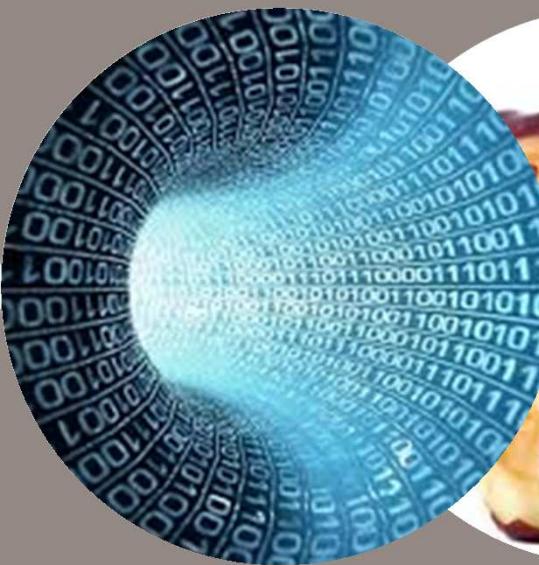


# Online nudges: Social network architecture & environmental intentions

Marleen Onwezen



Get to Google faster. Update your default search engine. [Sure](#) [No thanks](#)

**duurzaam eten**

- Login
- Facebook or username
- Join discussion or not
- Social media likes visible
- Expert judgements
- Visible profiles of other members

→ Social visibility

You are here: / lifestyle home / eten & drinken / voeding en milieu / duurzaam voedsel

**Related topics**

- Palmolie
- Duurzaam bier
- Biologisch vlees
- Voedselverspilling
- Vleesconsumptie
- Dierenwelzijn in de veehouderij
- Bestrijdingsmiddelen
- Soja
- Biologisch eten
- Gebruik frituurvet
- Milieukeur

**General**

- Lifestyle Home
- Food and environment

**Products and services**

**Food and environment**

**Green Club**

Search term input field: Enter search term, for example: **duurzaam eten?**

**Theme sponsors Food**

Certified Fair

Check how **duurzaam** a number of the largest chains are actually!

# Research questions



- Does the way how social network pages are designed affects environmental intentions?
- And how does this mechanism work?

# Foodlog

- Foodlog is a social network site on which individuals with different backgrounds (consumers & specialists) share information and opinions regarding food.

1: impact of online discussion forums on agri-food institutes

Sander & Trond

IPOP management of change

3: Foodlog as a framing instrument  
Marleen Onwezen

Marleen Onwezen

2: media-analysis of traditional versus social media Anne-Charlotte Hoes



# Theory

- Information is always framed
- Adoptions in choice architecture might affect social visibility → the same information subsequently differently interpreted



# How? 3 possibilities



- Social identification = extent to which one perceives him or herself in terms of the group of which he or she is a member (Mael & Ashforth, 1992; Tajfel, 1982).
- Public commitment= publicly commit to a certain behavior, which results in adherence to reach this commitment (long-term behavior change; Lokhorst et al., 2013).
- Emotions= Individuals aim to feel good, and therefore strive to reach positive or avoid negative emotions (Bagozzi et al., 2003; Baumeister et al., 2007; Zeelenberg et al., 2008).



A screenshot of a web browser window. The title bar says "landbouw/ Eindelijk 'duurzame landbo...". The main content area displays a blog post with the following text:

kip, cq. onder welke condities zouden we die acceptabel vinden? De keten duwt naar steeds meer kilo's per hectare en per liter irrigatiewater of uitgestoten kg broeikasgas. Maar welke marge krijgt de boer in die efficiëntieslag? En hoe voorkomen we dat de boer om kosten te besparen, zijn kosten afwentelt op bodemkwaliteit, biodiversiteit en cultuurlandschap?

**Dorps gekissebis**

Daarom ben ik dus voor. Het is goed dat er een wereldwijde basis wordt gelegd met normen en certificaten. En geweldig als die convergeren. Tevens hebben we nog ethische kluit. Er is nog veel werk te doen om zachte en ethische waarden en de harde duurzaamheidswaarden tegen elkaar af te wegen, daar keuzen in te maken, die kwantificeerbaar te maken, te meten en bewaken. Zo krijgen we een duurzame wereld in plaats van het dorps gekissebis over al die uiteenlopende standaards van nu. Op weg, en onderweg verbeteren.

Fotocredits: About stuff, uitsnede, [Keoni Cabral](#)

Facebook Like button: 0

SPELREGELS, 'APPELTJES' EN DE AMBITIE VAN FOODLOG

**REAGEER**

Je moet ingelogd zijn om te reageren en duimen uit te kunnen delen.

Heb je nog geen account, meld je dan nu aan!

Lees [Gespreksregels, de 'appeltjes' & de ambitie van Foodlog](#) voor meer informatie over hoe je dit doet en hoe je je bijdrage aan Foodlog kleur kunt geven.

**35 REACTIES**

DICK BELDERBOS ··· ANDERS ··· 28 OKTOBER 2014 - 12:35 #35

Dick, het gaat me er niet om vrouw Hertzberger hier "voortdurend klem te zetten". Al zou ze de besmettingsscijfers van haar "Hollandse kip" allang beschikbaar moeten hebben. Zij vind het blijkbaar niet opportuun daar überhaupt iets over te melden. Zal haar tijd ooit rijp worden? Spreken haar zwijgen en oogkleppen hier geen boekdelen? Het onderwerp "besmetting met multiresistente bacteriën" is blijkbaar taboe. Niet goed voor de omzet, die dus kennelijk *wel boven volksgezondheid* gaat. Men wenst zelfs nog steeds niet eens *duidelijker voor de risico's* van besmet vlees en kip te waarschuwen op de verpakkingen.

Waar het mij in deze lijn om gaat, is dat er een groot - met hoeveel miljoen - gesubsidieerd Alliantie-apparaat wordt opgetuigd dat ons voedsel de komende 15 jaar zou moeten "verduurzamen", maar waarbij op geen enkele wijze de bacteriologische kwaliteit van dat voedsel als essentiële conditio-sine-qua-non op de agenda terug te vinden is. Terwijl antibioticaresistentie een nu reeds groot, en nog toenemend probleem is, en multiresistente bacteriën zich juist ook via *die voedselketen* blijken te verspreiden. De besmetting van voedsel met multiresistente bacteriën - die Alliantie focusst op vleesproductie - kan dan toch ook onmogelijk nog langer als een geïsoleerd probleem opzij geschoven worden bij die "verduurzaming"?

Wat betekent dat voor ons land? Maak jij ook gebruik van de gezondheidsrisico's die door de besmetting van voedsel kunnen ontstaan?

Would you like to make Internet Explorer your default browser?

The screenshot shows a news website with a green circle highlighting the "INLOGGEN" button on the top navigation bar. The main content area features a large heading "2. respond" and a smaller heading "1. login".

**2. respond**

**1. login**

INLOGGEN

ZOEKEN...

ODLOG CIRCLES

OPEN & KOKEN

DANKZIJ FOODLOG FRIENDS

L: AGRI&FOOD TOPDEBAT

ORT NIEUWS

DI 28 OKT > AD > 0 REACTIES  
D66 wil keurmerkjungle vervangen door stoplichten

DI 28 OKT > GUARDIAN > 0 REACTIES  
Tesco maakt hilarisch designfoutje: een 'lullig' melkpak

DI 28 OKT > WASHINGTON POST > 0 REACTIES  
Flavanolen uit chocola verjongen geheugenfuncties ouderen

DI 28 OKT > RIANOV > 0 REACTIES  
Help! Russen treurt niet om dicht McDonald's

DI 28 OKT > VILT > 0 REACTIES  
België kweekt als eerste land voedselveilige insecten

MA 27 OKT > SF > 0 REACTIES

Wat betekent dat voor ons land? Maak jij ook gebruik van de gezondheidsrisico's die door de besmetting van voedsel kunnen ontstaan?

Would you like to make Internet Explorer your default browser?

# Experiment

Fictive

The screenshot shows a web browser window with a green circular highlight drawn around the central content area. The page title is "Food discussions". The main heading of the post is "in which responderus discusses meat consumption". The post content discusses the trend towards less meat consumption and asks if it's better to eat less meat or become vegetarian. It includes a photo of a man with a beard holding a piece of meat. Below the post are several user comments (Reacties) and a section for placing a reaction (Plaats een reactie).

**in which responderus discusses meat consumption**

Waarom is het goed om minder vlees te eten?

De wereldwijde groei van de vleesconsumptie zorgt voor een toenemende vraag naar vleesproducten. "Voor de productie daarvan is grond nodig, water en landbouw en deel van Afrika onverantwoord nog veel beschikbaar zal gaan."

Moeten we nu het niet alsnog vegetarisch worden?

Nee, dat hoeft niet. Consumenten zullen in de toekomst wel anders moeten gaan eten. Veet, leefbaar zijn belangrijke factoren voor de gezondheid overal ter wereld aan dat:

- Met een doordeweeks dieet kan worden zuivel en vlees minder eten, dat de gemiddelde overconsumptie aanvalt in Nederland.
- Met dit past vervolgens de relatieve en gezondheid van vleesproducten.

**Reacties**

14 augustus 2014 - 10:47 Reageren  
Niet veel vlees moet er al starten dat we hier verschillend kunnen nemen en zelfs weggaan. Dat is respectueel. Misschien maar beter niet ons volk niet gaan.

14 augustus 2014 - 10:50 Reageren  
Wat moet de haling van de vleesconsumptie gereorganiseerd worden? Resterende vlees dat niet zijn bestaat dus en hypothetisch. Geen vlees meer in overheidslasten. Alles dat niet in overheidslasten kan worden moet weggehaald kunnen liggen.

14 augustus 2014 - 10:55 Reageren  
Ja, dat is alsnog minder vlees dan er meer van genieten. Spaghetti zonder gekookt, daar mit je rijk van hoor.

14 augustus 2014 - 10:57 Reageren  
Ja, dat is alsnog minder vlees dan er meer van genieten, helpen we het milieu en.

14 augustus 2014 - 10:59 Reageren  
Wat een onzin ik wil gewoon een lekker stukje vlees op mijn bord. De wereld moet dit maar spelen.

14 augustus 2014 - 11:00 Reageren  
Ik denk niet veel verandering je moet meer koolhydraten eten. Dat kostt in de koolhydraat vertering in achterstand en je bent er  $(50 \text{ vrije dagen} + 40 \text{ dagen voor Pasen}) = 90 \text{ dagen}$ . Niet dat ik katholiek ben.

14 augustus 2014 - 11:05 Reageren  
Lasagna met groenten en kaas blijven. Ik krijg er honger van :)

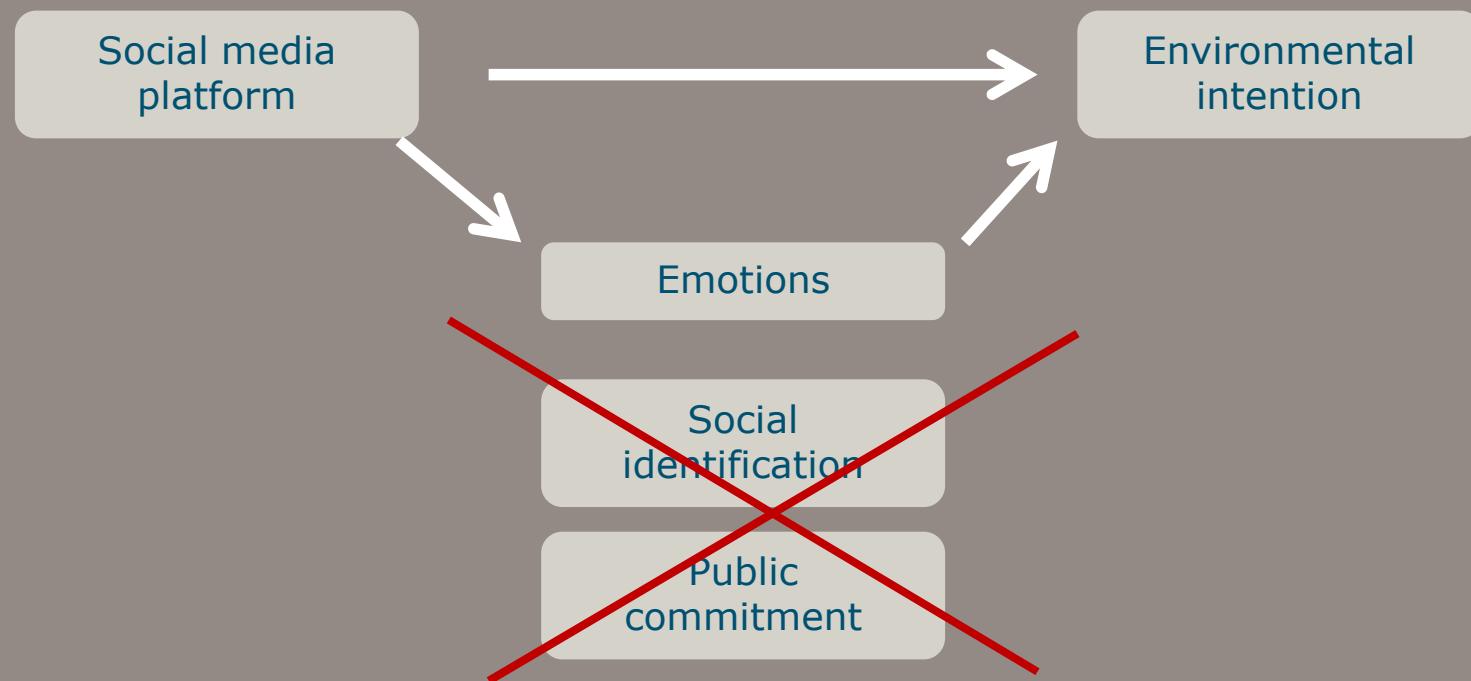
14 augustus 2014 - 11:10 Reageren  
Kas is ook veel lekkerder vlees, maar is vlees wel lekker. Of is er nu ook kaas van plantaardige vlees?

14 augustus 2014 - 11:12 Reageren  
Ja miss. Ook nog gezonder. Dus wij zijn ook erg blijzer en voorwaarden.

**Plaats een reactie**

Verduurzaam

Dus:



# What can we learn from this?



- Information can have different effects on consumers dependent from the used media channel
- Small adaptions in the set-up of a website can change the way how information is used
- It is important to understand what is specifically happening to use this mechanisms most effectively.
  - Emotions form the underlying mechanism
    - *When providing environmental information, make sure that a social media platform evokes positives emotions*

---

# Thank you!

---

Questions?

[Marleen.onwezen@wur.nl](mailto:Marleen.onwezen@wur.nl)

