

Too good to go koestert ambitieuze plannen

nieuws

De Deense app Too good to go werd 2 jaar geleden in België geïntroduceerd en kent een groot succes. De Belgische ondernemer Jonas Malisse (29) die de app hier lanceerde, mag nu ook hetzelfde doen in de Verenigde Staten. Maar daar stoppen de plannen nog niet. “Er is gewoon nog te veel werk aan de winkel”.

© 30 SEPTEMBER 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 30 SEPTEMBER 2020 16:32

Lees meer over:

voedselverlies

voedsel

voedingsindustrie

consument



Gisteren maakte Test Aankoop de resultaten bekend van een bevraging bij 7.000 mensen in België, Italië, Spanje en Portugal over voedselverspilling. Hoewel de meerderheid aangeeft zich zorgen te maken over voedselverlies en ook inspanningen doet het zo veel mogelijk in te perken, blijft de verspilling in de hele voedselketen aan de hoge kant. Test Aankoop maakt zelfs gewag van 1 kilogram voedsel per persoon per dag. In de loop der jaren heeft de voedingsindustrie al heel wat oplossingen bedacht om met voedselverlies om te gaan. Denk aan hersluitbare verpakkingen, kleinere porties, producten met een langere houdbaarheidsdatum en de reststromen die een tweede leven krijgen als diervoeding.



Gered van de vuilnisbak

Om ook de rechtstreekse link te leggen tussen handelaar en consument kwam Too good to go in 2016 op de proppen met een nieuwe app. Die werd in 2 jaar geleden ook in ons land gelanceerd. Het idee erachter is eenvoudig: de voedseloverschotten, bijvoorbeeld brood, beleg, soep of een volwaardige maaltijd, van een handelaar kunnen door een klant aan verminderde prijs gekocht worden. Het is een win-win want de klant geeft minder geld uit en de handelaar krijgt nog iets voor producten die anders toch in de vuilnisbak zouden belanden.

Jonas Malisse, die de launch deed in België, kreeg het vertrouwen van de bedenkers om de app ook in de VS uit te brengen. Gisteren waren New York en Boston al aan de beurt, later volgen nog andere steden.

Vraag en aanbod afstemmen

In de VS zal de app geen overbodige luxe zijn want het land scoort boven het gemiddelde als het op voedselverspilling aan komt. Maar liefst 42 procent van al het eetbare voedsel belandt er in de vuilbak. Voor Malisse komt het erop aan om een goede balans te vinden tussen consumenten en handelaars. “Als er te weinig voedsel aangeboden wordt, raakt de klant gefrustreerd. Maar als er te weinig consumenten zijn, moeten onze partners het eten alsnog weggooien. Die twee elementen moeten dus goed op elkaar afgestemd zijn”, vertelt hij in De Standaard.

“**Er zit een gigantisch potentieel bij scholen en bedrijven. Daarom willen we ook gemeenten en steden uitdagen.**”

Jonas Malisse

Sky is the limit

Sinds de start van de app in 2016 kon Too good to go al 46,7 miljoen maaltijden redden in Europa. “Volgende maand zal de teller in België op 3 miljoen geredde maaltijden staan”, aldus Malisse. Daar blijft het niet bij, als het van hen afhangt. “Ik denk niet dat we ooit een plafond zullen bereiken. Er is gewoon nog te veel werk aan de winkel. Er zit een gigantisch potentieel bij bijvoorbeeld scholen en bedrijven. Daarom willen we in België ook werk maken van een campagne om gemeenten en steden uit te dagen. We willen een politiek en educatief gewicht krijgen”, besluit hij.

Bron: De Standaard / Eigen verslaggeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)