



PR1: Basislijnbeoordeling

T1.1: De enquêtecontext definiëren



Output factsheet:

Financieringsprogramma	Erasmus+ programma van de Europese Unie
Financiering NA	EL01 Stichting Griekse Staatsstudiebeurzen (IKY)
Volledige titel project	Advancing MuNicipal Circlular Economy – ADVANCE
Veld	Beroepsonderwijs en -opleiding
Projectnummer	2021-1-EL01-KA220-VET-000033247
Duur van het project	24 maanden
Startdatum project	28-02-2022
Einddatum project:	27-02-2024

Uitvoergegevens:

Titel output: PR1: Basislijnbeoordeling

Taak Titel: A1 - De enquêtecontext definiëren

Uitgangsleder: D-WASTE

Taakleider: Stad Novi Sad

Documentcontrole

Documentversie	Datum	Reden
V0.1	14/6/2022	Eerste ontwerp
V0.2	21/6/2022	Finaal

Disclaimer

Dit project is gefinancierd met steun van de Europese Commissie. De steun van de Europese Commissie voor de productie van deze publicatie houdt geen goedkeuring in van de inhoud, die uitsluitend de standpunten van de auteurs weergeeft, en de Commissie kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor het gebruik van de informatie die erin is vervat.

Inhoud

Samenvatting	4
1 Inleiding	1
2 Vragenlijsten voor de enquête bij huishoudens	3
2.1 Engelse vragenlijst	3
2.2 Griekse vragenlijst	7
2.3 Kroatische vragenlijst	11
2.4 Servische vragenlijst	15
3 Vragenlijsten voor de enquête bij HORECA-bedrijven	20
3.1 Engelse vragenlijst	20
3.2 Griekse vragenlijst	25
3.3 Nederlandse vragenlijst	30
4 Vragenlijsten voor de enquête bij gemeenten	35
4.1 Engelse vragenlijst	35
4.2 Kroatische vragenlijst	37
4.3 Servische vragenlijst	39

Samenvatting

In dit verslag worden de vragenlijsten gepresenteerd die zijn gebruikt om de rol van huishoudens, de KMO'S in de horeca en gemeenten bij de productie van voedselafval te onderzoeken in het kader van "Taak 1.2 Uitvoering van enquêtes".

De vragenlijst die is ontwikkeld voor de enquête onder huishoudens bevat 20 vragen, waaronder demografische basiskenmerken van het huishouden, vragen over het soort en de hoeveelheid voedsel die wekelijks wordt gekocht, de voedingsmiddelen die voornamelijk worden verspild, de belangrijkste redenen waarom voedsel wordt verspild in volgorde van belangrijkheid, enz. en het beheer van voedselafval, bv. hoe worden voedselresten en onvermijdbaar voedselafval beheerd, of voedselafval gescheiden wordt ingezameld en in een specifieke afvalbak wordt gedaan, wat de belangrijkste barrières zijn voor het doneren van voedselafval, wat de belangrijkste voordelen zijn van het delen van restjes en het gescheiden inzamelen van onvermijdbaar voedselafval, enz.

De vragenlijst voor de horeca-bedrijven bestaat uit een reeks van 24 vragen over de kenmerken van het onderzochte bedrijf, kwesties in verband met het ontstaan van voedselverspilling, bv. hoeveel voedsel wordt er per week (of maand) gekocht en verspild per soort voedsel, welk percentage van het voedsel wordt verspild tijdens het onderhoud, de bereiding en de consumptie, enzovoort, kwesties in verband met het ontstaan van voedselverspilling, bv. de rol van klanten, hoe gaat het horeca-bedrijf om met voedselresten en voedselafval dat niet geschikt is voor consumptie, enzovoort, en welke zijn de belangrijkste acties die het horeca-bedrijf zou overwegen om voedselverspilling tegen te gaan.

De vragenlijst die werd gebruikt voor de enquête onder gemeenten bevatte 16 vragen over de grootte van de gemeente en of er toeristische activiteit is en in welke mate, de basiskenmerken van het gemeentelijke afvalbeheersysteem en het beheer van voedselafval, bijv. of de gemeente een apart inzamelingsprogramma voor voedselafval heeft, hoe vaak de gemeentelijke vuilnisbakken voor voedselafval/bioafval worden opgehaald, wat de belangrijkste terugwinningsmethoden voor voedselafval zijn, of er plannen zijn om het bestaande afvalbeheersysteem met betrekking tot bioafval te verbeteren en hoe, enz.

1 Inleiding

ADVANCE is een door de EU medegefinancierd project, dat wordt gefinancierd door het Erasmus+ programma in het kader van de actie "KA220-VET - Samenwerkingspartnerschappen in beroepsonderwijs en -opleiding" (overeenkomst nr. Project 2021-1-EL01-KA220-VET-000033247).

De belangrijkste doelstellingen van het ADVANCE-project zijn de volgende:

- De huidige praktijken voor het beheer van voedselafval in geselecteerde gemeenten en KMO's in de horeca beoordelen en de beoordelingsresultaten vergelijken met de beste praktijken op de relevante gebieden.
- Een concrete reeks Circulariteitsindicatoren ontwikkelen die zullen worden gebruikt om zowel de huidige als de toekomstige beschrijving te beschrijven - het beheer van voedselafval monitoren
- De kloof tussen de beoordeling van de uitgangssituatie en de eisen van het EU-actieplan voor de circulaire economie beoordelen aan de hand van de indicatoren voor circulariteit.
- Twee stappenplannen ontwikkelen voor gemeenten en kleine en middelgrote ondernemingen in de HORECA, evenals een stapsgewijze methodologie om de vereisten van het EU-actieplan voor de circulaire economie met betrekking tot voedselafval te implementeren.
- Het voorbereiden van al het bovenstaande als trainings-/onderwijsmateriaal en het uitvoeren van trainingscursussen in geselecteerde gemeenten en KMO's in de HORECA-sector.
- Een online platform voor open onderwijsmiddelen ontwikkelen dat al het bovenstaande omvat en host.

In deze richting zal ADVANCE de volgende resultaten opleveren:

- Basisbeoordeling (**PR1**) van de huidige afvalvoedselverwerkingspraktijken in gemeenten en HORECA KMO'S's - de basisbeoordeling zal ook benchmarking met bestaande beste praktijken in de EU omvatten.
- Methodologie en instrument voor hiatenanalyse (**PR2**) tussen de huidige en de vereiste, volgens de EU-doelstellingen relevante afvalbeheerpraktijken voor voedselafval. Het belangrijkste resultaat van de Gap Analysis zijn de Circularity Gap Indicators die ook in andere gevallen gebruikt kunnen worden. Deze indicatoren hebben betrekking op zowel de betrokken gemeenten als de HORECA KMO'S-bedrijven die aan het programma zullen deelnemen.
- Ontwikkeling van stappenplannen (**PR3**) - De stappenplannen zullen worden ontwikkeld in twee verschillende soorten, één voor gemeenten en één voor het KMO'S in de HORECA. Een speciaal onderdeel van de stappenplannen zal zijn om te laten zien hoe Industrie 4.0 gemeenten en KMO's kan helpen om voedselafval beter te beheren en voedselafvalpreventie te bevorderen. De stappenplannen zullen

helpen bij het ontwerpen en ontwikkelen van een stapsgewijs methodologisch kader voor het implementeren van de doelstellingen voor voedselverspilling.

- ADVANCE-cursus (**PR4**) - Creëren van opleidingsmateriaal dat is onderverdeeld in bepaalde leermodules voor afvalbeheer die zijn afgestemd op de behoeften van doelgroepen.
- Open Education Resource (OER) (**PR5**) - Een online platform dat al het bovenstaande omvat en interactief host.

In dit verslag worden de vragenlijsten gepresenteerd die zijn gebruikt om de rol van huishoudens, het KMO'S in de horeca en gemeenten bij de productie van voedselafval te onderzoeken in het kader van "Taak 1.2 Uitvoering van enquêtes".

De vragenlijst die is ontwikkeld voor de enquête onder huishoudens bevat 20 vragen. De eerste vier vragen peilen naar de demografische basiskenmerken van het huishouden (d.w.z. land, aantal leden van het huishouden en leeftijdsklassen, en inkomen). De volgende zes vragen hebben betrekking op voedselverspilling en onderzoeken het soort en de hoeveelheid voedsel dat wekelijks wordt gekocht, de voedingsmiddelen die voornamelijk worden verspild, de belangrijkste redenen dat voedsel wordt verspild in volgorde van belangrijkheid, enz. De laatste tien vragen gaan over het beheer van voedselafval, bv. hoe worden voedselresten en onvermijdbaar voedselafval beheerd, of voedselafval apart wordt ingezameld en in een specifieke afvalbak wordt gedaan, wat de belangrijkste barrières zijn voor het doneren van voedselafval, wat de belangrijkste voordelen zijn van het delen van restjes en het apart inzamelen van onvermijdbaar voedselafval, enz.

De HORECA-vragenlijst voor bedrijven bestaat uit 24 vragen. De eerste zes vragen verzamelen informatie over de kenmerken van het onderzochte bedrijf (bv. land van exploitatie, bedrijfscategorie, persoon die verantwoordelijk is voor voedselvoorziening, soorten voedsel op het menu, aantal klanten dat bediend wordt, enz.) De volgende vijf vragen gaan over het ontstaan van voedselverspilling, d.w.z. hoeveel voedsel wordt er per week (of maand) gekocht en verspild per soort voedsel, welk percentage van het voedsel wordt verspild tijdens onderhoud, bereiding en consumptie, en wat zijn de belangrijkste redenen van voedselverspilling tijdens onderhoud, bereiding en consumptie. De rest van de vragen heeft betrekking op vermindering en beheer van voedselverspilling. In deze richting wordt de rol van klanten onderzocht (d.w.z. of ze doggybags krijgen en welk percentage van hen hun voedselresten in een pakket krijgt), hoe het horeca-bedrijf voedselresten en voedselafval dat niet geschikt is voor consumptie beheert, of er een gescheiden inzameling van specifieke afvalstromen is, of voedselafval in de horeca-sector de afgelopen 10 jaar is afgenomen en waarom, wat de belangrijkste uitdagingen en motivaties zijn om voedselafval te verminderen en welke de belangrijkste acties zijn die het horeca-bedrijf zou overwegen om voedselafval te verminderen.

De vragenlijst die werd gebruikt voor de enquête onder gemeenten bevatte 16 vragen. De eerste twee vragen hadden betrekking op de grootte van de gemeente (d.w.z. het aantal permanente inwoners) en of er toeristische activiteit is en in welke mate. De volgende zes

vragen onderzoeken basiskenmerken van het gemeentelijke afvalbeheersysteem (bv. bestaan van afvalpreventie-initiatieven, systematische analyse van de samenstelling van afval, gegevens over voedselafval, enz.) De rest van de vragen focust op het beheer van voedselafval, bv. of de gemeente een afzonderlijk ophaalprogramma voor voedselafval heeft en zo niet, waarom, of de gemeente kleine bakken in de huishoudens voorziet om voedselafval te scheiden en hoe vaak de gemeentelijke bakken voor voedselafval/bioafval worden opgehaald, wat de belangrijkste terugwinningsmethoden voor voedselafval zijn, of er plannen zijn om het bestaande afvalbeheersysteem met betrekking tot bioafval te verbeteren en hoe, enz.

2 Vragenlijsten voor de enquête bij huishoudens

2.1 Engelse vragenlijst

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

Age group

Number of household members



- 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 Fruit Vegetables Meat

Pastries Dairy products Starchy food Desserts Other

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 locally it 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 Griekse vragenlijst

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

- ο Λιγότερο από 10,000 €
- ο 10,000 έως 19,999 €
- ο 20,000 έως 29,999 €
- ο 30,000 έως 39,999 €
- ο 40,000 € ή περισσότερο
- ο 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;

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

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

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

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?

- o Nije mi važno što bacam hranu koja je jeftina
- o Obično se pokvari u hladnjaku jer je ne konzumiram često
- o Obično se pokvari u hladnjaku jer je ne držim ispravno pakiranu
- o Ne planiram dobro zalihe i često kupim više hrane nego što konzumiram
- o Bacam hranu prije datuma "najbolje upotrijebiti do"
- o 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 spremnika miješani otpad Pojedemo kasnije Doniramo Kućno kompostirane 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

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

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

2.4 Servisne vragenlijst

Introductory text

Ово истраживање се спроводи у оквиру пројекта „ Унапређење циркуларне економије Града –ADVANCE (Advancing Municipal Circular Economy)“, у оквиру Еразмус+ програм Европске уније. Пројекат има за циљ да едукује и обучи особље општина и малих и средњих предузећа у сектору угоститељства (HoReCa) оначину управљања отпадом од хране.

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 користе се само у статистичке сврхе. Попуњавање питања траје мање од 10 минута.

Много вам хвала на помоћи.

1. Где се налази ваше домаћинство?

- o Грчка
- o Србија
- o Хрватска
- o 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	
Збуна 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

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

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

о 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?

о Законодавство

о Нема доступне платформе/апликације за дељење хране са другима

о Не постоје добротворне организације којима могу да се обратим

о Нисам заинтересован за донирање

о 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 Vragenlijsten voor de enquête bij HORECA-bedrijven

3.1 Engelse vragenlijst

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

- o Other

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

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

3. Who is responsible for the food supply?

- o Owner
 - o General manager
 - o Designated employee (Inventory manager)
 - o Chef
 - o 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?

- o 0 - 150
- o 150 - 300
- o 300 - 450
- o > 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/Bio-waste 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/Bio-waste 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 Griekse vragenlijst

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;

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

2. Θέση συνεντευξιαζόμενου

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

3. Ποιος ασχολείται με τις προμήθειες;

- ο Ιδιοκτήτης επιχείρησης

- ο Γενικός διευθυντής
- ο Ορισμένος υπάλληλος (π.χ. διαχειριστής αποθέματος)
- ο Σεφ
- ο 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;

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

9. Πόσο περίπου φαγητό θα λέγατε ότι σπαταλιέται;

Είδος	Ποσότητα	Μονάδες		Περίοδος	
		Κιλά (kg)	Τόνοι (tn)	Ανά εβδομάδα	Ανά μήνα
Θαλασσινά					
Φρούτα					

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

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

During maintenance	
Πέρασε η ημερομηνία λήξης	
Ελαττωματική συσκευασία/προϊόν	
Προϊόντα εκτός εποχής	
Τεχνικά προβλήματα μηχανημάτων	
Αισθητικοί λόγοι (χρώμα, σχήμα, φθορές)	
Άλλο	

During preparation	
Προετοιμασία υπερβολικών ποσοτήτων που δεν σερβίρονται	
Ανθρώπινο λάθος (μαγείρεμα)	
Άλλο	

During consumption	
Μεγάλες μερίδες	
Μεγάλες παραγγελίες	
Αδιαφορία πελατών	
Μεγάλο μενού	
Άλλο	

11. Τι ποσοστό του συνόλου πιστεύετε ότι πετιέται;

- ο Κατά τη συντήρηση.....%
- ο Κατά την προετοιμασία/Παρασκευή.....%
- ο 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;

- ο Οικολογική και περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση
- ο Εμπειρία
- ο Νομοθεσία
- ο Οικονομική κρίση
- ο Άλλο

21. Υπάρχουν εμπόδια στην αξιοποίηση των τροφικών υπολειμμάτων;

Ναι Όχι

22. Αν ναι, επιλέξτε τους λόγους.

- ο Χρονοβόρα διαδικασία
- ο Δυσκολία διαχείρισης υπολειμμάτων
- ο Έλλειψη γνώσεων αξιοποίησης

- ο Έλλειψη κινήτρου
- ο Πιθανότητα επιπλέον κόστους (πχ μηχανήμα κομποστοποίησης)
- ο Άλλο

23. Τι σας κινητοποιεί για τη μείωση σπατάλης;

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

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

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

3.3 Nederlandse vragenlijst

Introductie

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?

- ο 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	<input type="text"/>	Zuivel	<input type="text"/>	Graanproduct en	<input type="text"/>	Desserts	<input type="text"/>	Andere	<input type="text"/>

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 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?

Weggoaien/afval Samenwerking met externe partners Composteren Anders

15. Hoe gaat u om met overgebleven eten?

Weggoaien/afval Liefdadigheid 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 Vragenlijsten voor de enquête bij gemeenten

4.1 Engelse vragenlijst

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

- o Launch municipal composting

4.2 Kroatische vragenlijst

1. Broj stalnih stanovnika

2. Je li vaš grad/općina turistička destinacija?

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

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

Da Ne

4. Ako da, opišite ukratko aktivnosti.

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

Da Ne

6. Ako da, kako?

- o Vaganjem i evidentiranjem mase i vrste biootpada
- o Samo kvalitativna analiza biootpada
- o 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?

- o Jednom godišnje
 - o Jednom u pola godine
 - o Jednom u tri mjeseca
 - o 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 financijskih sredstava
- Nedovoljno razvijena svijest
- Nedostatak infrastrukture
- Nema zakonske obveze
- Ostalo

13. Koji je glavni način uporabe 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

- o Pokrenuti kompostiranje

4.3 Servische vragenlijst

1. Број становника

2. Да ли је ваша општина туристичка дестинација?

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

- o Измери и забележи масу и врсту био отпада
- o Квалитетна анализа посебно био отпада
- o 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?

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

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

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

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

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

o Компостирање

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

14. Ако компостирате, шта радите са произведеним компостом

Продај Дајте га сваком коме је потребан Користите га за
а 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)?

- o Увести програме и иницијативе за превенцију расипања хране (нпр. програми обуке деце)
- o Увести одвојено сакупљање отпада од хране (зелени отпад)
- o Производња постројења за обнављање енергије
- o Покренути компостирање на општинском ниву