

Interview – 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: Victor Raes – 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 geanonimiseerd 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
→ [Bakkerij keten](#)
- 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 in uw organisatie is?

Operationeel beheer, duurzaamheid van overschotten

- Heeft uw organisatie ervaring met duurzaamheids- of voedselinitiatieven?
- In welke mate is voedselverspilling momenteel een relevant thema voor u?

Dagelijks -> overschotten brood en gebak

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?
- Donatie + too Good to Go
- Welke initiatieven bestaan er al binnen uw werking?
- Waar ziet u vandaag de grootste uitdagingen?

Timing, korte houdbaarheid, logistiek -> dagelijks too good to go

Doelvraag: 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?
Herkenbaar probleem -> praktisch, lokaal
- Ziet u dit als een meerwaarde binnen uw werking of beleid?
Broodoverschotten
- In welke context zou dit volgens u het best functioneren? (Wijk, park, winkel, publiek domein)
Parking bakkerijen
- Ziet u mogelijke risico's of bezorgdheden?

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

- Wie zou volgens u verantwoordelijk moeten zijn voor plaatsing en onderhoud?
- Welke garanties rond voedselveiligheid zijn voor u noodzakelijk?
- Welke juridische of verzekeringskwesties spelen hier volgens u een rol?
- Hoe belangrijk is monitoring of rapportering (impact, gebruik)?

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

- Onder welke voorwaarden zou uw organisatie dit willen financieren of ondersteunen?
- Welke kostenposten ziet u als cruciaal?
- Ziet u mogelijkheden tot partnerschappen of subsidies?
- Hoe belangrijk is schaalbaarheid of replicatie voor u?

7. Wrap-up & advies (5')

- Wat zou voor u een absolute **dealbreaker** zijn?
- Wat zou dit concept nodig hebben om echt haalbaar te worden?
- Welk advies zou u geven aan de ontwerper van ReServeBox?

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

Conclusie:

Dit interview toont aan dat de bakkerijketen ook al bezig zijn met het probleem dat ReServeBox wil aanpakken, aangezien zij dagelijks geconfronteerd worden met voedseloverschotten met een korte houdbaarheid. Vooral brood en droge patisserie worden gezien als geschikte productcategorieën voor een dergelijk systeem. De bakkerijketen ziet potentieel in ReserveBox als lokaal en zichtbaar initiatief dat aansluit bij hun duurzaamheidsambities.

Tegelijk benadrukt de respondent het belang van duidelijke communicatie, voedselveiligheid en een verzorgde uitstraling om reputatierisico's te vermijden. Financiële betrokkenheid wordt niet uitgesloten, maar is sterk afhankelijk van de balans tussen merkzichtbaarheid en beheersbare kosten. Dit maakt dat de bakkerijketen tot een realistische maar kritische partner binnen het ecosysteem van ReServeBox kan worden, vooral wanneer het concept duidelijk afgebakend wordt in producttypes en gebruiksmomenten.

De bakkerijketen benadrukt dat monitoring en onderhoud duidelijke afspraken vereisen en bij voorkeur niet door winkelpersoneel gebeuren. Regelmatige controle is nodig om netheid en correct gebruik te garanderen. Op juridisch vlak achten zij duidelijke richtlijnen en communicatie essentieel om aansprakelijkheidsrisico's te beperken en vertrouwen te behouden.