

Amsterdam, 26 juni 2019

Persbericht

Spar University en Too Good To Go winnaars ABN AMRO Future Food Award

Too Good To Go en Erwin Binneveld van Spar University hebben vandaag tijdens het [FSIN Food500 Congres](#) een ABN AMRO Future Food Award gewonnen. Binneveld sleepte de prijs in de wacht dankzij zijn jarenlange inspanningen om de voedselketen te verduurzamen door intensief samen te werken met producenten. De startup Too Good To Go viel in de prijzen vanwege de verbinding die zij legt tussen consumenten en bedrijven die voedsel over hebben. Restaurants, hotels, supermarkten, bakkerijen en andere winkels verkopen deze maaltijden die aan het eind van de dag overblijven met veel succes via de To Good To Go app in een Magic Box. Met de Future Food Awards wil ABN AMRO inspirerende en creatieve concepten uit de Food-, Retail- en Leisure-sector stimuleren die verduurzamen en voedselverspilling tegengaan.

De winnaars zijn door de vakjury gekozen uit een longlist van 50 kandidaten. De jury beoordeelde de concepten op schaalbaarheid, inspiratie en de mate waarin zij een bijdrage leveren aan het tegengaan van voedselverspilling. De vakjury bestond uit:

- Jan Willem Grievink, directeur FoodService Instituut Nederland
- Toine Timmermans, directeur Stichting Samen Tegen Voedselverspilling
- Ernest van der Voort, manager Business Development, Marketing & Concepts Albron
- Els van Olphen, eigenaar en directeur Creatie van Henri BV

“In Nederland wordt elk jaar per persoon zo’n 150 euro aan voedsel weggegooid: ongeveer een tiende van wat we gemiddeld per persoon per jaar aan voeding uitgeven. Maar niet alleen consumenten verspillen voedsel, in de hele keten gaat voedsel verloren. Daarom zijn nieuwe, out-of-the-box verdienmodellen nodig waarmee consumenten worden gestimuleerd om voedselverspilling tegen te gaan”, zegt Stef Driessen, Sector Banker Leisure van ABN AMRO. “Met deze prijs leggen we een verbinding tussen foodservice, foodretail en leveranciers en laten we bedrijven kennismaken met innovatieve concepten om voedselverspilling tegen te gaan. Hierbij zijn Spar University en Too Good To Go als overtuigende winnaars uit de bus gekomen.”

“De prijswinnaars laten zien dat innovatie en ondernemerschap leidt tot versnelling en impact bij het tegengaan van voedselverspilling”, zegt Toine Timmermans, directeur van Stichting SamenTegenVoedselverspilling. “Samen maken we het mogelijk om van Nederland één van de eerste landen te maken die de verspilling van voedsel ten opzichte van 2015 met 50 procent reduceert.”

Bottle Battle bindt strijd aan tegen zwerfafval

[Spar University](#) - de supermarkt op de campus waar studenten en medewerkers terecht kunnen voor dagverse boodschappen - vervult een voortrekkersrol in haar keten. Zo heeft zij met Coca-Cola Nederland

het spel de Bottle Battle ontwikkeld om zwerfafval tegen te gaan. Studenten worden gestimuleerd om de barcode van hun lege PET-flesjes te scannen en deze weg te gooien in de prullenbakken op de campus. Deze bakken zijn voorzien van een QR-code die zij in de app kunnen scannen. Dit geeft niet alleen een goed beeld van de hoeveelheid flesjes die worden weggegooid. Tegelijkertijd sparen studenten punten voor gratis koffie en maken zij kans op prijzen, zoals festivalkaartjes. “We pleiten voor een schone campus en de Bottle Battle is een leuke toevoeging aan onze app. We kunnen op deze manier data verzamelen waaruit blijkt of we met dit soort fun-elementen het gedrag van de consument kunnen veranderen”, legt Erwin Binneveld, oprichter van Spar University, uit. “We zijn ontzettend trots dat we tot winnaar van de Future Food Award zijn uitgeroepen. Als je wilt verduurzamen, moet je hier met elkaar de schouders onder zetten. De prijs is voor ons een mooie erkenning en laat zien dat we op de goede weg zijn.”

Unbox the Magic Box

Too Good To Go maakte drie jaar geleden in Denemarken een vliegende start met een app die consumenten verbindt aan restaurants en winkels die eten over hebben. Zij verkopen deze maaltijden voor een paar euro in een Magic Box. De app is sinds januari 2018 actief in Nederland. De start-up heeft inmiddels in Nederland al ruim 750.000 maaltijden van de afvalberg gered, wat overeenkomt met een CO₂-reductie van ongeveer 1.875.000 kg. “Onze app heeft in Nederland al ruim 700.000 geregistreerde gebruikers. We bieden hen in de app een heel gevarieerd aanbod van ontbijt, brunch, lunch tot aan diner. Naast restaurants, supermarkten en bakkerijen sluiten ook steeds meer vier- en vijfsterren hotels zich aan als partner. We krijgen van deze ondernemers de feedback dat ze dankzij de app niet alleen hun verspilling terugdringen, maar ook de afstand met buurtbewoners verkleinen. Dat is een hele mooie bijkomstigheid van ons concept. We zijn ontzettend blij dat dit is beloond met een Future Food Award. We beschouwen dit als een extra aanmoediging om voortdurend nieuwe partners aan te blijven sluiten en gezamenlijk met onze gebruikers voedselverspilling tegen te gaan”, zegt Joost Rietveld, Country Manager bij Too Good To Go Nederland.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

ABN AMRO

Stef Driessen, Sector Banker Leisure

stef.driessen@nl.abnamro.com

06 53 98 53 29
