

Bronckhorst spreekt 'Streekvoedsel en Voedselverspilling'

U ontvangt deze factsheet omdat u lid bent van het inwonerspanel 'Bronckhorst Spreekt' en u heeft deelgenomen aan het onderzoek over streekvoedsel en voedselverspilling. Hartelijk dank voor uw deelname! Graag delen wij enkele belangrijke resultaten met u en stellen we u op de hoogte van het vervolg.

Respons en betrouwbaarheid

In totaal hebben 1.003 van de 1.698 panelleden deelgenomen aan het onderzoek. Een deelnemerspercentage van 59%. Door het grote aantal deelnemers is het onderzoek statistisch betrouwbaar, nauwkeurig en representatief over kernen en het geslacht.



Streekvoedsel

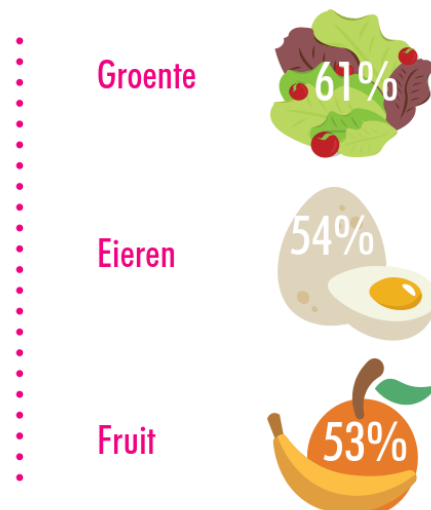


Onder lokaal voedsel verstaan we producten die geproduceerd worden (bijv. door een boer of bakker) binnen een straal van 30 kilometer. Meer dan de helft (54%) van de respondenten geeft aan regelmatig lokale producten te eten of te drinken. Daarnaast geeft 28% aan dit ook te doen maar dit nog meer te willen doen. In totaal heeft 7% geen behoefte aan het eten of drinken van lokale producten.

Respondenten die wel eens lokale producten eten of drinken eten met name groente (61%), eieren (54%) en fruit (53%). Ook brood blijkt een populair lokaal product te zijn.

Het helpen van de lokale ondernemer blijkt voor meer dan de helft (58%) van de respondenten een reden om lokale producten te eten, ruim 40% is van mening dat lokale producten lekkerder zijn. Voornaamste reden om geen lokale producten te eten is het gemak om alle boodschappen bij een supermarkt te doen.

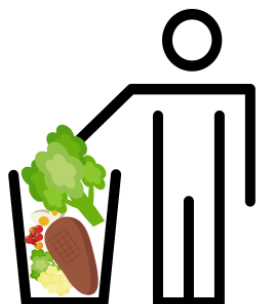
Meer dan de helft van de respondenten die wel eens lokale producten eten gaat voor deze producten naar de bakker (58%), of de boerderijwinkel (54%). Antwoorden op de vraag wat ervoor zou kunnen zorgen dat men meer lokale producten gaat kopen of eten lopen uiteen. Respondenten vinden het belangrijk als zij weten waar ze lokale producten kunnen kopen (42%), dat het product even duur is als in de supermarkt (41%) en dat er meer promotie en bekendheid komt voor lokale producten (39%).



Voedselverspilling

Keukenafval bestaat uit een zogenaamd onvermijdbaar (schillen, botten, graten, koffie- en thee-resten) en een vermijdbaar deel (te veel gekookt, over de houdbaarheidsdatum etc.). Ruim driekwart (82%) van de respondenten is (zeer) geïnteresseerd in het voorkomen van voedselverspilling in het eigen huishouden. Slechts een enkeling (1,5%) is (zeer) ongeïnteresseerd.

Ruim twee derde (69%) van de respondenten gooit wel eens eten of drinken weg. De meest voorkomende redenen hiervoor zijn dat het restant niet meer gebruikt/opgegeten wordt (43%) en dat de houdbaarheidsdatum verstreken was (42%).



Restant dat niet meer gebruikt/opgegeten wordt

43%

De houdbaarheidsdatum was verstreken

42%

Te veel van een product gekookt/bereid

27%

Product op verkeerde wijze bewaard en bedorven

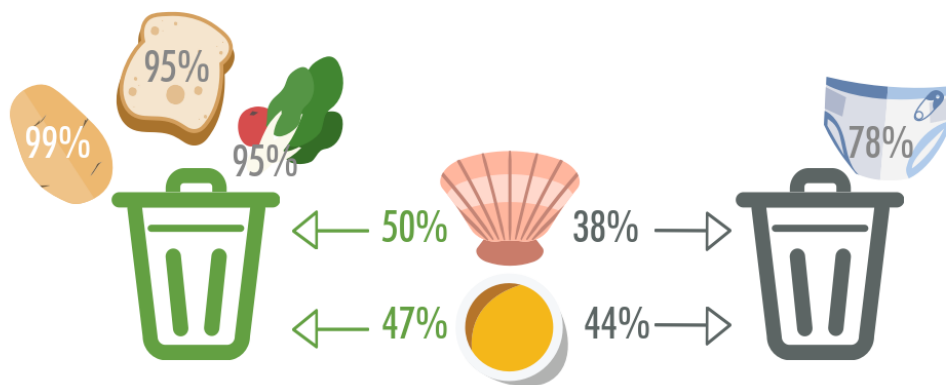
17%

Respectievelijk 81%, 85% en 76% van de respondenten is het (zeer) oneens met de stellingen 'het scheiden van gft-afval kost mij moeite', 'ik moet ver lopen om mijn gft weg te gooien' en 'het scheiden van gft-afval kost mij tijd'. Daarnaast is ruim 90% het (zeer) oneens met de stelling 'gft-afval scheiden is niet mijn zorg, maar de zorg van anderen'.

Ruim 60% heeft het idee dat de gemeente genoeg doet om het scheiden te bevorderen, en een kleine 82% vertrouwt erop dat de gemeente gft-afval gescheiden verwerkt. Nagenoeg 84% voelt zich goed geïnformeerd over het correct scheiden van gft-afval.

GFT

Rest



Respondenten is gevraagd een 19-tal afvalsoorten in te delen in de groepen GFT, PMD en Restafval. Vrijwel iedereen gooit aardappelschillen, brood en etensresten bij het GFT afval, een kleine 80% zou luiers weggooien bij het restafval. Meningen zijn met name verdeeld bij schelpen van mosselen en oesters (50% bij GFT en 38% bij Restafval) en bij jus (47% bij GFT en 44% bij Restafval).

Ruim 60% van de respondenten denkt dat het in zijn of haar huishouden mogelijk is om 'heel veel meer' (2%), 'veel meer' (8%) of 'enigszins meer' (51%) aan het voorkomen van voedselverspilling te doen. Een derde denkt dat dit niet mogelijk is.

Een kleine 12% is zeker van plan om in de toekomst ook daadwerkelijk meer te doen aan het voorkomen van voedselverspilling in het huishouden, 38% gaat dit waarschijnlijk wel doen. Nagenoeg 30% geeft aan op dit moment geen voedsel te verspillen, waardoor het dus niet nodig is om meer te doen aan het voorkomen ervan.

Wat gebeurt er met de onderzoeksresultaten?

De gemeente is erg blij met de uitkomsten van het onderzoek. De komende periode worden de resultaten onder meer gebruikt voor het ontwikkelen van plannen voor promotie van streekvoedsel en de aanpak van voedselverspilling. Een concreet voorbeeld is de brainstormsessie "nieuwe oplossingen" op woensdag 29 november 2017.