

De strijd tegen voedselverspilling



Goed voedsel voor een lage prijs

Het bedrijf onderscheidt zich door milieubewustzijn te combineren met een praktische oplossing. De app is gebruiksvriendelijk en biedt een directe verbinding tussen bedrijven en consumenten, waardoor het gemakkelijk is om voedselverspilling te voorkomen. Bedrijven verminderen hun afval en krijgen extra inkomsten, terwijl gebruikers verrassende producten ontvangen tegen een lagere prijs.

Het idee voor Too Good To Go ontstond in 2015 in Kopenhagen, toen vijf jonge ondernemers een gezamenlijke droom hadden: een oplossing vinden voor de grote hoeveelheden voedselverspilling bij buffetrestaurants in Denemarken. Hun missie was duidelijk: voedselverspilling tegengaan, de klimaatcrisis aanpakken en consumenten toegang geven tot goed voedsel voor een lage prijs.

In 2016 lanceerden ze de Too Good To Go app. Binnen enkele weken sloten honderden bedrijven zich aan en duizenden gebruikers begonnen voedseloverschotten te redden. Laurine legt uit: "Via de app kunnen horecazaken, supermarkten en bakkerijen aan het eind van de dag hun onverkochte producten aanbieden. App-gebruikers kunnen deze producten vervolgens kopen in verrassingspakketten voor ongeveer de helft van de oorspronkelijke prijs of minder."



De bedrijfsoplossingen

Met deze Verrassingspakketten, de Magic Pakketten, en het Platform, biedt Too Good To Go een uitgebreid assortiment van food management oplossingen voor de voedselindustrie.

De Magic Pakketten geven overschotten van voedselproducenten een tweede kans. Laurine legt uit hoe deze overschotten ontstaan: "Schommelingen in de vraag, productwijzigingen zoals nieuwe verpakkingen, cosmetische normen zoals beschadigde etiketten, of menselijke fouten zoals verkeerde etikettering, maken goed voedsel vaak ongeschikt voor reguliere verkoop. Too Good To Go koopt deze producten in en stelt pakketten samen die direct aan consumenten worden geleverd aan huis. Dit verlengt de levenscyclus van het voedsel."

Het Too Good To Go Platform is een modulaire end-to-end oplossing voor het beheer van overtollig voedsel voor retailers, van buurtwinkels tot hypermarkten. Laurine: "Medewerkers van retailers besteden dagelijks kostbare werkuren aan het handmatig controleren van de houdbaarheidsdata op producten. Dit maakt het beheren van verschillende opties voor de distributie van voedseloverschotten uitdagend en tijdrovend." De algoritmes van het digitale platform genereren en presenteren een shortlist van bijna-vervallen producten voor winkelmedewerkers. Deze geeft hen aanbevelingen, zoals een kortingssticker af te drukken met een passende korting om het product nog te kunnen verkopen in de winkel, of een Verrassingspakket te creëren om via de app te verkopen, of het artikel te doneren.

Impact meten

Door deze praktische oplossingen aan te bieden voor bedrijven en consumenten, krijgen producten een langere levensduur. Hierbij worden grondstoffen gewonnen en energie bespaard die in de productie zijn geïnvesteerd. Dit helpt om de traditionele take-make-dispose-mentaliteit te bestrijden. Hierbij worden grondstoffen gewonnen ("take"), verwerkt tot producten ("make") en na gebruik weggegooid ("dispose").

Wereldwijd heeft Too Good To Go al meer dan 350 miljoen maaltijden gered van de verspilling. Het bedrijf redt dus 4 maaltijden per seconde in de wereld. "Onze impact meten we echter niet alleen in het aantal geredde maaltijden, maar ook in hoe we mensen inspireren om te voorkomen dat voedsel verspild wordt, zoals met het Kijk, Ruik, Proef-label", stelt



Laurine. "Dit label moedigt mensen aan om anders over producten na te

denken en de "ten minste houdbaar tot"-datum beter te begrijpen. Producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken, zijn vaak nog langer goed. Door te kijken, ruiken en proeven kun je dit beoordelen. In Nederland vind je het label op merken zoals RAW, Calvé en Knorr."

Wereldwijde transparantie over voedselverspilling

In Nederland hebben de gebruikers van de app sinds de lancering in 2018 al meer dan 29 miljoen maaltijden gered, vertelt Laurine. Dat staat gelijk aan 78.300 ton CO₂ die is vermeden. Om dit in perspectief te zetten: dit staat gelijk aan wat 8.330 Nederlanders per jaar uitstoten aan CO₂. Ondanks deze indrukwekkende cijfers is er nog veel ruimte voor verbetering. "We willen blijven innoveren en onze oplossingen blijven optimaliseren om voedselverspilling tegen te gaan samen met zoveel mogelijk partners," gaat Laurine verder. Om echt verschil te maken, pleit Too Good To Go voor verplichte rapportage van voedselverspilling door bedrijven. "Meten is weten: met uitgebreide, transparante gegevens kan er beter in kaart worden gebracht waar en waarom de verspilling plaatsvindt, van boer tot bord."

Een wettelijke hiërarchie voor voedselverspilling, waarbij preventie voorop staat, zou bedrijven moeten stimuleren om efficiënter met voedsel om te gaan. Dit vereist concrete maatregelen en doelstellingen die uitvoerbaar en verplicht zijn, is de stelling van Too Good To Go.



"Door praktische oplossingen aan te bieden voor bedrijven en consumenten, krijgen producten een langere levensduur"

Leestips voor verdieping

Met een duidelijke missie en innovatieve oplossingen blijft Too Good To Go ook in de toekomst werken aan een wereld waarin elk product waarde behoudt en deel uitmaakt van een duurzame keten. De strijd tegen voedselverspilling is een voortdurende inspanning die innovatie, samenwerking en aanpassingsvermogen vereist. Voor (supply chain) professionals die zich willen verdiepen in deze problematiek, raadt Laurine boeken aan zoals *The Infinite Game* van Simon Sinek en *Waste: Uncovering the Global Food Scandal* van Tristram Stuart.



Ready,
set,
go!



Een talent ontwikkelt zich niet alleen



Samen
ontwikkelen we
de supply chain
leiders van de
toekomst

