

HelloFresh kondigt ambitieuze doelstellingen op het gebied van duurzaamheid aan

- **Resultaat 2020: voedselverspilling bij bedrijfsactiviteiten met een derde verminderd; wereldwijd werd 73% van het overtollige voedsel gedoneerd aan voedselbanken**
- **HelloFresh kondigt duurzaamheidsdoelstellingen voor langere termijn aan, die haar CO²-voetafdruk aanzienlijk zal verlagen en voedselverspilling nog verder tegengaat**
- **Uniek en veelbelovend onderzoek met Wageningen University & Research naar innovatieve houdbaarheidsindicator**

Amsterdam, 16 maart 2021 – [HelloFresh](#), 's werelds grootste maaltijdboxleverancier, deelt vandaag de resultaten van haar duurzaamheidsstrategie in 2020 en kondigt haar ambitieuze duurzaamheidsdoelstellingen voor dit jaar aan. Het onlangs gepubliceerde Duurzaamheidsrapport 2020 belicht de belangrijkste prestaties, die in lijn liggen met de door de Verenigde Naties gedefinieerde *Sustainable Development Goals*.

“Onze verantwoordelijkheid voor de planeet is met de omvang van het bedrijf meegegroeid het afgelopen jaar, en daarom blijft onze duurzaamheidsagenda ambitieus”, zegt Thomas Griesel, medeoprichter van HelloFresh.

Streven naar halvering van voedselverspilling per euro omzet

Het bedrijfsmodel van HelloFresh is zo opgebouwd dat het een positief effect heeft op voedselverspilling, maar de ambities reiken verder. Het bedrijf streeft naar een halvering van voedselverspilling per euro omzet vóór 2022. Van 2019 op 2020 is HelloFresh er al in geslaagd om de hoeveelheid voedselverspilling met een derde te verminderen van 0,6 naar 0,4 gram per euro omzet. Uit een internationale studie¹ van HelloFresh blijkt dat klanten van de maaltijdboxleverancier gemiddeld 22% minder voedsel verspillen met een maaltijdbox in vergelijking met eigen bereide maaltijden met ingrediënten uit de supermarkt.

Van de bijna 5.000 ton voedseloverschot voortkomend uit de wereldwijde bedrijfsactiviteiten zoals geannuleerde bestellingen en ingrediënten die na productie overblijven, werd 73% gedoneerd aan verschillende organisaties en gemeenschappen, zoals de lokale voedselbanken. Zo werden er afgelopen jaar 99.000 maaltijden en €40.000 aan Belgische

¹ Global Food Waste Study werd uitgevoerd door HelloFresh in samenwerking met het Wuppertal Instituut, het TU in Berlijn, FH Muenster, de Universiteit van Cambridge, Wageningen University en ReFED (een Amerikaanse non-profit voedselverspillingsorganisatie).

² Het onderzoek naar de Keep-it- indicator werd uitgevoerd door Hellofresh in samenwerking met de Wageningen University & Research. In dit onderzoekde studie werden 1.500 actieve klanten van HelloFresh beondervraagd over de voor- en nadelen van de Keep-it -indicator. Het onderzoek werd uitgevoerd in augustus 2020.

³ Inclusief: F-gas, aardgas & elektriciteit in kantoren en distributiecentra en externe verpakkingen



voedselbanken gedoneerd. Verdere inspanningen om voedselverspilling te verminderen, is het efficiënter beheren van de toeleveringsketen, het continue verbeteren van verpakkingen en samenwerkingen met onderzoekers.

Indicator 'Keep-it®' als alternatief voor traditioneel houdbaarheidssysteem

HelloFresh startte een samenwerking met Wageningen University & Research². Gezamenlijk onderzochten zij de werking van een slimme houdbaarheidsindicator genaamd 'Keep-it'® . Deze indicator meet de temperatuur van de opslagomgeving van een product en toont de werkelijke houdbaarheid van het product.

Pauwel Wiersema, CEO HelloFresh Benelux, licht toe: "De resultaten zijn veelbelovend en worden op dit moment door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit bestudeerd. Het doel is om te kijken of Keep-it® kan worden gebruikt om het klassieke systeem van de houdbaarheidsdatum te vervangen. Dit draagt bij aan onze ambitie om voedselverspilling in Nederlandse huishoudens beter tegen te gaan."

Ambitieuze doelstellingen

Voor het eerst heeft HelloFresh zich over de volle breedte van het bedrijf tastbare milieudoelstellingen gesteld voor twee van de meest urgente problemen wereldwijd:

1. 60% vermindering van de CO²-uitstoot van faciliteiten per euro omzet (voor 2022)
2. 50% vermindering van voedselverspilling per euro omzet (voor 2022)

Eerste CO²-neutrale maaltijdboxleverancier ter wereld

De eerste reductie-initiatieven leidden ertoe dat de uitstoot in HelloFresh-vestigingen daalde van 10,2 naar 5,4 gram per euro omzet. Dit was te danken aan een verbeterde operationele efficiëntie, het vervangen van conventionele energiebronnen door duurzame energie en investeringen in zonnepanelen in de distributiecentra van HelloFresh. Deze initiatieven zullen ook blijven bijdragen aan het doel om de uitstoot in distributiecentra tegen 2022 met 60% te verminderen.

Een van de belangrijkste initiatieven in 2020 was onder meer het 100 procent compenseren van de directe CO²-uitstoot van de interne activiteiten en kantoren, plus alle uitstoot van levering aan klanten en zakenreizen. HelloFresh is hiermee wereldwijd de eerste CO²-neutrale maaltijdboxleverancier en zal de uitstoot in de loop van 2021 blijven compenseren.

+++

Over HelloFresh

HelloFresh SE is de grootste leverancier van maaltijdboxen in de wereld, met activiteiten in de VS, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland, België, Luxemburg, Australië, Oostenrijk, Zwitserland, Canada, Nieuw-Zeeland, Zweden, Frankrijk en Denemarken. In 2020 leverde HelloFresh meer dan 600 miljoen maaltijden aan ruim 5,3 miljoen actieve klanten. HelloFresh werd in november 2011 opgericht in Berlijn en staat sinds november 2017



genoteerd aan de beurs van Frankfurt. HelloFresh heeft kantoren in New York, Berlijn, Londen, Amsterdam, Sydney, Toronto, Auckland, Parijs en Kopenhagen.

Perscontact Yentl Molenaar HelloFresh Telefoon: +31 6 14 22 34 57 E-mail: pr@hellofresh.be www.hellofresh.be	Julie Galot LEWIS Telefoon: +32 479 08 62 15 E-mail: hellofresh@teamlewis.com www.teamlewis.com/nl
---	--