

Day One

Clear views on your markets



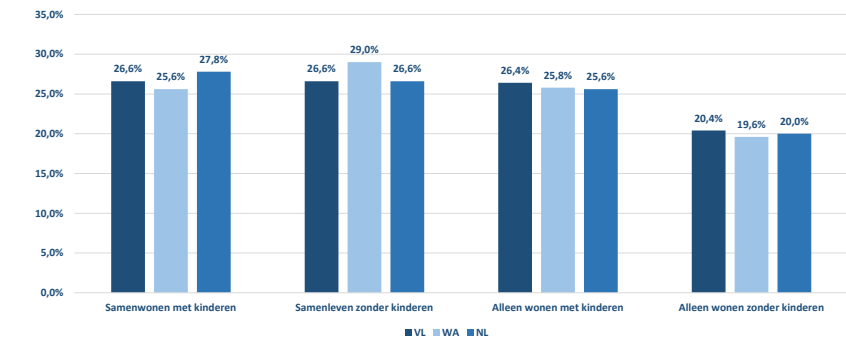
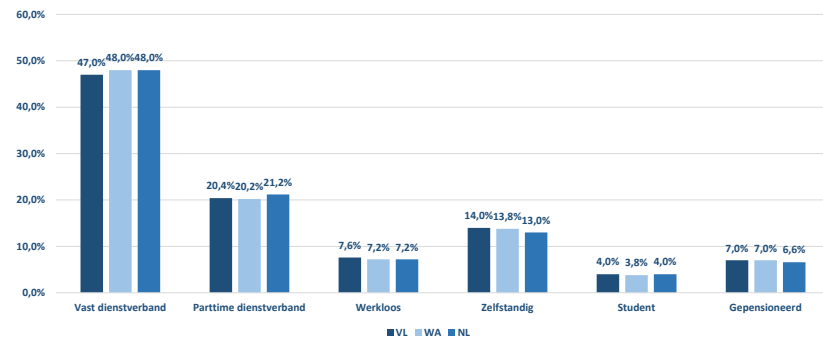
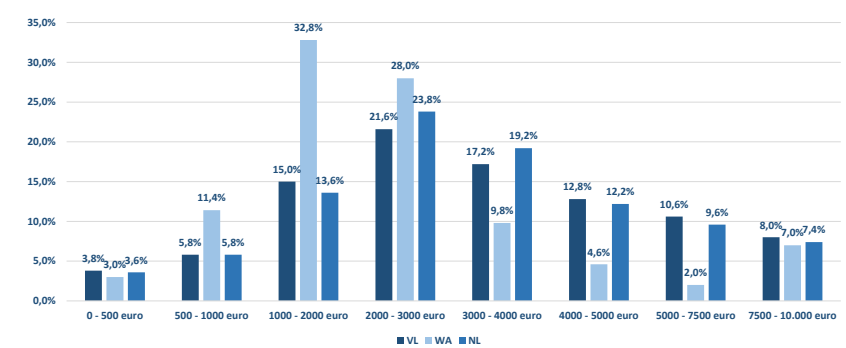
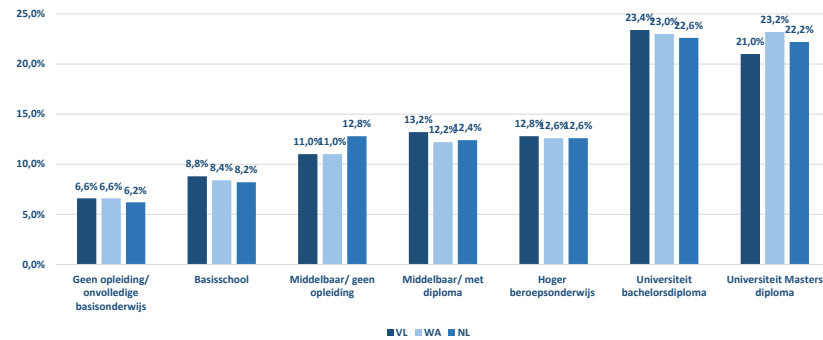
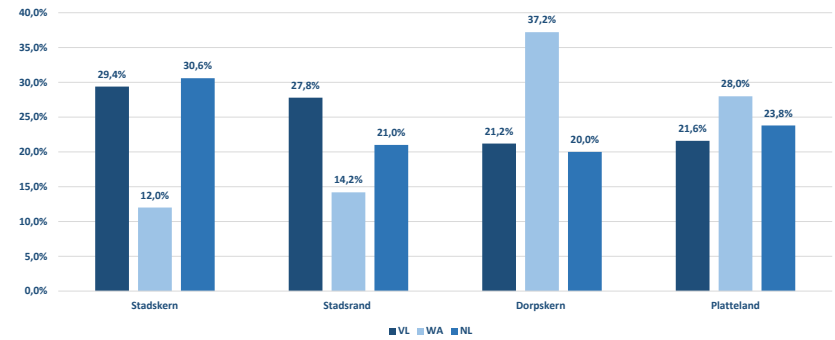
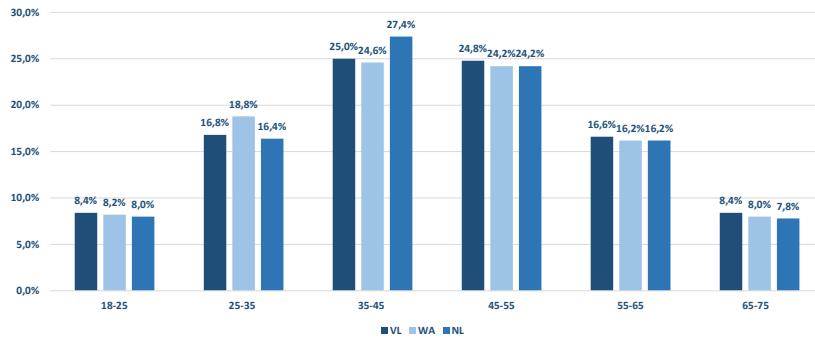
**Philadelphia
Philly fridge days
Augustus 2022**

Onderzoeksopzet

- **Online onderzoek**
- **Regio's**
 - **Vlaanderen (Nederlandstalig) n=500**
 - **Wallonië (Franstalig) n=500**
 - **Nederland n=500**
- **Augustus 2022**



Steekproef



Day One
Consumer science



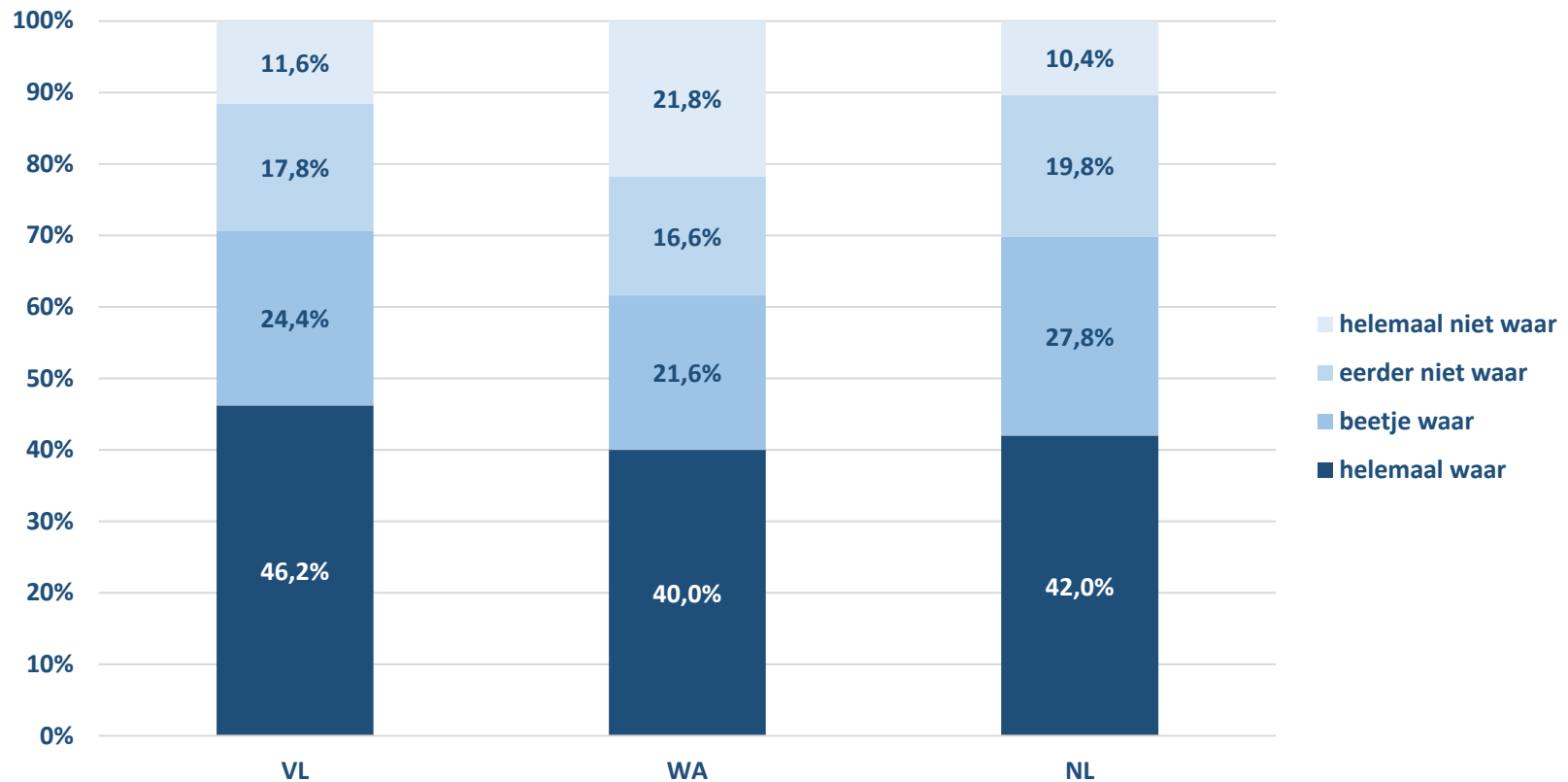
Day One

Clear views on your markets

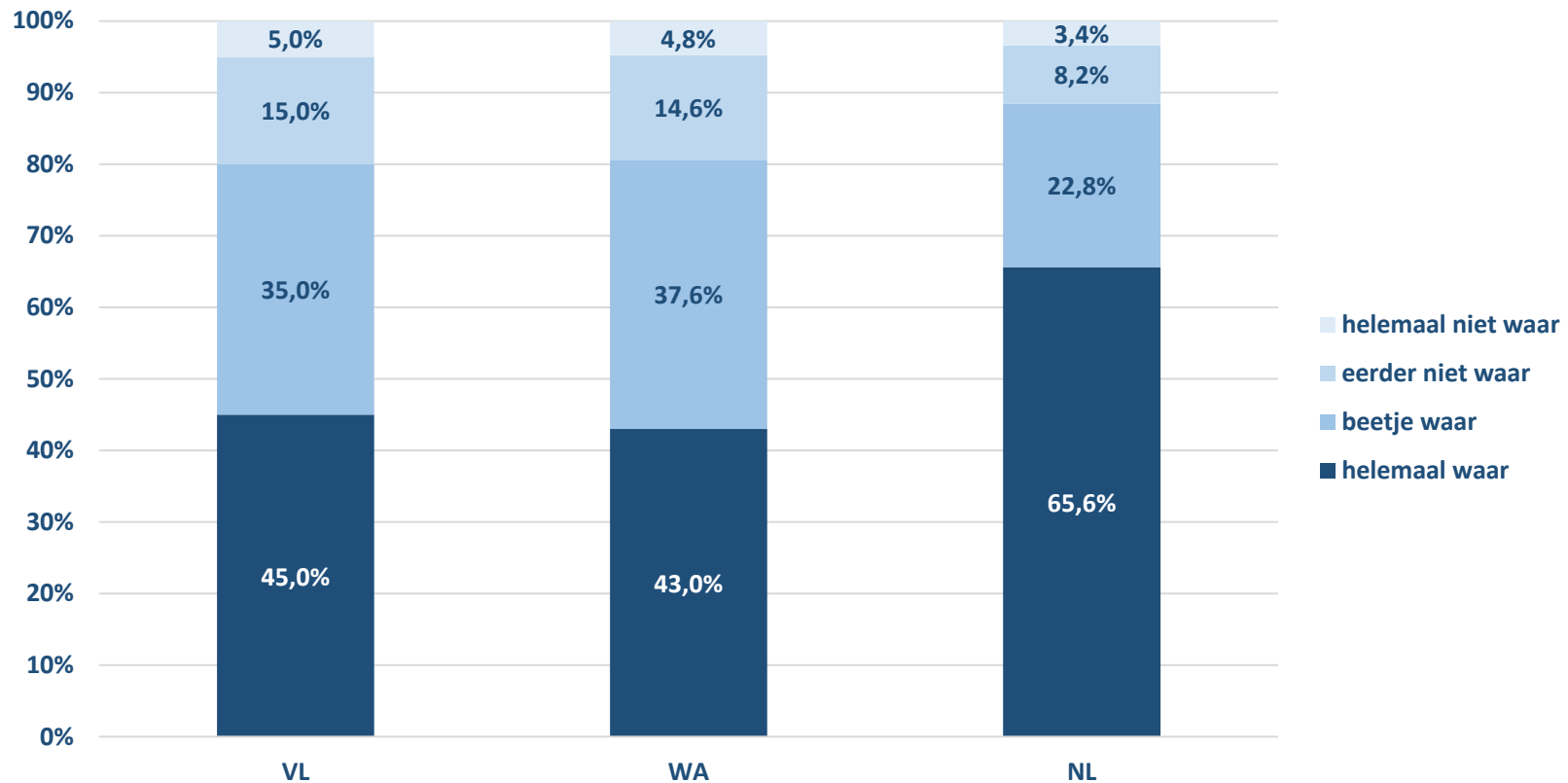


Resultaten

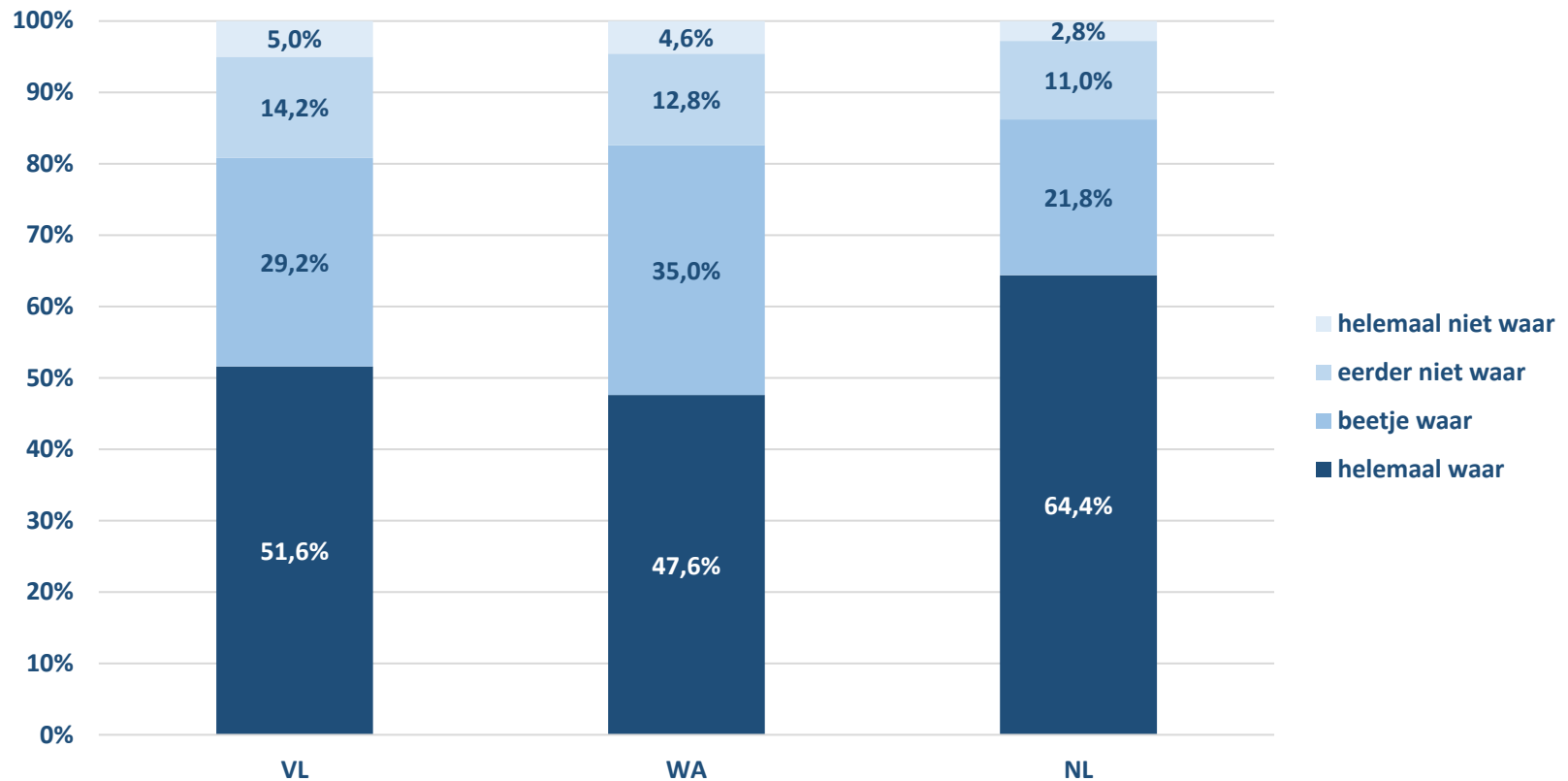
Welke van de volgende situaties is voor u het meest van toepassing? Ik recycleer waar ik kan



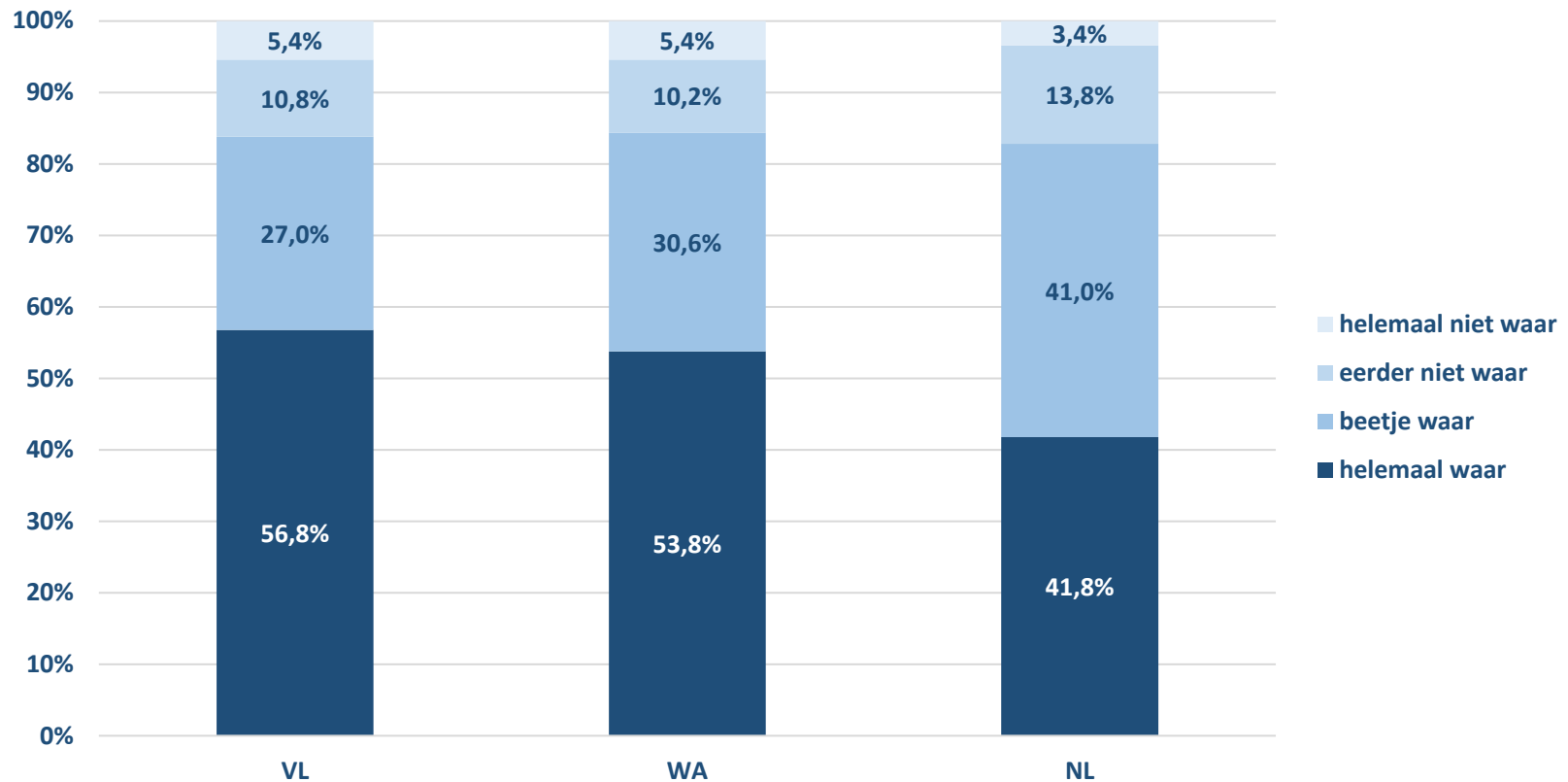
Welke van de volgende situaties is voor u het meest van toepassing? Ik probeer zuinig te leven



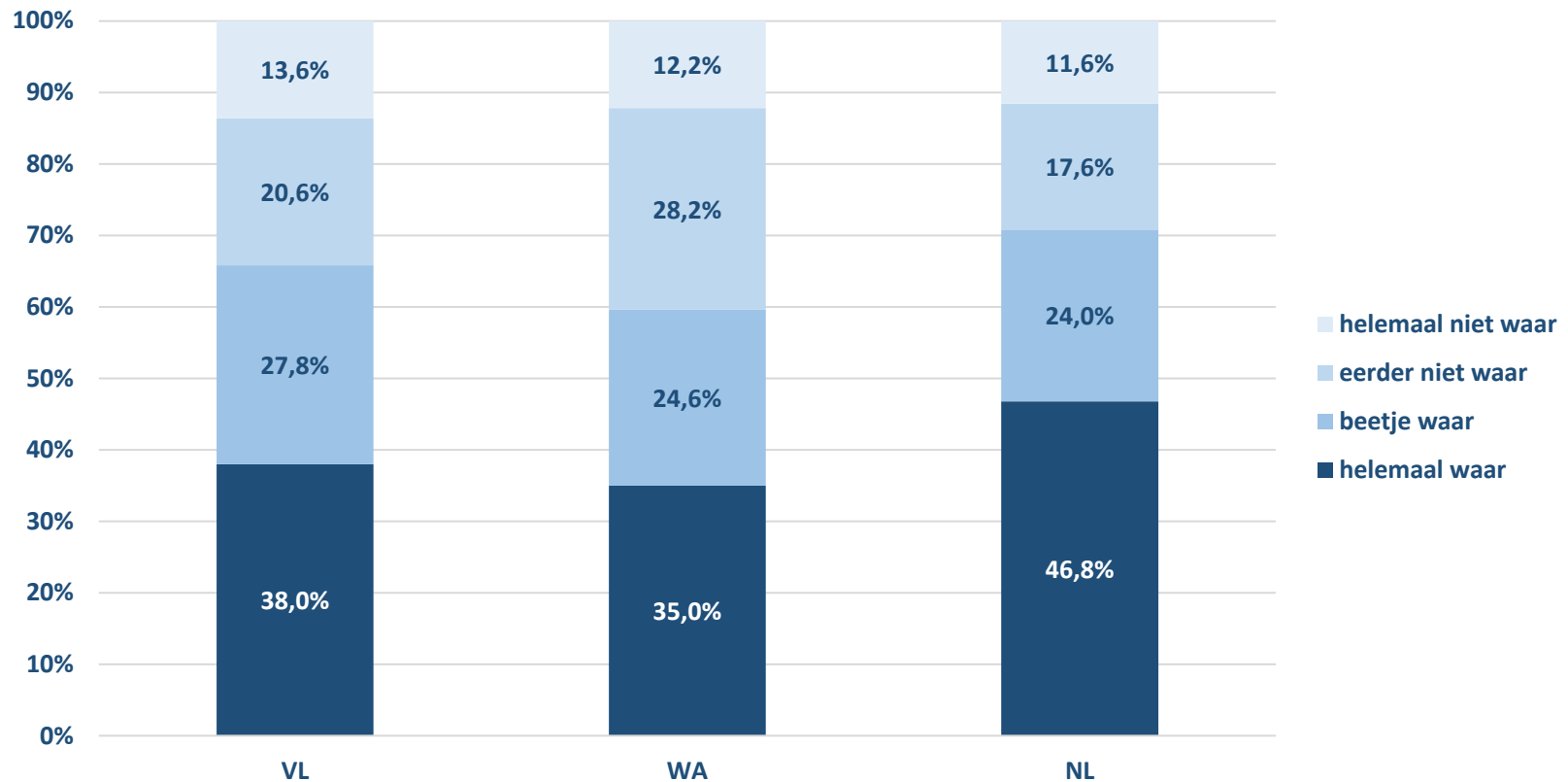
Welke van de volgende situaties is voor u het meest van toepassing? Ik ben tegen voedselverspilling



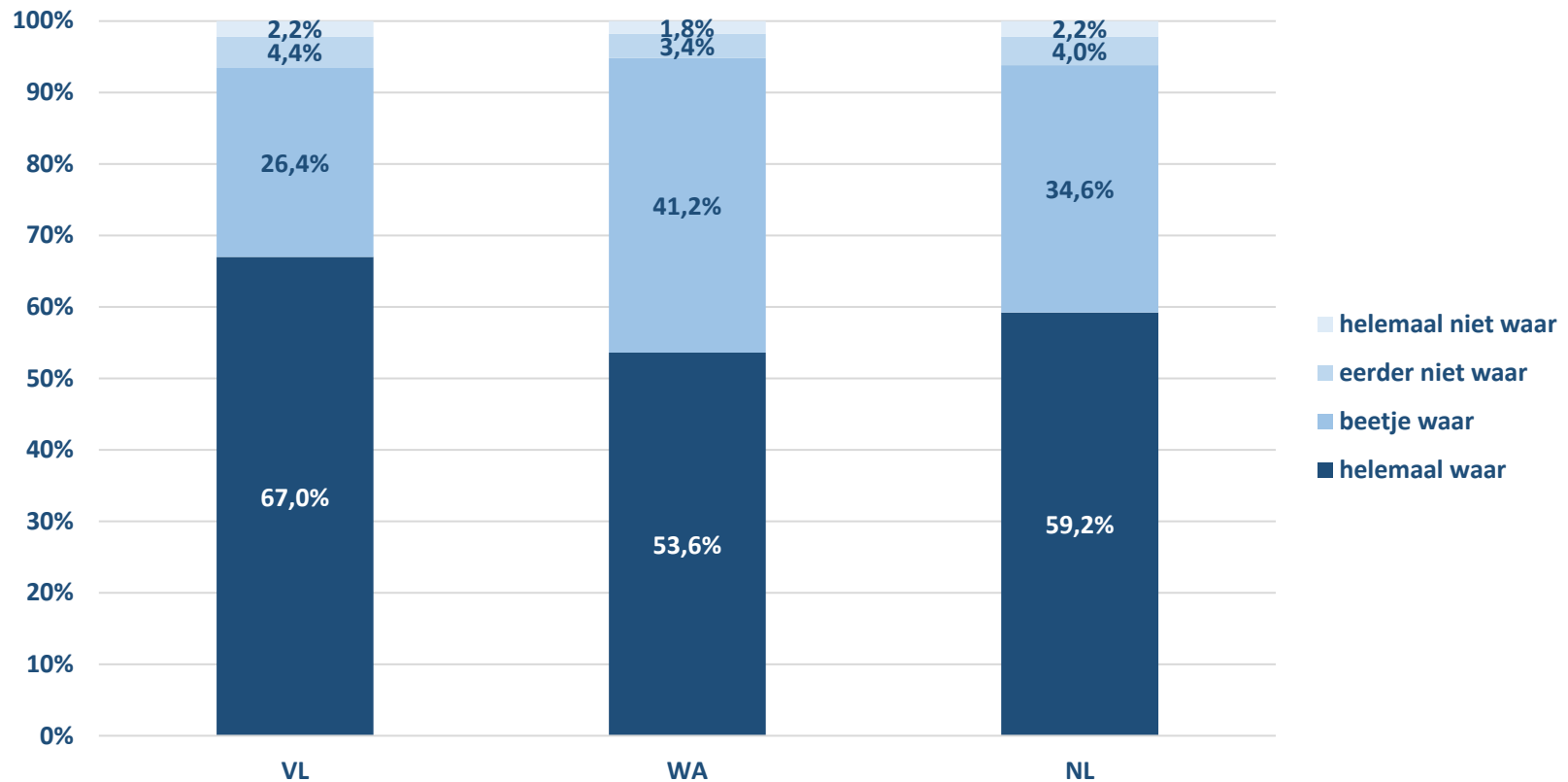
Welke van de volgende situaties is voor u het meest van toepassing? ik ben een levensgenieter en vind levenskwaliteit belangrijk



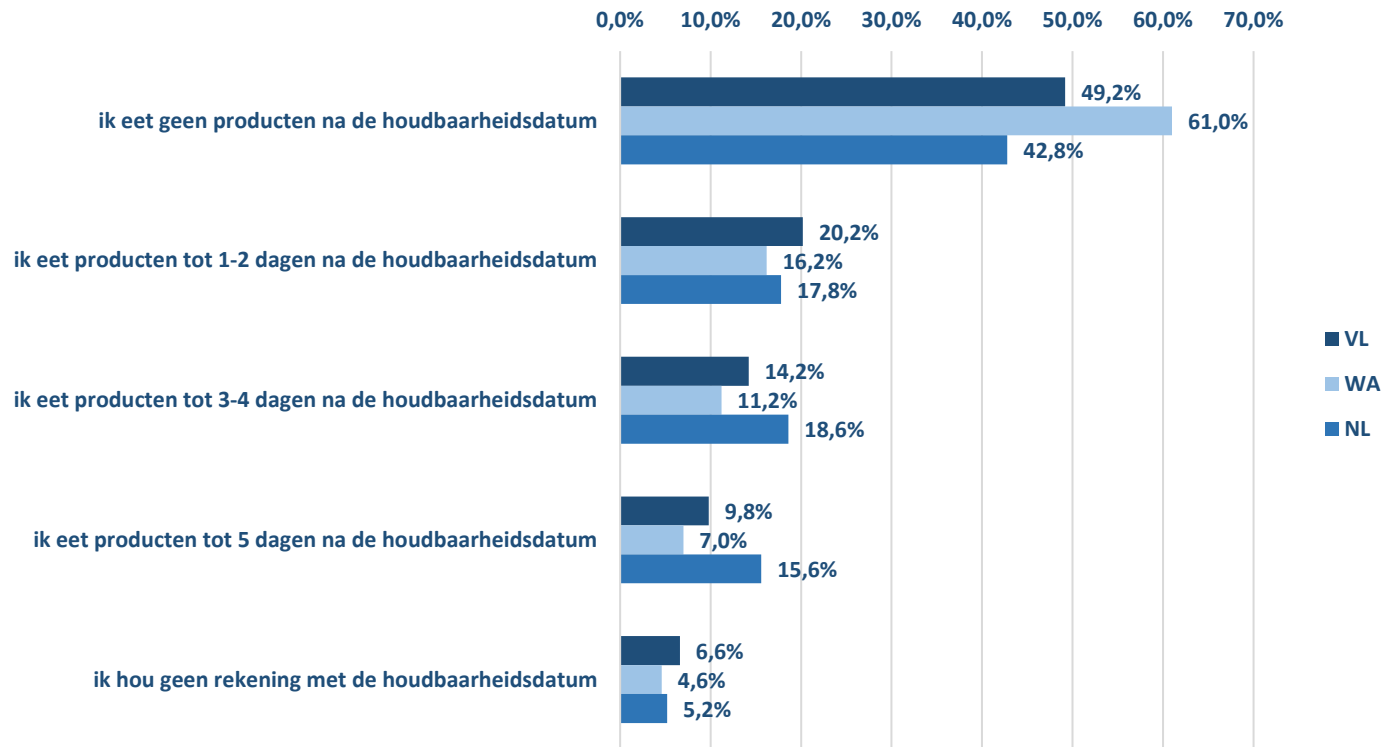
Welke van de volgende situaties is voor u het meest van toepassing? Ik ga bewust om met het milieu / probeer milieubewust te leven



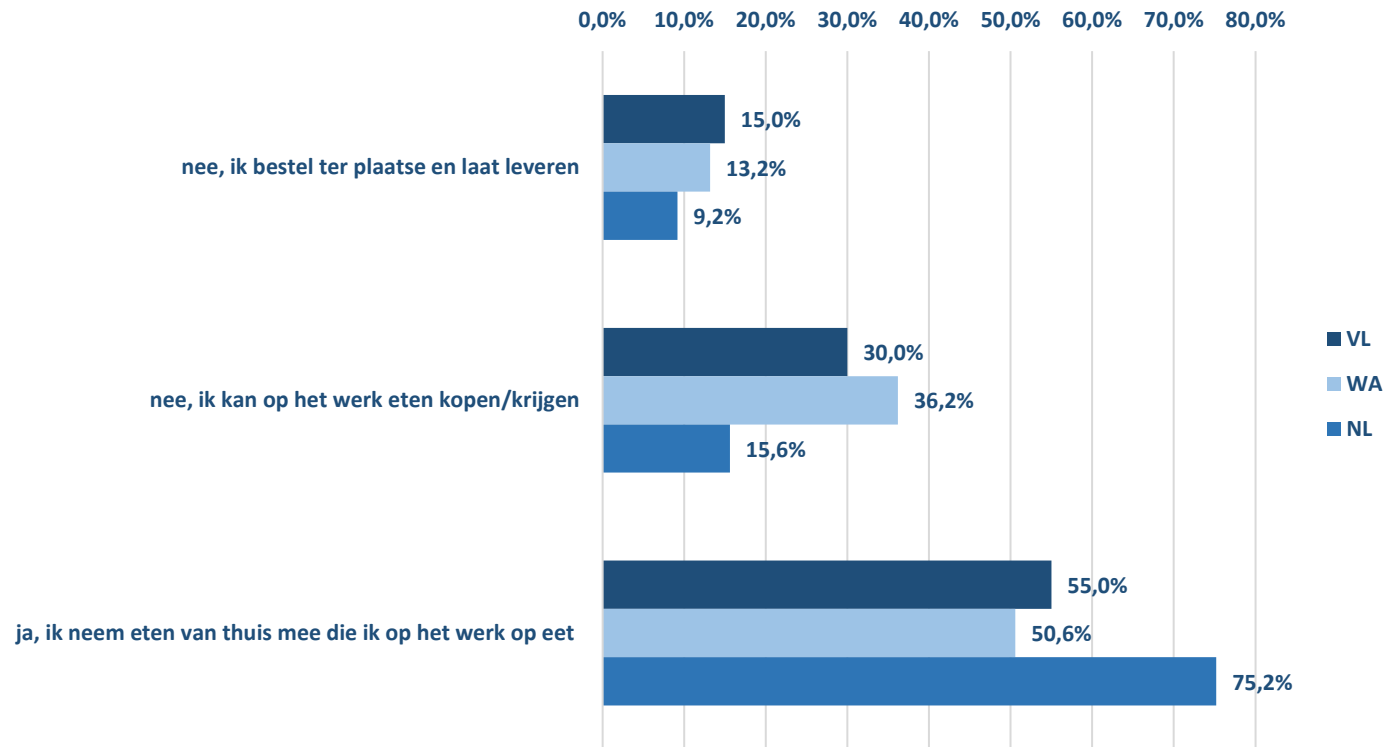
Welke van de volgende situaties is voor u het meest van toepassing? Ik geef om het klimaat



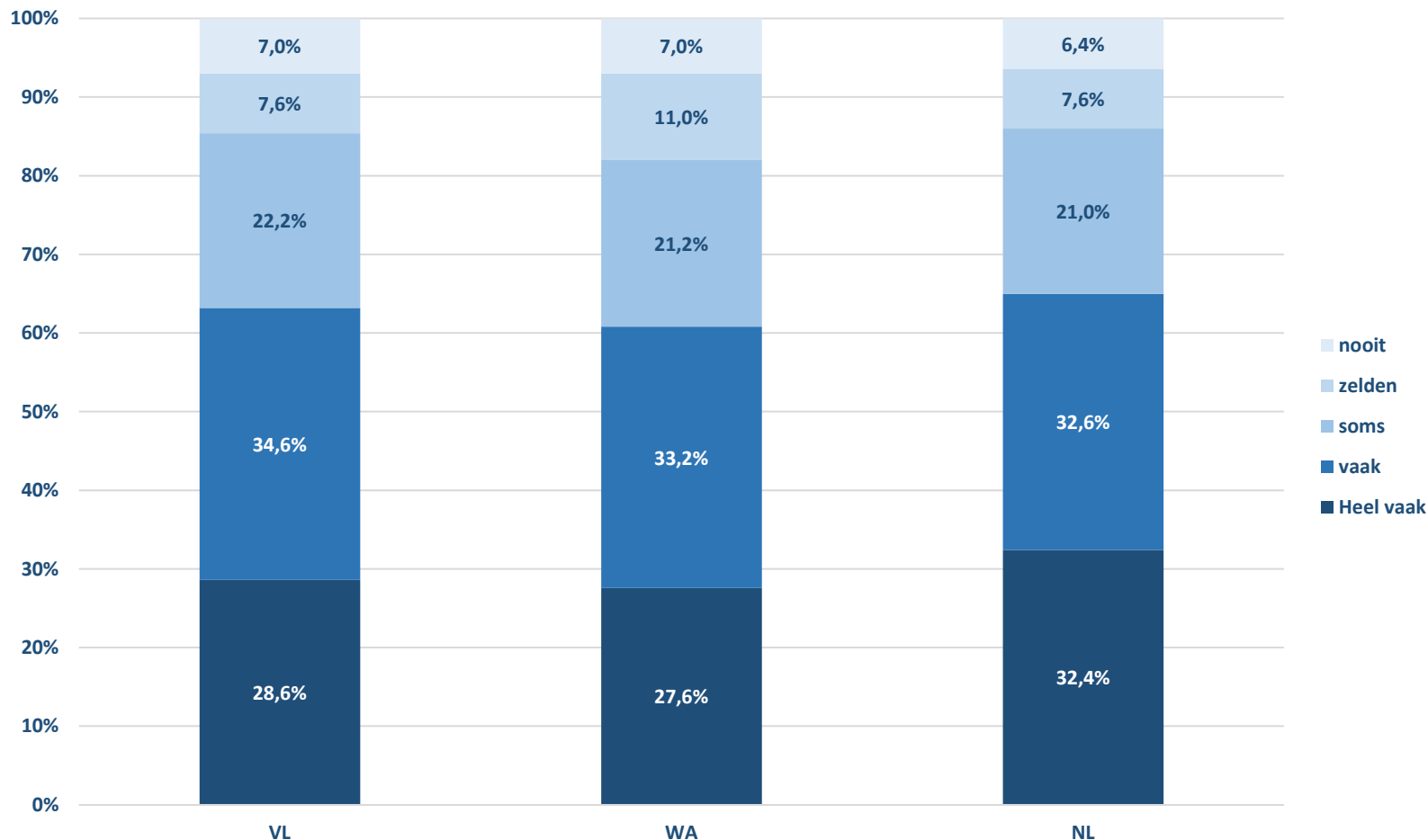
Hoe ga je om met de houdbaarheidsdatum van producten?



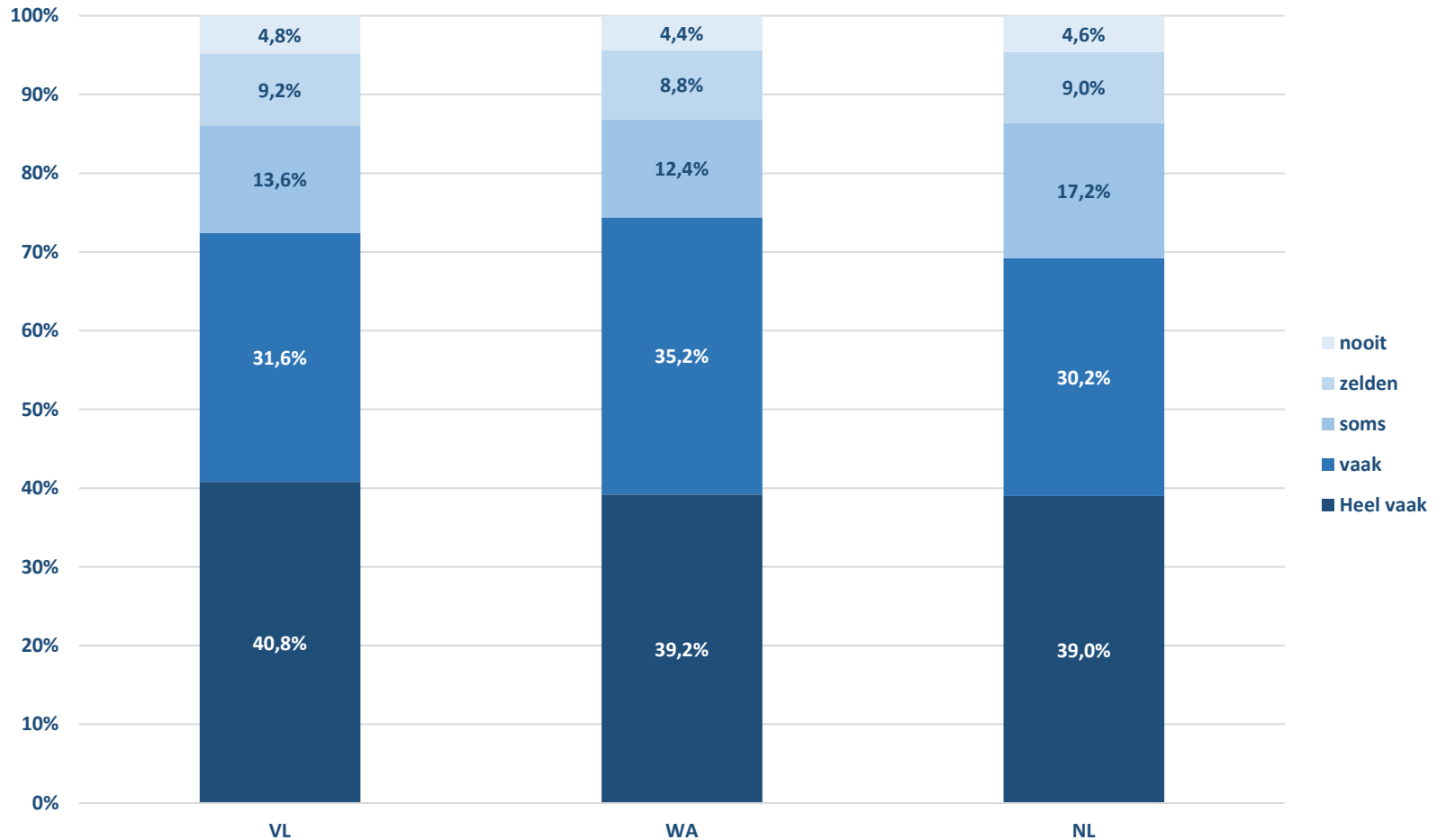
Maak je op je werk je eigen lunch klaar?



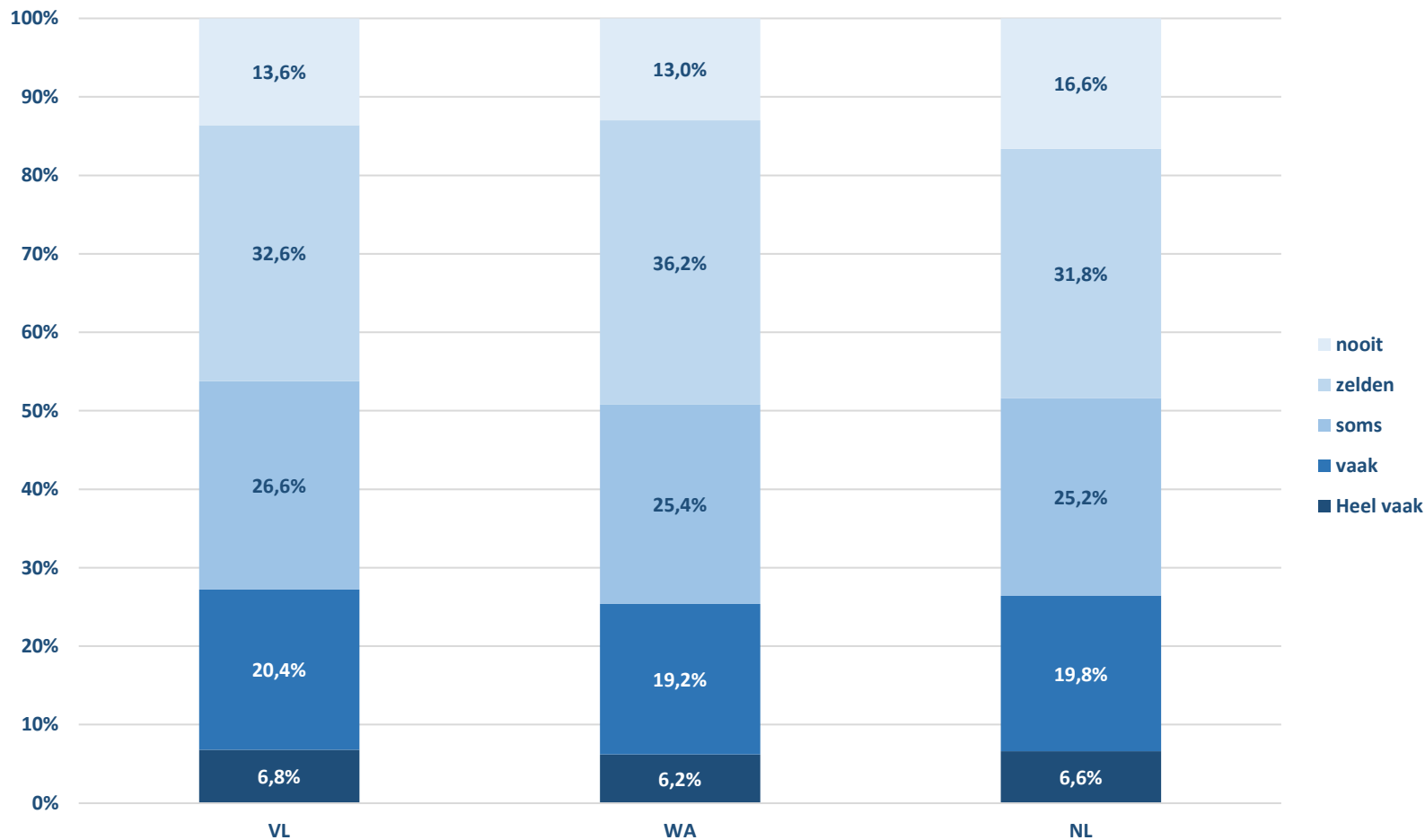
In deze categorie heb ik losse ingrediënten die bijna vervallen: Groenten



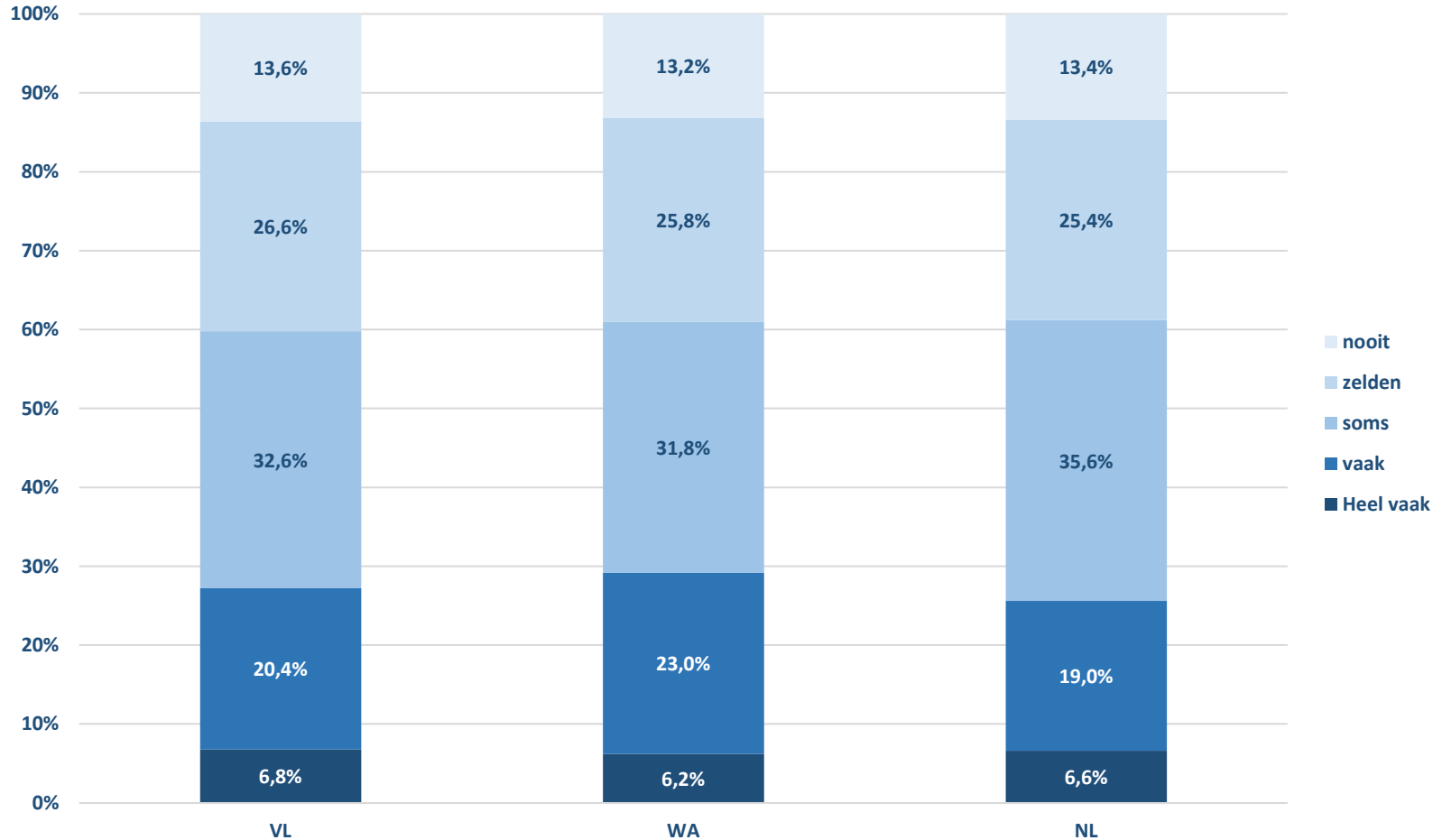
In deze categorie heb ik losse ingrediënten die bijna vervallen: Fruit



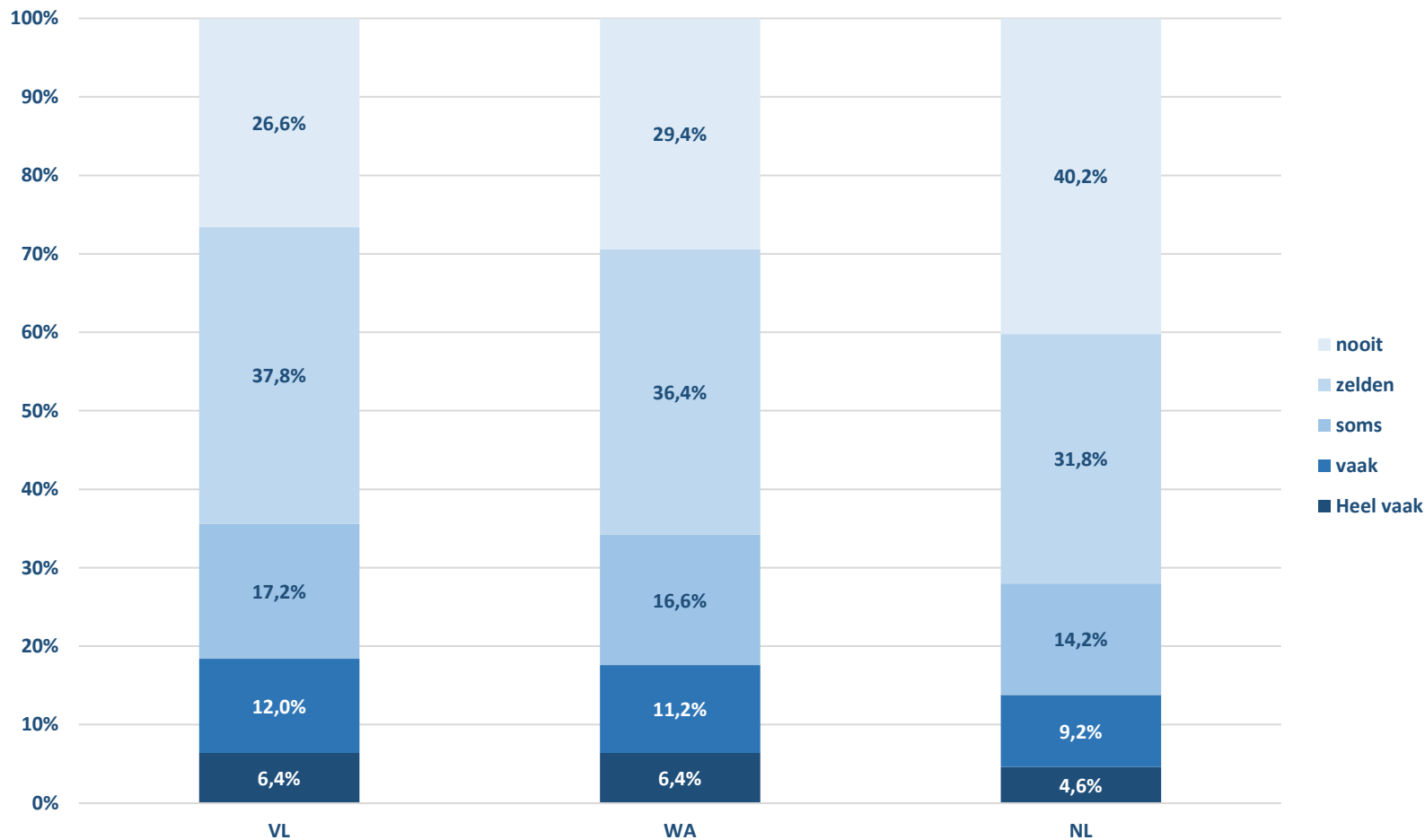
In deze categorie heb ik losse ingrediënten die bijna vervallen: Beleg



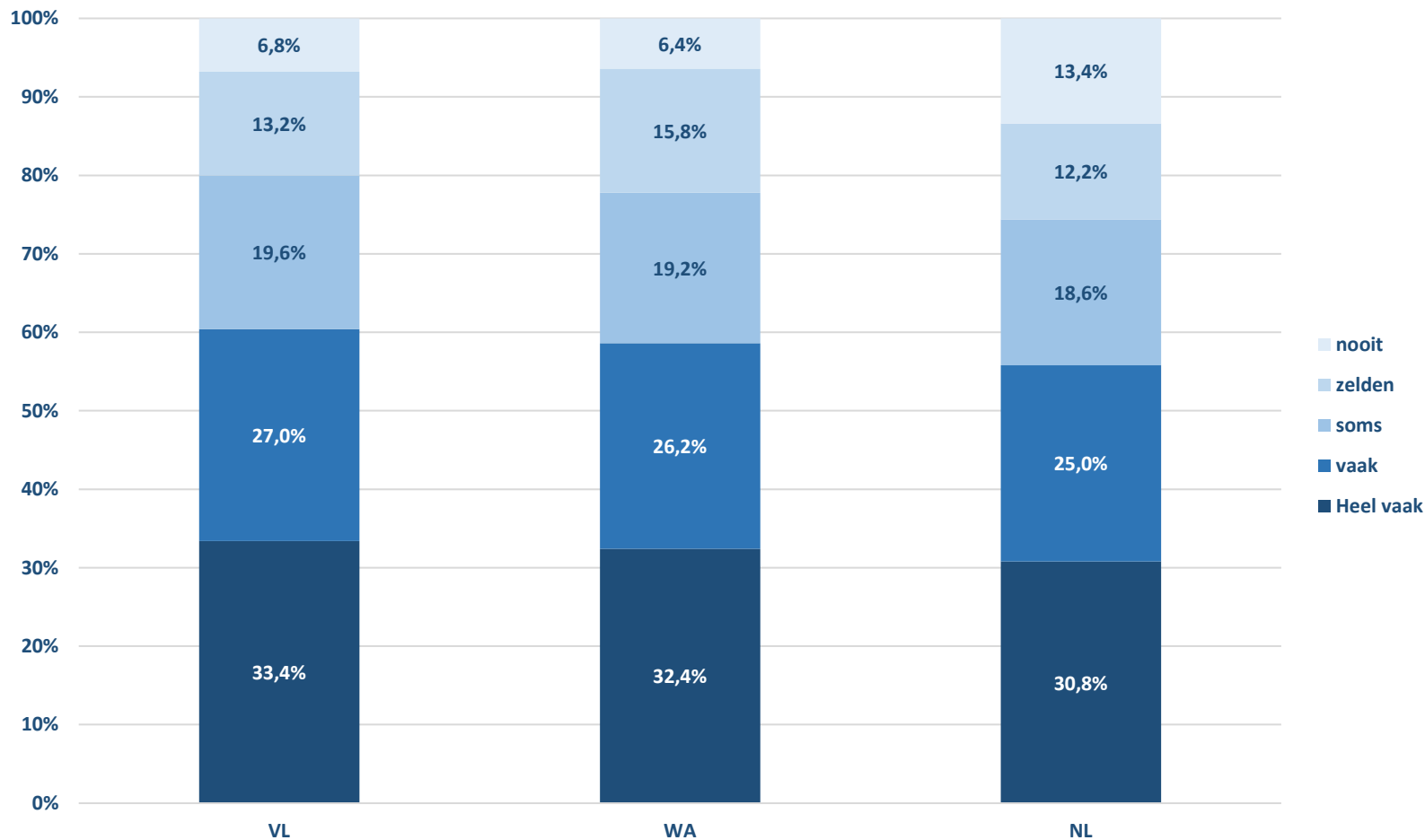
In deze categorie heb ik losse ingrediënten die bijna vervallen: Brood



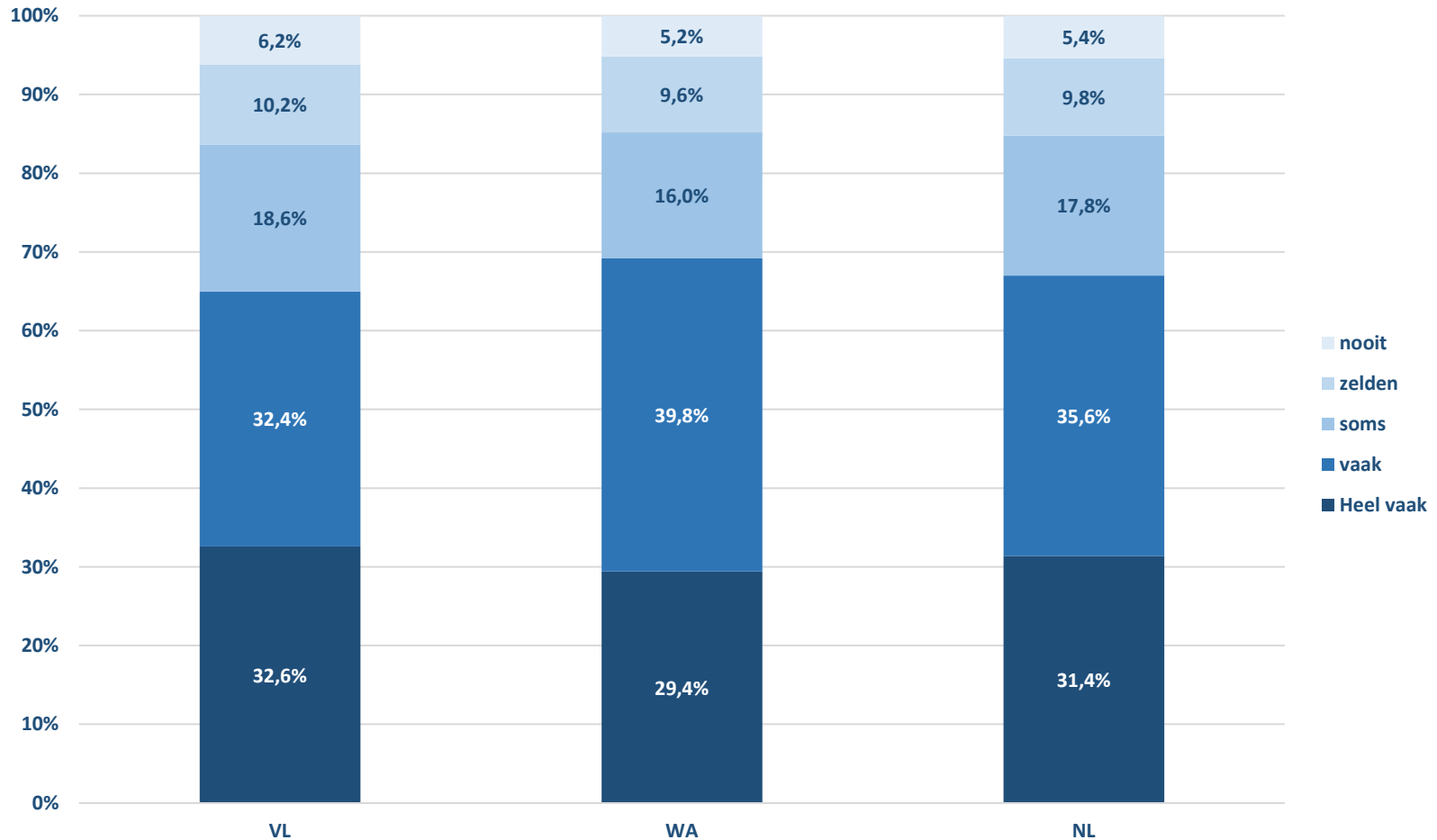
In deze categorie heb ik losse ingrediënten die bijna vervallen: Pasta



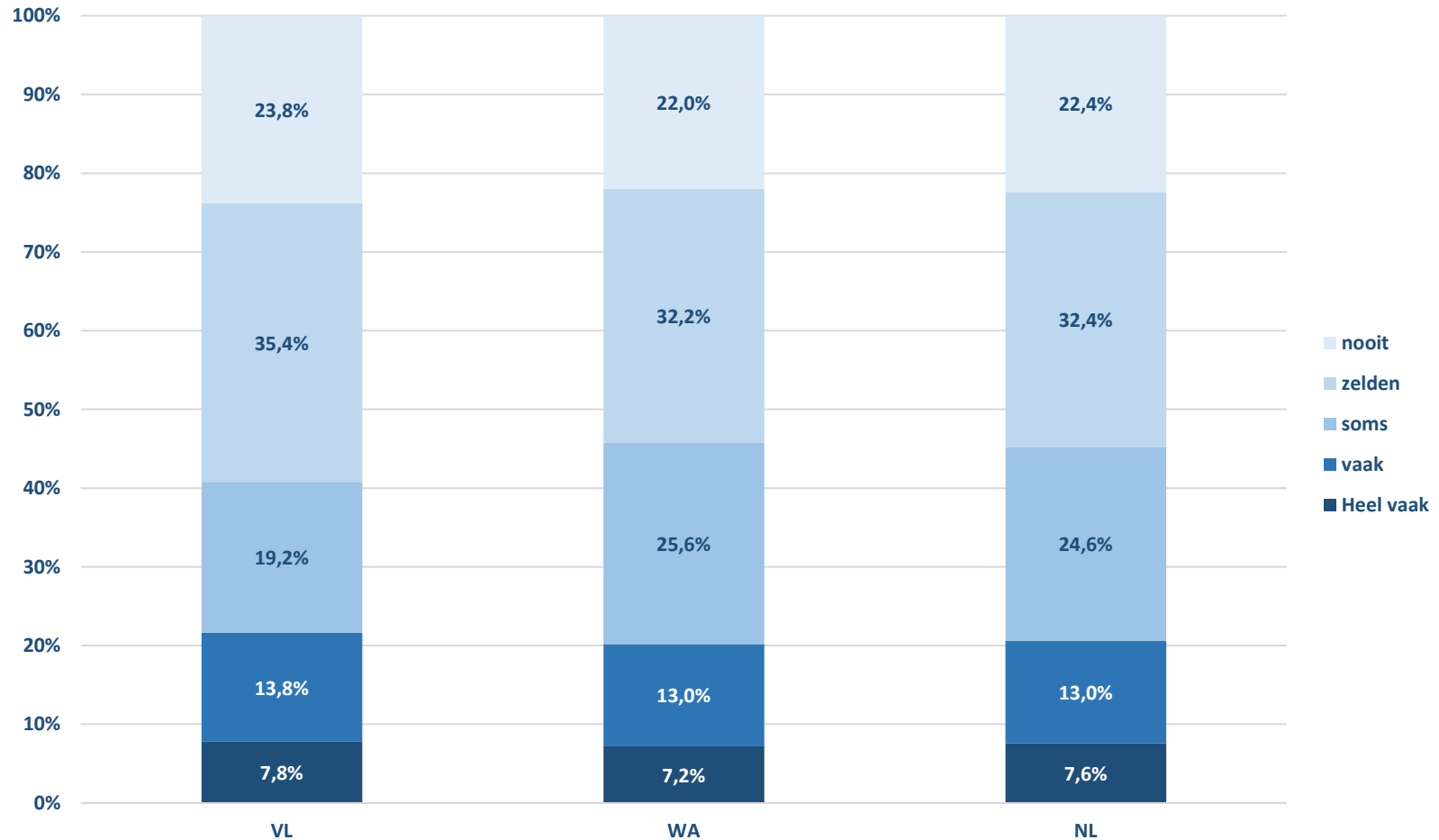
In deze categorie heb ik losse ingrediënten die bijna vervallen: Rijst



In deze categorie heb ik losse ingrediënten die bijna vervallen: Zuivelproducten



In deze categorie heb ik losse ingrediënten die bijna vervallen: Vleesproducten



Van welk ingrediënt heb je vaak losse ingrediënten die bijna vervallen? Groenten & Fruit

	VL	WA	NL
Champignons	23,2%	28,6%	27,8%
humus	7,4%	9,6%	3,4%
tomaten passata	21,2%	19,2%	17,6%
tomaten	34,8%	33,4%	33,0%
courgette	17,8%	21,2%	13,6%
komkommer	24,8%	31,8%	23,0%
paprika	33,2%	37,2%	27,4%
sla	53,4%	51,2%	47,0%
wortelen	53,6%	50,6%	33,8%
Ui / sjalot	28,4%	27,0%	19,8%
knoflook	20,4%	18,4%	17,4%
groenten in blik	8,8%	7,0%	1,2%
appels	35,2%	37,0%	29,2%
peren	18,4%	34,8%	16,0%
bananen	38,8%	28,0%	29,2%
Confituur/jam	19,8%	26,8%	11,2%
pijnboompitten	7,2%	14,4%	5,0%
walnoten	5,6%	9,6%	0,6%



Van welk ingrediënt heb je vaak losse ingrediënten die bijna vervallen? Zuivel, vleeswaren, vis, ei en vleesvervangers

	VL	WA	NL
eieren	9,8%	26,8%	3,6%
melk	21,6%	37,6%	11,2%
room	33,6%	37,6%	16,6%
roomkaas	7,8%	6,0%	5,8%
feta	19,8%	17,8%	15,0%
gouda	15,2%	13,0%	39,0%
geraspte kaas	38,8%	42,2%	53,2%
yoghurt	35,6%	38,8%	45,8%
gehakt	34,4%	28,8%	23,8%
kip	46,4%	37,4%	31,4%
bacon	26,6%	22,0%	19,0%
mozzarella	20,4%	26,0%	12,2%
ham	14,0%	21,0%	11,2%



Van welk ingrediënt heb je vaak losse ingrediënten die bijna vervallen? Brood, graanproducten, aardappelen, rijst, deegwaren en peulvruchten

	VL	WA	NL
pasta	27,6%	23,8%	21,6%
bloem	16,8%	30,4%	9,4%
brood	33,4%	49,8%	20,4%
rijst	11,2%	8,0%	7,2%
quinoa	11,4%	9,4%	7,6%
couscous	5,8%	11,4%	3,2%
aardappelen	38,8%	42,8%	26,0%
crackers	16,8%	7,6%	9,4%

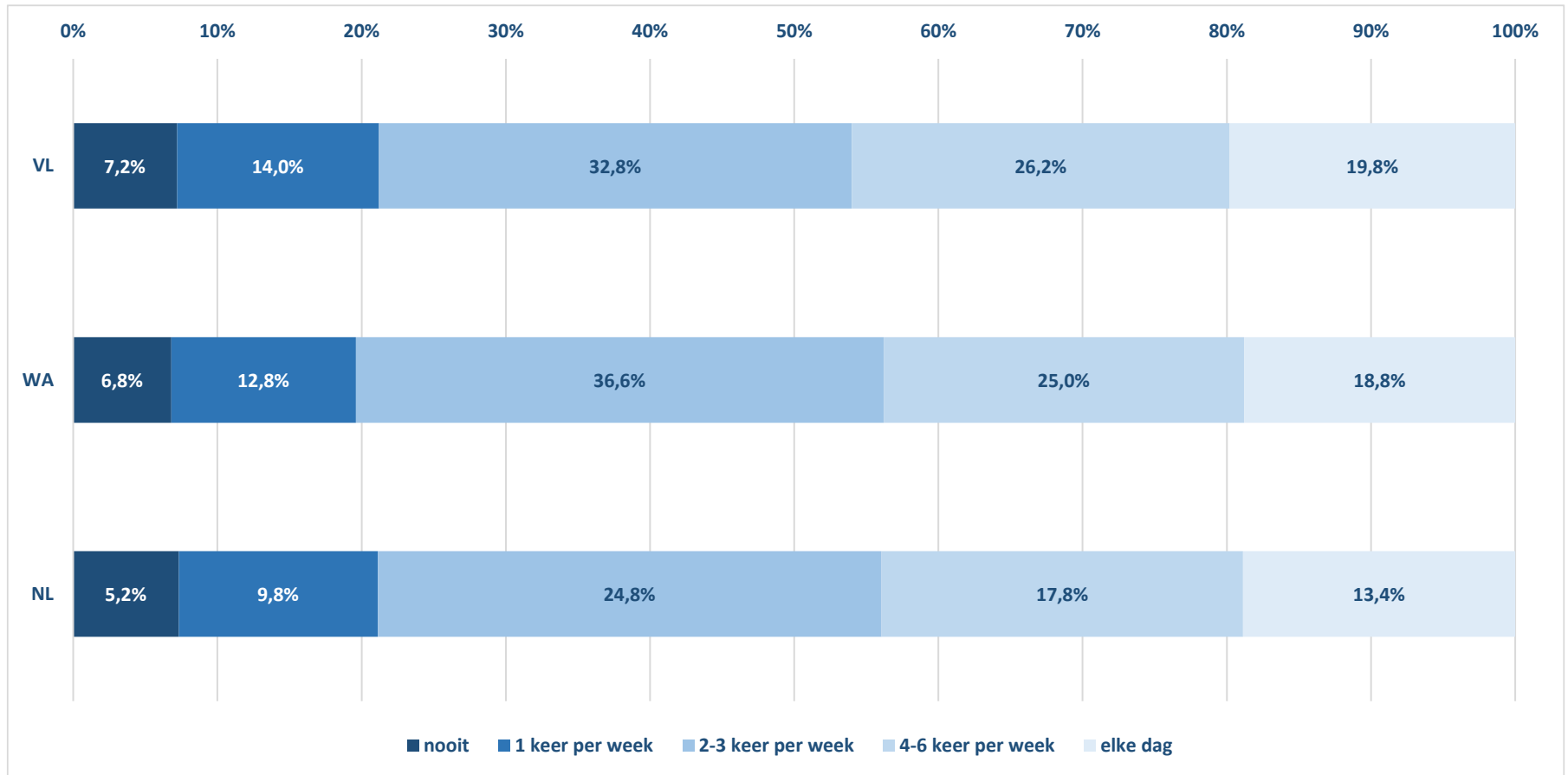


Van welk ingrediënt heb je vaak losse ingrediënten die bijna vervallen? Vetten en olie / Dranken / Snoep, koek(jes) en snacks

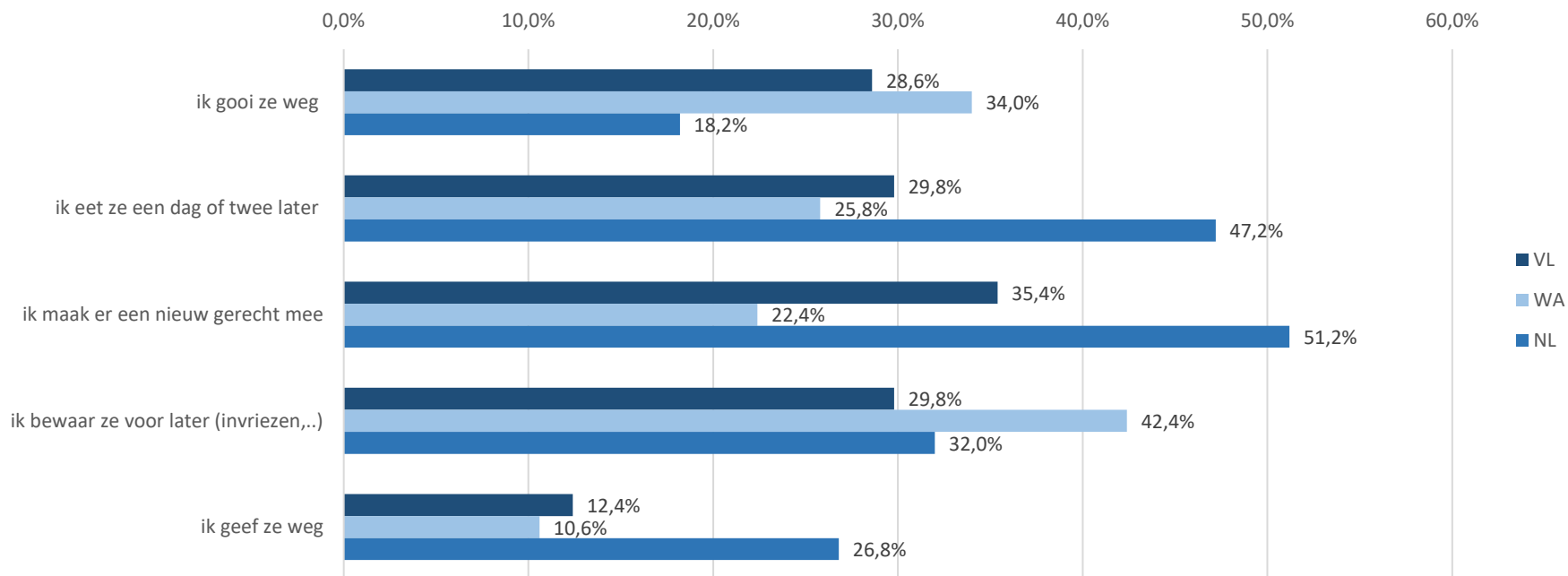
	VL	WA	NL
boter	29,8%	40,2%	36,4%
olijfolie	17,8%	21,0%	15,0%
azijn	6,0%	4,0%	5,8%
pesto	12,2%	16,6%	10,6%
mayonaise/ketchup/bearnaisesaus	23,8%	15,8%	21,2%
mosterd	11,6%	8,8%	9,6%
bier	7,6%	6,6%	19,6%
wijn	3,8%	28,0%	32,6%
chocolade	11,8%	25,0%	23,0%
koekjes	7,8%	26,0%	6,6%
speculaas	4,0%	3,4%	3,0%



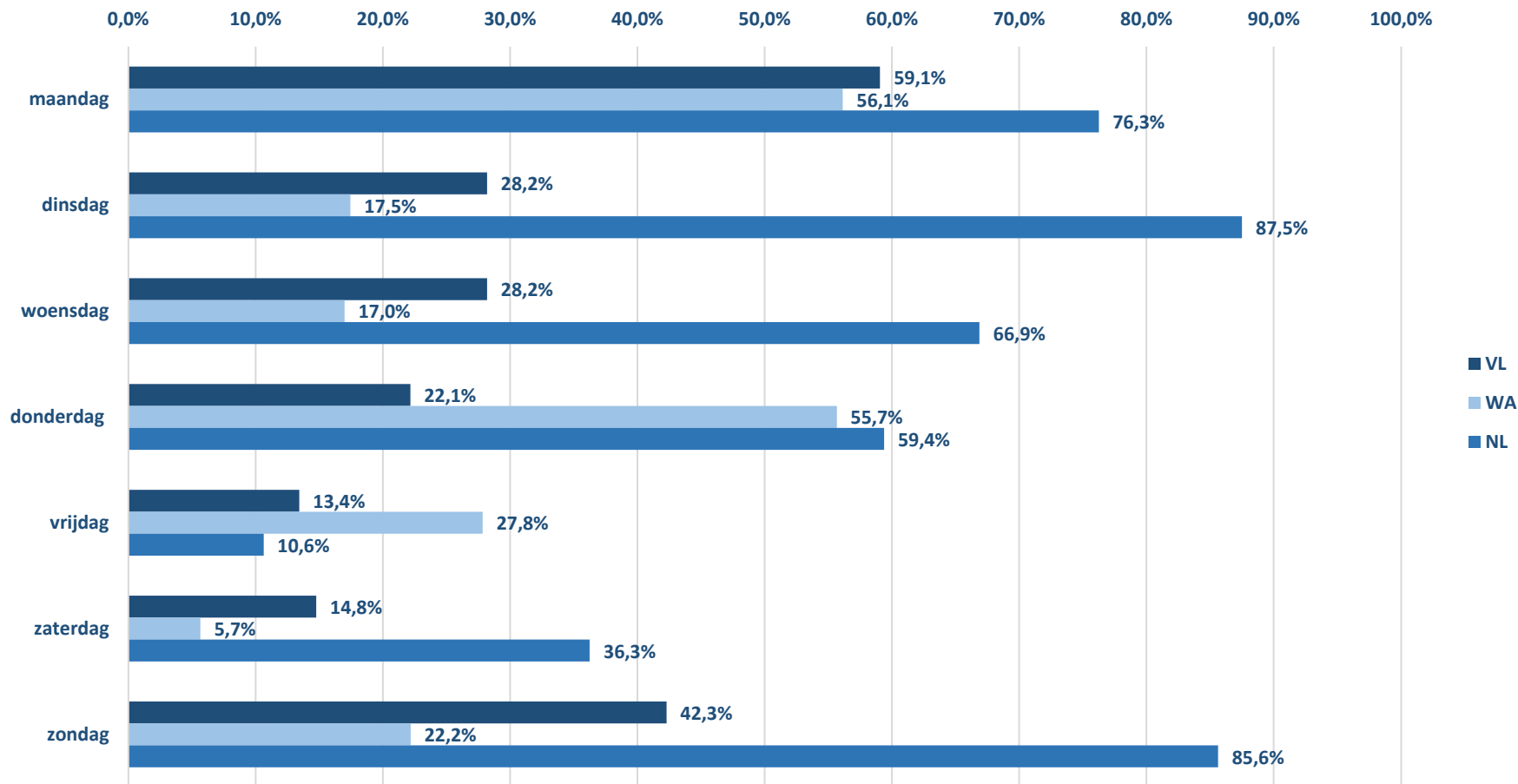
Hoeveel keer in de week heb je losse ingrediënten die bijna vervallen?



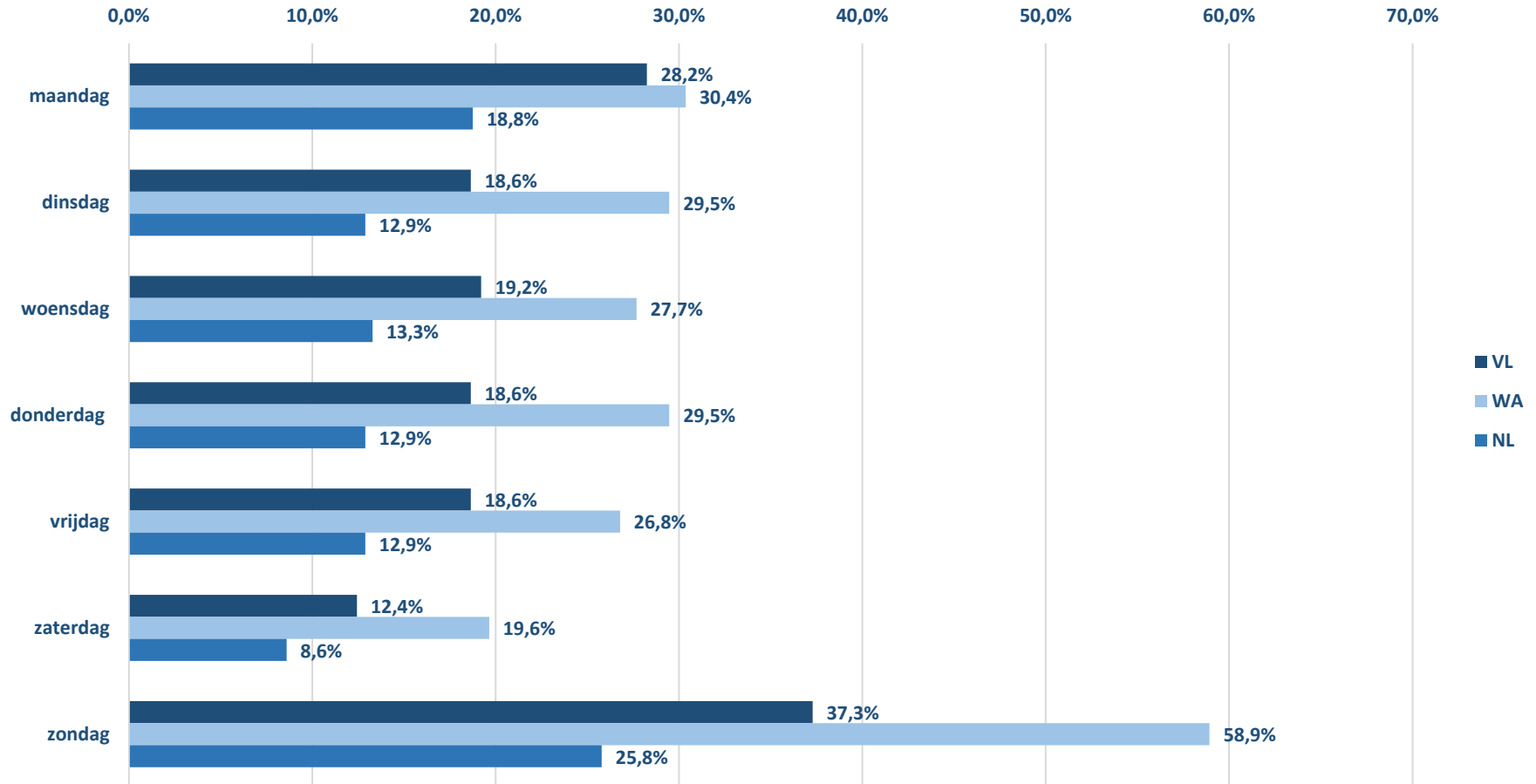
Wat doe je met je losse ingrediënten die bijna vervallen?



Op welke dag van de week eet je vaker losse ingrediënten die bijna vervallen?



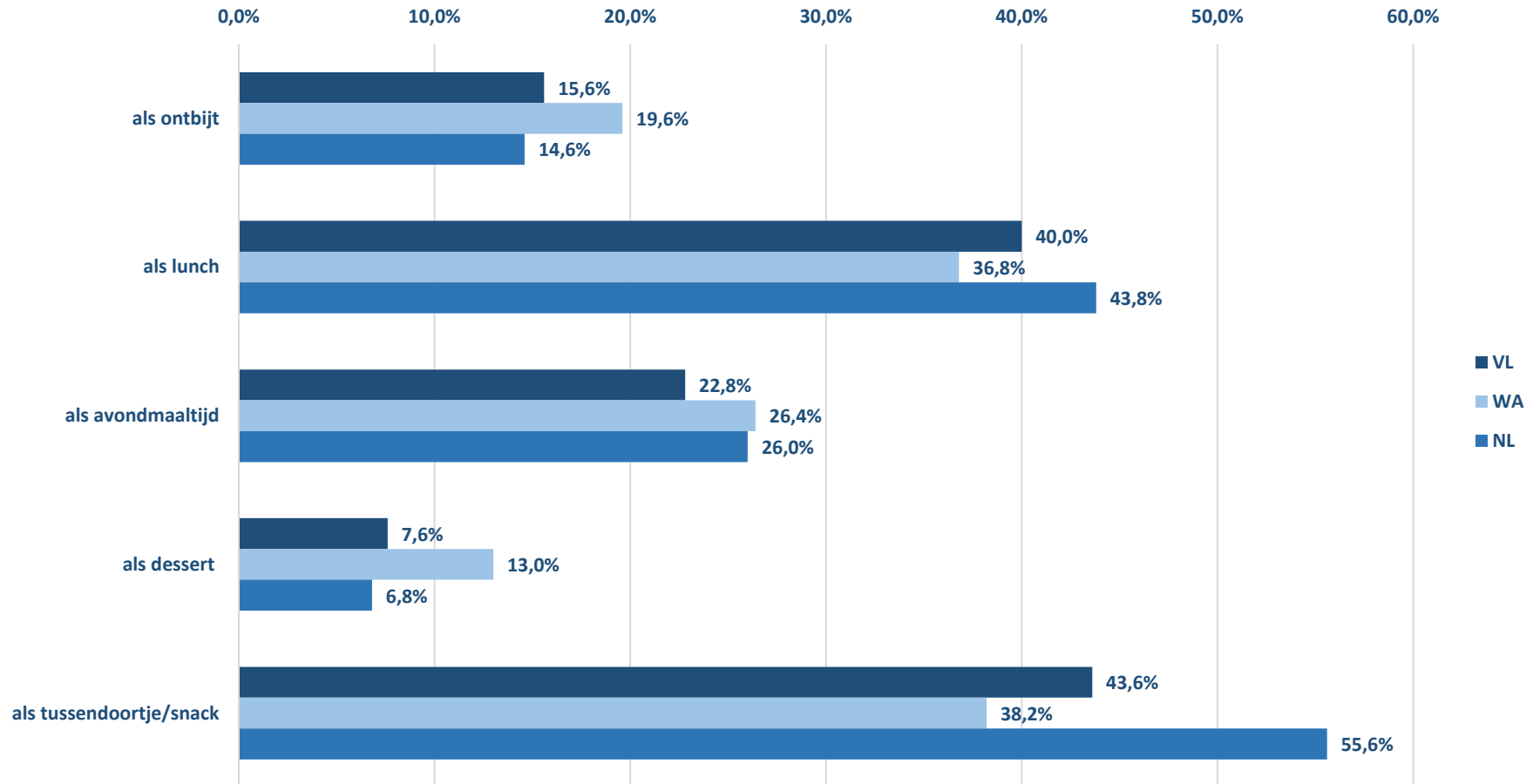
Op welke dag van de week eet je vaker losse ingrediënten die bijna vervallen?



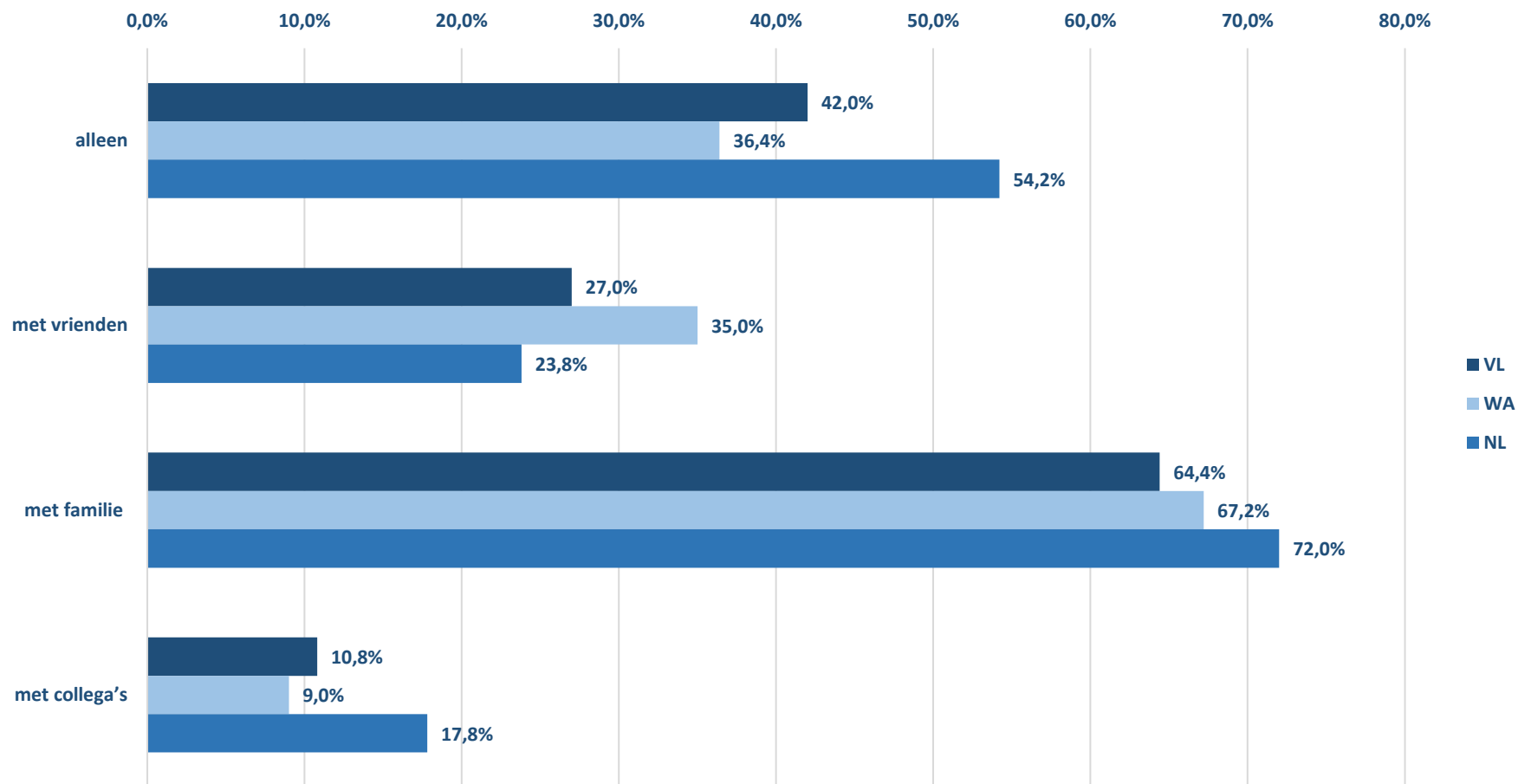
Day One
Consumer science



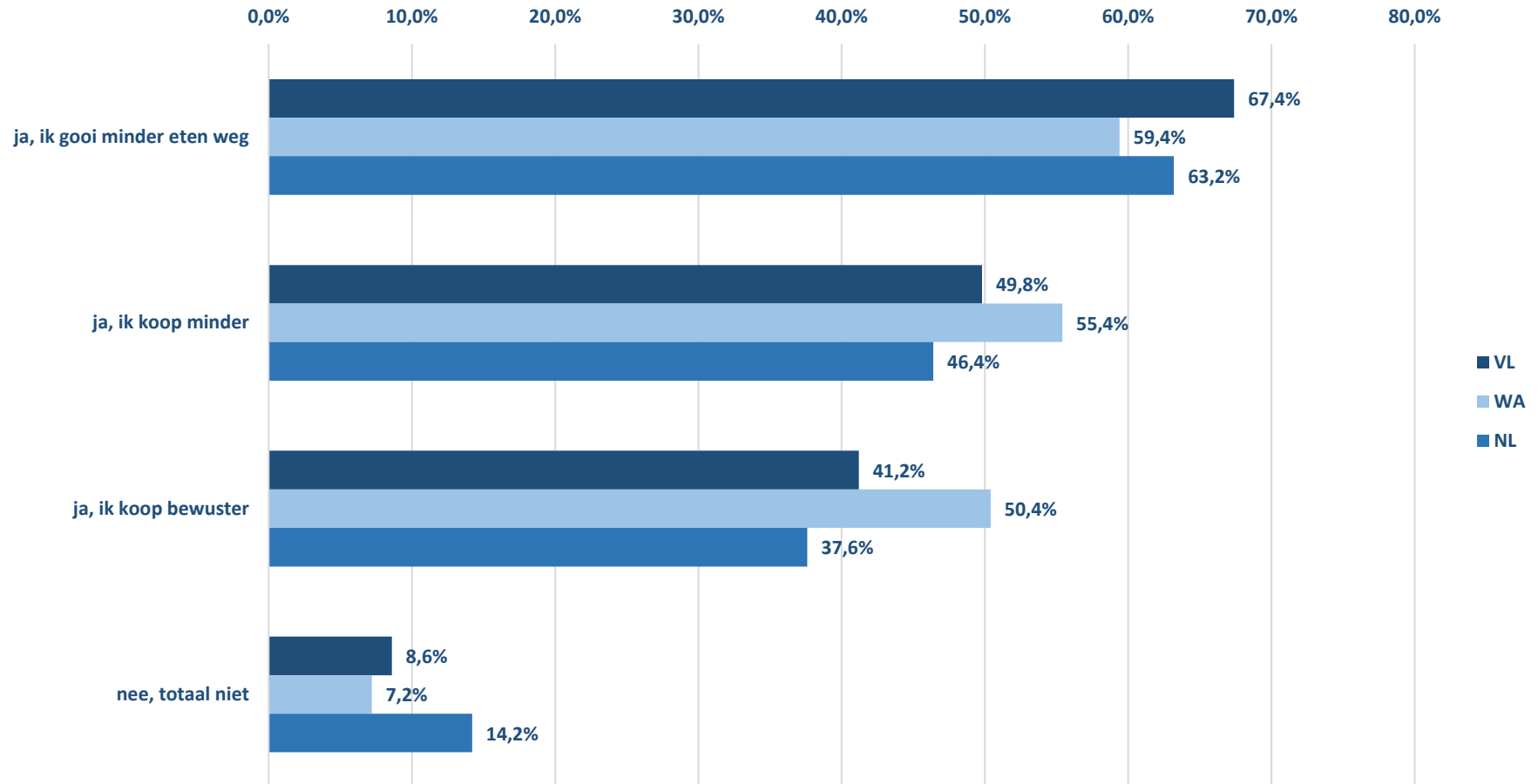
Voor welke maaltijd gebruik je losse ingrediënten die bijna vervallen?



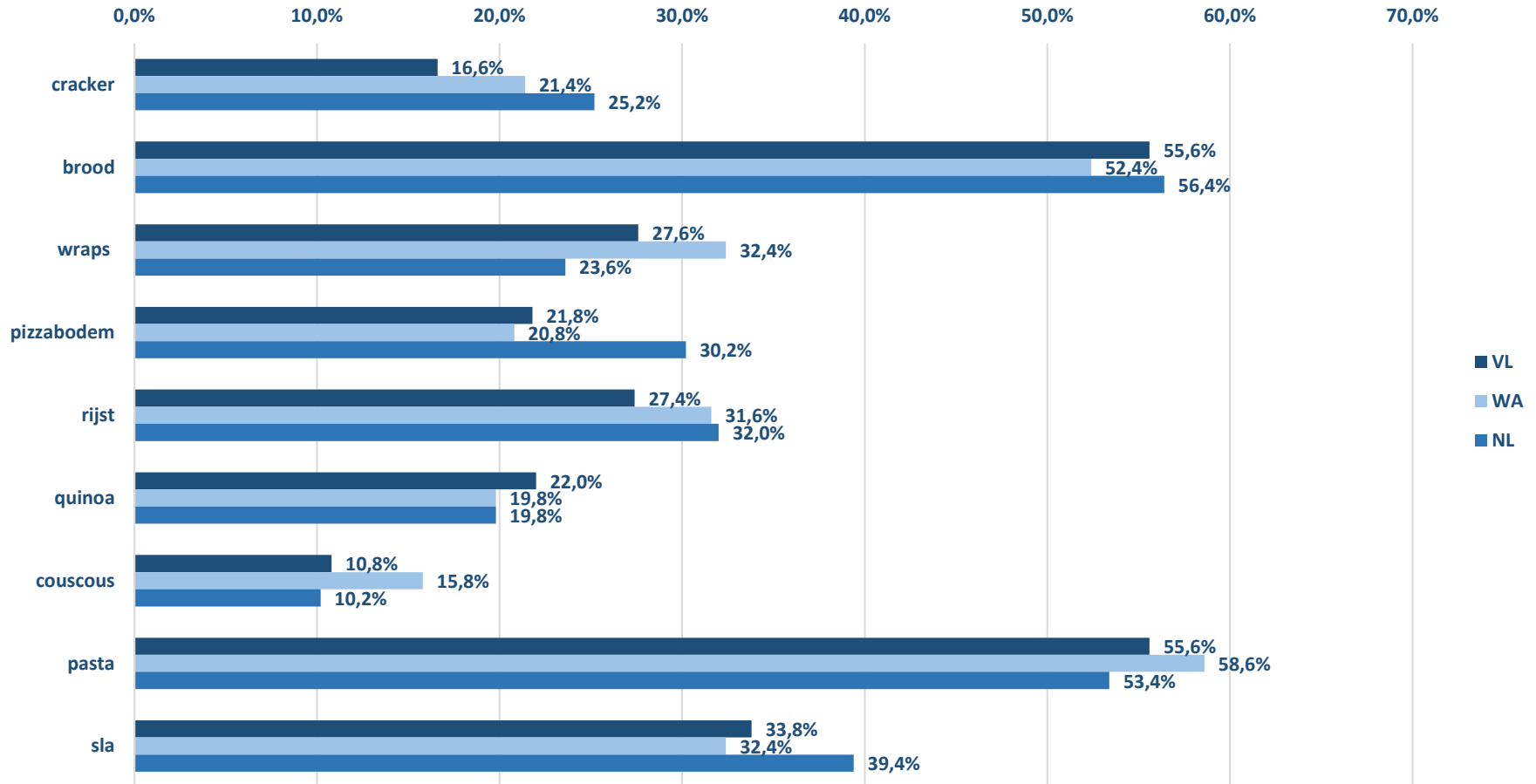
Met wie eet je losse ingrediënten die bijna vervallen?



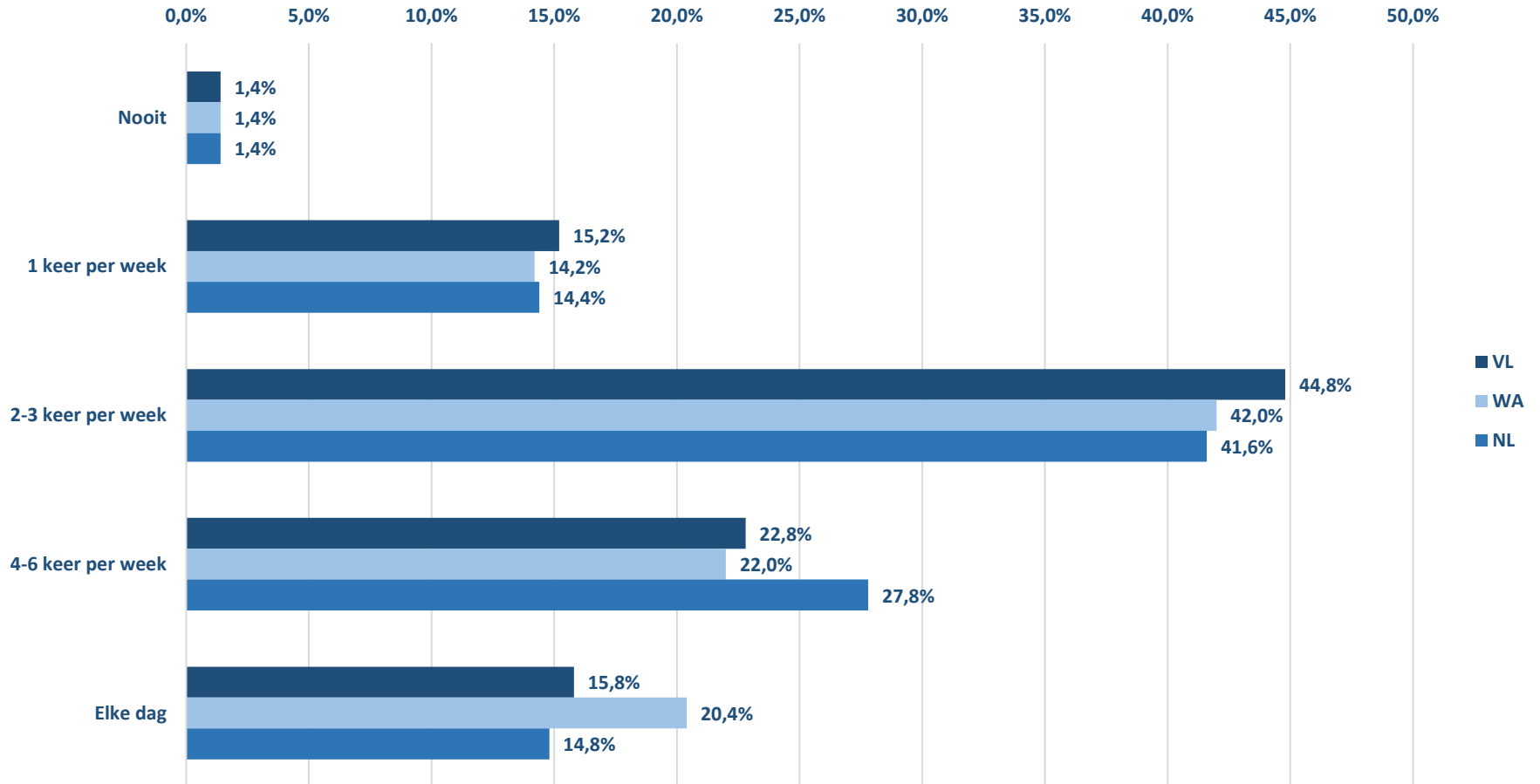
Is je gedrag tegenover losse ingrediënten die bijna vervallen veranderd door de inflatie crisis (stijgende prijzen)?



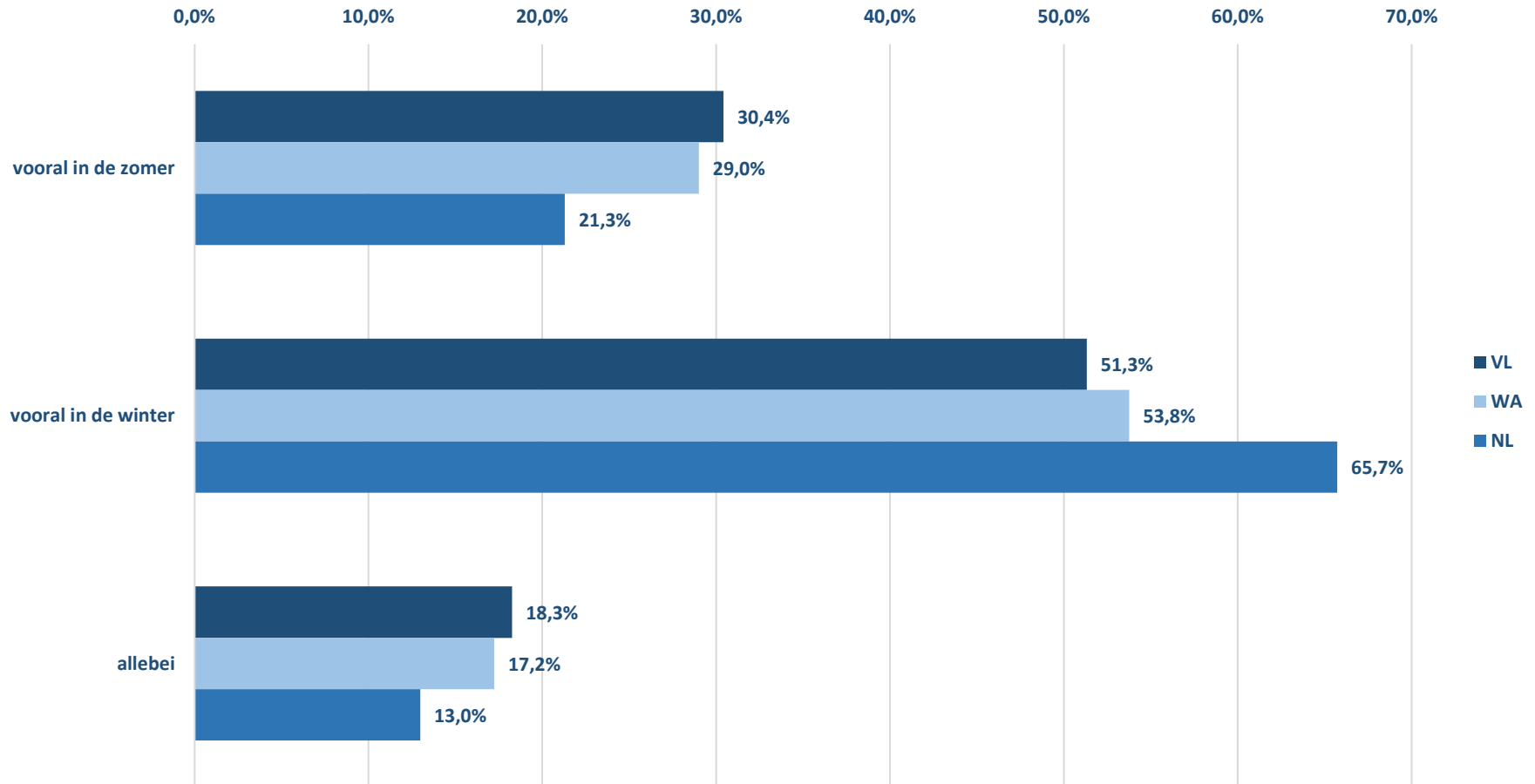
Welke dragers gebruikt u samen met uw losse ingrediënten die bijna vervallen?



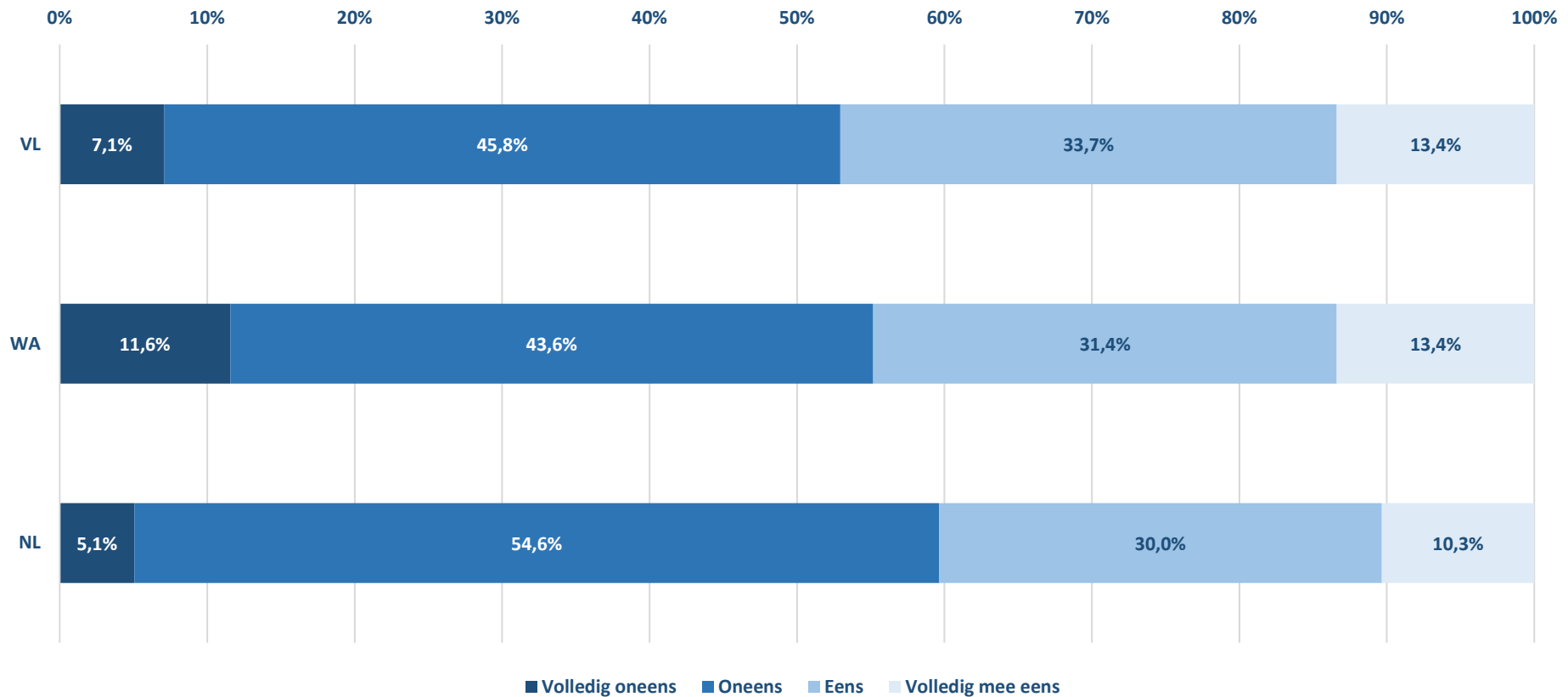
Hoeveel keer in de week gebruik je losse ingrediënten die bijna vervallen?



Wanneer bereid je maaltijden met losse ingrediënten die bijna vervallen?



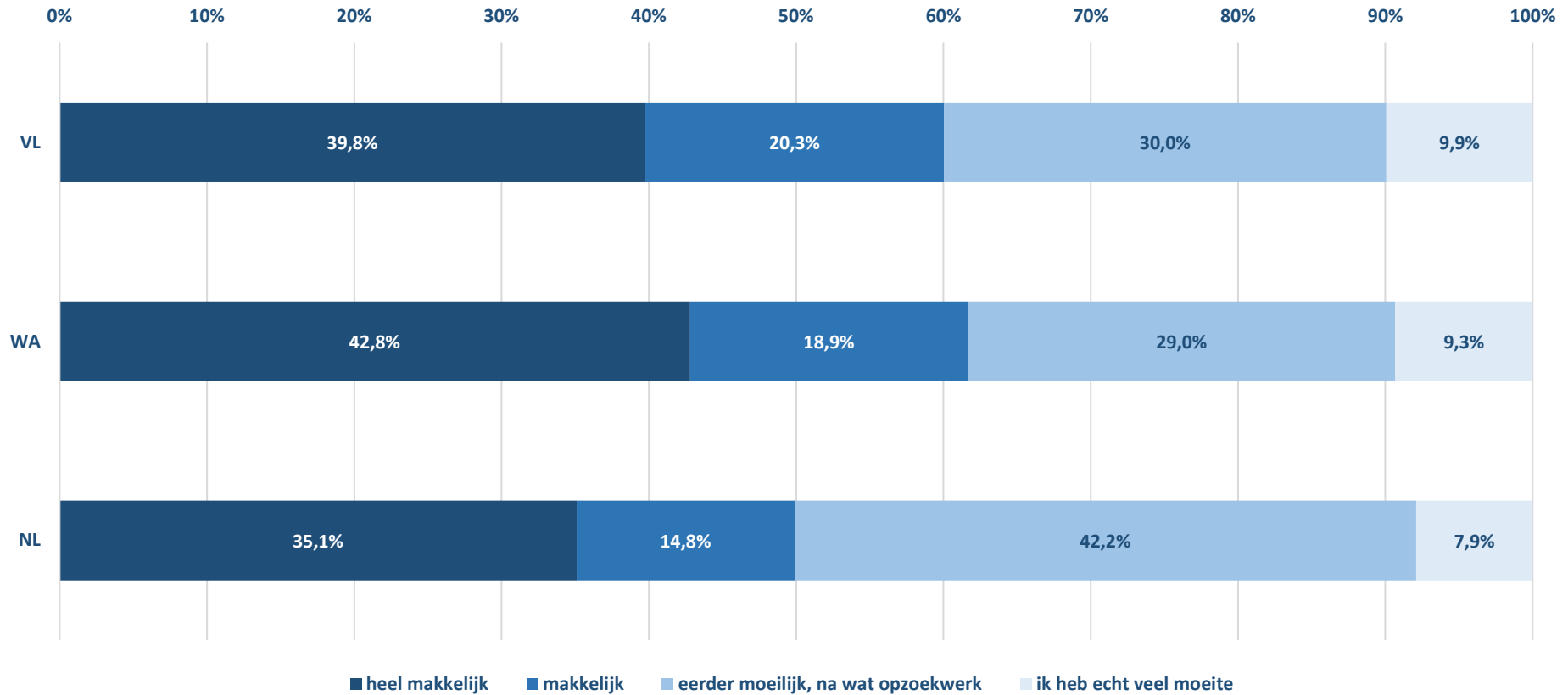
Ik bereid graag maaltijden met losse ingrediënten die bijna vervallen?



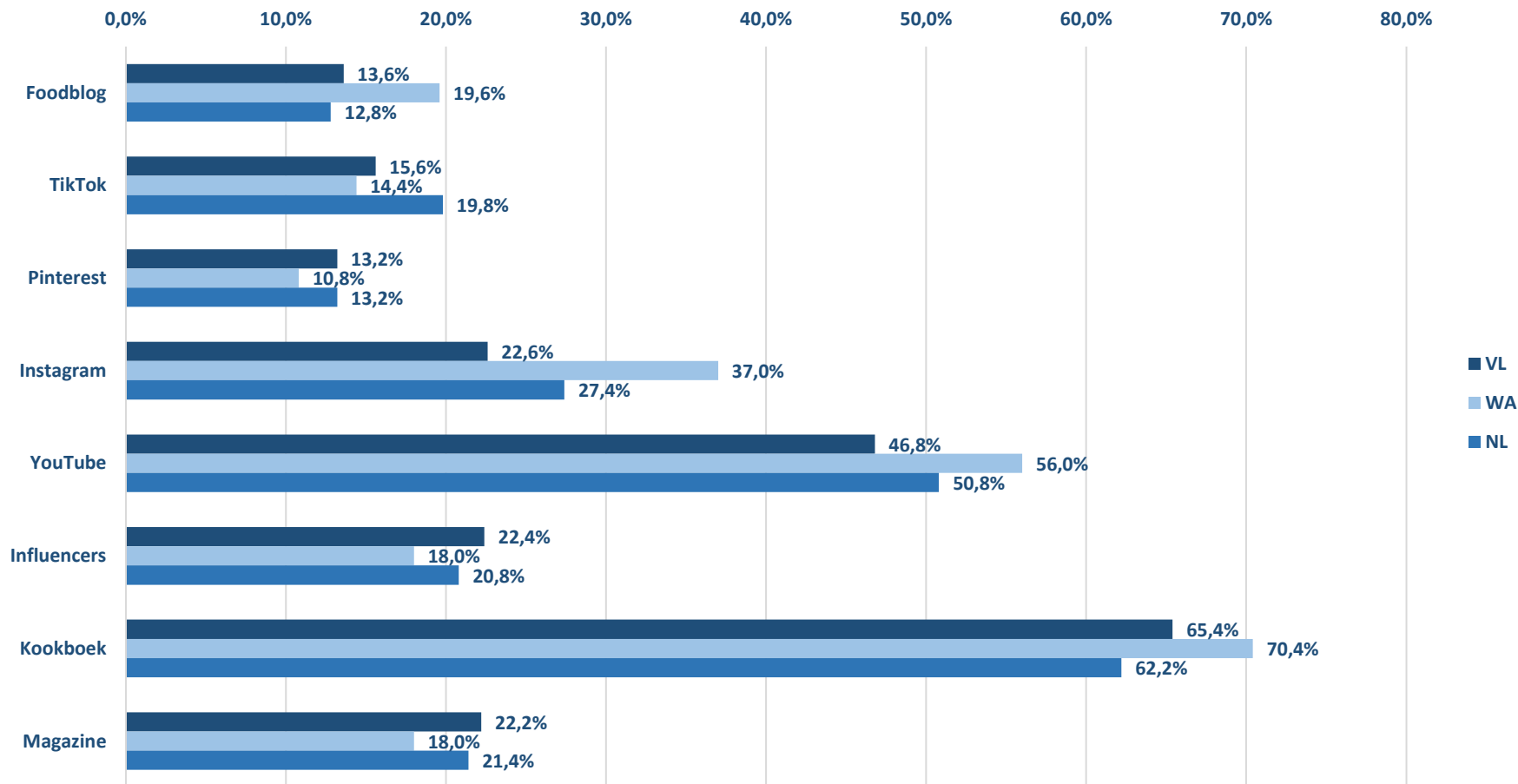
Day One
Consumer science



Hoe gemakkelijk bedenkt je een recept met willekeurige ingrediënten?

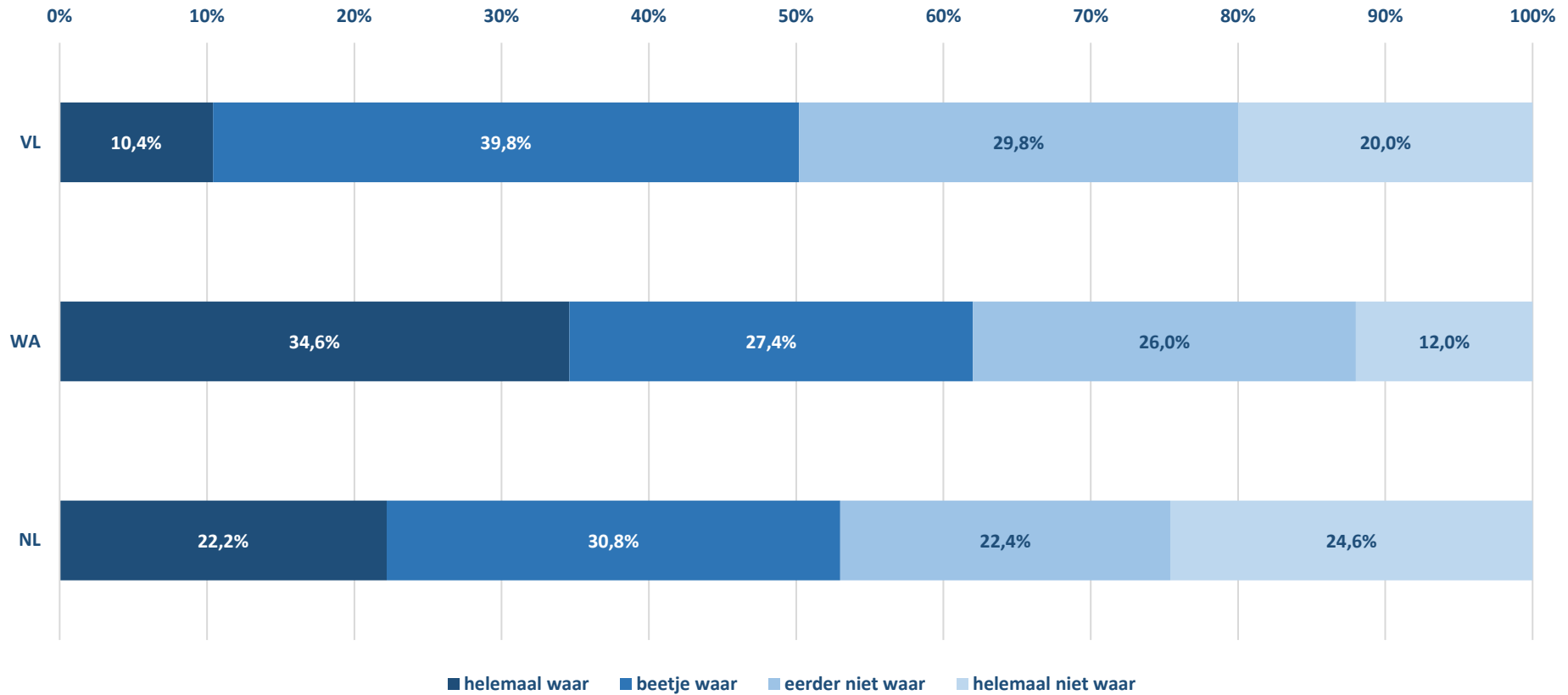


Waar zoek je naar inspiratie voor maaltijden of recepten?



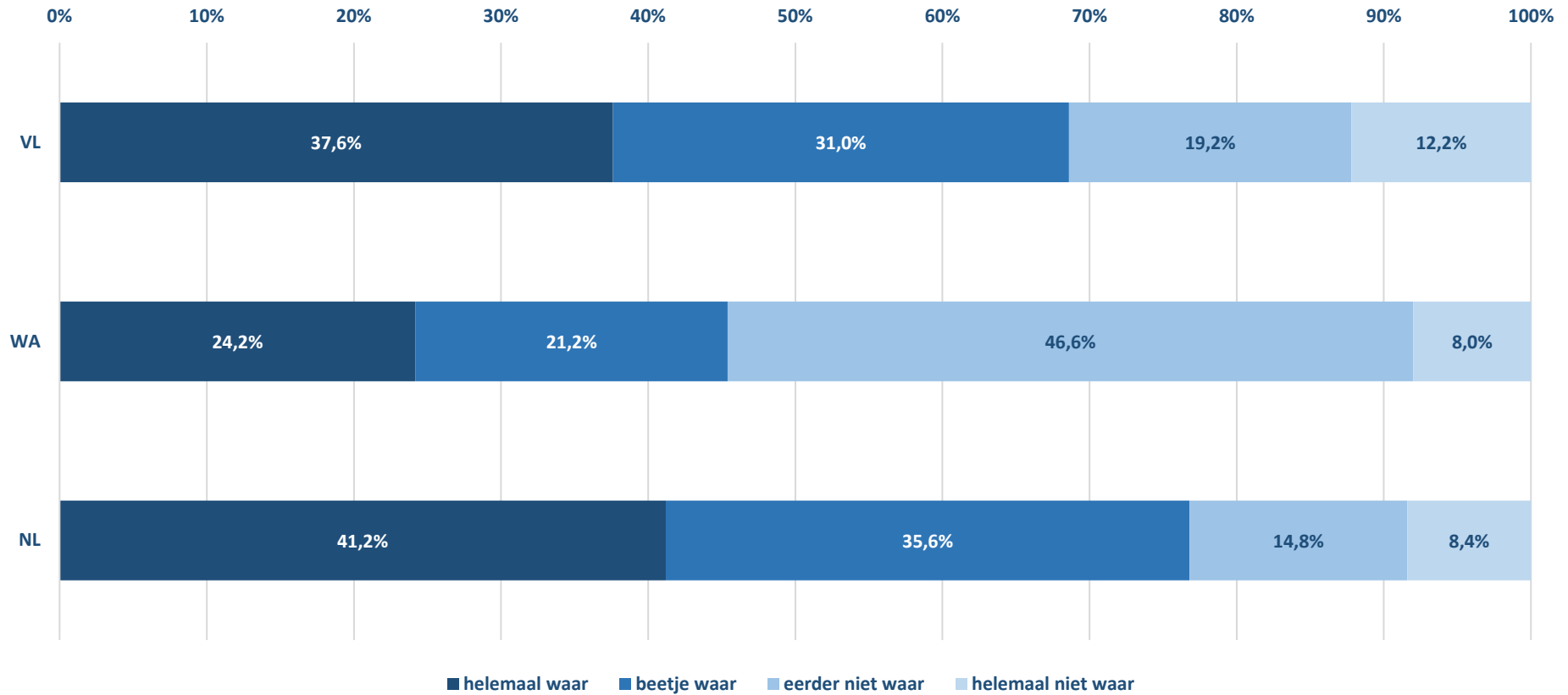
Wat is de hoofdreden om losse ingrediënten die bijna vervallen te gebruiken?

Ik hou van Convenience / gemak



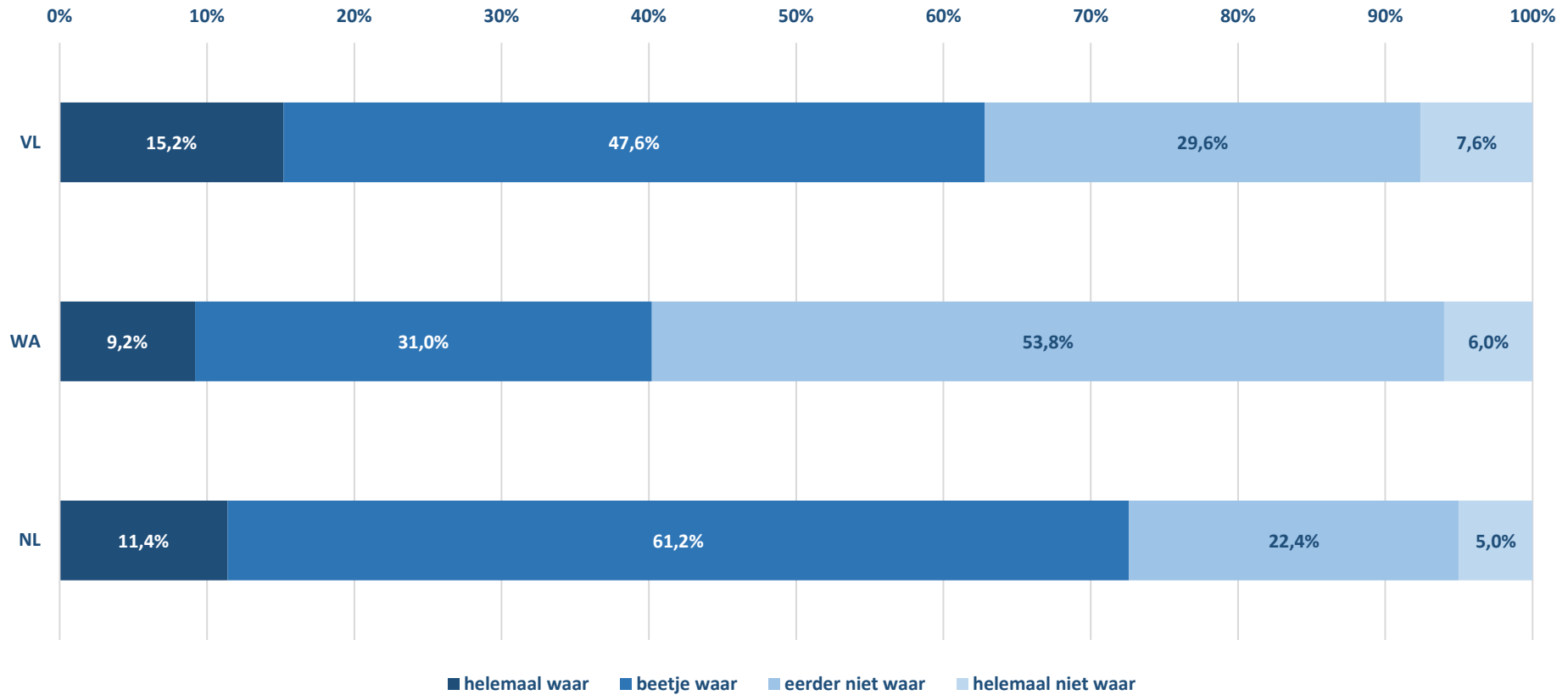
Wat is de hoofdreden om losse ingrediënten die bijna vervallen te gebruiken?

Ik hoef niet naar de supermarkt te gaan



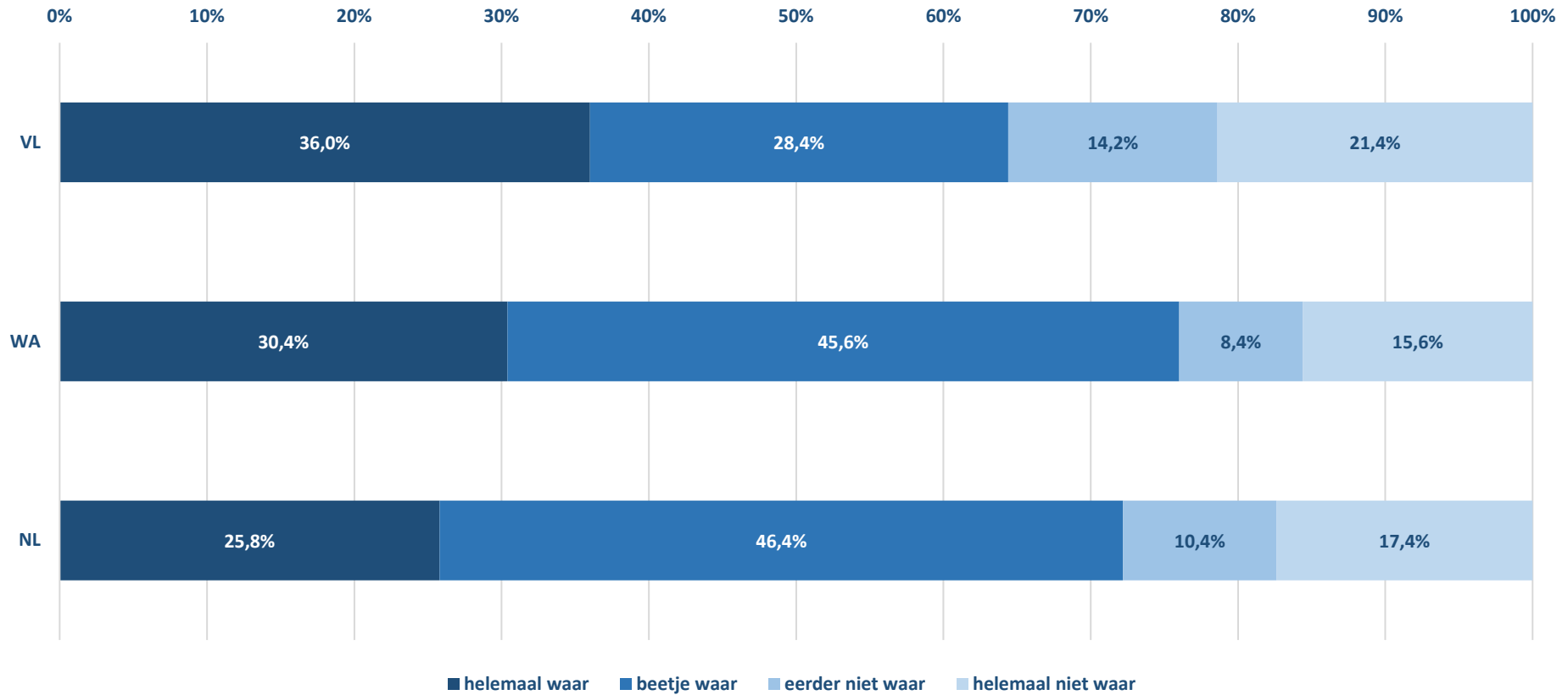
Wat is de hoofdreden om losse ingrediënten die bijna vervallen te gebruiken?

Ik wil geld besparen



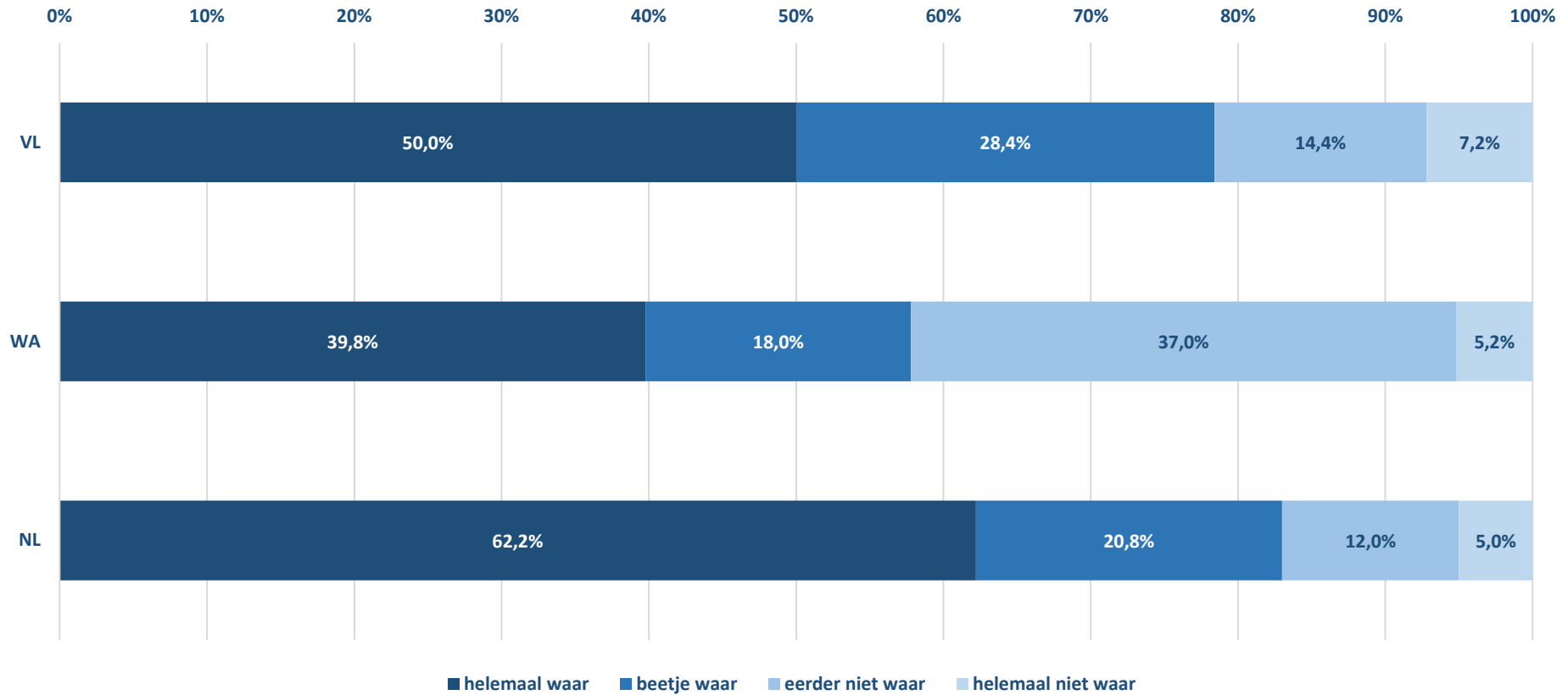
Wat is de hoofdreden om losse ingrediënten die bijna vervallen te gebruiken?

Ik denk aan het milieu



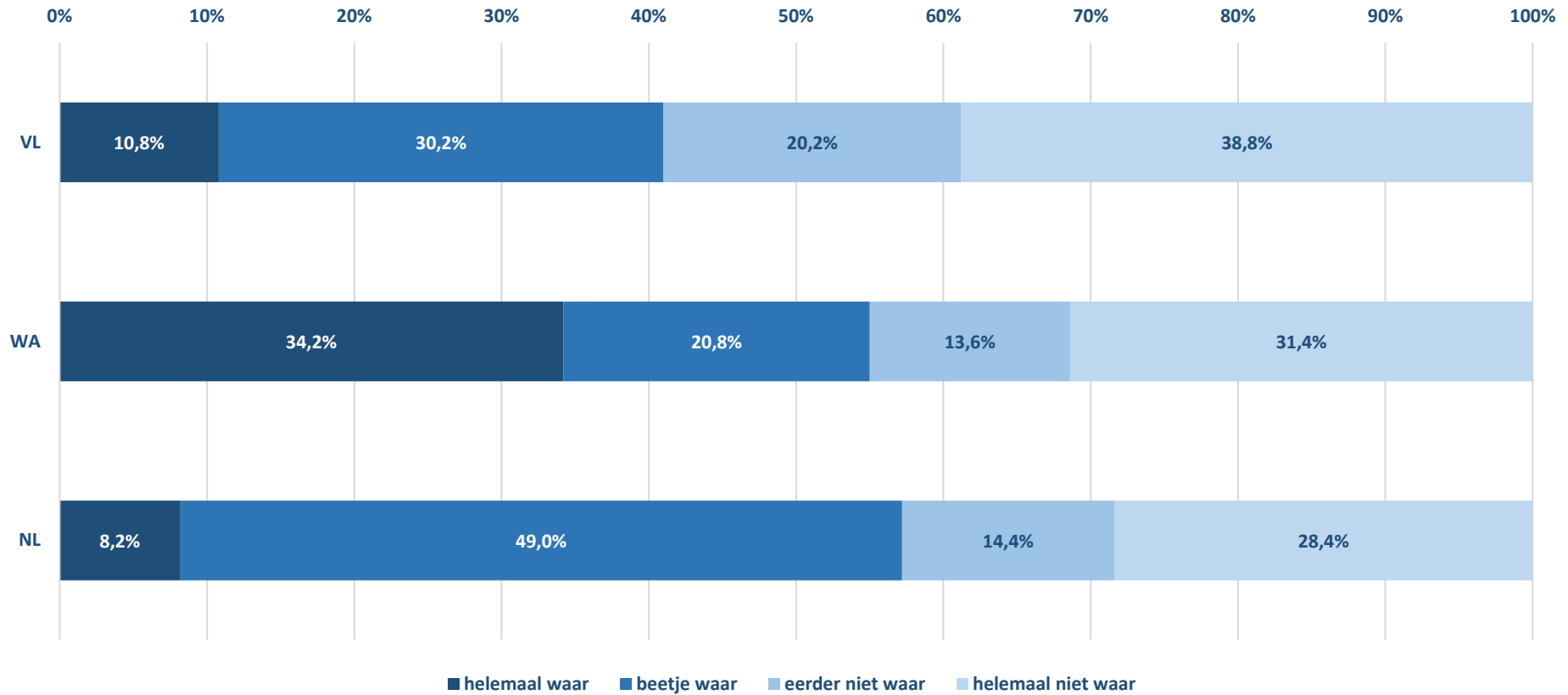
Wat is de hoofdreden om losse ingrediënten die bijna vervallen te gebruiken?

Ik ben tegen voedselverspilling

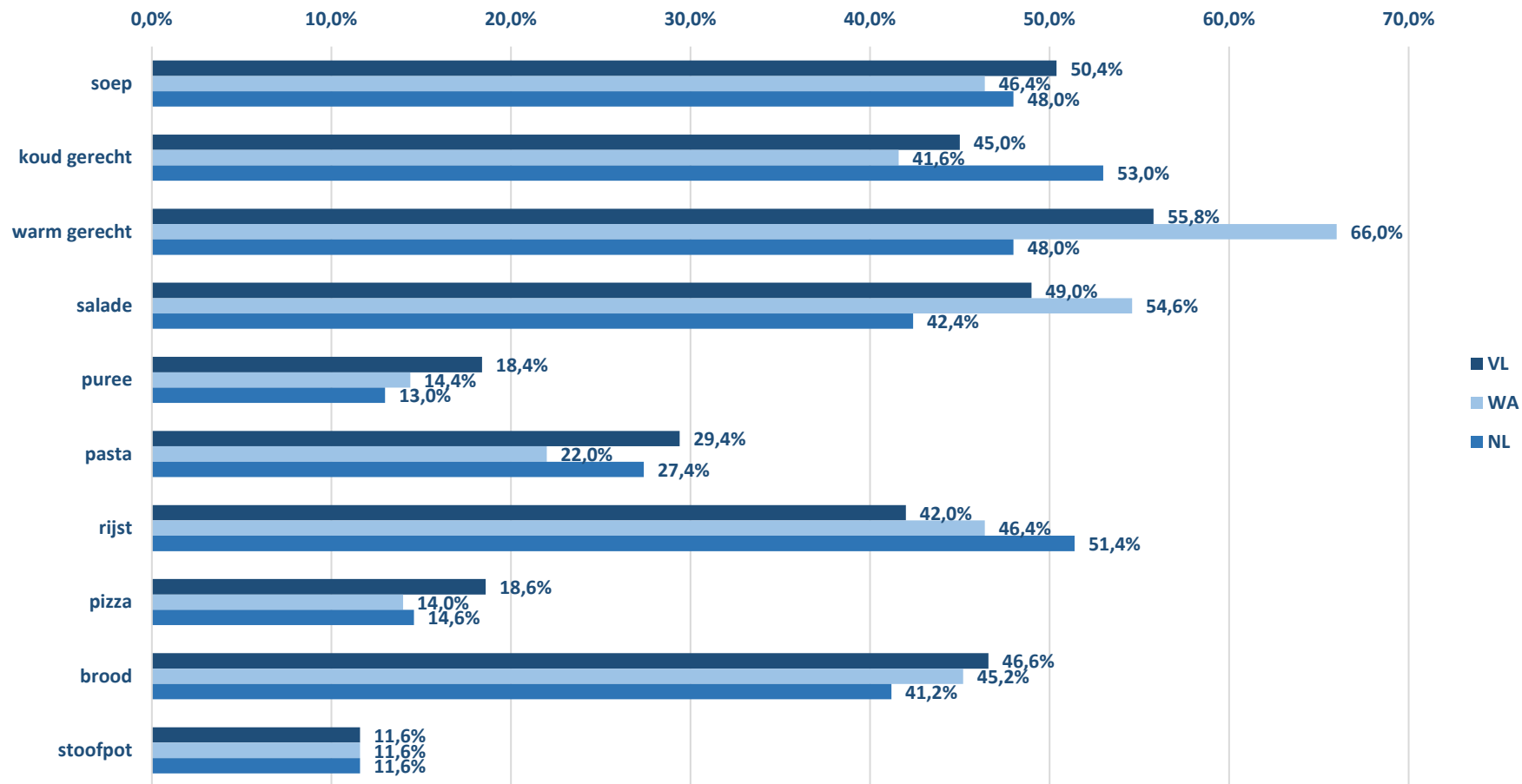


Wat is de hoofdreden om losse ingrediënten die bijna vervallen te gebruiken?

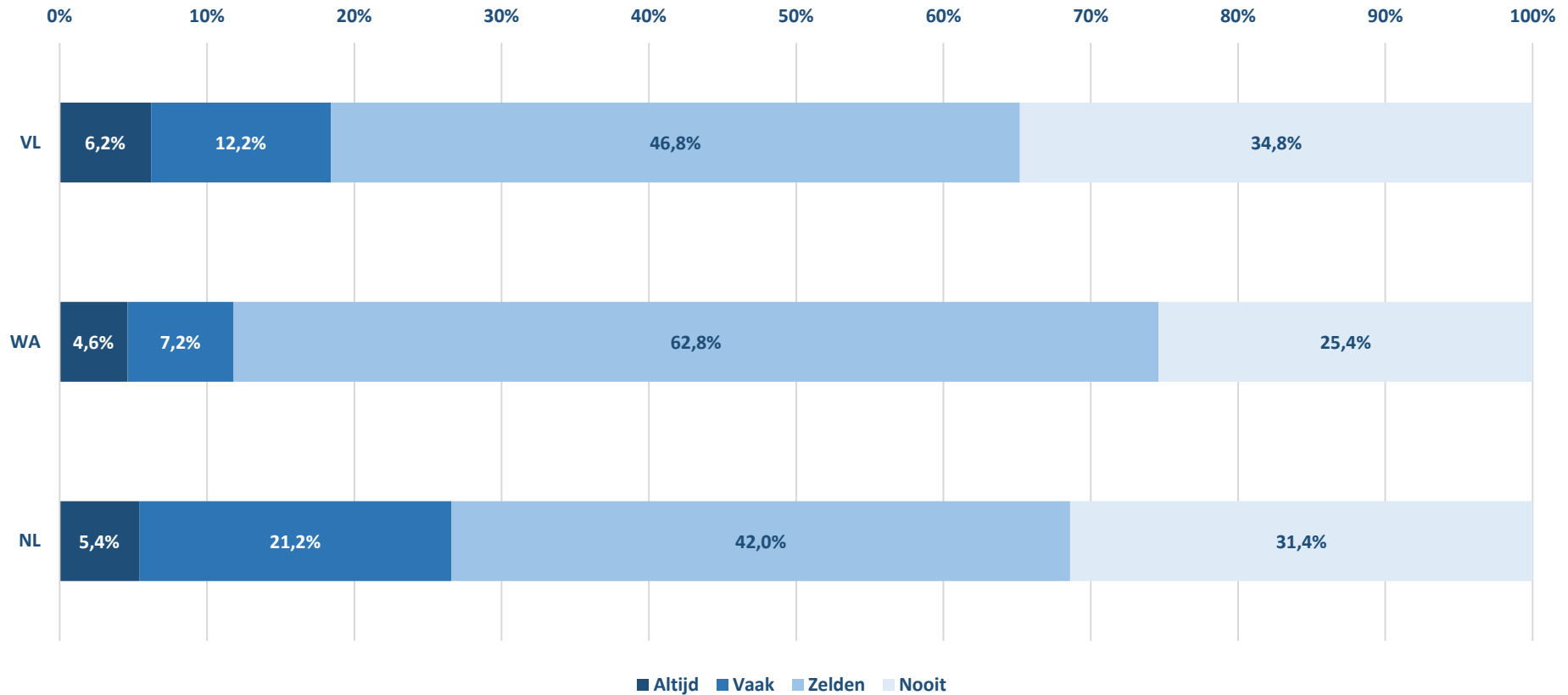
Ik wil niet elke dag in de keuken staan



In welk gerecht gebruik je vaak losse ingrediënten die bijna vervallen?



Koop je extra boodschappen ter aanvulling van je losse ingrediënten die bijna vervallen?



Welk eten heb je bijna standaard in huis? Groenten en fruit

	VL	WA	NL
humus	3,8%	3,6%	3,4%
tomaten passata	62,8%	60,0%	58,6%
appels	54,2%	55,4%	56,4%
peren	10,8%	9,2%	9,8%
bananen	37,0%	38,6%	31,2%
tomaten	72,6%	76,4%	75,4%
courgette	15,2%	13,4%	18,4%
komkommer	63,8%	69,0%	63,0%
paprika	56,0%	62,6%	47,4%
sla	62,6%	67,0%	60,2%
wortelen	64,0%	63,8%	68,4%
Ui / sjalot	75,6%	78,4%	73,8%
Confituur/jam	71,2%	62,8%	76,0%
pijnboompitten	52,0%	58,2%	44,8%
walnoten	24,0%	20,6%	29,4%
knoflook	82,0%	78,6%	84,2%
ananas in blik	29,6%	31,2%	26,0%
mais in blik	76,8%	79,4%	79,8%
bonen in blik	35,6%	31,8%	39,4%
wortelen in blik	53,6%	47,6%	60,0%
uien in blik	41,2%	40,2%	41,6%
augurken in blik	70,0%	68,4%	68,6%
Diepvriesgroenten	71,4%	75,2%	71,2%
andere groenten in blik	65,0%	70,6%	55,6%



Welk eten heb je bijna standaard in huis?

Brood, graanproducten, aardappelen, rijst, deegwaren en peulvruchten

	VL	WA	NL
kikkererwten	31,4%	37,4%	35,4%
linzen	49,4%	52,8%	51,8%
doperwten	37,2%	42,0%	40,6%
pasta	81,0%	82,4%	82,2%
bloem	37,2%	42,8%	40,6%
brood	80,8%	83,0%	82,2%
rijst	81,0%	83,0%	82,0%
quinoa	56,8%	59,4%	53,0%
couscous	38,0%	43,2%	41,4%
aardappelen	75,2%	76,8%	76,4%
crackers	68,6%	71,2%	71,4%



Welk eten heb je bijna standaard in huis? zuivel, vleeswaren, vis, ei en vleesvervangers

	VL	WA	NL
eieren	78,0%	78,0%	85,2%
melk	78,6%	80,6%	83,4%
room	56,2%	59,6%	67,0%
roomkaas	55,4%	51,8%	66,2%
feta	40,0%	37,4%	31,4%
gouda	66,4%	60,2%	51,8%
geraspte kaas	72,6%	75,0%	56,8%
yoghurt	73,0%	75,4%	80,2%
gehakt	44,0%	49,6%	34,2%
mozzarella	67,6%	69,6%	73,2%
kip	67,0%	69,6%	50,8%
bacon	51,2%	46,6%	59,8%
ham	67,4%	69,8%	75,8%
tonijn (in blik)	78,4%	81,0%	82,6%



Welk eten heb je bijna standaard in huis?

Vetten en olie / Dranken / Snoep, koek(jes) en snacks

	VL	WA	NL
boter	93,2%	94,6%	93,8%
olijfolie	70,0%	78,0%	60,4%
azijn	86,2%	89,8%	88,0%
pesto	29,2%	22,6%	40,4%
mayonaise/ketchup/bearnaisesaus	79,4%	83,2%	81,8%
mosterd	64,2%	72,6%	69,4%
bier	76,6%	81,2%	79,6%
wijn	61,6%	70,6%	52,0%
chocolade	44,4%	44,4%	52,4%
koekjes	67,0%	67,0%	71,2%
speculaas	39,0%	39,0%	49,4%



Welk eten gooi je het vaakst weg?

Groenten & Fruit

	VL	WA	NL
Champignons	26,6%	31,8%	42,2%
humus	13,4%	12,2%	10,8%
tomaten passata	13,6%	12,4%	10,8%
tomaten	40,0%	44,2%	53,8%
courgette	33,4%	31,4%	48,8%
komkommer	39,4%	44,0%	53,6%
paprika	34,0%	31,6%	48,0%
sla	67,0%	69,2%	74,8%
wortelen	27,0%	33,0%	42,8%
Ui / sjalot	46,6%	42,6%	36,6%
knoflook	27,2%	26,2%	43,6%
groenten in blik	6,8%	5,8%	5,0%
appels	58,6%	61,0%	66,8%
peren	29,6%	27,2%	45,0%
bananen	40,6%	38,0%	53,4%
Confituur/jam	12,2%	11,0%	9,6%
pijnboompitten	6,0%	5,0%	4,4%
walnoten	6,2%	6,0%	26,8%



Welk eten gooi je het vaakst weg?

Zuivel, vleeswaren, vis, ei en vleesvervangers

	VL	WA	NL
eieren	23,6%	36,8%	21,8%
melk	41,4%	51,4%	37,8%
room	63,8%	71,4%	57,6%
roomkaas	23,6%	37,4%	31,8%
feta	17,6%	14,0%	16,0%
gouda	24,4%	20,6%	32,8%
geraspte kaas	18,2%	16,0%	16,0%
yoghurt	29,8%	25,4%	27,6%
gehakt	12,0%	10,0%	20,6%
kip	18,0%	14,0%	16,2%
bacon	19,8%	17,0%	17,8%
mozzarella	11,4%	8,0%	10,6%
ham	19,8%	16,2%	17,6%



Welk eten gooi je het vaakst weg?

Brood, graanproducten, aardappelen, rijst, deegwaren en peulvruchten

	VL	WA	NL
pasta	23,2%	20,0%	19,0%
bloem	11,0%	9,0%	24,0%
brood	54,0%	45,4%	46,0%
rijst	41,6%	50,4%	51,2%
quinoa	12,4%	10,2%	9,4%
couscous	12,2%	10,0%	25,8%
aardappelen	46,4%	40,2%	37,0%
crackers	18,0%	14,4%	16,0%



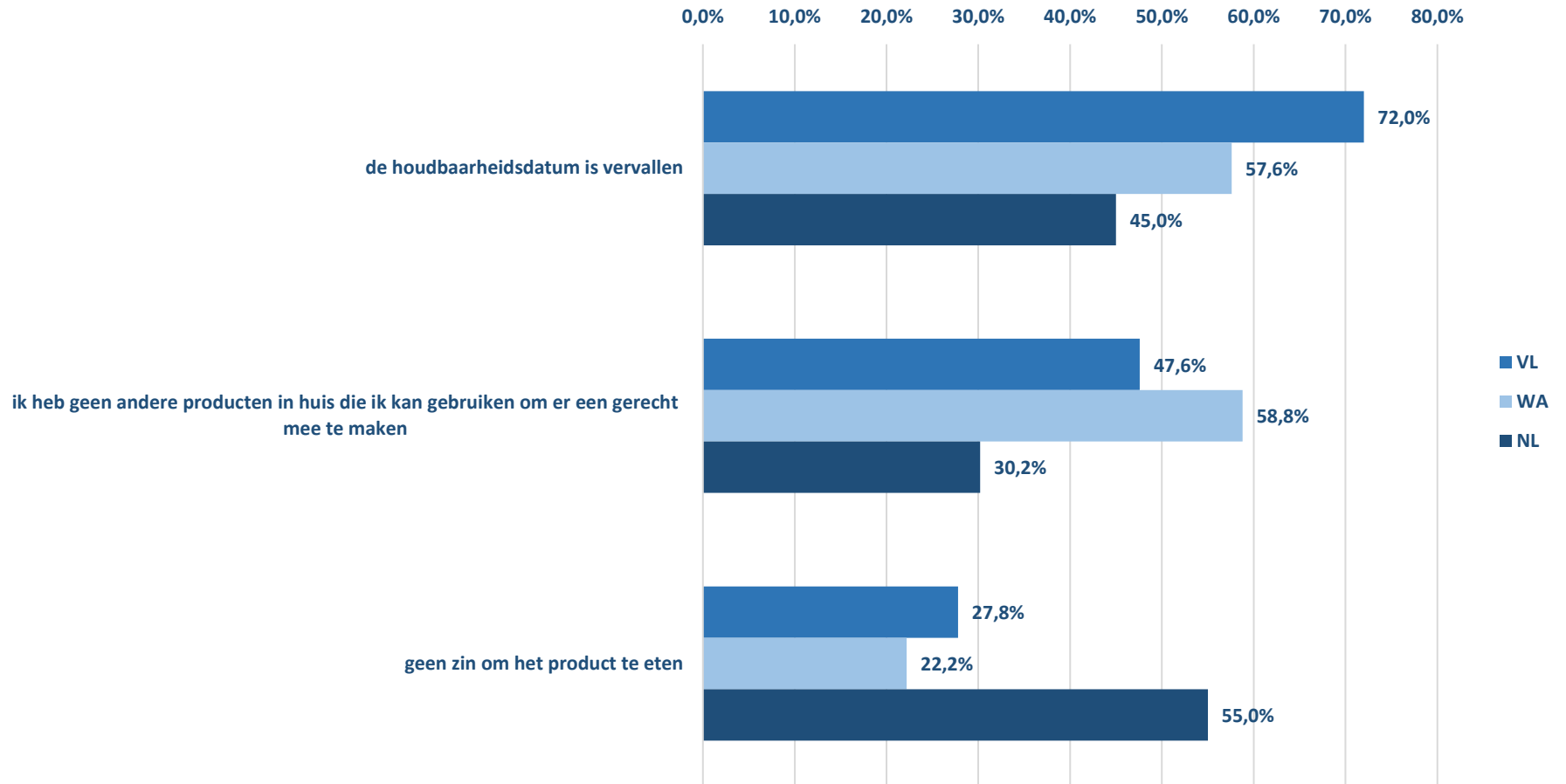
Welk eten gooi je het vaakst weg?

Vetten en olie / Dranken / Snoep, koek(jes) en snacks

	VL	WA	NL
boter	8,2%	48,0%	41,8%
olijfolie	4,0%	2,0%	2,4%
azijn	0,0%	0,0%	0,0%
pesto	4,0%	1,6%	2,4%
mayonaise/ketchup/bearnaisesaus	12,0%	7,0%	27,8%
mosterd	8,0%	6,0%	5,0%
bier	2,8%	2,0%	2,6%
wijn	1,8%	1,0%	1,6%
chocolade	3,6%	1,4%	1,4%
koekjes	4,0%	1,4%	26,4%
speculaas	6,2%	3,4%	6,2%



Waarom gooi je dit eten weg?



Day One

Clear views on your markets



Einde presentatie