

HelloFresh trotse partner van Samen Tegen

Voedselverspilling

Amsterdam, 30 september 2019 – Maaltijdboxleverancier HelloFresh is sinds deze maand officieel partner van het platform Samen Tegen Voedselverspilling (STV). Het platform is een samenwerking tussen bedrijven, organisaties, wetenschappers, de overheid én consumenten die samen in actie komen om in 2030 voedselverspilling in Nederland met de helft te verminderen in de gehele voedselketen, van grond tot mond. De langdurige samenwerking tussen HelloFresh en STV trapt af tijdens de Week Tegen Voedselverspilling die vandaag start.

Strijd tegen voedselverspilling in DNA

“Aangezien ons concept het verminderen van voedselverspilling in zijn DNA heeft, voelt dit partnership als een zeer logische stap voor HelloFresh en zien wij het als een versterking van onze missie”, aldus Pauwel Wiertsema, CEO van HelloFresh Benelux. “HelloFresh zorgt op twee manieren voor minimale voedselverspilling. Elke week kopen wij de meeste ingrediënten pas in bij onze leveranciers wanneer alle boxen door onze klanten besteld zijn. Op die manier bestellen we alleen wat écht nodig is, niet meer en niet minder. Blijft er toch iets over? Dan gaat dit rechtstreeks naar de Voedselbank en Stichting BuurtBuik. Daarnaast ontvang je als klant precies de juiste hoeveelheid ingrediënten die je nodig hebt om jouw maaltijd te koken. Zo belanden er dus geen restjes in de vuilnisbak of geopende pakken ergens achterin een keukenkastje- zoals vaak gebeurt wanneer je boodschappen bij de supermarkt doet. Mocht je toch een keer wat over hebben, dan staan er op onze website diverse recepten, tips en ideeën wat je hiermee kunt doen.”

Week Tegen Voedselverspilling

Tijdens de Week Tegen Voedselverspilling (30 september t/m 4 oktober) stimuleert Milieu Centraal in samenwerking met SVT consumenten op een laagdrempelige manier om minder eten weg te gooien. Door middel van tips en tools op de campagnewebsite en een 'verspillingsvrije coach' via de app krijgen consumenten makkelijke handvatten om hun voedselverspilling te minimaliseren. HelloFresh voorziet al haar klanten tijdens de verspillingsvrijeweek van koelkaststickers. Op deze stickers staat aangegeven welke producten wel en welke niet bewaard hoeven te worden in de koelkast, zodat deze langer goed blijven en dus niet weggegooid hoeven te worden.

*****EINDE PERSBERICHT*****

Over HelloFresh

Elke week levert HelloFresh verse ingrediënten en inspirerende recepten aan zijn 2,4 miljoen actieve klanten wereldwijd. Klanten kunnen kiezen uit een grote verscheidenheid aan recepten en hun maaltijden enkele weken vooruit plannen door te bestellen via desktop of mobiele app. Het bedrijf werkt samen met lokale voedselleveranciers in 12 markten; de Verenigde Staten, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland, België, Luxemburg, Oostenrijk, Zwitserland, Australië, Canada, Nieuw-Zeeland en Zweden met kantoren in 8 steden, dat een team van meer dan 4.500 mensen telt. HelloFresh leverde 67 miljoen maaltijden aan 2,4 miljoen actieve klanten wereldwijd in Q2 2019 (1 april – 31 juni 2019). HelloFresh is in november 2011 in Berlijn opgericht en staat sinds november 2017 genoteerd op de Duitse aandelenbeurs in Frankfurt. 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

Florence Schmit

Head of Brand strategy, Product Marketing and PR a.i.

florenceschmit@hellofresh.nl

+31 (0) 6 46 40 78 76

Het PR Bureau

Sabine Krouwels

sabine@hetprbureau.nl