

Voedingscentrum

Voedselverspilling in Nederland op basis van zelfrapportage

Manuel Kaal, Sabine Hooijmans & Iris Houtepen

14 februari 2017

H3148

Inleiding

De ministeries van Infrastructuur en Milieu en van Economische Zaken hebben het Voedingscentrum gevraagd om onderzoek te coördineren dat inzicht moet geven in voedselverspilling door de consument.

In opdracht van het Voedingscentrum heeft CREM Waste Management een afvalsorteeranalyse uitgevoerd om de omvang en samenstelling van de voedselverliezen (in rest- en gft-afval) bij huishoudens in Nederland gedetailleerd in kaart te brengen. Daarop aanvullend heeft Kantar Public in opdracht van het Voedingscentrum een kwantitatief onderzoek uitgevoerd naar de mate van **zelf gerapporteerde** verspilling. Deze vragenlijst biedt ruimte om bewustzijnsindicatoren van verspilling te meten en een beeld te krijgen van de verhouding van (alternatieve) weggooiroutes.

Het doel van deze studie is om inzicht te krijgen in de mate van zelf gerapporteerde verspilling binnen het eigen huishouden van consumenten. Daarbij willen we ook uitzoeken via welke afvalroutes bepaalde productgroepen worden weggegooid. Tot slot kijken we of er verschillen zijn in weggegooid hoeveelheden voedsel op basis van een aantal bewustzijnsindicatoren en sociaal demografische achtergrond kenmerken.

Met dit onderzoek komen we tot een schatting van de hoeveelheid **zelf gerapporteerde** verspilling van vast voedsel, vloeibaar voedsel (dranken) en zuivel. Hieronder staan de productcategorieën die zijn meegenomen opgesomd:

Vlees	Groente en/of fruit (geen schillen of stronken)	Jus, braadvet, (olijf)olie (geen frituurvet/olie)	Vruchtensap
Vis	Aardappelen (geen schillen)	Melk of melkvervangers (zoals karnemelk, sojadrink, etc.)	Soep
Kaas (niet de korsten)	Rijst, pasta en/of couscous	Zuiveldrink (bijv. drinkyoghurt)	Wijn
Yoghurt, vla, kwark	Brood (ook bolletjes, sneetjes, kapje etc.)	Koffie	Bier
Boter/margarine	Maaltijdresten (incl. afhaal)	Thee	
Eieren	Sauzen in tubes, flessen, potten of zelfgemaakt	Frisdrank	

Interpretatie van de resultaten

In dit onderzoeksrapport zijn de volumes van verspilling per respondent gerapporteerd. Echter dient bij de interpretatie van de resultaten rekening gehouden te worden met het volgende:

- We beschrijven in dit rapport de mate van verspilling in de woongelegenheden. Dat wil zeggen dat verspilling buitenshuis niet in dit rapport zijn opgenomen.
- Respondenten is gevraagd naar de frequentie van weggooien van een bepaald product. De aflopende schaal van deze frequentie liep van *'(Bijna) dagelijks'* in zeven stappen naar *'nooit'*. Aan elk van de productcategorieën is een getal per jaar toegevoegd. Deze tabel vindt u hieronder.
- Vervolgens werd aan de respondenten gevraagd hoeveel ze ongeveer per product, per keer denken weg te gooien. Deze vragen werden op een oplopende schaal uitgevraagd beginnende bij *'een paar hapjes'* tot *'een kilo'* of een vergelijkbare grote hoeveelheid die bij de productcategorie past.
- De respondenten maakten dus een **eigen inschatting** van de mate van verspilling.
- Eten en drinken doe je vaak samen met familie / huisgenoten. Om die reden is het aannemelijk dat ook verspilling een resultaat is van de handelingen van meerdere personen binnen het huishouden. Activiteiten als de tafel afruimen, of producten uit de koelkast weggooien, worden vaak door één persoon namens de andere huishoudleden gedaan. Daarom is het niet mogelijk om de verspilling van één specifieke persoon in kaart te brengen.
- De gerapporteerde volumes in dit rapport gelden voor specifieke personen maar het is aannemelijk dat de gerapporteerde verspilling een resultaat is van het gedrag van meerdere personen
- Er is een verband tussen de hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid en de grootte van het huishouden. Hoe groter het huishouden, hoe meer er wordt verspild. De mate van verspilling bij éénpersoonshuishoudens kan als indicator worden gezien van verspilling op persoonsniveau.

Categorie	Frequentie
(Bijna) elke dag	300
Een paar keer per week	150
Maximaal 1 keer per week	50
Maximaal 1 keer per maand	10
Hooguit een paar keer per jaar	5
Zelden/nooit	1
Niet van toepassing	0

Onderzoeksverantwoording

Onderzoek	Voedselverspilling
Doel onderzoek	Kantar Public heeft in opdracht van het Voedingscentrum dit onderzoek rondom voedselverspilling in Nederland uitgevoerd. Het onderzoek is onderdeel van verschillende studies naar de hoogte van de voedselverspilling in Nederland.
Doelgroep(en)	Nederland 18+ representatief op leeftijd, geslacht en regio, sociale klasse en huishoudgrootte.
Steekproefgrootte	Netto n=763 respondenten
Steekproefbron	NIPObase
Veldwerkperiode	22 t/m 27 november 2016
Methode	Online
Vragenlijstlengte	Gemiddeld 15 minuten
Rapportage	In de resultaten maken we, waar relevant, uitsplitsingen naar huishoudgrootte, stedelijkheid, inkomen, opleidingsniveau en andere bewustwordingsindicatoren.

Manieren van calculeren

De totstandkoming van een volume

- Respondenten konden op een vijfpuntsschaal aangeven hoeveel men **zelf inschatte** gemiddeld weg te gooien. Hieronder is één van de producten als voorbeeld weergegeven.

	Volume (in kilogram)
Hooguit een paar hapjes	0,03
Hooguit een plakje	0,03
Hooguit een paar plakjes	0,1
Hooguit een half stuk kaas	0,25
Een heel stuk kaas of meer	0,5

- De frequentie werd vermenigvuldigd met het volume in kilo's, wat leidt tot een gemiddelde inschatting van het aantal kilo's verspilde kaas (in dit geval) per jaar.
- Bij vloeistoffen is dezelfde methode toegepast waarbij de verhouding en de vuistregel 1000 milliliter = 1 kilogram zijn aangehouden.

Het berekenen van percentages per afvalroute

- Voor de berekening van de afvalroutes konden respondenten per productcategorie in totaal 100 punten verdelen.
- Deze 100 punten stonden voor het percentage dat men gemiddeld weggooit via één van deze afvalroutes.
- Per afvalroute is er een gemiddeld percentage berekend.
- De drie meest voorkomende afvalroutes zijn in dit rapport gerapporteerd.
- Het percentage overige kanalen wordt als laatste vermeld. Dit is een samengevoegd percentage van meerdere categorieën en kan daarmee groter zijn dan de derde grootste afvalroute.

Inhoudsopgave

1. Resultaten op totaalniveau	7
2. Resultaten vergeleken op bewustwordingsindicatoren	17
3. Resultaten per productcategorie	25
4. Totaal bewustwordingsindicatoren	50
5. Verschillen in frequentie tussen 2010 en 2016	58
6. Conclusie	81
7. Vragenlijst	82

1

Resultaten op totaalniveau



Jaarlijks verspilt men gemiddeld 21,2 kilo voedsel per respondent op basis van zelfrapportage

- Jaarlijks verspilt een Nederlandse respondent gemiddeld 11,6 kilo vast voedsel.
- Men verspilt in totaal bijna 10 liter vloeibare etenswaren, hierbij is ook vloeibare zuivel meegenomen.

11.615 gram per respondent per jaar aan vaste etenswaren verspild op basis van zelfrapportage



21,2 kilo per respondent per jaar gemiddeld verspild op basis van zelfrapportage

6.952 milliliter per respondent per jaar aan vloeibare etenswaren verspild op basis van zelfrapportage

2.636 milliliter per respondent per jaar aan vloeibare zuivel etenswaren verspild op basis van zelfrapportage

NB: We benadrukken dat we in dit onderzoek te maken hebben met steekproefmarges. De betrouwbaarheidsintervallen voor deze meting in acht genomen is het dan ook waarschijnlijk dat de hoogte van het daadwerkelijke zelf gerapporteerde verspilling tussen de 19 kilo en 23,3 kilo ligt.

Het aantal kilo's dat wordt verspild per respondent is afhankelijk van opleidingsniveau, inkomen en huishoudgrootte



21,2 kilo per respondent
per jaar gemiddeld verspild
op basis van zelfrapportage

Opleiding



- Lager opgeleiden verspillen meer dan hoger opgeleiden (25,9 kilo vs 23,2 kilo).

Inkomen



- Mensen met een inkomen boven modaal verspillen bijna twee keer zoveel voedsel als mensen met een inkomen beneden modaal (26,0 kilo vs 13,0 kilo).

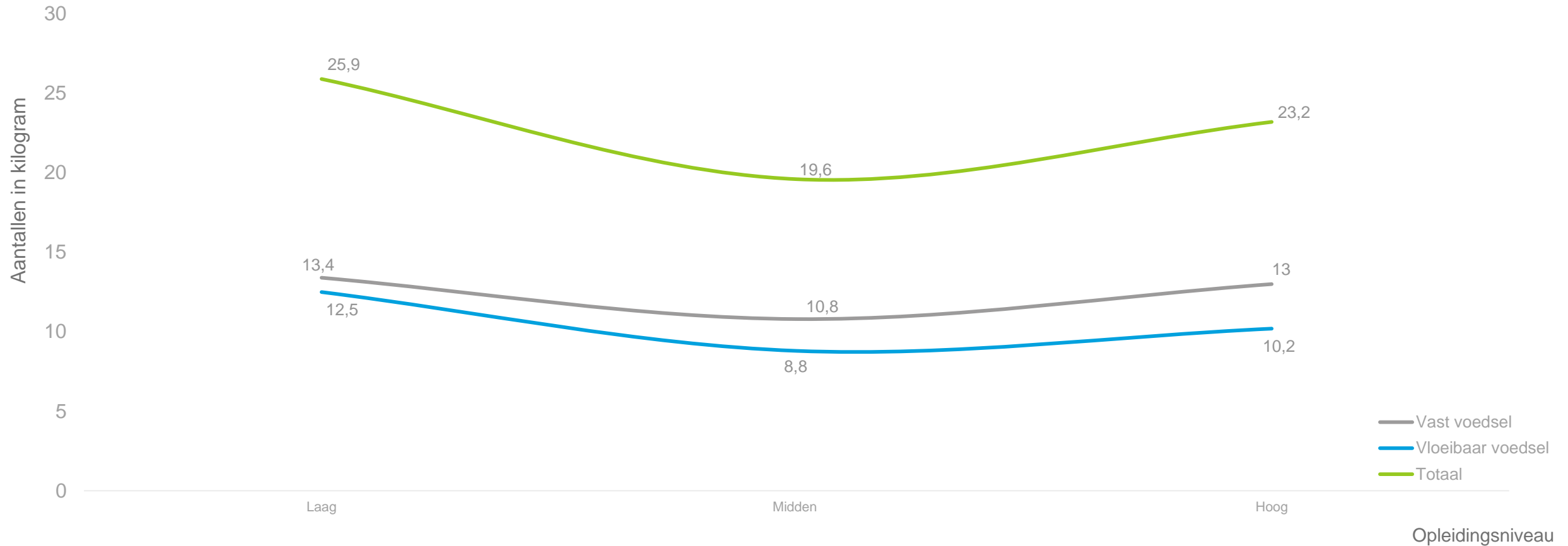
Huishoudgrootte



- Huishoudens met kinderen verspillen meer voedsel dan huishoudens zonder kinderen (26,1 kilo versus 18,8 kilo).
- Huishoudens met kinderen jonger dan 4 jaar verspillen het meeste voedsel (35,4 kilo per jaar).

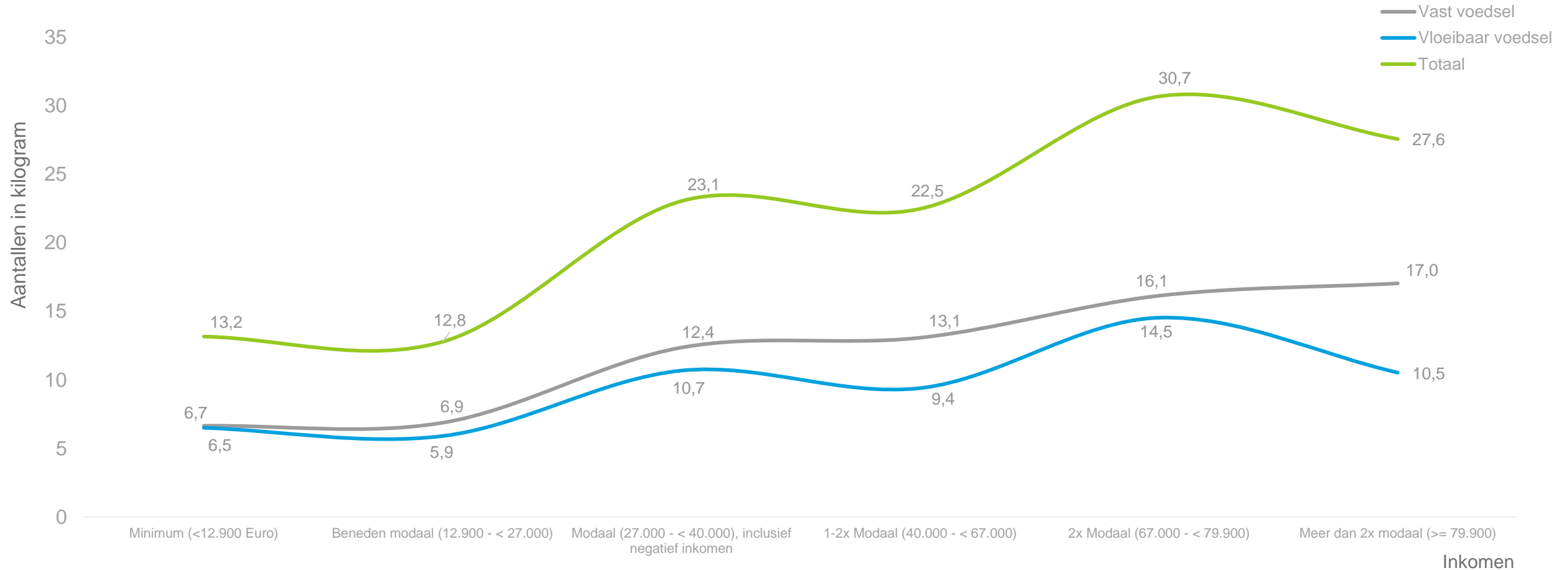
Lager opgeleiden verspillen meer voedsel dan hoger opgeleiden

■ Mensen met een midden opleiding verspillen het minste voedsel.



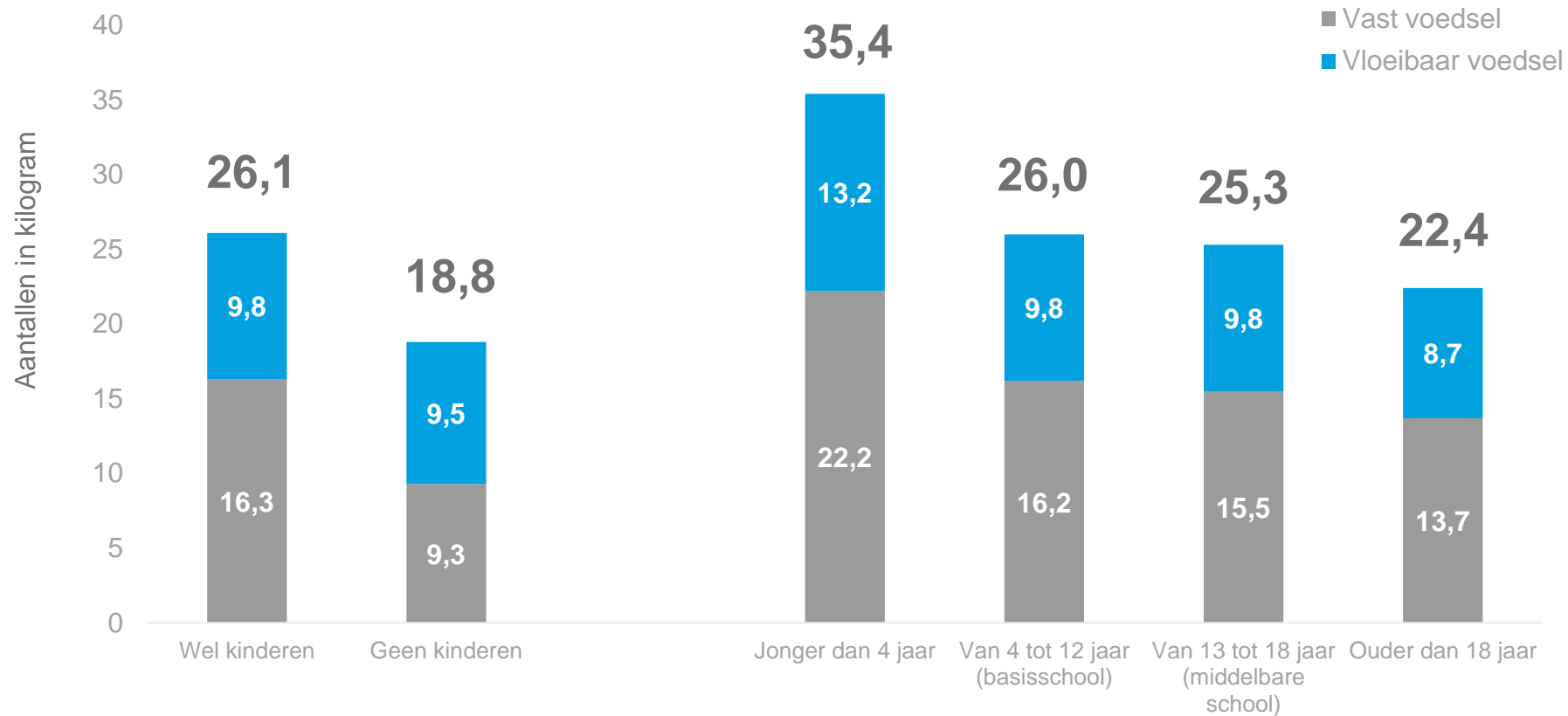
Mensen met een bovenmodaal inkomen verspillen meer dan twee keer zoveel als mensen met een inkomen onder modaal

■ Dit geldt voor de verspilling van zowel vast als vloeibaar voedsel.



Huishoudens met kinderen jonger dan 4 jaar verspillen veruit het meeste voedsel

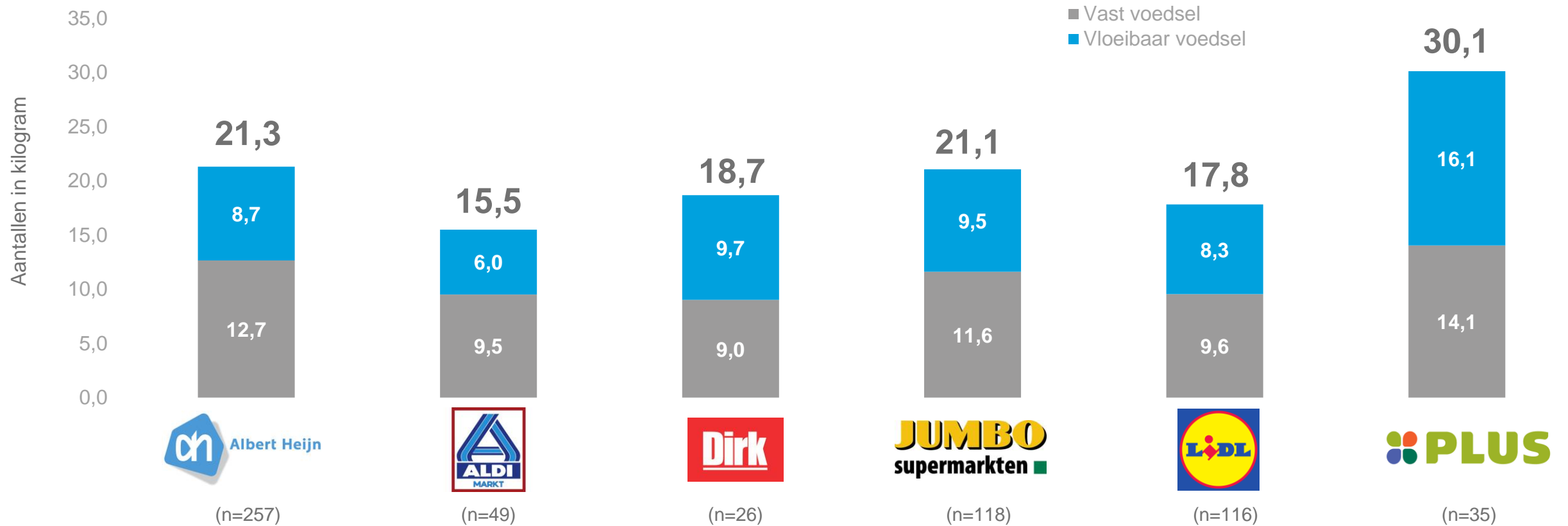
- Huishoudens met kinderen verspillen meer dan huishoudens zonder kinderen (26,1 kilo versus 18,8 kilo).
- Naarmate de kinderen ouder worden neemt het aantal verspilde kilo's per respondent af.



Verhouding huishoudens met kinderen en huishoudens zonder kinderen

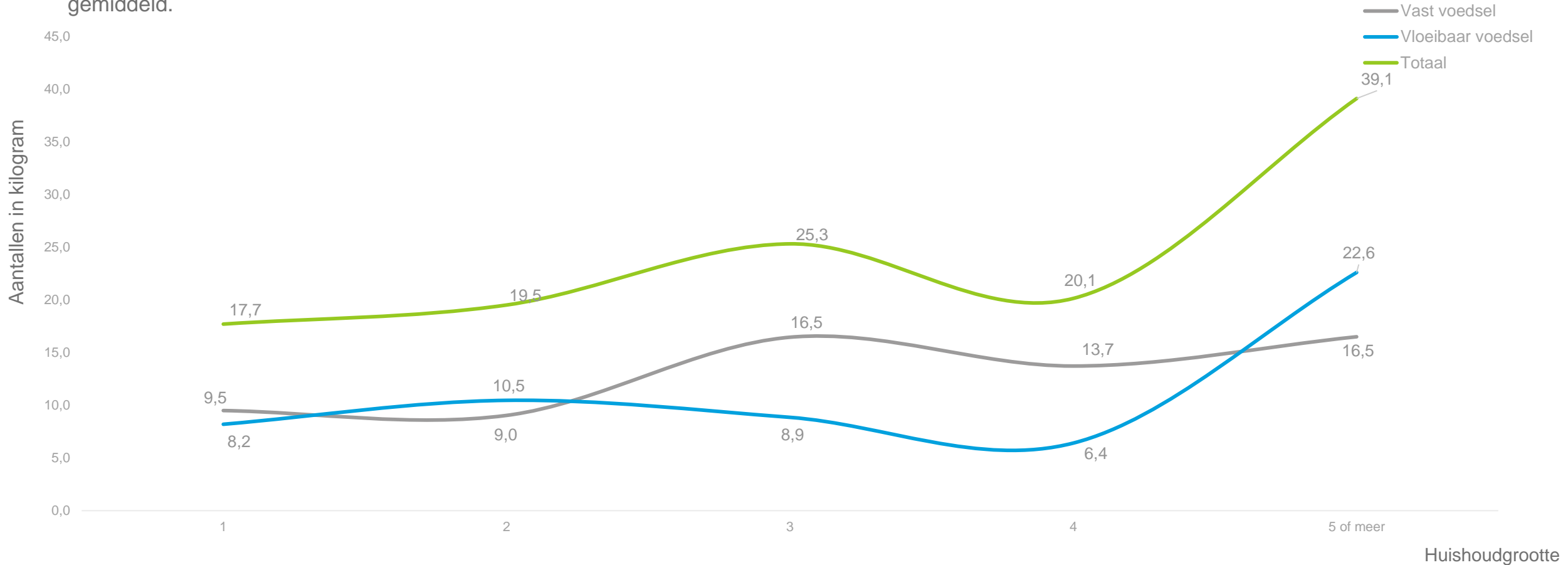
Huishoudens die bij PLUS boodschappen doen verspillen gemiddeld het meeste voedsel

- Respondenten die bij discount supermarkt Aldi of LIDL boodschappen doen verspillen gemiddeld minder voedsel dan mensen die bij andere supermarkten boodschappen doen.



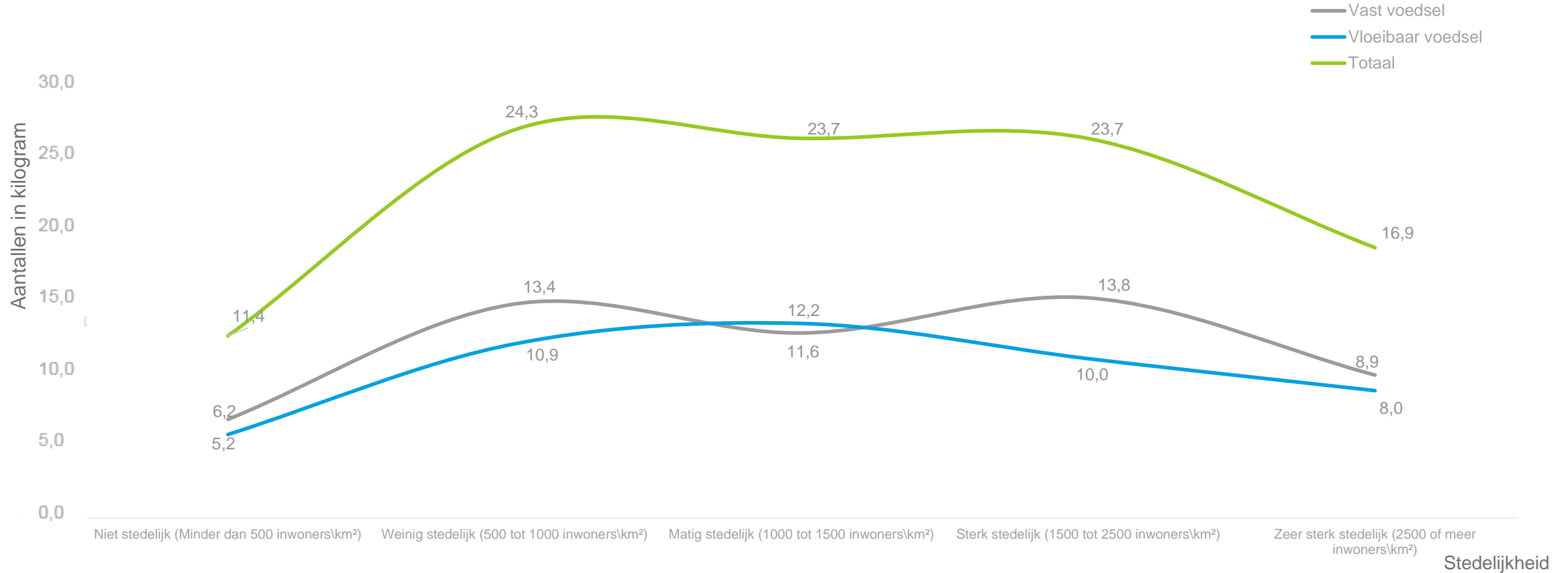
Huishoudens groter dan vijf personen verspillen veel meer voedsel dan kleinere huishoudens

- Éénpersoonshuishoudens (n=183) verspillen gemiddeld 17,7 kilo per jaar.
- Naarmate een huishouden uit meer personen bestaat, groeit ook het aantal verspilde kilo's. Echter, huishoudens met 4 personen scoren ongeveer gemiddeld.



Inwoners van weinig stedelijke gebieden tot sterk stedelijke gebieden verspillen het meeste voedsel (circa 24 kilo)

- Op het platteland verspilt men het minste voedsel (11,4 kilo).
- Zeer sterk stedelijke gebieden verspillen vervolgens het minst (16,9 kilo).

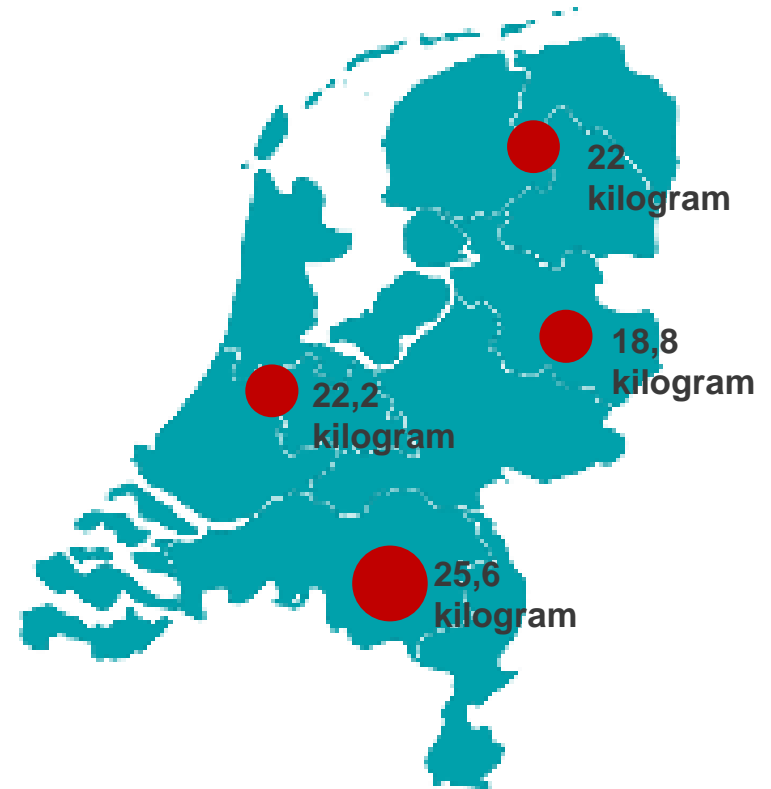


Verspilling is het hoogst onder inwoners uit het zuiden van het land (25,6 kilo)

- Verspilling is met 13,6 kilo het laagst in de grote steden.



21,2 kilo per respondent
per jaar gemiddeld verspild



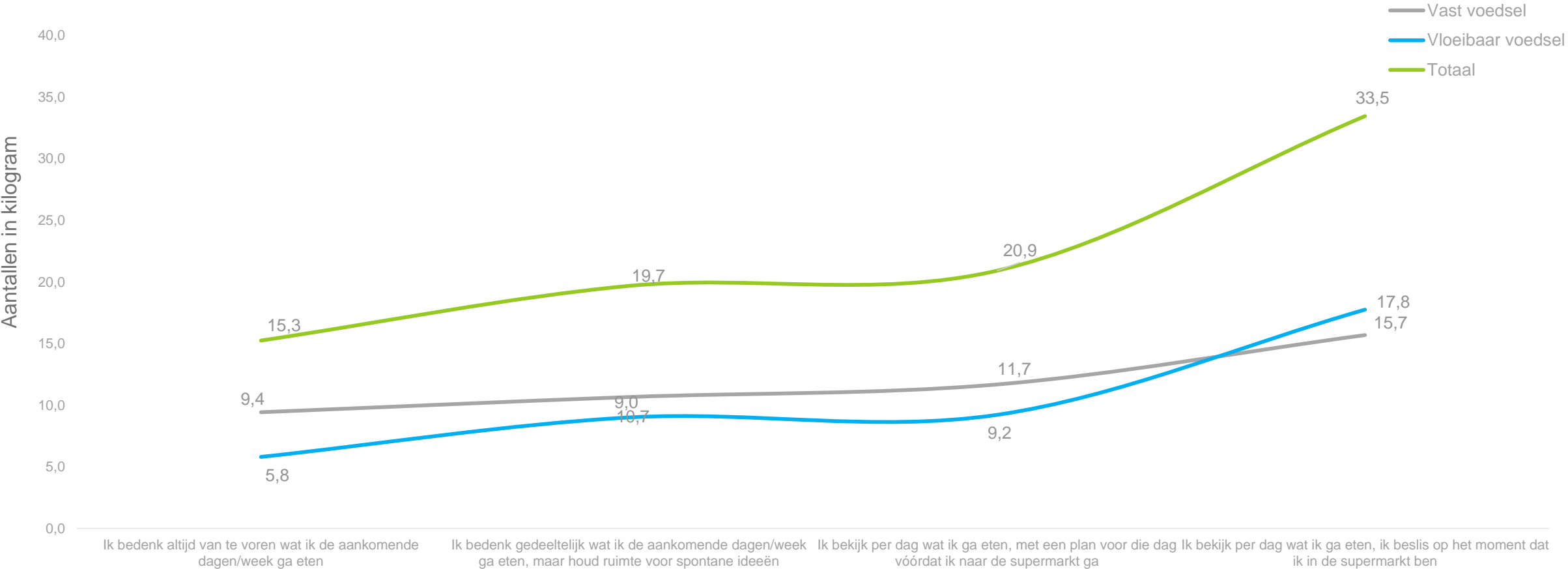
- Drie grote gemeenten (Amsterdam, Rotterdam, Den Haag); **13,6 kilogram**
- Randgemeenten (Amstelveen, Diemen, Landsmeer, Ouder-Amstel, Ridderkerk, Barendrecht, Albrandwaard, Krimpen a'd IJssel, Capelle a'd IJssel, Schiedam, Westland, Rijswijk, Leidschendam-Voorburg, Wassenaar); **17,4 kilogram**

2

Resultaten vergeleken op bewustwordingsindicatoren



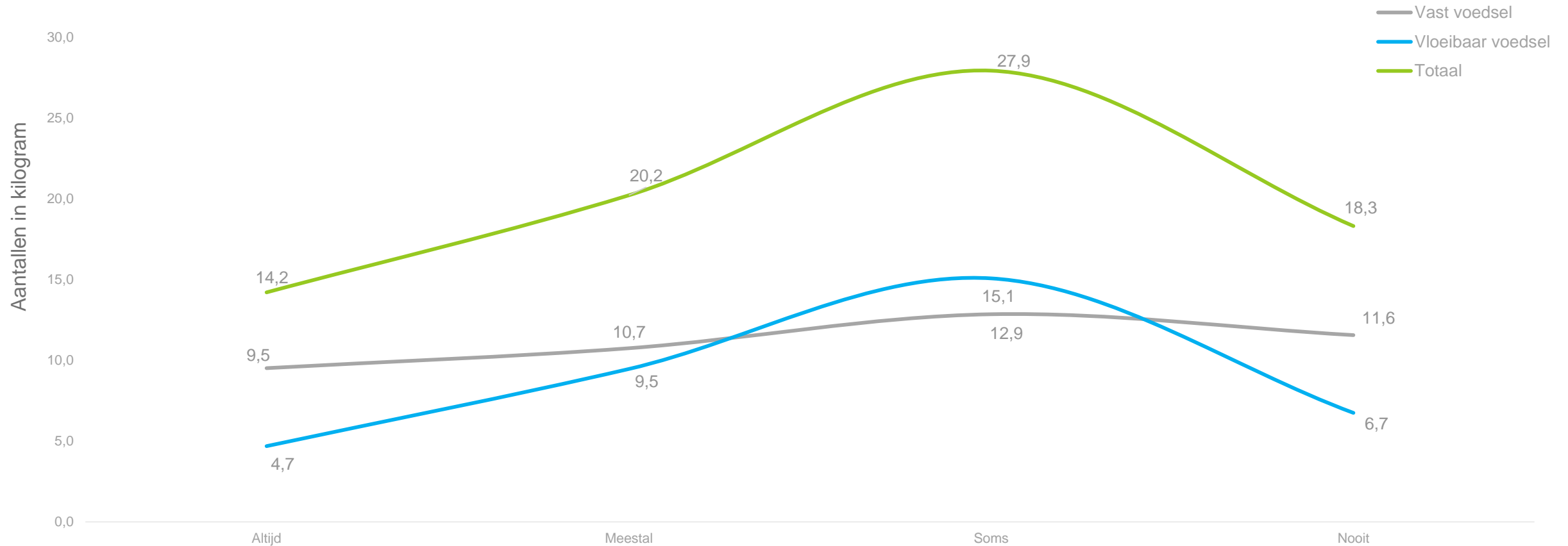
Respondenten die per dag beslissen wat ze gaan eten verspillen meer voedsel dan respondenten die vooraf plannen wat ze gaan eten



In hoeverre bedenkt u van te voren wat u de aankomende dagen/week gaat eten? (n=763)

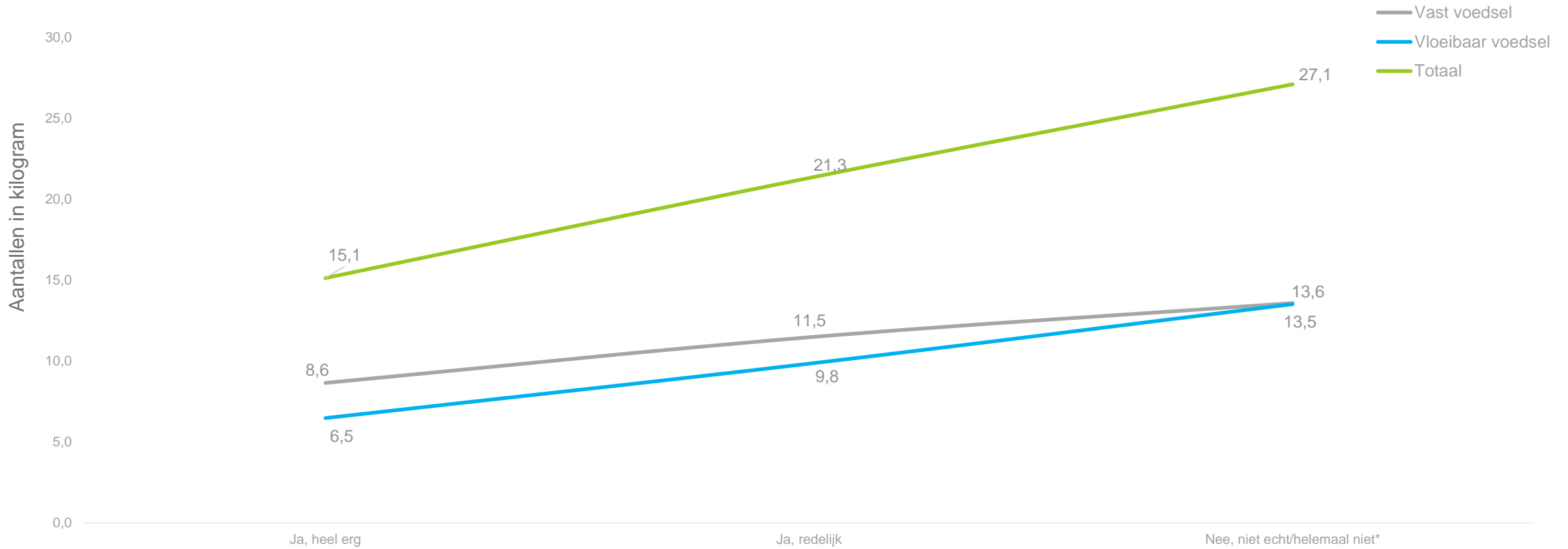
Hoe vaker men een lijstje gebruikt bij de boodschappen, hoe minder voedsel men verspilt

■ Een derde (33%) van de mensen die nooit een boodschappen lijstje maakt, bedenkt ook pas in de winkel wat ze gaan eten.



Maakt u tijdens het doen van de boodschappen gebruik van een boodschappenlijstje? (n=763)

Hoe minder vaak men de voorraad checkt voor het doen van boodschappen, hoe meer men aan voedsel weggooit

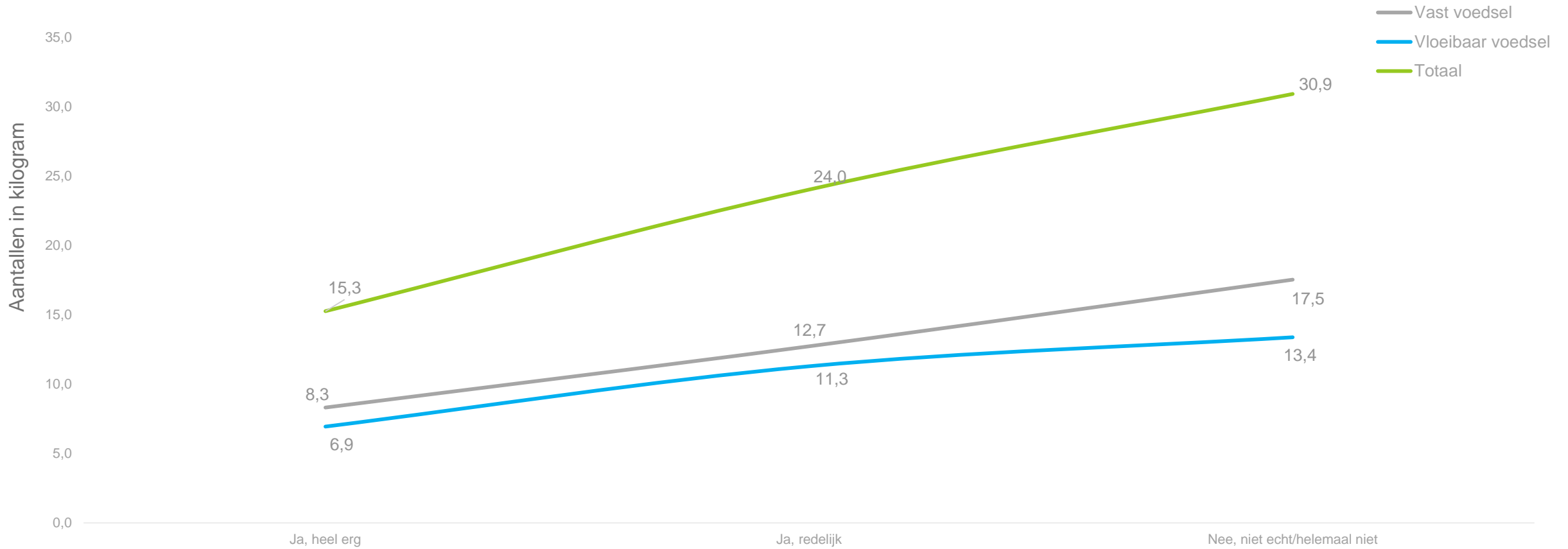


*antwoord categorieën 'soms en nooit zijn samengenomen in verband met een te lage basis

In hoeverre checkt u uw voorraad voordat u boodschappen gaat doen? (n=763)

Respondenten die zich al bewust van hun verspilgedrag waren, verspillen ook minder voedsel

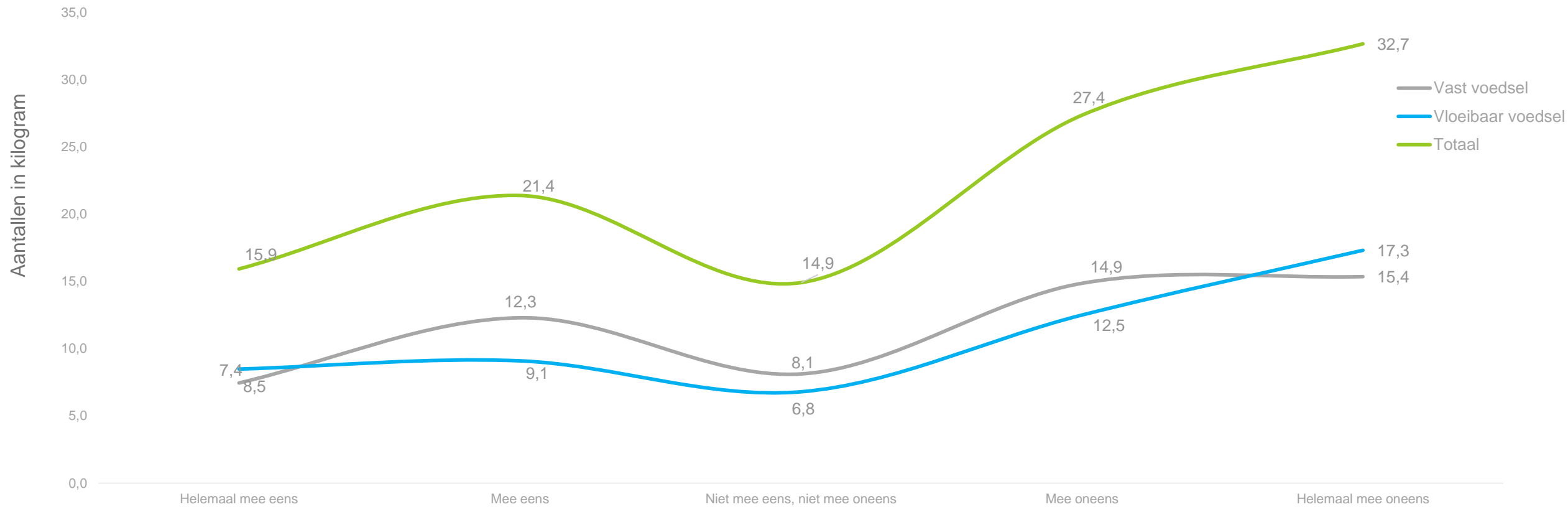
■ Andersom geldt hetzelfde. Respondenten die niet echt of helemaal niet bewust zijn van hun verspilgedrag gooien meer voedsel weg.



*antwoord categorieën 'nee niet echt' en 'nee, helemaal niet' zijn samengenomen in verband met een te lage basis

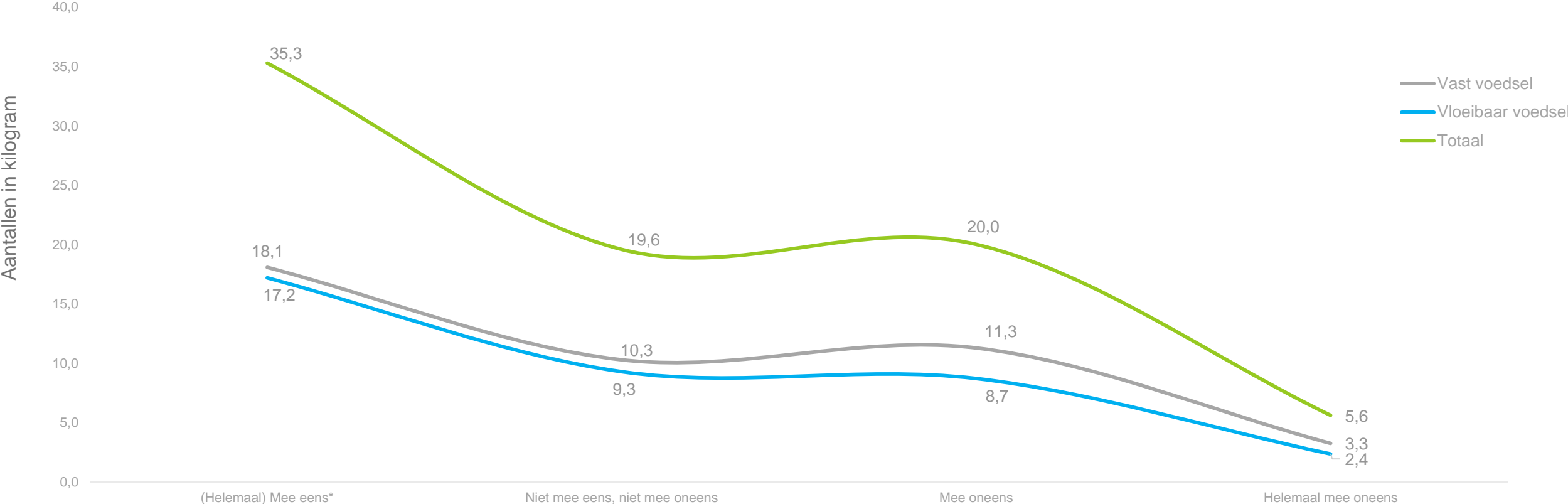
Was je je al bewust van je eigen verspilgedrag voorafgaand aan het invullen van deze vragenlijst? (n=763)

Respondenten die hun ingrediënten (zo goed mogelijk) afwegen verspillen minder voedsel dan respondenten die dit niet doen



Stelling: Binnen ons huishouden wordt zo goed mogelijk geprobeerd ingrediënten af te wegen/ te meten

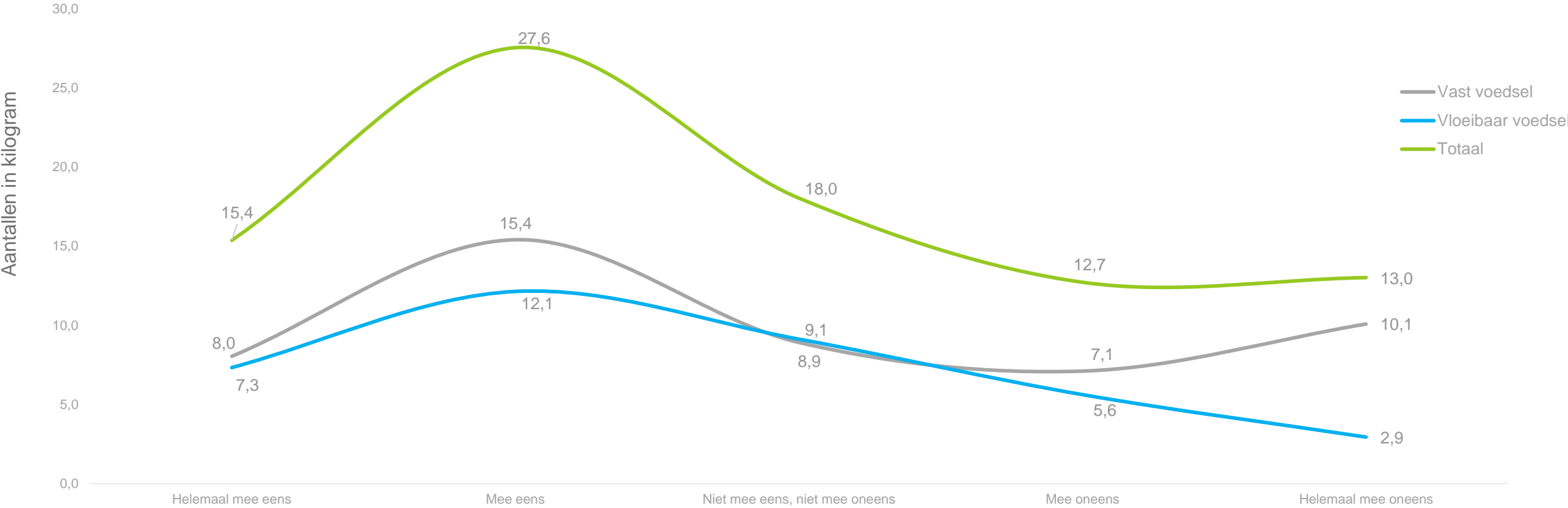
In huishoudens waar vaak te veel gekocht wordt, wordt ook meer voedsel verspild



*helemaal mee eens heeft te kleine basis en is daarom samengenomen met 'mee eens'

Stelling: Binnen ons huishouden wordt vaak teveel gekocht

Mensen die eten dat over de houdbaarheidsdatum heen is direct weggooien verspillen niet noodzakelijkerwijs meer voedsel



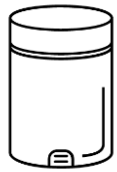
Stelling: Eten dat bij ons over de houdbaarheidsdatum is gooien we altijd direct weg



3
Resultaten per productcategorie

Overzicht van de verschillende afvalroutes en de bijbehorende iconen

- Hieronder vindt u een overzicht van de iconen die gebruikt worden bij de afvalroutes in de komende pagina's.
- Elk icoon staat voor een antwoordmogelijkheid in de vragenlijst.
- Respondenten hebben per antwoordmogelijkheid kunnen aangeven hoeveel procent van het totaal ze via deze afvalroute weggooien.
- Van deze percentages is een gemiddelde genomen en dat wordt gepresenteerd als het gemiddelde percentage per afvalroute*.
- Als iemand maar één afvalroute heeft aangegeven dan is het percentage 100%.
- De categorie 'overig' is een optelsom van de overige categorieën dan de genoemde.



De vuilnisbak/zak, het restafval



De groenbak, het GFT



Voer het aan mijn huisdieren



Het toilet



Buiten in de prullenbak



Dieren buiten



De composthoop



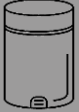








De gootsteen



Overig

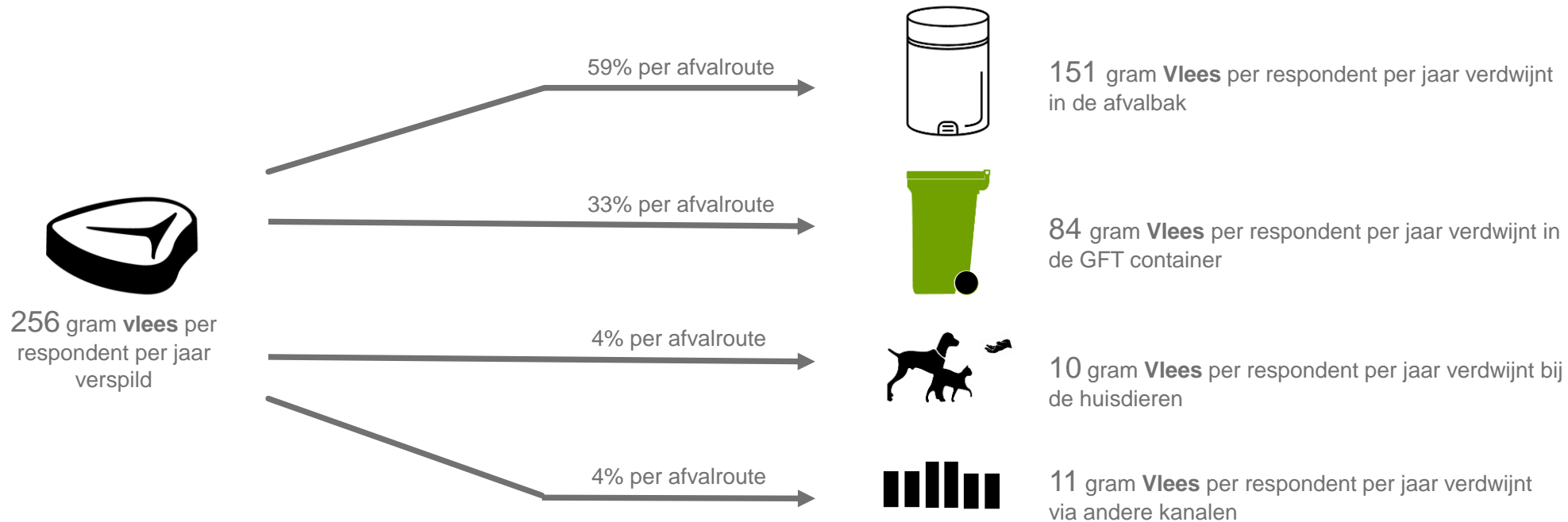
*De cijfers op de volgende slides kunnen afrondingsverschillen bevatten. Voor de cijfers tot achter de komma, raadpleeg de Excel file.

Overzicht van de verschillende afvalroutes met absolute aantallen en percentages weggegooid

									
Absoluut in g/ml	7432,3	5341,5	5319,8	318,2	953,5	93,4	1121,7	179,6	444,9
Percentage van totaal	35%	25,2%	25,1%	1,5%	4,5%	0,4%	5,3%	0,8%	2,1%

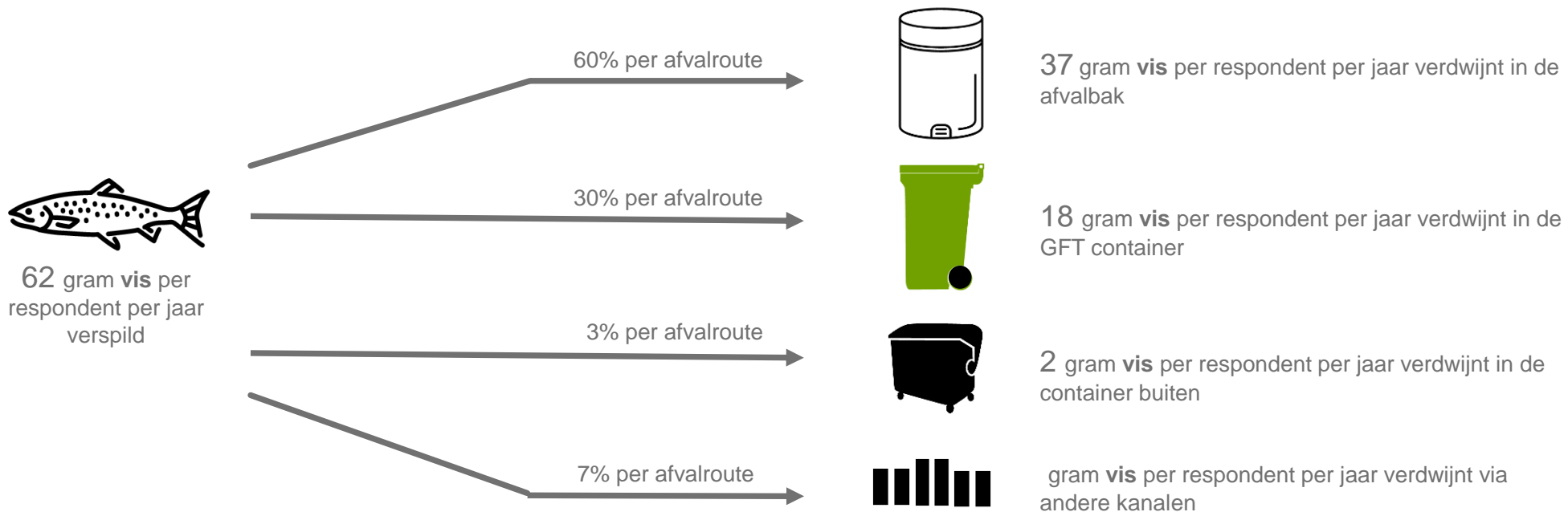
Gemiddeld gooit men iets meer dan een kwart kilo vlees per respondent per jaar weg

- Men gooit dit voornamelijk in de eigen afvalbak (58%).
- Ongeveer een derde (32%) gooit vlees in de GFT container.
- 26% (201 personen) van de respondenten geeft aan wel eens vlees weg te gooien. Gemiddeld gooit men 256 gram vlees per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die vlees weggooien, dan is dit gemiddeld **972 gram** per jaar.



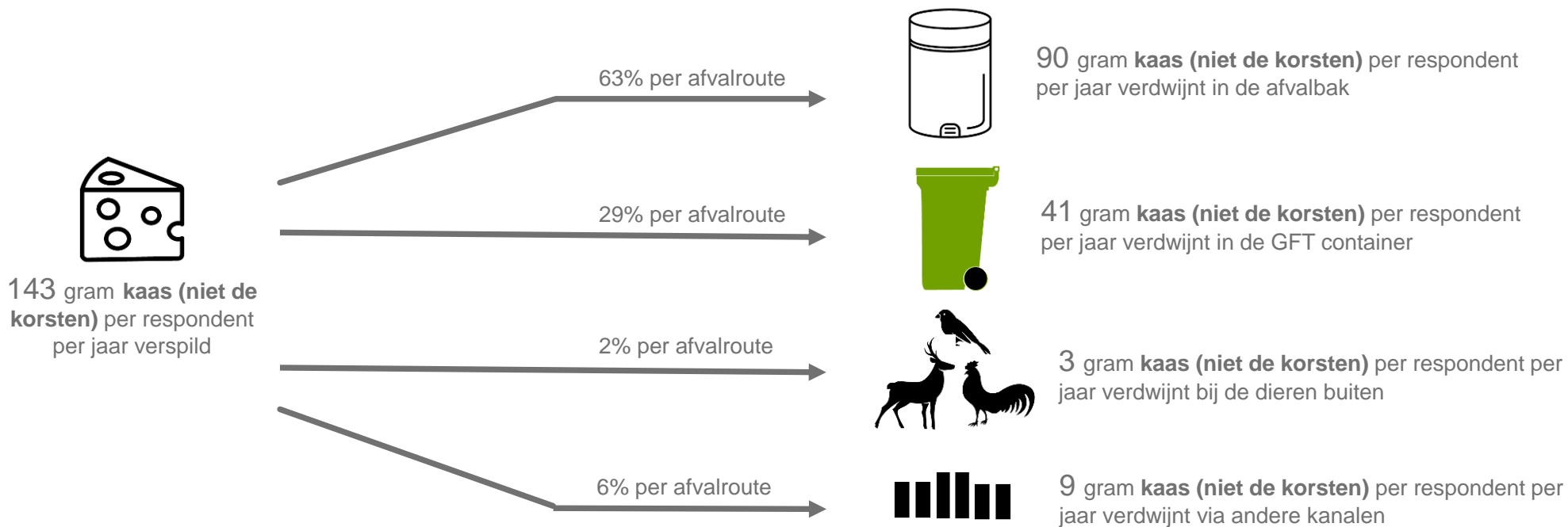
Gemiddeld gooit men slechts 62 gram vis per respondent per jaar weg

- Men gooit dit voornamelijk weg in de eigen afvalbak (60%).
- Drie op de tien respondenten (30%) gooien vis in de GFT container.
- 14% (106 personen) van de respondenten geeft aan wel eens vis weg te gooien. Gemiddeld gooit men 62 gram vis per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die vis weggooien, dan is dit gemiddeld **499 gram** per jaar.



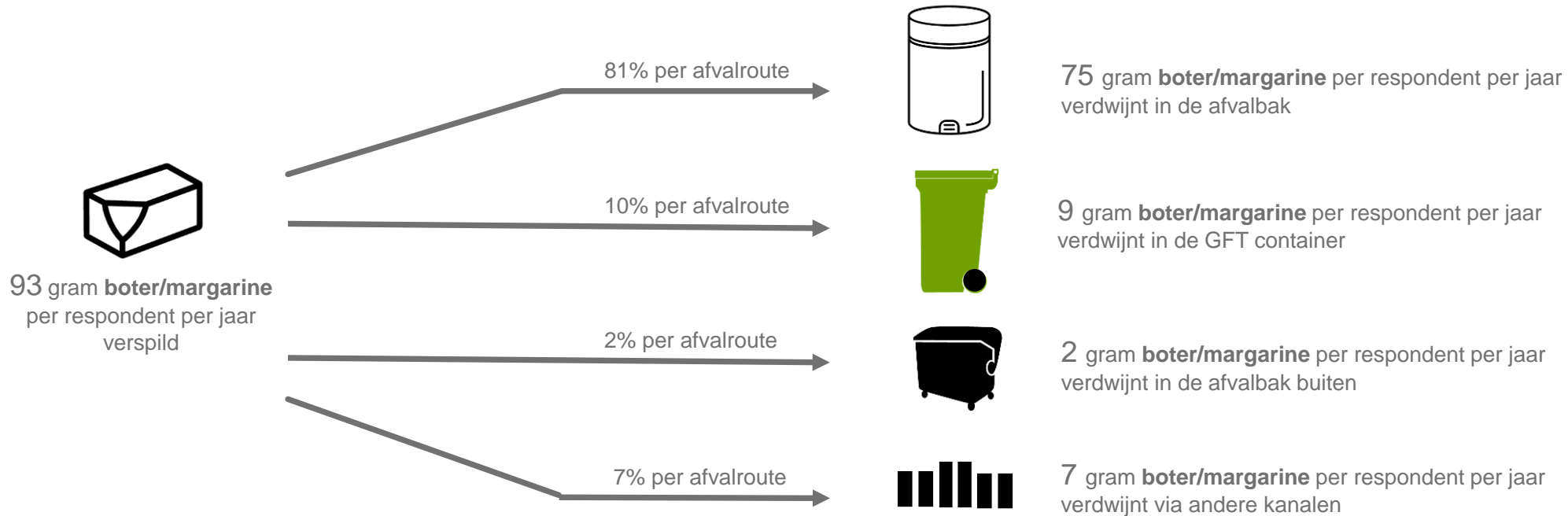
Gemiddeld gooit men bijna anderhalf ons kaas per respondent per jaar weg

- Bijna één ons kaas per respondent verdwijnt in de afvalbak.
- Slechts een kwart van alle verspilde kaas eindigt in de GFT-container.
- 20% (155 personen) van de respondenten geeft aan wel eens kaas weg te gooien. Gemiddeld gooit men 143 gram kaas per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die kaas weggoien, dan is dit gemiddeld **706 gram** per jaar.



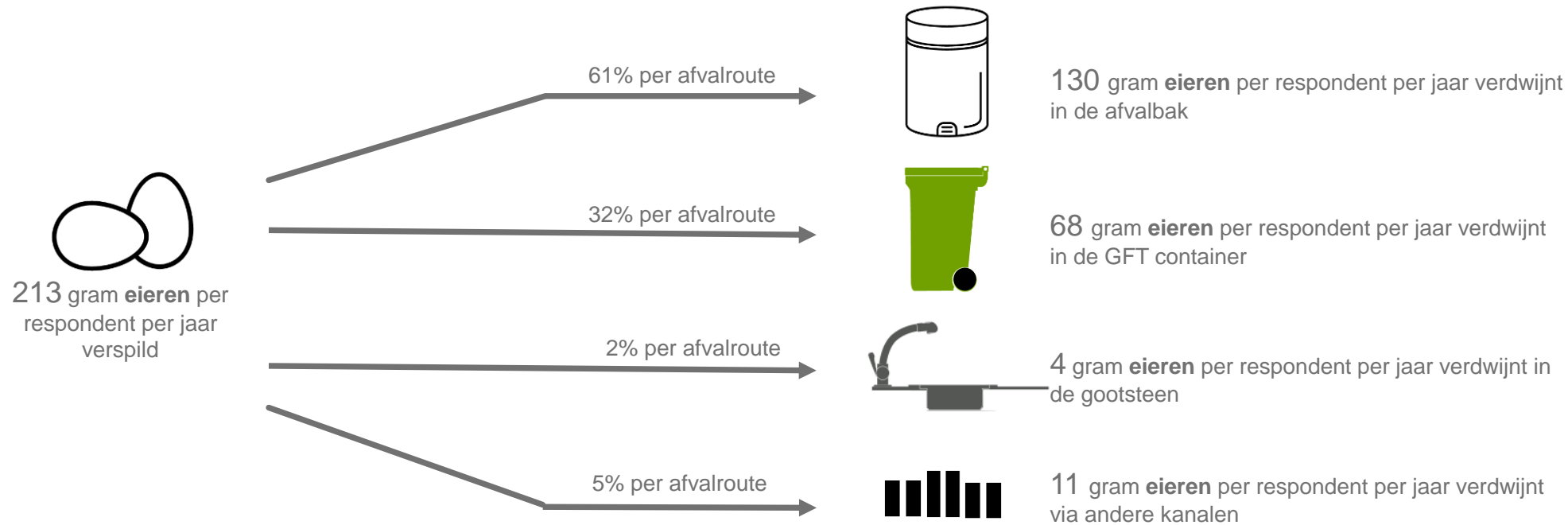
Iets minder dan één ons boter/margarine wordt er per jaar per respondent weggegooid

- Veruit de meeste boter/margarine verdwijnt in de afvalbak.
- Slechts 9 gram van de verspilde boter/margarine eindigt in de GFT-container.
- 7% (54 personen) van de respondenten geeft aan wel eens boter/margarine weg te gooien. Gemiddeld gooit men 93 gram boter/margarine per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die boter/margarine weggoeien, dan is dit gemiddeld **1310 gram** per jaar.



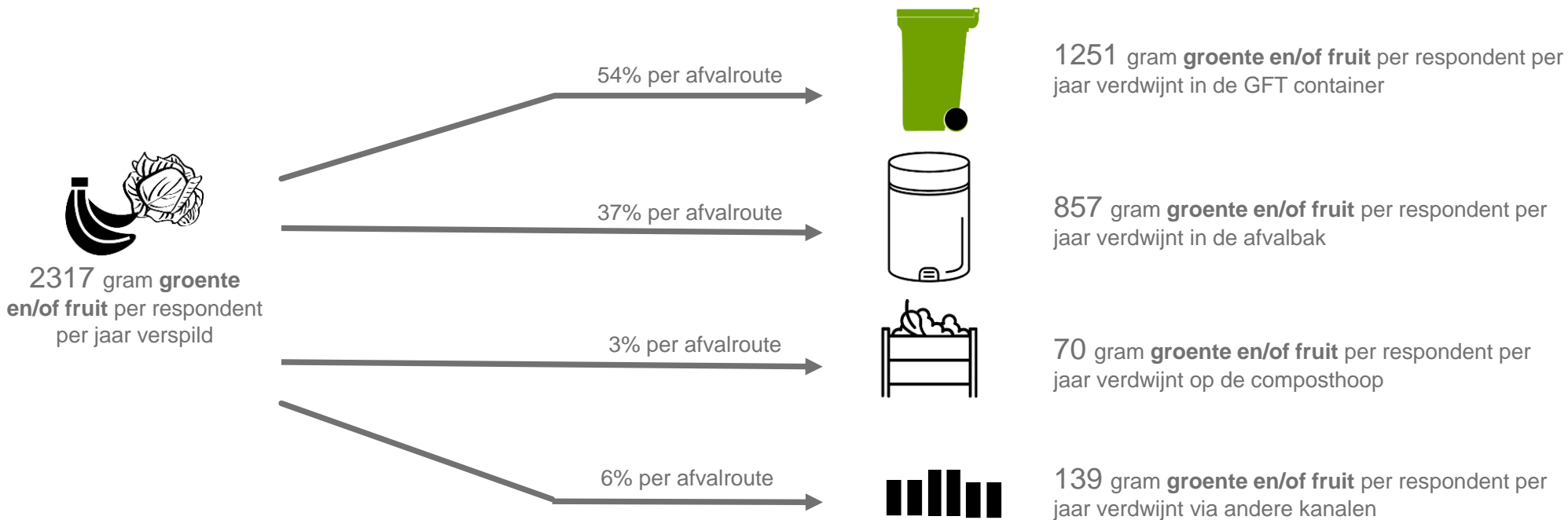
Gemiddeld gooit één respondent per jaar 213 gram eieren weg

- Meer dan de helft van de eieren (61%) gooit men in de afvalbak.
- Ongeveer een derde (32%) van de eieren gooit men in de GFT-container.
- 19% (147 personen) van de respondenten geeft aan wel eens eieren weg te gooien. Gemiddeld gooit men 213 gram eieren per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die eieren weggooien, dan is dit gemiddeld **1108 gram** per jaar.



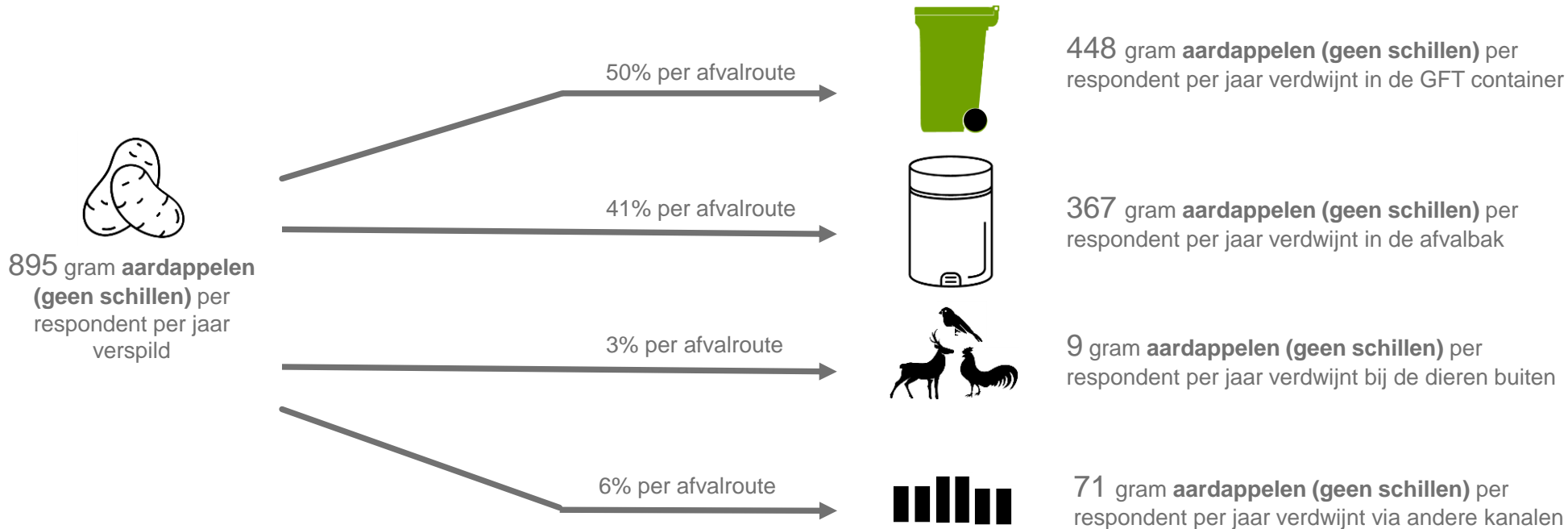
Een respondent gooit gemiddeld per jaar meer dan twee kilo groente en/of fruit weg

- Meer dan de helft (54%) daarvan belandt in de GFT-container.
- Slechts een fractie (3%) van het verspilde groente en/of fruit belandt op de composthoop.
- 65% (494 personen) van de respondenten geeft aan wel eens groente en/of fruit weg te gooien. Gemiddeld gooit men 2317 gram groente en/of fruit per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die groente en/of fruit weggooien, dan is dit gemiddeld **3579 gram** per jaar.



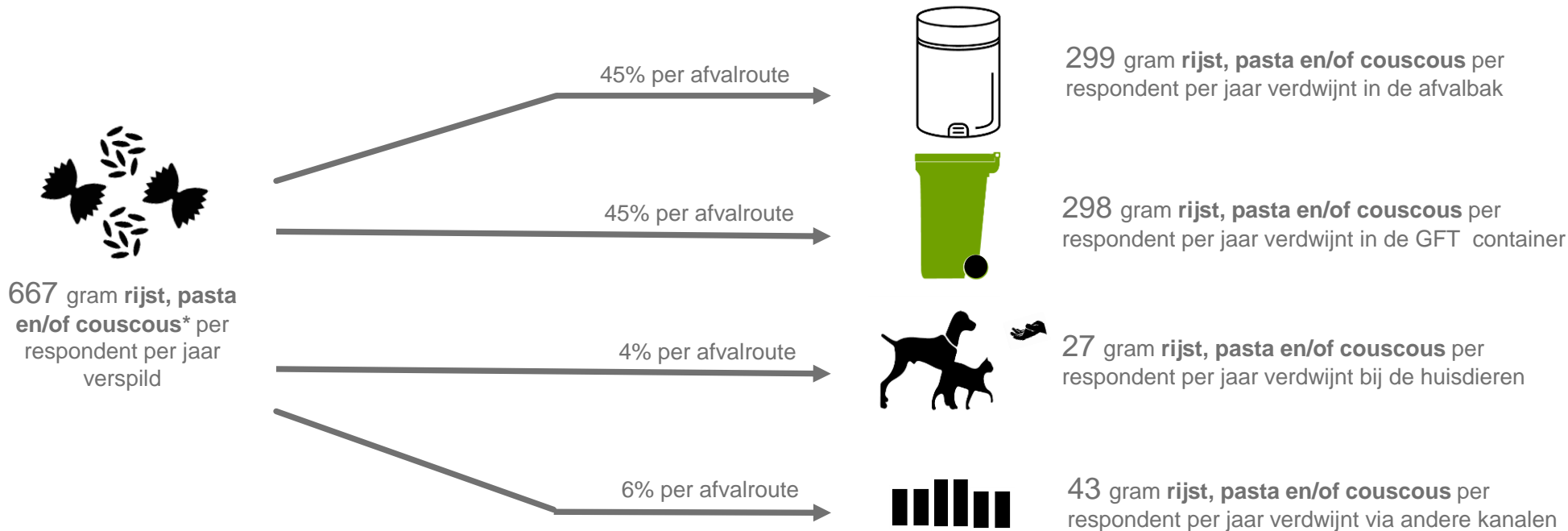
Iets minder dan een kilo aardappelen wordt gemiddeld per jaar per respondent weggegooid

- De helft (50%) van de verspilde aardappelen belandt in de GFT-container.
- Slechts 9 gram (1%) van de verspilde aardappelen eindigt bij de dieren buiten.
- 36% (274 personen) van de respondenten geeft aan wel eens aardappelen weg te gooien. Gemiddeld gooit men 895 gram aardappelen per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die aardappelen weggoien, dan is dit gemiddeld **2492 gram** per jaar.



Meer dan een pond rijst, pasta en/of couscous wordt jaarlijks gemiddeld per respondent verspild

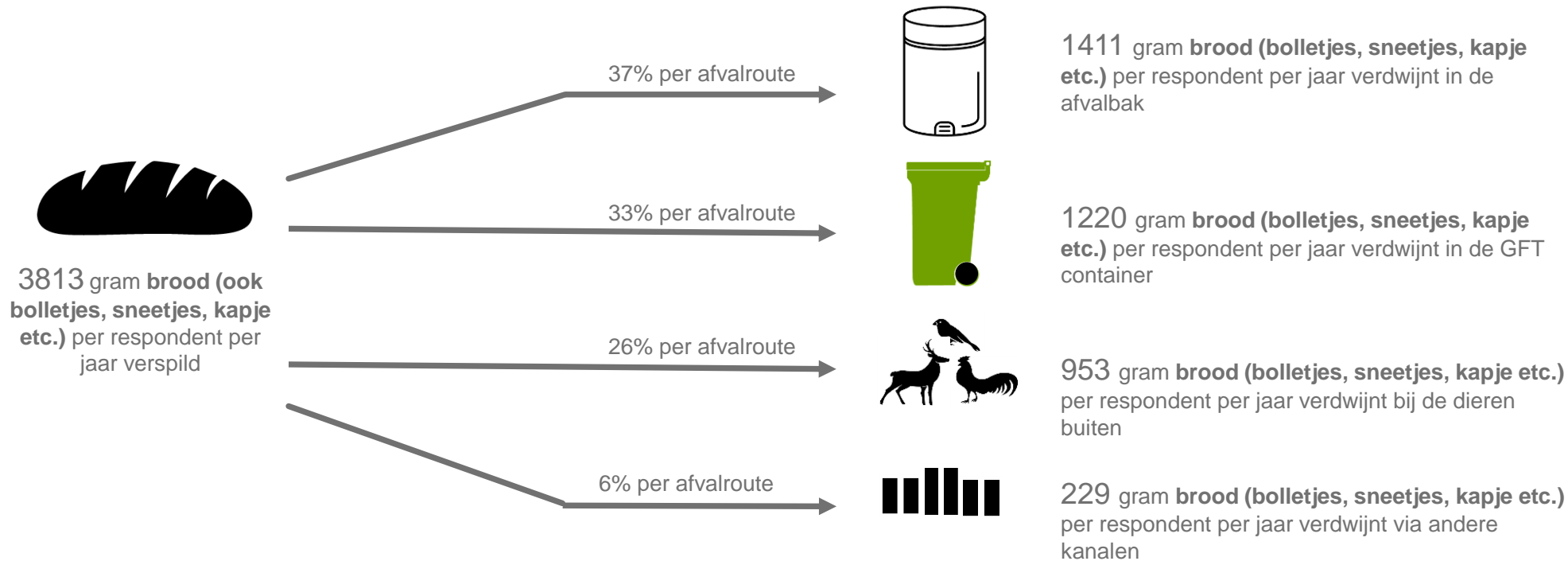
- Bijna de helft (45%) van de verspilde rijst, pasta of couscous belandt in de afvalbak.
- Een klein gedeelte (4%) eindigt als eten voor de huisdieren.
- 25% (190 personen) van de respondenten geeft aan wel eens rijst, pasta en/of couscous weg te gooien. Gemiddeld gooit men 667 gram rijst, pasta en/of couscous per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die rijst, pasta en/of couscous weggooien, dan is dit gemiddeld **2677 gram** per jaar.



*Het is hierbij niet duidelijk of het om gekookte of ongekookte pasta, rijst en couscous gaat

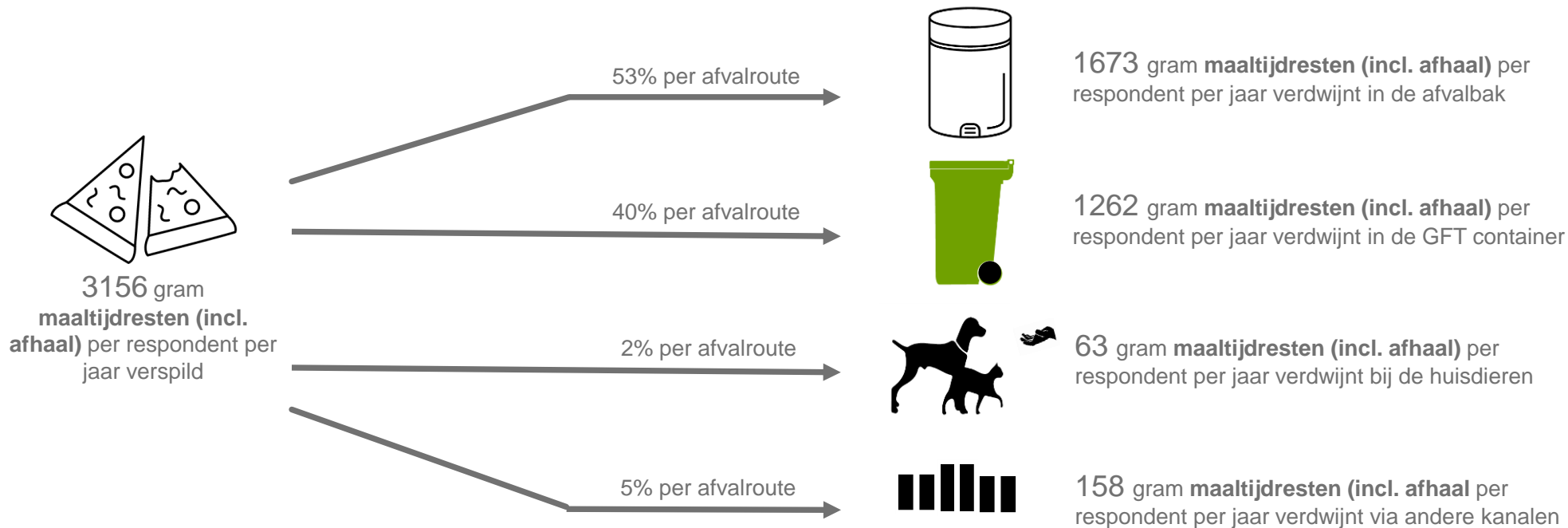
Bijna vier kilo brood wordt jaarlijks gemiddeld per respondent weggegooid

- Ongeveer een derde hiervan belandt in de GFT container.
- Bijna een kilo (953 gram, 25%) van het verspilde brood wordt aan de dieren buiten gegeven.
- 56% (427 personen) van de respondenten geeft aan wel eens brood weg te gooien. Gemiddeld gooit men 3813 gram brood per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die brood weggooien, dan is dit gemiddeld **6813 gram** per jaar.



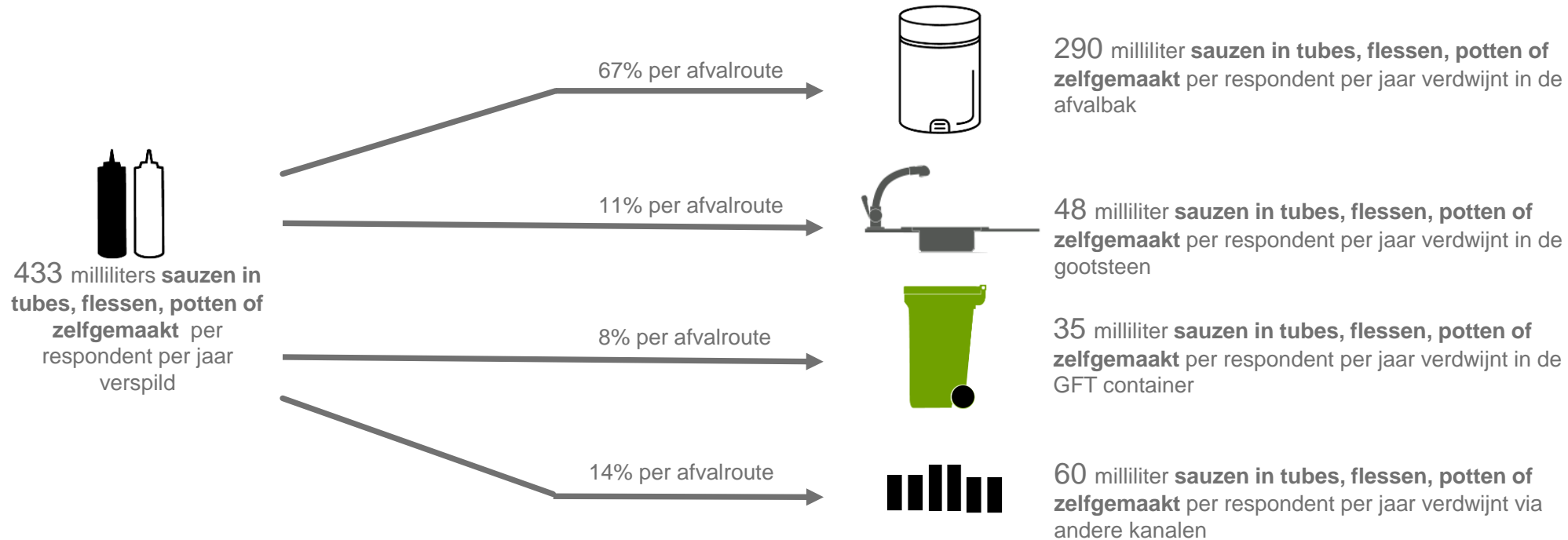
Meer dan drie kilo maaltijdresten (inclusief afhaal) worden jaarlijks per respondent verspild

- Meer dan de helft (53%) wordt weggegooid in de afvalbak.
- Slechts een klein beetje (2%) belandt daarvan als voedsel bij de huisdieren.
- 59% (451 personen) van de respondenten geeft aan wel eens maaltijdresten weg te gooien. Gemiddeld gooit men 3156 gram maaltijdresten per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die maaltijdresten weggoeien, dan is dit gemiddeld **5339 gram** per jaar.



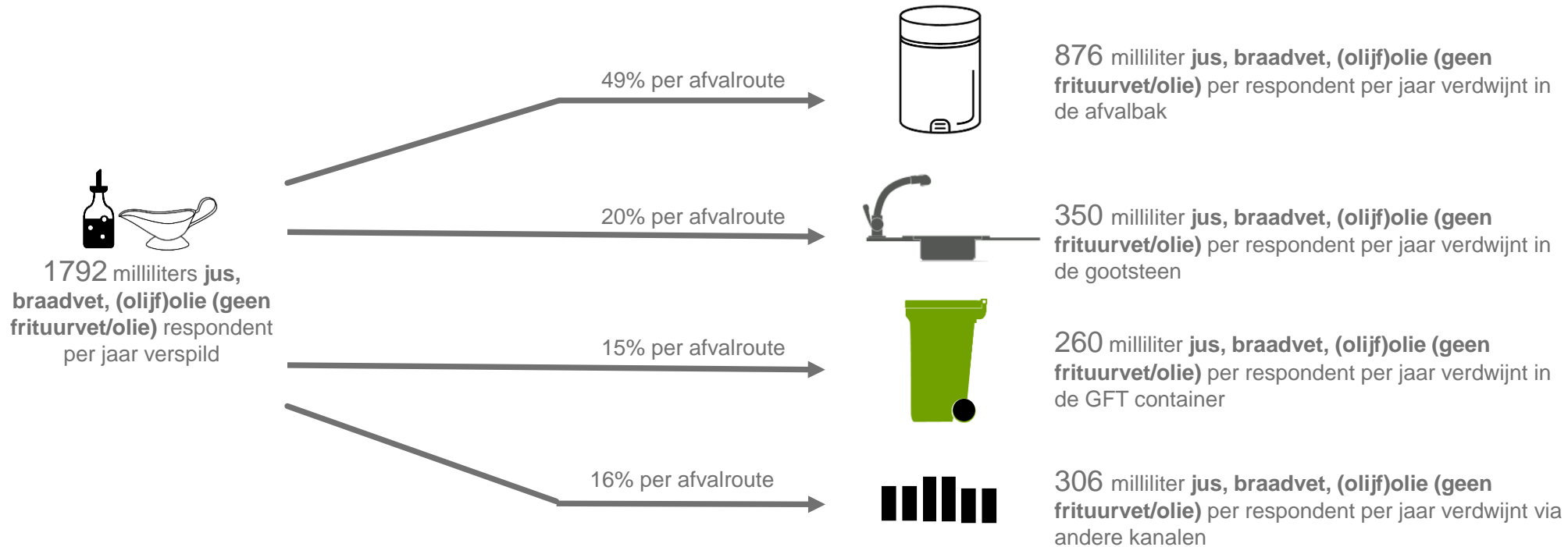
Bijna een halve liter sauzen in tubes, flessen, potten of zelfgemaakt wordt jaarlijks per respondent weggegooid

- Tweederde (67%) van de verspilde saus belandt in de afvalbak.
- Slechts 11% van de verspilde saus wordt door de gootsteen weggespoeld.
- 48% (364 personen) van de respondenten geeft aan wel eens sauzen in tubes, flessen, potten of zelfgemaakt weg te gooien. Gemiddeld gooit men 433 milliliter sauzen per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die sauzen weggooien, dan is dit gemiddeld **907 milliliter** per jaar.



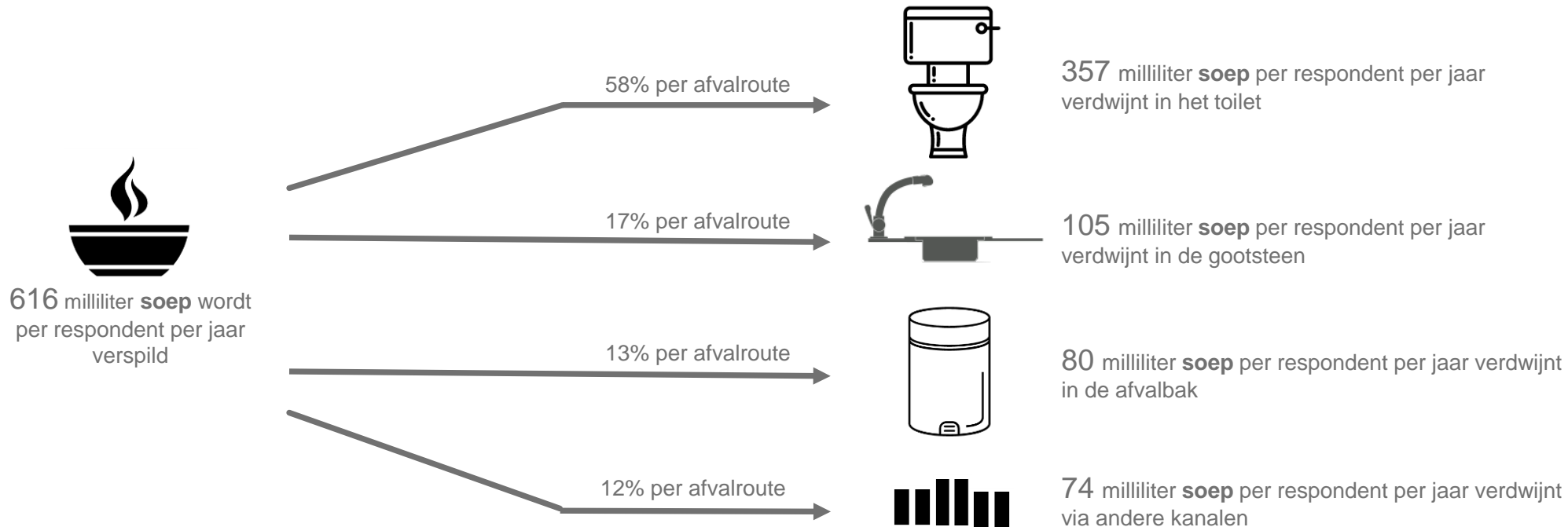
Bijna twee liter jus, braadvet en/of (olijf)olie wordt jaarlijks per respondent weggegooid

- Bijna de helft (48%) daarvan wordt weggegooid in de afvalbak.
- Ongeveer een vijfde (20%) wordt via de gootsteen weggespoeld.
- 51% (392 personen) van de respondenten geeft aan wel eens jus, braadvet, en/of (olijf)olie weg te gooien. Gemiddeld gooit men 1792 milliliter jus, braadvet en/of (olijf)olie per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die jus, braadvet en/of (olijf)olie weggoeien, dan is dit gemiddeld **3489 milliliter** per jaar.



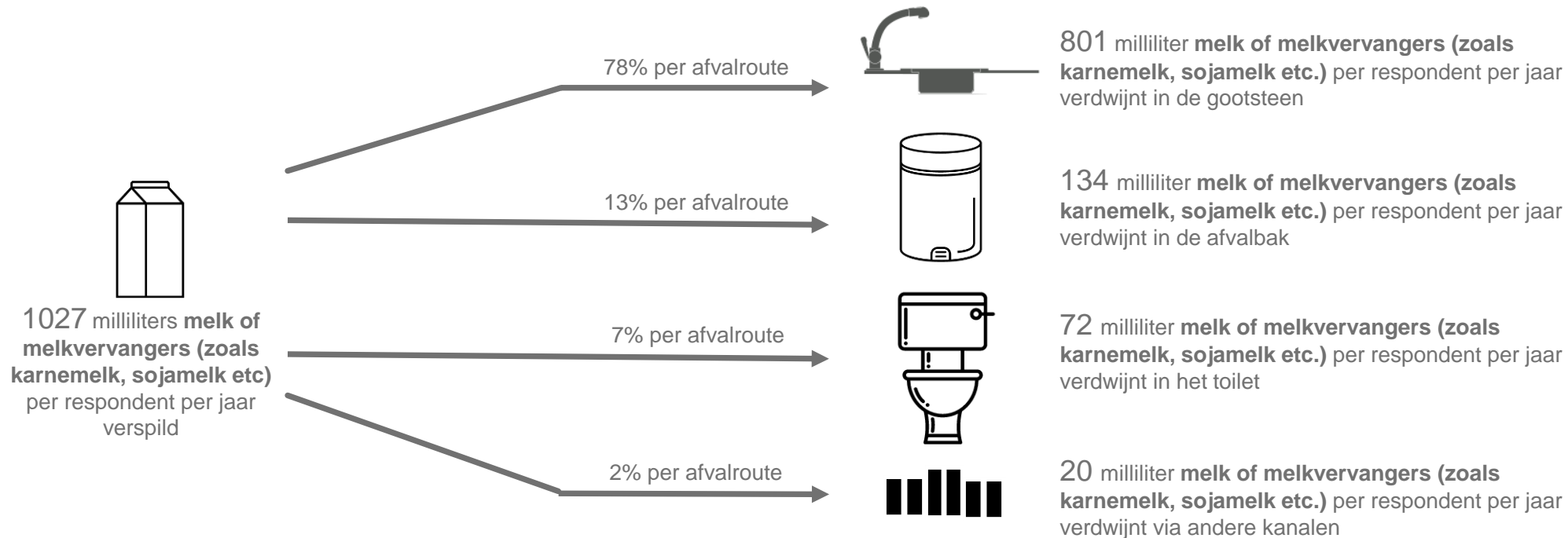
Meer dan een halve liter soep wordt per jaar per respondent weggegooid

- Meer dan de helft van de soep (57%) verdwijnt in het toilet.
- Bijna een vijfde van alle soep (17%) wordt door de gootsteen weggespoeld.
- 24% (184 personen) van de respondenten geeft aan wel eens soep weg te gooien. Gemiddeld gooit men 616 milliliter soep per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die soep weggoeien, dan is dit gemiddeld **2554 milliliter** per jaar.



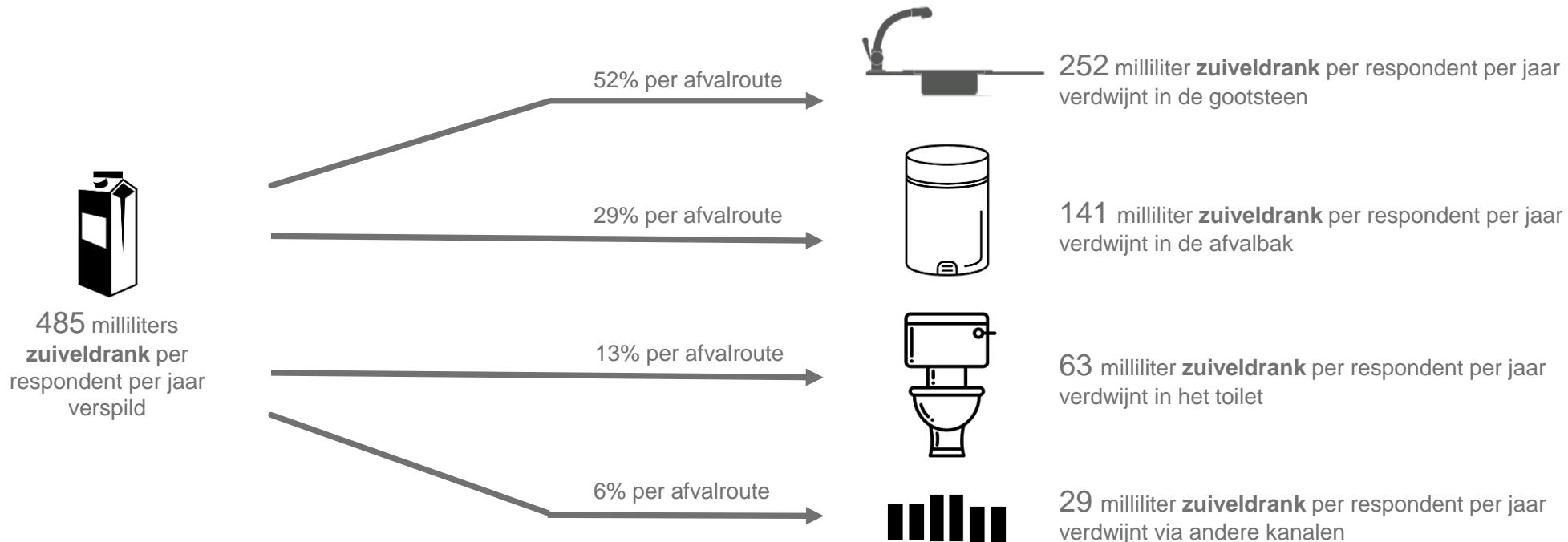
Per jaar wordt er gemiddeld per respondent meer dan een liter melk of melkvervangers weggegooid

- Meer dan driekwart daarvan (78%) wordt via de gootsteen weggespoeld.
- Slechts 7% spoelt melk of melkvervangers weg via het toilet.
- 27% (208 personen) van de respondenten geeft aan wel eens melk of melkvervangers weg te gooien. Gemiddeld gooit men 1027 milliliter melk of melkvervangers per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die melk of melkvervangers weggoien, dan is dit gemiddeld **3768 milliliter** per jaar.



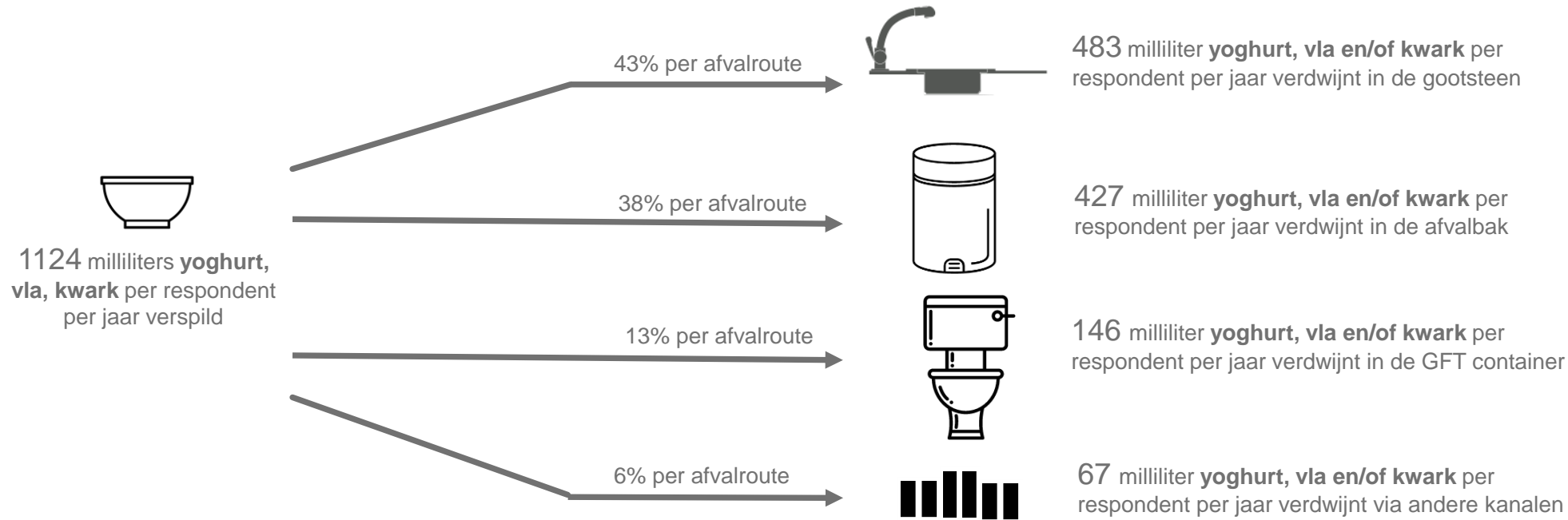
Bijna een halve liter zuiveldrank wordt jaarlijks per respondent verspild

- Meer dan de helft van alle zuiveldrank (52%) wordt door de gootsteen weggespoeld.
- Iets meer dan een tiende (12%) eindigt in het toilet.
- 21% (159 personen) van de respondenten geeft aan wel eens zuiveldrank weg te gooien. Gemiddeld gooit men 485 milliliter zuiveldrank per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die zuiveldrank weggoeien, dan is dit gemiddeld **2325 milliliter** per jaar.



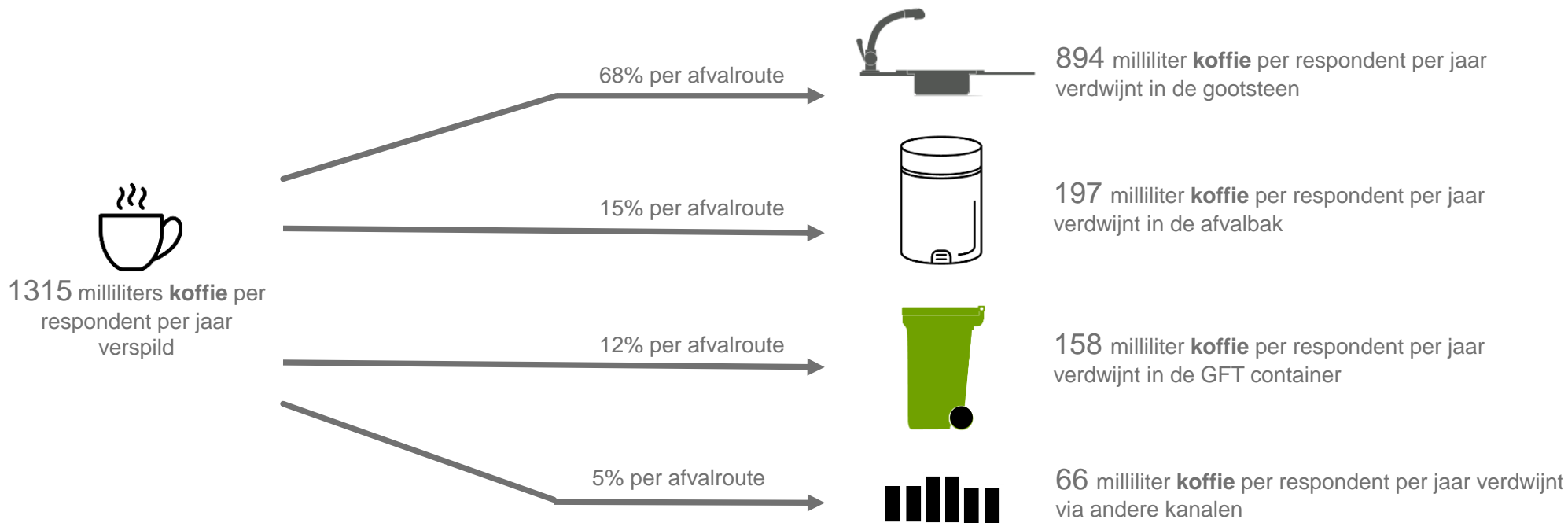
Meer dan een liter yoghurt, vla en/of kwark wordt per respondent per jaar weggegooid

- Bijna een halve liter yoghurt, vla en/of kwark verdwijnt jaarlijks per respondent in de gootsteen.
- Meer dan een derde van de verspilde yoghurt, vla en/of kwark eindigt in de afvalbak.
- 36% (277 personen) van de respondenten geeft aan wel eens yoghurt, vla, kwark weg te gooien. Gemiddeld gooit men 1124 milliliter yoghurt, vla, kwark per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die yoghurt, vla, kwark weggoeien, dan is dit gemiddeld **3096 milliliter** per jaar.



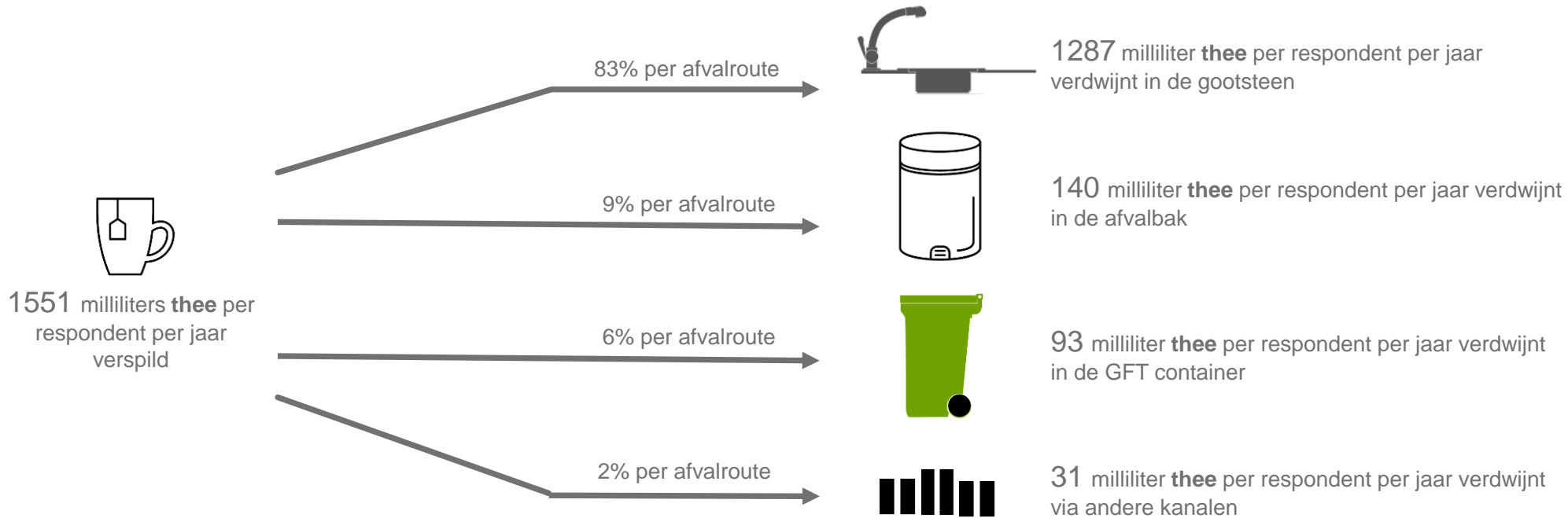
Jaarlijks wordt er meer dan een liter koffie per respondent weggegooid.

- Bijna een liter van alle koffie (894 milliliter, 68%) wordt via de gootsteen weggegooid.
- Iets meer dan een tiende (12%) van de koffie wordt in de GFT container weggegooid. Hoewel aangegeven, kan het zijn dat respondenten hier toch gedacht hebben aan het weggooien van koffiedik.
- 18% (141 personen) van de respondenten geeft aan wel eens koffie weg te gooien. Gemiddeld gooit men 1315 milliliter koffie per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die koffie weggooien, dan is dit gemiddeld **7117 milliliter** per jaar.



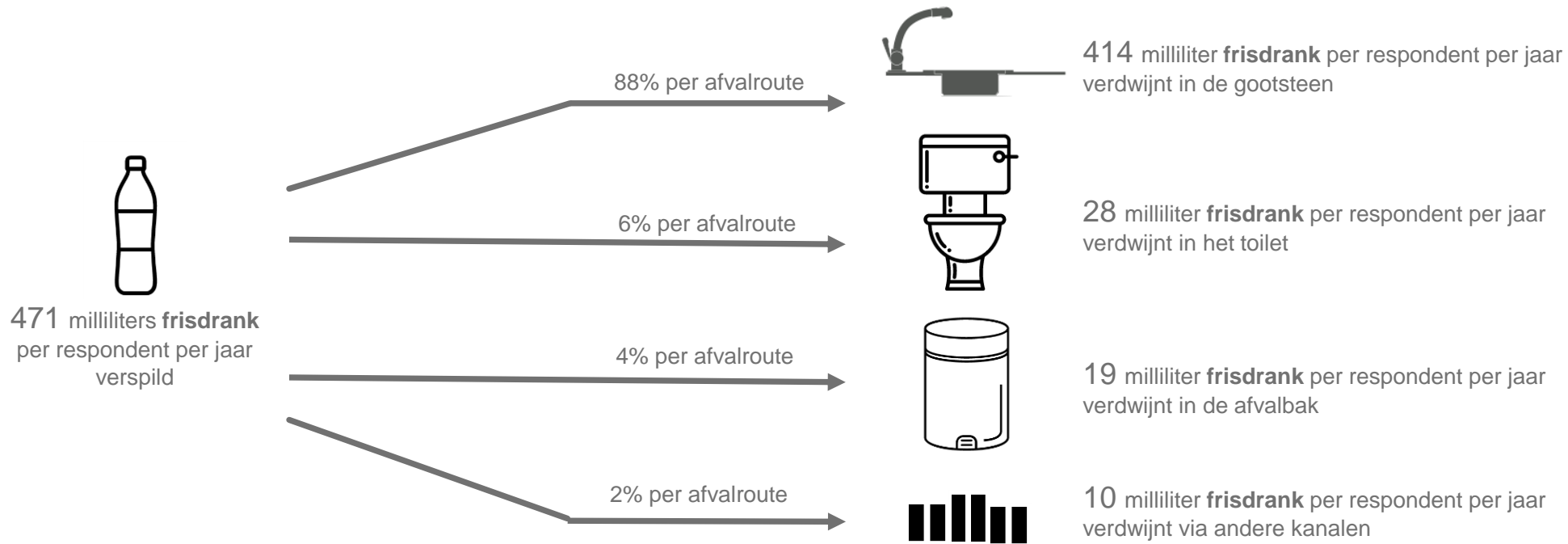
Iets meer dan anderhalve liter thee wordt per jaar per respondent weggegooid

- Een groot deel (83%) van de thee wordt door de gootsteen weggespoeld.
- Minder dan 10% van alle verspilde thee eindigt in de afvalbak. Hoewel aangegeven, kan het zijn dat respondenten hier toch gedacht hebben aan het weggooien van theezakjes of theebladeren.
- 17% (126 personen) van de respondenten geeft aan wel eens thee weg te gooien. Gemiddeld gooit men 1551 milliliter thee per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die thee weggooien, dan is dit gemiddeld **9389 milliliter** per jaar.



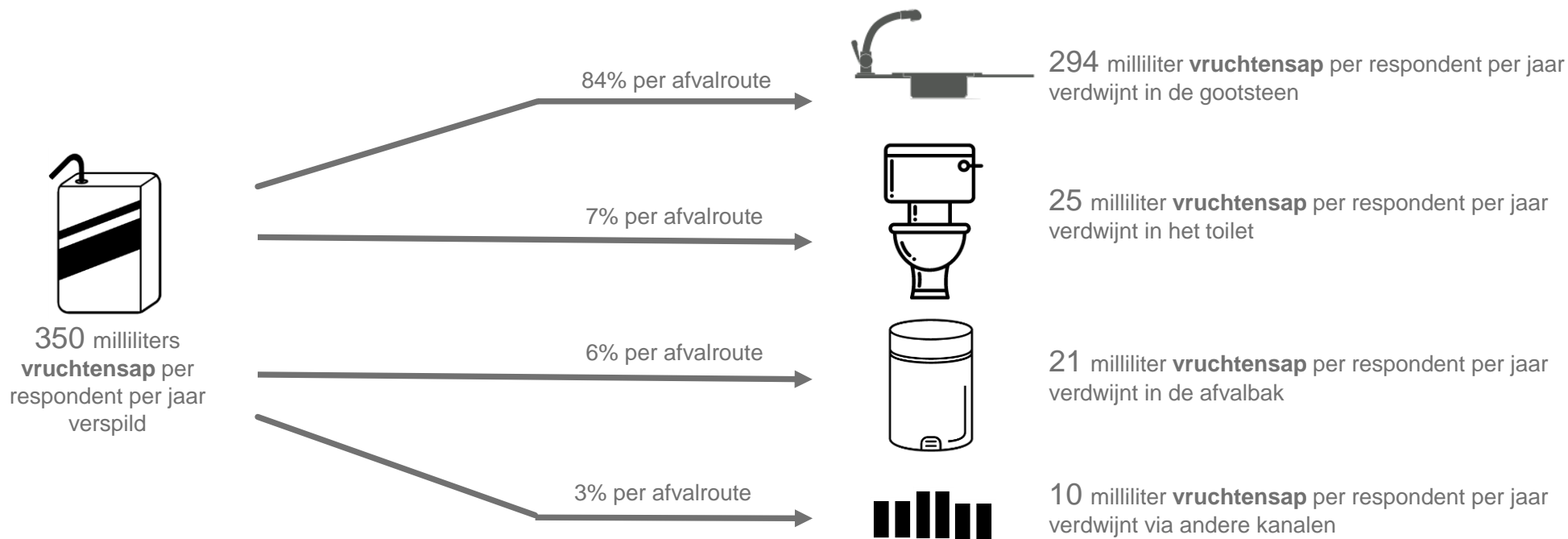
Bijna een halve liter frisdrank wordt gemiddeld jaarlijks per respondent weggegooid

- Bijna alle verspilde frisdrank (88%) wordt via de gootsteen weggespoeld.
- Slechts 6% van alle verspilde frisdrank wordt via het toilet weggespoeld.
- 17% (130 personen) van de respondenten geeft aan wel eens frisdrank weg te gooien. Gemiddeld gooit men 471 milliliter frisdrank per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die frisdrank weggoeien, dan is dit gemiddeld **2762 milliliter** per jaar.



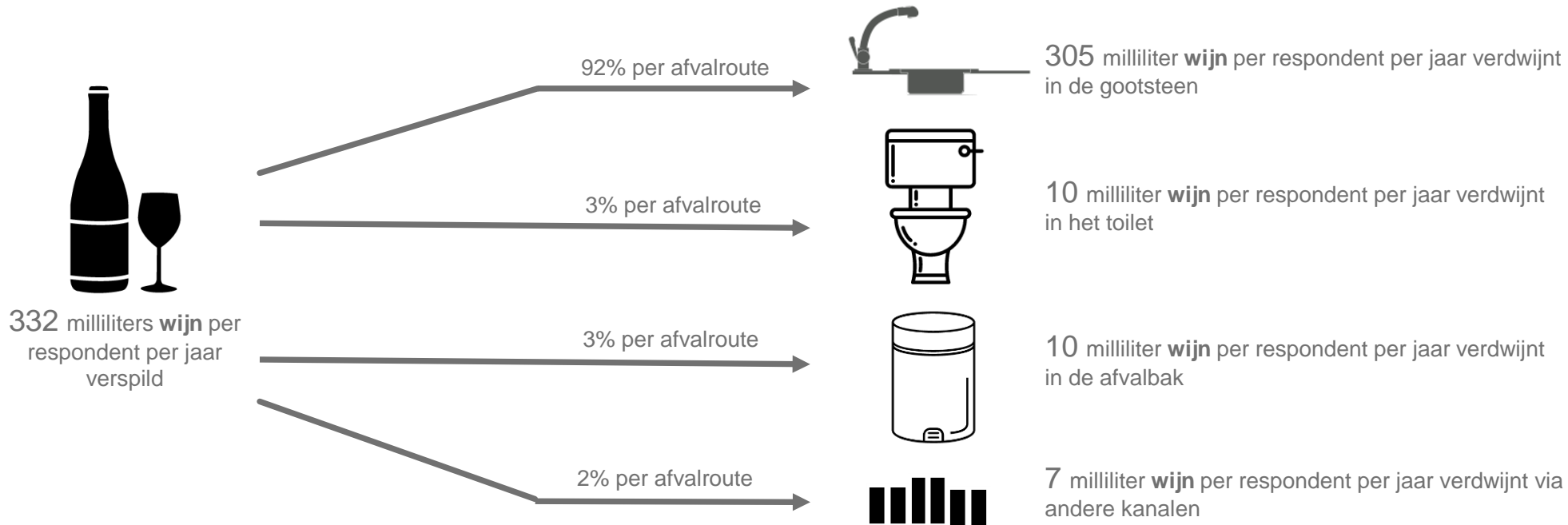
Jaarlijks verspilt men gemiddeld 350 milliliter vruchtensap

- Bijna alle verspilde vruchtensap (84%) wordt via de gootsteen weggegooid.
- Slechts 7% van alle verspilde vruchtensap eindigt in het toilet.
- 22% (167 personen) van de respondenten geeft aan wel eens vruchtensappen weg te gooien. Gemiddeld gooit men 350 milliliter vruchtensappen per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die vruchtensappen weggoeien, dan is dit gemiddeld **1597 milliliter** per jaar.



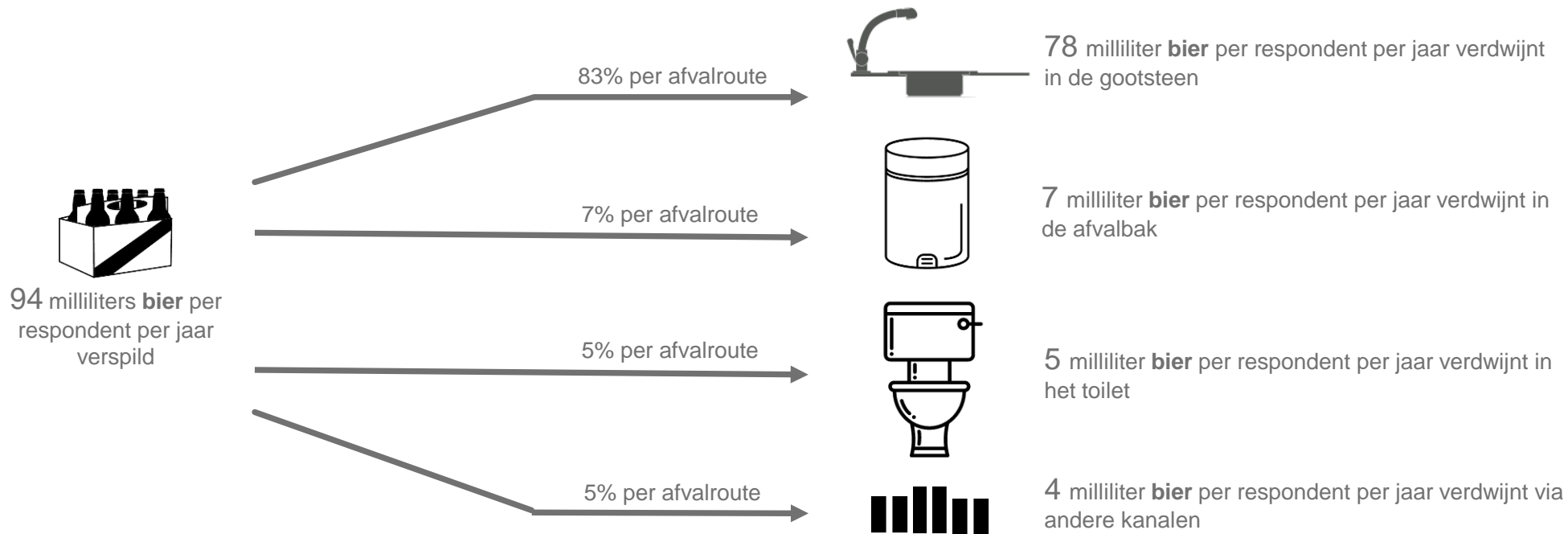
Per jaar wordt er ongeveer een halve fles wijn per respondent weggegooid

- Nagenoeg alle wijn (92%) wordt via de gootsteen weggegooid.
- Slechts 3% wordt via het toilet weggespoeld.
- 17% (130 personen) van de respondenten geeft aan wel eens wijn weg te gooien. Gemiddeld gooit men 332 milliliter wijn per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die wijn weggoeien, dan is dit gemiddeld **1950 milliliter** per jaar.



Een derde van een flesje bier wordt per jaar gemiddeld weggegooid

- Het overgrote deel daarvan (84%) wordt via de gootsteen weggegooid.
- Slechts 5% wordt via het toilet weggespoeld.
- 8% (64 personen) van de respondenten geeft aan wel eens bier weg te gooien. Gemiddeld gooit men 94 milliliter bier per jaar weg. Echter, berekenen we het gemiddelde alleen over mensen die bier weggooien, dan is dit gemiddeld **1116 milliliter** per jaar.



4
Totaal bewustwordingsindicatoren



Gemiddeld gooit men 83 vuilniszakken per huishouden per jaar weg

- Dit betekent ongeveer 1,6 vuilniszak per huishouden per week.
- Huishoudens met meer dan 5 personen gooien meer vuilniszakken weg (gemiddeld 2,4 zakken per week).

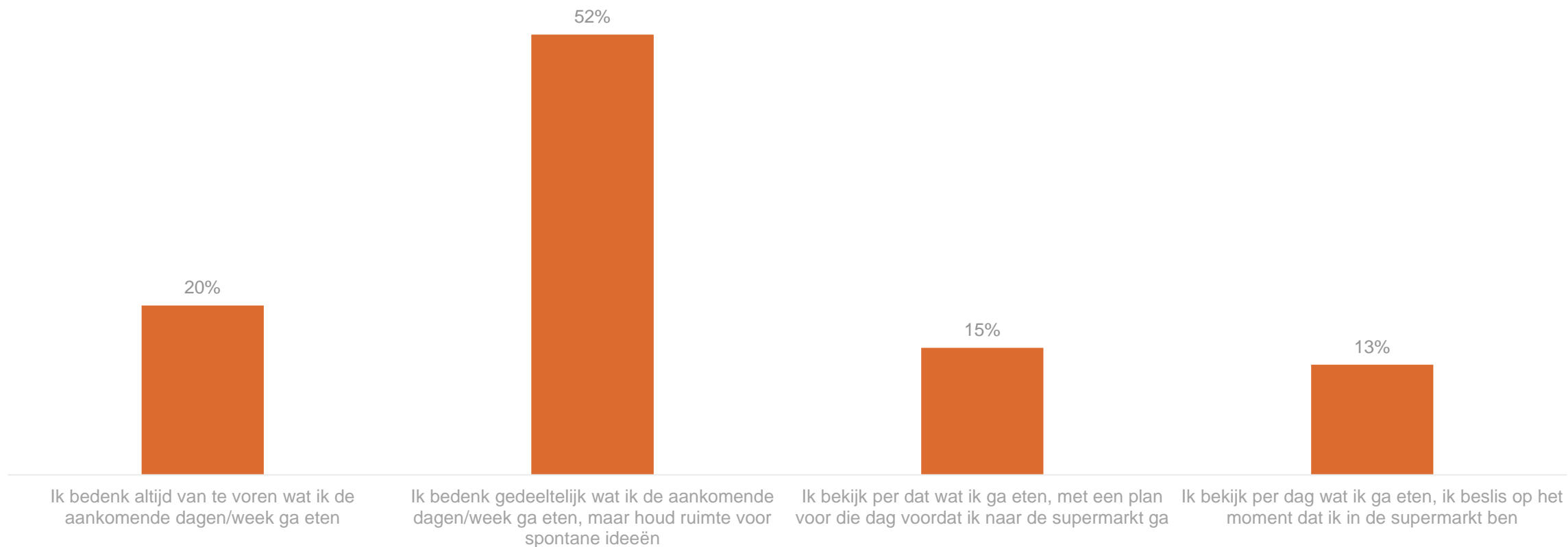


**83 vuilniszakken gooit men
gemiddeld** per respondent per jaar
weg

Nb: hierbij gaat het om het totale aantal vuilniszakken dat men per jaar weggooit. De vuilniszakken kunnen zowel voedsel als andere dingen bevatten.

Hoeveel vuilniszakken gooit u gemiddeld per week weg? (n=763)

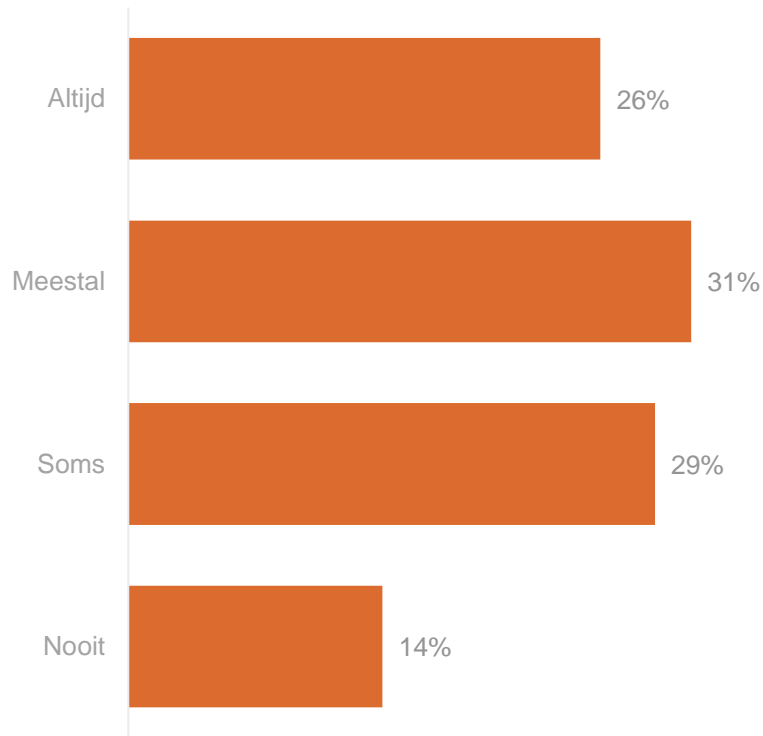
Bijna driekwart van de respondenten bedenkt één of meerdere dagen van tevoren wat zij gaan eten



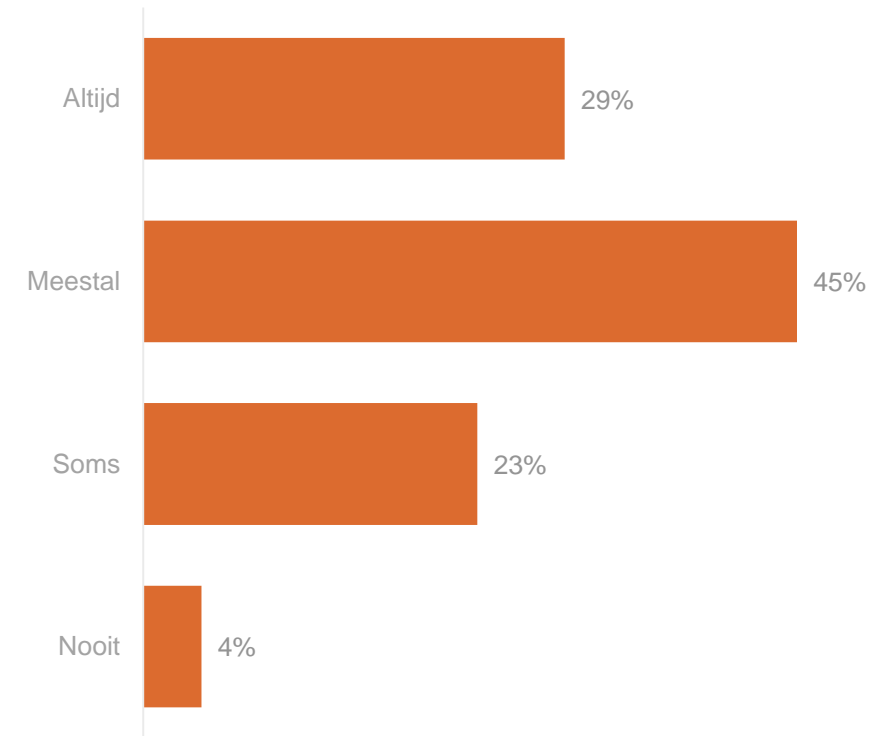
In hoeverre bedenkt u van te voren wat u de aankomende dagen/week gaat eten? (n=763)

Meer dan de helft van de respondenten (57%) maakt altijd tot meestal gebruik van een boodschappenlijstje

■ Bijna driekwart van de respondenten (74%) checkt meestal of altijd de voorraad voordat men boodschappen gaat doen.



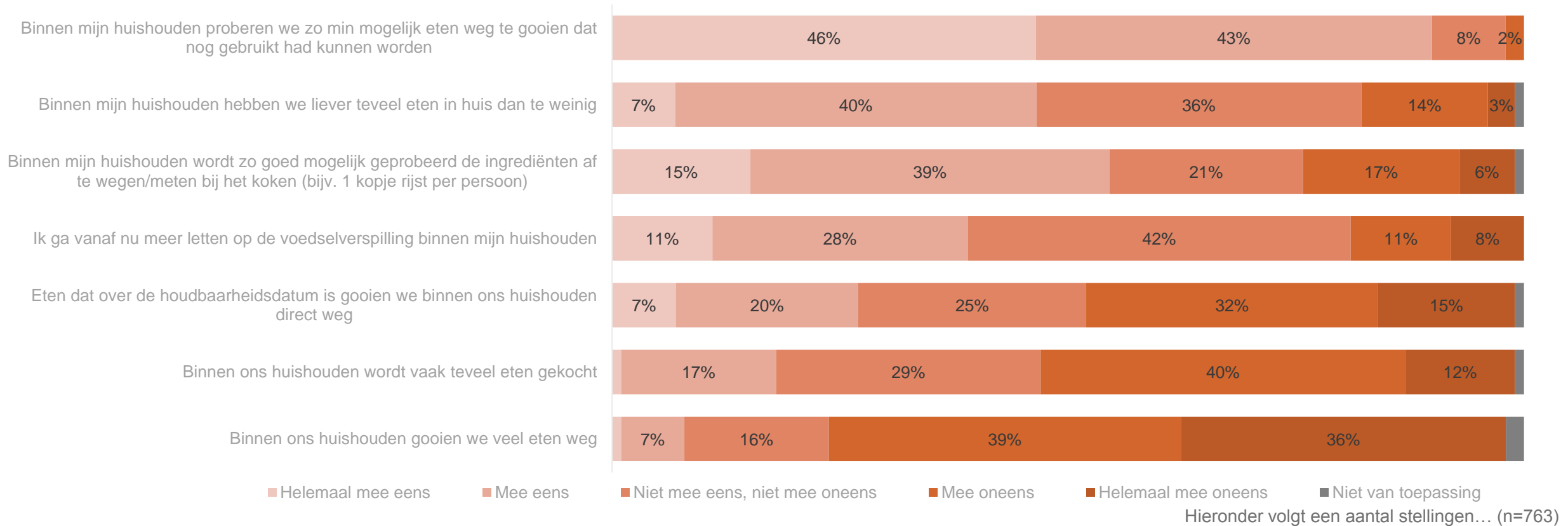
Maakt u tijdens het doen van de boodschappen gebruik van een boodschappenlijstje? (n=763)



In hoeverre checkt u uw voorraad voordat u boodschappen gaat doen? (n=763)

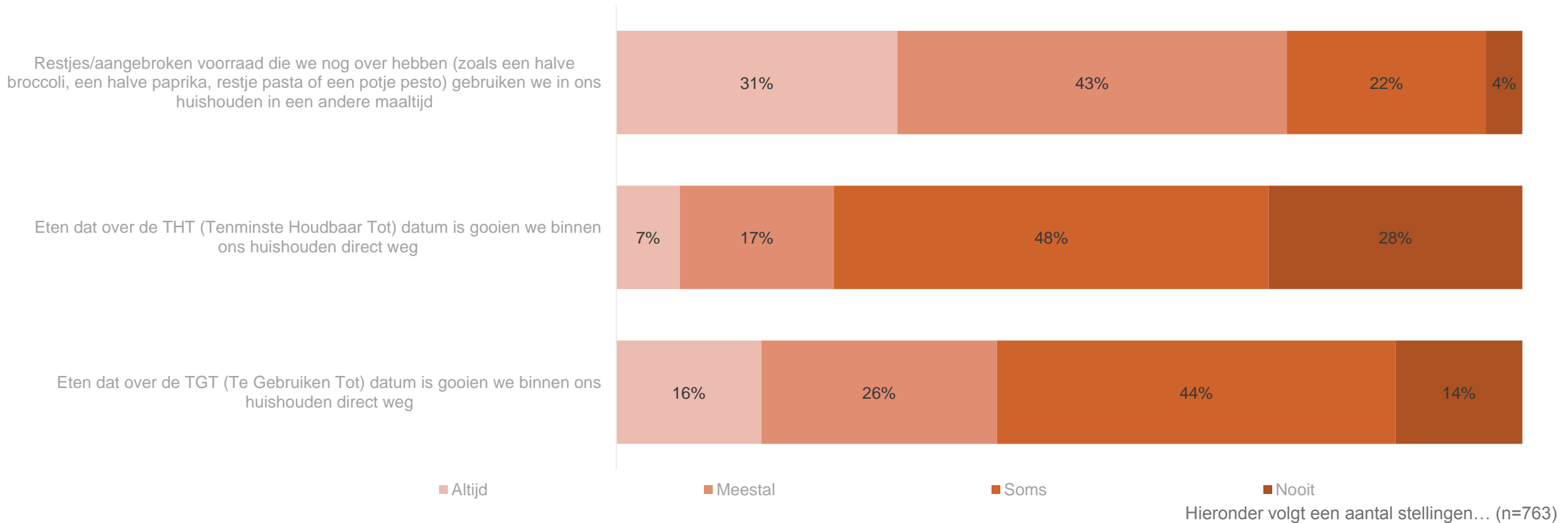
Overgrote deel van de respondenten geeft aan al erg bewust met het gebruik van eten en drinken om te gaan

- Bijna een vijfde geeft aan dat er vaak te veel eten gekocht wordt in het huishouden.
- Slechts 7% geeft aan dat ze in het huishouden veel eten weg gooien.



Bijna driekwart van de respondenten geeft aan meestal of altijd aangebroken voorraad of restjes her te gebruiken in een andere maaltijd

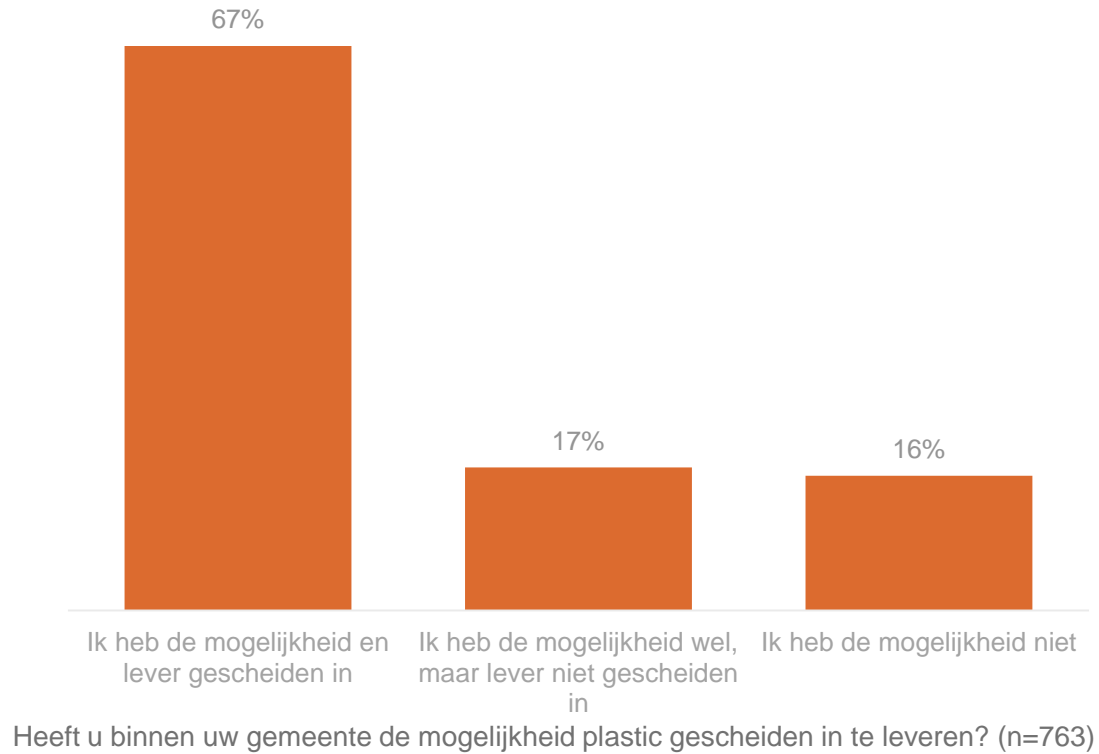
- Een kwart (24%) van de respondenten gooit eten dat over de THT datum is meestal of altijd weg.
- Eten dat over de TGT-datum is, wordt vaker weggegooid. 42% van de respondenten geeft aan dit meestal of altijd weg te gooien.



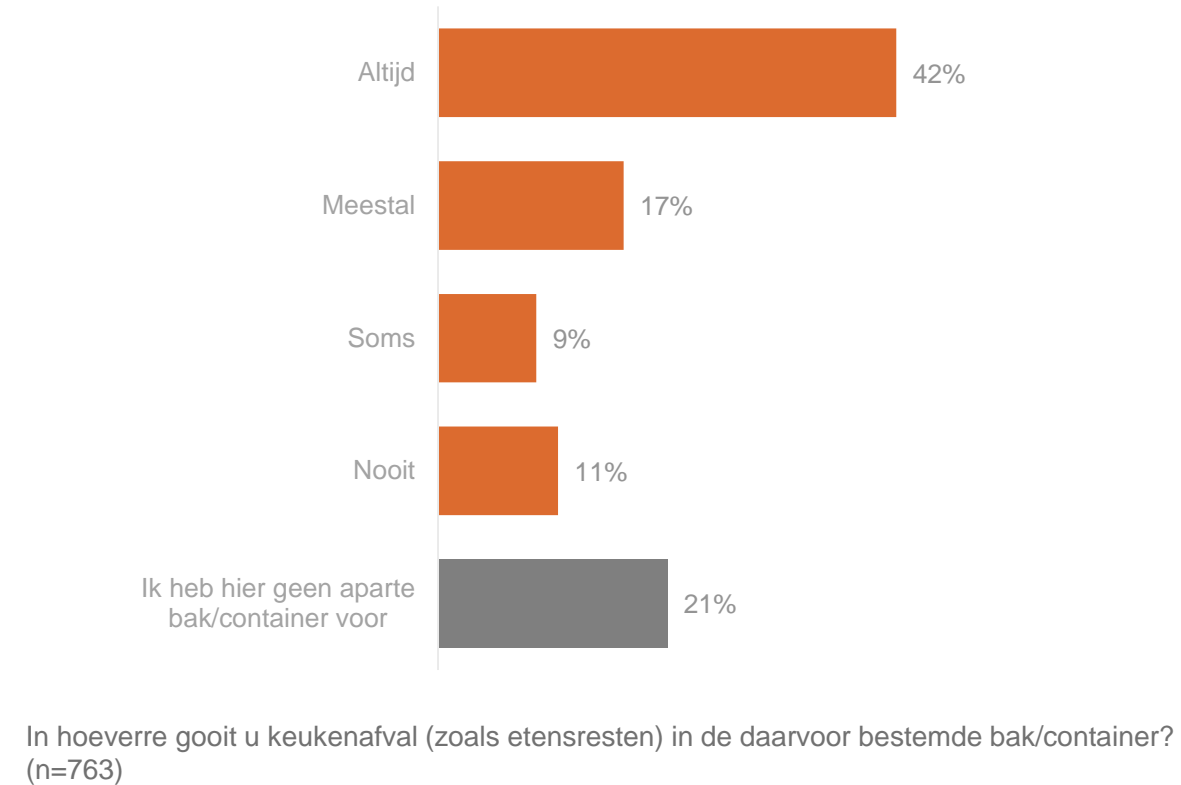
Twee derde van de respondenten levert afval gescheiden in

- Ongeveer een vijfde van de respondenten heeft niet de mogelijkheid om etensresten in een daarvoor bestemde bak te scheiden.

Plastic scheiden



Keukenafval scheiden





5

Verschillen in frequentie tussen 2010 en 2016

Introductie

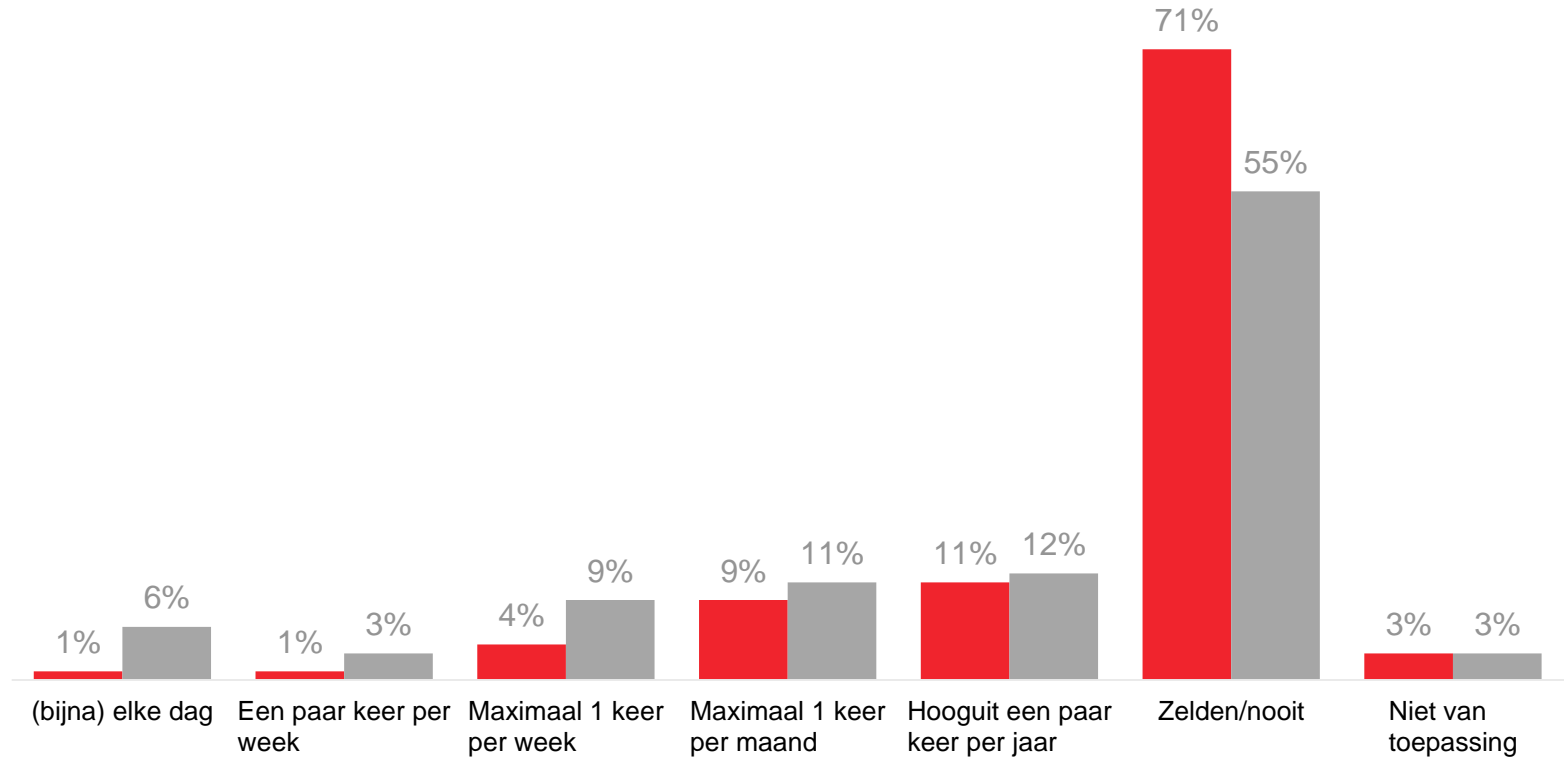
- Op de volgende slides wordt per productgroep een frequentietabel getoond.
- In de frequentietabel wordt vermeld hoe vaak men in 2010 en in 2016 heeft aangegeven een bepaald product weg te gooien.
- Dit is gedaan op basis van de volgende zeven antwoordcategorieën:

Antwoordcategorie	Frequentie
(Bijna) elke dag	300
Een paar keer per week	150
Maximaal 1 keer per week	50
Maximaal 1 keer per maand	10
Hooguit een paar keer per jaar	5
Zelden/nooit	1
Niet van toepassing	0

- Over het geheel genomen geven respondenten minder vaak aan iets (Bijna) elke dag of een paar keer per week weg te gooien. Dit betekent dat er een langere frequentie gebruikt wordt bij de berekening van het totaal aantal keer verspilde producten per categorie. Het verschil in frequentie tussen (Bijna) elke dag (300x), een paar keer per week (150) en lagere categorieën (50x of minder), heeft een grote invloed op het totaal aantal verspilde kilo's of liters van de specifieke productcategorie.

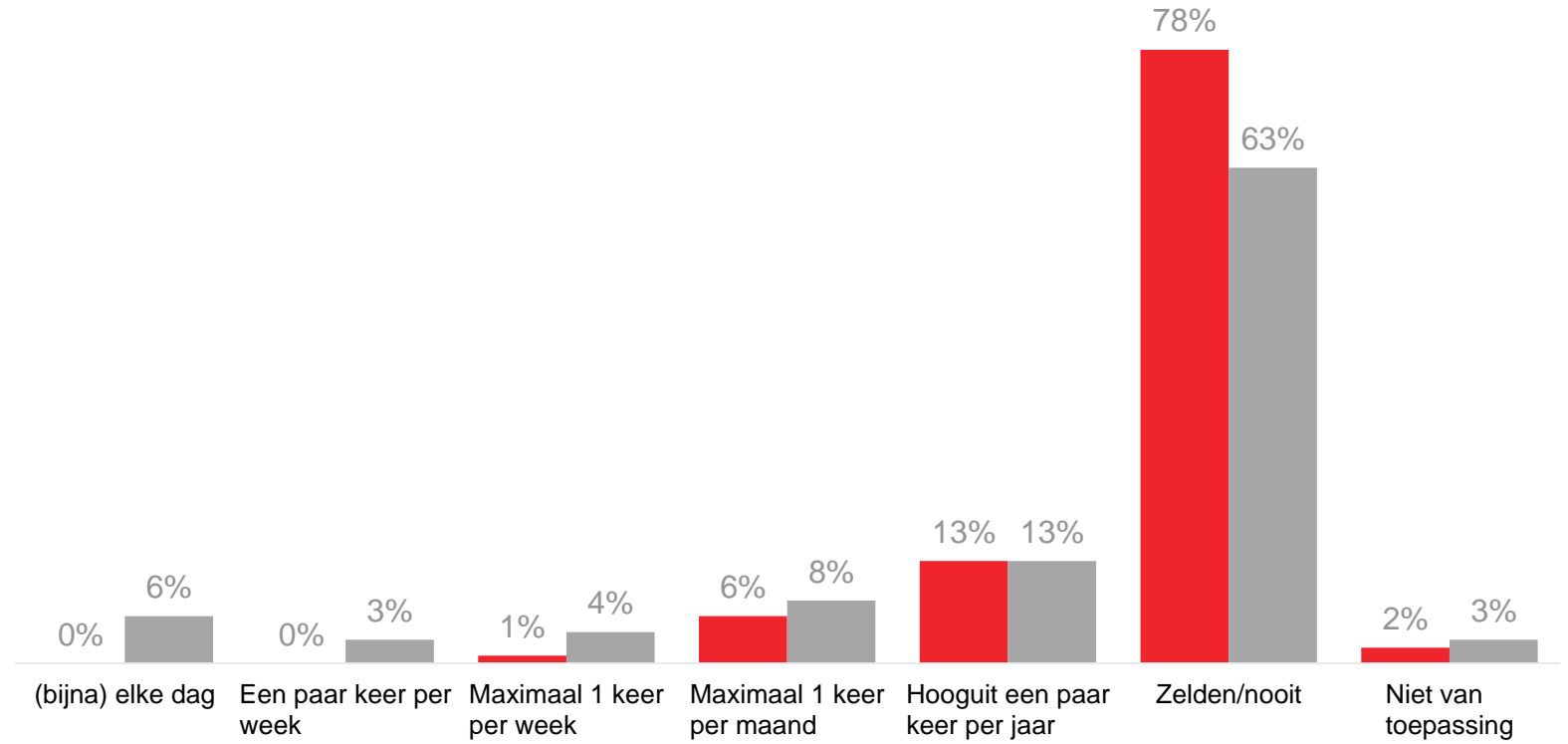
Vlees

- Vlees 2016
- Vlees en/of vis 2010



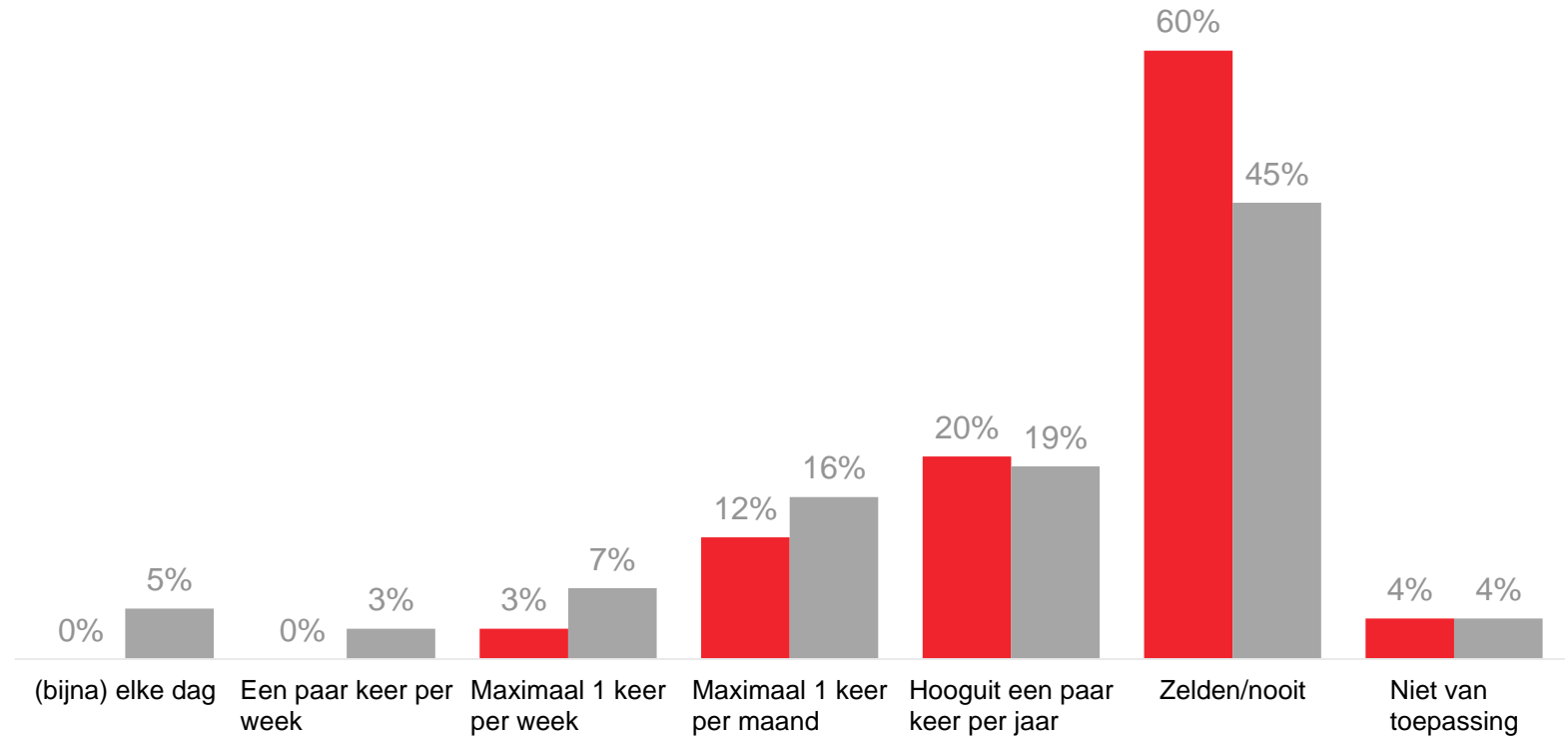
Kaas

■ Kaas (niet de korsten) 2016
■ Kaas 2010



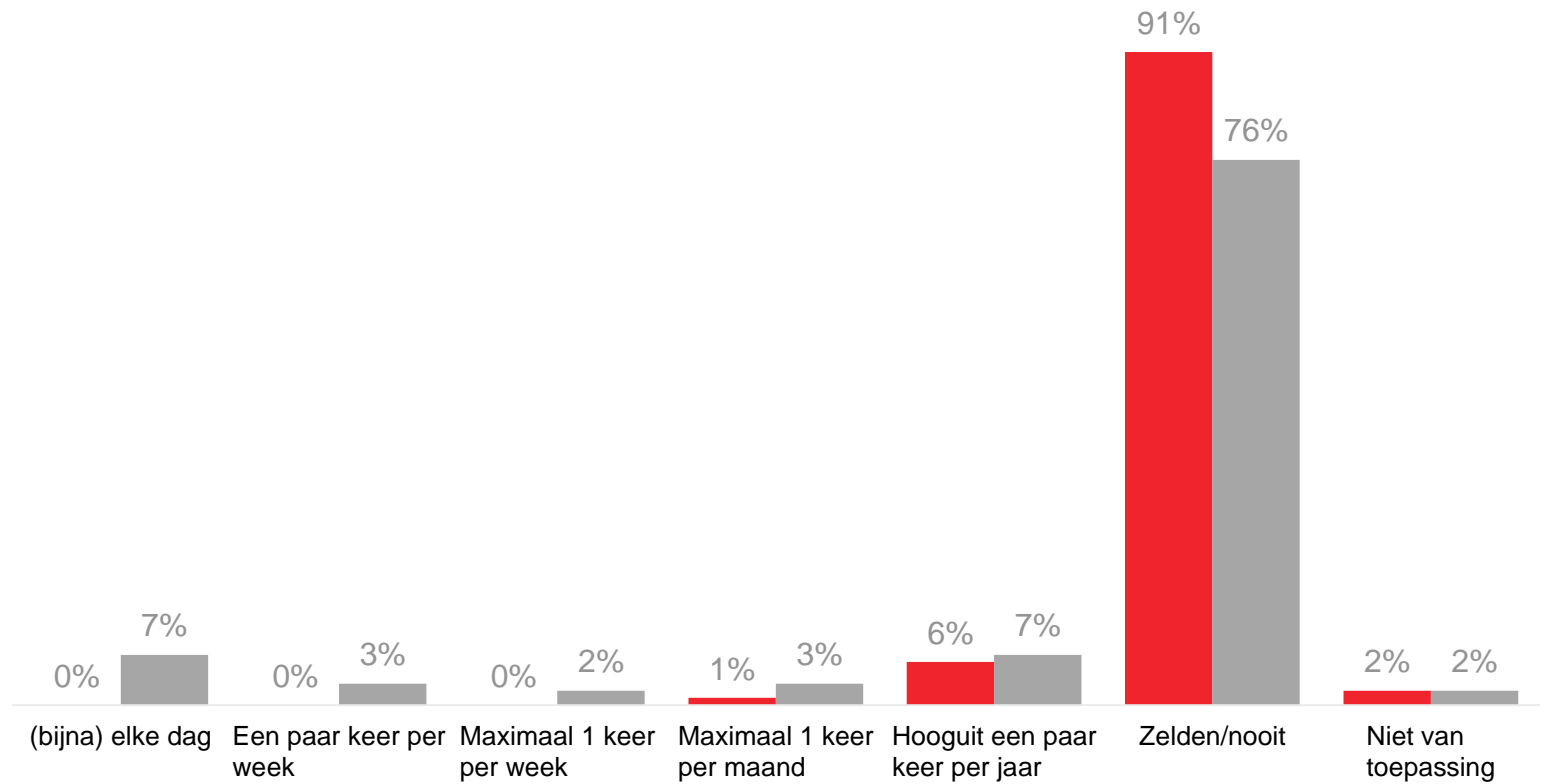
Yoghurt, vla en kwark

■ Yoghurt, vla, kwark 2016
■ Yoghurt 2010



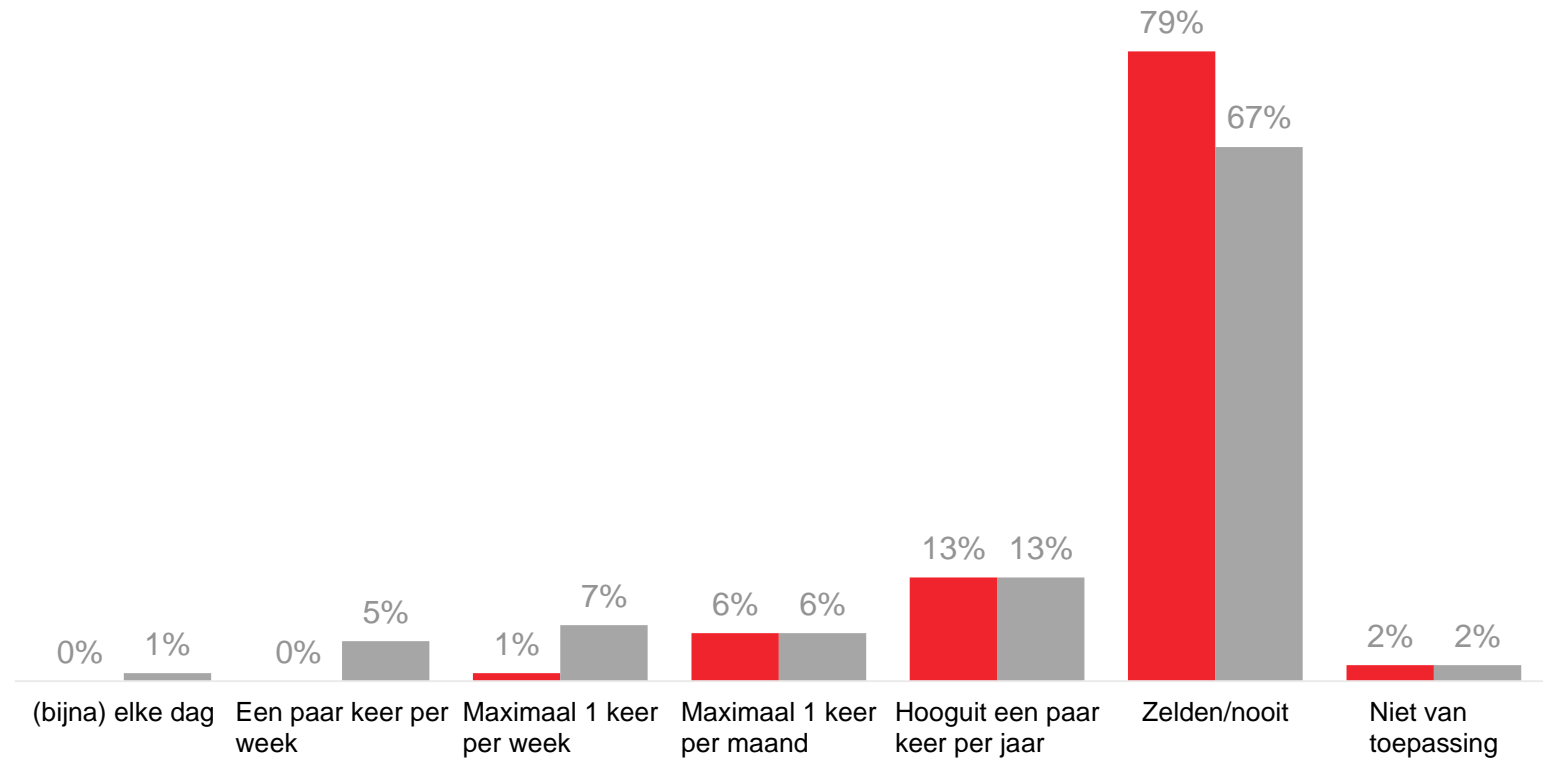
Boter/margarine

■ Boter/margarine 2016
■ Boter 2010



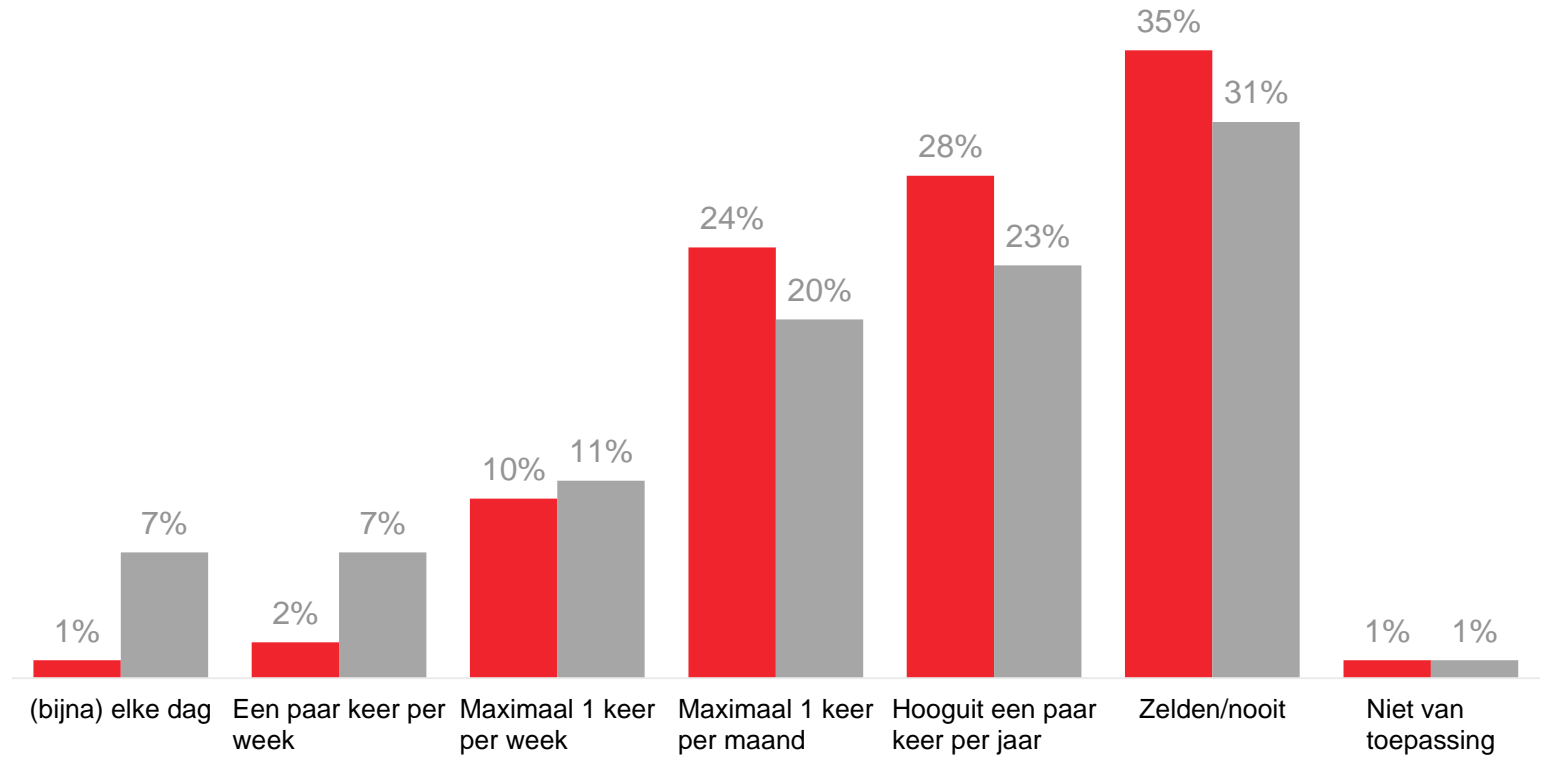
Eieren

■ Eieren 2016
■ Eieren 2010



Groente en fruit

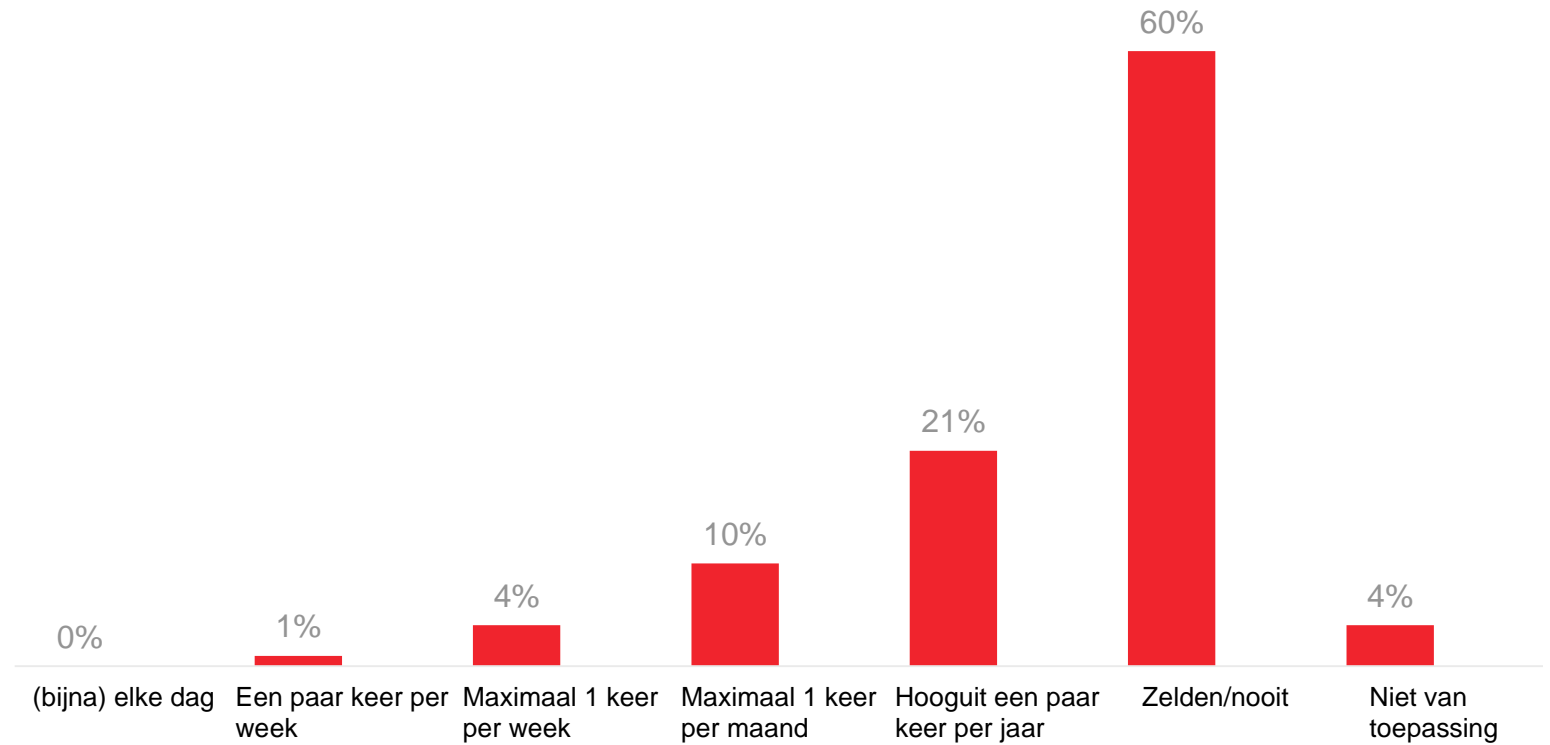
- Groente en/of fruit 2016
- Groente fruit en aardappelen 2010



Aardappelen

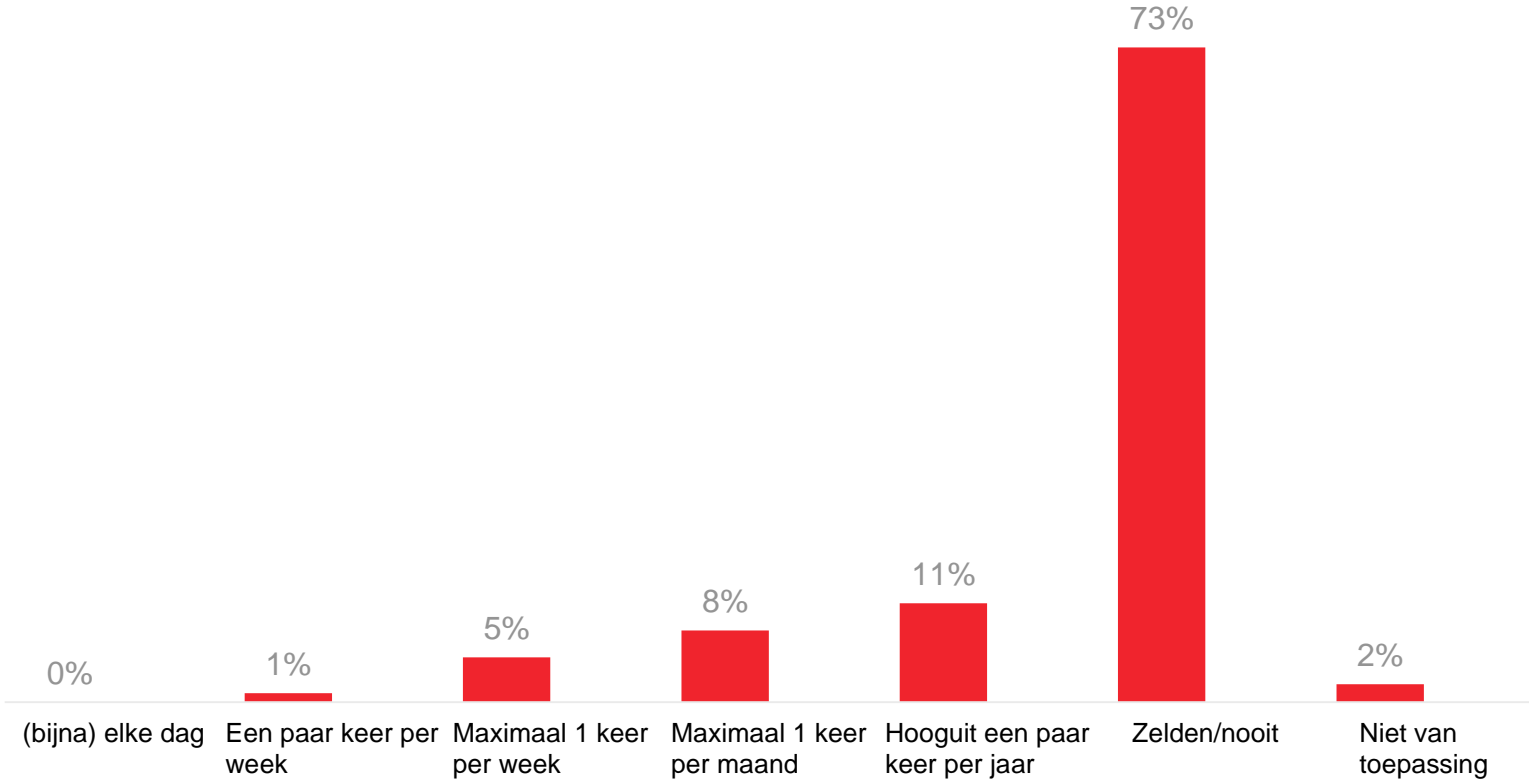
■ Aardappelen (geen schillen) 2016

Niet uitgevraagd in 2010



Rijst, pasta couscous

■ Rijst, pasta en/of
couscous 2016

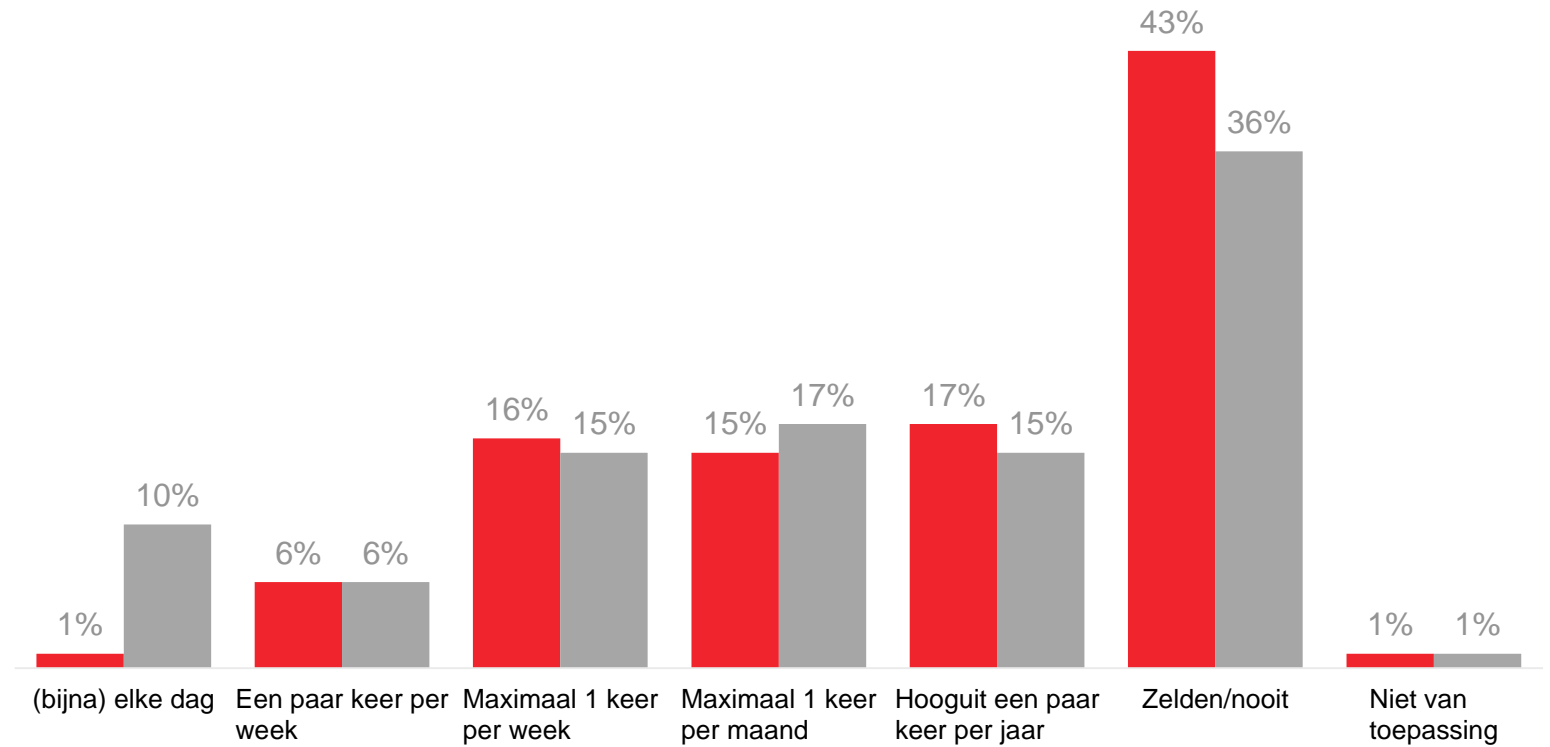


Niet uitgevraagd in 2010

Brood

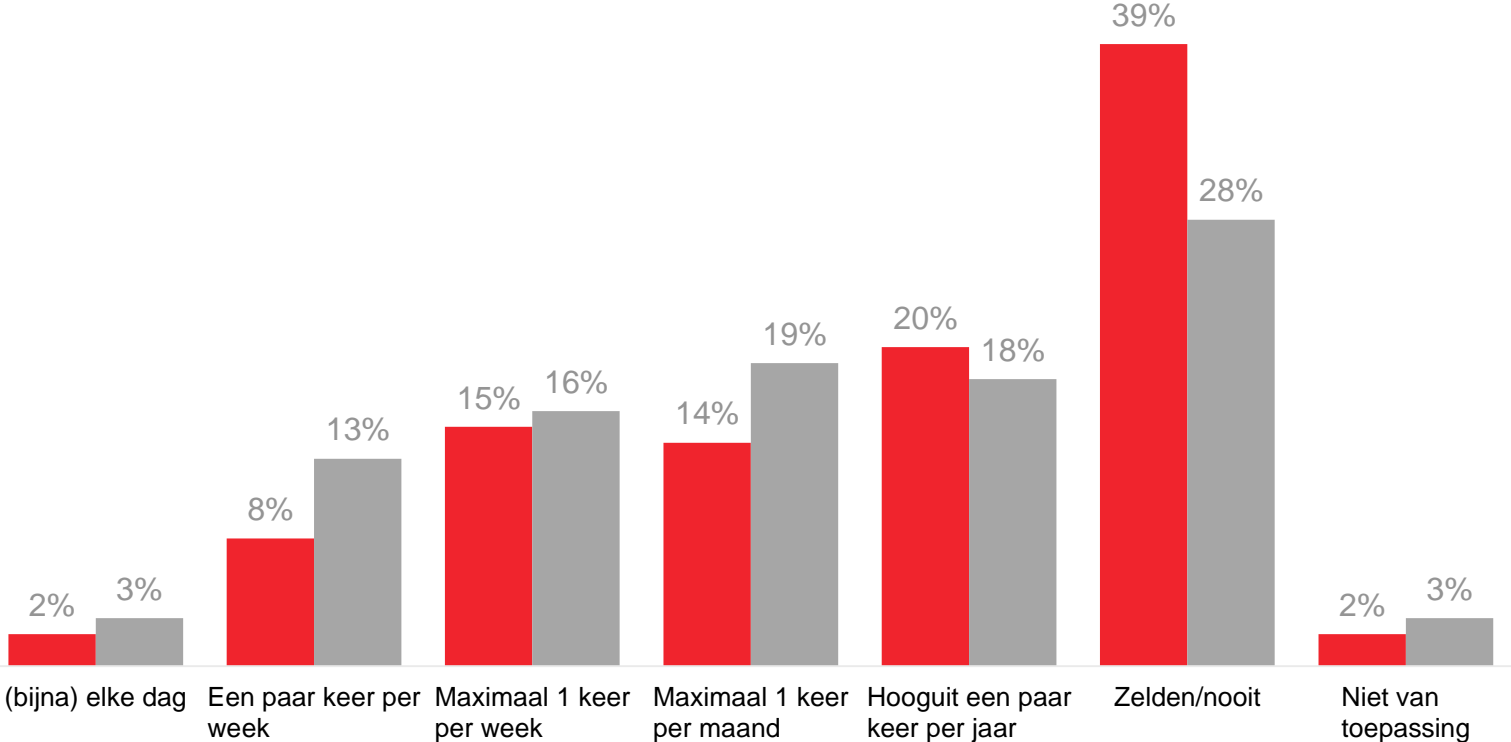
■ Brood (ook bolletjes, sneetjes, kapje etc.) 2016

■ Brood 2010



Maaltijdresten

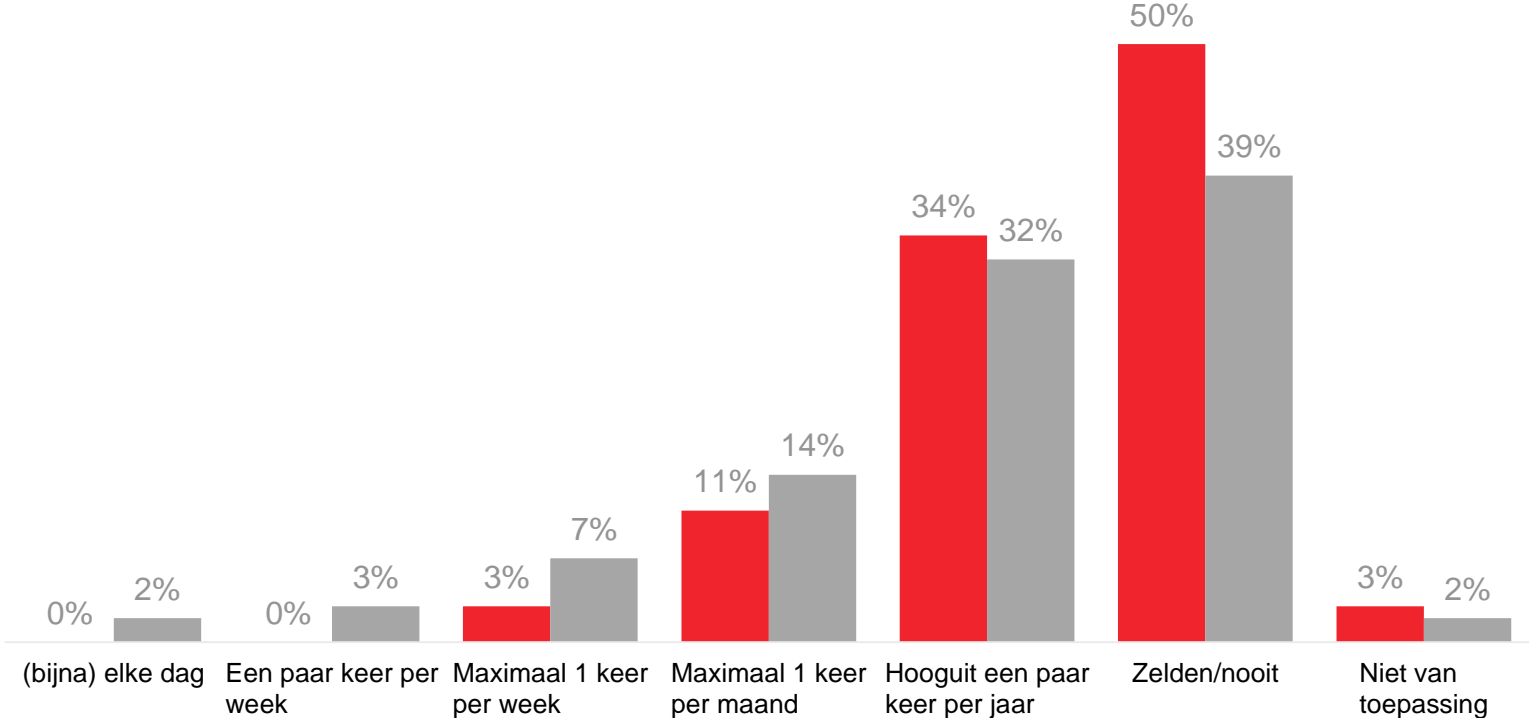
■ Maaltijdresten (incl. afhaal) 2016
■ Maaltijdresten 2010



Sauzen

■ Sauzen in tubes 2016

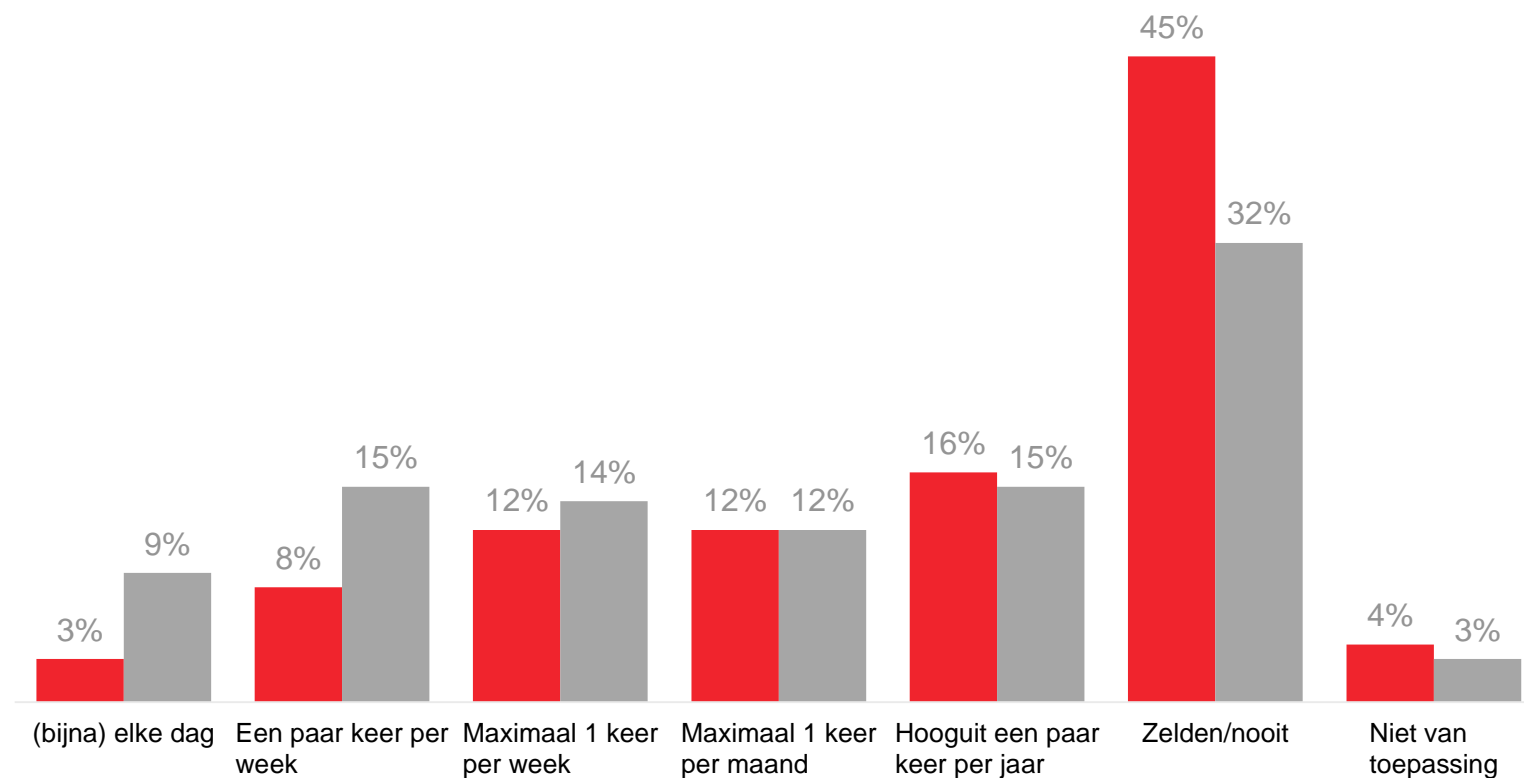
■ Sauzen 2010



Jus, braadvet en/of (olijf)olie

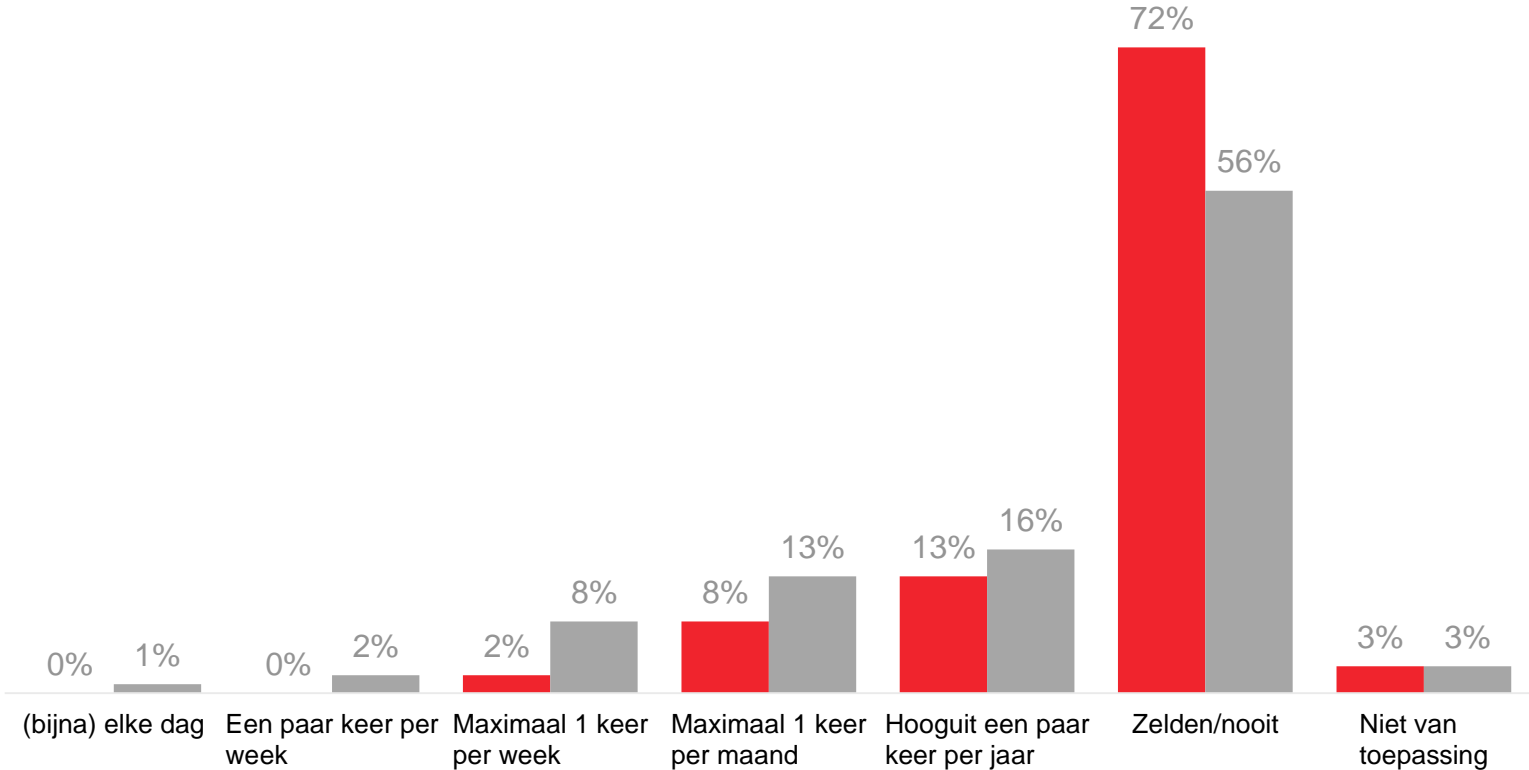
■ Jus, braadvet,
(olijf)olie (geen
frituurvet) 2016

■ Jus braadvet 2010



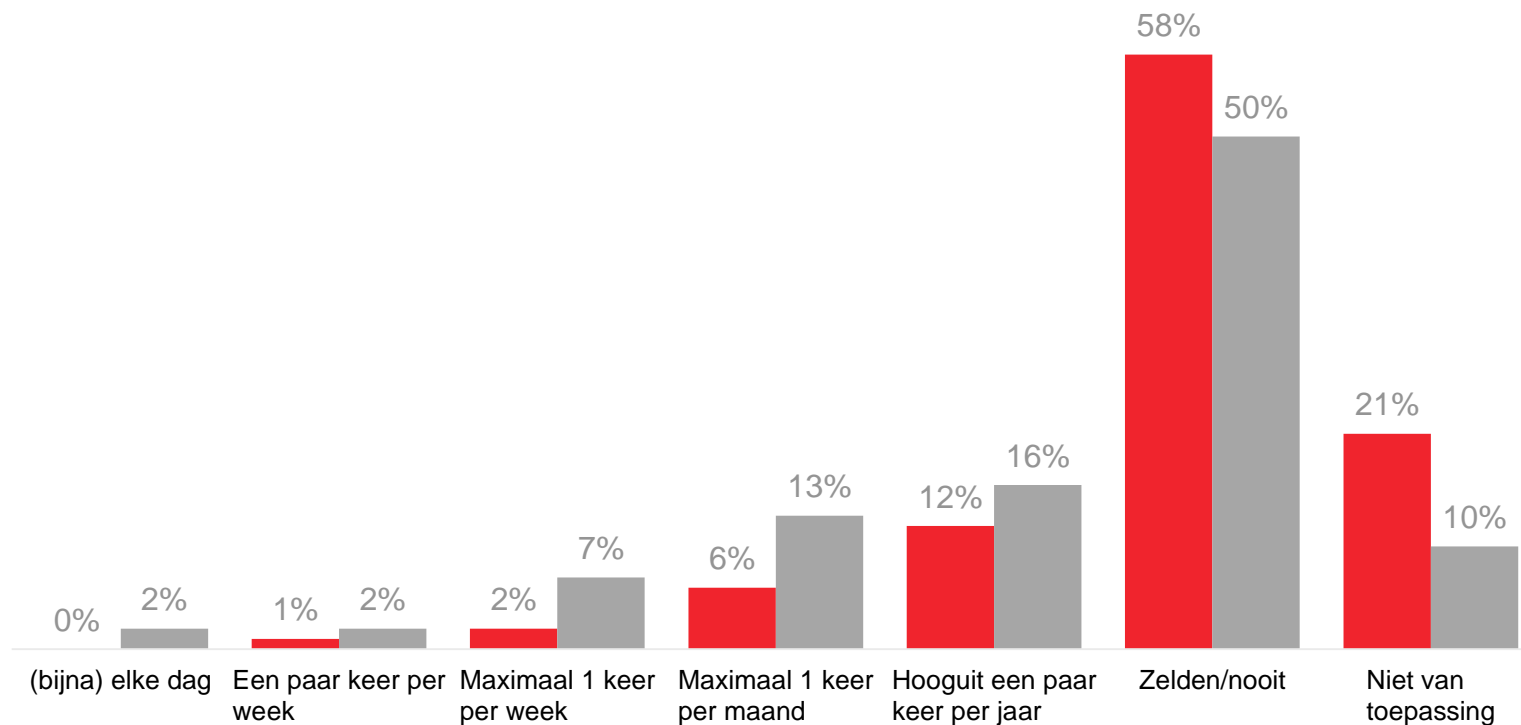
Soep

■ Soep 2016
■ Soep 2010



Zuiveldrank

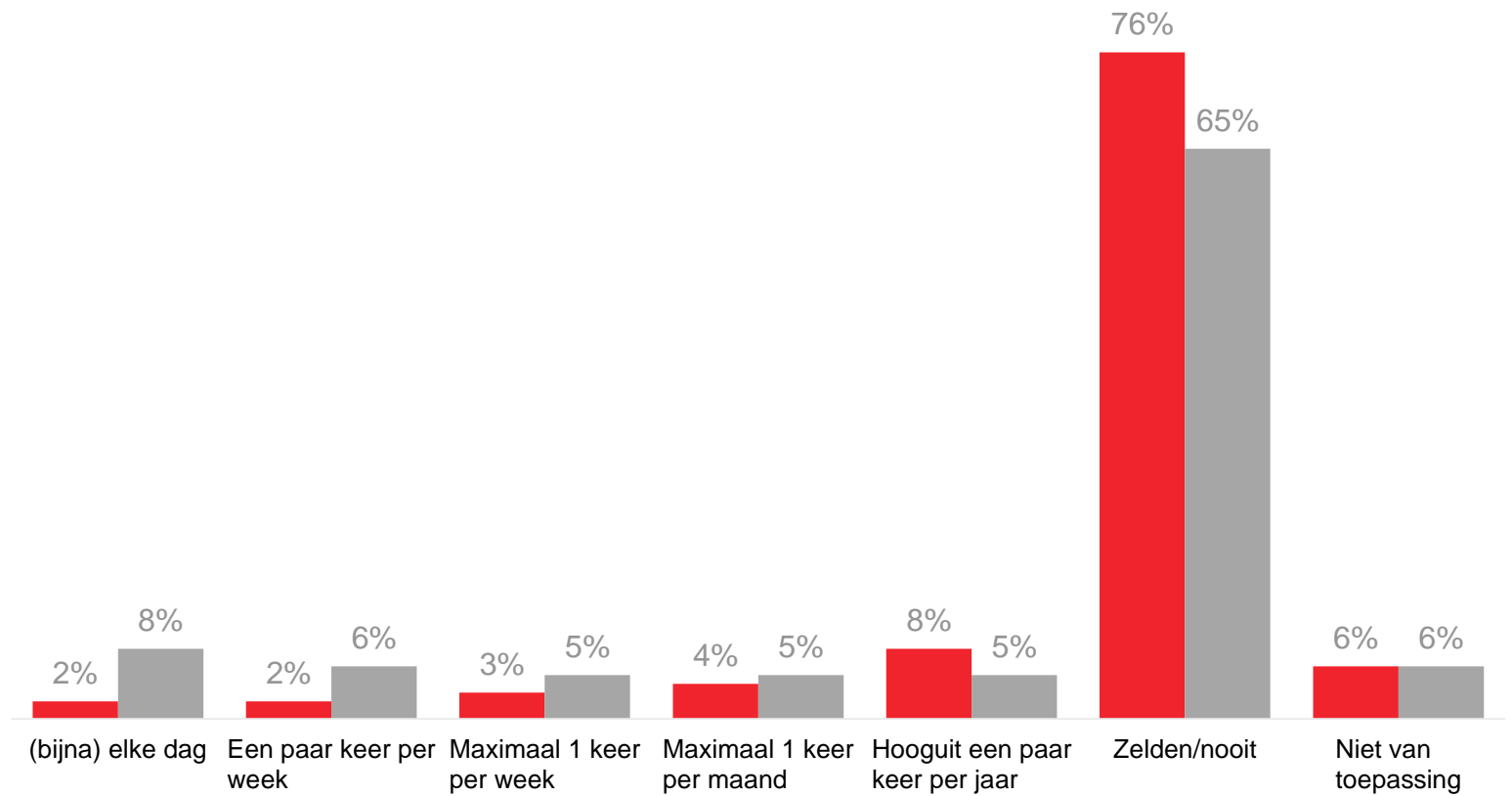
- Zuiveldrank (bijv. drinkyoghurt, het gaat hier NIET om melk/karnemelk) 2016
- Zuiveldrank 2010



Koffie

■ Koffie 2016

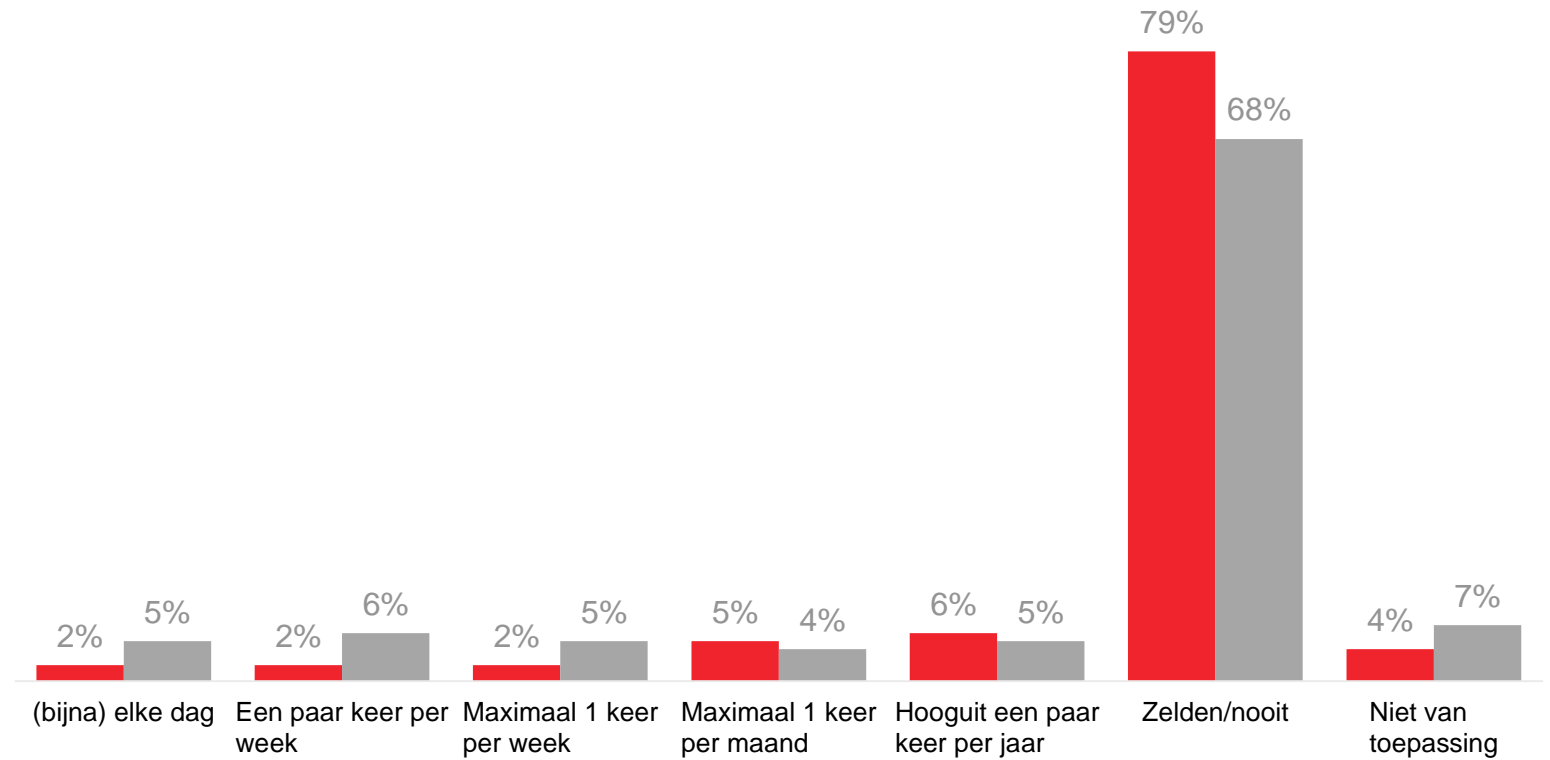
■ Koffie 2010



Thee

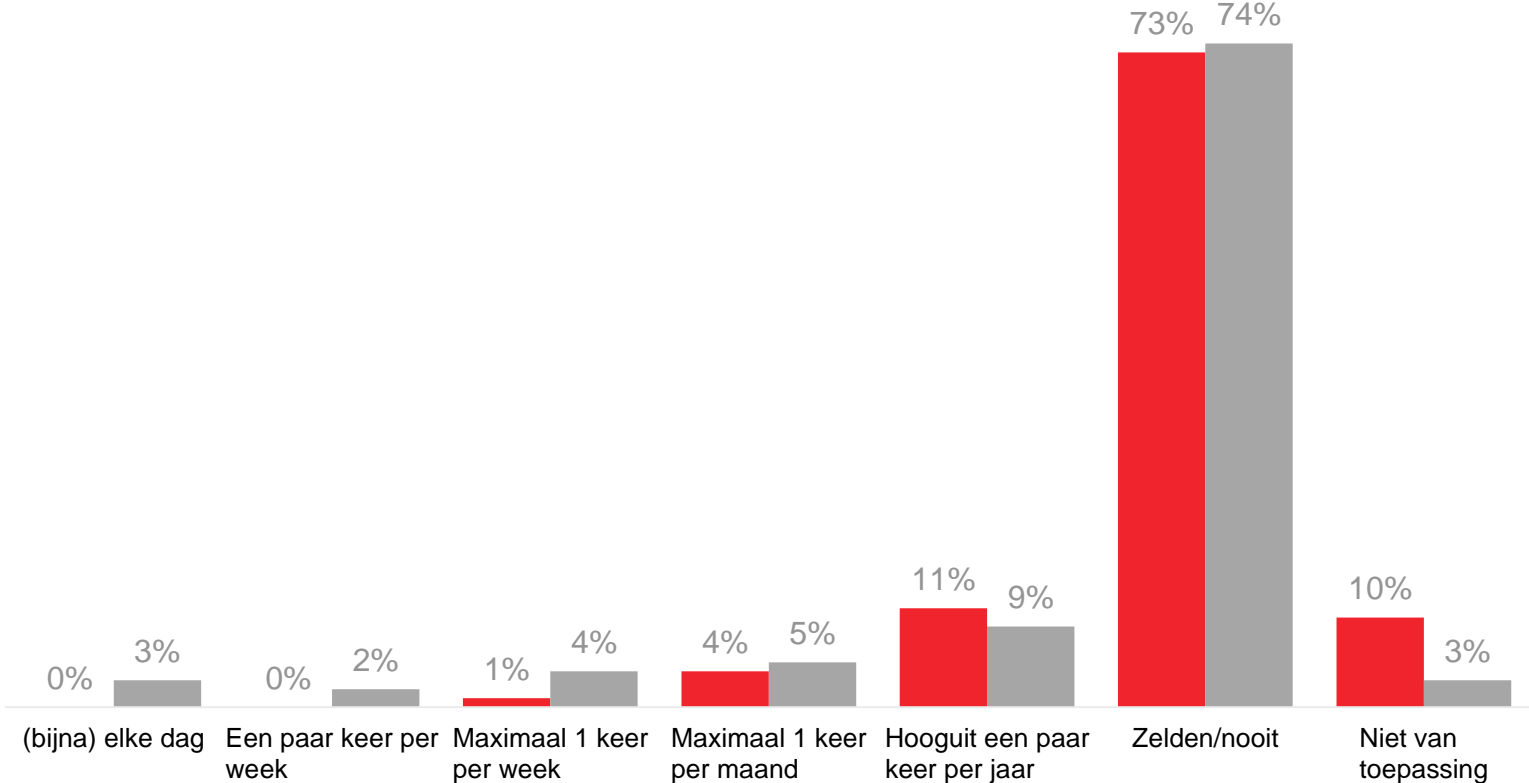
■ Thee 2016

■ Thee 2010



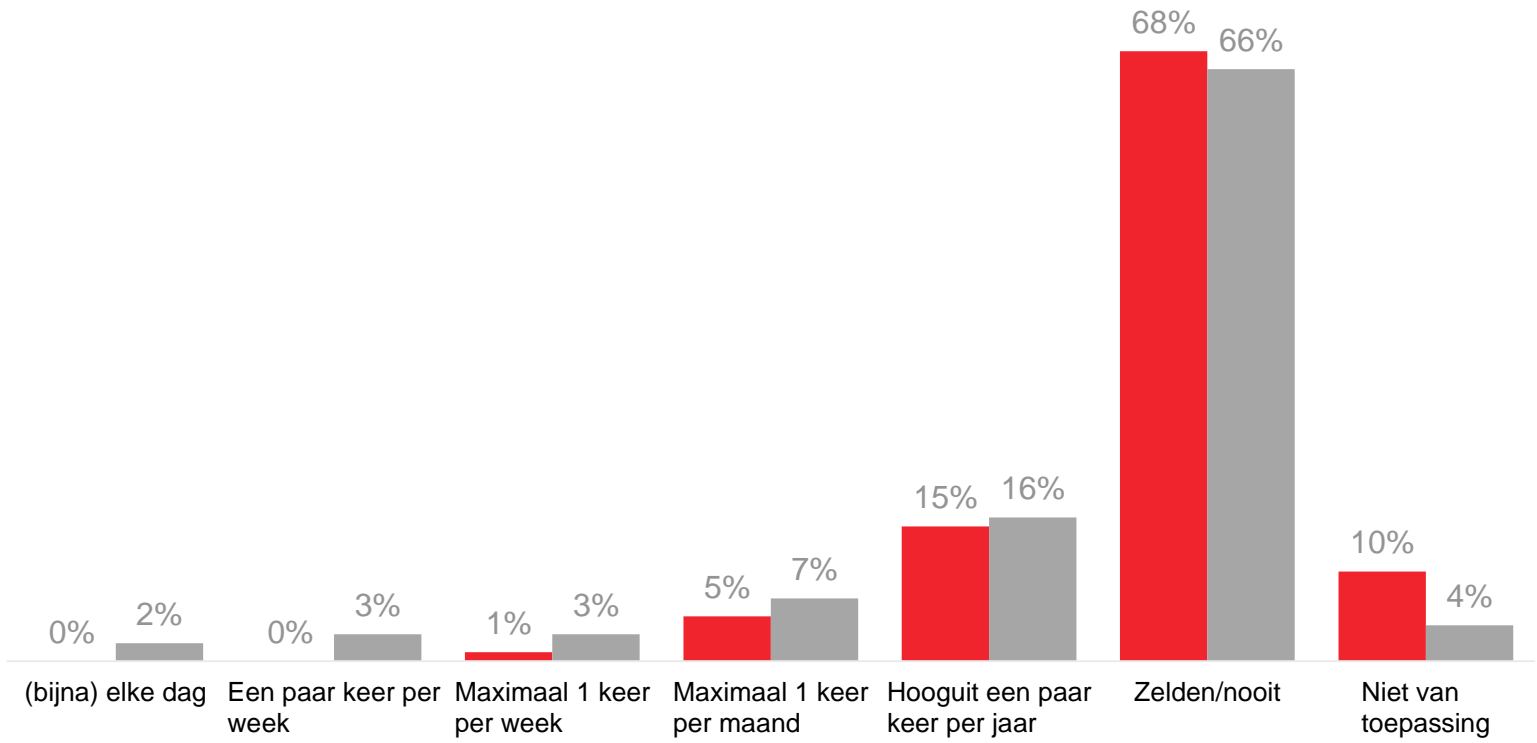
Frisdrank

■ Frisdrank 2016
■ Frisdrank 2010



Vruchtensap

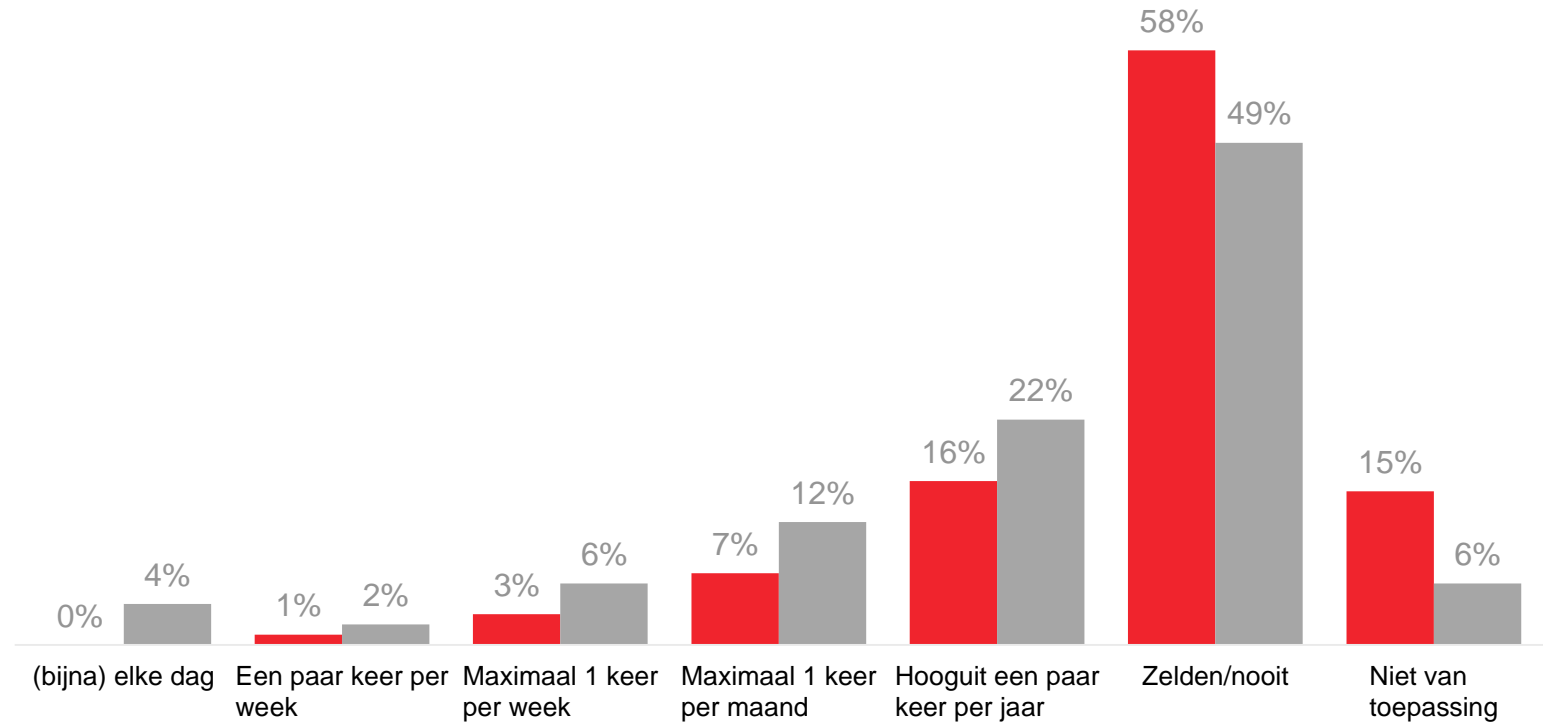
- Vruchtensap 2016
- Vruchtensap 2010



Melk en melkvervangers

■ Melk of melkvervangers (zoals karnemelk, sojadrink etc.) 2016

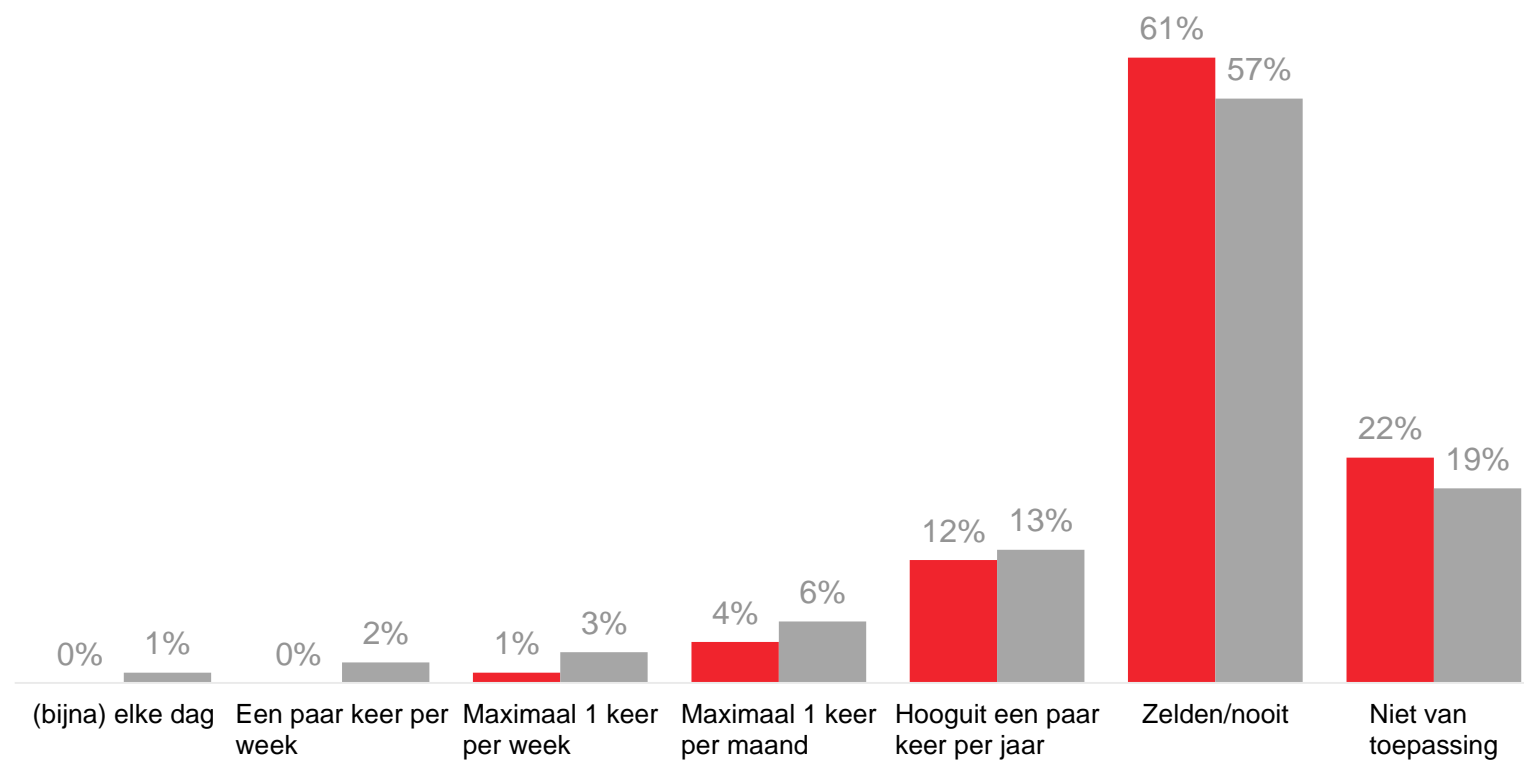
■ Melk 2010



Wijn

■ Wijn 2016

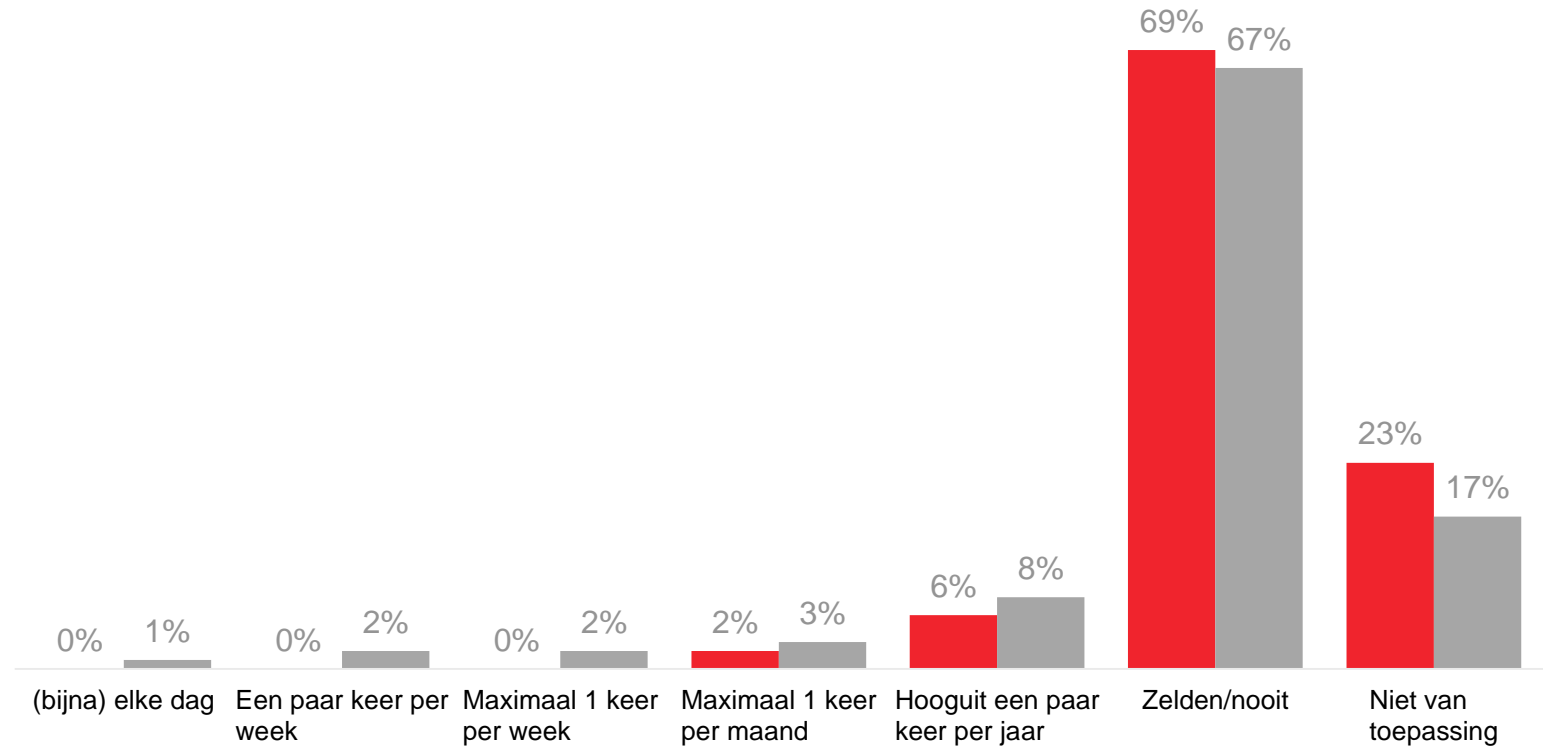
■ Wijn 2010



Bier

■ Bier 2016

■ Bier 2010



Conclusie

In opdracht van de ministeries van Infrastructuur en Milieu en Economische Zaken is eind 2016 onderzoek gedaan naar voedselverspilling bij huishoudens in Nederland. Kantar Public heeft daarom een kwantitatief onderzoek uitgevoerd naar de mate van **zelf gerapporteerde** verspilling binnen huishoudens in Nederland. Respondenten werden doormiddel van een vragenlijst gevraagd de zelf ingeschatte verspilling van 23 productgroepen op te geven. Daarnaast bood de vragenlijst ruimte om bewustzijnsindicatoren van verspilling te meten en een beeld te krijgen van de verhouding van (alternatieve) weggooiroutes.

Op basis van zelfrapportage gooien consumenten 21,2 kilogram voedsel per respondent per jaar weg. Dit rapport biedt ook inzichten in de belangrijkste routes van verspilling. Het belangrijkste deel van de verspilling wordt via de afvalbak weggegooid (35%). Daaropvolgend wordt iets meer dan een kwart (25,2%) in de GFT-bak weggegooid. Ongeveer een vierde (25,1%) van de verspilling gebeurt via de gootsteen.

We beschrijven in dit rapport de mate van verspilling in de woongegelegenheid. Dat wil zeggen dat verspilling buitenshuis niet in dit rapport zijn opgenomen. De respondenten maakten dus een eigen inschatting van de mate van verspilling. Eten en drinken doe je vaak samen met familie / huisgenoten. Om die reden is het aannemelijk dat ook verspilling een resultaat is van de handelingen van meerdere personen binnen het huishouden. Activiteiten als de tafel afruimen, of producten uit de koelkast weggooien, worden vaak door één persoon namens de andere huishoudleden gedaan. Daarom is het niet mogelijk om de verspilling van één specifieke persoon in kaart te brengen.

De gerapporteerde volumes in dit rapport gelden voor specifieke personen maar het is aannemelijk dat de gerapporteerde verspilling een resultaat is van het gedrag van meerdere personen. Er is een verband tussen de hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid en de grootte van het huishouden. Hoe groter het huishouden, hoe meer er wordt verspild.

CAWI Questionnaire

Name of survey

Voedselverspilling onder consumenten

Author(s)

**Hooijmans, Sabine
Kaal, Manuel**

This questionnaire was written according to TNS quality procedures



Index

B001: Introvragen

- Q044 - Q044: Intro
- Q026 - Q026: Boodschappen doen
- Q027 - Q027: Lijstje maken
- Q028 - Q028: Verantwoordelijk voor het klaarmaken van de maaltijden
- Q039 - Q039: Weekplanning
- Q040 - Q040: Voorraad checken
- Q042 - Q042: Verschil THT en TGT
- Q036 - Q036: Stellingen
- Q041 - Q041: Stellingen II
- Q030 - Q030: Gescheiden
- Q045 - Q045: Keukenafval
- Q031 - Q031: Zakken huisvuil

End B001: Introvragen

B002: Wat gooit u weleens weg?

- Q046 - Q046: info vermijdbare voedselverspilling
- Q001 - Q001: Dummy- producten 1
- Q003 - Q003:

End B002: Wat gooit u weleens weg?

Q059 - Q059:

B003: Weggoofrequentie per productgroep

- Q004 - Q004: Dummy- producten 1 - indien weggegooid
- Q005 - Q005: Vlees
- Q047 - Q047: Vis
- Q009 - Q009: zuivelproducten
- Q048 - Q048: Groente en/of fruit
- Q049 - Q049: aardappelen
- Q052 - Q052: Rijst, pasta en/of couscous
- Q015 - Q015: brood
- Q017 - Q017: Maaltijdresten
- Q050 - Q050: Sauzen in tubes/Jus, braadvet, olie en Soep
- Q051 - Q051: Zuiveldrink
- Q053 - Q053:
- Q054 - Q054: wijn en bier

R005: Repeat for every answer mentioned at Q004

- Q006 - Q006: Waar - VOOR ELK PRODUCT
- Q007 - Q007: Waar 2 - VOOR ELK PRODUCT

End R005: Repeat for every answer mentioned at Q004

- Q058 - Q058: Toelichting bij hoeveel
- Q008 - Q008: Vlees
- Q055 - Q055: Vis
- Q010 - Q010: Kaas
- Q011 - Q011: yoghurt/vla/kwark
- Q012 - Q012: Boter/margarine
- Q013 - Q013: Eieren
- Q014 - Q014: Groente en/of fruit
- Q056 - Q056: Aardappelen
- Q057 - Q057: Pasta, rijst of couscous
- Q016 - Q016: Brood
- Q018 - Q018: Maaltijdresten
- Q020 - Q020: Sauzen
- Q021 - Q021: Jus, braadvet, olie
- Q022 - Q022: Soep
- Q023 - Q023: Koffie
- Q024 - Q024: Thee
- Q025 - Q025: Zuiveldranken / Frisdrank/ vruchtensap / melk / wijn / bier

End B003: Weggoofrequentie per productgroep

- Q034 - Q034: Kennis
- Q035 - Q035: Gedragsintentie

B004: Achtergrondvragen

- Q043 - Q043: Intro tekst
- Q032 - Q032: Huisdieren
- Q033 - Q033: 18+ werk
- Q037 - Q037: Wonen
- Q038 - Q038: Kinderen

End B004: Achtergrondvragen

B001: Introvragen**Begin block****Q044 - Q044: Intro****Text****Not back**

Deze vragenlijst start met een aantal vragen over het doen van boodschappen.

Q026 - Q026: Boodschappen doen**Numeric****Not back | Max = 9**

Hoe vaak doet u meestal boodschappen om etenswaren te kopen?

Q027 - Q027: Lijstje maken**Single coded****Not back**

Maakt u tijdens het doen van de boodschappen gebruik van een boodschappenlijstje?

Normal

- 1 Altijd
- 2 Meestal
- 3 Soms
- 4 Nooit

Q028 - Q028: Verantwoordelijk voor het klaarmaken van de maaltijden**Single coded****Not back**

Bent u (meestal) verantwoordelijk voor het klaarmaken van de maaltijden binnen uw huishouden?

Normal

- 1 Ja
- 2 Nee

Q039 - Q039: Weekplanning**Single coded****Not back**

In hoeverre bedenkt u van te voren wat u de aankomende dagen/week gaat eten?

Normal

- 1 Ik bedenk altijd van te voren wat ik de aankomende dagen/week ga eten
- 2 Ik bedenk gedeeltelijk wat ik de aankomende dagen/week ga eten, maar houd ruimte voor spontane ideeën
- 3 Ik bekijk per dag wat ik ga eten, met een plan voor die dag vóórdat ik naar de supermarkt ga
- 4 Ik bekijk per dag wat ik ga eten, ik beslis op het moment dat ik in de supermarkt ben

Q040 - Q040: Voorraad checken**Single coded****Not back**

In hoeverre checkt u uw voorraad voordat u boodschappen gaat doen?

Normal

- 1 Altijd
- 2 Meestal
- 3 Soms
- 4 Nooit

Q042 - Q042: Verschil THT en TGT

Open

Not back

Op verpakkingen staat vaak een THT en/of een TGT datum. Kunt u hieronder aangeven wat het verschil is hiertussen?

99 weet niet *Position fixed *Exclusive

Q036 - Q036: Stellingen

Matrix

Not back | Number of rows: 6 | Number of columns: 6

Geef aan in hoeverre u het met de volgende stellingen eens bent:

Normal**Rendered as Dynamic Grid**

	Helemaal mee eens	Mee eens	Niet eens, niet oneens	Mee oneens	Helemaal mee oneens	Niet van toepassing
Binnen mijn huishouden proberen we zo min mogelijk eten weg te gooien dat nog gebruikt had kunnen worden	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eten dat over de houdbaarheidsdatum is gooien we binnen ons huishouden direct weg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Binnen mijn huishouden wordt zo goed mogelijk geprobeerd de ingrediënten af te wegen/meten bij het koken (bijv. 1 kopje rijst per persoon)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Binnen mijn huishouden hebben we liever te veel eten in huis dan te weinig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Binnen ons huishouden wordt vaak teveel eten gekocht	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Binnen ons huishouden gooien we veel eten weg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q041 - Q041: Stellingen II

Matrix

Not back | Number of rows: 3 | Number of columns: 4

Hieronder volgen een aantal stellingen:

Normal**Rendered as Dynamic Grid**

	Altijd	Meestal	Soms	Nooit
Restjes/aangebroken voorraad die we nog over hebben (zoals een halve broccoli, een halve paprika, restje pasta of een potje pesto) gebruik we in ons huishouden in een andere maaltijd	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eten dat over de THT (Tenminste Houdbaar Tot) datum is gooien we binnen ons huishouden direct weg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eten dat over de TGT (Te Gebruiken Tot) datum is gooien we binnen ons huishouden direct weg	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q030 - Q030: Gescheiden

Single coded

Not back

Heeft u binnen uw gemeente de mogelijkheid plastic gescheiden in te leveren? Zo ja, levert u plastic gescheiden in?

In sommige gemeenten wordt het plastic ingezameld samen met metaal en drankkarton (PMD).

Normal

- 1 Ik heb de mogelijkheid niet
- 2 Ik heb de mogelijkheid wel, maar lever niet gescheiden in
- 3 Ik heb mogelijkheid en lever gescheiden in

Q045 - Q045: Keukenafval

Single coded

Not back

In hoeverre gooit u keukenafval (zoals etensresten) in de daarvoor bestemde bak/container?

Normal

- 1 Altijd
- 2 Meestal
- 4 Soms
- 5 Nooit
- 6 Ik heb hier geen aparte bak/container voor **Position fixed*

Q031 - Q031: Zakken huisvuil

Numeric

Not back | Max = 14

Hoeveel zakken huisvuil gooit u, normaal gesproken, wekelijks weg?

Probeer te een zo goed mogelijke schatting te maken.

B001: Introvragen

End block

B002: Wat gooit u weleens weg?

Begin block

Q046 - Q046: info vermijdbare voedselverspilling

Text

Not back

In de volgende vragen wordt er per productgroep van eten en drinken gevraagd hoe vaak u dit gemiddeld weggooit.

We bedoelen hiermee het weggooien van eten of drinken, ook als het inmiddels bedorven. Als u bijvoorbeeld een appel weggooit omdat deze beschimmeld is. Maar ook een restje melk dat u niet opdrinkt, maar weggooit. Eten wat over is of bedorven en u aan uw huisdieren geeft valt ook onder voedselverspilling. Pitten, schillen en botten e.d. worden niet als eetbaar gezien en hoeft u dus niet mee te rekenen in de volgende vragen.

Not back | Number of rows: 22 | Number of columns: 7

Wilt u aangeven hoe vaak u de volgende producten gemiddeld weggooit?

Normal**Rendered as Dynamic Grid**

	(Bijna) elke dag	Een paar keer per week	Maximaal 1 keer per week	Maximaal 1 keer per maand	Hooguit een paar keer per jaar	Zelden/nooit	Niet van toepassing, ik gebruik deze producten niet
Vlees	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vis	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kaas (niet de korsten)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yoghurt, vla, kwark	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Boter/margarine	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eieren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Groente en/of fruit (geen schillen of stronken)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aardappelen (geen schillen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rijst, pasta en/of couscous	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brood (ook bolletjes, sneetjes, kapje etc.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Maaltijdresten (incl. afhaal)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sauzen in tubes, flessen, potten of zelfgemaakt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jus, braadvet, (olijf)olie (geen frituurvet/olie)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Soep	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zuiveldrank (bijv. drinkyoghurt, het gaat hier NIET om melk/karnemelk))	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Koffie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Thee	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Frisdrank	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vruchtensap	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Melk of melkvervangers (zoals karnemelk, sojadrink, etc.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wijn	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bier	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q003 - Q003:

Multi coded

Not back | Min = 1

Van welke mogelijkheden wordt er binnen uw huishouden gebruik gemaakt om voedsel en dranken weg te gooien?

Meerdere antwoorden mogelijk

Normal

- 1 De vuilnisbak/zak, het restafval
- 2 De groenbak, het GFT
- 3 De composthoop
- 4 De gootsteen
- 5 Het toilet
- 6 Buiten in een prullenbak
- 7 Voer het aan mijn huisdieren
- 8 Dieren buiten (vogels, eendjes, herten, kinderboerderij e.d.)
- 96 anders, namelijk... **Open *Position fixed*

B002: Wat gooit u weleens weg?

End block

Q059 - Q059:

Text

Not back

We zullen u nu van elk product dat u (weleens) weggooit een aantal vragen stellen over waar u het product weggooit en hoeveel u dan weggooit.

B003: Weggoofrequentie per productgroep

Begin block

Q004 - Q004: Dummy- producten 1 - indien weggegooid

Multi coded

Not back | Min = 1 | Dummy

[Insert products Q1 if Q2=1 t/m 5]

Normal

- 1 Vlees
- 22 Vis
- 2 Kaas (niet de korsten)
- 3 Yoghurt, vla, kwark
- 4 Boter/margarine
- 5 Eieren
- 6 Groente en/of fruit (geen schillen of stronken)
- 21 Aardappelen (geen schillen)
- 23 Rijst, pasta en/of couscous
- 7 Brood (ook bolletjes, sneetjes, kapje etc.)
- 8 Maaltijdresten (incl. afhaal)
- 9 Sauzen in tubes, flessen, potten of zelfgemaakt
- 10 Jus, braadvet, (olijf)olie (geen frituurvet/olie)
- 11 Soep
- 12 Zuiveldrank (bijv. drinkyoghurt, het gaat hier NIET om melk/karnemelk))
- 13 Koffie
- 14 Thee
- 15 Frisdrank
- 16 Vruchtensap
- 18 Melk of melkvervangers (zoals karnemelk, sojadrink, etc.)
- 19 Wijn
- 20 Bier

Client notes: De vragen per productcategorie worden gesteld indien in Q2 is aangegeven dat het product minstens een paar keer per jaar is weggegooid (code 1 t/m 5 in vraag 2).

Ask only if **Q004 - Q004,1**

Q005 - Q005: Vlees

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over vlees. Het gaat hier om zowel onbereid vlees als vlees al gebakken/gekookt is.

Ask only if **Q004 - Q004,22**

Q047 - Q047: Vis

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over vis. Het gaat hier om zowel onbereide vis en vis dat al gebakken/gekookt is.

Ask only if **Q004 - Q004,2,3,4,5**

Q009 - Q009: zuivelproducten

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over zuivelproducten als yoghurt, kwark, kaas, etc en eieren.

Let op! Het gaat hier niet om zuiveldranken of vervangers als melk, sojadrink etc.

Client notes: Wordt alleen de eerste keer getoond als de categorie wordt uitgevraagd

Ask only if **Q004 - Q004,6**

Q048 - Q048: Groente en/of fruit

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over groente en/of fruit.

Let op: pitten en schillen worden als niet eetbaar beschouwd en hoeft u dus niet mee te nemen.

Ask only if **Q004 - Q004,21**

Q049 - Q049: aardappelen

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over aardappelen.

Let op: schillen worden als niet eetbaar beschouwd en hoeft u dus niet mee te nemen.

Ask only if **Q004 - Q004,23**

Q052 - Q052: Rijst, pasta en/of couscous

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over rijst, pasta en/of couscous.

Let op: het gaat hier om gekookte rijst, pasta en/of couscous.

Ask only if **Q004 - Q004,7**

Q015 - Q015: brood

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over brood.

Het gaat hier niet alleen om hele broden, maar ook om sneetjes, bolletjes, stokbroden, etc.

Client notes: Wordt alleen de eerste keer getoond als de categorie wordt uitgevraagd

Ask only if **Q004 - Q004,8**

Q017 - Q017: Maaltijdresten

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over maaltijdresten.

Het gaat hier dus om voedsel dat over blijft na de bereiding en voedsel dat over blijft van een afgehaalde of bezorgde maaltijd.

Zoals klikjes of restjes van samengestelde maaltijden.

Ask only if **Q004 - Q004,9,10,11**

Q050 - Q050: Sauzen in tubes/Jus, braadvet, olie en Soep

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over sauzen in tubes, jus, braadvet, olie en soep.

Ask only if **Q004 - Q004,12**

Q051 - Q051: Zuiveldrank

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over zuiveldrank.

Let op: het gaat hier om bijvoorbeeld drinkyoghurt, het gaat NIET om melk/karnemelk.

Ask only if **Q004 - Q004,13,14,15,16,18**

Q053 - Q053:

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over koffie, thee, frisdrank, vruchtensap, melk of melkvervangers.

Ask only if **Q004 - Q004,19,20**

Q054 - Q054: wijn en bier

Text

Not back

De vragen op de volgende pagina gaan over wijn en bier.

R005: Repeat for every answer mentioned at Q004

Begin repeater block

Normal

- 1 Vlees
- 22 Vis
- 2 Kaas (niet de korsten)
- 3 Yoghurt, vla, kwark
- 4 Boter/margarine
- 5 Eieren
- 6 Groente en/of fruit (geen schillen of stronken)
- 21 Aardappelen (geen schillen)
- 23 Rijst, pasta en/of couscous
- 7 Brood (ook bolletjes, sneetjes, kapje etc.)
- 8 Maaltijdresten (incl. afhaal)
- 9 Sauzen in tubes, flessen, potten of zelfgemaakt
- 10 Jus, braadvet, (olijf)olie (geen frituurvet/olie)
- 11 Soep
- 12 Zuiveldrank (bijv. drinkyoghurt, het gaat hier NIET om melk/karnemelk))
- 13 Koffie
- 14 Thee
- 15 Frisdrank
- 16 Vruchtensap
- 18 Melk of melkvervangers (zoals karnemelk, sojadrink, etc.)
- 19 Wijn
- 20 Bier

Q006 - Q006: Waar - VOOR ELK PRODUCT

Multi coded

Not back

Waar gooit u het onderstaande product meestal weg?

[Product Q4]

Normal

- 1 De vuilnisbak/zak, het restafval
- 2 De groenbak, het GFT
- 3 De composthoop
- 4 De gootsteen
- 5 Het toilet
- 6 Buiten in een prullenbak
- 7 Mijn huisdieren
- 8 Dieren buiten (vogels, herten, e.d.)
- 96 anders, namelijk... **Open *Position fixed*

Client notes: Deze vraag (en de volgende Q07) wordt gesteld voor alle producten uit Q4, die men minstens 1x per jaar weggooit. Uit de tabellen van de vragenlijst van 2010 bleek namelijk dat niet iedereen de vragen voor alle producten had beantwoord. Wij gaan er dan ook vanuit dat er een filter op stond.

Ask for answers mentioned at **Q006 - Q006**

Q007 - Q007: Waar 2 - VOOR ELK PRODUCT

Numeric

Not back | Max = 100

Wilt u in percentages aangeven in hoeverre u de verschillende mogelijkheden gebruikt om het onderstaande product weg te gooien?

[Product Q4]

We willen u vragen een verdeling te maken van de gebruikte mogelijkheden in percentages die optellen tot 100%.

Als u bijvoorbeeld de helft van de tijd het product weggooit via de vuilnisbak en de andere helft van de tijd de groenbak hiervoor gebruikt, dan geeft u voor bij beide mogelijkheden 50% aan.

R005: Repeat for every answer mentioned at Q004

End repeater block

Q058 - Q058: Toelichting bij hoeveel

Text

Not back

Als er gevraagd wordt naar een hoeveelheid, dan bedoelen we hiermee de hoeveelheid die u per keer ongeveer weggooit.

Ask only if **Q004 - Q004,1**

Q008 - Q008: Vlees

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar hapjes/plakjes
- 2 Hooguit een half stuk vlees
- 3 Hooguit een heel stuk vlees
- 4 Hooguit twee stukken vlees
- 5 Meerdere stukken vlees

Client notes: Willen jullie deze hoeveelheden aanpassen?

Ask only if **Q004 - Q004,22**

Q055 - Q055: Vis

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar hapjes
- 2 Hooguit een half stuk vis (of een visstick)
- 3 Hooguit een stuk vis (moot zalm, haringmaatje)
- 4 Hooguit een hele vis
- 5 Meerder stukken vis

Client notes: Willen jullie deze hoeveelheden aanpassen?

Ask only if **Q004 - Q004,2**

Q010 - Q010: Kaas

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Het gaat hier alleen om harde kazen, niet om zachte kaas zoals roomkaas.

Normal

- 1 Hooguit een klein restje
- 2 Hooguit een plakje
- 3 Hooguit een paar plakjes
- 4 Hooguit een half stuk kaas
- 5 Een heel stuk kaas of meer

Client notes: Opmerking JS: Dan heb je het dus alleen over harde kaas. Roomkaas, feta, zakjes geraspte kaas etc gaat niet in plakjes.
Mogelijk daar nog iets over uitvragen? Zo niet, dan zou ik bij kaas expliciet vermelden dat het alleen om harde kaas gaat.
--> hoe willen jullie dit uitvragen?

Ask only if **Q004 - Q004,3**

Q011 - Q011: yoghurt/vla/kwark

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar hapjes
- 2 Hooguit een half bakje/bordje
- 3 Hooguit een half pak
- 4 Hooguit een heel pak
- 5 Meer dan één pak

Ask only if **Q004 - Q004,4**

Q012 - Q012: Boter/margarine

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit wat restjes in het kuipje/pakje
- 2 Hooguit een kwart kuipje/pakje
- 3 Hooguit een half kuipje/pakje
- 4 Hooguit een heel kuipje/pakje

Ask only if **Q004 - Q004,5**

Q013 - Q013: Eieren

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit één ei
- 2 Hooguit een paar eieren
- 3 Hooguit zes eieren
- 4 Meer dan zes eieren

Ask only if **Q004 - Q004,6**

Q014 - Q014: Groente en/of fruit

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar hapjes
- 2 Hooguit een half stuk (bijv. een halve appel, halve courgette)
- 3 Hooguit één stuk (bijv. een hele appel of courgette)
- 4 Hooguit een halve kilo (ongeveer 3 appels, een zakje sperziebonen)
- 5 Hooguit een kilo (ongeveer 6 appels, een suikermeloen)
- 6 Meer dan een kilo

Client notes: Er stond een comment om aardappelen, groente en fruit apart uit te vragen. Wanneer we dit doen, kan er niet meer direct worden vergeleken met de vorige meting. En dan zullen we ook aan het begin (Q2) de categorieën los moeten uitvragen

Ask only if **Q004 - Q004,21**

Q056 - Q056: Aardappelen

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een half stuk
- 2 Hooguit 1 stuk
- 3 Hooguit 3 aardappelen
- 4 Hooguit een halve kilo (ongeveer 7 aardappels)
- 5 Hooguit een kilo (ongeveer 14 aardappels)
- 6 Meer dan een kilo

Client notes: Er stond een comment om aardappelen, groente en fruit apart uit te vragen. Wanneer we dit doen, kan er niet meer direct worden vergeleken met de vorige meting. En dan zullen we ook aan het begin (Q2) de categorieën los moeten uitvragen

Ask only if **Q004 - Q004,23**

Q057 - Q057: Pasta, rijst of couscous

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Het gaat hier om gekookte pasta, rijst of couscous

Normal

- 1 Hooguit een halve opscheplepel
- 2 Hooguit een hele opscheplepel
- 3 Hooguit 3 opscheplepels
- 4 Hooguit 6 opscheplepels
- 5 Een half pak gekookt (ongeveer 10 opscheplepels)
- 6 Een heel pak (gekookt)

Client notes: Er stond een comment om aardappelen, groente en fruit apart uit te vragen. Wanneer we dit doen, kan er niet meer direct worden vergeleken met de vorige meting. En dan zullen we ook aan het begin (Q2) de categorieën los moeten uitvragen

Ask only if **Q004 - Q004,7**

Q016 - Q016: Brood

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar hapjes
- 2 Hooguit een half sneetje/bolletje
- 3 Hooguit een heel sneetje/bolletje
- 4 Hooguit een paar sneetjes/bolletjes
- 5 Hooguit een half brood
- 6 Een heel brood of meer

Ask only if **Q004 - Q004,8**

Q018 - Q018: Maaltijdresten

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar hapjes
- 2 Hooguit een half bord
- 3 Hooguit een heel bord
- 4 Hooguit twee borden
- 5 Meerdere borden

Ask only if **Q004 - Q004,9**

Q020 - Q020: Sauzen

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een klein restje
- 2 Hooguit een kwart tube, fles, pot
- 3 Hooguit een halve tube, fles, pot
- 4 Hooguit een halve pan zelfgemaakte saus of een hele tube, fles, pot
- 5 (Bijna) een hele pan zelfgemaakte saus

Client notes: Willen jullie hier ml achter de antwoordcategorieën zetten?

Ask only if **Q004 - Q004,10**

Q021 - Q021: Jus, braadvet, olie

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Let op: het gaat hier NIET om frituurvet.

Normal

- 1 Hooguit een klein laagje / restje uit de pan
- 2 Hooguit een half glas vol / bodem uit pakje/fles
- 3 Hooguit een glas vol / kwart pakje/fles
- 4 Hooguit een half pakje/fles
- 5 (Bijna) een heel pak/fles

Client notes: Jullie gaven aan dat dit uitgezonderd frituurolie/vet is, maar dit staat wel in de antwoordcategorieën.

Als we dit aanpassen, zal het niet meer vergelijkbaar zijn met vorig jaar

Ask only if **Q004 - Q004,11**

Q022 - Q022: Soep

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar hapjes/slokjes
- 2 Hooguit een halve kom/bord
- 3 Hooguit een kom/bord
- 4 Hooguit een halve pan
- 5 (Bijna) een hele pan

Ask only if **Q004 - Q004,13**

Q023 - Q023: Koffie

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar slokjes
- 2 Hooguit een half kopje
- 3 Hooguit een kopje
- 4 Hooguit een halve kan/pot
- 5 (Bijna) een hele kan/pot

Ask only if **Q004 - Q004,14**

Q024 - Q024: Thee

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar slokjes
- 2 Hooguit een half glas/kopje
- 3 Hooguit een glas/kopje
- 4 Hooguit een halve kan/pot
- 5 (Bijna) een hele kan/pot

Ask only if **Q004 - Q004,12,15,16,18,19,20**

Q025 - Q025: Zuiveldranken / Frisdrank/ vruchtensap / melk / wijn / bier

Single coded

Not back

Welke hoeveelheid gooit u dan meestal weg van onderstaand product?

[Product Q4]

Normal

- 1 Hooguit een paar slokjes
- 2 Hooguit een half glas
- 3 Hooguit een glas
- 4 Hooguit een half pak/fles
- 5 (Bijna) een heel pak/hele fles

Client notes: Deze vraag wordt apart gesteld voor Zuiveldranken, Frisdrank, vruchtensap, gekocht water, melk of melkvervangers, wijn en bier.

- Zuiveldranken en melk/melkvervangende dranken worden apart uitgevraagd. Wij willen voorstellen om bij zuiveldranken expliciet te vermelden dat het niet om melk/karnemelk gaat, zodat hier geen verwarring ontstaat.
 - Willen jullie gekocht water ook nog meenemen?
- Voor wijn en bier zijn de vorige keer dezelfde antwoordcategorieën gebruikt, die niet helemaal van toepassing zijn. Willen jullie dit aanpassen?

B003: Weggoofrequentie per productgroep

End block

Q034 - Q034: Kennis

Single coded

Not back

Was je je al bewust van je eigen verspilgedrag voorafgaand aan het invullen van deze vragenlijst?

Normal

- 1 Ja, heel erg
- 2 Ja, redelijk
- 3 Nee, niet echt
- 4 Nee, helemaal niet
- 99 weet niet **Position fixed *Exclusive*

Q035 - Q035: Gedragsintentie

Single coded

Not back

In hoeverre bent u het eens met onderstaande stelling?

Ik ga vanaf nu meer letten op de voedselverspilling binnen mijn huishouden.

Normal

- 1 Helemaal mee eens
- 2 Mee eens
- 3 Niet mee eens, niet mee oneens
- 4 Mee oneens
- 5 Helemaal mee oneens

B004: Achtergrondvragen

Begin block

Q043 - Q043: Intro tekst

Text

Not back

Dan volgen nu nog wat achtergrondvragen.

Q032 - Q032: Huisdieren

Multi coded

Not back

Heeft u huisdieren?

Normal

- 1 Nee **Position fixed *Exclusive*
- 2 Hond(en)
- 3 Kat(ten)
- 4 Knaagdier(en)
- 5 Vogel(s)
- 6 Vis(sen)
- 7 Boerderijdieren (geit, schaap, pony, paard etc.)
- 96 anders, namelijk... **Open *Position fixed*

Q033 - Q033: 18+ werk

Single coded

Not back

Hoeveel personen (boven de 18 jaar) in uw huishouden werken meer dan 24 uur per week?

Normal

- 98 Geen **Position fixed *Exclusive*
- | | |
|---|--------------------|
| 1 | 1 |
| 2 | 2 |
| 3 | 3 |
| 4 | 4 |
| 5 | 5 personen of meer |

Q037 - Q037: Wonen

Single coded

Not back

Hoe woont u?

Normal

- | | |
|---|--|
| 1 | Laagbouw (bv. een rijtjeshuis, twee-onder-een-kap woning of een vrijstaand huis) |
| 2 | Gestapelde bouw (2 tot 5 lagen) (bv een appartement in de stad) |
| 3 | Hoogbouw (galerijflat) |

Q038 - Q038: Kinderen

Multi coded

Not back

Zijn er in uw huishouden kinderen aanwezig?

U kunt meerdere antwoorden geven.

Normal

- 98 Nee **Position fixed *Exclusive*
- | | |
|---|--|
| 1 | Jonger dan 4 jaar |
| 2 | Van 4 tot 12 jaar (basisschool) |
| 3 | Van 13 tot 18 jaar (middelbare school) |
| 4 | Ouder dan 18 jaar |

B004: Achtergrondvragen

End block