

31 AUGUSTUS 2026 T/M 30 SEPTEMBER 2026

Samen redden we **voedsel**.

In deze periode hebben onze partners en kopers samen 287 maaltijden gered en 717,5 kg CO₂ bespaard. Dit rapport vertelt het verhaal achter de cijfers.



287

geredde maaltijden



229,6 kg

voedsel bespaard



717,5 kg

CO₂ bespaard

DE CIJFERS

Onze platform-impact in één oogopslag.

Dit is geen verhaal over wat we ooit gaan doen, maar over wat er in 31 augustus 2026 t/m 30 september 2026 daadwerkelijk is gebeurd. Elke YumBox in deze cijfers staat voor een echte ondernemer die overschot uit z'n keuken of winkel haalde en een echte koper die in plaats van iets nieuws te kopen koos voor wat er al lag.

Alleen voltooide ophaal-transacties tellen mee. Aangevraagde bestellingen die nooit zijn opgehaald, geannuleerde orders en terugbetalingen laten we hier buiten zodat de cijfers voorzichtig zijn en altijd verdedigbaar.


CO₂ BESPAARD

717,5 kg

uitstoot die nooit de lucht in ging



GEREDDE MAALTIJDEN

287

keer ja gezegd tegen een geredde box



VOEDSEL BESPAARD

229,6 kg

eten dat alsnog op tafel kwam

Elke YumBox die we samen ophalen is voedsel dat niet in de afvalbak belandt. In 31 augustus 2026 t/m 30 september 2026 hebben kopers **287 keer** ja gezegd tegen een box die anders verspild was, bij bakkers, restaurants, supermarkten en alles daartussen. Dat lijken misschien bescheiden getallen, maar elke geredde box vertegenwoordigt een ondernemer die minder weggooit en een huishouden dat warmer eet.

Het komt neer op **229,6 kg aan voedsel** dat alsnog op tafel kwam. En vermeden voedsel-verspilling betekent ook vermeden uitstoot: **717,5 kg CO₂** die nooit de lucht in is gegaan. We rekenen daarbij per categorie, want een box met vlees telt zwaarder dan een box met brood. Hoe we dat doen leggen we verderop in dit rapport uit, zodat je elke berekening kunt terugvinden en navragen.

ONZE IMPACT IN DEZE PERIODE

Onze impact in deze periode.

Hoewel het nog maar het begin is, zetten we samen mooie stappen.

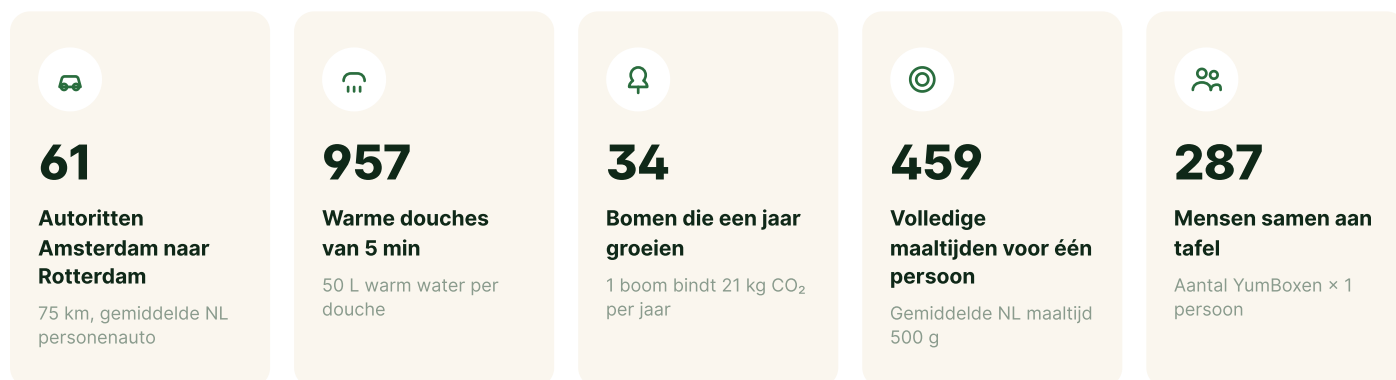
Elke geredde box telt.



IN CONTEXT

Wat 717,5 kg CO₂ concreet betekent.

Onze impact in herkenbare termen, met indicatieve rekenregels van Milieu Centraal en het Voedingscentrum.



HET GROTERE PLAATJE

Waarom elke geredde box telt.

Voedselverspilling is een van de grootste, en meest oplosbare, problemen van ons tijdperk. Elke box die we ophalen is een kleine tegenbeweging tegen een hele grote stroom. Hieronder een paar cijfers die laten zien waar onze impact zich tegen afzet.

33 kg

voedsel per Nederlander per jaar

VOEDINGSCENTRUM, 2023

1/3

van al het wereldvoedsel wordt verspild

UN FAO

8%

van de wereldwijde CO₂-uitstoot komt uit voedselverspilling

UN FAO, IPCC

De cijfers hierboven laten de schaal van het probleem zien. Voedselverspilling is geen incident maar een systeemfout: eten wordt weggegooid omdat de logistiek, de tijd en de prikkels ontbreken om het op tijd bij iemand te krijgen. YumBite grijpt precies op dat moment in, tussen overschot en afvalbak.

Elke geredde box is op zichzelf klein, maar samen vormen ze een patroon. Hoe meer ondernemers meedoen en hoe meer kopers kiezen voor wat er al is, hoe normaler het wordt om voedsel een tweede kans te geven. Daar bouwen we aan: niet aan een eenmalige actie, maar aan een gewoonte.

Bij de bron

We halen overschot weg waar het ontstaat, in de keuken en de winkel, voordat het afval wordt.



Zonder drempel

Geen abonnement of vaste volumes, zodat elke ondernemer kan meedoen, groot of klein.



Dichtbij

Kopers in de buurt halen zelf op, dus redden kost nauwelijks extra transport en uitstoot.



“

Onze 717,5 kg CO₂ in deze periode zijn een druppel in een grote oceaan. Maar oceanen bestaan uit druppels, en elke YumBox-koper bewijst dat een ander voedselsysteem mogelijk is, één ophaal-moment per keer.

TOP-3 PER CATEGORIE

De partners die het verschil maken.

Onze meest impactvolle partners van deze periode, gerangschikt op aantal geredde boxen binnen hun categorie.



HOUDBAAR

107 boxen · 267,5 kg CO₂ bespaard

1		Luma Chocolate	63 boxen · 157,5 kg	
2		Lindy's Patisserie	30 boxen · 75 kg	
3		Chocolate Planet	14 boxen · 35 kg	

MAALTIJDEN

47 boxen · 117,5 kg CO₂ bespaard

1		SpareribLine Delft	36 boxen · 90 kg	
2		Wereldrestaurant Samen	9 boxen · 22,5 kg	
3		YumBite	1 boxen · 2,5 kg	

NON-FOOD

44 boxen · 110 kg CO₂ bespaard

1		Franse Parfumerie Rheds	27 boxen · 67,5 kg	
---	---	-------------------------	--------------------	---

2

**Chocolate Planet**

17 boxen · 42,5 kg

**BROOD & GEBAK**36 boxen · 90 kg CO₂ bespaard

1

**Bakkerij Erwin Scholtes**

18 boxen · 45 kg



2

**Hartjes Brood en Banket**

14 boxen · 35 kg



3

**Chocolate Planet**

2 boxen · 5 kg



NIEUW AAN BOORD

Onze nieuwste partners.

De vijf meest recente onderneming die zich bij YumBite aansloten.



Wereldrestaurant Samen
Sinds sep 2026



Elbrink Groen & Bloem
Sinds sep 2026



WIJboerderij
Sinds sep 2026



Maison Ticho
Sinds sep 2026



Toros Santiago
Sinds sep 2026

STEMMEN UIT DE KEUKEN

Wat kopers zeggen.

Reacties van kopers uit deze periode. We tonen maximaal één reactie per partner zodat de selectie een zo breed mogelijk beeld geeft van het platform. De naam van de koper is uit elke reactie verwijderd; alleen de tekst, de sterren en de partner blijven over.

★★★★★

Bakje sate en bakje spareribs, salade, brood en stukje grillworst

over SpareribLine Delft

★★★★★

Wauw wat een mooi en heerlijk pakket. Ik raad deze zeker aan. ene dag bestelling andere dag al in huis. veel soorten chocolade .wij gaan genieten.

over Lindy's Patisserie

★★★★★

Was top goede portie lekker stuk vlees voor herhaling vatbaar

over Toros Santiago

★★★★★

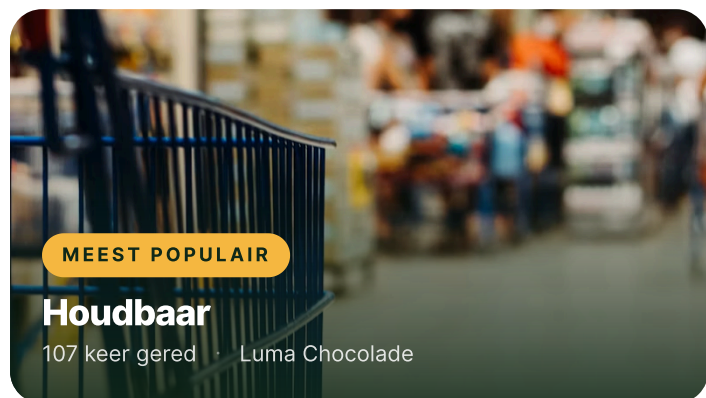
Netjes verpakt. Chocolade ziet er op het oog heerlijk uit.

over Chocolate Planet

EEN GREEP UIT

Wat we gered hebben.

De populairste YumBoxen van deze periode.



VERDELING

Per categorie.

Niet elke YumBox heeft dezelfde CO₂-voetafdruk: vlees telt zwaarder dan brood. Hieronder zie je per categorie hoe veel boxen gered zijn en hoeveel CO₂ dat opleverde.

CATEGORIE	BOXEN	CO ₂ BESPAARD	GEM. PER BOX
Houdbaar	107	267,5 kg	2,5 kg
Maaltijden	47	117,5 kg	2,5 kg
Non-food	44	110 kg	2,5 kg
Brood & gebak	36	90 kg	2,5 kg
Overig	35	87,5 kg	2,5 kg
Vlees & vis	11	27,5 kg	2,5 kg
Dier & voeding	4	10 kg	2,5 kg
Groente & fruit	2	5 kg	2,5 kg
Boodschappen	1	2,5 kg	2,5 kg



METHODOLOGIE

1

Data

Alleen daadwerkelijk opgehaalde bestellingen (status completed of picked_up) tellen mee.

2

Berekening

CO₂-besparing is categorie-gewogen op basis van levenscyclus-emissies van voedsel-verspilling.

3

Factoren

We gebruiken richtwaarden van FAO/Quantis, zie overzicht van factoren hieronder.

INDICATIEVE CO₂-FACTOREN PER YUMBOX


Vlees
5,5 kg



Zuivel
3,8 kg



Restaurant
3,5 kg



Supermarkt
2,5 kg



Bakker
1,2 kg



Groente/Fruit
0,8 kg



Overig
2,5 kg

Voedsel-besparing is een platte schatting (settings.foodKgPerBox). **Reviews** in dit rapport zijn anoniem gemaakt door de naam van de koper te verwijderen. We tonen er maximaal één per partner, en alleen reviews van 4 of 5 sterren met een echte tekst komen in aanmerking.



NAWOORD

Waarom we hieraan begonnen.

In Nederland gooien we per persoon nog steeds zo'n 33 kilo eten per jaar weg. Het zijn warme broodjes, krop sla, restjes uit een keuken die niemand meer zag. Geen enkele ondernemer wil voedsel verspillen. Het gebeurt omdat de tijd ontbreekt, omdat de logistiek te ingewikkeld is, omdat het systeem er niet op is gebouwd. We zagen die kloof en besloten haar te dichten.

YumBite is geboren uit het idee dat het redden van een box geen extra werk mag zijn voor de bakker, de slager of de chef. Daarom hebben we het platform zo opgezet dat partners zelf de controle houden: **geen abonnement, geen lange contracten, geen verplichte volumes**. Onze ondernemers bepalen zelf welke YumBox ze aanmaken, voor welke prijs, op welk moment en in welk filiaal. Wij regelen de pickup-flow, de betaling en de zichtbaarheid bij kopers in de buurt; de rest blijft bij de mensen die het eten kennen.

Voor de koper proberen we iets net zo simpels te bouwen: kwaliteit voor minder, dichtbij huis, zonder gedoe. Iemand die bij YumBite een box meeneemt komt thuis met goed eten én met het gevoel dat de keuze ergens toe deed. Dat samenspel, ondernemer met overschot en buurtbewoner met honger, is waar het hele platform om draait.

De cijfers in dit rapport zijn een momentopname van die beweging. Achter elke box zit een bakker die vroeg opstaat, een keukenchef die niets wil weggooien, en een koper die kiest voor wat er al is in plaats van iets nieuws. Voor ons zijn dat geen statistieken; dat zijn de mensen waarvoor we bouwen.

We zijn pas begonnen. Er is nog veel meer voedsel te redden, meer partners om te helpen, meer steden om te bereiken. Heb je een idee, een vraag of wil je meedoen? Schrijf me gerust. Bedankt dat je dit las en geloofde in de richting.

Namens het team van YumBite en mede-oprichters **Ramon Mennega** en **Michel Soetens**.



Mitchell Mooij
Founder, YumBite

COLOFON

Uitgever	YumBite B.V.
Rapport	Impact Rapport
Periode	31 augustus 2026 t/m 30 september 2026
Gegenereerd op	1 oktober 2026 om 09:56
Contact	support@yumbite.nl
Website	yumbite.nl

DISCLAIMER

De cijfers in dit rapport zijn **indicatief** en gebaseerd op richtwaarden van Milieu Centraal, het Voedingscentrum en FAO/Quantis-LCA-studies. Verschuivingen in onderliggende rekenregels of partner-data kunnen toekomstige rapportages doen afwijken van de hier getoonde getallen.

Dit rapport is geen financieel of accountancy-document en is niet gecontroleerd door een externe accountant. Aan de inhoud kunnen geen rechten worden ontleend.