



HelloFresh vermindert voedselverspilling thuis met 22 procent

Maaltijdboxen met nauwkeurig afgewogen porties pakken wereldwijd probleem aan

Brussel, 22 april 2020 – De Belgische keukens waarin met maaltijdboxen van [HelloFresh](#) gekookt wordt, verspillen gemiddeld 22 procent minder voedsel. Dat blijkt uit een grondige studie bij meer dan 1.100 gezinnen in Europa en Noord-Amerika. Doordat HelloFresh met afgemeten porties werkt, belandt er gevoelig minder voedsel in de vuilbak dan bij gezinnen die zelf naar de supermarkt gaan om hun ingrediënten te kopen.

HelloFresh, wereldwijde marktleider op vlak van maaltijdboxen, zet steeds meer in op haar duurzaamheidsstrategie. De resultaten van het jaarlijkse duurzaamheidsverslag, dat vandaag gepubliceerd werd, geven het bedrijf inkijk op de al bereikte mijlpalen die door de Verenigde Naties gedefinieerd werden als "Sustainable Development Goals". Een belangrijk doel in het bedrijfsmodel van HelloFresh is de vermindering van voedselverspilling. Volgens de "Food and Agriculture Organization" van de VN wordt er jaarlijks ongeveer een derde van het geproduceerde voedsel verspild. Dat komt overeen met een jaarlijkse CO₂-uitstoot van 4,4 gigaton¹.

België scoort beter dan gemiddelde

Gezinnen die met de maaltijdboxen van HelloFresh koken, blijven een flink stuk onder dat gemiddelde en dringen zo dus ook de CO₂-uitstoot terug. Dat wordt bevestigd door de Global Food Waste Study². Onderzoekers toonden aan dat het bereiden van maaltijden uit een HelloFresh maaltijdkit gemiddeld 21 procent minder voedselverspilling oplevert dan een vergelijkbare bereiding met ingrediënten gekocht in de supermarkt. België doet het nog net iets beter dan het gemiddelde. De onderzoekers klokten in ons land af op 22 procent minder voedselverspilling.

De wetenschappers hielden bij het opzet van het onderzoek rekening met zowel de ingrediënten die bij de bereiding werden gebruikt als de restjes die overbleven. Wat blijkt is dat consumenten vaak overschatten wat ze precies nodig hebben en te veel kopen. Geproportioneerde maaltijdboxen verminderen daarom op een effectieve manier voedselverspilling binnen gezinnen.

Maar 1 procent verspilling bij productie

Het terugdringen van voedselverspilling is een belangrijk onderdeel van de duurzaamheidsstrategie van HelloFresh. Met meer dan 280 miljoen maaltijden die in 2019 aan klanten in 13 landen wereldwijd werden verdeeld, draagt HelloFresh haar steentje bij aan het wereldwijde probleem van voedselverspilling en de

impact op de klimaatverandering die daarmee gepaard gaat. Bij HelloFresh blijft minder dan één procent van het voedsel in de productie ongebruikt en meer dan twee derde daarvan wordt regelmatig gedoneerd aan lokale voedselbanken. In vergelijking met de supermarkten komt dat neer op 66 procent minder voedselverspilling in de keten.

"Ik ben erg blij met de vooruitgang die we de afgelopen jaren hebben geboekt op het gebied van duurzaamheid. We willen consumenten een fundamenteel duurzamere manier bieden om voedsel te kopen en te consumeren", zegt Pauwel Wiertsema, CEO HelloFresh Benelux. "Door de ingrediënten van onze recepten precies af te meten, leveren we een belangrijke bijdrage aan het verminderen van de wereldwijde voedselverspilling. Tegelijkertijd zetten we ook in op duurzaamheid op vlak van productie, verpakking en levering. We versterken onze inspanningen voortdurend om onze duurzaamheidsstrategie verder te blijven ontwikkelen."

Naast voedselverspilling, ook een verdere verbetering van de CO2-voetafdruk op de planning

De afgelopen jaren zette HelloFresh grote stappen in het verkleinen van haar CO2-voetafdruk. In 2019 kon HelloFresh het aantal afgelegde kilometers per week met 15 procent verminderen door de optimalisatie van de routeplanningssoftware in de gehele Benelux, waar het bedrijf haar eigen wagenpark onderhoudt. Een ander essentieel onderdeel is de levering aan klanten: de dozen worden zo efficiënt mogelijk geleverd en de levering aan klanten thuis vervangt individuele reizen naar de supermarkt.

Blijven verbeteren op alle aspecten van duurzaamheid is een complexe opgave. Toch heeft HelloFresh zich als doel gesteld haar inspanningen te blijven verhogen en op regelmatige tijdstippen te communiceren over de vooruitgang.

Bijlagen



1.1 MB jpg Pauwel Wiertsema - CEO HelloFresh Benelux



361 KB jpg HelloFresh



572 KB jpg HelloFresh 2

Over HelloFresh

HelloFresh is als marktleider wereldwijd actief in de Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland, België, Luxemburg, Frankrijk, Australië, Oostenrijk, Zwitserland, Canada, Nieuw-Zeeland en Zweden. In 2019 leverde HF meer dan 280 miljoen maaltijden en klopte in Q4 2019 (1 Oktober – 30 december 2019) af op bijna 3 miljoen actieve klanten. HelloFresh is in november 2011 opgericht in Berlijn en staat sinds november 2017 genoteerd op de Duitse aandelenbeurs in Frankfurt. HelloFresh heeft kantoren in New York, Berlijn, Londen, Parijs, Amsterdam, Zürich, Sydney, Toronto, Auckland en Kopenhagen. www.hellofresh.be

¹ <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>

² *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). In 's werelds grootste studie over voedselverspilling binnen huishoudens analyseerden onderzoekers de eet- en kookgewoonten van meer dan 1.100 vrijwillige deelnemers in zes internationale markten in Europa en Noord-Amerika.

Voor meer informatie of interviewaanvragen gelieve contact op te nemen met:

LEWIS

Xana Bovée en Julie Galot

hellofresh@teamlewis.com

0032 (0)3 304 36 30

HelloFresh

Hélène Vandorpe

Brand & PR specialist België

helene@hellofresh.nl