken voor een nieuw gerecht, B1\_4 zelf creatief met ingrediënten te experimenteren

Voor de bivariate analyse wensten we deze drie items samen te voegen tot één schaal Kookvaardigheid. Met een Cronbach's alfa van 0,871 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de drie items, waardoor een huishouden maximaal een 7 (goede kookvaardigheden) en minimaal een 1 (slechte kookvaardigheden) scoorde. De helft van de huishoudens (50%) behaalde op deze schaal een score tussen 5 en 7, wat wees op eerder sterk ontwikkelde kookvaardigheden.



Grafiek 34: Kookvaardigheid (geconstrueerde schaal) – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Kookvaardigheid

**Hypothese: De mate van kookvaardigheid binnen huishoudens is gerelateerd aan voedselverlies**

**BEVESTIGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de mate van kookvaardigheid binnen huishoudens en het totale voedselverspilling bij huishoudens. Hoe kookvaardiger huishoudens zijn, hoe kleiner het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd de geconstrueerde schaal Kookvaardigheid uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

		<b>Totaal voedselverlies</b>
Kookvaardigheid	Pearson Correlatie	-0,136**
	Sig. (2-zijdig)	0,000

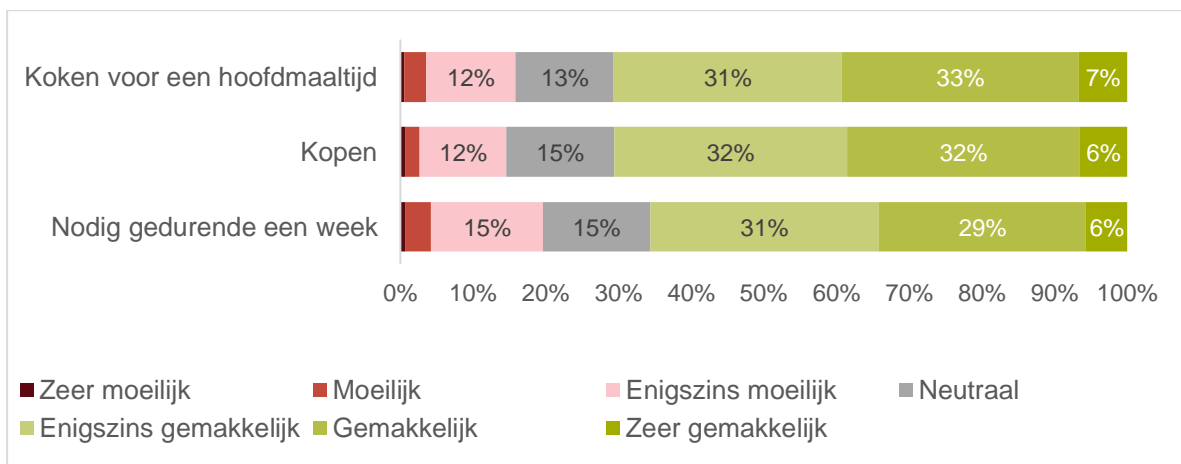
Tabel 35: Kookvaardigheid (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.6.2 Inschatten van hoeveelheden voedsel

Het inschatten van de juiste hoeveelheden is niet voor iedereen even gemakkelijk. Zowel voor het inschatten van de hoeveelheden die nodig zijn voor het koken van een hoofdmaaltijd (39%) als de hoeveelheden die aangekocht moeten worden (39%), geven vier op tien huishoudens aan dat dit (zeer) gemakkelijk is. Bij het inschatten van de hoeveelheid voedsel die nodig is voor een week daalt het aandeel van huishoudens die dit (zeer) gemakkelijk inschat naar 34%.

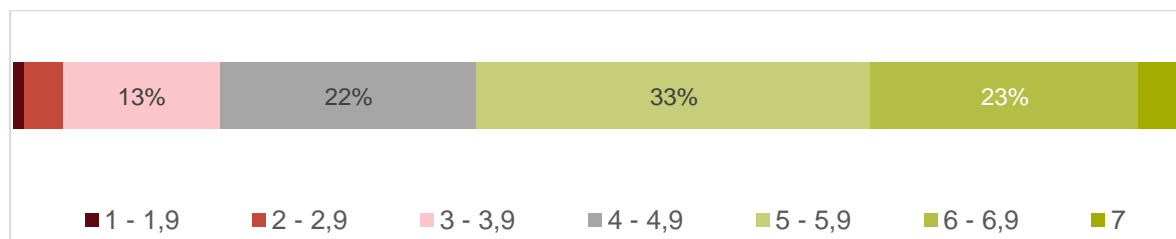


Grafiek 35: Inschatten van hoeveelheden voedsel – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Kan u aangeven hoe gemakkelijk of moeilijk het voor u persoonlijk is om de volgende hoeveelheden of porties in te schatten: A1\_1 de hoeveelheid eten die ik moet kopen, A1\_2 de hoeveelheid eten die we gedurende een week nodig hebben, A1\_3 de hoeveelheid eten die ik moet koken voor een hoofdmaaltijd

Voor de bivariate analyse wensten we deze drie items samen te voegen tot één schaal Inschattingsvermogen hoeveelheid. Met een Cronbach's alfa van 0,895 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de drie items, waardoor een huishouden maximaal een 7 (goed inschattingsvermogen) en minimaal een 1 (slecht inschattingsvermogen) scoorde.



*Grafiek 36: Inschattingsvermogen hoeveelheid– univariate analyse*

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Inschattingsvermogen hoeveelheid

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens juist de hoeveelheid voedsel die ze nodig hebben kunnen inschatten is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** Er is een negatief en significant verband tussen de mate waarin huishoudens juist de hoeveelheid voedsel die ze nodig hebben kunnen inschatten en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe beter men kan inschatten wat nodig is aan voedsel, hoe kleiner het voedselverlies.

*Om deze hypothese te testen werd de geconstrueerde schaal Inschattingsvermogen hoeveelheid uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Inschattingsvermogen hoeveelheid	Pearson Correlatie	-0,160**
	Sig. (2-zijdig)	0,000

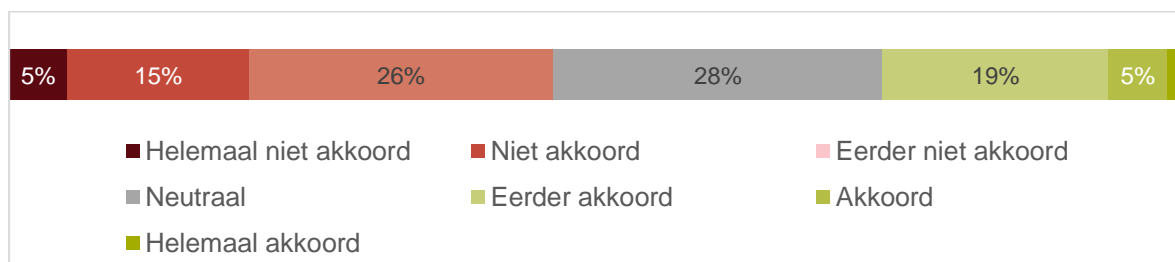
*Tabel 36: Inschattingsvermogen – bivariate analyse*

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.6.3 Inschatten houdbaarheid

Slechts 6% van de huishoudens gaat (helemaal) akkoord met de stelling dat het lastig is om in te inschatten of voedsel nog veilig is om te eten. Ongeveer één vijfde van de huishoudens gaat eerder akkoord met deze stelling. Ongeveer één vijfde van de huishoudens is neutraal aangaande deze stelling. Een vijfde van de huishoudens (20%) geeft aan hiermee niet (helemaal) akkoord te zijn en vindt het dus een gemakkelijke opgave.



Grafiek 37: Inschatten houdbaarheid is lastig – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête D1\_6 Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: Het is lastig om in te schatten of eten nog veilig is om te eten

**Hypothese:** De mate waarin huishoudens het lastig vinden om in te schatten of voedsel nog veilig is om te eten is gerelateerd aan voedselverlies

**BEVESTIGD:** er is een significant en positief verband tussen de mate waarin huishoudens het lastig vinden om in te schatten of voedsel nog veilig is om te eten en het totale voedselverlies van huishoudens. Hoe moeilijker men het vindt om in te schatten of eten nog veilig is om op te eten, hoe groter het voedselverlies bij huishoudens.

Om deze hypothese te testen werd vraag D1\_6 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Het is lastig om in te schatten of eten nog veilig is om te eten	Pearson Correlatie	0,117**
	Sig. (2-zijdig)	0,000

Tabel 37: Inschatten houdbaarheid is lastig – bivariate analyse

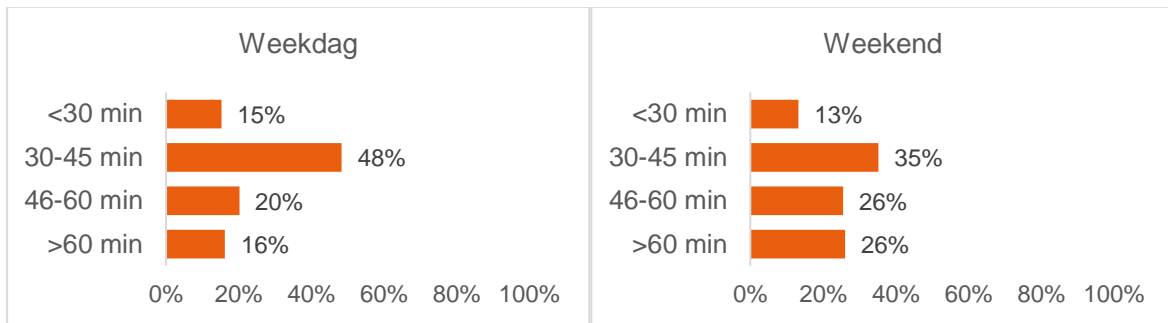
Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.7 Mogelijkheden en voedselverlies

#### 3.7.1 Tijdsbesteding

Tijdens een weekdag besteedt ongeveer de helft van de huishoudens (48%) een half uur tot drie kwartier aan het bereiden van de hoofdmaaltijd. In het weekend besteden huishoudens iets meer tijd aan het bereiden van de hoofdmaaltijd. Ongeveer een kwart (26%) besteedt dan zelfs meer dan één uur aan het bereiden van de hoofdmaaltijd.



**Grafiek 38: Tijdsbesteding (aantal minuten) bereiding hoofdmaaltijd – univariate analyses**

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête B5A Kan u aangeven hoeveel minuten u gemiddeld besteed aan de bereiding van de hoofdmaaltijd, wanneer u deze zelf klaarmaakt op een doordeweekse werkdag voor het gezin? B5B Kan u aangeven hoeveel minuten u gemiddeld besteed aan de bereiding van de hoofdmaaltijd, wanneer u deze zelf klaarmaakt in het weekend voor het gezin?

**Hypothese: De tijd die huishoudens aan de bereiding van maaltijden besteden is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen verband tussen de tijd die huishoudens besteden aan de bereiding van een hoofdmaaltijd en het totale voedselverlies bij huishoudens.

Om deze hypothese te testen werden vragen B5A en B5B uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

				<b>Totaal voedselverlies</b>	
Tijdsbesteding (aantal minuten) bereiding hoofdmaaltijd: werkdag				<i>Pearson Correlatie</i>	0,044
				<i>Sig. (2-zijdig)</i>	0,179
Tijdsbesteding (aantal minuten) bereiding hoofdmaaltijd: weekend				<i>Pearson Correlatie</i>	0,052
				<i>Sig. (2-zijdig)</i>	0,110

**Tabel 38: Tijdsbesteding (aantal minuten) bereiding hoofdmaaltijd – bivariate analyses**

Basis n=951

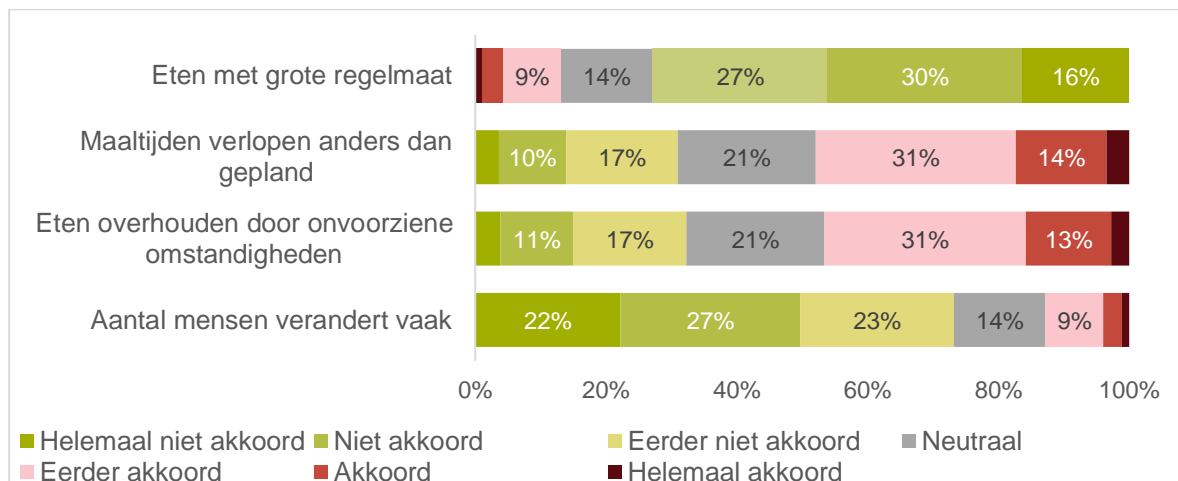
Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.7.2 Regelmaat van eten

Er zijn grote verschillen in de mate waarin een zekere regelmaat terug te vinden is in het organiseren van maaltijden binnen huishoudens<sup>27</sup>:

<sup>27</sup> De volgende percentages nemen de top 2score (akkoord en helemaal akkoord) in acht.

- Bijna de helft van de huishoudens (46%) geeft aan met een grote regelmaat en op vaste tijdstippen te eten. Bij ongeveer één op tien huishoudens (13%) is dit eerder niet tot helemaal niet het geval.
- Bij 17% van de huishoudens verlopen de maaltijden niet altijd zoals gepland.
- 16% van de huishoudens geeft aan dat er soms voedsel overblijft door drukte of onvoorziene omstandigheden.
- Het aantal mensen dat mee-eet is vrij stabiel bij de meeste huishoudens: slechts bij 4% van de huishoudens verandert dit aantal soms op het laatste moment.



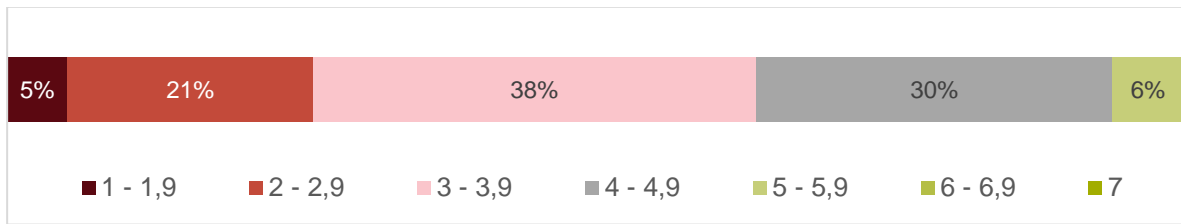
Grafiek 39: Regelmaat van eten – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête Gelieve voor elke stelling weet te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin: B2\_1 Het aantal mensen dat mee-eet verandert vaak op het laatste moment, B2\_3 Drukke of onvoorziene omstandigheden zorgen er wel eens voor dat we eten overhouden, B2\_4 De maaltijden gedurende de week verlopen wel eens anders dan we van te voren hebben bedacht, B0\_5 We eten met grote regelmaat, op vaste tijdstippen

Voor de bivariate analyse wensten we deze vier items samen te voegen tot één schaal Regelmaat van eten<sup>28</sup>. Met een Cronbach's alfa van 0,595 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de vier items, waardoor een huishouden maximaal een 7 (weinig regelmaat) en minimaal een 1 (veel regelmaat) scoorde.

<sup>28</sup> "We eten met grote regelmaat, op vaste tijdstippen" werd hiervoor omgedraaid om inhoudelijk in lijn te liggen met de andere items



Grafiek 40: Regelmaat van eten (geconstrueerde schaal) – univariate analyse

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Regelmaat van eten

**Hypothese: Het gebrek aan regelmaat in het huishouden m.b.t. de maaltijd is gerelateerd aan voedselverspilling**

**BEVESTIGD:** Er is een positief en significant verband tussen het gebrek aan regelmaat in het huishouden m.b.t. de maaltijd en het totale voedselverlies bij huishoudens. Hoe onregelmatiger de eetgewoonten binnen het huishouden verlopen, hoe groter het voedselverlies.

Om deze hypothese te testen werd de schaal geconstrueerde schaal Regelmaat van eten uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

		<b>Totaal voedselverlies</b>
Regelmaat van eten	Pearson Correlatie	0,146**
	Sig. (2-zijdig)	0,000

Tabel 39: Regelmaat van eten (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse

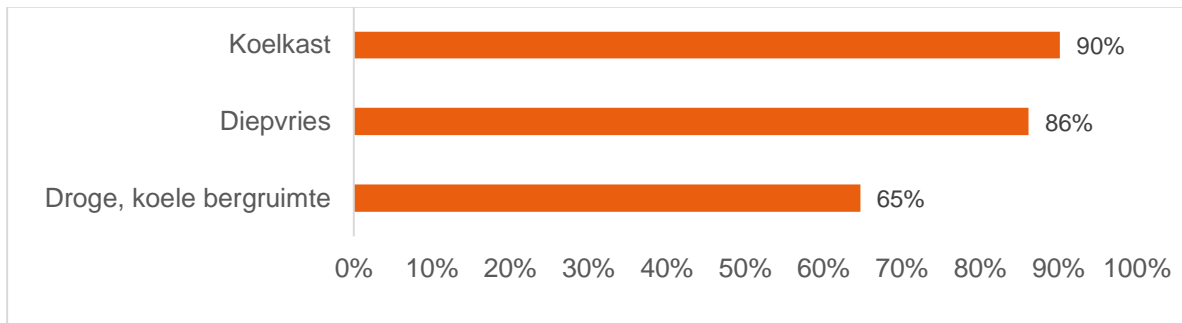
Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.7.3 Infrastructuur bewaren voedsel

De meeste huishoudens beschikken over een koelkast (90%) en een diepvries (86%). Ongeveer zes op tien huishoudens (65%) beschikken ook over een droge, koele bergruimte.





*Grafiek 41: Infrastructuur bewaren voedsel – univariate analyses*

*Basis n=951 huishoudens*

*Bron online enquête Over welke van onderstaande infrastructuur beschikt u binnen uw woning om voedsel te bewaren? C2\_1 Een koele, droge bergruimte, C2\_2 Een koelkast, C2\_3 en C2\_4 Een diepvries, staand model en Een diepvrieskist*

**Hypothese: Het beschikken over een koelkast is gerelateerd aan voedselverlies**

**WEERLEGD:** Er is geen significant verband tussen het beschikken over een koelkast en het totale voedselverlies bij huishoudens.

*Om deze hypothese te testen werd vraag C2\_2 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: Het beschikken over een diepvries is gerelateerd aan voedselverlies**

**BEVESTIGD:** Er is een significant verband tussen het beschikken over een diepvries en het totale voedselverlies bij huishoudens. Huishoudens met een diepvries verspillen meer voedsel.

*Om deze hypothese te testen werd vraag C2\_3 en C2\_4 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

**Hypothese: Het beschikken over een droge, koele bergruimte is gerelateerd aan voedselverlies**

**BEVESTIGD:** Er is een significant verband tussen het beschikken over een droge, koele bergruimte en het totale voedselverlies. Huishoudens met een bergruimte verspillen meer voedsel.

*Om deze hypothese te testen werd vraag C2\_1 uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.*

		Gem. voedsel-verlies	N	Standaard afwijking	F	Sig
Bezit koele, droge bergruimte	Nee	1 477,56	336	1 592,27	6,898**	0,009
	Ja	1 775,08	615	1 710,61		
Bezit koelkast	Nee	1 425,48	21	1 436,82	0,467	0,494
	Ja	1 675,62	930	1 680,31		
Bezit diepvries	Nee	1 255,12	62	1 109,97	4,077*	0,044
	Ja	1 698,98	889	1 704,06		

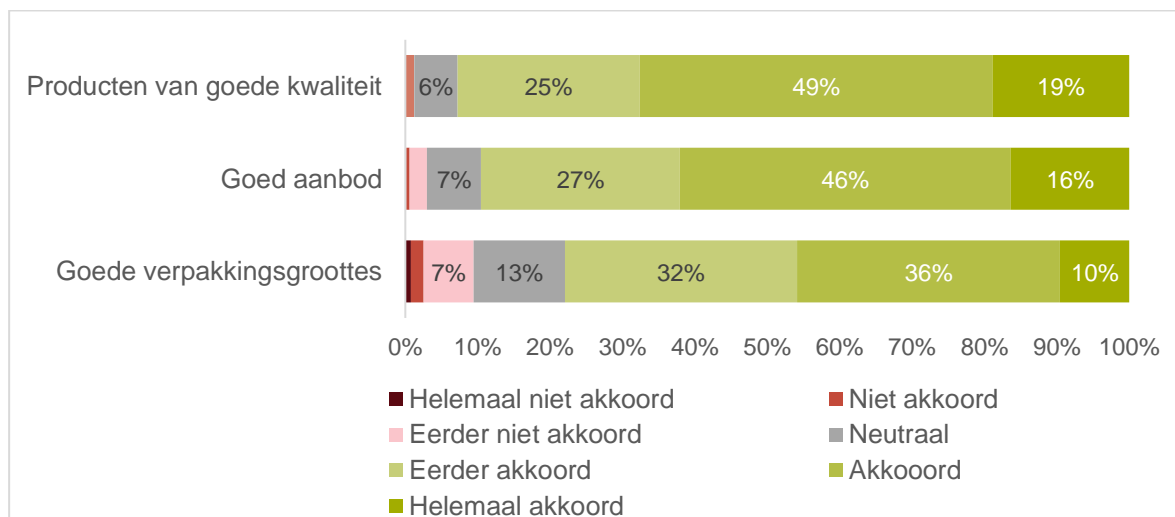
Tabel 40: Infrastructuur bewaren voedsel – bivariate analyses

Basis n=951

Significantie aangeduid op het 0,05 niveau (\*) en op het 0,01 niveau (\*\*)

### 3.7.4 Aanbod retailers

De winkel, markt of supermarkt waar de meeste voedingsaankopen plaatsvinden bieden volgens ongeveer twee derde van de huishoudens (68%)<sup>29</sup> producten van goede kwaliteit aan, hebben volgens zes op tien huishoudens (62%) een aanbod dat overeenkomt met wat ze nodig hebben, en bieden voor ongeveer de helft van de huishoudens (46%) passende verpakkingsgroottes aan.



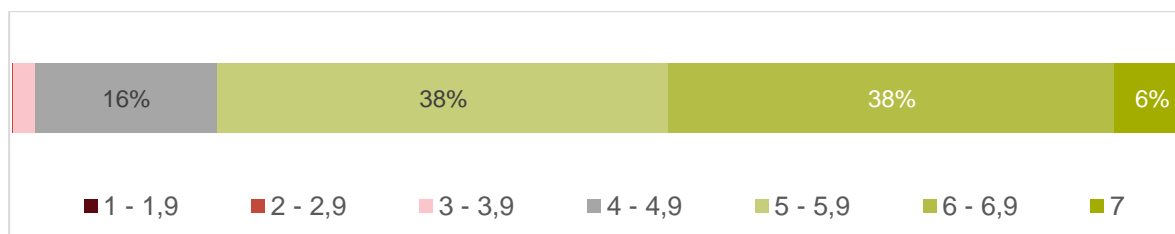
Grafiek 42: Aanbod retailers – univariate analyses

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête De supermarkt, winkel of markt waar ik de meeste voedingsproducten koop... A5\_1 Biedt producten van goede kwaliteit aan; A5\_2 Heeft verpakkingsgroottes die passen bij de hoeveelheden die ik nodig heb, A5\_3 Heeft een aanbod dat overeenkomt met wat ik nodig heb voor mijn huishouden

<sup>29</sup> Top 2 score: akkoord en helemaal akkoord

Voor de bivariate analyse wensten we deze drie verschillende retailerkenmerken samen te voegen tot één schaal Aanbod retailers. Met een Cronbach's alfa van 0,781 viel dit ook statistisch te verantwoorden. Een gemiddelde werd genomen van de drie items, waardoor een huishouden maximaal een 7 en minimaal een 1 scoorde.



*Grafiek 43: Aanbod retailers (geconstrueerde schaal) – univariate analyse*

Basis n=951 huishoudens

Bron online enquête geconstrueerde schaal Infrastructuur aankoopplaats

**Hypothese: De mate waarin het aanbod van retailers is afgestemd op de noden van huishoudens is gerelateerd aan voedselverlies**

Er is een negatief verband tussen de mate waarin het aanbod van retailers is afgestemd op de noden van huishoudens en het totale voedselverlies van huishoudens. Dit verband is echter niet significant op het niveau 0,05 ( $p = 0,075$ ).

Om deze hypothese te testen werd de geconstrueerde schaal Aanbod retailers uit de online enquête gecorreleerd met het totale voedselverlies uit de dagboekstudie.

	<b>Totaal voedselverlies</b>	
Aanbod retailers	Pearson Correlatie	-0,058
	Sig. (2-zijdig)	0,075

*Tabel 41: Aanbod retailers (geconstrueerde schaal) – bivariate analyse*

## 4 Conclusie

**Een Vlaams huishouden verspilt gemiddeld 1,7 kg voedsel per week of 88,1 kg per jaar (inclusief alcoholisch en niet-alcoholische dranken). Per persoon komt dit neer op een gemiddelde van 37 kg (waarvan 25,5 kg vaste voeding en 11,5 kg dranken) voedsel per jaar.** In totaal gooien Vlamingen thuis 241.772 ton aan voedsel weg. Deze cijfers, verzameld via de dagboekstudie opgenomen in deze studie, liggen in lijn met eerder onderzoek, maar geven een meer gedetailleerd beeld van de problematiek. Voor het eerst werd immers **de vloeibare fractie**, die in veel gevallen via de gootsteen of het toilet wordt weggegooid, in kaart gebracht en werden **de verschillende stromen waarlangs voedsel bij huishoudens wordt verwijderd** (waaronder bijv. ook het voederen van dieren en composteren in de tuin) gekwantificeerd.

Uit deze studie blijkt het geringe effect van **socio-demografische factoren** op de hoeveelheid voedselverlies bij Vlaamse huishoudens. Er werden geen significante verschillen vastgesteld wat betreft leeftijd, urbanisatiegraad, geslacht en beroeps- en opleidingsachtergrond, enkel de relaties inzake huishoudgrootte/aantal kinderen en voedselverlies werden bevestigd.

De combinatie van de dagboekstudie, de online enquête en reële aankoopgegevens laat toe een zicht te krijgen op de redenen waarom voedsel wordt weggegooid. Daaruit blijkt het belang van **dagelijkse huishoudpraktijken** zoals de manier waarop porties worden afgemeten en de manier waarop met aangesneden groenten en restjes wordt omgegaan. Huishoudens die voor het controleren van de houdbaarheid van producten de houdbaarheidsdatum gebruiken lopen kans meer voedselverlies te genereren. Ook gewoonten bij het aankopen van voeding hebben effect op de hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid. Zo kon de studie de relatie tussen enerzijds bijv. impulsaankopen, de frequentie van aankopen, het totale huishoudbudget besteed aan voeding en anderzijds voedselverlies aantonen. De studie kon ook de verwachte relatie tussen voedselverlies en het plannen van maaltijden bevestigen. Deze inzichten komen overeen met de in de studie onderzochte **vaardigheden en kennis**: de studie toont het verband aan tussen de kookvaardigheid, het juist kunnen portioneren en het goed kunnen inschatten van de houdbaarheid van het voedsel en voedselverlies bij huishoudens. Ook verschillende **omgevingsfactoren** werden onderzocht. De tijd die huishoudens besteden aan de bereiding van maaltijden bleek geen significant effect te hebben, maar de regelmaat van maaltijden in het huishouden wel. Het bezit van een aparte diepvries of koele berging leidt tot meer voedselverlies. Onverwacht is het beeld dat ontstaat bij het in kaart brengen van de relatie met **motivatie**. Huishoudens die afkeurend staan ten opzichte van het weggooien van eetbaar voedsel blijken zoals verwacht minder voedsel te verspillen. Ook kon de studie vaststellen dat huishoudens die het niet verkopen van afwijkende groenten en fruit (qua vorm, kleur of afmetingen) als voedselverlies zien, lagere voedselverliescijfers hebben. De mate waarin huishoudens het geven van overschotten aan huisdieren als voedselverlies zien, is daarentegen niet gecorreleerd met de voedselverliescijfers. Vermeldenswaardig is dat de sociale norm geen significant verband vertoont met de mate van voedselverlies bij huishoudens.

Het onderzoek toont dat de huidige klemtoon op het versterken van vaardigheden en kennis om op die manier het arsenaal aan huishoudpraktijken die betrekking hebben op het plannen, bereiden, proportioneren, inzichten van de houdbaarheid van producten... gegrond is. Ook de reeds aanwezige aandacht voor het opwaarderen en hergebruiken van restjes lijkt zinvol. In het kader van deze studie werden de meest voor de hand liggende hypothesen

getest. Mogelijk kan een doorgedreven analyses van de bijkomende, nog niet geanalyseerde, gegevens verzameld in de online enquête verder inzichten blootleggen en verbanden tussen factoren verduidelijken. De methoden gebruikt en toegelicht in de studie kunnen worden aangewend voor de verdere monitoring van voedselverlies bij Vlaamse gezinnen.

## 5 Bijlagen

### 5.1 Literatuuronderzoek: referenties

- Bergsma, Geert et al., 2014. Goed informeren van de Vlaamse consumenten over de milieu-impact van voeding, Delft, CE Delft
- Flash Eurobarometer 425, 2015. – Food waste and date marking, European Commission
- Geerken, T., Vercalsteren, A., Van Hoof, V., Cleymans, D. & d'Ursel, T. (2011). Analyse van het concept voetafdruk in een Vlaamse beleidscontext. Studie uitgevoerd in opdracht van Vlaamse overheid LNE.
- Hanssen, Ole Jorgen et al., 2013. – Food wastage in Norway 2013, Ostfoldforskning Sustainable Innovation
- Janssen, Elles et al., 2010. – Voedselverlies in huishoudens, determinantenonderzoek, RESCON
- Ketenroadmap Voedselverlies 2015-2020: <http://www.voedselverlies.be/actieplan-2020>
- Quested, Tom et al., 2013. – Household food and drink waste in the United Kingdom 2012, WRAP
- Renner, Britta et al., 2012. – Why we eat what we eat. The eating motivation enquête, Appetite 59
- Secondi, Luca et al., 2015. – Household food waste behavior in EU-27 countries: a multilevel analysis, Food policy 56
- Silvennoinen, Kirsi et al., 2014. - Food waste volume and composition in Finnish households, British Food Journal, 116
- TNS political & social, 2015. – Flash Eurobarometer 425: Food waste and date marking, European Commission
- Tostivint, Clément et al., 2016. - Food Waste Quantification Manual, FUSIONS
- Van Westerhoven Marcel en Steenhuizen Frits, 2010. – Bepaling voedselverliezen bij huishoudens en bedrijfscatering in Nederland. CREM
- Vercalsteren A., Boonen K., Christis M., Dams Y., Dils E., Geerken T. & Van der Linden A. (VITO), Vander Putten E. (VMM) (2017), Koolstofvoetafdruk van de Vlaamse consumptie, studie uitgevoerd in opdracht van de Vlaamse Milieumaatschappij, MIRA, MIRA/2017/03, VITO, VITO/2017/SMAT/R.
- 
- Wille, Danny, 2015. – Onderzoek van het voedselverlies bij Vlaamse gezinnen via sorteeraanlyse van het huisvuil. Mechelen: OVAM
- van Geffen, L.E.J., E. van Herpen and J.C.M. van Trijp 2016: 'Causes & Determinants of Consumers Food Waste. Project Report', EU Horizon 2020 REFRESH. Wageningen, The Netherlands: Wageningen University and Research, 44 pp
- van Geffen, L.E.J., van Herpen, E., and van Trijp, H., 2017, "Quantified consumer insights on food waste: Pan-European research for quantified consumer food waste understanding", Report of the EU project REFRESH, D1.4.

## 5.2 Dagboekstudie: vragenlijst en dagboek

### III. INTRODUCTION

[info1]

U bent uitgenodigd om deel te nemen aan een dagboekstudie om het voedselverlies van de huishoudens in Vlaanderen in kaart te brengen.

Het is de bedoeling dat u gedurende 7 dagen bijhoudt hoeveel voedsel wordt weggegooid binnen uw huishouden.

Welk type voedsel wordt weggegooid (fruit, groenten, snacks,...)? Hoeveel (100g, 1 portie, 1 stuk,...)? Waarom (maaltijdstrest, houdbaarheidsdatum verstreken,...)? Wat is de bestemming (restafval, compost, aan dieren gegeven,...)? Hoe werd het voedsel bewaard (in koelkast, voorraad(kast),...)?

Dit zijn de belangrijkste vragen die aan bod komen in deze studie.

U zal van ons een pakketje ontvangen met papieren waarop u per dag kan bijhouden hoeveel voedsel/drank wordt weggegooid. Hierop kan u en elk gezinslid noteren wat er weggegooid werd, hoeveel, waarom, etc.

Telkens er iets van voedsel of drank wordt weggegooid, moet dit genoteerd worden. Bij voorkeur noteert u dit telkens zelf, indien u niet thuis bent op het moment er iets weggegooid wordt, kan u vragen aan de persoon die het weggooide om dit te noteren.

U persoonlijk bent verantwoordelijk voor het digitaal doorgeven van de voedselverlies van uw gehele huishouden, dus niet enkel van u persoonlijk.

2x/week (of vaker als u dat verkiest) dient u de verzamelde informatie die op papier werd bijgehouden online in te geven.

We wensen zicht te krijgen op uw dagelijkse gewoonten, het is niet de bedoeling dat u uw gewoontes en voedselgebruik tijdens dit onderzoek aanpast. Er zijn geen goede of foute antwoorden.

Het invullen van dit dagboekje zal ongeveer 5 minuten in beslag nemen per dag.

De enquête gebeurt in opdracht van de Vlaamse Overheid, departement Omgeving samen met het marktonderzoeksbureau GfK Belgium en wij garanderen u de vertrouwelijkheid van de geleverde informatie.

### IV. SCREENER QUESTIONS

Base: all respondents

S01 [S]

Bent u bereid deel te nemen aan dit onderzoek en gedurende 7 dagen bij te houden hoeveel voedsel wordt weggegooid binnen uw huishouden?

Respondent instruction: Indien er tijdens dit onderzoek op bepaalde dagen **niemand** thuis is, dient u die dag niets te noteren, maar doet u verder vanaf de eerstvolgende dag dat er wel iemand thuis is, zodat u in totaal informatie over 7 dagen bijhoudt.

1. Ja

2. Nee

SCRIPTER: IF S01=2 – SCREEN OUT

Base: all respondents

S02 [S]

Bent u de komende 2 weken minstens 7 dagen thuis?

1. Ja

2. Nee

SCRIPTER: IF S02=2 – SCREEN OUT

### V. MAIN QUESTIONNAIRE

A Distal factors (eenmalig in te vullen)

SCRIPTER: include the following background variables in the datafile:

- Respondent number (bg\_pin)
- Age
- Gender
- Province
- Zipcode (recode to rural – urban)
- Social class
- Number of people in the HH
- Number of children in the HH
- Age of people in the HH
- Opleiding
- Gezinsinkomen
- Werksituatie

Base: all respondents

[info]

Om te starten hebben we enkele algemene vragen i.v.m. uw huishouden en woning.

Base: all respondents

Q1 [S]

In welk type woning woont u?

1. Open bebouwing (4 gevel woning)
2. Halfopen bebouwing (3 gevelwoning)
3. Rijwoning
4. Appartement of studio
5. Ander

Base: all respondents

Q2 [S]

Heeft u een tuin?

1. Ja
2. Neen

Base: all respondents

Q3 [M]

Welke (huis)dieren heeft u?

1. Kat
2. Hond
3. Konijn
4. Kip
5. Gans
6. Geit
7. Andere huisdieren, welke? [O]
8. Andere buitendieren, welke? [O]
9. Ik heb geen (huis)dieren [S]

Base: all respondents

Q4 [S]

Maakt u gebruik van een composthoop of -bak?

1. Ja
2. Neen



Base: all respondents

Q5 [SGRID]

Hoeveel personen van de volgende leeftijdscategorieën wonen onder uw dak, uzelf inbegrepen? (ook personen die deeltijds ergens anders verblijven zoals bij co-ouder, studentenhuis, voor werk,...)

Aantal personen in deze leeftijdscategorie:

rows:

Leeftijd

1. 65+ jaar
2. 40-64 jaar
3. 25-39 jaar
4. 18-24 jaar
5. 12-17 jaar
6. 6-11 jaar
7. Jonger dan 6 jaar

columns:

Aantal personen

0. Geen
1. 1
2. 2
3. 3
4. 4
5. 5
6. Meer dan 5

SCRIPTER: calculate hidden variable: Kids

- If Q5\_5>0 OR Q5\_6 >0 OR Q5\_7 >0 Kids = 1 (Yes)
- If Q5\_5=0 AND Q5\_6 =0 AND Q5\_7 =0 Kids = 2 (No)

Base: all respondents

[info2]

Alvast bedankt voor het invullen van deze eerste vragen.

Voor het vervolg van de studie zal u gedurende **7 dagen** bijhouden hoeveel voedsel wordt weggegooid binnen uw huishouden.

Indien er tijdens dit onderzoek op bepaalde dagen niemand thuis is, dient u die dag niets te noteren, maar doet u verder vanaf de eerstvolgende dag dat er wel iemand thuis is, zodat u in totaal informatie over 7 dagen bijhoudt.

U zal een **pakketje ontvangen** met papieren die u helpen op een correcte manier bij te houden hoeveel voedsel werd weggegooid. Telkens er iets van voeding/drank weggegooid wordt, verwachten we dat u of een ander gezinslid op het dagboekformulier noteert wat er weggegooid werd, hoeveel, waarom, etc.

Gelieve hieronder uw naam en het adres waarnaar we het pakketje mogen opsturen in te vullen.

Zodra u het pakketje ontvangt, kan u beginnen met het bijhouden van het voedsel dat weggegooid werd in uw huishouden gedurende 7 dagen.

Nadat u op papier hebt bijgehouden hoeveel voedsel weggegooid werd in uw huishouden, dient u de verzamelde gegevens 2x/ week (of vaker als u dat wenst) online in te vullen.

U zal hiervoor via email een uitnodiging ontvangen van OnlineGfK met daarin de link naar het onderzoek waar u de verzamelde gegevens moet ingeven.

U persoonlijk bent verantwoordelijk voor het digitaal doorgeven van de voedselverlies van uw gehele huishouden, dus niet enkel van u persoonlijk.

U kan **500 punten** verdienen door deel te nemen aan deze studie.

Naam [1 row]

[2 rows]Adres: Straat + huisnummer

Postcode + gemeente

B Dagboekjesenquête (2x/ week in te vullen, voor 7 dagen op rij)

[info3]

Welkom bij onze dagboekstudie over het weggooiden van voedsel.

Als alles goed verlopen is, heeft u reeds één of enkele dagen bijgehouden hoeveel voedsel weggegooid werd binnen uw huishouden op de papieren die we u toegezonden hebben. Gelieve deze papieren bij de hand te nemen voor het invullen van de gevraagde informatie. U kan nu starten met het ingeven van de vragenlijst.

U kan na het invullen van de informatie over de eerste dag(en) de vragenlijst sluiten, en op een later tijdstip opnieuw openen voor het invullen van de informatie over de volgende dagen.

Hiervoor klikt u dan nogmaals op dezelfde link in de uitnodigingsmail. U komt dan in de vragenlijst op het punt waar u de vorige keer bent gestopt.

Let op: het is belangrijk dat u de informatie over het weggegooid voedsel gedurende 7 dagen goed bijhoudt en de informatie in chronologische volgorde invult in de vragenlijst.

Door op 'Volgende' te klikken kan u starten met het invullen van de nodige gegevens.

[info4] – on next screen

U kan nu starten met het invullen van de gegevens voor

**DAG X** (Scripter: loop: DAG 1 until DAG 7)

De digitale versie van de papieren waarop u dient te noteren hoeveel voedsel weggegooid werd vindt u hier, u kan deze ook steeds downloaden en afprinten indien nodig. SCRIPTER: <insert link to pdf : dagboekje.pdf behind 'hier'>

Base : all respondents

QB1 [Date]

Wat is de datum van DAG X? (Scripter: loop: DAG 1 until DAG 7)

Base : all respondents

QB2 [Q]

Hoeveel lijnen heeft u ingevuld in uw dagboekje voor DAG X ? (Scripter: loop: DAG 1 until DAG 7)

SCRIPTER: min =0; max=15

SCRIPTER: loop in loop: repeat QC-questions for number of times indicated in QB2. Show all QC-questions on 1 page.

Base : all respondents – if QB2 >0

[Info]

Geef hieronder de info in voor **DAG X - Volgnummer X** SCRIPTER: show Day number and volgnummer at top of page (volgnummer is a chronological number starting from 1 until max 15)

QC1 [S] A. Welke categorie van type voedsel/drank heeft u weggegooid?

SCRIPTER: show drop down:

1. Groenten (vers, conserven, diepvries)
2. Fruit (vers, conserven, diepvries)
3. Aardappel(producten)
4. Rijst & pasta
5. Vlees, vis, gevogelte
6. Brood en banket (sandwich, taart,...)
7. Broodbeleg (incl charcuterie, choco, confituur, ...)
8. Vloeibare zuivelproducten (melk, yoghurt, pudding,...)
9. Kaas

10. Eieren
11. Snacks (koekjes, snoep, chips, chocolade,...)
12. Noten, zaden en ontbijtgranen
13. Niet alcoholische dranken
14. Alcoholische dranken
15. Koffie & thee
16. Soep
17. Andere

QC2 [] B. Welk type voedsel/drank heeft u weggegooid?

Scripter : Show if QC1 = 1

18. Asperges
19. Broccoli
20. Boontjes
21. Aubergine/Courgetten
22. Champignons
23. Erwtten
24. Komkommer
25. Kool (bloemkool, rode kool, spitskool)
26. Mais
27. Sla (rucola, romeinse sla, kervel, waterkers)
28. Tomaat
29. Paprika
30. Prei/Selder
31. Ui/knoflook /Sjalot
32. Wortelen
33. Andere groente

Scripter : Show if QC1 = 2

34. Aarbeien
35. Ananas
36. Appel
37. Banaan
38. Bessen (rode bessen, frambozen, blauwe bessen, stekelbessen)
39. Citrusvruchten (Appelsien, Pompelmoes, Mandarijn, Citroen)
40. Druiven
41. Exotisch fruit (Mango, passievrucht,...)
42. Kersen/Krieken
43. Kiwi
44. Meloen (Galia, watermeloen)
45. Peer
46. Perziken/Nectarines
47. Pruim
48. Ander fruit

Scripter : Show if QC1 = 3

49. Friet
50. Gekookte/Gebakken Aardappelen
51. Gratin
52. Kroketteen
53. Puree
54. Ander aardappel(product)

Scripter : Show if QC1 =4

55. Pasta
56. Rijst

57. Andere

Scripter : Show if QC1 =5

58. Bereid Gehakt

59. Garnalen

60. Kabeljauw

61. Kalkoen/Kip

62. Lam

63. Kalf/Rund

64. Scampis

65. Schaaldieren (mosselen, ...)

66. Varken

67. Zalm

68. Andere

Scripter : Show if QC1 =6

69. Brood

70. Broodstengels

71. Cake

72. Koffiekoek

73. Pistolets

74. Sandwich

75. Stokbrood

76. Taart

77. Andere

Scripter : Show if QC1 = 7

78. Bereide salades (kip curry, tonijn mayo, american,...)

79. Confituur

80. Choco

81. Gekookte hesp

82. Gerookte hesp

83. Hespeworst

84. Kaas

85. Kippenwit

86. Paté

87. Salami

88. Andere

Scripter : Show if QC1 = 8

89. Boter

90. Chocomousse

91. Ijs

92. Melk

93. Platte kaas

94. Pudding

95. Room

96. Yogurt

97. Andere

Scripter : Show if QC1 = 11

98. Chips

99. Chocolade

100. Nootjes

101. Snoep

102. Wafels

103. Zoete koekjes

104. Zoute koekjes

105. Andere snacks

Scripter : Show if QC1 = 12

- 106. Noten
- 107. Zaden
- 108. Ontbijtgranen
- 109. Andere

Scripter : Show if QC1 = 13

- 110. Ice Tea
- 111. Frisdrank
- 112. Fruitsap
- 113. Sportdrank
- 114. Water
- 115. Water met een fruitsmaakje
- 116. Andere

Scripter : Show if QC1 = 14

- 117. Bier
- 118. Wijn
- 119. Schuimwijn/Cava
- 120. Sterke alcoholische dranken
- 121. Andere

Scripter : Show if QC1 = 15

- 122. Koffie
- 123. Thee
- 124. Andere

Scripter : Show if QC1 = 9

- 125. Kaas – sneetjes
- 126. Kaas – geraspt
- 127. Andere kaas

Scripter : Show if QC1 = 10

- 128. Rauwe eieren
- 129. Gekookte eieren
- 130. Andere eieren

Scripter : Show if QC1 = 16

- 131. Verse soep
- 132. Soep uit blik/brik
- 133. Andere soep

Scripter : Show if QC1 = 17

- 134. Andere

QC3 [Q – 1 of the 4 fields is obligatory, max 1 field can be filled in]

**C. Welke hoeveelheid werd weggegooid?**

\_\_\_\_\_ gram [range 0-9999]

OF

\_\_\_\_\_ aantal stuks [range 0-999]

OF

\_\_\_\_\_ aantal eetlepels [range 0-999]

OF

\_\_\_\_\_ aantal glazen (van 200ml/200gr) [range 0-99]

QC4 [S] D. Was het een restje of vers/nieuw product?

SCRIPTER: show drop down:

1. Restje
2. Vers

QC5 [S] E. Wat was de bestemming van het voedsel/drank die werd weggegooid?

SCRIPTER: show drop down:

1. Weggegooid bij restafval
2. Weggegooid bij GFT-afval (Groenten-, Fruit- en Tuinafval)
3. Thuis gecomposteerd
4. In gootsteen/toilet gegoten
5. Aan dieren gegeven

QC6 [S] F. Wat is de belangrijkste reden dat het weggegooid werd?

SCRIPTER: show drop down:

1. 1. Te veel stuks / verpakkingen gekocht
2. 2. Vergeten dat ik het in huis had
3. 3. Teveel gekookt/bereid/ingeschonken/gezet
4. 4. Te grote hoeveelheid in verpakking/groente te groot
5. 5. Geen zin meer in
6. 6. Product verkeerd vervoerd/laten vallen
7. 7. Product bedorven, niet meer lekker (beschimmeld, rot, overrijp,...)
8. 8. Fout klaargemaakt/ Verkeerd bereid / Weet niet hoe te bereiden
9. 9. Planning veranderd (bv. onverwacht buitenshuis gegeten, te laat thuis,...)
10. 10. Houdbaarheidsdatum verstreken

QC7 [S] G. Hoe werd dit voedsel/drank bewaard voordat het weggegooid werd?

SCRIPTER: show drop down:

1. In de koelkast
2. In de diepvries
3. In de koele berging (garage, kelder)
4. Op kamertemperatuur (voorraadkast, fruitschaal,...)

QC8

[date]

SCRIPTER: not required

**G. Houdbaarheidsdatum: Stond er een houdbaarheidsdatum/vervaldatum op het product?** Gelieve de houdbaarheidsdatum die op het product stond te noteren. Als er geen houdbaarheidsdatum/vervaldatum stond op het product mag u dit veld leeglaten

QC9

[S]

SCRIPTER: not required

**Datum THT / TGT:** Was deze houdbaarheidsdatum die op het product stond, aangegeven als datum "Ten minste houdbaar tot" (THT) of als "Te gebruiken tot" (TGT). Indien er een datum op het product staat, staat er ook ergens op het product of of het "Ten minste houdbaar tot" of "Te gebruiken tot" is, maar indien niet duidelijk gelieve niets te noteren.

1. THT Datum (Ten minste houdbaar tot)
2. TGT Datum (Te gebruiken tot)

Base: All respondents

De rapportering voor Dag X is nu volledig.

Klik op 'volgende' om te starten met de rapportering van de volgende dag.

Indien u de volgende dag op een later moment wil invullen, mag u de vragenlijst nu sluiten.

U kan deze opnieuw openen door op de link in de uitnodigingsmail te klikken. U komt dan in de vragenlijst op het punt waar u de vorige keer bent gestopt.

Let op: het is belangrijk dat u de informatie over de 7 dagen goed bijhoudt en in chronologische volgorde invult in de vragenlijst.

SCRIPTER: do not show this screen after last loop (DAG 7)

Base: in wave 2 DO NOT ASK QUESTION – in wave 3 and 4 All respondents for which BEL\_consumerlife is not filled in

Info [text]

U bent nu klaar met het ingeven van de informatie van deze dagboekstudie voor de 7 dagen.  
Om af te sluiten, gaan we op de volgende schermen nog even in op uw persoonlijke waarden.

### 5.3 Dagboekstudie: maattabel

<b>Noot:</b> In de rode cellen staan geen gewichten, omdat deze combinatie niet voorkwam in de dagboekstudie. Oranje cellen werden slechts ingevuld door 1-3 huishoudens. Producten zonder bron werden ingevuld aan de hand van gelijkaardige producten.	<b>Bron</b>	<b>Gram per stuk (geheel)</b>	<b>Gram per stuk</b>	<b>Gram per lepel</b>	<b>Gram per glas (200ml)</b>
Asperges	2	15	15		
Broccoli	2	310	12	30	
Boontjes	2	7	7	28	90
Aubergine/Courgetten	2	274,75	274,75	30	
Champignons	1	16	16	30	
Erwten	3	1,25	1,25	25	
Komkommer	2	410	10	40	
Kool (bloemkool, rode kool, spitskool)	3	1000	32	30	146,67
Mais					
Sla (rucola, romeinse sla, kervel, waterkers)	3	200	7	10	33,33
Tomaat	3	89	89	25	90
Paprika	3	135	135		90
Prei/Selder	3	128	128	45	90
Ui/knoflook /Sjalot	2	95	95	20	
Wortelen	2	100	100	20	
Andere groente	gem.	198,64	65,86	27,75	90,00
Aarbeien	3	19	19		
Ananas	3/2	750	35	10	166,67
Appel	3	135	135	25	166,67
Banaan	3	130	130	25	
Bessen (rode bessen, frambozen, blauwe bessen, stekelbessen)	1/2	4	4	17	133,33
Citrusvruchten (Appelsien, Pompelmoes, Mandarijn, Citroen)	1/3	140	140	12	



Druiven	3	5	5		
Exotisch fruit (Mango, passievrucht,...)	1/3	262	262	25	200
Kersen/Krieken	2	4	4		
Kiwi	3	75	75		
Meloen (Galia, watermeloen)	3	750	750	25	
Peer	3	225	225	25	166,67
Perziken/Nectarines	3	111	111		
Pruim	1	55	55		
Ander fruit	gem.	190,36	139,29	20,50	166,67
Friet	3	4	4	30	
Gekookte/Gebakken Aardappelen	3	70	70	48	
Gratin	2	160	160	50	
Kroketten	3	63	63	36	
Puree	2			50	
Ander aardappel(product)	gem.	74,25	74,25	42,80	
Pasta	2	300	1,5	25	333,33
Rijst	4/2	150	0,025	21	280
Andere	gem.	225	0,7625	23	306,67
Bereid Gehakt	3	100	100	19,67	
Garnalen					
Kabeljauw	2	200	200	18	
Kalkoen/Kip	3	585	585	20	165
Lam	2	350	350		
Kalf/Rund	2	150	150	20	
Scampis	2	15	15		
Schaaldieren (mosselen, ...)	2	4	4		
Varken	2	100	100	20	
Zalm	2	100	100	20	165
Andere	gem.	178,2222	178,2222	19,61167	165
Brood	3	35	35	20	266,67

Broodstengels	2	5	5		
Cake	2	30	30		
Koffiekoek	2	75	75		
Pistolets	2	45	45		
Sandwich	2	40	40		
Stokbrood	2	260	260		
Taart	2	130	130	30	266,67
Andere	gem.	77,5	77,5	25	266,67
Bereide salades (kip curry, tonijn mayo, americain,...)	3	25	25	20	
Confituur	2/5			15	190
Choco	3			20	
Gekookte hesp	2	45	45		
Gerookte hesp	2	25	25		
Hespenworst	3	22	22		
Kaas	2	25	25		
Kippenwit	2	20	20		
Paté	2	22	22	18	
Salami	2	12	12		
Andere	gem.	24,5	24,5	18,25	190
Boter					
Chocomousse	2	70	70	18	100
Ijs	2	300	33		
Melk		25	25	12	200
Platte kaas	3	125	125	20	200
Pudding	3	125	125	20	200
Room	3			10	133
Yoghurt		125	125	15	200
Andere	gem.	128,3333	83,83333	15,83333	172,1667
Chips	2	1,5	1,5	1,5	40
Chocolade	2	7	7		

Nootjes	3	2	2	20	133,3333
Snoep	2	5	5		
Wafels	2	38	38		
Zoete koekjes	2	4	4		
Zoute koekjes	2	4	4		
Andere snacks	gem.	8,785714	8,785714	10,75	86,66667
Noten	3	2	2	20	
Zaden	2			6	
Ontbijtgranen				4,5	
Andere				10,16667	
Ice Tea				15	200
Frisdrank		20 (slok)	20 (slok)	15	200
Fruitsap		25 (slok)	25 (slok)	15	200
Sportdrank					200
Water	3	25 (slok)	25 (slok)	15	200
Water met een fruitsmaakje	3	20 (slok)	20 (slok)		200
Andere		20	20	15	200
Bier	3	20	20	15	200
Wijn	3	10	10		200
Schuimwijn/Cava	3				200
Sterke alcoholische dranken	3			11	200
Andere					200
Koffie		12	12	15	200
Thee		12	12	15	200
Andere	gem.	13,5	13,5	14	200
Kaas – sneetjes		7	7		
Kaas – geraspt	2	85	85	15	
Andere kaas		7	7		
Rauwe eieren	3	50	50	25	300
Gekookte eieren	3	50	50		

Andere eieren	3	50	50	25	
Verse soep	3			25	200
Soep uit blik/brik	2	450 en 850/ 1000	250	25	200
Andere soep	2	250	250	25	200
Andere	gem.	71,28571	93,625	23,3333	225

Bronnen gebruikt voor de maattabel:

- 1 <https://www.kindengezin.be/voeding-en-beweging/koken/maten-en-gewichten/>
- 2 [https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth\\_theme\\_file/4400388/Maten%20en%20gewichten%3A%20handleiding%20voor%20gestandaardiseerde%20kwantificering%20van%20voedingsmiddelen%20in%20Belgi%C3%AB%20%28juni%202005%20-%20de%20oplage%29%20%28HGR%206545-2%29.pdf](https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/4400388/Maten%20en%20gewichten%3A%20handleiding%20voor%20gestandaardiseerde%20kwantificering%20van%20voedingsmiddelen%20in%20Belgi%C3%AB%20%28juni%202005%20-%20de%20oplage%29%20%28HGR%206545-2%29.pdf)
- 3 <https://portie-online.rivm.nl/>
- 4 [https://www.nubel.be/ned/manual/voedingsmiddelenlijst\\_maten\\_en\\_gewichten.asp](https://www.nubel.be/ned/manual/voedingsmiddelenlijst_maten_en_gewichten.asp)
- 5 <https://www.aqua-calc.com/calculate/food-volume-to-weight>  
<https://www.makkelijkegroenten.be/sites/default/files/groenten.pdf>  
<http://www.doxys.com/bnl/2008/11/13/lijstje-van-producten-en-hun-gewicht>

## 5.4 Online enquête: vragenlijst

### III. INTRODUCTION

Base: all respondents

00. [Sgrid]

Graag willen we van u weten wat u belangrijk vindt wat betreft eten in uw huishouden.

Voor mij is het belangrijk dat...

Columns:

1. Zeer onbelangrijk
- 2.
3. Neutraal
- 4.
5. Zeer belangrijk

Rows (randomize):

1. het eten gezond is.
2. het eten goed smaakt.
3. het eten makkelijk te bereiden is.
4. het eten goedkoop is.

#### A. Aankopen van de voedingsproducten

Base: all respondents

A0. [Sgrid]

Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin.

Columns:

1. Helemaal akkoord
2. Akkoord
3. Eerder akkoord
4. Neutraal
5. Eerder niet akkoord
6. Niet akkoord
7. Helemaal niet akkoord

Rows (randomize):

1. We controleren de houdbaarheidsdatum van voeding, bij aankoop.
2. Bij de aankoop van voeding houden we rekening met aanbiedingen, promoties.
3. We gebruiken een boodschappenlijst om voeding aan te kopen.
4. We kopen voeding in kleinere verpakkingen en porties.
5. We kopen groenten en fruit niet-voorverpakt.
6. Voor we aankopen doen, checken we de voorraad in de koelkast en/of voorraadkast.
7. We plannen de maaltijden voor de komende week voordat we naar de winkel gaan.
8. Aan de kassa blijkt dat we altijd meer producten hebben aangekocht dan gepland.
8. We kopen producten dichtbij de vervaldatum tegen verminderde prijs.
9. Het is voor ons een financiële uitdaging om het eten te kopen dat we lekker vinden.
10. We gebruiken groenten en fruit uit onze eigen moestuin.

Base: all respondents

A1 [SGrid]

Kan u aangeven hoe gemakkelijk of moeilijk het voor u persoonlijk is om de volgende hoeveelheden of porties in te schatten.

Columns:

1. Zeer gemakkelijk
2. Gemakkelijk
3. Enigszins gemakkelijk

4. Neutraal
5. Enigszins moeilijk
6. Moeilijk
7. Zeer moeilijk

Rows (randomize):

1. De hoeveelheid eten die ik moet kopen.
2. De hoeveelheid eten die we gedurende een week nodig hebben.
3. De hoeveelheid eten die ik moet koken voor een hoofdmaaltijd.

Base: all respondents

A2 [SGrid]

Hoe frequent maakt u gebruik van de volgende producten bij het bereiden van een maaltijd?

Columns:

1. Dagelijks
2. Meerdere keren per week
3. Minstens 1 keer per week
4. Meerdere keren per maand
5. Minstens 1 keer per maand
6. Zelden
7. Nooit

Rows (randomize):

1. Kant-en-klare maaltijden
2. Maaltijdboxen (bijv. Hellofresh, ...)
3. Afhaal- (bijv. Pizza, ...) of brengmaaltijden (bijv. Deliveroo, ...)
4. Diepvriesproducten
5. Conserven
6. Verse producten (groenten, fruit, eieren, vers brood, ...)
7. Biologische producten
8. Dieet of anti-allergie producten
9. Vleesvervangers
10. Producten uit eigen moestuin of moestuin van familie/vrienden/...
11. Producten recht van bij de boer (voedselteams, groenten- en/of fruitpakketten, hoeveerverkoop, ...)
12. Producten van voordelige huismerken van supermarkten

Base: all respondents

A3 [QGRID, value, min 0, max 10]

Als u terugdenkt aan de laatste 10 maaltijden van uw gezin, wie was dan in het gezin **verantwoordelijk voor de aankopen van de voeding en drank** om deze 10 maaltijden te bereiden?

1. Mezelf : .... [value, min 0, max 10]
2. Mijn partner : .... [value, min 0, max 10]
3. Iemand anders : .... [value, min 0, max 10]

Base: all respondents

A4 [QGRID, value, min 0, max 10]

En hoeveel van deze 10 maaltijden werden dan **bereid door** uzelf of door anderen in het gezin?

1. Mezelf : .... [value, min 0, max 10]
2. Mijn partner : .... [value, min 0, max 10]
3. Iemand anders : .... [value, min 0, max 10]

Base: all respondents

A5 [SGrid]

De supermarkt, winkel of markt waar ik de meeste voedingsproducten koop...

Columns:

1. Helemaal akkoord
2. Akkoord
3. Eerder akkoord
4. Neutraal
5. Eerder niet akkoord
6. Niet akkoord
7. Helemaal niet akkoord

Rows (randomize):

1. biedt producten van goede kwaliteit aan.
2. heeft verpakkingsgroottes die passen bij de hoeveelheden die ik nodig heb.
3. heeft een aanbod dat overeenkomt met wat ik nodig heb voor mijn huishouden.
4. biedt voeding aan in losse verkoop (niet verpakt).
5. verleidt me tot niet-geplande voedingsaankopen door bijv. aanbiedingen en promoties.

Base: all respondents

A6 [TOP3 ranking, min 1 answer]

In welke winkels koopt u meestal uw voedingsproducten? Gelieve maximum 3 winkels te selecteren en te rangschikken van meest bezochte naar minder bezochte winkel.

1. Albert Heijn
2. Aldi
3. Carrefour Hyper
4. Carrefour Market
5. Carrefour Express
6. Colruyt
7. Delhaize (supermarkt, AD)
8. Delhaize Proxy
9. Lidl
10. Okay
11. Spar
12. Kleine zelfstandige (bakker, beenhouwer, kruidenier,...)
13. Openbare markt
14. Andere supermarkt [O]
15. Andere [O]

Base: all respondents

A7 [SGrid]

In welke winkel koopt u meestal de volgende productcategorieën van verse voeding?

Columns

1. Groenten
2. Fruit
3. Brood, banket
4. Vlees,vis,gevogelte

rows

1. Albert Heijn
2. Aldi
3. Carrefour Hyper
4. Carrefour Market
5. Carrefour Express
6. Colruyt
7. Delhaize (supermarkt, AD)
8. Delhaize Proxy
9. Lidl

10. Okay
11. Spar
12. Kleine zelfstandige (bakker, beenhouwer, kruidenier,..)
13. Openbare markt
14. Andere supermarkt [O]
15. Andere [O]

B. Bereiden, consumeren van de maaltijd

Base: all respondents

B0. [Sgrid]

Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin.

Columns:

1. Helemaal akkoord
2. Akkoord
3. Eerder akkoord
4. Neutraal
5. Eerder niet akkoord
6. Niet akkoord
7. Helemaal niet akkoord

Rows (randomize):

1. We proberen graag nieuwe recepten uit in de keuken.
2. De maaltijd is een waardevol en gezellig moment.
3. Wanneer we vrienden of familie over de vloer krijgen heb ik liever teveel eten bereid dan te weinig.
4. We gaan heel bewust om met de hoeveelheid voedsel die we elke dag consumeren.
5. We eten met grote regelmaat, op vaste tijdstippen.
6. Minstens de helft van de maaltijden worden buitenshuis genuttigd.
7. We vinden de meeste voedingsproducten lekker en zijn op dat vlak niet echt kieskeurig.
8. We vinden het leuk om voor onszelf en anderen te koken.
9. We koken regelmatig een grotere portie om eten te voorzien voor verscheidene dagen ineens.

Base: all respondents

B1 [SGrid]

Kan u aangeven hoe gemakkelijk of moeilijk het voor u persoonlijk is om een maaltijd te bereiden door...

Columns:

1. Zeer gemakkelijk
2. Gemakkelijk
3. Enigszins gemakkelijk
4. Neutraal
5. Enigszins moeilijk
6. Moeilijk
7. Zeer moeilijk

Rows (randomize):

1. een recept uit een kookboek te gebruiken.
2. producten die u toevallig nog in huis hebt te combineren.
3. restjes van vorige maaltijden te gebruiken voor een nieuw gerecht.
4. zelf creatief met ingrediënten te experimenteren.

Base: all respondents

B2 [SGrid]



Kan u voor elk van onderstaande stellingen in verband met de planning van maaltijden weergeven in welke mate u het persoonlijk eens bent dat deze situaties zich voordoen in uw gezin?

Columns:

1. Helemaal akkoord
2. Akkoord
3. Eerder akkoord
4. Neutraal
5. Eerder niet akkoord
6. Niet akkoord
7. Helemaal niet akkoord

Rows (randomize):

1. Het aantal mensen dat mee-eet verandert vaak op het laatste moment.
2. We zijn wel eens te moe om het gerecht te bereiden waarvoor we de producten hebben ingekocht.
3. Drukke of onvoorziene omstandigheden zorgen er wel eens voor dat we eten overhouden.
4. De maaltijden gedurende de week verlopen wel eens anders dan we van te voren hebben bedacht.
5. We hebben regelmatig het gevoel dat we onder tijdsdruk staan in het dagelijkse leven.

Base: all respondents

B3 [QGrid]

Als we nu even denken aan een gewone, alledaagse week, kan u voor elke dag van die week aangeven hoeveel gezinsleden (volwassen en kinderen), inclusief jezelf, 's morgens, 's middags en 's avonds **thuis** eten?

Columns:

1. Maandag
2. Dinsdag
3. Woensdag
4. Donderdag
5. Vrijdag
6. Zaterdag
7. Zondag

Rows (aantal personen, min = 0, max = "number of persons in the family"):

1. Ontbijt - aantal volwassenen :
2. Ontbijt - aantal kinderen :
3. Middageten - aantal volwassenen :
4. Middageten - aantal kinderen :
5. Avondeten - aantal volwassenen :
6. Avondeten - aantal kinderen :

Base: all respondents

B4 [SGrid]

Kan u voor elke dag van de week, aanduiden welke maaltijd de hoofdmaaltijd is? Met de hoofdmaaltijd bedoelen we de belangrijkste maaltijd van de dag.

Columns:

1. Ontbijt
2. Middageten
3. Avondeten

Rows:

1. Maandag
2. Dinsdag
3. Woensdag

4. Donderdag
5. Vrijdag
6. Zaterdag
7. Zondag

Base: all respondents

B5A [Slider, value, minimum 0,maximum 180 minutes]

Kan u aangeven hoeveel minuten u gemiddeld besteed aan de bereiding van de hoofdmaaltijd, wanneer u deze zelf klaarmaakt op een doordeweekse werkdag voor het gezin?

Base: all respondents

B5B [Slider, value, minimum 0,maximum 180 minutes]

Kan u aangeven hoeveel minuten u gemiddeld besteed aan de bereiding van de hoofdmaaltijd, wanneer u deze zelf klaarmaakt in het weekend voor het gezin?

Base: all respondents

B6 [S, randomize]

Stel dat u pasta of rijst kookt bij de maaltijd, in welke mate gebruikt u **onderstaande manieren om de juiste hoeveelheid pasta of rijst te bepalen?**

Columns:

1. Nooit
2. Zelden
3. Af en toe
4. Soms
5. Vaak
6. Meestal
7. Altijd

Rows (randomize):

1. Het aantal grammen per persoon afwegen.
2. De nodige hoeveelheid op gevoel bepalen.
3. Een kopje, maatbeker of een spaghetti-meter gebruiken.
4. De benodigde hoeveelheid af op de verpakking of het recept aflezen.
5. In het geval van rijst, gebruik ik voorverpakte porties om de juiste hoeveelheid te kunnen inschatten.

## C Bewaren van voeding

Base: all respondents

C0. [Sgrid]

Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin.

Columns

1. Helemaal akkoord
2. Akkoord
3. Eerder akkoord
4. Neutraal
5. Eerder niet akkoord
6. Niet akkoord
7. Helemaal niet akkoord

Rows (randomize):

1. We vinden het belangrijk steeds voldoende voorraad aan voeding in huis te hebben.
2. We zorgen ervoor dat voeding die bijna bederft, eerst wordt opgegeten.
3. Onze voorraadkast en/of koelkast zijn geordend en overzichtelijk.

4. We bewaren overschotten van bereide maaltijden.
5. Als we een groente niet volledig gebruiken voor het bereiden van de maaltijd bewaren we die voor later.
6. Overschotten van bereide maaltijden eten we later nog op.
7. Eerder aangesneden groenten gebruiken we nog voor een volgende maaltijd.
8. We eten niet graag de restjes van eerder bereide maaltijden.
9. We zetten de nieuwe producten steeds achter de producten die al eerder aangekocht waren.
10. We houden rekening met de houdbaarheidsdatum om de voorraadkast te ordenen.
11. We hebben voldoende ruimte in de voorraadkast om voeding te bewaren.
12. We hebben voldoende ruimte in de koelkast om voeding te bewaren.
13. Ik weet wat de beste manier is om groenten en fruit zo lang mogelijk vers te houden.
14. Ik weet wat de beste manier is om vlees en vis zo lang mogelijk vers te houden.
15. Ik weet goed wat ik op voorraad heb.

Base: all respondents

C1 [SGrid]

Bij het bereiden van een maaltijd zijn er vaak verschillende soorten restjes over zoals restjes van ingrediënten (bijv. aangesneden groente...), restjes op het bord, restjes van de bereide maaltijd. Hoe frequent blijven er restjes over van de maaltijd?

Rows (randomize)

1. Restjes van ingrediënten
2. Restjes op het bord
3. Restjes van de bereide maaltijd

Columns:

1. Dagelijks
2. Bijna elke dag
3. Meerdere keren per week
4. Wekelijks
5. Zelden
6. Nooit

Base: all respondents

C2 [M]

Over welke van onderstaande infrastructuur beschikt u binnen uw woning om voedsel te bewaren?

1. Een droge, koele bergruimte
2. Een koelkast
3. Een diepvries, kastmodel/stand model
4. Een diepvrieskist
5. Een keukenkast
6. Geen van deze

Base: all respondents

C3 [Q]

Over hoeveel schappen/inhoud beschikt deze bewaar ruimte?

1. Een droge, koele bergruimte : ..... schappen (scripter only show if C2=1)
2. Een koelkast : ..... schappen (scripter only show if C2=2)
3. Een diepvries, kastmodel/stand model : ..... schappen (scripter only show if C2=3)
4. Een diepvrieskist: ongeveer ..... liter (scripter only show if C2=4)
5. Een keukenkast : ..... schappen (scripter only show if C2=5)

Base: all respondents

C4 [SGRID]

Waar bewaart u meestal de volgende producten?

Rows (randomize)

1. Banaan
2. Tomaat
3. Aardappelen
4. Aardbei
5. Sla

Columns:

1. In de koelkast
2. In de koele bergruimte (garage, kelder...)
3. Op kamertemperatuur (voorraadkast, fruitschaal...)
- D. Houdbaarheid van voeding

Base: all respondents

D1 [SGrid]

Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin.

Columns

1. Helemaal akkoord
2. Akkoord
3. Eerder akkoord
4. Neutraal
5. Eerder niet akkoord
6. Niet akkoord
7. Helemaal niet akkoord

Rows (randomize)

1. Ingevroren producten controleren we nooit op houdbaarheid.
2. Ingevroren producten zijn onbepaald houdbaar, ze worden niet slecht.
3. Als beschimmelde producten nog lekker ruiken en smaken eten we ze deels op
4. Bij twijfel warmen we voedingsproducten op, dan is er geen probleem om ze op te eten.
5. Als de houdbaarheidsdatum overschreden is, gooien we het product sowieso weg.
6. Het is lastig om in te schatten of eten nog veilig is om te eten.

Base: all respondents

D2. [Sgrid]

Hoe frequent gebruikt u onderstaande methoden om de houdbaarheid van het product te controleren?

Rows (Randomize)

1. Nazicht van houdbaarheidsdatum
2. Controle van het uitzicht van het product
3. Controle van de geur van het product
4. Controle van de smaak van het product

Columns:

1. Nooit
2. Zelden
3. Af en toe
4. Soms
5. Vaak
6. Meestal
7. Altijd

Base: all respondents

D3 [M]

Welke houdbaarheidsdata kent u?

1. THT - datum (ten minste houdbaar tot)

2. TGT- datum (te gebruiken tot)
3. Geen van beiden (**exclusive**)

Base: D3=1,2

D4. [Sgrid]

Wat is de betekenis van deze houdbaarheidsdatum?

Rows (Randomize)

1. THT - datum (ten minste houdbaar tot) (**DP : filter on D3=1**)
2. TGT- datum (te gebruiken tot) (**DP : filter on D3=2**)

Columns:

1. Dat is afhankelijk van het type voedingsproduct
2. Het voedingsproduct kan gegeten worden na deze datum, maar is mogelijk niet meer van de beste kwaliteit
3. Het voedingsproduct kan gegeten worden tot deze datum maar daarna niet meer
4. Geen van deze
5. Ik weet het niet

Base: all respondents

D5. [M]

Beeld u in dat u nog verschillende producten in huis hebt waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden. Welke zou u nog consumeren, wetende dat de houdbaarheidsdatum overschreden is?

1. Vlees
2. Vis
3. Charcuterie
4. Kaas
5. Broodbeleg
6. Yoghurt
7. Frisdrank
8. Groenten in blik
9. Chocolade
10. Koekjes
99. Geen van deze

E      Weggooien van voeding

Base: all respondents

E1 [S]

Hoe staat u tegenover het weggooien van voedsel?

Het weggooien van voedsel is voor mij...

1. Zeer onverantwoord
2. Onverantwoord
3. Enigszins onverantwoord
4. Neutraal
5. Enigszins verantwoord
6. Verantwoord
7. Zeer verantwoord

Base: all respondents

E2 [S]

Welk gevoel geeft het weggooien van voedsel u?

Het weggooien van voedsel geeft me een ... gevoel

1. Zeer schuldig
2. Schuldig

3. Enigszins schuldig
4. Neutraal
5. Enigszins onverschillig
6. Onverschillig
7. Zeer onverschillig

Base: all respondents

E3 [S]

Wat doet u in uw dagelijks leven?

In mijn dagelijks leven zal ik ... het weggooien van voedsel tegengaan

1. Zeer actief
2. Actief
3. Enigszins actief
4. Neutraal
5. Enigszins passief
6. Passief
7. Zeer passief

Base: all respondents

E4 [M]

Welke redenen motiveren u persoonlijk om het weggooien van voedsel te beperken?

1. De mogelijkheid om geld te besparen
2. De wil om mijn huishouden beter te regelen
3. Om schuldgevoelens te vermijden
4. Om een voorbeeld te stellen aan mijn kinderen
5. Om een voorbeeld te stellen aan anderen
6. Omdat anderen in mijn omgeving (familie, vrienden...) het belangrijk vinden
7. Om mijn impact op het milieu te beperken
8. Uit respect voor het werk van de boer
9. Uit respect voor het voedsel
10. Omdat ik het niet graag weggooi
11. Omwille van de voedseltekorten elders in de wereld
12. Weggooien van voedsel vind ik eigenlijk niet zo erg [S, Fixed as last option]
13. Andere : [O]

Base: all respondents

E5 [O]

Welke spontane associaties maakt u met **voedselverlies**? Neem even de tijd en noteer alle associaties die bij u opkomen.

Base: all respondents

E6 [SGRID]

In welke mate beschouwt u persoonlijk elk van onderstaande handelingen als **voedselverlies**?

Columns

1. In grote mate
2. In beperkte mate
3. Niet
4. Geen idee

Rows (randomize)

1. Overschotten van de maaltijd aan huisdieren geven (hond, kat, konijnen, kippen).
2. Op restaurant een bord niet leegeten omdat de portie te groot is.
3. Een glas of kopje water, thee, koffie weggooien.
4. Voedsel dat kinderen niet opeten, weggooien op het einde van de maaltijd.

5. Groenten en fruit die op het veld achterblijven.
6. Producten die voorbij de THT-datum zijn weggooiden zonder te controleren.
7. Meer eten dan nodig.
8. De stronk van een broccoli niet gebruiken.
9. Groenten en fruit omwille van afwijkende vormen, kleur of afmetingen niet verkopen.
10. Het groen van prei niet gebruiken.
11. Overaanbod uit de moestuin composteren in de tuin, in de GFT-bak gooien.

Base: all respondents

E0. [Sgrid]

Gelieve voor elke stelling weer te geven in welke mate deze van toepassing is op uw gezin.

Columns

1. Helemaal akkoord
2. Akkoord
3. Eerder akkoord
4. Neutraal
5. Eerder niet akkoord
6. Niet akkoord
7. Helemaal niet akkoord

Rows (randomize):

1. De mensen in onze directe omgeving (vrienden, familie, collega's...) gooien veel voedsel weg.
2. Voedselverlies is een regelmatig besproken onderwerp in mijn omgeving.
3. Mijn omgeving verwacht dat ik geen voedsel weggooi.
4. We vangen vanuit de media veel berichtgeving over voedselverlies op.
5. Mijn ouders hebben me geleerd respectvol en zorgzaam om te gaan met voedsel.
6. Mijn ouders deden er alles aan om geen voedsel weg te gooien.

Base: all respondents

E7 [Ranking, randomize items, not each item must be selected in ranking]

Gelieve onderstaande concrete acties te rangschikken. Waarbij de **acties die uw gezin doet of bereid is om te doen om de voedselverlies bij u thuis tegen te gaan** bovenaan komen te staan. De concrete acties die uw gezin minder aanspreken komen onderaan te staan. Gelieve de concrete acties die uw gezin niet bereid is te doen ook niet mee op te nemen in de rangschikking.

1. Ingrediënten afwegen tijdens het bereiden van maaltijden.
2. Een boodschappenlijstje opmaken alvorens naar de winkel te gaan.
3. De voorraad in koelkast en /of voorraadkast nakijken, alvorens inkopen te doen.
4. De houdbaarheidsdatum van producten controleren bij aankoop.
5. Producten met een THT-datum na controle ook na deze datum nog opeten/drinken.
6. De maaltijden een week vooruit plannen.
7. Kleinere porties bestellen bij afhaalmaaltijden.
8. Overschotten van bereide maaltijden bewaren en hergebruiken bij een volgende maaltijd.
9. Meerdere malen per week verse producten aankopen in plaats van wekelijks.
10. Producten in kleinere porties aankopen om overschotten te vermijden.
11. Handige bewaartips toepassen om voeding langer te bewaren.
12. Recepten gebruiken om overschotten van bereide maaltijden te gebruiken.
13. Een app gebruiken om de voorraad beter en gemakkelijker te beheren.

Base: all respondents

E8 [Ranking, randomize items, not each item must be selected in ranking]

Gelieve onderstaande concrete maatregelen te rangschikken. Waarbij **de maatregelen die uzelf, uw gezin of uw omgeving kunnen helpen om de voedselverlies bij u thuis tegen te gaan** bovenaan komen te staan. De concrete maatregelen die minder relevant zijn komen

onderaan te staan. Gelieve de concrete maatregelen die geen hulp bieden niet mee op te nemen in de rangschikking.

1. Duidelijke portionering per persoon vermelden op de verpakking.
2. Informatie aanbieden over de impact van voedselverlies op het milieu.
3. Betekenis van de houdbaarheidsdatum duidelijk weergeven op de verpakking van het product.
4. Algemene communicatiecampagne over de betekenis van de houdbaarheidsdatum.
5. De prijs van producten duidelijk vermelden op de verpakking.
6. Kleinere porties van voedingswaren aanbieden in de verkooppunten zonder meerprijs.
7. Handige bewaartips vermelden op verpakking.
8. Online creatieve recepten aanbieden om overschotten van bereide maaltijden te hergebruiken.
9. Afhaalzaken verplichten om hun porties te limiteren.
10. Online infopunt aanbieden met informatie over de juiste bewaarmethodes per type voeding.
11. Promoties voor de aankoop van grotere volumes vermijden.
12. Online recepten aanbieden waarbij u makkelijk het exacte aantal personen kan selecteren.
13. Een (online) meetinstrument aanbieden waarmee u voedselverlies thuis kan meten.
14. Betere verpakking van verse producten.
15. Verse producten aanbieden in losse verkoop.

Base: all respondents

E9 [S]

Heeft u het gevoel dat uw gezin meer of minder voedsel verspilt in verhouding tot een gemiddeld Vlaams gezin?

1. Wij verspillen veel minder dan het gemiddelde gezin
2. Wij verspillen minder dan het gemiddelde gezin
3. Wij verspillen evenveel als het gemiddelde gezin
4. Wij verspillen meer dan het gemiddelde gezin
5. Wij verspillen veel meer dan het gemiddelde gezin
9. Geen idee

Base: all respondents

E10 [S]

In welke mate was u positief of negatief verrast door de hoeveelheid verspild voedsel in uw gezin tijdens de dagboekstudie?

1. Zeer positief verrast, we gooiden veel minder weg dan verwacht
2. Eerder positief verrast, we gooiden iets minder weg dan verwacht
3. Niet echt verrast, de hoeveelheid lag in lijn met de verwachtingen
4. Eerder negatief verrast, we gooiden iets meer weg dan verwacht
5. Zeer negatief verrast, we gooiden veel meer weg dan verwacht

Base: all respondents

E11 [O]

Hebben er na uw deelname aan de dagboekstudie veranderingen in uw gedrag plaatsgevonden? Zoja, welke?

99. Geen veranderingen plaatsgevonden (scripter : fixed, exclusive)

## **S Profiel respondent**

Base: all respondents

[info]



Om te eindigen hebben we nog enkele algemene vragen i.v.m. uw huishouden en woning.

Base: all respondents

S2 [S]

Bent u eigenaar van uw woning of huurt u de woning?

1. Eigenaar
2. Huurder

Base: all respondents

S3 [M]

Heeft uw woning een of meerdere van de volgende elementen?

1. Tuin
2. Terras
3. Garage
4. Geen van deze [S]

Base: all respondents

S5 [S]

Maakt u gebruik van ophaling van groenten-, fruit- en tuinafval?

1. Ja
2. Neen

Base: all respondents

S8 [SGRID]

Hoeveel personen van de volgende leeftijdscategorieën maken deel uit van uw gezin? (Hiertoe behoren ook de personen die deeltijds ergens anders verblijven zoals bijv. bij co-ouder, studentenhuus...) Hoeveel personen daarvan wonen ook bijna dagelijks onder uw dak? Gelieve telkens het aantal personen in elke leeftijdscategorie te noteren:

Columns

1. Totaal aantal personen dat deel uitmaakt van het gezin, uzelf inbegrepen
2. Aantal personen dat bijna dagelijks aanwezig is, uzelf inbegrepen

Rows:

8. 65+ jaar
9. 40-64 jaar
10. 25-39 jaar
11. 18-24 jaar
12. 12-17 jaar
13. 6-11 jaar
14. Jonger dan 6 jaar

SCRIPTER: calculate hidden variable: Kids - If S8\_5>0 OR S8\_6 >0 OR S8\_7 >0 Kids = 1 (Yes)

If S8\_5=0 AND S8\_6 =0 AND S8\_7 =0 Kids = 2 (No)

## 5.5 Weging

```
recode q5_1 q5_2 q5_3 q5_4 q5_5 q5_6 q5_7 (1=0) (2=1) (3=2) (4=3) (5=4) (6=5) (7=6) into
rq5_1 rq5_2 rq5_3 rq5_4 rq5_5 rq5_6 rq5_7.
EXECUTE.
```

```
variable labels rq5_1 '65+ jaar (Hoeveel personen wonen onder uw dak?)'.
variable labels rq5_2 '40-64 jaar (Hoeveel personen wonen onder uw dak?)'.
variable labels rq5_3 '25-39 jaar (Hoeveel personen wonen onder uw dak?)'.
variable labels rq5_4 '18-24 jaar (Hoeveel personen wonen onder uw dak?)'.
variable labels rq5_5 '12-17 jaar (Hoeveel personen wonen onder uw dak?)'.
variable labels rq5_6 '6-11 jaar (Hoeveel personen wonen onder uw dak?)'.
variable labels rq5_7 '6- jaar (Hoeveel personen wonen onder uw dak?)'.
```

```
value labels rq5_1 rq5_2 rq5_3 rq5_4 rq5_5 rq5_6 rq5_7
0 'Geen'
1 '1'
2 '2'
3 '3'
4 '4'
5 '5'
6 'meer dan 5'.
```

```
compute q5_sum=sum(rq5_1,rq5_2,rq5_3,rq5_4,rq5_5,rq5_6,rq5_7).
VARIABLE LABELS q5_sum 'aantal personen in HH'.
EXECUTE.
```

```
recode q5_sum (0 thru 1=1) (2=2) (3=3) (4=4) (5 thru highest=5) into rq5_sum.
exe.
```

```
value labels rq5_sum
1 '1'
2 '2'
3 '3'
4 '4'
5 '5 of meer'.
```

```
variable labels rq5_sum 'aantal personen in HH'.
```

```
RECODE rq5_sum (1=1) (2=2) (3 thru 10=3) INTO familymembers.
VARIABLE LABELS familymembers 'familymembers'.
EXECUTE.
```

```
value labels familymembers
1 '1'
2 '2'
3 '3 of meer'.
```

```
RECODE age (18 thru 29=1) (30 thru 39=2) (40 thru 49=3) (50 thru 64=4) (65 thru 100=5)
INTO R_age.
VARIABLE LABELS R_age 'R_age'.
EXECUTE.
```

```
value labels R_age
1 '18-29j'
2 '30-39j'
3 '40-49j'
4 '50-64j'
5 '65+'.
```

```
RECODE qsocialekategorie (0=4) (ELSE=Copy) INTO Rsocgr.
VARIABLE LABELS Rsocgr 'Rsocgr'.
EXECUTE.
```

```
value labels Rsocgr
1 'Klasse 1+2'
2 'Klasse 3+4'
3 'Klasse 5+6'
4 'Klasse 7+8+wn'.
```

```
RECODE genderid ("1"=1) ("2"=2) INTO Rgender.
EXECUTE.
```

```
value labels Rgender
1 'Man'
2 'Vrouw'.
```

```
SPSSINC RAKE
DIM1=R_age 1 17.7 2 15.64 3 17.7 4 25.32 5 23.64
DIM2=hid_kids 1 26.0 2 74.0
DIM3=habitat 1 42.3 2 57.7
DIM4=familymembers 1 31.08 2 34.24 3 34.68
DIM5=Rsocgr 1 28.6 2 22.1 3 25.3 4 24.0
DIM6=Rgender 1 40.0 2 60.0
FINALWEIGHT=weight_wave4
/OPTIONS ITERATIONS=20 CONVERGENCE=.0001 DELTA=.5 SHOW=YES.
```

```
weight off.
```

```
USE ALL.
COMPUTE filter_$=(Period = 1).
VARIABLE LABELS filter_$ 'Period = 1 (FILTER)'.
VALUE LABELS filter_$ 0 'Not Selected' 1 'Selected'.
FORMATS filter_$ (f1.0).
FILTER BY filter_$.
EXECUTE.
```

```
SPSSINC RAKE
DIM1=R_age 1 17.7 2 15.6 3 17.7 4 25.3 5 23.6
DIM2=hid_kidsb 1 26.0 2 74.0
DIM3=habitat 1 42.3 2 57.7
DIM4=familymembers 1 31.08 2 34.24 3 34.68
DIM5=Rsocgr 1 28.6 2 22.1 3 25.3 4 24.0
DIM6=Rgender 1 40.0 2 60.0
FINALWEIGHT=weight_spss_w1
/OPTIONS ITERATIONS=20 CONVERGENCE=.0001 DELTA=.5 SHOW=YES.
```

WEIGHT OFF.

```
USE ALL.
COMPUTE filter_$=(Period = 2).
VARIABLE LABELS filter_$ 'Period = 2 (FILTER)'.
VALUE LABELS filter_$ 0 'Not Selected' 1 'Selected'.
FORMATS filter_$ (f1.0).
FILTER BY filter_$.
EXECUTE.
```

```
SPSSINC RAKE
DIM1=R_age 1 17.7 2 15.6 3 17.7 4 25.3 5 23.6
DIM2=hid_kidsb 1 26.0 2 74.0
DIM3=habitat 1 42.3 2 57.7
DIM4=familymembers 1 31.08 2 34.24 3 34.68
DIM5=Rsocgr 1 28.6 2 22.1 3 25.3 4 24.0
DIM6=Rgender 1 40.0 2 60.0
FINALWEIGHT=weight_spss_w2
/OPTIONS ITERATIONS=20 CONVERGENCE=.0001 DELTA=.5 SHOW=YES.
```

WEIGHT OFF.

```
USE ALL.
COMPUTE filter_$=(Period = 3).
VARIABLE LABELS filter_$ 'Period = 3 (FILTER)'.
VALUE LABELS filter_$ 0 'Not Selected' 1 'Selected'.
FORMATS filter_$ (f1.0).
FILTER BY filter_$.
EXECUTE.
```

```
SPSSINC RAKE
DIM1=R_age 1 17.7 2 15.6 3 17.7 4 25.3 5 23.6
DIM2=hid_kidsb 1 26.0 2 74.0
DIM3=habitat 1 42.3 2 57.7
DIM4=familymembers 1 31.08 2 34.24 3 34.68
DIM5=Rsocgr 1 28.6 2 22.1 3 25.3 4 24.0
DIM6=Rgender 1 40.0 2 60.0
FINALWEIGHT=weight_spss_w3
/OPTIONS ITERATIONS=20 CONVERGENCE=.0001 DELTA=.5 SHOW=YES.
```

WEIGHT OFF.

USE ALL.

```
COMPUTE filter_$=(Period = 4).
VARIABLE LABELS filter_$ 'Period = 4 (FILTER)'.
VALUE LABELS filter_$ 0 'Not Selected' 1 'Selected'.
FORMATS filter_$ (f1.0).
FILTER BY filter_$.
EXECUTE.
```

SPSSINC RAKE

```
DIM1=R_age 1 17.7 2 15.6 3 17.7 4 25.3 5 23.6
DIM2=hid_kidsb 1 26.0 2 74.0
DIM3=habitat 1 42.3 2 57.7
DIM4=familymembers 1 31.08 2 34.24 3 34.68
DIM5=Rsocgr 1 28.6 2 22.1 3 25.3 4 24.0
DIM6=Rgender 1 40.0 2 60.0
FINALWEIGHT=weight_spss_w4
/OPTIONS ITERATIONS=20 CONVERGENCE=.0001 DELTA=.5 SHOW=YES.
```

```
compute weight=sum(weight_spss_w1, weight_spss_w2, weight_spss_w3,
weight_spss_w4).
exe.
```

```
compute Weight_HH=weight_w4_excel.
exe.
```

\*\*EQUAL WEIGHT PER WAVE.

WEIGHT BY Weight\_HH.

```
if Period = 1 Weight_HH_Def = Weight_HH / 24.151 * 25.
if Period = 2 Weight_HH_Def = Weight_HH / 24.539 * 25.
if Period = 3 Weight_HH_Def = Weight_HH / 25.218 * 25.
if Period = 4 Weight_HH_Def = Weight_HH / 26.091 * 25.
EXECUTE.
```

```
variable labels Weight_HH_Def 'equal weight per wave'.
```

WEIGHT BY Weight\_HH\_def .

```
FREQUENCIES VARIABLES=r_age familymembers qprovincie habitat hid_kids Rsocgr
Rgender
/ORDER=ANALYSIS.
```

SPSSINC RAKE

```
DIM1=R_age 1 17.7 2 15.64 3 17.7 4 25.32 5 23.64
DIM2=hid_kids 1 26.0 2 74.0
```

DIM3=habitat 1 42.3 2 57.7  
 DIM4=familymembers 1 31.08 2 34.24 3 34.68  
 DIM5=Rsocgr 1 28.6 2 22.1 3 25.3 4 24.0  
 DIM6=Rgender 1 40.0 2 60.0  
 FINALWEIGHT=weight\_HH  
 /OPTIONS ITERATIONS=20 CONVERGENCE=.0001 DELTA=.5 SHOW=YES.

## 5.6 Bepaling sociale groepen

De bepaling van de sociale groepen gebeurt op basis van een ratio berekend op het beroep van de voornaamste verantwoordelijke voor het gezinsinkomen (VVI) en zijn opleidingsniveau. De bevolking wordt gerangschikt in functie van de waarde die de combinatie van deze twee variabelen oplevert (zie onderstaande tabellen) om vervolgens opgedeeld te worden in acht ongeveer gelijke groepen - ongeveer, omdat we de individuen niet in stukjes kunnen hakken. De groep die overeenstemt met het gebied van de hoogste waarden (en bijgevolg het hoogste professionele en/of opleidingsniveau) wordt "groep 1" genoemd terwijl groep 8 de groep is die overeenstemt met de laagste waarden.

In de tabel hieronder staan de waarden die worden toegekend voor elk van de onderdelen van het opleidingsniveau en het professionele niveau van de voornaamste verantwoordelijke van het inkomen.

Scores per opleidingsniveau (diploma) van de VVI	
1: Lager onderwijs of geen diploma	10
2: Lager algemeen secundair onderwijs / algemeen secundair onderwijs van de 1ste graad of 2de graad	35
3: Lager technisch, kunst- of beroepssecundair onderwijs / technisch, kunst- of beroepssecundair onderwijs van de 1ste graad of 2de graad	25
4: Hoger algemeen secundair onderwijs / algemeen secundair onderwijs van de 3de graad	50
5: Hoger technisch secundair onderwijs / technisch secundair onderwijs van de 3de graad	45
6: Hoger kunstsecundair onderwijs / kunstsecundair onderwijs van de 3de graad	45
7: Hoger beroepssecundair onderwijs / beroepssecundair onderwijs van de 3de graad	40
8: Postsecundair niet-hoger onderwijs	65
9: niet-universitair hoger onderwijs van het korte type	75
10: niet-universitair hoger onderwijs van het lange type	80
11: Universitair onderwijs - licentiaat, ingenieur, dokter in de geneeskunde	85
12: Universitair - voortgezette opleidingen	90
13: Doctoraat met proefschrift	100

Scores per huidig/vorig beroep van de VVI	
A. Zelfstandigen	
1. Landbouwer (- 15 ha)	40
2. Landbouwer (15 ha en +)	50
3. Ambachtsman, handelaar met 5 of minder loontrekkenden in dienst	70
4. Industrieel, groothandelaar met 6 of meer loontrekkenden in dienst	90

5. Vrij beroep	10 0
<b>B. Bediende (openbare of privé-sector)</b>	
6. Hoger kaderlid verantwoordelijk voor 5 loontrekkenden of minder	80
7. Hoger kaderlid verantwoordelijk voor 6 tot 10 loontrekkenden	90
8. Hoger kaderlid verantwoordelijk voor 11 loontrekkenden of meer	10 0
9. Middenkader verantwoordelijk voor 5 loontrekkenden of minder	70
10. Middenkader verantwoordelijk voor 6 loontrekkenden of meer	75
11. Andere bediende die hoofdzakelijk kantoorwerk uitvoert	65
12. Andere bediende die geen kantoorwerk uitvoert	60
<b>C. Arbeider (openbare of privé-sector)</b>	
Geschoold arbeider	50
Niet-geschoold arbeider	25
<b>D. Geen beroepsactiviteit</b>	
In prepensioen	75 % van het gewicht van het laatst uitgevoerde beroep
Gepensioneerde	60 % van het gewicht van het laatst uitgevoerde beroep
Arbeidsongeschikt	10
Scholier/Student / in opleiding	10
Huisman of huisvrouw	10
Werkloos	60 % van het gewicht van het laatst uitgevoerde beroep
Andere	50
Nooit gewerkt	10

Iemand die een diploma lagere school heeft behaald en die als politieman werkt, krijgt dus een waarde van  $10 \times 60 = 600$  punten, een gepensioneerde advocaat een waarde van  $85 \times 100 \times 0,60 = 5.100$  punten. Alle respondenten worden gerangschikt in dalende orde vooraleer ze in 8 ongeveer gelijke groepen worden onderverdeeld. Waarden van de klassengrenzen (gedefinieerd in 2014-2015) staan in de onderstaande tabel.

Groep	Grenswaarden
Groep 1	5.400 - 10.000
Groep 2	4.500 - 5.250
Groep 3	3.000 - 4.462,5
Groep 4	2.400 - 2.925
Groep 5	1.950 - 2.362,5
Groep 6	1.250 - 1.920
Groep 7	450 - 1.218,75
Groep 8	100 - 420



























IF (qpostcode = 4025) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 4151) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4201) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4551) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4569) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4571) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4691) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4822) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 4872) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4898) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4907) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 4931) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 5011) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 5122) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 5216) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 5224) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 5248) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 5554) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 5581) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 5627) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 5666) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 5821) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 6127) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 6372) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 6431) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 6603) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 6714) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 6903) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 6904) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 7101) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 7251) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 7556) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 8016) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 8051) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 8161) habitat = 1.  
IF (qpostcode = 8225) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 8243) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 8331) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 8835) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 9581) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 9670) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 9684) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 9951) habitat = 2.  
IF (qpostcode = 9959) habitat = 2.  
EXE.

value labels habitat

1 'Stedelijk'  
2 'Landelijk'.