

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 intentie categorieën:

- 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 ben 18 en woon nog bij mijn ouders als enig kind.

Hoe vaak kook je thuis?

Ik kook nooit thuis het zijn meestal mijn ouders.

Als ik kook is het vooral in de friteuse en croques.

Heel zelden zou ik eens biefstuk maken.

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

Ik ben hier niet echt mee bezig, wel sorteer ik altijd alles in de juiste vuilbak. Ik gebruik altijd kartonnen rietjes.

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

- Wat doe je meestal met eten dat je overhoudt?

Ik werp het meestal in de groene vuilbak of op de composthoop.

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

Als ik genoeg heb eerst vragen aan anderen als ze nog honger hebben. Dit gebeurt vooral aan tafel. Als ik iets niet lust dan zal ik dit ook proberen weg te geven.

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?

Ik vindt dit een goed idee, maar er moeten duidelijke regels aan vastgemaakt worden en zorgen voor een hygiëne zodat er geen beesten in komen.

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

Ja, maar er moet vooraf voldoende reclame voor gemaakt worden.

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

Ik zou er wel eens naar gaan kijken wat het juist is en zou het eens vertellen aan mijn ouders. Ik zou het eerder zelf gaan gebruiken om dingen uit te gaan halen.

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

Ik zou de overschotten van het eten die moeder heeft gekookt er in plaatsen, maar zou er graag een compensatie voor hebben.

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

Ja ik zou dit doen, maar ik moet zeker weten dat het niet bedorven is en dat het redelijk vers is.

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

Goed georganiseerd, dat het voedsel voldoende is voor een maaltijd en niet voor te lachen.

- Welke elementen zouden je net doen afhaken?

Niet weten hoelang het er al inzit, mensen moeten zeggen tot hoelang de producten goed zijn.

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?

De personen die in de wijk wonen verschillen heel erg dus heb ik maar beperkt contact met mensen uit de wijk. Er is enkel contact met de naast burens. Veel samenhang tijdens de wijkfeesten.

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

Misschien wel, om de mensen een complement te geven over hun voedsel.

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

Ik zie mezelf niet direct de box uitkuisen, wel mensen die iedere dag thuis zitten. Als dit over een grootschalig project gaat zou ik persoonlijk kijken om een firma in te huren die in de zoveel tijd al de boxen in de streek gaat gaan uitkuisen.

Het zou meer aantrekken om dit te doen als er een vergoeding voor moet zijn.

6. Wrap-up & reflectie (3–5')

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

Voedselveiligheid. Toegankelijkheid

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

Het kuisen en onderhouden van de box.

- Heb je nog ideeën, bezorgdheden of suggesties?

Eventueel een microgolfoven voor zaken die je kunt meenemen onderweg zoals vb een panini.

Eventueel een drank compartiment voor restjes die je toch niet meer zal opdrinken vb wijn.

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