

Lokaal persbericht / nieuwsbericht website en social media

**SSK supermarkt [naam supermarkt] biedt tools en tips tijdens de ‘verspillingsvrije week’**

**Bewaar je eieren nu in de koelkast of juist niet? Hoeveel gram rijst kook je per persoon? Hoelang kun je kliekjes bewaren en op welke temperatuur eigenlijk?**

**In supermarkt [naam supermarkt], gecertificeerd met het Super Supermarkt Keurmerk (SSK), zijn tijdens de Verspillingsvrije Week (van 9 tot en met 15 september) allerlei handige tools en tips te vinden om voedselverspilling tegen te gaan.**

Nederlanders verspillen thuis gemiddeld 33,4 kilo eten per persoon per jaar. Dat blijkt uit [onderzoek van het Voedingscentrum](https://www.voedingscentrum.nl/nl/nieuws/daling-voedselverspilling-bij-nederlanders-thuis-lijkt-te-stagneren-meer-actie-is-nodig-.aspx). Tijdens de Verspillingsvrije Week van 9 t/m 15 september worden Nederlanders geïnspireerd om verspillingsvrij te kopen, koken en bewaren.

**De supermarkten met een Super Supermarkt Keurmerk werken samen met veel anderen aan een gezamenlijk doel: samen verminderen we voedselverspilling met de helft voor 2030. Daarmee besparen we in Nederland jaarlijks 1 miljard kilo goed voedsel dat niet weggegooid wordt. Dat heeft een positieve invloed op het klimaat. Er hoeft immers minder voedsel geproduceerd te worden.**

Ondernemer [naam ondernemer]: “Als supermarktondernemer met het Super Supermarkt Keurmerk (SSK) hecht ik veel waarde aan de strijd tegen voedselverspilling. Zo worden producten in mijn winkel tijdig afgeprijsd en gaan producten die de houdbaarheidsdatum naderen bij ons niet de vuilnisbak in, maar naar de voedselbank of in een Too Good To Go pakket. Natuurlijk hanteren we ook een zo efficiënt mogelijk inkoopbeleid. [Doorstrepen of toevoegen wat van toepassing is.] Naast de dingen die wij zelf doen om verspilling te voorkomen, zijn de handige tools en tips die worden aangeboden door het Voedingscentrum een goede aanvulling. Tijdens de Verspillingsvrije Week zijn bij ons eetmaatjes (kleine maatbekertjes voor het afwegen van pasta en rijst), koelkast- en vriezerstickers met tips en receptenboekjes verkrijgbaar (let op, op = op). Zo kunnen we samen met de consument een grote impact maken.

**Super Supermarkt Keurmerk**

Stichting SSK reikt het SSK keurmerk uit aan zelfstandige supermarktondernemers die zich extra inzetten voor de leefbaarheid in en rond hun supermarkt. In het SSK staan zeven thema’s centraal: lokale betrokkenheid, stimulerend personeelsbeleid, onderscheidend assortiment, duurzame energie, slimme logistiek, veiligheid omgeving en bewuste afvalreductie. Met het behalen van het SSK keurmerk heeft [naam supermarkt] aangetoond zich te onderscheiden door lokaal en maatschappelijk betrokken ondernemerschap.

Noot voor de redactie: voor aanvullende informatie over SSK kunt u terecht bij Stichting SSK,

Piet-Jan Dijkstra, tel: 0348 – 419771, info@stichtingssk.nl of op [www.supersupermarkt.nl](http://www.supersupermarkt.nl).