

HelloFresh en Wageningen University & Research slaan handen ineen met succesvolle test

Innovatieve houdbaarheidsindicator “Keep-it” gaat voedselverspilling tegen



Jaarlijks verspillen Nederlanders zo'n 592 duizend ton eetbaar voedsel. Uit onderzoek van maaltijdboxleverancier HelloFresh blijkt dat één op de vijf Nederlanders in 2020 meer voedsel heeft verspild dan in voorgaande jaren, omdat men vaak niet weet hoe voedsel het beste bewaard kan worden. Samen met de Wageningen University & Research (WUR) deed het bedrijf daarom onderzoek naar de Keep-it-houdbaarheidsindicator. Deze indicator geeft op de verpakking weer tot wanneer je een vers product kunt blijven gebruiken. Zodoende hoeft de consument minder vaak eten weg te gooien.

Over Keep-it-houdbaarheidsindicator

De smart-sensortechnologie van Keep It® meet bij welke temperaturen producten onderweg bewaard zijn, en geeft aan hoeveel dagen houdbaarheid nog resteren. Consumenten hoeven een product dan pas weg te gooien als het écht niet meer goed is. Uit eerder onderzoek van beide partijen is namelijk gebleken dat consumenten de Tenminste-Houdbaar-Tot (THT) of Te-Gebruiken-Tot (TGT) nog vaak door elkaar halen en ook niet altijd goed hanteren. Zo worden er uit voorzorg producten weggegooid die nog prima te gebruiken zijn. De 'Te Gebruiken Tot'-datum geeft de voedselveiligheid aan en is belangrijk om aan te houden. De 'Ten minste Houdbaar Tot'-datum is meer een richtlijn dan een veiligheidsregel. Na deze datum kan de kwaliteit of smaak van de producten achteruit gaan, maar niet de voedselveiligheid. De slimme houdbaarheidsindicator is gebaseerd op tijd-temperatuurverloop en helpt consumenten de juiste afweging te maken. *"In Noorwegen gebruiken verschillende retailers al sinds 2013 de Keep-it® indicator,"* zegt Gertrude Zeinstra, projectcoördinator en onderzoeker bij Wageningen Food & Biobased Research. *"We wilden weten of Nederlandse en Vlaamse consumenten hier ook voor open staan, hoe ze ermee omgaan en of ze begrijpen hoe de indicator werkt."*

Het onderzoek

Victor Smits, duurzaamheidsmanager bij HelloFresh, licht toe: *"Door ons lidmaatschap bij Stichting Samen Tegen Voedselverspilling was het contact met WUR makkelijk gelegd. Samen deze pilot opzetten betekent niet alleen dat het onderzoek volgens de hoogste norm is uitgevoerd, maar ook dat deze duurzame innovatie onder de aandacht komt. Op deze manier hopen we de slimme indicator op meer plekken te kunnen introduceren."*

Het onderzoek is afgenomen onder 1500 klanten van de maaltijdboxleverancier. Een testgroep van 421 klanten kreeg de Keep-it-indicator op de verpakking van de zalm in de HelloFresh maaltijdbox geleverd inclusief een flyer met uitleg over het systeem en over houdbaarheidsdata in het algemeen. De controlegroep van 1064 klanten kreeg geen Keep-it indicator, maar wel een flyer met houdbaarheidsdata in het algemeen. Beide groepen beantwoordden een vragenlijst over de houdbaarheidsindicator, die hier middels een afbeelding alsnog aan de controlegroep werd gepresenteerd. Het merendeel van de consument bleek positief gestemd over de Keep-it-indicator en gaf aan het systeem betrouwbaar en nuttig te vinden. Het onderzoek wijst uit dat de indicator potentie heeft bij het verminderen van voedselverspilling. *"76% had het idee dat de indicator hen kon helpen om minder voedsel te verspillen,"* zegt Zeinstra. Met indicator gaven meer deelnemers aan eerst te ruiken en te kijken en minder deelnemers zouden het product onmiddellijk weggoien.

Over HelloFresh

HelloFresh is als marktleider wereldwijd actief in de VS, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland, België, Luxemburg, Australië, Oostenrijk, Zwitserland, Canada, Nieuw-Zeeland, Zweden en Frankrijk. In Q3 2020 leverde HelloFresh meer dan 162 miljoen maaltijden aan 5 miljoen actieve klanten. HelloFresh werd in november 2011 opgericht in Berlijn en kreeg in november 2017 een notering op de Frankfurt Effectenbeurs. HelloFresh heeft kantoren in New York, Berlijn, Londen, Amsterdam, Sydney, Toronto, Auckland, Parijs en Kopenhagen.

Over het onderzoek

Het onderzoek naar de Keep-it-indicator werd uitgevoerd door Hellofresh in samenwerking met de Wageningen University & Research. In deze studie werden 1500 actieve klanten van HelloFresh ondervraagd over de voor- en nadelen van de Keep-it-indicator. Het onderzoek werd uitgevoerd in augustus 2020.

Ander relevant 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.