

#THTWEGERMEE\_BE



# THTWegErMee

Brussel, 15 december 2015





# Agenda

Resultaten enquête THT

Erfgoed Tetra Pak

#THT weg ermee



# Onderzoeksmethodologie

Algemene opzet



Online bevraging



November 2015



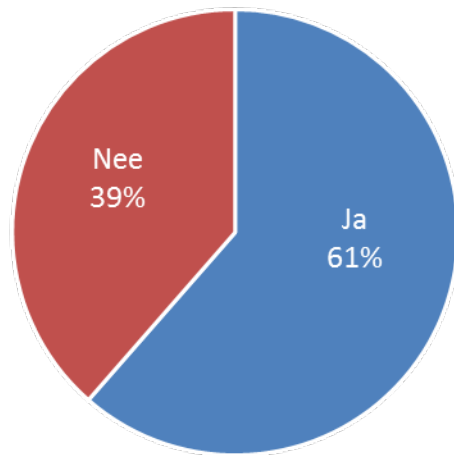
N = 332





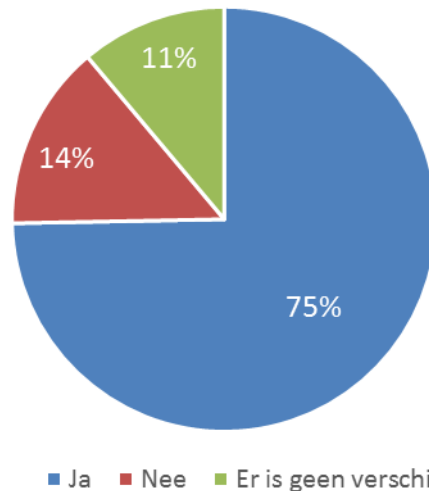
# Houdbaarheidsdata verkeerd begrepen

Vind je de term THT  
(tenminste houdbaar tot) duidelijk?



40% vindt THT niet duidelijk

Ken je het verschil tussen  
'ten minste houdbaar tot' en 'te gebruiken tot'?

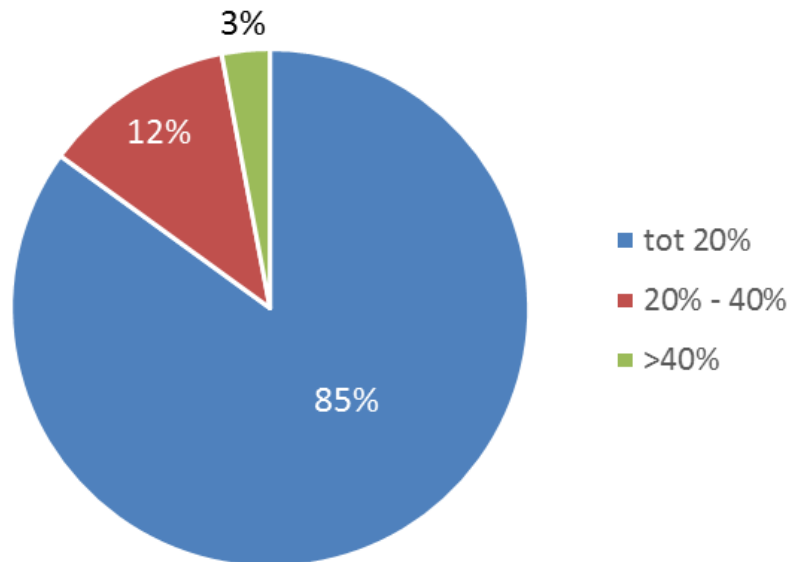


1 op 4 kent het verschil tussen THT en TGT niet



# Wekelijkse voedselverspilling is enorm

Hoeveel % eten en drinken gooi jij naar schatting gemiddeld per week weg?





# Erkenning impact data op voedselverspilling

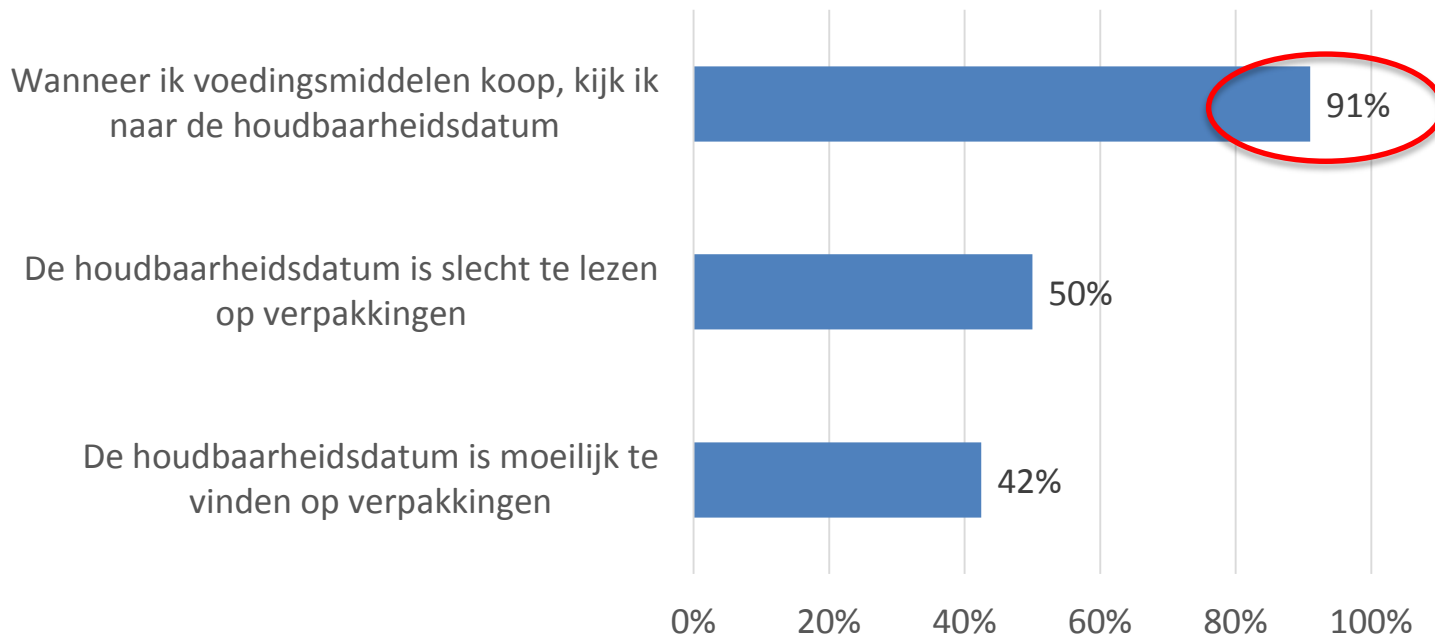


6 van de 10 schrijven voedselverspilling toe aan houdbaarheidsdatum

Maar 36% vindt eten weggooien onvermijdelijk



# Houdbaarheidsdata relevant aandachtspunt

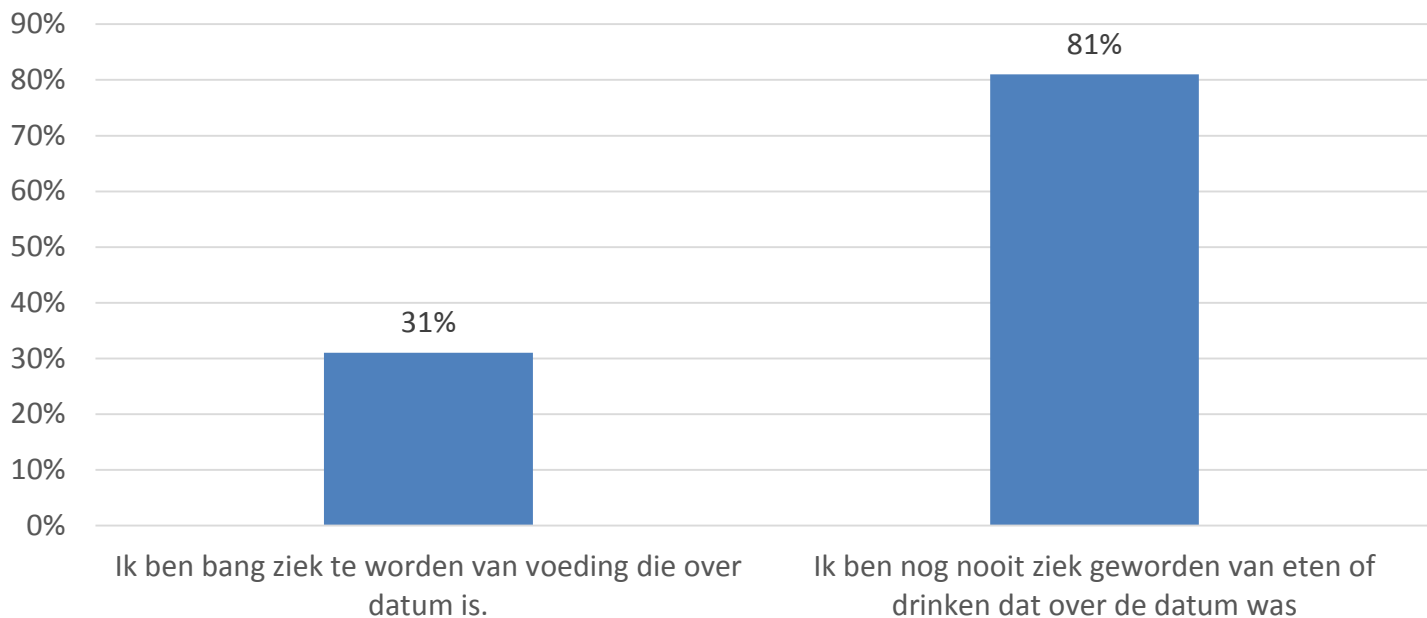


Meerderheid let op houdbaarheidsdatum bij aankoop

Maar moeilijk leesbaar en moeilijk te vinden



# Weggooien uit angst om ziek te worden



Angst om ziek te worden is belangrijke reden om eten weg te gooien

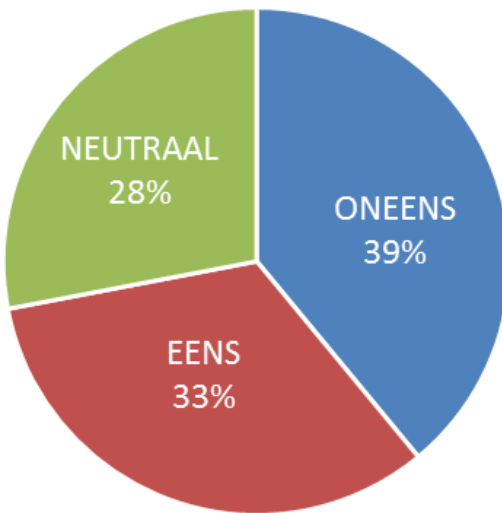
Toch is 81% nog nooit ziek geworden van eten of drinken dat over datum was





# Grootte verpakking draagt bij voedselverspilling

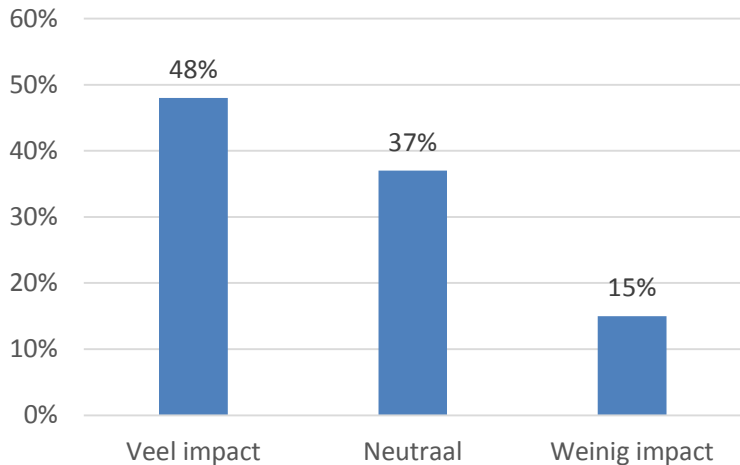
De meeste verpakkingen voor voedingsmiddelen zijn te groot, waardoor er altijd wel iets over blijft wat ik weggooi





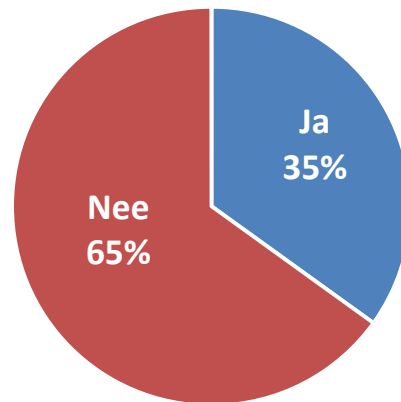
# Nood aan informatie en sensibilisering

Hoe groot schat je de impact in van voedselverspilling op klimaatverandering?



1 op 2 schat de impact op milieu laag in

Vind je dat je voldoende weet over de gevolgen van het weggooien van voedingsmiddelen?



65% erkent weinig te weten over de gevolgen van voedselverspilling

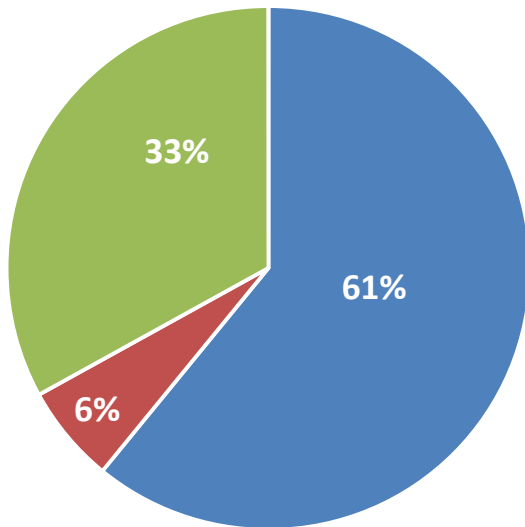


# Impact van voedselverspilling

- Een Vlaams gezin gooit jaarlijks 36 to 55 kg voedsel weg
- Een Waals gezin gooit jaarlijks ongeveer 23 kg voedsel weg
- 15% van de voedselverspilling wordt veroorzaakt door de houdbaarheidsdata op verpakkingen
- Impact van voeding op milieu is groot
  - Belangrijk deel van CO<sup>2</sup> uitstoot is afkomstig van voeding (koel bewaren, opwarmen etc)
  - Belangrijk deel van watergebruik zit verborgen in onze voeding
  - Transport, energieverbruik voor productie,...



# Alternatieven voor houdbaarheidsdatum



- Vermelding van uiterste consumptie datum voor openen en na openen van verpakking
- Barcode met informatie over houdbaarheid en gebruiksvorschriften
- Verpakking die van kleur verandert zodra voeding niet meer mag gegeten worden



# Erfgoed Tetra Pak

Voedselverspilling raakt de kern van ons bestaan



**"A package  
should save more  
than it costs"**

Bescherming van voeding  
ligt aan de basis van onze  
bedrijfsactiviteiten



**Protects  
What's good**

Verpakking had en heeft  
een belangrijke rol in het  
beschermen van producten  
van fysieke beschadiging  
en bederf



**Design for  
Environment**

Tetra Pak's ontwerp  
bespaart water en energie  
verbruik en verspilling



# Waar en wanneer wordt voeding verspild?



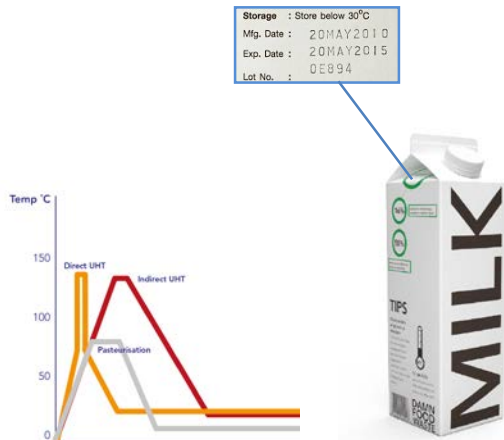
Storage : Store below 30°C  
 Mfg. Date : 20MAY2010  
 Exp. Date : 20MAY2015  
 Lot No. : 0EB94



Productie proces	Transport	Supermarkten	Boodschappen	Omvang huishoudens
Ineffectieve processen	Schade onderweg of bij opslag	Onvoldoende houdbaarheid	Verwarring over THT en TGT datum	Verpakkingen niet geschikt voor 1-persoons huishoudens
		Quantum korting in winkels	Consumenten kopen meer dan zij nodig hebben	



# Verpakking is deel van de oplossing



Aseptische verpakkingen en UHT proces  
verlengen houdbaarheid zonder  
conserveringsmiddelen

Beschermt voeding

Garandeert  
veiligheid en  
voedingswaarde

Hersluitbaarheid en  
portiedosering

Biedt veiligheid en  
gebruiksgemak in  
kleinere portie  
grootte



# Agenda

Resultaten enquête THT

Erfgoed Tetra Pak

#THTweg ermee





# Tetra Pak initiatief: #THT weg ermee

- Twittercampagne:
  - Oproep voor alternatief THT houdbaarheidsdatum
- Tetra Pak informeert en sensibiliseert [www.THTwegermee.be](http://www.THTwegermee.be) en Facebookpagina
- Next step: expertenpanel selecteert top 5 'beste' alternatieven, gesprekforum rond problematiek van voedselverspilling

## #THTWEGERMEE





# Tips bewaring en voedselverspilling

- Hersluit de verpakking; plaats de dop terug op de verpakking na uitschenken
- Plaats de verpakking meteen terug in de koelkast na uitschenken
- Kies voor een licht- en luchtdichte verpakking om te vermijden dat zuurstof en UV-licht de afbraak van vitamines versnellen



# Anti-verspilling lunch met Chef Albert

- chef bij het culinaire platform Kookeiland
- ambassadeur van bekende merken en mediafiguur
- auteur van kookboeken waaronder Stoemp 1, Stoemp 2, Start To Cook 1-2-3, Albert de Belgique,...
- nieuwste 'stoemp boek Bxxl'
- ontwikkelt exclusieve topgerechtten voor restaurantketen Lunch Garden





**Dank!**