



MEER DAN
EEN APP

LEES OVER
ONZE IMPACT
IN 2021

IMPACT RAPPORT





IMPACT

MEER DAN EEN APP

RAPPORT

IN HOUDS OP GAVE



INTRODUCTIE

- 4 Een woordje van onze CEO
- 6 Wereldwijde voedselsystemen en -verspilling
- 8 2021 in cijfers
- 10 Grenzen verleggen

ONZE IMPACT: PARTNERS

- 14 De grote ketens
- 16 Case studies: zelfstandige ondernemers
- 18 Fabrikanten
- 20 Samenwerkingen

ONZE IMPACT: CONSUMENTEN

- 24 De app
- 26 Project houdbaarheidsdata
- 32 Schools Against Food Waste
- 34 Postercampagne
- 38 Remix kookboek

ONZE IMPACT: OVERHEDEN

- 42 Politieke kwesties
- 45 Cities Against Food Waste

ONZE IMPACT: DE AARDE

- 48 De status quo

ONZE ETHOS

- 56 Waarden
- 58 B Corp gecertificeerd
- 60 Diversiteit, gelijkheid en inclusiviteit
- 62 Shareback
- 64 Onze weg naar klimaatneutraal

ONZE LOKALE HOOGTEPUNTEN

- 70 Tour langs alle landen
- 72 Wereldwijde erkenning
- 74 Een woordje van onze mede-oprichters

EEN WOORDJE VAN ONZE CEO

HALLO EN WELKOM



Misschien heb je al eens van Too Good To Go gehoord, of gebruik je zelfs onze app. We zijn een bedrijf met sociale impact, met één simpel doel: eten redden dat 'Too Good To Go' is.

Voedselverspilling is verantwoordelijk voor 10% van alle uitstoot van broeikasgassen. Maar ondanks alles wat we weten over de impact van de landbouwsector op de aarde, gebruiken we lappen grond ter grootte van China om voedsel op te produceren dat we uiteindelijk verspillen.

Er ligt een grote uitdaging voor ons. De aanpak ervan vereist een mix van oplossingen, en samenwerking met alle lagen van de samenleving. Wij houden ons bezig met een paar van deze oplossingen en verdeelden ze in wat we onze directe en indirecte impact noemen. Iedere keer dat iemand een maaltijd redt via onze app, hebben we direct een positieve invloed op voedselverspilling.

Indirecte impact creëren we door samen te werken met onze partners in de productieketen, detailhandel en bij overheden om veranderingen in wet- en regelgeving en onderwijs teweeg te brengen. Samen hebben we in 2021 hartstikke veel bereikt. Samen met een aantal van de grootste voedselproducenten en -retailers hebben we een 'kijk, ruik, proef - voor je verspilt'-label op meer dan 4209 producten wereldwijd gekregen. Het label is te zien in 11 landen en zorgt ervoor dat mensen meer op hun zintuigen vertrouwen en twee (of drie) keer nadenken voordat ze eten weggooiden.

In de zomer, op wereldmilieudag, hebben we ons gefocust op het ontwikkelen van betere gewoonten thuis. Inderdaad: daar waar het meeste eten wordt weggegooid. Ons doel was het eten van restjes leuk maken. We sloegen de handen ineen met kunstenaars uit 14 verschillende Europese landen en lanceerden posters tegen voedselverspilling. De posters helpen mensen om voedselverspilling top of mind te maken, en laten

zien hoe leuk het is om iets goeds voor de wereld te doen.

Van inspiratie naar actie dus. En om dat nog meer te onderstrepen, werd ons eerste anti-voedselverspillingskookboek, Remix, nét voor de feestdagen uitgebracht. Ook startten we een aantal spannende projecten met scholen en steden in Frankrijk en Duitsland.

Maar ondanks alles wat we de afgelopen zes jaar hebben bereikt, zijn we ons ervan bewust dat er altijd meer te doen is. Het is daarom super belangrijk dat we onze impact blijven meten, zowel positief als negatief, en eerlijk blijven tegen onszelf waar kansen liggen voor verandering.

En daar is nou precies dit impactrapport voor. Om onszelf ter verantwoording te roepen, transparant te zijn en ingewikkelde vragen te beantwoorden.

Nu de deadline nadert voor het behalen van de klimaatdoelstellingen van 2030, zijn er steeds innovatievere ideeën nodig. Tijd voor meer actie dus.

Borrelen er vragen op tijdens het lezen van dit rapport? Schroom niet om ze te stellen. Dat kan via impactfeedback@toogoodtogo.com.

We hopen dat dit verslag en onze acties je op de een of andere manier inspireren om gewoontes te veranderen en meer eten te redden!

Dankjewel,

Mette

VOEDSELSYSTEMEN EN -VERSPILLING WERELDWIJD

DE UITDAGING

Wereldwijd wordt bijna 40% van al het voedsel weggegooid.

Yep, dat hoor je goed: **40%**.

Een recent WWF-rapport schat dat er elk jaar 2,5 miljard ton voedsel wordt verspild. Dat staat gelijk aan 250.000 Eiffeltorens.

Doordat de pandemie zorgde voor arbeidstekorten, problemen met de toeleveringsketen en zelfs massale voorraden, was 2021 een tsunami aan voedselverspilling.

Dat klinkt niet veelbelovend. Maar lees mee, want we hebben ook positief nieuws.

Een rapport van duurzaamheidsexperts WRAP onthulde dat mensen thuis minder verspilden tijdens de pandemie, want:

41%
maakte vaker een
boodschappenlijstje

40%
ging creatiever
koken

30%
gebruikte meer
restjes

Een goede start? Absoluut.

Maar zijn we er al? Absoluut niet.

Er is nog veel meer te doen, en wij zijn nog lang niet van plan om te stoppen.



2021 IN CIJFERS

Tja, 2021 was nogal wat hè?

We kunnen helaas niet over dit jaar praten zonder het over COVID-19 te hebben. En er is geen twijfel over mogelijk dat het onze ambitieuze doelstellingen heeft beïnvloed.

Winkels gingen op ongekende schaal dicht en we werden allemaal gedwongen om gewoontes aan te passen. Maar ondanks dat zijn jullie in ongelooflijke aantallen bij ons aangesloten in de strijd tegen voedselverspilling. Dus: voeten omhoog en bekijk onze jaarcijfers. En vergeet niet jezelf een schouderklopje te geven voor je positieve impact op de wereld!



2021 IN CIJFERS

19.491.047

NIEUWE GEREGISTREERDE GEBRUIKERS
Meer dan de hele bevolking van Chili

81.666

NIEUWE PARTNERS DIE ZICH HEBBEN AANGEMELD
Meer dan vier keer zoveel dan het aantal restaurants in Londen

460

NIEUWE WASTE WARRIORS
41 voetbalteams (en negen reserves)

17

LANDEN DIE WE ONS 'THUIS' MOGEN NOEMEN
Welkom Canada en Ierland!

GRENZEN VERLEGGEN

Voedselverspilling is een wereldwijd probleem, dat vraagt om een wereldwijde oplossing.

In 2021 pakten we de kans om ons over de hele wereld te verspreiden.

AMERIKA

De afgelopen anderhalf jaar in Amerika waren zacht gezegd een rollercoaster. Stap maar in!

2020: We lanceren Too Good To Go aan de oostkust, niet geheel toevallig op de internationale dag van bewustzijn rond voedselverspilling en afval.

2021: We zetten onze groei in het hele land voort en verwelkomen meerdere steden, waaronder Chicago, San Francisco en Austin, bij de Too Good To Go-familie.

2022: 2 miljoen consumenten hebben onze app al gedownload, en nu weten we het zeker: dat smaakt naar meer!

CANADA

Oh Canada. Niet alleen het op één na grootste land ter wereld, maar ook een van onze nieuwste (en beste!) vrienden. Nadat we hier in 2021 zijn gestart, hebben we in een paar maanden tijd drie kantoren geopend en werken we samen met verschillende grote merken.

IERLAND

Met de hulp van ons Britse team hebben we in de tweede helft van 2021 de langverwachte stap naar Ierland gemaakt. We kunnen niet wachten om de cur amú bia van 'Het Smaragden Eiland' te verminderen (da's Iers voor 'voedselverspilling').



ONZE IMPACT

PARTNERS





DE GROTE KETENS

Door samen te werken met 's werelds grootste bedrijven en ketens in de voedingsindustrie, kunnen we een langdurige, positieve impact maken op wereldwijde schaal.

Dankzij onze partners zijn er **24.000 NIEUWE ZAKEN** aangesloten, en daarmee hebben we samen **29 MILJOEN MAALTIJDEN** gered.

Wij worden blij van onze partners en zij van ons.

Daarom zijn we altijd op zoek naar nieuwe manieren om verbinding te maken en samen te werken. Bijvoorbeeld door de lancering van ons derde jaarlijkse Leftover Meals National Championship, met een van onze grootste partners in Denemarken. Dit deden we in navolging op de succesvolle editie van vorig jaar, waarmee we duizenden thuishokkers inspireerden om voedselverspilling tegen te gaan met lekkere, zelfgemaakte, maaltijden van restjes.

We zijn van plan om onze samenwerkingen volgend jaar door te zetten (en nog veel langer), om zo samen het verschil te maken in de strijd tegen voedselverspilling. 2022, we zijn er klaar voor!

CASE STUDIES: ZELFSTANDIGE ONDERNEMINGEN

ZELF-STANDIGEN

Door samen te werken met zelfstandige ondernemingen verbinden we lokale gemeenschappen. Samen met hen zorgen we voor verandering.

Hier een paar inspirerende zaken waarmee we in 2021 de handen ineen sloegen.



BEEKERY
Spanje

"We zijn een kleine winkel en hebben dus maar kleine beetjes over aan het einde van de dag. Daardoor kunnen we niet doneren aan stichtingen als het Rode Kruis. Too Good To Go is voor ons de perfecte oplossing."



MISS GREEN BEAN
Duitsland

"Ik wil mijn lekkere eten natuurlijk helemaal niet weggooien. Ik wil zoveel mogelijk mensen blij maken met lokaal eten uit het seizoen."



LAMBERTI PIZZA & MARKET
Amerika

"We waren nog maar net open, maar merkten al snel dat we aan het einde van de dag onze onverkochte pizza's en broodjes weggooiden. Toen Too Good To Go ons op het idee bracht om het eten dat we over hadden voor een klein prijsje te verkopen, grepen we die kans met beide handen aan."



VILLAGE JUICERY
Canada

"Too Good To Go biedt ons niet alleen een platform om in contact te komen met nieuwe klanten, maar ook om onze plantaardige producten te verkopen aan mensen die het belang inzien van duurzaamheid. Oh, en we vinden het verrassingseffect van de Magic Box te gek!"



DIT DOEN WE MET

FABRI- KANTEN

Hoewel onze app verspilling bij ondernemers tegen gaat, weten we ook dat 30%* van de verspilling in Europa zich eerder in de keten bevindt.

Omdat we nooit een uitdaging uit de weg gaan, zochten we uit wat wij daaraan konden doen. Het resultaat? In 2021 hebben we:

- 1** Samengewerkt met bedrijven in 12 landen die pick-up points op handige plekken konden hosten. Zo voorkwamen we onnodige ritjes.
- 2** Een pick-up model getest in 12 landen, met consumenten die een Magic Box rechtstreeks ophaalden vanuit het magazijn van de fabriek, waardoor er een directe verbinding ontstond.
- 3** En hebben we in Nederland samen met Unilever en Post.nl een nieuw pick-up model uitgetest. Met behulp van deze afhaalpunten hebben we in slechts vijf dagen 9.000 (!) maaltijden gered.

DIT WILLEN WE VERBETEREN IN 2022

We trappen 2022 af met twee nieuwe logistieke pilots in Nederland en Denemarken, en we maken onze rechtstreekse pick-up de standaard waar het kan.

*EU Fusions, 2016

ONZE BUSINESS AGAINST FOOD WASTE

SAMEN- WERKINGEN

We werken samen met een heleboel merken die zich inzetten tegen voedselverspilling. Samen dragen we bij aan bewustwording met praktische en bruikbare informatie voor werknemers, consumenten en andere geïnteresseerden.

We lanceerden deze gezamenlijke aanpak in vier landen. Dat betekent... nog 191 te gaan!



SPANJE

DE SAMENWERKING
Marcas Waste Warrior

MERKEN DIE MEEDOEN
Alcampo, Carrefour, Danone, Bel Group, Unilever en nog veel meer

WAAROM DOEN JULLIE MEE?
"Samen met Too Good To Go willen we geld inzamelen voor meer bewustzijn onder onze consumenten en hen mee te nemen in deze beweging tegen voedselverspilling."

- Enrique Guerrero, CEO, Bel Group Spanje

ITALIË

DE SAMENWERKING
Pact Against Food Waste

MERKEN DIE MEEDOEN
Carrefour, Nestlé, Cameo, NaturaSi, Granarolo en nog veel meer

WAAROM DOEN JULLIE MEE?
"The Pact Against Food Waste moet een daad van verantwoordelijkheid zijn voor iedereen: bedrijven, consumenten en grote retailers. Verenigd voor een gezamenlijk doel: onze toekomst en die van de jongere generatie verbeteren."

- Gianpiero Calzolari, President, Granarolo

BELGIË

DE SAMENWERKING
Waste Warrior Brands

MERKEN DIE MEEDOEN
Bel, BelOrta, Danone, Makro, Unilever en nog veel meer

WAAROM DOEN JULLIE MEE?
"Voedselverspilling vermijden is een belangrijk onderdeel van onze duurzaamheidsstrategie gedurende de hele reis van onze producten: van boer tot bord."

- Jasmien De Gussem, Senior Internal & External Communication Manager, Danone BeLux

ZWITSERLAND

DE SAMENWERKING
Waste Warrior Brands

MERKEN DIE MEEDOEN
Danone, Nestlé, IKEA, LIDI, Savencia en nog veel meer

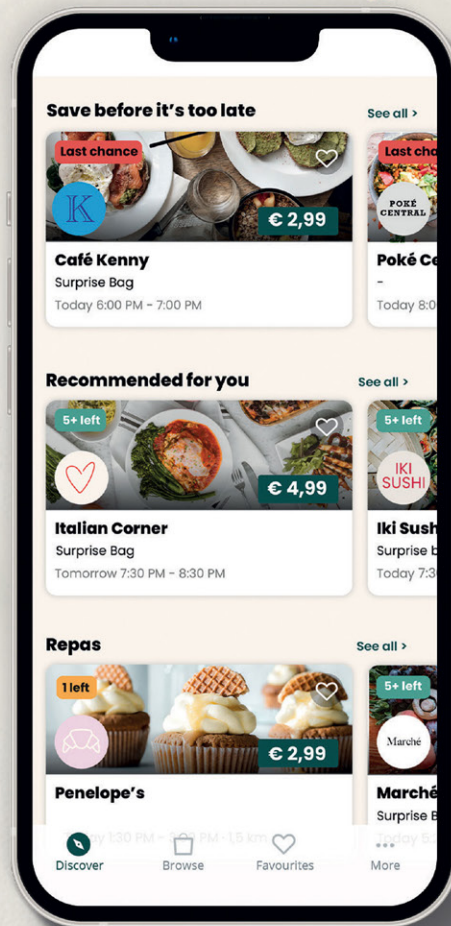
WAAROM DOEN JULLIE MEE?
"Ons gemeenschappelijke doel is het realiseren van een planeet zonder voedselverspilling."

- Dr. Renée Nicole Wagner, Personal Assistant to the CEO and Project Manager Corporate Social Responsibility Northern Europe, Accor

ONZE IMPACT

CONSUMENTEN





ONZE GEBRUIKERS

DE APP

2021 was qua downloads weer een recordjaar. Sterker nog: we hebben zelfs **op nummer #10** **gestaan van meest gedownloade app wereldwijd** in de categorie voedsel en dranken!*

Maar je kent ons, we houden niet van opscheppen.

*Apptopia: 10 Most Downloaded Food & Drink Apps in 2021 - Worldwide

“Wat je met de app bereikt om voedselverspilling tegen te gaan vind ik geweldig. We voelen ons als gezin altijd nóg beter over eten dat we hebben gered.”

- *Gebruiker uit Nederland*

“Het is echt de moeite waard om de app te downloaden. Allereerst natuurlijk om voedselverspilling tegen te gaan, maar ook voor de prijs-kwaliteitverhouding. DANK aan de oprichter en het team!”

- *Gebruiker uit Frankrijk*

“Ik gebruik de app bijna elke dag. De prijzen zijn geweldig, ik geef veel minder uit aan boodschappen. En natuurlijk het verrassingselement... alsof je een cadeautje uitpakt!”

- *Gebruiker uit Amerika*

OH,
WE WORDEN
ER VERLEGEN
VAN!

PROJECT HOUDBAARHEIDSDATA

RAADSELACHTIGE HOUDBAARHEIDSDATA

QUIZVRAAG: WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN 'TENMINSTE HOUDBAAR TOT' EN 'TE GEBRUIKEN TOT'?

Ingewikkeld? Je bent niet de enige.

Meer dan de helft van de consumenten weet niet wat deze termen betekenen. Het verkeerde interpreteren van houdbaarheidsdata zorgt voor 10% van de voedselverspilling in Europa*.

Als er iets is waar we een hekel aan hebben, dan is het wel voedselverspilling (oké eigenlijk zijn het er twee: voedselverspilling en mensen die geen 'dankjewel' zeggen tegen de buschauffeur). Daarom hebben we een wereldwijde campagne gelanceerd voor een extra label. Heb jij 'm al gezien?



*Flash Eurobarometer 425: food waste & date marking, 2015



PROJECT HOUDBAARHEIDSDATA

KIJK, RUIK, PROEF – VOOR JE VERSPILT

We werken samen met de grootste retailers en voedselproducenten ter wereld om verpakkingen aan te passen, en vooral: om mensen wakker te schudden over hoe eten te beoordelen op voedselveiligheid.

Spoiler alert: meestal kun je het gewoon eten.

Onze 'Kijk, ruik, proef - voor je verspilt'-labels zijn een essentieel hulpmiddel bij het bestrijden van de vele fabeltjes rondom houdbaarheidsdata. Al **11 landen** gebruiken ze nu op grote schaal. Trots! Alleen al in 2021:

Lanceerden **2 nieuwe landen** labels op verpakkingen

Zijn er **4.209 producten** met het label op de verpakking in de winkel

Zijn **miljoenen producten** inspiratie geweest om te kijken, ruiken en proeven - voor je verspilt!

We hebben ook een onderzoek* gedaan in Denemarken om te meten wat de impact is van onze extra labels. 43% van de gebruikers (die het label hebben gezien) zijn geïnspireerd om thuis minder voedsel weg te gooien. We zijn van mening dat hoe meer producten in de schappen terecht gaan komen, hoe groter dat aantal zal worden.

In 2022 lanceren we deze studie in heel Europa.

"Vanaf nu hebben onze verpakkingen een duidelijk icoon met de melding: gooi producten niet direct weg na het verstrijken van de 'Tenminste houdbaar tot' datum, maar kijk, ruik en proef eerst om de kwaliteit te controleren."

- Sarah De Meester, Communication & PR Officer, FrieslandCampina, België NV



"De samenwerking met Too Good To Go is een geweldige kans om te praten over het bewust lezen van etiketten."

- Szymon Ulkowski,
CEE e-Business & Communication Manager
Food, Nestlé, Polen

PROJECT HOUDBAARHEIDSDATA

**AANJAGERS VAN
VERANDERING**

Door samen te werken met fabrikanten en retailers, zorgen we ervoor dat de verandering van bovenaf komt. Zo maken we pas écht impact op verwarrende etiketten.

In 2021 nam Danone het voortouw en veranderde de etikettering van een aantal van hun merken van 'te gebruiken tot' in 'tenminste houdbaar tot', om duidelijkheid te scheppen voor consumenten en een einde te maken aan het weggooien van voedsel.

Too Good To Go stelde ook een groep fabrikanten en retailers samen om de grootste problemen van voedselverspilling door logistiek vast te stellen. Tijdens negen sessies bespraken ze leveringen, bestellingen en datumcontracten, zodat we richtlijnen konden opstellen voor de hele industrie.

In 2022 zullen we deze richtlijnen met onze partners implementeren. Daarna lanceren we proefprojecten om onze ideeën te testen.

PROJECT HOUDBAARHEIDSDATA

**VERANDERING
IN WETGEVING**

Voor sommigen is het opnieuw organiseren van de productieketen en het vergroten van het bewustzijn van de consument best een prestatie. Is het natuurlijk ook. Maar we zouden Too Good To Go niet zijn als we de lat niet nog wat hoger zouden leggen als het gaat om verbetering van houdbaarheidsdata: met verandering op beleidsniveau als gevolg.

**IN 2021 HEBBEN WE DE EUROPESE WETGEVING
BEÏNVLOED DOOR:**

- Deel te nemen aan het interviewproces voor marktonderzoek om te informeren bij wetswijzigingen
- Beleidsinput te geven
- Deel te nemen aan vergaderingen van de subgroep 'date marking' van het EU-platform voor voedselverlies en -verspilling.
- Beleid rondom houdbaarheidsdata te beïnvloeden, dankzij ons label "Kijk, ruik, proef - voor je verspilt"
- Te blijven roepen hoe belangrijk betere labeling is, betere communicatie daarover en betere... nou ja, alles!



WASTE WARRIORS VAN MORGEN

Als school bedoeld is om kinderen over belangrijke dingen in het leven te leren, waarom leren we ze dan niet over voedselverspilling?

Schools Against Food Waste is een programma dat kinderen leert over hulpbronnen, om onze planeet te beschermen. Het programma is ontworpen door onderwijsexperts, waaronder het Franse Ministerie van Onderwijs, en is in september gelanceerd met 10 proefscholen in heel Frankrijk.

We hebben een gratis downloadbare tool gemaakt die gericht is op de hele school, van klaslokaal tot kantine. Met docentenhandleidingen, educatieve video's, bordspellen en kantineposters. Hiermee maken we het verminderen van voedselverspilling leuk en leerzaam (zodat het hoogtepunt van de schooldag niet alleen de inhoud van de lunchtrommel is).

Het project kreeg overweldigend positieve reacties en er zijn al 600 pre-registraties voor het echte werk. We kunnen niet wachten wat 2022 in petto heeft!

"Bedankt voor deze tools. Ik heb maar één ding te zeggen over het programma: het is geweldig!"

- Farhat, leraar, Frankrijk

"De tools zijn goed ontworpen en aantrekkelijk voor kinderen. Ik gebruik ze met plezier in de klas en leid zo de waste warriors op van morgen!"

- Pamela, lerares, Frankrijk

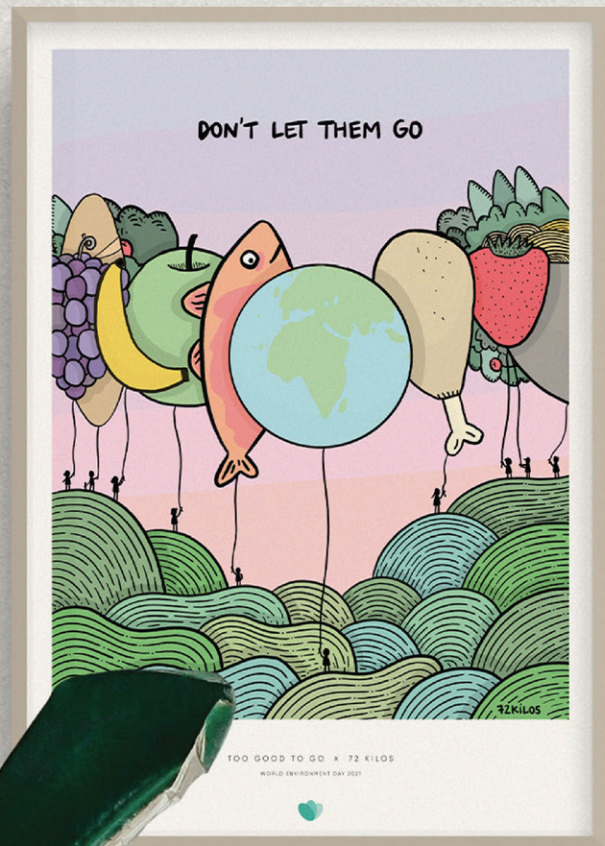
"Bedankt voor jullie inzet. Ik vind het geweldig dat dit een schoolproject is waarbij iedereen betrokken is, inclusief kantinepersoneel."

- Elodie, lerares, Frankrijk



€24.472

GEDONEERD AAN
SHARETHEMEAL



POSTERS
AGAINST
**FOOD
WASTE**

POSTER- CAMPAGNE

Soms heb je gewoon even een reminder nodig om je te focussen op belangrijke dingen, in plaats van eindeloos door Instagram scrollen en dertien keer dat GIFje te kijken van die twee otters die elkaars hand vasthouden. Daarom lanceerden we samen met 14 kunstenaars uit heel Europa een serie limited edition posters, waarmee we mensen iedere dag herinneren aan hun eetgewoonten.

EEN MOOI BEGIN:

60%

is zich meer bewust van de negatieve gevolgen van voedselverspilling en heeft meer kennis over hoe je het meest uit je eten haalt

42%

vindt de posters een bron van inspiratie in de strijd tegen voedselverspilling

Oh, en hadden we al gezegd dat ze er ook nog eens héél lekker uitzien?

POSTERCAMPAGNE

SHARETHEMEAL STEUNEN

Naast het verspreiden van een belangrijke boodschap, zamelden we met onze posters ook geld in voor ShareTheMeal. Een fantastisch initiatief van het Wereldvoedselprogramma, dat vecht voor een einde aan wereldwijde honger. Je zou bijna denken: wat kunnen die posters niet? (Oké, ze kunnen misschien niet dat ene GIFje van die otter op je koelkast projecteren. Maar we doen ons best).

We zijn heel blij dat we het werk van ShareTheMeal in Madagaskar konden steunen, waarbij ze voedsel gaven aan mensen die getroffen waren door extreme droogte - de eerste hongersnood die direct gelinkt was aan klimaatverandering.

DE IMPACT

Posters verkocht: **6568**

Gedoneerd: **€ 24,472**

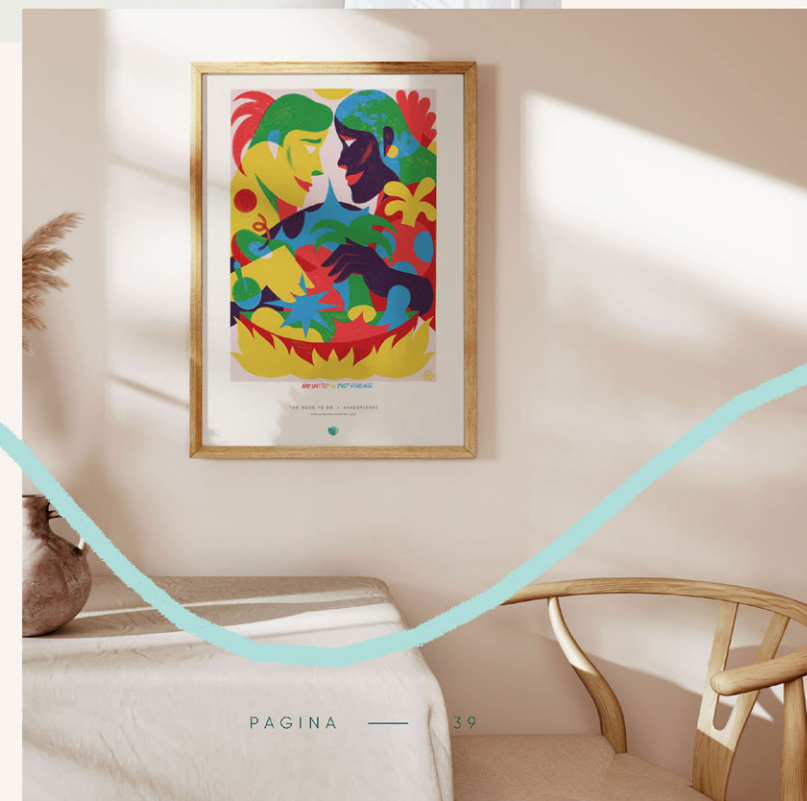
Kinderen gevoed voor een dag*: **34,742**

De grootte van onze glimlach: **15km**

* Geef een kind een dag te eten voor US\$ 0.80



De posters zijn geprint op papier dat deels gemaakt is van restjes eten. Cool, toch?



BLAAS JE RESTJES NIEUW LEVEN IN

REMIX KOOKBOEK

Elke seconde wordt er wereldwijd 79 ton voedsel weggegooid. Dat is het evenveel als het gewicht van negen T-Rexes plus één gigantische panda.

Gelukkig zijn er heel veel manieren om restjes om te toveren in een lekkere maaltijd. En daarvan hebben we een vrachtlading in ons Remix kookboek gepropt. Zodat we die T-Rexes nooit meer in de prullenbak hoeven gooien.

Aantal downloads van ons e-book in 2021: 67.892

Gevulde buiken in 2021: 67.892

WE KOKEN LEKKER DOOR IN 2022

Zoals het oude gezegde luidt: als het niet kapot is, repareer het dan niet. Daarom gaan we in 2022 weer door met onze missie om zoveel mogelijk mensen met restjes te laten koken.

Tijdens het maken van ons kookboek hebben we onze medewerkers gestakt om hun beste recepten tegen voedselverspilling in te sturen. Het resultaat? De meest vernieuwende recepten uit onder andere Zwitserland, Spanje, Engeland en Ierland. Bain taitneamh as do bhéile!

Oh sorry, ja, dat is "eet smakelijk" in het Iers.

REMIX
magical ways to breathe new life into leftovers



It's time to get creative



DOWNLOAD 'M OP
toogoodtogo.nl/nl/download/remix

PAGINA — **BANANA NICE CREAM 3 WAYS**

ONZE IMPACT

OVERHEDEN





POLITIEKE KWESTIES

Om auteur Thomas Mann te citeren: "Alles is politiek".
Het bewaren van restjes eten is niet anders.

Too Good To Go strijdt tegen voedselverspilling op elk niveau, van consument tot fabrikant tot overheid. Dit jaar deden we mee in de politiek op wereldwijd, nationaal en lokaal niveau, om leiders ervan te overtuigen dat het tijd is om voor eens en altijd verschil te maken.

Om een andere grote filosoof te citeren:

"Vergeet nooit dat het meest politieke
wat je kunt doen is je hart volgen."

- RuPaul



IN EUROPA

De EU heeft als doel om in 2050 een netto-nuluitstoot te hebben. Dat ondersteunen wij natuurlijk! Om ons steentje bij te dragen zijn we lid geworden van twee geweldige platformen:

- Het EU-platform voor voedselverlies en -verspilling. Hier zullen we een leidende rol spelen op het gebied van voedselverspilling door consumenten, voedseldonaties en voedselverspilling door houdbaarheidsdata.
- Het nieuw opgerichte European Consumer Food Waste Forum, waar we nieuwe maatregelen ondersteunen om voedselverspilling op consumenten-niveau in heel Europa te bestrijden.

DIT WILLEN WE VERBETEREN IN 2022

We gaan de EU aansporen om nog meer te doen. We stellen bijvoorbeeld nieuwe wetten voor om verwarrende houdbaarheidsdata te verduidelijken. En we stoppen pas als de EU wettelijk bindende doelstellingen opstelt om voedselverspilling tegen te gaan.

Mocht je het nog niet weten, we zijn nogal volhardend als we iets willen.

WERELDWIJD

Naast de uitbreiding naar nieuwe landen, werken we ook samen met regeringen voor nieuwe strategieën tegen voedselverspilling.

 In Duitsland hebben we met alle grote politieke partijen gesproken in de aanloop naar de verkiezingen. Mede dankzij ons werk heeft het nieuwe kabinet toezeggingen opgenomen in het regeerakkoord over het verminderen van voedselverspilling. Danke!

 In Oostenrijk hebben we ons aangesloten bij twee werkgroepen van de afdeling voedselverspilling van de overheid: voedselhervdeling en onderwijs. Leiwand!

 In Frankrijk waren we een drijvende kracht bij het ontwerpen en uitrollen van anti-voedselverspillingslabels vanuit de overheid. C'est magnifique!

 In Engeland zijn we een petitie gestart waarin we de regering oproepen tot bindende doelstellingen voor het terugdringen van voedselverspilling. Tallyho!

 In Spanje presenteerden we een nieuw beleid tegen voedselverspilling en riepen we op tot een regel om winkels te verplichten 'lelijk' groente en fruit te verkopen. Estupendo!

 In Amerika hebben we een brief (mede)-ondertekend om er bij het Congres op aan te dringen de aansprakelijkheidsregels rond voedseldonaties te verduidelijken, in de Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act. Yeeee-haw!



CITIES AGAINST FOOD WASTE

IN DE STAD

In 2021 hebben we ons initiatief Cities Against Food Waste in Frankrijk uitgebreid en vervolgens ook in Duitsland gelanceerd. We zijn super trots dat al 10 Duitse steden zich bij ons hebben aangesloten. Maar wat betekent Cities Against Food Waste precies?

Om te beginnen: steden zijn de plekken waar het overgrote deel van de mensheid woont, werkt, koopt en eet. Steden produceren zelfs tot 70% van al het niet opgegeten voedsel. Als we voor verandering willen zorgen (en een poging willen doen de '2030 UN Sustainable Development Goals' te halen) zijn steden de uitgelezen plek om te beginnen.

Daarom hebben we een netwerk van steden opgezet die ambitieuze doelen stellen, én behalen, rondom de herverdeling van voedsel en afvalpreventie.

DIT WILLEN WE VERBETEREN IN 2022

In 2022 gaan we het initiatief verbeteren op basis van onze bevindingen in Frankrijk en Duitsland. Als de positieve resultaten aanhouden, rollen we deze campagne uit naar meer steden over de hele wereld.

ONZE IMPACT

DE AARDE

Door **1 MAGIC BOX** te redden, bespaar je even veel **CO2e** als het zou kosten om **JE TELEFOON 442 KEER OP TE LADEN.**

1kg voedsel = 2,5kg aan CO2e*

3,3 gigaton van de jaarlijkse CO2e-uitstoot kan worden toegeschreven aan voedselverspilling.

**1 Magic Box bevat gemiddeld 1kg voedsel*

VOEDSELVERSPLLING

DE STATUS QUO

VOEDSELVERSPLLING EN KLIMAATVERANDERING

Sorry, maar we beginnen even met het slechte nieuws. In 2021 bereikte Siberië de bizarre temperatuur van 48C*, waren er zware orkanen aan de Amerikaanse kust en veroorzaakten bosbranden grote schade in heel Zuid-Europa. Volgens het laatste rapport van het IPCC hadden deze gebeurtenissen niet plaatsgevonden zonder klimaatverandering.

Gelukkig hebben wetenschappers een effectieve manier gevonden om de opwarming van de aarde te vertragen en het tij voorgoed te keren.

Toevallig is het een gebied waar wij soort van experts in zijn. Benieuwd? Lees verder voor meer!

DE STATUS QUO IN VOEDSELVERSPLLING

#1 DE OPLOSSING

Uit een rapport van Project Drawdown uit 2020 bleek dat het verminderen van voedselverspilling de meest effectieve manier is om klimaatverandering tegen te gaan.

En als je erover nadenkt, is dat eigenlijk heel logisch. Denk maar aan de CO2 die vrijkomt bij het kappen van bomen voor landbouwgrond. De brandstof die we gebruiken voor schepen en vrachtwagens. De hoeveelheid elektriciteit die wordt gebruikt bij productie, levering en service. En het methaan dat wordt uitgestoten door de enorme bergen voedsel op stortplaatsen.

De potentiële impact van het verminderen van voedselverspilling is enorm. Door het overschot aan voedsel te herverdelen, zorgen we ervoor dat er niks voor niets is geproduceerd.

Op 29 september 2021, op de jaarlijkse International Day of Awareness for Food Loss and Waste Day (ook wel bekend onder de kortere naam #FLWDay), gingen we viral met één enkel bericht: **Het terugdringen van voedselverspilling is dé oplossing om klimaatverandering tegen te gaan.**

Dit was onze grootste wereldwijde bewustwordingscampagne tot nu toe. We spraken op allerlei evenementen, verlichtten de CN Tower van Toronto in onze kleuren en waren te zien in trams, bussen, metrolijnen en zelfs ochtendprogramma's. Wie had gedacht dat het redden van de planeet zo glamorous kon zijn?





DE STATUS QUO IN VOEDSELVERSPLLING

COP26: REDEN VOOR HOOP?

Onze #FLWDay campagne was de aanloop naar een van de belangrijkste klimaatconferenties in jaren: COP26 in Glasgow.

In eerste instantie waren we blij om de vooruitgang te zien die tijdens COP26 werd geboekt, waaronder:

- Alle landen blijven zich inzetten om de opwarming van de aarde te beperken tot 1,5 graad
- De Glasgow Leaders' Declaration on Forests & Land Use, waarin het belang van biodiversiteit en duurzaam landgebruik wordt benadrukt voor een groenere en schonere toekomst
- De Global Methane Pledge, die belooft de uitstoot tegen 2030 met minstens 30% te verminderen
- De Verklaring van Glasgow, door ons ondersteund, die stadsbesturen ertoe aanzet een duurzaam voedselbeleid aan te nemen

Maar helaas werd het onderwerp voedselverspilling opnieuw verwaarloosd in de grote gesprekken. Tijd om het heft in eigen hand te nemen.

In Londen vestigden we de aandacht op het verband tussen voedselverspilling en klimaatverandering met een installatie langs de Theems. Vervolgens begonnen we een petitie met het verzoek aan premier Boris Johnson om voedselverspilling in de klimaatdoelen op te nemen. De petitie werd ondertekend door meer dan 20.000 mensen en werd persoonlijk overhandigd aan Downing Street 10.

Disclaimer: er zijn geen Beefeaters gewond geraakt bij het overhandigen van de petitie.

DIT WILLEN WE VERBETEREN IN 2022

In 2022 werkt Too Good To Go samen met de publieke en private sector om een 'Food Systems Day' te lanceren op COP27 in Egypte. Van de grootste aanjager van klimaatverandering, de grootste aanjager maken van klimaatbesprekingen. Logisch, toch?

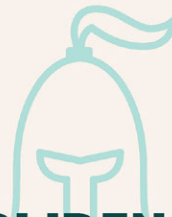
Too Good To Go

ONZE MENTALITEIT

TOO GOOD TO GO

WAARDEN

Too Good to Go is gebaseerd op ambitieuze, positieve waarden, gedreven door ambitieuze, positieve (en nogal briljante) mensen. Ieder jaar zetten we een aantal teams in de schijnwerpers die hun kop boven het maaiveld staken om onze waarden nog verder uit te dragen. Lang verhaal kort: dit waren de waarden voor 2021:



WE STRIJDEN SAMEN

GLOBAL LEGAL TEAM

Strijden tegen voedselverspilling voelt soms alsof je een monster moet verslaan. En dat kan alleen als we samenwerken, goed communiceren en vechten als één team.

In 2021 lukte dat niemand beter dan ons Global Legal Team. Door samen te werken met alle afdelingen en Key Accounts, hebben ze dag en nacht gestreden om de volle kracht van de wet te gebruiken in onze strijd tegen voedselverspilling. Petje af!

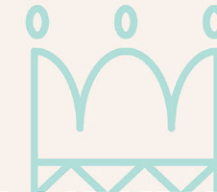


WE LEGGEN DE LAT HOOG

UK KEY ACCOUNTS TEAM

Uitzonderlijke doelen vereisen uitzonderlijke normen. Ons Britse Key Accounts-team heeft in 2021 meerdere keren de lat verlegd.

Hun vermogen om niet alleen nieuwe accounts binnen te halen maar ook de impact van bestaande accounts uit te breiden is ongekend. Ga zo door!



WE BOUWEN AAN DE TOEKOMST

GLOBAL ACCELERATION TEAM

We zijn hier om een positieve, blijvende impact te maken voor de komende jaren, daarom blijven we continu bouwen aan de toekomst - wereldwijd.

Ons Global Acceleration-team heeft deze waarde behoorlijk serieus genomen en uitgebouwd. Ze hebben systemen ontwikkeld om ons te helpen zoveel mogelijk buitengewone ideeën met de wereld te delen, om voor altijd een indruk achter te laten.

Dank Global Acceleration Team, op naar de volgende jaren!



WE HOUDEN HET SIMPEL

GLOBAL INDIE SALES TEAM

We houden het simpel.

Duidelijke doelen. Duidelijke aanpak.

Eén team viel op: Global Indie Sales.

We zeiden toch dat we het kort zouden houden.



WE ZORGEN VOOR ELKAAR

NL SUCCESS TEAM

We geven om zo'n beetje alles. Betaal je teveel voor je eten? Verminder jij je voedselverspilling? Heb je honger? Heb je genoeg gegeten? Trek je wel een jas aan buiten?

Ons Nederlandse Successteam doet meer dan enkel het beantwoorden van vragen van consumenten en partners, maar moedigt hen ook aan om informatie te delen, voedsel te redden en samen de strijd aan te gaan tegen voedselverspilling.



Lees hier meer over B Corp en ons laatste certificaat: tgtg.to/Bcorp

B CORP GECERTIFICEERD

Een bedrijf alleen op winst beoordelen is een beetje alsof je sardientjes in tiramisu stopt: hoe vaak je het ook probeert, het blijft een slecht idee.

Daarom zijn we super trots om B Corp-gecertificeerd te zijn. Dat betekent dat ons bedrijf niet alleen erkend wordt vanwege ons vermogen om geld te verdienen, maar ook om ons vermogen om goed te doen.

Dit is natuurlijk niet een eenmalig proces. We zijn klaar voor de hercertificering in 2022. Denken we (met klotsende oksels).

In december hebben we een proefevaluatie gedaan om onze voortgang te checken en te kijken wat beter kan. Ja klopt, wij zijn die nerds die extra huiswerk maken.

Ondanks het feit dat we een categorie omhoog zijn gegaan en de beoordelvragen zijn veranderd, hebben we een voorlopige score van 84,3 gehaald. Een aanzienlijke verbetering ten opzichte van de 81,6 in 2019. Maar je weet: bij Too Good To Go is alleen het beste goed genoeg. Daarom werken we richting 100 punten in 2022. Dankzij jouw hulp zijn we op de goede weg!





DIVERSITEIT, GELIJKHEID & INCLUSIVITEIT

Vorig jaar merkten we dat we ons op het gebied van diversiteit, inclusiviteit en gelijkheid moesten verbeteren. Deze grote stappen hebben we gezet.

- We hebben een DEI* Taskforce opgericht, met medewerkers die elk land vertegenwoordigen waar Too Good To Go zit
- De Taskforce heeft vier wereldwijde prioriteiten voor DEI opgesteld: bewustzijn, vertegenwoordiging, onderwijs en leiderschap
- De Taskforce heeft een DEI-toolkit gemaakt die onze landen lokaal kunnen gebruiken, inclusief onze ambitieuze doelen, en hoe we ze gaan bereiken
- We zetten het verbeteren van DEI als een van onze hoogste prioriteiten van 2022
- Tot slot hebben we een anonieme enquête gehouden onder al onze medewerkers om ons van feedback te voorzien over hoe zij vinden dat we het doen

* Diversity, equity, inclusivity

DIT WILLEN WE VERBETEREN IN 2022

Hoewel we trots zijn op alle positieve veranderingen, is dit pas het begin. Daarom gaan we in 2022:

- De **bewustwording** vergroten met een nieuw DEI manifest
- De focus leggen op **representatie** met nieuwe recruitmentstrategieën
- Zorgen we voor **educatie** door DEI-training voor al onze medewerkers
- Zorgen we ervoor dat onze **directie** zich blijft ontwikkelen zodat dat ze volledig betrokken zijn bij iedereen met wie we werken
- Blijven we **helden** aannemen op alle vlakken en binnen alle afdelingen



SHAREBACK

In 2021 hebben we een nieuw programma gelanceerd om voedselonzekerheid te bestrijden: Shareback. Helemaal in lijn met ons nieuwe vierde strategieprincipe: voedselonzekerheid verminderen.

Ons doel is simpel: voedsel delen met mensen die het het hardst nodig hebben, op welke manier dan ook.

Als aftrap hebben we onze medewerkers uitgedaagd om een complete werkdag te wijden aan een organisatie die mensen in voedselonzekerheid helpt. Alleen al in november en december heeft ons team 334 Shareback-dagen voltooid, en hebben ze geholpen bij organisaties zoals de Madrid Foodbank Federatie en Food2Change in Zweden.

DIT WILLEN WE VERBETEREN IN 2022

We zijn van plan om 1% van de omzet, 2% van de partnerbijdrage en 3% van de tijd van onze medewerkers (bedrijfsdagen en vrijwilligerswerk in vrije tijd wordt verdubbeld onder werktijd) te doneren aan het ondersteunen van mensen met voedselonzekerheid.

Dit omvat het doneren van gratis Magic Boxen, het aanbieden van vouchers van specifieke winkels of extra ondersteuning via een van onze 1300 medewerkers over de hele wereld. We doen er alles aan om dit plan te realiseren en zijn superenthousiast om ons steentje bij te dragen.





ONZE WEG NAAR KLIMAAT- NEUTRAAL⁺



Als bedrijf veroorzaakt iedere keuze en iedere actie die we maken CO₂-uitstoot. Of het nu gaat om reizen naar conferenties, het verwarmen van onze kantoren of het opladen van onze telefoons om video's te kijken van schattige muizen op kleine skateboards. Alles wat we doen zorgt voor uitstoot van broeikasgassen. Toch zijn we ervan overtuigd dat het onze verantwoordelijkheid is om meer aan de aarde te geven dan we nemen. Daarom zijn we in 2020 begonnen om volledig CO₂-neutraal te worden.

We hebben hulp ingeroepen van de slimme koppen die CO₂ compenseren bij Planetly. Zij berekenden alle emissies die ontstaan tijdens het runnen van ons bedrijf om die vervolgens te compenseren.

Door deze gegevens nauwkeurig bij te houden weten we waar onze uitstoot vandaan komt, waar we het kunnen verminderen en hoe we het kunnen compenseren.

Lees verder over onze weg naar klimaatneutraal.

UITSTOOT IN 2020

We hebben onze totale uitstoot berekend op 2475,7t CO₂e.

Fouten maken is menselijk, en we zijn er achtergekomen dat we 838t CO₂e verkeerd hebben berekend. Maar geen paniek, dat gaan we compenseren in de projecten die we gekozen hebben voor 2022.



COMPENSATIE IN 2021

We compenseren onze uitstoot van 2020 door twee geweldige projecten te ondersteunen: REDD+ Andean Amazon Project in Peru en Solar Energy Project in India. Dat doen we zo:

- 674 vrouwen zijn getraind in duurzaam oogsten of landbeheer
- We hebben bijgedragen aan een vermindering van 2.500 hectare bosverlies.
- We hebben genoeg elektriciteit opgewekt in India om meer dan 700.000 inwoners te voorzien
- We creëerden fulltime banen voor 20 werknemers in India en maar liefst 90 in Peru

UITSTOOT IN 2021

Onze totale uitstoot bedroeg 10.370t CO₂e. Het zal geen verrassing zijn dat dit totaal hoger is dan vorig jaar, gezien we met maar liefst 84% gegroeid zijn. Tja, meer mensen, meer kantoren en meer projecten betekent ook een grotere ecologische voetafdruk.



COMPENSATIE IN 2022

Met de continue hulp van Planetly ondersteunen we in 2022 deze projecten:

REDD+ Andean Amazon Project biedt grondgarantie aan gezinnen uit Peru die in het regenwoud wonen. Echte klimaathelden!

Wind Energy Project benut het windpotentieel van Turkije om aan de toenemende vraag naar elektriciteit te voldoen en milieuvervuiling te verminderen. Dit project blaast ons van onze sokken!

Efficient Cookstoves For Rural Families Project maakt in Malawi fornuizen van klei die niet afhankelijk zijn van brandhout, en drie keer zo efficiënt zijn als gewone fornuizen. Dat vermindert ontbossing en energie, en bespaart tot 10.000t CO₂e per jaar. We krijgen er spontaan honger van...

We zijn blij om met Planetly samen te werken en deze fantastische projecten over de hele wereld te ondersteunen.

Alleen het bijhouden en compenseren van onze emissies is niet genoeg. Daarom zetten we ons ook in om onze uitstoot actief te verminderen met langetermijndoelstellingen en beleid. Zo zetten we een goede stap in de manier waarop we kijken naar reizen, werken en samenwerken met anderen.

We investeren ook in meer projecten die CO₂ afvangen om ons verder te brengen dan alleen het verminderen van de CO₂-uitstoot – en een stap dichterbij ons netto-nuldoel. Meer info hierover in 2022!

ONZE LOKALE HOOGTE- PUNTEN



TOUR LANGS ALLE LANDEN

ONTMOET ONZE LANDEN

Successen moeten gevierd worden. Daarom vroegen we een aantal landen naar hun Too Good To Go-hoogtepunten van 2021.

OP WELK PROJECT BEN JE HET MEEST TROTS?

Polen

"We hebben 1,3 ton gekrulde bieten gered van verspilling, en we hebben de boeren geholpen om de producten te verkopen die supermarkten niet wilden (want: 'ze zijn te gekruld')."

USA

"De lancering van 10 nieuwe steden en drie nieuwe kantoren!"

Denemarken

"We zijn trots op ons houdbaarheidsproject, waarmee we een nationale taalprijs wonnen voor de uitdrukking: 'meestal nog goed na.'"

WAT WAS JE GROOTSTE UITDAGING?

Canada

"Omgaan met aanhoudende openingen en sluitingen tijdens de pandemie. Elke keer dat er zoveel verandert, zien we een nog grotere wisselvalligheid in het voedseloverschot. We probeerden onze partners virtueel te bereiken en zorgden ervoor dat iedere mogelijke maaltijd werd gered."

Engeland

"Het aanbod bijhouden en matchen aan de vraag!"

Zweden

"In het voorjaar was er een hoog personeelsverloop, dus we concentreren ons nu op het bouwen van een sterk team met een hoge betrokkenheid en prestaties."

WAT IS HET LEUKSTE DAT JE MET JE TEAM HEBT MEEGEMAAKT?

België

"Tijdens ons '5 miljoen maaltijden'-jubileum in augustus begonnen we aan een dag vol activiteiten waarbij we door de Gentse grachten kabbelden op een zwerfvuilophaal- en sightseeing-expeditie."

Frankrijk

"Na elkaar maanden niet te hebben gezien, genoot het hele Franse team in juli van een memorabele teambuildingdag: twee dagen intense teamcompetitie met als doel om per fiets of te voet een locatie te bereiken."

Noorwegen

"Voor een land met zo'n 5 miljoen inwoners was het voor ons een hele mijlpaal om 5 miljoen maaltijden te redden. We vierden deze enorme prestatie met een feestje in de haven van Oslo!"



AWARDS

WERELDWIJDE ERKENNING

In 2021 kregen we vanuit verschillende hoeken erkenning: business, duurzaamheid en food. Je vindt het vast niet erg als we even van deze gelegenheid gebruik maken om wat mensen in het zonnetje te zetten.

EEN JAAR VOL WAARDERING

We eindigden op de zevende plek in de **Forward Fooding FoodTech500**, door het verspreiden van onze boodschap op social media in Portugal.

Ook werden we **SDG Pioneer** bij de **Reuters Sustainable Business Awards** in oktober.

 In Italië deden we mee aan 14 awards, waarvan we er 6 (!) wonnen, waaronder de **MakelTcircular** door Maker Fair Rome, voor ons innovatieve gebruik van circulaire consumptieprincipes. Daarnaast de **Non Sprecare by LUISS**, omdat we een voorbeeld zijn van een duurzame economische en sociale ontwikkeling. **The Pimby Green Award 2021** van Fise Assoambiente, met als doel een nieuwe doe-cultuur creëren in Italië en het bevorderen van innovatieve vormen van dialoog en participatie.

 Het was een fantastisch jaar voor Nederland. Voor de derde keer op rij zijn we uitgeroepen tot meest inspirerende bedrijf van het jaar bij **De Inspirerende 40**. En niet één, maar twee supersterren uit het team stonden in de **Food100** van 2021! Gefeliciteerd Joost Rietveld en Merijn Koops die respectievelijk op de lijst staan als aanstormend talent en gevestigde leider voor

een beter en duurzamer voedselsysteem.

 We gingen vol in de glamour in Polen met een eco-award van Glamour Magazine voor **Best Local Initiative**, in samenwerking met het WWF.

 In Engeland hebben we de **Best Zero-Waste Brand** in de wacht gesleept tijdens de eerste Sustainability Awards van Marie Claire. Het oordeel van het panel: "Dit is precies de innovatie die we nodig hebben: technologie gebruiken om het afvalprobleem op te lossen door simpelweg een nieuwe schakel in de logistieke keten te creëren en voedselverspilling te voorkomen...".

 In Denemarken wonnen we de prestigieuze taalprijs **Sprogprisen**, voor de impact van de woorden 'meestal nog goed na' bij het creëren van positieve gedragsverandering,

 In Portugal draaide het allemaal om technologie, we wonnen de **Best e-commerce app** en **Best Sustainability Digital Business**, respectievelijk bij de **Portugal E-Commerce Awards**, en de **IDC - Portugal Digital Awards**.

 In Spanje wonnen we **The Inspirational Awards 2021**, én brons in de categorie **Corporate Social Commitment: Planet**.

Een dikke dankjewel aan alle besturen, juryleden en panels die ons reden gaven voor een feestje.

Whoop whoop!

VOORUITKIJKEN NAAR 2022

EEN WOORDJE VAN ONZE CO-FOUNDERS

We zitten alweer even in 2022. Een mooi moment om terug te kijken naar de weg die ons naar deze prestatie heeft geleid:

We inspireerden meer dan 150.000 bedrijven en 50 miljoen mensen om meer dan 110 miljoen maaltijden te redden.

We hadden deze cijfers niet kunnen halen zonder de steun van onze partners, klanten en meer dan 1300 Waste Warriors in 17 landen.

2021 gaf ons behoorlijk wat uitdagingen, maar door die moeilijke momenten hebben we het belang van een van onze kernwaarden geleerd: We zorgen voor elkaar. Niet alleen voor het milieu en onze doelstellingen, maar ook voor onze medewerkers, klanten en partners. En dat is iets wat we willen blijven doen in 2022. En daarna.

Ondanks het moeilijke jaar zijn we flink gegroeid. We lanceerden Too Good To Go in Canada en Ierland en stonden wereldwijd op de 10e plek van meest gedownloadde apps in de categorie eten en drinken. Jep, dat klopt - de 10e meest gedownloadde app ter wereld!



Dit benadrukt niet alleen het harde werk van alle betrokkenen, het vertegenwoordigt ook een marktverschuiving waarin een jong bedrijf met sociale impact dat mensen, de aarde en winst op één lijn brengt, in staat is om te concurreren met grote merken.

In 2022 gaan we weer nieuwe samenwerkingen aan en breiden we onze houdbaarheidsdata-campagne uit naar nieuwe markten. Daarnaast blijven we aandringen op verandering op beleidsniveau, zodat we wereldwijd het Sustainable Development Goal 12.3 bereiken: 50% minder voedselverspilling in 2030.

Er is veel om trots op te zijn in 2021 en nog meer om naar uit te kijken in 2022. Wij zijn klaar om samen nog meer positieve verandering te creëren!

Laten we samen de strijd blijven voeren.

Lucie & Jamie

Trotse Too Good To Go mede-oprichters

