



Waste is Wonderful

Dutch wasted food entrepreneurs started a joint campaign in 2018

“Waste is Wonderful”



Vision:

Entrepreneurs that solve societal challenges with passion, perseverance and entrepreneurial creativity are essential for the transition to a futureproof food system. Collaboration is key to accelerate.



Mission:

We solve foodwaste in the food chain by setting the example with our products and in our own supply chains.

Inspiring companies to act against food waste



Offering an easy first step to start

verspilling is
vernukelijk

Vers

AGF



Bakkerij

Koek, Granola, Brood,
Crackers, Taartdecoratie



Maaltijden



Chips



KW

Dranken

Frisdrank, Siropen
Speciaalbier, Wijn



Broodbeleg

Jam, Spread,
Smeerkaas



Soepen



Pasta



Sauzen



Diepvries

Snacks



Non-Food

Zeep

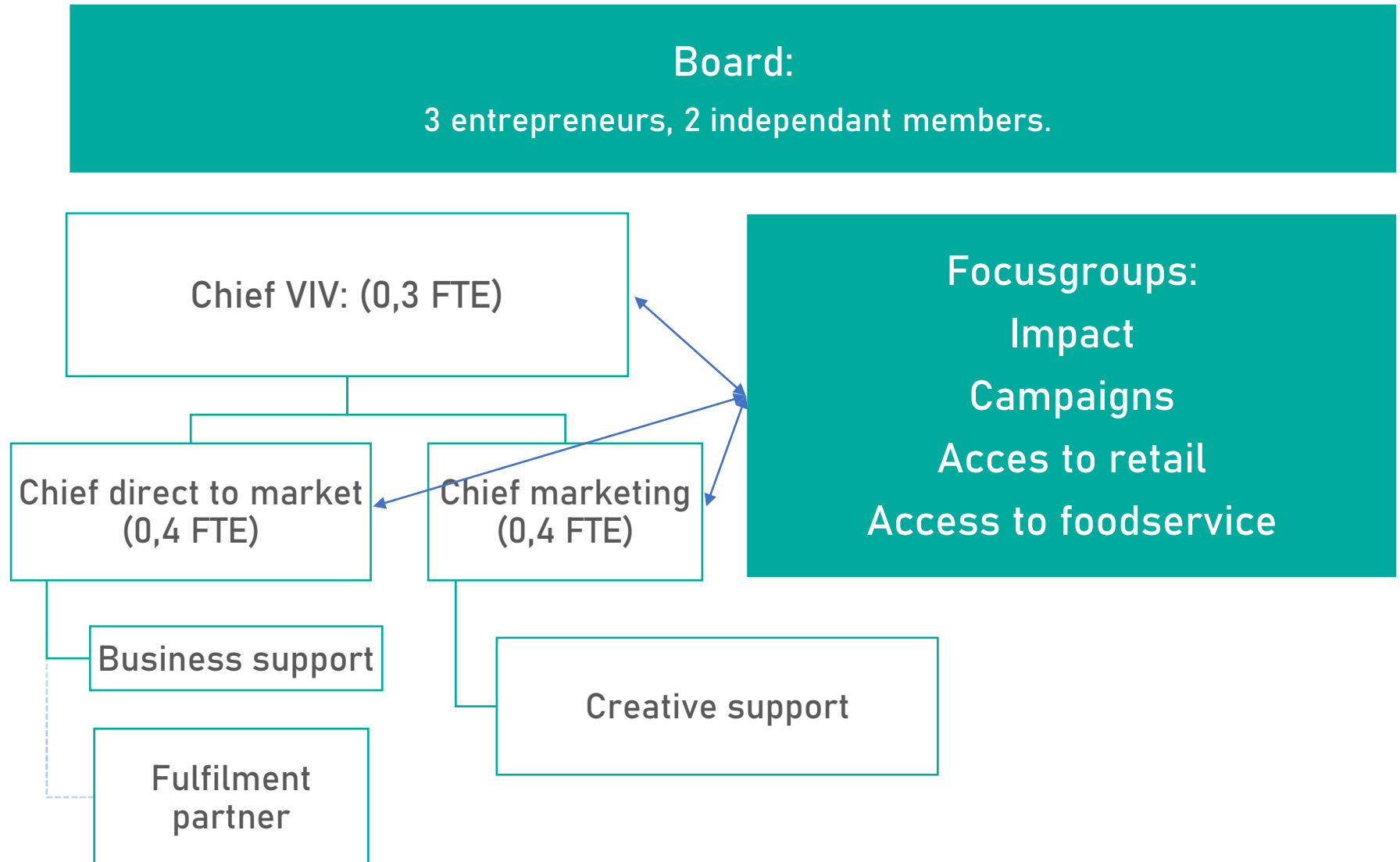


Party



verspilling is
verrukkelijk

Light, subsidized organisation on its way to selfsupported



Today with 23 participating entrepreneurs

verspilling is
vernukelijk



Strengthen

The individual entrepreneurs

Increased professionalism, more robust entrepreneurs

Learn together and help each other

Unite

Entrepreneurs with this shared mission

Shared definitions, campaigns and services

Attractive collective, motivated fans and partners

Accelerate

Sales and transition

Jointly develop markets, build sales and impact

Concepts and communication to inspire food businesses to act with us.



verspilling is verrukkelijk

What did we achieve last year?

Opening Webshop en verkoop single items

Webshop



Invulling met logistieke partner



Toetreding Nieuwe Leden



Diverse samenwerkingen

Rabobank cadeaubonnen, ISS/PWC Boxen



Ondernemersdagen - Tijdlijnsessie



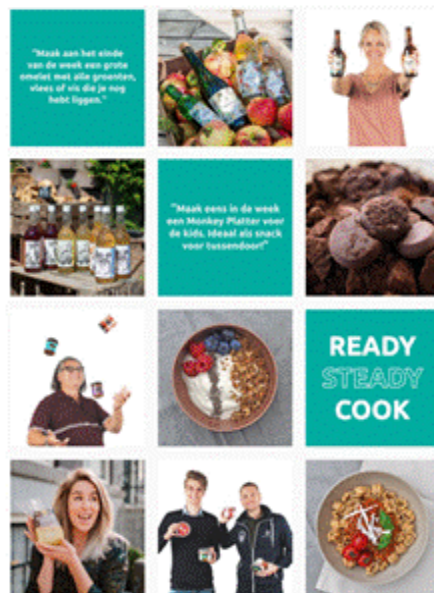
Postcodeloterij Voordeelagenda & Succesvolle ASN Mailing



255 orders

2,1 miljoen huishoudens

Social & nieuwsbrief



Verkoop kerstpakketten



Pilot Direct2Business



EUR 5K+ in 2 maanden
Gem. orderwaarde = EUR 229,75

Crowdfunding Verkoop 550 boxen



Shared voice and impact



85.000 kg of food waste saved in direct shared activities

60.000 kg per week saved by the shared entrepreneurs

225 **320** **162**

CANDY CONVERTERS
INSTOCK
DE FRUITMOTOR

1 **2** **3**

de feestdagen worden verrukkelijk!

tips

- 1 Een broodpudding gemaakt van het overgebleven brood van de kerstbrunch doet het super als dessert.
- 2 Regel doggybags! Zo kunnen jouw gasten het overgebleven lekkers meenemen en thuis nog even nagenieten.
- 3 Neem onze verrukkelijke verspillingsproducten mee in het menu van jouw kerstbrunch of -diner.
- 4 Al het lekkers in dit kerstpakket opgegeten? Cool de stevige lege doos dan niet weg. Gebruik deze om je kerstballen in te bewaren.
- 5 Adopteer een kerstboom! En laat deze in januari weer terugklimmen. Zo gaat jouw eigen unieke kerstboom nog jaren mee.
- 6 Olieballen over? Vries ze in en warm ze na het ontdooien op in de oven. Zo kun je later nog genieten van het lekkers.

verspilling is verrukkelijk

Check www.verspillingisverrukkelijk.nl voor meer info.