

# Interviewprotocol – WAVE 2:

## Financierders & Plaatsende Partners

### Projectinformatie

**Projectnaam:** Sustainability @ Home – Voedselverspilling (ReServeBox)

ReServeBox is een phygital buurtvoedelsysteem dat huishoudelijke voedseloverschotten lokaal herverdeelt om voedselverspilling te verminderen. In WAVE 2 verschuift de focus van de gebruiker naar de **organisaties die ReServeBox zouden kunnen plaatsen, beheren of financieren.**

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

### Doelstelling van het interview

Dit interview heeft als doel om:

- Het concept ReServeBox te **valideren vanuit het perspectief van financiers en beheerders**
- Inzicht te krijgen in **organisatorische, financiële en juridische noden**
- Te begrijpen **onder welke voorwaarden organisaties bereid zijn dit concept te ondersteunen**
- Functionele en strategische vereisten te verzamelen voor verdere conceptontwikkeling

### Onderzoeksvragen (protocolniveau)

**Hoofdonderzoeksvraag:** Onder welke voorwaarden zijn organisaties bereid om een buurtvoedselbox zoals ReServeBox te plaatsen, financieren of ondersteunen?

**Deelvragen:**

1. Welke doelen (duurzaam, sociaal, economisch) motiveren organisaties om in te zetten op voedselverspilling?
2. Welke praktische, juridische en financiële randvoorwaarden zijn noodzakelijk voor implementatie?
3. Welke functies en garanties verwachten organisaties van een dergelijk systeem?

## Respondenten & steekproef

### Doelgroep:

- Gemeenten / stadsdiensten (duurzaamheid, afval, welzijn)
- Sociale organisaties en vzw's
- Winkelketens of lokale handelaars
- Projectontwikkelaars of wijkorganisaties

**Steekproefgrootte:** N = 3 (minimum)

**Interviewduur:** ±30–45 minuten

**Periode:** oktober–november 2025

Respondenten worden ganonimiseerd en aangeduid per organisatietype.

## Methode

Semigestructureerde expertinterviews. Het concept ReServeBox wordt voorgesteld aan de hand van een **beknopt conceptoverzicht** (schets of korte beschrijving). De nadruk ligt op haalbaarheid, schaalbaarheid en verantwoordelijkheid.

## Interviewstructuur

### 1. Introductie & informed consent (5')

- Voorstelling onderzoeker en project
- Doel van het interview
- Verwachte duur
- Toestemming voor opname en anonieme verwerking

## 2. Context & rol van de organisatie (5-7')

- Kunt u kort toelichten wat de rol en missie van uw organisatie is?  
warenhuis, verkoop food en non-food
- Heeft uw organisatie ervaring met duurzaamheids- of voedselinitiatieven?  
goede aankoopstructuur, niet te veel aankopen, uit ervaring leer je beter aankopen  
seizoenen volgen, weersomstandigheden opvolgen, verkoop niet goed → niet meer bestellen, uitstalling producten die niet goed verkopen en die bijna op datum zijn, dubbel zetten of op twee of drie plaasten zetten, afprijsen de laatste dag met sticker snelverkoop, aan kassa, in too good to go – pakketten verkopen mensen laten proeven bevordert de verkoop
- In welke mate is voedselverspilling momenteel een relevant thema voor u?  
als je voeding verkoopt, zeker voor wat betreft vlees, groeten en fruit, heb je altijd afval, soms is het beter om tijdig iets weg te nemen uit de winkel (en dus weggooien), want groeten en fruit die er niet goed uitzien, worden niet gekocht

**Doel:** positionering van de respondent binnen het ecosysteem.

## 3. Thema 1 – Visie op voedselverspilling & duurzaamheid (8-10')

- Hoe kijkt uw organisatie naar voedselverspilling op wijk- of stadsniveau?  
We doen enkel acties in onze winkel waar alle klanten kunnen van genieten, niets op gemeenteniveau.
- Welke initiatieven bestaan er al binnen uw werking?  
too good to go, afprijzingen -33 tot -50%, proevertjes, klanten met kippen (niet voor consumptie) vragen soms naar afval, composteren
- Waar ziet u vandaag de grootste hiaten of kansen?  
sommige klanten kopen niet altijd wat vooraan ligt in het rek, waardoor de voorste producten over datum geraken of uit het rek moeten. Andere klanten wachten tot iets afgeprezen wordt.  
leveringen: de dag en tijdstip van levering heeft invloed op de verkoop  
Duur : Er wordt veel tijd gestoken in de verkoop van producten waarbij voedselverspilling wil worden vermeden.  
niemand verkoopt graag aan verminderde prijs en niemand gooit graag eten weg boodschappen moeten bewuster gedaan worden, restjes herverwerken, leren bewaren, invriezen

**Doorvraag:** ecologische impact, sociale meerwaarde, beleidsdoelstellingen

#### **4. Thema 2 – Conceptvalidatie ReServeBox (10–15')**

##### **Conceptintroductie (beknopt):**

“ReServeBox is een buurtgerichte voedselbox waar huishoudens veilig voedseloverschotten kunnen delen. Het systeem combineert een fysieke box met duidelijke richtlijnen en een digitale laag voor transparantie en beheer.”

##### **Vragen:**

- Wat is uw eerste indruk van dit concept?  
huishoudens kunnen dus hun overschotjes delen  
wie zal dat doen ?  
Wie zal dat vertrouwen ?
- Ziet u dit als een meerwaarde binnen uw werking of beleid?  
NVT
- In welke context zou dit volgens u het best functioneren? (wijk, park, winkel, publiek domein)  
Buurtpunt, dorpspunt, sociale organisatie (vb. Lovie, Vondels, ...)
- Ziet u mogelijke risico's of bezorgdheden?  
Versheid, allergieën, hygiëne, onderhoud, vandalisme

#### **5. Thema 3 – Praktische & organisatorische randvoorwaarden (8–10')**

- Wie zou volgens u verantwoordelijk moeten zijn voor plaatsing en onderhoud?  
Ik denk dat het moeilijk zal zijn om iemand verantwoordelijk te stellen dus de plaatser van de box.
- Welke garanties rond voedselveiligheid zijn voor u noodzakelijk?  
Voedselveiligheid : etikettering, ingredienten, houdbaarheidsdatum, afkomst,
- Welke juridische of verzekerkwesties spelen hier volgens u een rol?  
Wat in geval van voedselvergiftiging? Wat als houdbaarheid is verstrekken ? Geld terug ? Wie regelt dit ? Aanspreekpunt ? Diefstal, Vergiftiging, Beschuldiging

- Hoe belangrijk is monitoring of rapportering (impact, gebruik)?

Als alle mensen die iets in de box plaatsen eerlijk zijn, evenals de mensen die iets uit de box halen, dan is er geen probleem. Ik vermoed dat het bijna altijd dezelfde mensen zijn die hiervan gebruik zullen maken. Na een tijdje zullen ze de box niet meer nodig hebben en kunnen ze onder elkaar ruilen. Onze ervaring met too good to go leert ons dat. Personen die iets in de box plaatsen, moeten gekend zijn. Personen die iets uit de box halen, moeten ook gekend zijn. Ze moeten immers kunnen verwittigd worden in geval van vergiftiging, verkeerde ingrediënten.

## **6. Thema 4 – Financieel & schaalbaarheidsperspectief (5-7')**

- Onder welke voorwaarden zou uw organisatie dit willen financieren of ondersteunen?

Helemaal niet, teveel risico's, teveel wetgeving rond voeding, duur; alle producten moeten op de juiste manier worden bewaard (temperatuur, zonlicht,...)

- Welke kostenposten ziet u als cruciaal?

Box, onderhoud, verzekering, verpakking, elektriciteit, plaats, videobewaking, koeling

- Ziet u mogelijkheden tot partnerschappen of subsidies?

Ik weet het niet. Ik denk aan voedselautomaten. Deze worden onderhouden door de eigenaar en gevuld door winkeliers.

- Hoe belangrijk is schaalbaarheid of replicatie voor u?

Schaalbaarheid : hoe meer er staan, hoe meer gebruik er kan van gemaakt worden. Mensen zullen wat tijd nodig hebben om dit concept te leren kennen en er gebruik van te maken.

## **7. Wrap-up & advies (5')**

- Wat zou voor u een absolute **dealbreaker** zijn?

Misbruik, eerlijkheid

- Wat zou dit concept nodig hebben om echt haalbaar te worden?

Mensen zouden bewuster moeten leven en gemakkelijker moeten kunnen delen. Aanvaarden dat sommige meer kunnen dan anderen en zich daarin niet gekrengt voelen. Voorkomen is beter dan genezen.

Hoe komt het dat er zoveel verspilling is ?

Overproductie, luxe leven, verspilling, reclame, overaanbod, concurrentie

- Welk advies zou u geven aan de ontwerper van ReServeBox?

Het is een goed idee om voedselverspilling aan te pakken. Maar een zeer moeilijk onderwerp.

Bedanking en afsluiting.

## Dataverwerking

- Audio-opname en samenvatting per interview
- Codering per thema (visie, randvoorwaarden, functies, risico's)
- Vergelijkende analyse tussen organisatietypes

## Output

De resultaten van deze interviews worden gebruikt voor:

- Valideren van de haalbaarheid van ReServeBox
- Aanscherpen van het business- en governance-model
- Bepalen van placeerbare contexten en partners
- Voorbereiding van verdere concept- en systeemontwikkeling