



– Persbericht –

HelloFresh zet volgende stap in duurzaamheidsstrategie

21 procent minder voedselverspilling in huishoudens bij een maaltijdbox

Amsterdam, 23 april 2020 - HelloFresh brengt vandaag haar duurzaamheidsrapport uit en laat zien aan welke Duurzame Ontwikkelingsdoelen van de VN de maaltijdboxleverancier reeds een bijdrage levert. Er komt onder andere naar voren dat het continu verlagen van de ecologische voetafdruk van HelloFresh een belangrijk thema is voor de maaltijdboxleverancier. Iets wat bijvoorbeeld wordt bewerkstelligd door de start van bezorging met elektrische busjes in de binnenring van Amsterdam. Ook is er in het duurzaamheidsrapport veel aandacht voor vermindering van voedselverspilling. In de Benelux verspilt HelloFresh minder dan .3% van de ingrediënten in haar vraaggestuurde, korte en afvalarme waardeketen. De resultaten van een wereldwijd consumentenonderzoek naar voedselverspilling onder huishoudens, uitgevoerd in samenwerking met onder andere het Duitse Wuppertal Instituut en de Wageningen Universiteit*, laten daarnaast zien dat koken met een maaltijdbox voor veel minder verspilling zorgt dan wanneer men zelf boodschappen doet in een supermarkt. Gemiddeld verspillen huishoudens 21 procent minder voedsel wanneer zij koken uit een maaltijdbox.

[BEELD - INDIEN BESCHIKBAAR]

Minder voedselverspilling met maaltijdbox

Volgens de *Food and Agriculture Organization* van de VN wordt een derde van de hoeveelheid geproduceerd eten jaarlijks verspild, wat zich vertaalt in 4,4 gigaton CO₂-uitstoot per jaar¹. Het terugdringen van voedselverspilling is daarom 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.

Het consumentenonderzoek naar de eet- en kookgewoonten van respondenten uit zes landen in Europa en Noord-Amerika brengt het verschil van de hoeveelheid voedselverspilling als er gekookt

¹ <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>



wordt uit een maaltijdbbox versus wanneer de ingrediënten worden gekocht bij de supermarkt in kaart. Pauwel Wiertsema, CEO HelloFresh Benelux, legt uit: “Het blijkt dat wanneer mensen zelf boodschappen doen, ze vaak te veel kopen omdat ze overschatten hoeveel ze nodig hebben. Doordat maaltijdbboxes precies de juiste hoeveelheid ingrediënten bevatten die je nodig hebt, wordt voedselverspilling onder huishoudens tot een minimum beperkt. Dit onderzoek wijst uit dat er met een maaltijdbbox al 21 procent minder voedselverspilling is dan wanneer je de boodschappen bij de winkel zou halen.”

Verkleinen ecologische voetafdruk

De afgelopen jaren heeft HelloFresh al significante verbeteringen toegepast om haar ecologische voetafdruk te verminderen. In Nederland gebeurde dit bijvoorbeeld door het bouwen van een duurzaam distributiecentrum. Door het BREAAAM Certificate of Excellence behoort het tot de top 25 procent duurzame gebouwen in de wereld. Het duurzaamheidsrapport laat zien dat de productie in alle 17 productielocaties van HelloFresh slechts 7 gram CO₂ per euro omzet genereert, voornamelijk voor licht en koeling, 71 procent minder dan supermarkten. Een ander belangrijk onderdeel is de bezorging aan klanten, iets wat zo efficiënt mogelijk gebeurt. Wiertsema vervolgt: “We maken gebruik van speciale software voor routeoptimalisatie om de CO₂-uitstoot tot een minimum te beperken. Door deze ontwikkelingen heeft HelloFresh in 2019 in Nederland en België het aantal afgelegde kilometers per week met 15 procent kunnen verminderen in vergelijking met 2018. Daarnaast hebben we recent in de binnenring van Amsterdam als allereerste locatie wereldwijd bezorging met elektrische busjes uitgerold. We zijn voornemens eind 2022 de helft van de bezorgingen in de Benelux op deze manier te verzorgen.”

*** Over het onderzoek**

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. Het onderzoek nam twee weken in beslag. Tijdens de eerste week deden de deelnemers zelf boodschappen bij de supermarkt en tijdens de tweede week kookten ze met HelloFresh. Beide weken hielden ze bij hoeveel voedsel(resten) ze weggooiden.

- EINDE PERSBERICHT -

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 HelloFresh 280 miljoen maaltijden en bereikte bijna 3 miljoen actieve klanten wereldwijd in het vierde kwartaal van 2019. 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, Amsterdam, Sydney, Toronto en Auckland, Parijs en Kopenhagen. www.hellofresh.nl

***** Noot voor redactie, niet ter publicatie *****

Voor vragen over HelloFresh Benelux, aanvullend rechtenvrij beeldmateriaal en/of interviewverzoeken kunt u contact opnemen met:

HelloFresh

Yentl Molenaar

Brand & PR Manager

E: yentlmolenaar@hellofresh.nl

T: +31 (0) 6 14 22 35 57

Het PR Bureau

Sabine Krouwels

E: sabine@hetprbureau.nl

T: +31 (0) 20 670 22 32