

# THTWegErMee

Brussel, 29 juni 2016

#THTWEGERMEE\_BE





# Agenda

Resultaten consumentenonderzoek

Experten panel Tetra Pak

DNA van Tetra Pak



# Waarom consumentenonderzoek?





# Onderzoeksmethodologie

Algemene opzet



Online bevraging



Mei 2016



N = 300





# Onduidelijkheid over houdbaarheidsdata

1 op 4

Kent het verschil niet tussen 'Tenminste Houdbaar Tot' en 'Te Gebruiken Tot'

1 op 7

Denkt dat houdbaarheidsdata ook nog gelden na het openen van het product





# Impact data op voedselverspilling

Volgens 1 op 2 Belgen: THT-datum grootste oorzaak van voedselverspilling



Eten belandt te vroeg in de vuilbak

10%

Nog vóór het verstrijken of de dag zelf

37%

Direct na het verstrijken



**1 op 4** gooit zuivelproducten meteen of 1 à 2 dagen na het verstrijken van THT-datum weg



**1 op 3** gooit vruchtensappen meteen of 1 à 2 dagen na THT datum al weg



# Impact ervan op voedselverspilling

Er bestaat meer duidelijkheid omtrent TGT dan THT



Eten belandt te vroeg in de vuilbak

3%

Nog vóór het verstrijken

20%

Op de dag van het verstrijken



**1 op 4** gooit vlees of vis weg zonder te kijken, ruiken of proeven



**1 op 4** gooit eieren weg zonder te kijken, ruiken of proeven



# Schatting hoeveelheid voedselverspilling

Gemiddeld gooit iedere Belg jaarlijks 36 à 55 kg goed voedsel weg



**1 op 3**

Minstens een product per maand

**1 op 6**

Minstens twee producten per maand

**1 op 8**

Minstens drie producten per maand

**1 op 12**

Minstens vier producten of meer per maand





# Paradox: zonde vs. werkelijkheid

Er is immers wel belangstelling voor het thema



**92%**

Vindt het zonde om eten weg te gooien

**83%**

Denkt er wel over na als hij eten of drinken weggooit

**95%**

Vindt voedselverspilling nochtans een belangrijk thema



# Voedselverspilling

## Redenen & oorzaken

### Waarom?

Smaak van het product valt tegen (52%)

Slechte bewaring (43%)

Houdbaarheidsdatum verstreken (39%)

### Oorzaken?

Afstand tot voeding (74%)

Promoprijzen (66%)

Onduidelijkheid houdbaarheidsdata (64%)



Slechts 1 op 2 zet zijn koelkast op 4°C



# Expertenpanel zoekt nieuwe alternatieve term

Vertegenwoordigd: voedingsindustrie, academische wereld, overheid en retail

8

## Voedingsexperten

- Françoise De Coster, Milieucoördinator Colruyt
- Nanou Peelman, Int. R&D Packaging Developer Alpro
- Bruno De Meulenaer, Prof. dr. Ir. Department of Food Safety & Food Quality UGent
- Caroline De Praeter, Expert Controlebeleid FAVV (Federaal voedselagentschap)
- Filip Fleurbaey, Medewerker Team maatschappelijk middenveld Departement Leefmilieu Vlaamse Overheid
- Stefan Van Rompaey, hoofdredacteur RetailDetail
- Yves De Groote, hoofdredacteur VMT Food
- Frank Vandewal, Environment Manager Tetra Pak

6

## Alternatieve termen

Het beste voor / Beste kwaliteit voor / Kwaliteit gegarandeerd tot / Kwaliteitsgarantie tot / Optimale kwaliteit tot / Lekkerste tot



# Consumenten voorkeur

Enquête en social media

## Nummer 1: “Kwaliteit gegarandeerd tot”



Impact alternatieve term?

2 op 3

Zou minder voedsel weggoien

1 op 2

Zou minder bang zijn om ziek te worden

1 op 2

Zou vaker kijken, ruiken of proeven



# Verwarring tegengaan

Bredere informatie verstrekking over houdbaarheid



77% Informatie over bewaring en houdbaarheid op verpakkingen

54% Gebruik van visuele symbolen die de termen THT en TGT verduidelijken

33% Informatie in de rekken van de supermarkt



# Next steps

## Sensibiliseren & informeren

- Terugkoppelen resultaten naar experts brainstorm, incl FAVV
- Sensibiliseren van producenten en retailers (cfr meer vraag naar informatie op verpakkingen)
- Sensibiliseren van consumenten om bewuster om te gaan met houdbaarheidsdata

#THTWEGERMEE



Website: [www.thtwegermee.be](http://www.thtwegermee.be)

Social Media  



# Agenda

Resultaten consumentenonderzoek

Experten panel Tetra Pak

DNA van Tetra Pak



# 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?



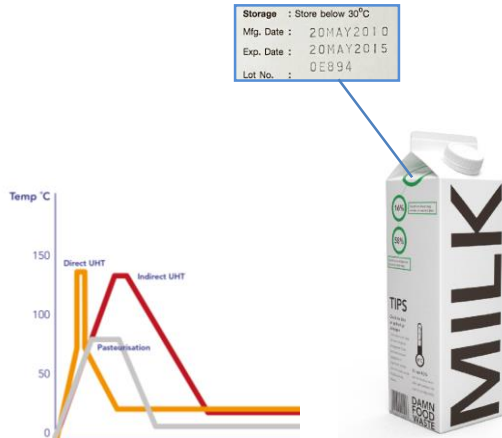
Storage : Store below 30°C  
 Mfg. Date : 20MAY2010  
 Exp. Date : 20MAY2015  
 Lot No. : 0EB94



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



# Tips voor 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 en andere waardevolle ingrediënten versnellen





**Dank!**