

Trefdag voedselverlies 10/10/16

TIPS EN TRICKS

1. Onderbouw je acties met een “verhaal”. Beperken van voedselverlies is meer dan het weggooien van voedsel. Het kadert in een ruimer geheel. Het is een manier om naar de materie te kijken. Een vorm van bewustwording. Alleen dan krijg je medewerkers op je kar en is het draagvlak voldoende.
2. De medewerkers aan de basis (werkvloer) betrekken. De oplossing moet van onderuit opgebouwd worden. Ze hebben vaak ook de beste ideeën. Het stimuleert de motivatie om zich te engageren tot acties. Geef hen daarom ook voldoende terugkoppeling
3. Voorzie eigenaarschap (op de werkvloer). Zo leg je de verantwoordelijkheid bij de uitvoerders. Gebruik hiervoor bij voorkeur mensen met een natuurlijke belangstelling. Enthousiasme stimuleert anderen en zo worden bepaalde zekerheden ingebouwd naar opvolging toe
4. Las meet- en feedbackmomenten in. Toets regelmatig de vooruitgang. Het is motiverend. Het geeft je ook de gelegenheid om zaken bij te sturen
5. Probeer zoveel mogelijke incentive te creëren. Dit door terugkoppeling naar de werkgroep. Wat brengt het op voor de medewerkers? Positief belonen. Wees creatief!
Zoek naar de meerwaarde:
 - ⇒ op micro vlak => voor de leefgroep vb. een extraatje op gepaste tijden
 - ⇒ op macro vlak => voor de organisatie vb. minder verlies
 - ⇒ op maatschappelijk vlak => het milieu wordt er beter van
6. Laat de positieve processen boven drijven