



< Too Good To Go Magic Box  
Echte Bakker van der Veer Ede >  
Remco van der Veer v



ERVARINGEN VAN TOO GOOD TO GO EN ECHE BAKKER VAN DER VEER

# SAMEN STERK TEGEN VOEDSELVERSPILLING

Met ruim 3.500 ondernemingen en 1,7 miljoen gebruikers heeft Too Good To Go in Nederland veel bereikt om voedselverspilling tegen te gaan. Een van de aangesloten ondernemers is Echte Bakker van der Veer uit Barneveld en Ede. De Too Good To Go app heeft al veel van zijn broden voor de afvalbak behoed.

Too Good To Go is een Deens concept dat, sinds het in 2018 in Nederland werd gestart, ook hier een snelgroeiend bedrijf is geworden. De app gaat voedselverspilling tegen met een Magic Box waarmee bedrijven producten, die zij anders zouden weggooien, voor een aantrekkelijke prijs kunnen verkopen. Ondernemers die er genoeg van hebben hun producten te vernietigen kunnen zich eenvoudig aanmelden via de website <https://toogoodtogo.nl/meedoen>. Zij betalen eenmalig een aansluitingsvergoeding en vervolgens wordt per verkochte Magic Box een marge ingeleverd. Gebruikers van Too Good To Go kunnen via een app op hun telefoon zien waar overgebleven producten worden aangeboden in hun woonomgeving en deze ook via de app reserveren en dan bij het bedrijf ophalen.

## IN DE AFVALBAK

In de Regio Foodvalley is Echte Bakker Van der Veer een van de ondernemingen die zich hebben aangesloten bij Too Good To Go. Het familiebedrijf is gevestigd

in Barneveld en Ede waar ze klanten van broodjes en lekkernijen voorzien. Hierbij staan zij met name bekend om hun specialiteit De Gelderse Verleiding.

De producten van Echte Bakkers zijn vers en ambachtelijk bereid. Dit betekent ook dat er een beperkte houdbaarheidsdatum op zit. "We zien het voedsel met pijn in het hart in de afvalbak verdwijnen", vertelt Remco van der Veer. "Naast productie optimalisatie werken we daarom op verschillende manieren aan het thema voedselverspilling." De Echte Bakker werkt bijvoorbeeld al enige tijd samen met een zorgboerderij in Wekerom en met boeren uit de omgeving om hun overschotten een nieuwe bestemming te geven als veevoer. Verder verwerken zij overgebleven brood uit de winkel tot nieuwe producten. Van oud stokbrood maakt Van der Veer bijvoorbeeld paneermeel. Daarnaast probeert de bakker de zorg een hart onder de riem te steken door gebak uit te delen aan zorgverleners."



Toen Too Good To Go het Echte Bakkersgilde benaderde voor een samenwerking, hoefde Remco van der Veer daar niet lang over na te denken. "We behoorden tot de eerste ondernemers in Ede die zich bij Too Good To Go aansloten en inmiddels doen steeds meer ondernemers mee." Remco denkt dat dit vooral komt door mond tot mondreclame.

### OBSTAKELS

Remco van der Veer merkt de voordelen van app, maar ziet ook dat andere bedrijven, minder openstaan voor Too Good To Go en het uitdelen van overblijfselen. "Ze zijn dan bang voor een negatief imago als mensen zeggen: 'dan zal het wel niet goed gaan met de zaak'. Verder zijn ondernemers vaak bang vaste klanten te verliezen. "De man of vrouw die altijd voor de wekelijkse boodschappen langs kwam en dan enkel nog

## 'ALS JE BLIJFT DOEN WAT JE DEED, BLIJF JE KRIJGEN WAT JE KREEG'

gebruik gaat maken van de Magic Box van Too Good To Go", zegt Remco die zelf juist het tegenovergestelde ervaart. "Door Too Good To Go trekken we juist nieuwe klanten aan die het een leuke kennismaking met onze producten vinden. De vaste klanten blijven ook wel komen, omdat zij niet weten wat de Magic Box zal bevatten en toch dagelijks hun volkorenbrood mee naar het werk willen nemen."

### KANSEN EN UITDAGINGEN

Jurjen de Waal, Food Waste Campaigner bij Too Good To Go, vertelt dat de app zich tot nu toe voornamelijk focust op de horeca en retail. Maar dat Too Good To Go ook samenwerkingen ambieert met producenten en boeren. Daarnaast gaan zij graag in gesprek met hun partners over hoe zij naast het gebruik van de app hun bedrijfsvoering zo kunnen inrichten dat derving wordt geminimaliseerd.

Een mooi voorbeeld van de samenwerking met boeren is de aardappelberg die eind juni in elf steden plaatsvond. Zo ook in Wageningen waar

aan Regio Foodvalley heeft bijgedragen. De aardappelberg is een initiatief dat voortkwam uit de coronacrisis. Veel boeren hadden namelijk een overschot aan frietaardappels vanwege de verminderde afzet aan de horeca. Consumenten konden zich via de app aanmelden en voor een mooi bedrag een tas aardappels scheppen.

Hoewel de ruim 3.500 ondernemingen die zijn aangesloten bij Too Good To Go samen een aanzienlijke hoeveelheid voedsel van de afvalbak weten te redden, is het niet alleen de producent of verkoper die een bijdrage kan leveren om voedselverspilling tegen te gaan. "De meeste verspilling vindt namelijk binnenshuis plaats", zegt Jurjen de Waal. Too Good To Go geeft de consument daarom tips hoe zij restjes kunnen verwerken tot maaltijden, houdbaarheidsdata moeten interpreteren en hoe zij eten het beste kunnen bewaren. Ze bereiken consumenten onder meer via Social media, nieuwsbrieven, en YouTube.

De uitdaging voor Too Good To Go is het bereiken en laten participeren van ondernemers, en het inspelen op de vraag. Met 1,7 miljoen gebruikers in een jaar tijd, is die

vraag enorm. Daarnaast is het bedrijf op meerdere fronten actief op het vraagstuk derving en verspilling. Zo heeft Too Good To Go een onderwijspakket met lesmateriaal voor basis en voortgezet onderwijs opgesteld (te vinden via de site), geven ze gastlessen en zoeken de samenwerking met partners en ondernemingen. Ook voert Too Good To Go het gesprek met de politiek, het ministerie van landbouw, natuur en voedselkwaliteit om voedselverspilling te verminderen.

### KANSEN

Too Good To Go is een mooi platform om voedselverspilling tegen te gaan. Dat weet ook Remco van der Veer, die ziet dat sommige ondernemingen dit concept overnemen en zelf implementeren op bijvoorbeeld hun website. Remco ziet nog kansen in een verbeterd lokaal netwerk waar men elkaar nog sneller kan vinden. Hierbij valt bijvoorbeeld te denken aan de organisatie van een buurt BBQ. Via een lokaal platform kunnen partijen elkaar vinden en producten uitwisselen, zoals de bakkerij die stokbroden over heeft.

### REGIO FOODVALLEY

In de Regio Foodvalley zijn zo'n vijftig partijen verbonden aan het platform Too Good To Go. Het Living Lab Regio Foodvalley Circulair is een netwerk waarin ondernemers overheden en onderwijs- en kennisinstellingen samenwerken aan meer circulariteit. Naast onderwerpen zoals circulair bouwen is ook tegengaan van voedselverspilling één van de onderwerpen van dit Living Lab. Too Good To Go ziet ook kansen voor samenwerking met het Living Lab. Jurjen: "Het Living Lab kan onder meer een belangrijke rol spelen bij het stimuleren van ondernemers en andere ketenpartijen om aan de slag te gaan met het thema voedselverspilling."



Aardappelberg