



# PR1: Baseline assessment

## T1.1: Define the Survey Context

Project 2021-1-EL01-  
KA220-VET-000033247



Co-funded by  
the European Union



**Output factsheet:**

<b>Funding Programme</b>	Erasmus+ Programme of the European Union
<b>Funding NA</b>	EL01 Greek State Scholarship's Foundation (IKY)
<b>Project full title</b>	Advancing MuNicipal Circlular Economy – ADVANCE
<b>Field</b>	Vocational Education and Training
<b>Project Number</b>	2021-1-EL01-KA220-VET-000033247
<b>Project Duration</b>	24 months
<b>Project Start Date</b>	28-02-2022
<b>Project End Date:</b>	27-02-2024

**Output details:**

**Output title:** PR1: Baseline assessment

**Task Title:** A1 - Define the Survey Context

**Output leader:** D-WASTE

**Task leader:** City of Novi Sad

**Document Control**

<b>Document version</b>	<b>Date</b>	<b>Rationale</b>
V0.1	14/6/2022	First draft
V0.2	21/6/2022	Final

**Disclaimer**

This project has been funded with support from the European Commission. The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

## Contents

Executive summary .....	4
1 Introduction .....	1
2 Households survey questionnaires .....	3
2.1 English questionnaire .....	3
2.2 Greek questionnaire.....	7
2.3 Croatian questionnaire.....	11
2.4 Serbian questionnaire .....	15
3 HORECA businesses survey questionnaires .....	20
3.1 English questionnaire.....	20
3.2 Greek questionnaire.....	25
3.3 Dutch questionnaire.....	30
4 Municipalities survey questionnaires.....	35
4.1 English questionnaire .....	35
4.2 Croatian questionnaire.....	37
4.3 Serbian questionnaire .....	39

## Executive summary

This report presents the questionnaires used to investigate the role of households, HORECA SMEs and Municipalities in food waste production in the context of “Task 1.2 Implementation of Surveys”.

The questionnaire developed for the survey of households includes 20 questions, including basic demographic characteristics of the household, questions about the type and quantity of food bought every week, the foodstuffs that are mainly wasted, the main reasons that food is wasted in order of importance, etc., and the management of food waste, e.g., how are the leftover food and unavoidable food waste managed, whether food waste is collected separately and transferred to a specific bin, which are the main food waste donation barriers, which are the main benefits from sharing leftovers and separately collecting unavoidable food waste, etc.

The HORECA businesses questionnaire consists of a set of 24 questions about the characteristics of the business investigated, food waste generation issues, e.g., how much food is bought and wasted per week (or month) per type of food, what percentage of the food is wasted during maintenance, preparation and consumption, etc., food waste generation issues, e.g., the role of customers, how does the HORECA business manage leftover food and food waste that is not suitable for consumption, etc., and which are the main actions the HORECA business would consider for reducing food waste.

The questionnaire used for the survey of municipalities included 16 questions concerning the size of the municipality and whether there exists tourist activity and to what extent, the basic characteristics of the municipal waste management system, and the food waste management, e.g., if the municipality has a separate collection program for food waste, how often are the municipal food waste/bio-waste bins collected, which are the main recovery methods for food waste, if there are any plans to upgrade the existing waste management system related to biowaste and how, etc.

## 1 Introduction

ADVANCE is an EU co-funded project, which is funded by the Erasmus+ programme under the Action “KA220-VET - Cooperation partnerships in vocational education and training” (Agreement no. Project 2021-1-EL01-KA220-VET-000033247).

The main objectives of the ADVANCE project are, as follows:

- To assess the current food waste management practices in selected municipalities and SMEs in the HORECA sector and compare the assessment results with the best practices in the relevant fields
- To develop a concrete set of Circularity Indicators that will be used to describe both the current and the future description – monitoring of food waste management
- To assess the gap between the baseline assessment and the requirements posed by the EU Circular Economy Action Plan using the Circularity Indicators
- To develop two Roadmaps for municipalities and HORECA SMEs and a step-by-step methodology to implement the EU Circular Economy Action Plan requirements regarding food waste
- To prepare all the above as training/educational materials and implement training courses in selected municipalities and SMEs in the HORECA sector
- To develop an Open Education Resource online platform which will include & host all the above.

In this direction, ADVANCE will produce the following results:

- Baseline assessment (**PR1**) of the current waste food waste management practices in Municipalities and HORECA SMEs – the baseline assessment will also include benchmarking to existing best practices in EU.
- Gap Analysis methodology and tool (**PR2**) between current and required, according to the EU targets, waste management practices relevant to food waste. The main outcome of the Gap Analysis will be the Circularity Gap Indicators that could be used in other cases too. These indicators concern both the municipalities involved and the HORECA SMEs that will participate in the program.
- Development of Roadmaps (**PR3**) – The Roadmaps will be developed in two different types, one for Municipalities and one for HORECA SMEs. A special part of the Roadmaps will be to demonstrate how Industry 4.0 can help municipalities and SMEs to achieve better food waste management and advance food waste prevention. The Roadmaps will help to design and development of a step-by-step methodological framework for implementing the food waste targets.
- ADVANCE Course (**PR4**) – Creation of a training material broken down into certain learning modules for waste management adopted to the needs of target groups
- Open Education Resource (OER) (**PR5**) – An Online Platform, which will include and host interactively all the above.

This report presents the questionnaires used to investigate the role of households, HORECA SMEs and Municipalities in food waste production in the context of “Task 1.2 Implementation of Surveys”.

The questionnaire developed for the survey of households includes 20 questions. The first four questions ask for basic demographic characteristics of the household (i.e., country, number of household members and age classes, and income). The next six questions are referred to food waste and investigate the type and quantity of food bought every week, the foodstuffs that are mainly wasted, the main reasons that food is wasted in order of importance, etc. The last ten questions focus on the management of food waste, e.g., how are the leftover food and unavoidable food waste managed, whether food waste is collected separately and transferred to a specific bin, which are the main food waste donation barriers, which are the main benefits from sharing leftovers and separately collecting unavoidable food waste, etc.

The HORECA businesses questionnaire consists of a set of 24 questions. The first six questions collect information about the characteristics of the business investigated (e.g., country of operation, business category, person responsible for food supplies, types of food included in the menu, number of customers served, etc.). The next five questions investigate food waste generation issues, i.e., how much food is bought and wasted per week (or month) per type of food, what percentage of the food is wasted during maintenance, preparation and consumption, and which are the main reasons of food waste during maintenance, preparation and consumption. The rest of the questions are related to food waste reduction and management. In this direction, the role of customers is explored (i.e., whether they are provided with doggy bags and what percentage of them gets in a package their leftover food), how does the HORECA business manage leftover food and food waste that is not suitable for consumption, if there is separate collection of specific waste streams, whether food waste in the HORECA sector has decreased over the last 10 years and why, which are the main challenges and motivations towards reducing food waste, and which are the main actions the HORECA business would consider for reducing food waste.

The questionnaire used for the survey of municipalities included 16 questions. The first two questions were related to the size of the municipality (i.e., number of permanent residents) and whether there exists tourist activity and to what extent. The following six questions investigate basic characteristics of the municipal waste management system (e.g., existence of waste prevention initiatives, systematic compositional analysis of waste, data regarding food waste, etc.). The rest of the questions focus on food waste management, e.g., if the municipality has a separate collection program for food waste and, if not, why, whether the municipality provides small bins in the households to segregate food waste and how often are the municipal food waste/bio-waste bins collected, which are the main recovery methods for food waste, if there are any plans to upgrade the existing waste management system related to biowaste and how, etc.

## 2 Households survey questionnaires

### 2.1 English questionnaire

#### Introductory text

This survey is carried out in the framework of the project "Advancing MuNicipal Circular Economy - ADVANCE", funded by the Erasmus+ programme of the European Union. The project aims to educate and train staff of municipalities and SMEs in the catering and hospitality sectors (HORECA) on food waste management issues.

Please take some time to answer the survey questions. Your views are very important to us because they will help us to identify food waste management practices on the household side. They will also help us to formulate proposals for the sustainable management of food waste in order to protect public health and the environment and to improve the quality of life of the citizens of the European Union.

Your participation in the survey is voluntary. The data collected are anonymous and will be used for statistical purposes only. Completing the questions takes less than 10 minutes and you can withdraw from the survey at any time.

Thank you very much for your help.

**1. Where is your home located?**

- Greece
- Serbia
- Croatia
- Other

**2. How many people live in your household?**

---

**3. Please provide the number of the household members belonging to the following age groups**

<u>Age group</u>	<u>Number of household members</u>
Under 18 years	.....
18-24 years	.....
25-34 years	.....
35-54 years	.....
Over 55 years	.....

4. Household average annual income

- Less than 10,000 €
- 10,000 to 19,999 €
- 20,000 to 29,999 €
- 30,000 to 39,999 €
- 40,000 € or more
- Prefer not to answer

5. What is the distance of your household from the closest food store?

6. How much food do you approximately buy every week (kg)?

Seafood	<input type="text"/>	Fruit	<input type="text"/>	Vegetables	<input type="text"/>	Meat	<input type="text"/>		
Pastries	<input type="text"/>	Dairy products	<input type="text"/>	Starchy food	<input type="text"/>	Desserts	<input type="text"/>	Other	<input type="text"/>

7. List the types of food that you believe are wasted; the least (1) and the most (9) [1-9 scale]?

Seafood	_____
Fruit	_____
Vegetables	_____
Meat	_____
Pastries	_____
Starchy food	_____
Dairy products	_____
Desserts	_____
Other	_____



8. Regarding the three types of food that are wasted the most in your household, what are the main reasons?

- I don't mind throwing food that is cheap
- Usually it gets spoiled in the fridge, as I don't use it very often
- Usually it gets spoiled in the fridge, as I don't maintain it properly
- I don't manage my supplies and tend to buy more food than I consume
- I throw this food before the "best before" date
- I throw this food before the "expiration" date

9. List the reasons food gets wasted; the least important (1) to the most (5) [1-5 scale]?

Pre-kitchen	Kitchen	Post-kitchen
Expired by date / rotten food	Prepare excessive amount of food which is not consumed	Large portions
Defective packaging	Human error (e.g. food burned, over-trimming, etc.)	Food habits (e.g. Don't like leftovers, etc.)
Bulk shopping	No alternative uses of the spare ingredients (in another recipe for example)	Spoiled food
Kitchen Equipment failure	Other	Storage container not adequate for proper storage
Confusion with the terms "best before" and "expiration date"		Other
Other		

10. What percentage (%) of the total amount of food bought do you believe is wasted?

Pre-kitchen  Kitchen  Post-kitchen

11. How do you manage leftover food (suitable for consumption)?

Trash  Eat it later  Donate it locally  Home Composting  Other

Throw it in the municipality's separate collection system

12. How do you manage unavoidable food waste (e.g. vegetable and fruit peels, etc.)?

Trash  Home Composting  Other

Throw it in the municipality's separate collection system

13. Do you collect your food waste separately in your household?

Yes  No

14. If yes, could you provide the average volume of the food wasted, based on the volume of the bags or bins you are throwing away every week?

.....single-use supermarket bags/week

.....single-use garbage bags/week

15. If no, would you be interested in having or using a bin for separately collecting the food waste

- Yes, I would like to start segregation of my food waste
- Yes, but there is no organized waste management in my municipality in order to handle this stream
- No

16. Do you transfer your biowaste to a specific bin located in your municipality?

Yes  No

17. If yes, how do you transfer them?

Within a plastic bag  Within a smaller bin

18. What stops you from donating your leftovers?

- Legislation
- No available platform/app for sharing the food with others
- There are no charities I can reach out to
- Not interested in donating
- I do not know how
- Other

19. Is the waste management system regarding food waste (biowaste) in your municipality adequate?

Yes

No

20. What would you consider as the main benefits for sharing your leftovers and separately collecting your unavoidable food waste?

- Environmental benefit
- Economic benefit
- Societal benefit
- All the above
- None

## 2.2 Greek questionnaire

### Introductory text

Η παρούσα έρευνα πραγματοποιείται στο πλαίσιο του έργου “Advancing MuNicipal Circular Economy – ADVANCE”, το οποίο χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Erasmus+ της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το έργο αποσκοπεί στην εκπαίδευση και κατάρτιση του προσωπικού Δήμων και μικρομεσαίων επιχειρήσεων των κλάδων εστίασης και φιλοξενίας (HORECA) σε θέματα διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων.

Παρακαλώ, αφιερώστε λίγο χρόνο για να απαντήσετε στις ερωτήσεις της έρευνας. Οι απόψεις σας είναι πολύ σημαντικές για εμάς γιατί θα μας βοηθήσουν να προσδιορίσουμε τις πρακτικές διαχείρισης των αποβλήτων τροφίμων από την πλευρά των νοικοκυριών. Επίσης, θα συμβάλλουν στη διαμόρφωση προτάσεων για τη βιώσιμη διαχείριση των αποβλήτων τροφίμων με στόχο την προστασία της δημόσιας υγείας και του περιβάλλοντος και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής των πολιτών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η συμμετοχή σας στην έρευνα είναι εθελοντική. Τα δεδομένα που συλλέγονται είναι ανώνυμα και θα χρησιμοποιηθούν μόνο για στατιστικούς σκοπούς. Η συμπλήρωση των ερωτήσεων απαιτεί λιγότερο από 10 λεπτά και μπορείτε να αποσυρθείτε από την έρευνα ανά πάσα στιγμή.

Σας ευχαριστούμε πολύ για τη βοήθειά σας.

1. Πού βρίσκεται το σπίτι σας;

- Ελλάδα
- Σερβία
- Κροατία
- Άλλη

2. Πόσα άτομα διαμένουν στο νοικοκυριό σας;

\_\_\_\_\_

3. Παρακαλώ προσδιορίστε τον αριθμό των μελών του νοικοκυριού που ανήκουν στις παρακάτω ηλικιακές ομάδες

Ηλικιακή ομάδα	Αριθμός μελών νοικοκυριού
κάτω των 18 ετών	.....
18–24 ετών	.....
25–34 ετών	.....
35–54 ετών	.....
άνω των 55 ετών	.....

4. Μέσο ετήσιο εισόδημα του νοικοκυριού

- Λιγότερο από 10,000 €
- 10,000 έως 19,999 €
- 20,000 έως 29,999 €
- 30,000 έως 39,999 €
- 40,000 € ή περισσότερο
- Προτιμώ να μην απαντήσω

5. Ποια είναι η απόσταση του νοικοκυριού σας από το πλησιέστερο κατάστημα τροφίμων?

\_\_\_\_\_

6. Πόσα τρόφιμα αγοράζετε κατά προσέγγιση κάθε εβδομάδα (σε κιλά)?

Θαλασσινά	<input type="text"/>	Φρούτα	<input type="text"/>	Λαχανικά	<input type="text"/>	Κρέας	<input type="text"/>		
Αρτοσκευάσματα	<input type="text"/>	Γαλακτοκομικά	<input type="text"/>	Αμυλούχα (μακαρόνια, ρύζι, πατάτες, κλπ.)	<input type="text"/>	Γλυκά	<input type="text"/>	Άλλα	<input type="text"/>

7. Αναφέρετε τα είδη τροφίμων που πιστεύετε ότι σπαταλούνται - με 1 το λιγότερο σπαταλούμενο και 9 το περισσότερο σπαταλούμενο [κλίμακα 1-9]?

Θαλασσινά	_____
Φρούτα	_____
Λαχανικά	_____
Κρέας	_____
Αρτοσκευάσματα	_____
Αμυλούχα	_____
Γαλακτοκομικά	_____

Γλυκά \_\_\_\_\_  
 Άλλα \_\_\_\_\_

8. Όσον αφορά στα τρία είδη τροφίμων που πετιούνται περισσότερο στο νοικοκυριό σας, ποιοι είναι οι κύριοι λόγοι της απόρριψης;

- Δεν με πειράζει να πετάω φαγητό που είναι φτηνό
- Συνήθως χαλάει στο ψυγείο, καθώς δεν το χρησιμοποιώ συχνά
- Συνήθως χαλάει στο ψυγείο, καθώς δεν το συντηρώ σωστά
- Δεν διαχειρίζομαι σωστά τις προμήθειές μου και τείνω να αγοράζω περισσότερα τρόφιμα από όσα καταναλώνω
- Πετάω τα τρόφιμα πριν από την προτεινόμενη ημερομηνία κατανάλωσης («ανάλωση κατά προτίμηση»)
- Πετάω αυτό το φαγητό πριν από την ημερομηνία λήξης

9. Σημειώστε τους λόγους για τους οποίους τα τρόφιμα πετιούνται, με 1 τους λιγότερο σημαντικούς και 5 τους πιο σημαντικούς [κλίμακα 1-5];

Πριν την κουζίνα		Κουζίνα		Μετά την κουζίνα	
Ημερομηνία λήξης / σάπια τρόφιμα		Προετοιμασία υπερβολικής ποσότητας φαγητού που τελικά δεν καταναλώνεται		Μεγάλες μερίδες	
Ελαττωματική συσκευασία		Ανθρώπινο λάθος (π.χ. καμένο φαγητό, υπερβολικό καθάρισμα κ.λπ.)		Διατροφικές συνήθειες (π.χ. δεν σας αρέσουν τα περισσεύματα φαγητού κ.λπ.)	
Μαζικές αγορές		Αδυναμία εύρεσης εναλλακτικών χρήσεων των περισσευόμενων συστατικών (π.χ. σε άλλη συνταγή)		Αλλοιωμένο φαγητό	
Βλάβη εξοπλισμού κουζίνας		Άλλο		Η συσκευασία δεν επαρκεί για τη σωστή αποθήκευση/συντήρηση	
Σύγχυση με τους όρους "ανάλωση κατά προτίμηση" και "ημερομηνία λήξης"				Άλλο	
Άλλο					

10. Τι ποσοστό (%) της συνολικής ποσότητας τροφίμων που αγοράζετε πιστεύετε ότι πετιέται;

Πριν την κουζίνα

Κουζίνα

Μετά την κουζίνα

11. Πώς διαχειρίζεστε το φαγητό που περισσεύει (και είναι κατάλληλο για κατανάλωση);

Απορρίμματα  Κατανάλωση αργότερα  Δωρεά σε τοπικό επίπεδο  Οικιακή κομποστοποίηση  Άλλο

Απόρριψη στο σύστημα χωριστής συλλογής του δήμου

12. Πώς διαχειρίζεστε τα αναπόφευκτα απορρίμματα τροφίμων (π.χ. φλούδες λαχανικών και φρούτων κ.λπ.);

Απορρίμματα  Οικιακή κομποστοποίηση  Άλλο

Απόρριψη στο σύστημα χωριστής συλλογής του δήμου

13. Συλλέγετε χωριστά τα απορρίμματα τροφίμων στο νοικοκυριό σας;

Ναι  Όχι

14. Εάν ναι, μπορείτε να δώσετε τον μέσο όγκο των τροφίμων που απορρίπτετε, με βάση τον αριθμό σακουλών σούπερ μάρκετ μιας χρήσης ή σακουλών απορριμμάτων μιας χρήσης που πετάτε κάθε εβδομάδα;

..... σακούλες μιας χρήσης σούπερ μάρκετ /εβδομάδα

.....σακούλες απορριμμάτων μιας χρήσης /εβδομάδα

15. Εάν όχι, θα σας ενδιέφερε να έχετε και να χρησιμοποιείτε έναν κάδο για τη χωριστή συλλογή των απορριμμάτων τροφίμων;

- Ναι, θα ήθελα να ξεκινήσω το διαχωρισμό των αποβλήτων τροφίμων μου
- Ναι, αλλά δεν υπάρχει οργανωμένη διαχείριση απορριμμάτων στο δήμο μου για τη διαχείριση αυτού του τύπου απορριμμάτων
- Όχι

16. Μεταφέρετε τα απόβλητά τροφίμων σας σε συγκεκριμένο κάδο που βρίσκεται στο δήμο σας;

Ναι  Όχι

17. Εάν ναι, πώς τα μεταφέρετε;

Μέσα σε πλαστική σακούλα  Εντός ενός μικρότερου κάδου

18. Τι σας εμποδίζει από το να δωρίσετε τα υπολείμματα φαγητού σας;

- Νομοθεσία
- Δεν υπάρχει διαθέσιμη πλατφόρμα/εφαρμογή για να μοιραστείτε το φαγητό με άλλους
- Δεν υπάρχουν φιλανθρωπικές οργανώσεις στις οποίες μπορείτε να απευθυνθείτε
- Δεν ενδιαφέρομαι για δωρεές
- Δεν γνωρίζω πώς
- Άλλο

19. Είναι επαρκές το σύστημα διαχείρισης αποβλήτων όσον αφορά τα απόβλητα τροφίμων (βιοαπόβλητα) στο δήμο σας;

Ναι

Όχι

20. Ποια θα θεωρούσατε ως κυριότερα οφέλη από την κοινή χρήση της περίσσειας τροφίμων σας και τη χωριστή συλλογή των αποβλήτων τροφίμων που δημιουργούνται αναπόφευκτα;

- Περιβαλλοντικά οφέλη
- Οικονομικά οφέλη
- Κοινωνικά οφέλη
- Όλα τα παραπάνω
- Κανένα

## 2.3 Croatian questionnaire

### Introductory text

Ovo istraživanje se provodi u okviru projekta „Unaprjeđenje kružnog gospodarstva u gradovima – ADVANCE“, financiranog iz programa Erasmus+ Europske unije. Cilj projekta je educirati i osposobiti zaposlenike gradova te malih i srednjih poduzeća iz ugostiteljskog sektora (HORECA) o pitanjima gospodarenja otpadom od hrane.

Molimo da odvojite malo vremena i odgovorite na postavljena pitanja. Vaši stavovi su nam vrlo važni jer će nam pomoći da identificiramo prakse gospodarenja otpadom od hrane u kućanstvima. Također će nam pomoći da izradimo prijedloge za održivo gospodarenje otpadom od hrane kako bi se zaštitilo javno zdravlje i okoliš te poboljšala kvaliteta života građana Europske unije.

Vaše sudjelovanje u anketi je dobrovoljno. Prikupljeni podaci su anonimni i koristit će se samo u statističke svrhe. Ispunjavanje ankete traje manje od 10 minuta i možete odustati u bilo kojem trenutku.

Zahvaljujemo na pomoći.

## 1. Gdje se nalazi vaš dom?

- Grčka
- Srbija
- Hrvatski
- Ostalo

## 2. Koliko osoba živi u vašem kućanstvu?

---

## 3. Navedite broj članova kućanstva koji pripadaju određenoj dobnoj skupini

Dobna skupina	Broj članova kućanstva
Mlađi od 18 godina	.....
18-24 godina	.....
25-34 godina	.....
35-54 godina	.....
Više od 55 godina	.....

## 4. Prosječni godišnji prihod kućanstva

- Manje od 75.000 kuna
- 75,000 do 149.999 kuna
- 150,000 do 224.999 kuna
- 225,000 do 299.999 kuna
- 300.000 kuna ili više
- Ne želim odgovoriti

## 5. Koja je udaljenost vašeg kućanstva od najbliže trgovine hranom?

---

## 6. Koliko približno hrane kupite svaki tjedan (kg)?

Morski plodovi	<input type="text"/>	Voće	<input type="text"/>	Povrće	<input type="text"/>	Meso	<input type="text"/>		
Kolači	<input type="text"/>	Mliječni proizvodi	<input type="text"/>	Ugljikohidrati (krumpir, kruh, riža, tjestenina, žitarice)	<input type="text"/>	Deserti	<input type="text"/>	Ostalo	<input type="text"/>



## 7. Na skali od 1 do 9 poredajte vrste hrane za koje smatrate da se bacaju; najmanje (1) i najviše (9)?

Morski plodovi	_____
Voće	_____
Povrće	_____
Meso	_____
Kolači	_____
Ugljikohidrati (krumpir, kruh, riža, tjestenina, žitarice)	_____
Mliječni proizvodi	_____
Deserti	_____
Ostalo	_____

## 8. Za tri vrste hrane koje se najviše bacaju u vašem kućanstvu, koji su najvažniji razlozi zbog kojih je bacate?

- Nije mi važno što bacam hranu koja je jeftina
- Obično se pokvari u hladnjaku jer je ne konzumiramo često
- Obično se pokvari u hladnjaku jer je ne držim ispravno pakiranu
- Ne planiram dobro zalihe i često kupim više hrane nego što konzumiramo
- Bacam hranu prije datuma "najbolje upotrijebiti do"
- Bacam hranu prije isteka "roka trajanja"

## 9. Na skali od 1 do 5, za svaku od niže navedenih kolona, poredajte po važnosti razloge zbog kojih se hrana u vašem kućanstvu baca; najmanje važno (1) do najvažnije (5).

Prije kuhanja		Tijekom kuhanja		Poslije kuhanja	
Istekao rok trajanja / pokvarena hrana		Pripremanje prevelike količine hrane koja se ne konzumira		Velike porcije	
Neispravno pakiranje		Ljudski faktor (npr. zagorena hrana, prekomjerno guljenje/ rezanje, itd.)		Prehrambene navike (npr. ne volimo jesti ostatke i sl.)	
Kupovina na veliko		Ne koristim neiskorištene dijelove hrane alternativno (npr. u drugom receptu)		Pokvarena hrana	
Kvar kuhinjskih aparata		Ostalo		Posuda za skladištenje hrane nije prikladna za pravilno skladištenje	
Zbrka s pojmovima "najbolje upotrijebiti do" i "rok trajanja"				Ostalo	
Ostalo					

10. Koliki postotak (%) od ukupno kupljene hrane mislite da bacate?

Prije kuhanja  Tijekom kuhanja  Poslije kuhanja

11. Što radite s ostacima hrane (prikladne za konzumaciju)?

Bacamo u spremnik za miješani otpad  Pojedemo kasnije  Doniramo  Kućno kompostiranje  Ostalo

Bacamo u spremnik za odvojeno skupljanje biootpada

12. Što radite s nejestivim/neupotrebljivim dijelovima hrane (npr. kore od povrća i voća, i sl.)?

Bacamo u spremnik za miješani otpad  Kućno kompostiranje  Ostalo

Bacamo u spremnik za odvojeno skupljanje biootpada

13. Skupljate li u svom kućanstvu otpad od hrane odvojeno?

Da  Ne

14. Ako da, navedite broj vrećica koje napunite svaki tjedan.

..... jednokratne vrećice za supermarkete /tjedno

..... jednokratne vrećice za smeće / tjedno

15. Ako ne, jeste li zainteresirani za korištenje spremnika za odvojeno skupljanje otpada od hrane?

- Da, želim započeti s odvojenim skupljanjem otpada od hrane
- Da, ali nema organiziranog sustava skupljanja kako bih se uključio/la u sustav odvojenog skupljanja otpada od hrane
- Ne

16. Odlazete li biootpad u poseban spremnik kojeg je osigurala vaša lokalna zajednica?

Da  Ne

17. Ako da, na koji način ih prenosite otpad u njih?

Putem plastične vrećice  Putem manjeg spremnika

18. Što vas sprječava da donirate ostatke hrane?

- Propisi
- Nema dostupne platforme/aplikacije za doniranje hrane
- Ne postoje dobrotvorne organizacije kojima se mogu obratiti
- Ne zanima me doniranje hrane
- Ne znam kako
- Ostalo

19. Je li sustav gospodarenja otpadom od hrane (biootpad) u vašem gradu zadovoljavajuć?

Da  Ne

20. Što smatrate najvećom koristi od doniranja ostataka hrane i odvojenog skupljanje otpada od hrane?

- Ekološka korist
- Ekonomska korist
- Društvena korist
- Sve navedeno
- Ništa

## 2.4 Serbian questionnaire

### Introductory text

Ovo istraživanje se sprovodi u okviru projekta „Unapređivanje cirkularne ekonomije Grada — ADVANCE (Advancing Municipal Circular Economy)“, u okviru Erazmus+ program Evropske unije. Projekat ima za cilj da edukuje i obuci osoblje opština i malih i srednjih preduzeća u sektoru ugostiteljstva (HoReCa) onachinu upravljāna otpadom od hrane.

Молим вас да одвојите мало времена да одговорите на питања анкете. Ваши ставови су нам веома важни јер ће нам помоћи да идентификујемо праксе управљања отпадом од хране из домаћинства. Такође ће нам помоћи да формулишемо предлоге за одрживо управљање отпадом

од хране у циљу заштите јавног здравља и животне средине и побољшања квалитета живота грађана.

Ваше учешће у анкети је добровољно. Прикупљени подаци су анонимни и користиће се само у статистичке сврхе. Попуњавање питања траје мање од 10 минута.

Много вам хвала на помоћи.

**1. Где се налази ваше домаћинство?**

- Грчка
- Србија
- Хрватска
- Друго

**2. Колико особа живи у вашем домаћинству?**

\_\_\_\_\_

**3. Наведите број чланова домаћинства који припадају следећим старосним групама**

Старосна група	Број чланова домаћинства
Испод 18 година	.....
18-24 година	.....
25-34 година	.....
35-54 година	.....
Преко 55 година	.....

**4. Просечан годишњи приход домаћинства**

- Мање од 1.200.000 динара
- 1.200.000 до 2.400.000 динара
- 2.400.000 до 3.600.000 динара
- 3.600.000 до 4.800.000 динара
- 4.800.000 динара или више
- не желим да прецизирам

**5. Која је удаљеност вашег домаћинства од најближе продавнице хране?**

## 6. Колико хране отприлике купујете сваке недеље (кг)?

Плодови мора	<input type="text"/>	Воће	<input type="text"/>	Поврће	<input type="text"/>	Месо	<input type="text"/>		
Пецива	<input type="text"/>	Млечни производи	<input type="text"/>	Скробна храна	<input type="text"/>	Слаткиши	<input type="text"/>	Остало	<input type="text"/>

## 7. Наведите врсте хране за које сматрате да се баца; користећи скалу 1-9 где је најмање (1) и највише (9)

Плодови мора	_____
Воће	_____
Поврће	_____
Месо	_____
Пецива	_____
Скробна храна	_____
Млечни производи	_____
Слаткиши	_____
Остало	_____

## 8. Када изаберете три врсте хране које се највише баца у вашем домаћинству, који су главни разлози за то?

- Не смета ми да бацам храну која је јефтина
- Обично се поквари у фрижидеру, јер га не користим често
- Обично се поквари у фрижидеру, јер га не одржавам како треба
- Не управљам својим залихама и обично купујем више хране него што конзумирам
- Бацам ову храну пре датума „најбоље употребити до“.
- Бацам ову храну пре датума „рока трајања“.

9. Наведите разлоге због којих бацате храну; користећи скалу 1-5, где јенајмање важно (1) до највише (5)

Пред припрема		Припрема		Након припреме	
Истекао датум / покварена храна		Припремите превелику количину хране		Велике порције	
Оштећено паковање		Људска грешка (нпр. загорена храна.)		Навике у исхрани (нпр. Не волим остатке)	
Куповина на велико		Нема алтернативне употребе састојака (у другом рецепту на пример)		Покварена храна	
Квар кухињских апарата		Остало		Посуда за скалдиштење хране није адекватна	
Забуна са терминима „најбоље употребити до“ и „рок трајања“				Остало	
Остало					

10. За који проценат (%) од укупне количине купљене хране верујете да је бачен?

Пред припрема

Припрема

Након припреме

11. Шта радите са остацима хране (погодним за конзумацију)?

Бацим

Поједем касније

Донирам /поклоним

Компостирам

Остало

Бацам га у канту за одвојено сакупљање биоразградивог отпада

12. Шта радите са остацима хране који нису за конзумирање (нпр. коре од поврћа и воћа)?

Бацам отпад

Компостирам

Остало

Бацам га у канту за одвојено сакупљање биоразградивог отпада

13. Да ли одвојено сакупљате отпад од хране у свом домаћинству?

Да

Не

14. Ако је ваш одговор да, да ли бисте могли да наведете просечну количину бачене хране на основу запремине кеса или канти које бацате сваке недеље?

\_\_\_\_\_ број једнократних кесе за супермаркете/ недељно

\_\_\_\_\_ број једнократних кесе за смеће/ недељно

15. Ако је ваш одговор не, да ли бисте били заинтересовани да имате или користите канту за одвојено сакупљање отпада од хране

o Да, желео бих да почнем са одвајањем свог отпада од хране

o Да, али у мојој општини не постоји организовано управљање отпадом да би се руковало овим током

o Не

16. Да ли преносите свој биоотпад у одређену канту која се налази у вашој општини?

Да

Не

17. Ако да, како их преносите??

У пластичној кеси

У мањој канти

18. Шта вас спречава да донирате своје остатке?

o Законодавство

o Нема доступне платформе/апликације за дељење хране са другима

o Не постоје добротворне организације којима могу да се обратим

o Нисам заинтересован за донирање

o Не знам како

19. Да ли је систем управљања отпадом који се односи на отпад од хране (биоотпад) у вашој општини адекватан ?

Да

Не

**20. Шта бисте сматрали главним предностима дељења ваших остатака и одвојеног прикупљања неизбежног отпада од хране?**

- Еколошка корист
- Економска корист
- Друштвена корист
- Све наведено
- Нема користи

### 3 HORECA businesses survey questionnaires

#### 3.1 English questionnaire

##### Introductory text

This survey is carried out in the framework of the project "Advancing MuNicipal Circular Economy - ADVANCE", funded by the Erasmus+ programme of the European Union. The project aims to educate and train staff of municipalities and SMEs in the catering and hospitality sectors (HORECA) on food waste management issues.

Please take some time to answer the survey questions. Your views are very important to us because they will help us to identify food waste management practices on the HORECA sector. They will also help us create a strategic alliance of education, training and awareness raising between municipalities and HORECA SMEs so that both parties can smoothly and effectively achieve the ambitious EU goals regarding food waste.

Your participation in the survey is voluntary. The data collected are anonymous and will be used for statistical purposes only. Completing the questions takes less than 10 minutes and you can withdraw from the survey at any time. Thank you very much for your help.

**1. Where is your business located?**

- Greece
- Belgium
- Cyprus
- Serbia
- Croatia
- Other

**2. Interviewee's position? / Who is answering this questionnaire?**

- Owner



- General manager
- Designated employee (Inventory manager)
- Chef
- Other

**3. Who is responsible for the food supply?**

- Owner
  - General manager
  - Designated employee (Inventory manager)
  - Chef
  - Other
- Specify: .....

**4. Business category**

Take away       Delivery       Dine-in

**5. What types of food are included in your menu?**

Seafood       Fruit       Vegetables       Meat

Pastries       Dairy products       Starchy food       Desserts       Other

**6. You serve?**

Breakfast       Brunch       Lunch       Dinner

**7. How much food do you approximately buy every week (kg)?**

Seafood       Fruit       Vegetables       Meat

Pastries       Dairy products       Starchy food       Desserts       Other

8. What is the average number of customers you serve per week?

- 0 - 150
- 150 - 300
- 300 - 450
- > 450

9. How much food do you believe is wasted?

Material	Quantity	Unit		Time Period	
		Kilos (kg)	Tones (tn)	Week	Month
Seafood					
Fruit					
Vegetables					
Meat					
Pastries					
Starchy Food					
Dairy Products					
Desserts					
Other					

10. List the reasons food gets wasted:

During maintenance		During preparation		During consumption	
Expired by date / rotten food		Prepare excessive amount of food which is not served		Large portions	
Defective packaging		Human error (e.g. food burned, over-trimming, etc.)		Large number of orders	
Out-of-season products		Other		Customer indifference/ignorance	
Kitchen Equipment failure				Excessive menu choices	
Aesthetic reasons (color, shape, damages)				Other	
Other					

11. What percentage of the food do you believe is wasted?

- During maintenance .....%
- During preparation.....%
- During consumption .....%

**Total= 100%**

12. How often are customers provided with doggy bags, i.e. packages containing their leftovers?

Very often  Often  Sometimes  Rarely  Never

13. What percentage of the customers get in a package their leftover food?

80-100%  60-80%  40-60%  20-40%  0-20%

14. How do you manage food waste that is not suitable for consumption?

Throw away/Trash  Collaboration with external actors  Composting  Other

15. How do you manage leftover food?

Throw away/Trash  Charity  Collaboration with external actors  Composting  Other

16. Do you apply separate collection for any of the below categories?

Organic/Biowaste  Oil/frying oil  Food that was not served  None of the above

17. If you do not segregate your waste streams, for which of the following categories would you be interested in installing bins for separate collection?

Organic/Biowaste  Oil/frying oil  Food that was not served  None of the above

18. Is there space for installing new bins?

Yes  No

19. Do you think that food waste in the HoReCa sector has decreased nowadays compared to 10 years ago?

Yes

No

20. If yes, what are the main reasons for that decrease according to you??

- Augmented environmental awareness
- Increased experience with regard to food waste management
- Legislative changes
- Increased attention for cost management/reductions (due to financial crisis)
- Other

21. Do you feel that there are specific challenges related to the utilization of food waste?

Yes

No

22. If yes, select these challenges.

- Time consuming process
- Difficulties associated with waste management
- Lack of awareness
- Lack of motivation
- Higher cost (e.g. compost machines, etc.)
- Other

23. What motivates you to reduce food waste?

- Reduction of expenses (e.g. food waste equals to waste of money)
- Environmental awareness
- Marketing actions/Advertising
- Economic benefit (e.g. lower landfill fees)
- Tax incentives
- Legislation
- Other

**24. Which of the following actions/measures would you consider in order to reduce food waste?**

- Employee training
- Follow the First In, First Out (FIFO) method
- Keep track of food bought and wasted using a software application
- Collaboration with external actors
- Encourage staff communication
- Raise Consumer awareness
- Other

### 3.2 Greek questionnaire

#### Introductory text

Η παρούσα έρευνα διεξάγεται στο πλαίσιο του έργου "Advancing MuNicipal Circular Economy - ADVANCE", το οποίο χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Erasmus+ της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Στόχος του έργου είναι η εκπαίδευση και κατάρτιση του προσωπικού των δήμων και των ΜΜΕ στον τομέα της εστίασης και της φιλοξενίας (HORECA) σε θέματα διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων.

Παρακαλούμε αφιερώστε λίγο χρόνο για να απαντήσετε στις ερωτήσεις της έρευνας. Οι απόψεις σας είναι πολύ σημαντικές για εμάς, διότι θα μας βοηθήσουν να προσδιορίσουμε τις πρακτικές διαχείρισης αποβλήτων τροφίμων στον τομέα HORECA. Θα μας βοηθήσουν επίσης να δημιουργήσουμε μια στρατηγική συμμαχία εκπαίδευσης, κατάρτισης και ευαισθητοποίησης μεταξύ των δήμων και των μικρομεσαίων επιχειρήσεων HORECA, ώστε και τα δύο μέρη να επιτύχουν ομαλά και αποτελεσματικά τους φιλόδοξους στόχους της ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα τροφίμων.

Η συμμετοχή σας στην έρευνα είναι εθελοντική. Τα δεδομένα που συλλέγονται είναι ανώνυμα και θα χρησιμοποιηθούν μόνο για στατιστικούς σκοπούς. Η συμπλήρωση των ερωτήσεων διαρκεί λιγότερο από 10 λεπτά και μπορείτε να αποσυρθείτε από την έρευνα ανά πάσα στιγμή. Σας ευχαριστούμε πολύ για τη βοήθειά σας.

**1. Πού βρίσκεται η επιχείρησή σας;**

- Ελλάδα
- Βέλγιο
- Κύπρος
- Σερβία
- Κροατία
- Άλλη

**2. Θέση συνεντευξιζόμενου**

- Ιδιοκτήτης επιχείρησης
- Γενικός διευθυντής
- Ορισμένος υπάλληλος (π.χ. διαχειριστής αποθέματος)
- Σεφ
- Άλλο .....

**3. Ποιος ασχολείται με τις προμήθειες;**

- Ιδιοκτήτης επιχείρησης
- Γενικός διευθυντής
- Ορισμένος υπάλληλος (π.χ. διαχειριστής αποθέματος)
- Σεφ
- Άλλο .....

**4. Τύπος επιχείρησης**

Για το σπίτι (Take away)  Τροφοδιανομή (Delivery)  Dine-in

**5. Ποια είδη προϊόντων περιλαμβάνονται στο μενού σας;**

Ψαρικά  Φρούτα  Λαχανικά  Κρέας

Αρτοσκευάσματα  Γαλακτοκομικά  Αμυλούχα  Επιδόρπια  Άλλο

**6. Τι από τα παρακάτω σερβίρετε;**

Πρωινό  Brunch  Μεσημεριανό  Απογευματινό

**7. Πόσα κιλά φαγητού αγοράζονται κατά προσέγγιση κάθε εβδομάδα;**

Ψαρικά  Φρούτα  Λαχανικά  Κρέας

Αρτοσκευάσματα  Γαλακτοκομικά  Αμυλούχα  Επιδόρπια  Άλλο

8. Πόσους πελάτες εξυπηρετείτε κατά μέσο όρο εβδομαδιαίως;

- 0 - 150
- 150 - 300
- 300 - 450
- > 450

9. Πόσο περίπου φαγητό θα λέγατε ότι σπαταλιέται;

Είδος	Ποσότητα	Μονάδες		Περίοδος	
		Κιλά (kg)	Τόνοι (tn)	Ανά εβδομάδα	Ανά μήνα
Θαλασσινά					
Φρούτα					
Λαχανικά					
Κρέας					
Αρτοσκευάσματα					
Αμυλούχα					
Γαλακτοκομικά					
Επιδόρπια					
Άλλο					

10. Βάλτε σε σειρά τους κύριους λόγους που πετιούνται φαγητά.

During maintenance	During preparation	During consumption
Πέρασε η ημερομηνία λήξης	Προετοιμασία υπερβολικών ποσοτήτων που δεν σερβίρονται	Μεγάλες μερίδες
Ελαττωματική συσκευασία/προϊόν	Ανθρώπινο λάθος (μαγείρεμα)	Μεγάλες παραγγελίες
Προϊόντα εκτός εποχής	Άλλο	Αδιαφορία πελατών
Τεχνικά προβλήματα μηχανημάτων		Μεγάλο μενού
Αισθητικοί λόγοι (χρώμα, σχήμα, φθορές)		Άλλο
Άλλο		

11. Τι ποσοστό του συνόλου πιστεύετε ότι πετιέται;

- Κατά τη συντήρηση.....%
- Κατά την προετοιμασία/Παρασκευή.....%
- Κατανάλωση.....%
- (Σύνολο = 100%)

12. Πόσο συχνά παρέχεται στους πελάτες η δυνατότητα να πακετάρουν τα περισσευούμενα τρόφιμά τους;

Πολύ συχνά  Συχνά  Κάποιες φορές  Σπάνια  Ποτέ

13. Τι ποσοστό πελατών παίρνει το υπολειπόμενο φαγητό σε πακέτο;

80-100%  60-80%  40-60%  20-40%  0-20%

14. Πώς διαχειρίζεστε τα τροφικά υπολείμματα που δεν μπορούν να δοθούν ως τροφή;

Απορρίμματα  Συνεργασία με εξωτερικούς παράγοντες  Κομποστοποίηση  Άλλο

15. Πώς διαχειρίζεστε τις περισσευούμενες μερίδες;

Απορρίμματα  Κοινωνική προσφορά  Συνεργασία με εξωτερικούς παράγοντες  Κομποστοποίηση  Άλλο

16. Ποια υλικά/απόβλητα μαζεύονται χωριστά;

Οργανικά  Λάδια / τηγανέλαια  Φαγητό που δεν σερβιρίστηκε  Κανένα από τα παραπάνω

17. Αν δεν έχετε τρόπο διαμοιρασμού υλικών/αποβλήτων θα σας ενδιέφερε να τοποθετήσετε ειδικούς κάδους διαχωρισμού για:

Οργανικά  Λάδια / τηγανέλαια  Φαγητό που δεν σερβιρίστηκε  Κανένα από τα παραπάνω

18. Έχετε χώρο για επιπλέον κάδους εκεί που βάζετε τα απόβλητα;

Ναι  Όχι

19. Πιστεύεται ότι τα τελευταία χρόνια έχει μειωθεί η σπατάλη τροφίμων στις επιχειρήσεις φιλοξενίας και εστίασης, συγκριτικά με δέκα χρόνια πριν;

Ναι  Όχι

20. Αν ναι, τότε ποιοι πιστεύετε ότι είναι οι κύριοι λόγοι;

- Οικολογική και περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση
- Εμπειρία
- Νομοθεσία



- Οικονομική κρίση
- Άλλο

**21. Υπάρχουν εμπόδια στην αξιοποίηση των τροφικών υπολειμμάτων;**

Ναι  Όχι

**22. Αν ναι, επιλέξτε τους λόγους.**

- Χρονοβόρα διαδικασία
- Δυσκολία διαχείρισης υπολειμμάτων
- Έλλειψη γνώσεων αξιοποίησης
- Έλλειψη κινήτρου
- Πιθανότητα επιπλέον κόστους (πχ μηχανήμα κομποστοποίησης)
- Άλλο

**23. Τι σας κινητοποιεί για τη μείωση σπατάλης;**

- Μείωση περιττών δαπανών (π.χ. σπατάλη τροφίμων ισοδυναμεί με σπατάλη χρημάτων)
- Οικολογική και περιβαλλοντική ευαισθησία
- Διαφήμιση και δικτύωση με καταναλωτές και άλλες επιχειρήσεις
- Οικονομικό όφελος (π.χ. χαμηλότερα τέλη διάθεσης απορριμμάτων)
- Φορολογική εύνοια
- Νομοθεσία
- Άλλο

**24. Ποιους από τους παρακάτω τρόπους θα επιλέγατε για την καλύτερη διαχείριση των τροφίμων;**

- Εκπαίδευση προσωπικού
- Κατανάλωση τροφίμων με σειρά προτεραιότητας ημ. ανάλωσης (FIFO)
- Χρήση ειδικών μηχανημάτων ή εφαρμογών
- Συνεργασία με εξωτερικούς φορείς
- Ενίσχυση της επικοινωνίας προσωπικού
- Ευαισθητοποίηση καταναλωτών
- Άλλο

### 3.3 Dutch questionnaire

#### Introductory text

Dit onderzoek wordt uitgevoerd in het kader van het project "Advancing MuNicipal Circular Economy - ADVANCE", gefinancierd door het Erasmus+-programma van de Europese Unie. Het project heeft als doel het personeel van gemeenten en Kmo's in de horecasector op te leiden en te trainen in het beheer van voedselafval.

Neemt u even de tijd om de enquête te beantwoorden? Uw mening is erg belangrijk voor ons, omdat deze ons zal helpen de gewoontes op het gebied van voedselafvalbeheer in de horeca in kaart te brengen. Het zal ons ook helpen een strategische alliantie van onderwijs, opleiding en bewustmaking tussen gemeenten en horecaondernemingen tot stand te brengen, zodat beide partijen de ambitieuze EU-doelstellingen rond voedselafval vlot en doeltreffend kunnen realiseren.

Uw deelname aan de enquête is vrijwillig. De verzamelde gegevens zijn anoniem en zullen alleen voor statistische doeleinden worden gebruikt. Het beantwoorden van de vragen neemt minder dan 10 minuten in beslag en u kunt de enquête op elk moment beëindigen. Hartelijk dank voor uw hulp.

#### 1. Waar is uw bedrijf gevestigd?

- Griekenland
- België
- Cyprus
- Servië
- Kroatië
- Andere

#### 2. Functie van de respondent? / Wie beantwoordt deze vragenlijst?

- Eigenaar
- General manager
- Aangewezen werknemer (Inventarisbeheerder)
- Chef
- Anders: .....

#### 3. Wie is verantwoordelijk voor de voedselvoorziening?

- Eigenaar
- General manager

- Aangewezen werknemer (Inventarisbeheerder)
- Chef
- Anders: .....

**4. Bedrijfscategorie**

Take away (afhalen)       Delivery (bezorging)       Ter plaatse eten

**5. Welke soorten voedsel staan er op het menu?**

Vis       Fruit       Groenten       Vlees

Gebak       Zuivel       Graanproducten       Desserts       Andere

**6. Wat serveert u?**

Onbijt       Brunch       Lunch       Diner

**7. Hoeveel voedsel koopt u ongeveer per week (kg)?**

Vis       Fruit       Groenten       Vlees

Gebak       Zuivel       Graanproducten       Desserts       Andere

**8. Wat is het gemiddelde aantal klanten dat u per week bedient?**

- 0 - 150
- 150 - 300
- 300 - 450
- > 450

## 9. Hoeveel voedsel wordt er volgens u verspild?

Materiaal	Aantal	Eenheid		Periode	
		Kilo (kg)	Ton	Week	Maand
Vis					
Fruit					
Groenten					
Vlees					
Gebak					
Graanproducten					
Zuivel					
Desserts					
Andere					

## 10. Geef de redenen waarom voedsel verspild wordt:

Tijdens de bewaring		Tijdens de bereiding		Tijdens de consumptie	
Over datum/ bedorven voedsel		Buitensporig veel voedsel bereiden dat niet wordt opgediend		Grote porties	
Beschadigde verpakking		Menselijke fouten (b.v. aangebrand voedsel, te grote garnering, enz.)		Groot aantal bestellingen	
Buiten het seizoen vallende producten		Andere		Onverschilligheid/onwetendheid van de klant	
Defect van keukenapparatuur				Te veel menukeuzes	
Esthetische redenen (kleur, vorm, schade)				Andere	
Andere					

11. Welk percentage van het voedsel wordt volgens u verspild?

- Tijdens de bewaring .....%
- Tijdens de bereiding.....%
- Tijdens de consumptie .....%

Totaal = 100%

12. Hoe vaak krijgen klanten doggy bags, d.w.z. verpakkingen met hun restjes?

Heel vaak       Vaak       Soms       Zelden       Nooit

13. Welk percentage van de klanten krijgt in een pakket met restjes voedsel?

80-100%       60-80%       40-60%       20-40%       0-20%

14. Hoe gaat u om met voedselafval dat niet geschikt is voor consumptie?

Weggoeien/  
afval       Samenwerking met  
externe partners       Composteren       Anders

15. Hoe ga je om met overgebleven eten?

Weggoeien/  
afval       Liefdadigh  
eid       Samenwerking met  
externe partners       Composteren       Anders

16. Past u afzonderlijke inzameling toe voor een van de onderstaande categorieën?

Organisch/  
biologisch afval       Olie/  
frituurolie       Voeding die niet geserveerd  
werd       Geen van deze

17. Als u uw afvalstromen nog niet scheidt, voor welke van de volgende categorieën zou u dan interesse hebben in het plaatsen van vuilnisbakken voor gescheiden inzameling?

Organisch/  
biologisch afval       Olie/  
frituurolie       Voeding die niet geserveerd  
werd       Geen van deze

18. Is er ruimte om nieuwe vuilnisbakken te plaatsen?

Ja       Nee

19. Denkt u dat de voedselverspilling in de horecasector tegenwoordig is afgenomen in vergelijking met 10 jaar geleden?

Ja

Nee

20. Zo ja, wat zijn volgens u de belangrijkste redenen voor die daling?

- Verhoogd milieubewustzijn
- Meer ervaring met het beheer van voedselafval
- Wijzigingen in de wetgeving
- Meer aandacht voor kostenbeheersing/reducties (vanwege financiële crisis)
- Andere: .....

21. Vindt u dat er specifieke uitdagingen zijn met betrekking tot het gebruik van voedselafval?

Ja

Nee

22. Zo ja, selecteer deze uitdagingen:

- Tijdrovend proces
- Moeilijkheden in verband met afvalbeheer
- Gebrek aan bewustzijn
- Gebrek aan motivatie
- Hogere kosten (b.v. compostmachines, enz.)
- Andere: .....

23. Wat motiveert u om voedselverspilling tegen te gaan?

- Vermindering van de uitgaven (bv. voedselverspilling staat gelijk aan geldverspilling)
- Milieubewustzijn
- Marketingacties/reclame
- Economisch voordeel (bv. lagere stortkosten)
- Fiscale stimulansen
- Wetgeving
- Andere: .....

24. Welke van de volgende acties/maatregelen zou u overwegen om voedselverspilling tegen te gaan?

- Opleiding van werknemers
- De FIFO-methode (First In, First Out) volgen
- Aangekocht en verspild voedsel bijhouden met behulp van een softwaretoepassing of applicatie
- Samenwerking met externe actoren
- Communicatie met personeel aanmoedigen
- Bewustmaking van de consument
- Andere: .....

## 4 Municipalities survey questionnaires

### 4.1 English questionnaire

1. Number of permanent residents

---

2. Is it a tourist destination?

- Yes, but the number of tourists is relatively low and does not affect food waste production
- Yes, and the number of tourists significantly affects the food waste production during the high season period
- No

3. Are there in place any waste prevention programs and/or initiatives?

Yes  No

4. If yes, describe briefly this action

---

5. Does the municipality conduct compositional analysis?

Yes  No

**6. If Yes, how?**

- Weigh and record the mass and type of bio waste
- Quality analysis of bio waste only
- Record the overall quantity of bio waste collected

**7. If you keep track of the food being wasted, what is the annual amount of food being wasted?**

\_\_\_\_\_

**8. What is the frequency of the municipal compositional analysis?**

- Once per year
- Once per semester
- Once per trimester
- Other Specify: .....

**9. Does the municipality have any program for separate collection of food waste?**

- Yes, separate collection of organics (Bio-waste/food waste and green waste)
- No

**10. Do you provide small bins in the households of your municipality in order to segregate food waste?**

Yes  No

**11. How often are the municipal food waste/bio-waste bins collected?**

everyday  3-4 times/week  2-3 times/ week   
 1 time/ week

**12. If not, why has not the municipality implemented any program of separate collection yet?**

- Lack of funding
- Lack of awareness
- Lack of infrastructure
- No legislation in place
- Other



**13. Which is the main recovery method of food waste?**

- Composting
- Anaerobic digestion - Energy Production
- Incineration - Energy Production
- Animal feed
- None - simply landfilled

**14. If you compost, what do you do with the produced compost**

Sell it  Give it to anyone who needs it  Use it to parks/fields

**15. Does the municipality have intentions to upgrade its existing waste management system related to biowaste?**

Yes  No

**16. If yes, how do you plan to achieve this (please choose at least one option)?**

- Introduce food waste prevention programs and initiatives (e.g. children training programs)
- Introduce separate collection of food waste (green waste)
- Manufacture energy recovery plants
- Launch municipal composting

**4.2 Croatian questionnaire****1. Broj stalnih stanovnika**

\_\_\_\_\_

**2. Je li vaš grad/općina turistička destinacija?**

- Da, ali je broj turista relativno mali i ne utječe na količinu proizvedenog otpada od hrane
- Da, i broj turista značajno utječe na količinu proizvedenog otpada od hrane za vrijeme najveće sezone
- Ne

**3. Postoje li kakvi preventivni programi i/ili inicijative?**

Da  Ne

4. Ako da, opišite ukratko aktivnosti.

---

5. Provođi li se u vašem gradu/općini analiza sastava ili količine otpada?

Da  Ne

6. Ako da, kako?

- Vaganjem i evidentiranjem mase i vrste biootpada
- Samo kvalitativna analiza biootpada
- Evidentiranjem ukupne količine prikupljenog biootpada

7. Ako se prati količina bačene hrane, kolika je njena godišnja količina?

---

8. Koja je učestalost provođenja analize sastava otpada?

- Jednom godišnje
- Jednom u pola godine
- Jednom u tri mjeseca
- Drugo  
Specificirajte: .....

9. Ima li vaš grad/općina organizirano odvojeno skupljanje otpada od hrane?

- Da, odvojeno skupljanje biorazgradivog otpada (biootpad/otpad od hrane i zeleni otpad)
- Ne

10. Je li vaš grad/općina osigurao male spremniku za kućanstva u cilju odvojenog skupljanja otpada od hrane?

Da  Ne

11. Koliko često se vrši pražnjenje spremnika za skupljanje otpada od hrane/biootpada?

svakodnevno  3-4 puta tjedno  2-3 puta tjedno

1 put tjedno

**12. Ako ne, zašto grad/općina još nije uveo nikakav program odvojenog skupljanja otpada?**

- Nedostatak finansijskih sredstava
- Nedovoljno razvijena svijest
- Nedostatak infrastrukture
- Nema zakonske obveze
- Ostalo

**13. Koji je glavni način oporabe otpada od hrane?**

- Kompostiranje
- Anaerobna digestija – proizvodnja energije
- Spaljivanje – proizvodnja energije
- Hrana za životinje
- Ništa – jednostavno odlaganje

**14. Ako se provodi kompostiranje, što se radi s proizvedenim kompostom?**

Prodaje se  Daje se kome je potrebno  Koristi se za parkove /polja

**15. Ima li grad/općina namjeru nadograđivati postojeći sustav gospodarenja otpadom u dijelu koji se odnosi na biootpad?**

Da  Ne

**16. Ako da, kako se to planira postići (molimo izaberite najmanje jednu opciju)?**

- Uvođenjem programa i inicijativa za sprječavanje nastanka otpada od hrane (npr. programi edukacije djece)
- Uvođenjem sustava odvojenog skupljanja otpada od hrane (zeleni otpad)
- Izgradnjom postrojenja za proizvodnju energije
- Pokrenuti kompostiranje

**4.3 Serbian questionnaire****1. Број становника**

\_\_\_\_\_

**2. Да ли је ваша општина туристичка дестинација?**

- Да, али број туриста је релативно мали и не утиче на производњу отпада од хране
- Да, и број туриста значајно утиче на производњу отпада од хране током сезоне
- Не

**3. Да ли постоје неки превентивни програми и/или иницијативе увези са отпадом од хране?**

Да  Не

**4. Ако постоји, опишите укратко**


---

**5. Да ли општина спроводи анализу састава отпада?**

Да  Не

**6. Ако да, какву?**

- Измери и забележи масу и врсту био отпада
- Квалитетна анализа посебно био отпада
- Забележи укупну количину прикупљеног био отпада

**7. Ако водите евиденцију о бацању хране, колика је годишња количина хране која се баца?**


---

**8. Која је учесталост анализе састава отпада у вашој општини?**

- Једном годишње
- Једном у семестру
- Једном у триместру
- Остало
- Навести: .....

**9. Да ли општина има неки програм одвојеног прикупљања отпада од хране?**

- Да, одвојено сакупљање органских материја (био-отпад/отпад од хране и зелени отпад)
- Не

10. Да ли у домаћинствима ваше општине обезбеђујете мале канте за одвајање отпада од хране?

Да  Не

11. Уколико обезбеђено, колико често се сакупљају канте за отпад од хране/био-отпад?

свакодневно  3-4 пута недељно  2-3 пута недељно

1 пут недељно

12. Ако није, зашто општина још није спровела ниједан програм одвојеног прикупљања?

- Недостатак финансирања
- Недостатак свести
- Недостатак инфраструктуре
- Не постоји законски основ
- Друго

13. Који је главни метод поновне употребе отпада од хране?

- Компостирање
- Анаеробна дигестија - Производња енергије
- Спаљивање - Производња енергије
- Храна за животиње
- Нема – одлаже се на депонију

14. Ако компостирате, шта радите са произведеним компостом

Продаја  Дајте га сваком коме је потребан  Користите га за паркове/поља

15. Да ли општина има намеру да унапреди свој постојећи систем управљања биоотпадом?

Да  Не

16. Ако има, како планирате да то постигнете (молимо изаберите барем једну опцију)?

- Увести програме и иницијативе за превенцију расипања хране (нпр. програми обуке деце)

- Увести одвојено сакупљање отпада од хране (зелени отпад)
- Производња постројења за обнављање енергије
- Покренути компостирање на општинском ниву