

**Nudge dig forrest i den
grønne bus og tjen penge på
det samtidig**

14/11/2019

bro



behaviour organisation communication

o
r
c
i

Generalister

Personlig udvikling og -træning

Strategisk kommunikation

Strategi og ledelse

Organisationsudvikling

Executive rådgivning

Adfærdsdesign

Forretningsudvikling

Content Marketing

Lederudvikling

Design

Copywriting

Teamudvikling

Antropologi

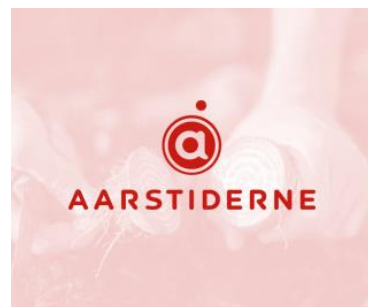
Eksperimentiel økonomi

Specialister

Retorik

Branding

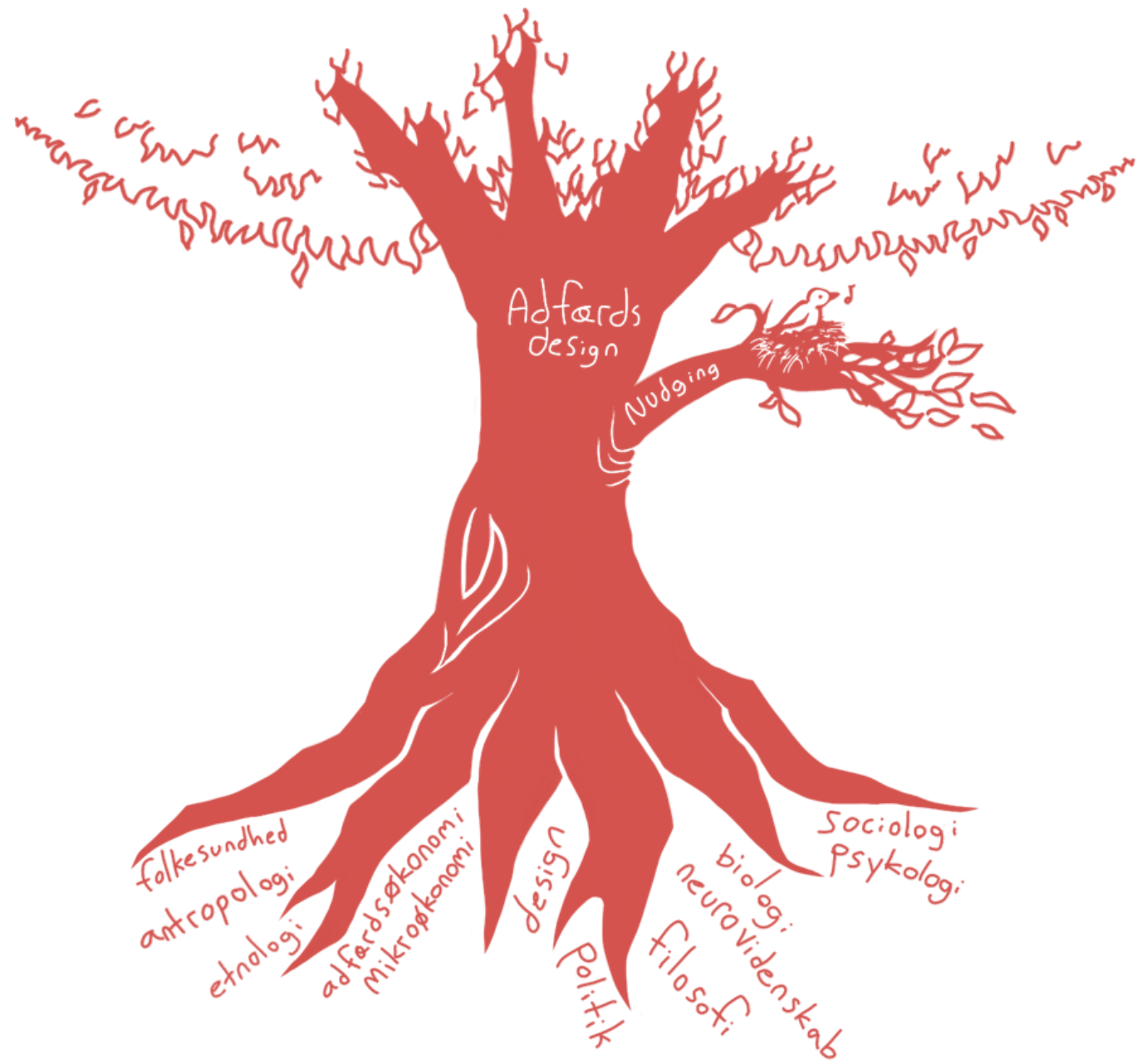
Psykologi



Nudging hele vejen til Aalborg

© bro





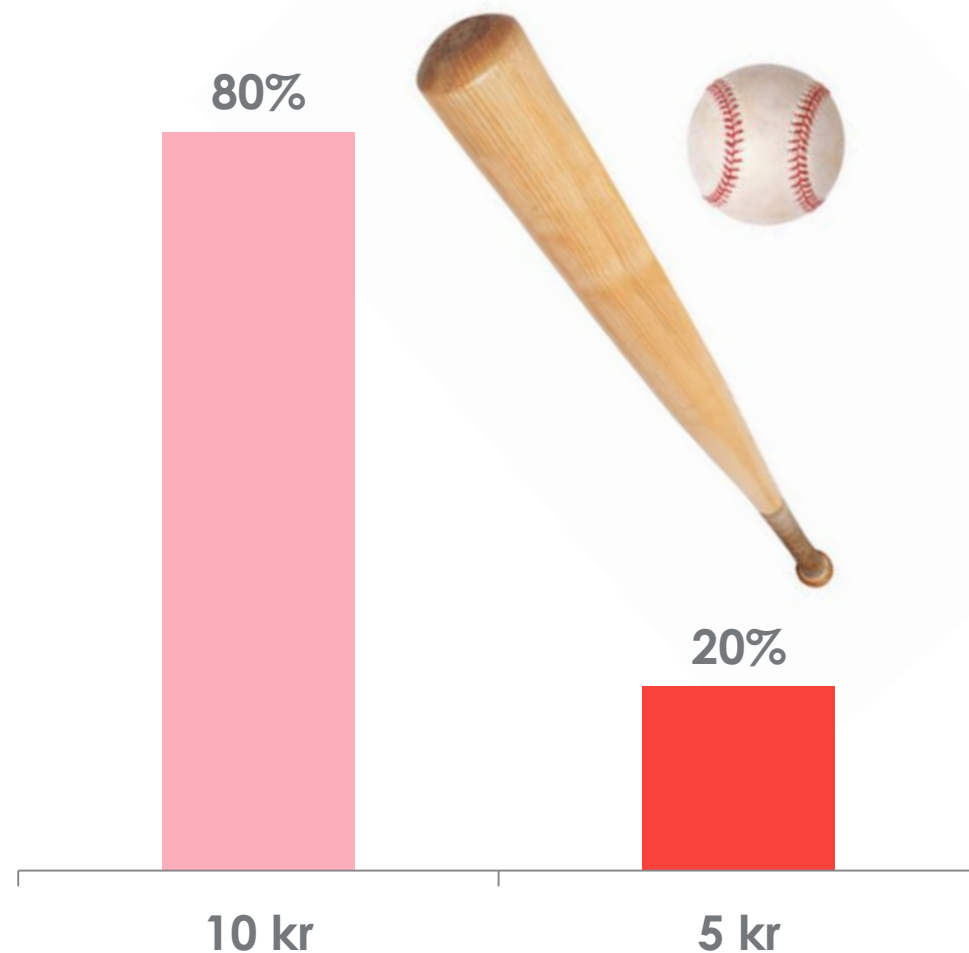
Bat og bold

Et bat og en bold koster 110 kr. i alt.

Battet koster 100 kr. mere end bolden.

Hvad koster bolden?

→ 105 kr. + 5 kr. = 110 kr.





System 1
Hurtig tænkning



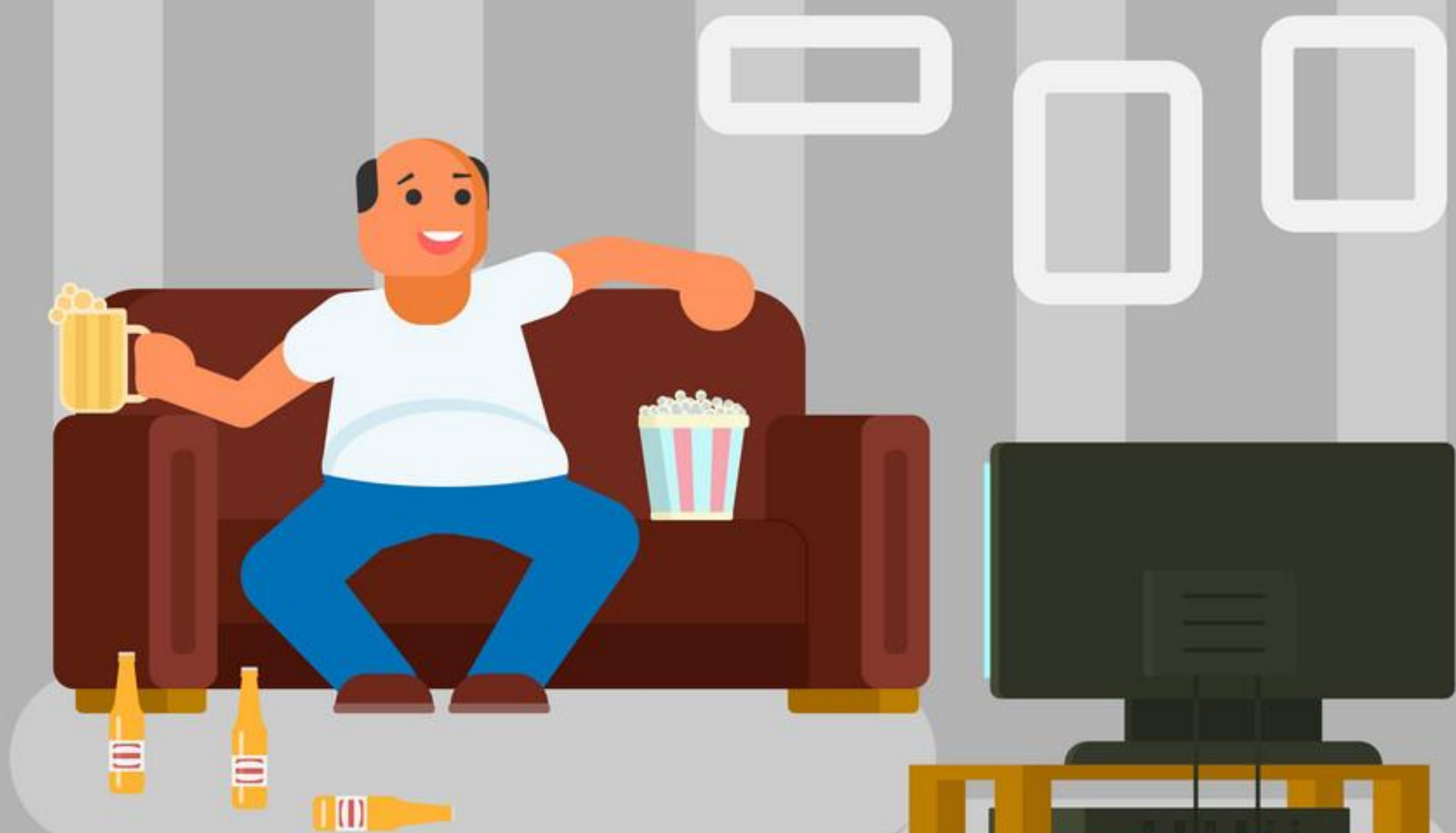
System 2
Langsom tænkning



Når jeg kommer hjem fra arbejde, vil jeg ...

- 1) løbe en tur
- 2) kun spise klimavenligt
- 3) lege med mine børn
- 4) ordne budget
- 5) gå tidligt i seng.

Intentioner



Virkelighed



AFL modellen

Adfærd



- Definer den ønskede adfærd.
- Beskriv *hvem der skal gøre hvad, hvornår?*

Faldgrube #1:

Utilstrækkelig konkretisering af den ønskede adfærd,

Friktioner



- Undersøg de friktioner, der står i vejen for den ønskede adfærd.
- Kortlæg fx fysiske, sociale og mentale barrierer.

Faldgrube #2:

Manglende friktionsanalyse.

Løsninger



- Design en løsning, der fjerner friktionerne, og test om din løsning virker.
- Brug fx adfærdsprincipper til at fjerne barrierer.

Faldgrube #3:

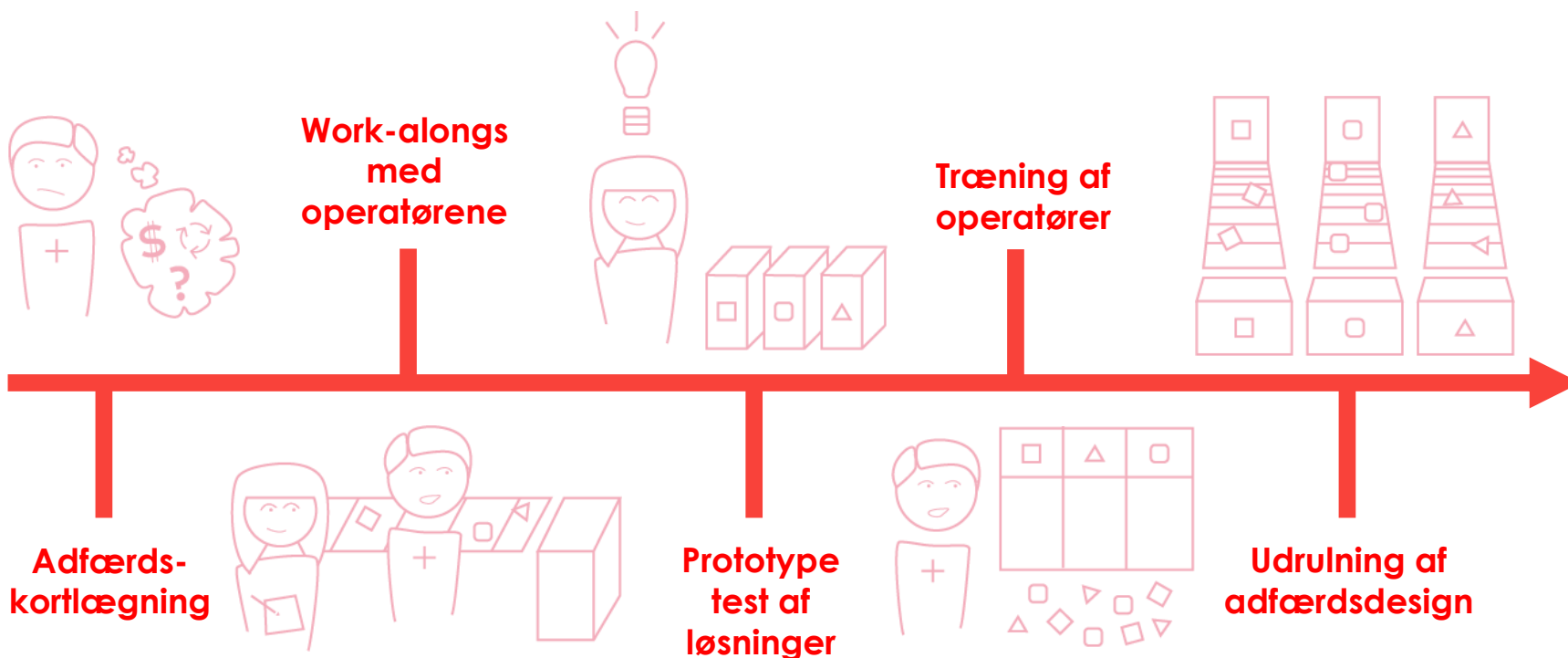
Løsninger kopieres uden hensyntagen til kontekst.

Korrekt affaldssortering

Udfordringen:

At få linjeoperatørerne til at sortere affald fra produktionslinjer for at reducere risikoen for fortroligt materiale falder i de forkerte hænder og reducere den store omkostningsdriver i at affald sorteres forkert.

Vores proces



Resultaterne

Reduktion af forkert sorteret fortroligt materiale fra **163 enheder** til **15 enheder** → **90 %**

Samlet reduktion af alle forkert sorterede enheder fra **4948 enheder** til **288 enheder** → **94 %**

Systemet implementeres i øjeblikket på global skala

Argo afskaffer stort og småt brændbart



ARGO > [Farvel til stort og småt brændbart](#)

Farvel til stort og småt brændbart

Juni måned siger vi farvel til Stort og Småt brændbart. Til gengæld får vi en ny fraktion 'Uegnet til genanvendelse'.

Opgaven kort fortalt

Problemet

- 50 % af affald i brændbart kunne genanvendes
- 15-20 % burde gå til anden behandling
- Målgruppe forstod ikke sortering
- Målgruppe forstod ikke hvorfor

Formål

- Mindske fejlsortering af alle typer affald
- 7.000 ton mere genanvendelse = 60 kg / husstand



Så meget har vi sammen
øget genanvendelsen



7.000 ton træ mere om året
= cirka 150 % stigning



7.000 ton = 1.400
træ containere

700 ton mere papir/bøger
om året = cirka 100 % stigning



700 ton = 120
papir/bøger containere

Argo

Kommunikation på mange platforme

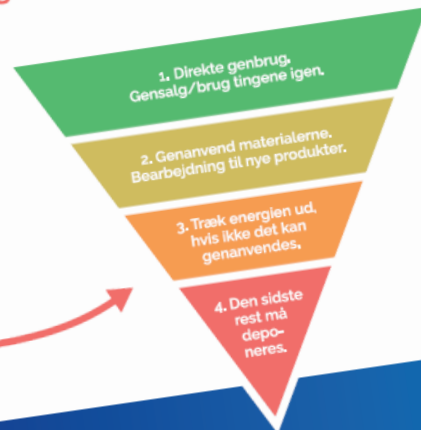




Vi har sagt farvel til stort og småt brændbart

Til gengæld har vi mange andre muligheder, du kan bruge

Vi sorterer efter affaldshierarkiet



Spørg, hvis du er i tvivl, så vi i fællesskab kan blive endnu bedre til at genanvende flere af vores ressourcer.

Fordi vi sorterer bedre, vil vi sammen kunne flytte ca. 7.000 ton om året til god, nyttig genanvendelse. Det svarer til 60 kilo fra din husstand.

Læs mere på www.ARGO.dk



ARGO

26. september · 🌐



Så er det i morgen, at Køge Kommunes genbrugspladser siger farvel til stort og småt brændbart. Markeringen af det nye tiltag finder sted på Køge Genbrugsplads i morgen klokken 13 (ikke klokken 12, som det tidligere er blevet meldt ud). Niels Hörup, bestyrelsesformand for ARGO, og Niels Rolfskov, formand for Miljø- og Planudvalget i Køge Kommune, vil være tilstede og sende den sidste container med brændbart affald afsted. Kom endelig forbi og få en snak om genanvendelse og nye sorteringsmuligheder.



👍 15

1 kommentar



**Miljø- og
Fødevarerministeriet**

Miljøstyrelsen

bro



AARSTIDERNE

Opgaven kort fortalt

Problemet

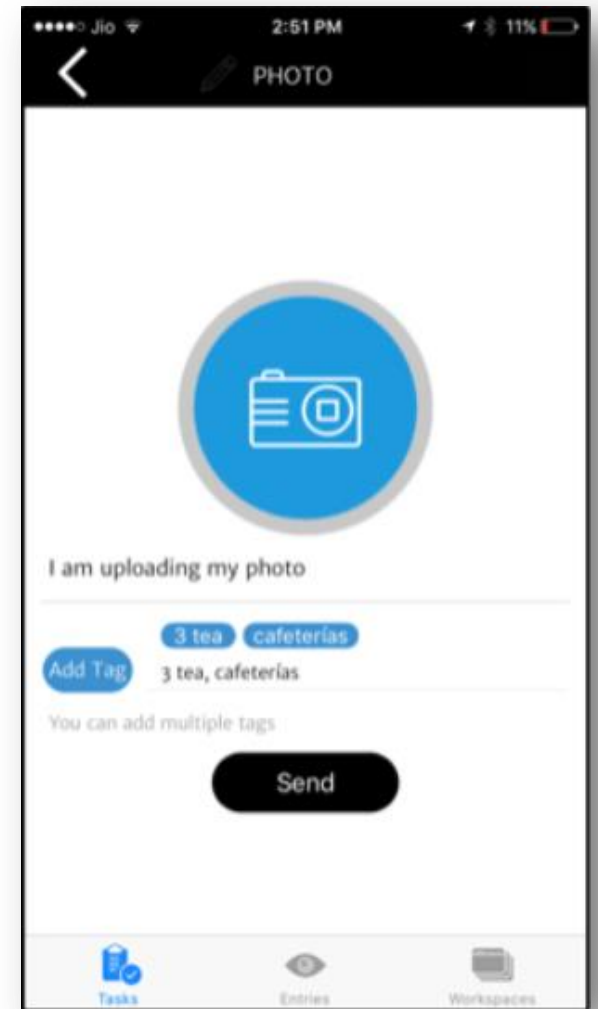
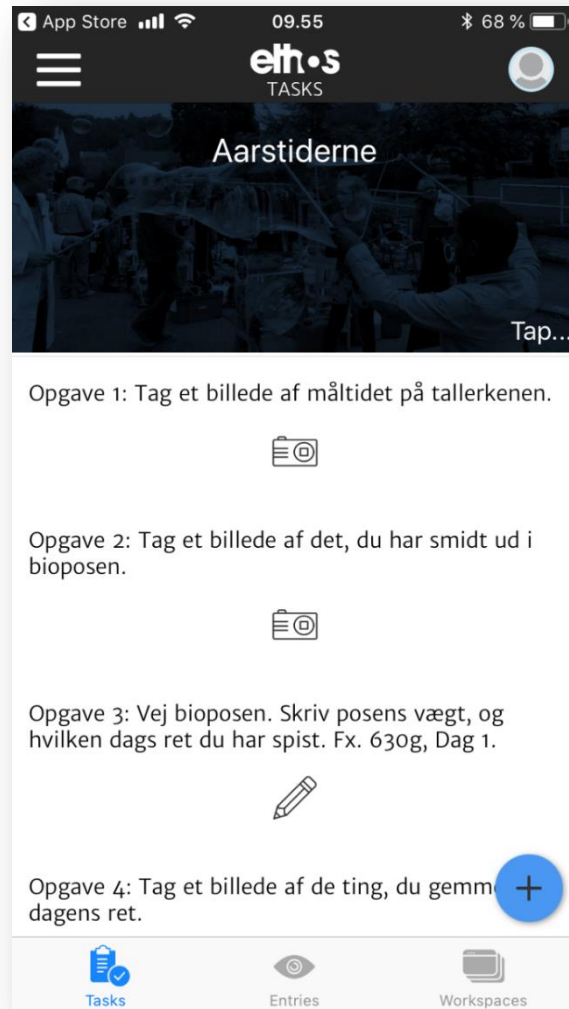
- Antallet af single-husstande er stigende
- Forbrugersegment med det største madspild
- Singlerne som målgruppe

Formål

- At mindske madspildet i singlehusstande



Appen EthOS



Kvantitativ måling



Kvalitative indsigter

Photovoice

- Billeder af måltid og affald
- Billeder af opbevaring

Videoer:

- Video af udpakningen af kasserne

Interviews:

- 6 opfølgende interviews pr. testgruppe, dvs. 12 i alt



Test 1 | Planlægningsværktøj

Klistermærket med "skal spises snart" **primede** testgruppen, så de over tid ikke smed så meget ud.

- 1** Lav plads på en hylde i dit køleskab
- 2** Sæt 'SKAL SPISES SNART'-klistermærket på hylde
- 3** Opbevar den mad, der skal spises snart på denne hylde



REMA 1000
Discount med holdning!

**STOP
SPILD AF
MAD**



Test 2 | Gode tips på opskriftsark

UGE 11

KVIKKASSEN

1 PERSON / 3 DAGE
Af Louisa Lorang



Louisa Lorang er kok og vil med hverdagsmad med mange grøntsager. Hun forvandler nostalgiske hverdags-retter til mad og måltider, der får børn og voksne i alle aldre til at spise med.

Tjek, at du i denne uge selv har:

- ✓ Olie (olivenolie og fx kokosolie)
- ✓ Salt
- ✓ Sort peber
- ✓ Flydende honning
- ✓ Eddike (fx hvidvinseddike)
- ✓ Evt. parmesan (eller anden hård ost)

Læs hele opskriften, før du går i gang

Vi anbefaler, at du hver enkelt dag læser hele opskriften igennem, inden du tager kniven i hånden og finder gryderne frem. Så ved du, hvad det skal ende med, når du skræller, skærer og snitter. Det gør det forhåbentlig nemmere at lave retten – og sikrer, at du ikke får gjort mere klar, end du kan spise.



Gør som de fleste andre kunder: Brug det hele

I denne uge får du tips til:

- ✓ Palmekålen
- ✓ Lun citronvand
- ✓ Klatkager med ris

Aarstidernes kunder går højt op i både økologi og bæredygtighed, og langt størstedelen af jer fortæller os, at I med måltidskasser får udnyttet maden i køleskabet langt bedre end ellers.

Og når vi spørger, om I vil anbefale Aarstidene til andre, så fremhæver de tilfredse af jer, at det vil I, fordi det **minimerer madspild** at få måltidskasser.

Vi håber, at du fortsat vil bidrage til den gode udvikling. Derfor får du i ugens løb en række tips til, hvordan du kan udnytte hele grøntsagen – eller det, der bliver tilovers af den.

Rester nok til et ekstra måltid?

På aarstidene.com/opskrifter/leksikon kan du finde inspiration til, hvordan du kan bruge alverdens grøntsagsrester.

DAG

2

Wok med nudler, kylling, broccoli og chili

Tilberedningstid ca. 35 minutter

- ½ pakke nudler
- 1 kyllingeoverlår u/ben
- ½ løg (i tynde både)
- 1 fed hvidløg (i tynde skiver)
- Halvdelen af gulerødderne (i strimer)
- 1 broccoli (i små buketter, stokken skrællet og skåret i skiver)
- ½ mild chili (finthakket)
- ½ citron (i både)

Tjek, at du selv har: Olie (fx kokosolie), salt, peber og evt. soja eller tamari

1. Sæt vand over til nudler, fx i en elkedel.

2. Skyl og klargør alle grøntsagerne som angivet i ingredienslisten.

3. Kom nudlerne i en gryde, og hæld kogende vand over. Tilsæt salt, og kog dem i 4 minutter. Sluk for varmen, og lad nudlerne trække i vandet.

4. Skær kyllingen i tern.

5. Opvarm en wok eller en stor gryde. Tilsæt lidt olie, og steg kødet ved meget høj varme i 2-3 minutter, eller til det er gennemstegt, mens du vender rundt i det. Krydr med salt og peber, og læg kødet på en tallerken.

6. Dræn vandet fra nudlerne.

7. Opvarm wokken igen, kom lidt ny olie i, og steg løgbådene i et par minutter. Tilsæt hvidløg, gulerødder og broccoli, og steg i yderligere 1-2 minutter.

8. Kom nudler og chili i wokken, og steg i ca. ½ minut. Smag til med salt, peber, citrussaft og evt. soja eller tamari.

9. Kom kødet tilbage i wokken, og vend det hele godt sammen.

Serivering

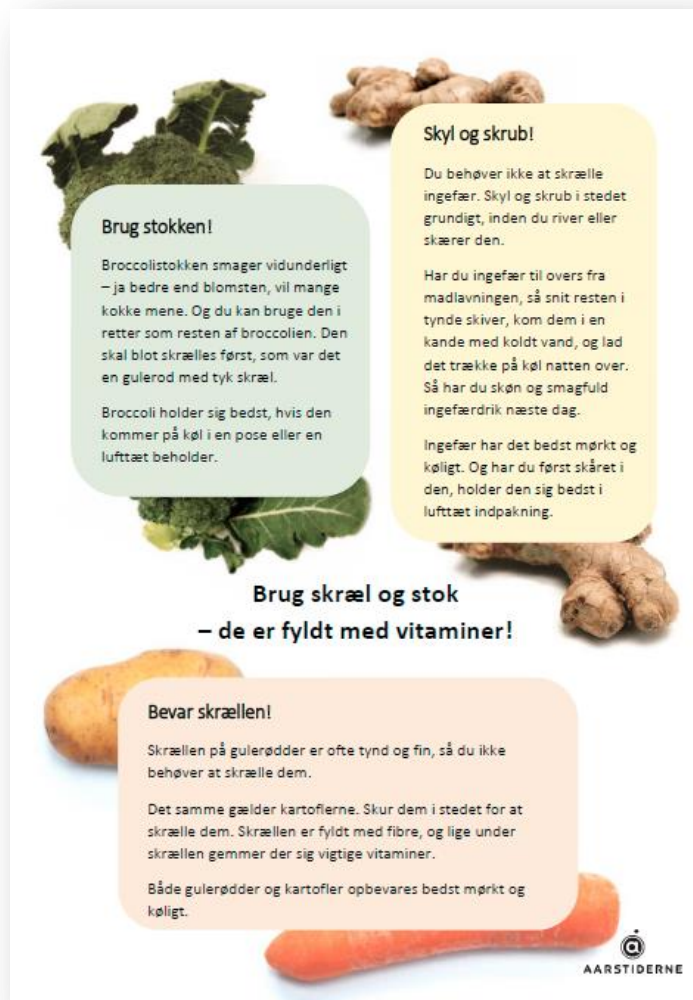
Spis wok med nudler, kylling, broccoli og chili, og dryp gerne med lidt ekstra citrussaft henover.



Dagens tip: Brug broccolistokken

Broccolistokken smager vidunderligt – ja bedre end blomsten, vil mange kokke mene. Og du kan bruge den i retter som resten af broccolien. Den skal blot skrælles først, som var det en gulerod med tyk skræl.

Test 3 | Manilamærker og lamineret A5-ark



Brug stokken!

Broccolistokken smager vidunderligt – ja bedre end blomsten, vil mange kokke mene. Og du kan bruge den i retter som resten af broccolien. Den skal blot skrælles først, som var det en gulerod med tyk skræl.

Broccoli holder sig bedst, hvis den kommer på køl i en pose eller en lufttæt beholder.

Skyl og skrub!

Du behøver ikke at skrælle ingefær. Skyl og skrub i stedet grundigt, inden du river eller skærer den.

Har du ingefær til overs fra madlavningen, så snit resten i tynde skiver, kom dem i en kande med koldt vand, og lad det trække på køl natten over. Så har du skøn og smagfuld ingefærdrik næste dag.

Ingefær har det bedst mørkt og køligt. Og har du først skåret i den, holder den sig bedst i lufttæt indpakning.

Brug skræl og stok – de er fyldt med vitaminer!

Bevar skrællen!

Skrællen på gulerødder er ofte tynd og fin, så du ikke behøver at skrælle dem.

Det samme gælder kartoflerne. Skur dem i stedet for at skrælle dem. Skrællen er fyldt med fibre, og lige under skrællen gemmer der sig vigtige vitaminer.

Både gulerødder og kartofler opbevares bedst mørkt og køligt.

AARSTIDERNE



Plastickrus ved hjemmekampe



+



Opgaven kort fortalt

Problemet

- 3000-4000 plastikkrus til hver kamp
- 18-19 hjemmekampe om året
- 4 ton plast fejlsorteret årligt

Formål

- Reducere plastaffald der går til brændbart med 60%



Processen

Adfærd



- Definer den ønskede adfærd.
- Beskriv *hvem der skal gøre hvad, hvornår?*

Faldgrube #1:

Utilstrækkelig konkretisering af den ønskede adfærd,

Friktioner



- Undersøg de friktioner, der står i vejen for den ønskede adfærd.
- Kortlæg fx fysiske, sociale og mentale barrierer.

Faldgrube #2:

Manglende friktionsanalyse.

Løsninger



- Design en løsning, der fjerner friktionerne, og test om din løsning virker.
- Brug fx adfærdsprincipper til at fjerne barrierer.

Faldgrube #3:

Løsninger kopieres uden hensyntagen til kontekst.



bro

Emil Dahl-Nielsen
Adfærdsrådgiver

+45 4280 2045
emil@wearebro.dk
[linkedin.com/in/emildahlnielsen](https://www.linkedin.com/in/emildahlnielsen)

wearebro.dk/blog

Danmarks største kommunikations- og adfærdsblog

07-11-2019

bro