

Interviewprotocol – Wijkbewoners

Projectinformatie

Projectnaam: Sustainability @ Home – Voedselverspilling (ReServeBox)

Dit project onderzoekt hoe voedselverspilling **in en rond de woning** kan worden verminderd door middel van buurtgerichte, duurzame en gebruiksvriendelijke oplossingen. De focus ligt op het ontwerpen van een **phygital buurtvoedselsysteem (ReServeBox)** dat huishoudelijke voedseloverschotten een tweede leven geeft.

Onderzoeker / interviewer: Oskar Sergier – Student Industrieel Ingenieur Industrieel Ontwerpen, UGent campus Kortrijk

Doelstelling van het interview

Dit interview heeft als doel:

- Inzicht te krijgen in **hoe wijkbewoners omgaan met voedseloverschotten thuis**
- Te begrijpen **welke drempels en motivaties** meespelen bij voedsel delen
- Het concept ReServeBox te **valideren bij potentiële gebruikers**
- Concrete **functionele noden** te identificeren voor het ontwerp

Onderzoeksvragen (protocolniveau)

Hoofdonderzoeksvraag: Hoe kunnen we voedselverspilling in huishoudens verminderen via een buurtgericht voedseldelingssysteem?

Deelvragen:

1. Welke attitudes, gewoonten en problemen ervaren wijkbewoners rond voedseloverschotten?
2. Welke factoren bepalen of wijkbewoners een buurtvoedselbox wel, misschien of niet zouden gebruiken?
3. Welke functies zijn noodzakelijk om vertrouwen, gebruiksgemak en veiligheid te garanderen?

Respondenten & steekproef

Doelgroep: Wijkbewoners die regelmatig koken en/of geconfronteerd worden met voedseloverschotten.

Steekproefgrootte: N = 3

Interviewduur: ±30 minuten

Periode: oktober 2025

Respondenten worden geanonimiseerd en aangeduid met pseudoniemen.

Methode

Semigestructureerde interviews met open vragen. Het concept wordt **contextueel en neutraal** voorgesteld om spontane reacties te verzamelen. Antwoorden worden geanalyseerd volgens drie intentiecategorieën:

- Ja, zeker
- Misschien
- Nee

De achterliggende motivaties en barrières worden gecodeerd en vergeleken.

Interviewstructuur

1. Introductie & informed consent (5')

- Voorstelling onderzoeker en project:
- Doel van het gesprek
- Anonimiteit en vertrouwelijkheid
- Toestemming voor opname

2. Context & achtergrond respondent (5')

- Kun je kort iets vertellen over jezelf en je woonsituatie?
Ik heb 18 heb een kleine broer en heb gescheiden ouders.

- Hoe vaak kook je thuis?

Niet veel meestal is het gewoon opwarmen.

Als ik kook is het meestal voor een ontbijt.

- Hoe belangrijk is duurzaamheid voor jou in het dagelijkse leven?

Ik kijk niet zodanig achter de duurzaamheid, vaak smijt ik plastic bij het restafval i.p.v. pmd. Ik gebruik altijd wegwerp flessen.

3. Thema 1 – Huidige omgang met voedseloverschotten (8–10')

- Wat doe je meestal met eten dat je overhoudt?

Resten uit mijn bord werp ik in de vuilbak. Restjes uit de pan die nog te veel zijn om weg te werpen steek ik in de vriezer of in de koelkast voor een andere keer. Dit kan ik dan eten tijdens het studeren wanneer mijn ouders niet thuis zijn.

- Deel je soms eten met anderen (buren, familie, collega's)? Hoe verloopt dat?

Vaak ben ik degene die alle restjes opeet. Als ik nog goesting heb in een dessert maar niet veel honger heb dan zal ik het proberen te delen met iemand, als dit niet lukt dan zal ik gene eten.

Doel: inzicht krijgen in reële pijnpunten en routines aan huis.

4. Thema 2 – Conceptvalidatie ReServeBox (10–12')

Conceptintroductie (neutraal):

“Stel je voor dat je tijdens een wandeling in je buurt een vaste box tegenkomt waar buurtbewoners voedseloverschotten of zelfgemaakt eten veilig kunnen achterlaten, zodat anderen dit kunnen meenemen. Het doel is om voedselverspilling te verminderen en lokaal delen te stimuleren.”

Vragen:

- Wat is je eerste reactie bij dit idee?

Innovatief idee, weet niet als het onmiddellijk gebruikt gaat zijn omwille van hoelang zit het er al in. Moet er wel bijstaan wie dit gemaakt heeft.

- Zou je geneigd zijn om **meer informatie te zoeken** over dit initiatief?

Ja, hoe het in zijn werk zou gaan en de regels.

- Denk je dat je met zo'n box zou interageren? Waarom wel/niet?

Ik zou het wel eens gaan bekijken, ik zou er vooral gebruik van maken na een avond uitgaan als ik nog honger heb.

- Zou je zelf iets **plaatsen** in de box? Wat wel / wat zeker niet?

Nee want ik kan niet koken.

- Zou je iets **meenemen** uit de box? Onder welke voorwaarden?

Ja maar zou eerst kijken als het er goed uitziet en van wie het komt.

- Wat maakt dat je hier **vertrouwen** in zou hebben?

Dat je de mensen kent die er voedsel in steken zodat je weet dat het veilig is.

- Welke elementen zouden je net doen afhaken?

Als het bedorven is en als ik niet weet van wie het komt.

Zorg dat er een vriezer bij is zodat het langer vers kan blijven.

Doorvraag: veiligheid, hygiëne, anonimiteit, sociale drempel, gebruiksgemak

5. Thema 3 – Sociale context & community (5–7')

- Hoe zou je de sociale samenhang in je buurt omschrijven?

Niet zo goed enkel met de naaste burens.

- Denk je dat een initiatief als ReServeBox sociale interactie kan versterken?

Ja ik zou er wel sneller iets tegen zeggen, maar het is niet dat ik er beste vrienden mee zal worden.

- Zie je jezelf (of anderen) een rol opnemen in het beheer of onderhoud?

Ik vindt dat er een firma moet komen om de boxen uit te kuisen en het onderhoud ervan beheren.

6. Wrap-up & reflectie (3–5')

- Wat is voor jou het **belangrijkste** aandachtspunt voor dit concept?

Veiligheid van het voedsel. Zorgen dat er genoeg regels aan hangen zodat er zaken niet omzeilt kunnen worden. Eventueel ook een camera hangen om te controleren.

- Wat zou absoluut goed moeten werken vooraleer jij het zou gebruiken?

Voldoende controle op het voedsel en versheid.

- Heb je nog ideeën, bezorgdheden of suggesties?

Vriezer zeker doen, camera, de datum van wanneer het gemaakt is.

Bedanking van de respondent.

Output

De inzichten uit deze interviews worden gebruikt voor:

- Validatie van het concept (Wave 1)
- Opmaak van een user journey
- Bepalen van functionele vereisten voor ReServeBox
- Onderbouwing van de doelgroep in de definition fase