

TITEL CASESTUDY: TOO GOOD TO GO: SAMEN STRIJDEN TEGEN VOEDSELVERSPILLING

AUTEUR: **SDT**

THEMA: DUURZAAM VOEDSELSYSTEEM, CIRCULAIRE ECONOMIE (CONSUMPTIE, TERUGWINNING EN AFVALBEHEER)

Casusbeschrijving:

To Good to Go, 's werelds #1 app voor het tegengaan van voedselverspilling is in 2015 opgericht in Denemarken. Via hun app verbindt Too Good to Go gebruikers met restaurants in de buurt, waardoor ze het overtollige voedsel dat anders dertig minuten voor sluitingstijd zou worden weggegooid met korting kunnen kopen. De missie van Too Good to Go is om iedereen te inspireren en in staat te stellen om samen voedselverspilling tegen te gaan. Wereldwijd hebben ze meer dan 20 miljoen geregistreerde gebruikers.

Sinds de lancering van de app heeft Too Good To Go een aanzienlijke en snelle groei doorgemaakt. Ze zijn nu actief in 14 landen in Europa - met een recente uitbreiding ook in de VS - en samen met onze 46.000 partners en meer dan 20 miljoen Waste Warriors hebben ze wereldwijd bijna 40 miljoen maaltijden gered.

Als we naar de situatie in België kijken, zien we dat we op jaarbasis meer dan 3,5 miljoen ton voedsel weggooien. De waarde hiervan wordt geschat op 670 miljoen euro per jaar. Bovendien verspillen we in België gemiddeld 345 kg voedsel per jaar per inwoner. Hiervan wordt 15 kg per persoon thuis verspild. Too Good to Go Belgium werd geboren op 1 maart 2018 en ondertussen hebben ze een ongelooflijke community van 862.916 Food Waste Warriors. Ze kunnen terecht bij 2.814 partners over het hele land die samen met hen actief voedselverspilling bestrijden. Samen met hen zijn ze erin geslaagd om 1.413.174 maaltijden te redden. Dat is meer dan 200.000 kg CO2 die voor niets is geproduceerd. Het equivalent van een jaar lang non-stop autorijden of een Boeing 747 die naar New York vliegt.

Too Good To Go werkt met een breed scala van levensmiddelenbedrijven, van hotels en supermarkten tot onafhankelijke bakkerijen en restaurantketens. Ze werken een-op-een met bedrijven om uit te zoeken hoe Too Good To Go voor hun bedrijf zou kunnen werken, en hoe een 'Magic Bag' van hun overtollige voedsel eruit zou kunnen zien.

Een voorbeeld: voor supermarkten kan dit een doos met producten zijn waarvan de houdbaarheidsdatum is bereikt, terwijl het voor een sushirestaurant een selectie voorverpakte sushi kan zijn. Hoe het overtollige voedsel van een bedrijf er ook uitziet, Too Good to Go kan het altijd zo verpakken dat het een heerlijke optie wordt die gebruikers graag willen redden. Zodra ze een proces en een Magic Bag concept hebben vastgesteld dat werkt voor het bedrijf, stellen we ze in met een winkelfotografie en zetten we ze live op de app.

Uit onderzoek blijkt dat consumenten zich niet bewust zijn van het verband tussen voedselverspilling en klimaatverandering. In feite is voedselverspilling verantwoordelijk voor 8-10% van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen. Door één kleine verandering te maken, zoals het redden van voedseloverschotten die niet verloren gaan, kunnen gebruikers een groot verschil maken voor de wereld om hen heen. De Too Good To Go app geeft consumenten de kans om te genieten van een heerlijke maaltijd tegen een geweldige prijs, terwijl ze iets goeds doen voor de planeet - wij noemen het win-win-win.

Too Good To Go is meer dan een voedsel-app - we willen een informatief, educatief platform



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the National Agency (NA). Neither the European Union nor NA can be held responsible for them.

zijn dat het bewustzijn over voedselverspilling vergroot en de mentaliteit ertegenover verandert.

Milieu- en sociale effecten:

De volgende factoren vormen belangrijke milieu- en sociale effecten in relatie tot de case:

- Voedselverspilling en terugwinning
- Klimaatverandering en uitstoot van gassen
- Overtollige versus verantwoorde consumptie en productie
- Onbewustheid van de gevolgen van voedselverspilling voor het klimaat

Conclusie:

Voor To Good to Go draait het allemaal om bewustwording en het bieden van een instrument voor iedereen om samen voedselverspilling tegen te gaan. Wij dromen van een planeet zonder voedselverspilling. Om dat te bereiken moet er nog veel gebeuren - en door meer partnerwinkels toe te voegen en meer consumenten te betrekken, kunnen we een verschil blijven maken.

Discussievragen:

Heeft u Too Good To Go gebruikt, of een andere soortgelijke app? Zo ja, deel uw ervaring met uw klasgenoten.

Wat is de problematische situatie die Too Good to Go probeert op te lossen? (probleem)

Waarom hebben ze besloten het op te lossen? Wat drijft hen? (doel)

Wat zijn de activiteiten van Too Good to Go? Wat doen ze om het op te lossen? Welke andere stappen zou je nemen om het probleem op te lossen? (oplossing)

Wat is hun doelgroep? Wie zijn hun klanten? Wie zijn hun klanten? (klantsegmenten)

Hoe zullen de activiteiten van Too Good to Go de wereld of de situatie ten goede veranderen? (impact)

En hoe weten ze dat ze dat bereikt hebben? (kerncijfers)

Dus wat doet Too Good to Go anders? Wat zien hun klanten als de grootste waarde? (unieke waardepropositie)

Op welke manieren leveren zij hun producten of diensten (kanalen)

Wat zijn hun belangrijkste kosten en wat is de belangrijkste bron van hun inkomsten? (inkomsten)

BELANGHEBBENDEN: 1) CONSUMENTEN, 2) SUPERMARKTEN, 3) RESTAURANTS, 4) DETAILHANDELAREN, 5) AMBASSADEURS

ETHISCHE KWESTIES (POSITIEF, NEGATIEF) IN VERBAND MET HET SCENARIO: 1) VOEDSELVERSPIJLING, 2) VERANTWOORDE CONSUMPTIE, 3) AFVALBEHEER, 4) KLIMAATVERANDERING, 5) BROEIKASGASSEN

BEHANDELDE GROENE VAARDIGHEDEN: LEIDERSCHAPSVAARDIGHEDEN, MANAGEMENTVAARDIGHEDEN, INKOOPVAARDIGHEDEN, VAARDIGHEDEN OP HET GEBIED VAN AFVALBEHEER, COMMUNICATIEVAARDIGHEDEN





SDG LABS – Harnessing the potential of the Social Economy towards a green transformation through the establishment of Socially Driven Green Labs within Universities

Project No. 2021-1-PL01-KA220-HED-000032077

SDGS BEHANDELD: DOEL 2: GEEN HONGER, DOEL 3: GOEDE GEZONDHEID EN WELZIJN, DOEL 12: VERANTWOORDE CONSUMPTIE EN PRODUCTIE, DOEL 13: KLIMAATACTIE, DOEL 17: PARTNERSCHAPPEN VOOR DE DOELSTELLINGEN.



**Co-funded by
the European Union**

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the National Agency (NA). Neither the European Union nor NA can be held responsible for them.