



Too Good To Go

MEDIENMITTEILUNG

TOO GOOD TO GO RETTET 1,3 MILLIONEN MAHLZEITEN IN DER SCHWEIZ – ÜBER 100'000 DAVON IN BASEL

Too Good To Go, die Bewegung gegen Food Waste, feiert ihr zweijähriges Bestehen in der Schweiz. Seit der offiziellen Gründung im Juni 2018 ist die Bewegung auch hierzulande stark gewachsen - die App verzeichnet per 30. Juni 2020 mehr als doppelt so viele registrierte User und Betriebe wie im Vorjahr. Gemeinsam retteten sie über 1,3 Millionen Mahlzeiten in der Schweiz, davon kumuliert über 100'000 in den Kantonen Basel-Landschaft und Basel-Stadt. Damit belegen die User in Basel im Kantonsvergleich den dritten Platz und retteten im Vergleich zum Vorjahr knapp dreimal so viele «Überraschungspäckli». Die nationale Ausweitung der Migros-Partnerschaft auf Filialen in allen Regionen zu Jahresbeginn war ein wichtiger Schritt für mehr Nachhaltigkeit in der Schweiz. Einen Meilenstein im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung setzte die Bewegung mit der Lancierung des Labels «oft länger gut».

Zürich, 30. Juni 2020 - Das dänische Unternehmen Too Good To Go mit der gleichnamigen App kämpft europaweit gegen Food Waste. Seit Juni 2018 ist die Bewegung auch hierzulande aktiv - und auf Erfolgskurs. Nachstehend folgen die wichtigsten Ereignisse und Zahlen¹ zum zweiten Geburtstag von Too Good To Go Schweiz.

USER IN BASEL RETTEN KUMULIERT KNAPP DREIMAL SO VIELE «ÜBERRASCHUNGSPÄCKLI»

Die Too Good To Go App verzeichnet per 30. Juni 2020 mit 886'727 registrierten Usern mehr als doppelt so viele registrierte User wie im Vorjahr. Gemeinsam mit den Betrieben retteten sie 1'343'120 Mahlzeiten und damit fast viermal so viele «Überraschungspäckli» wie vor einem Jahr. Die User in Basel-Landschaft und Basel-Stadt retteten total 102'591 Mahlzeiten, das ist knapp dreimal so viel wie im Vorjahr. Damit besetzen sie kumuliert den dritten Platz im kantonalen Vergleich. Im Schweizer Städtevergleich rangiert Basel auf dem zweiten Platz. In der Rangliste der Basler Gemeinden nach Basel mit 92'981 Mahlzeiten folgt Münchenstein (1'287) und anschliessend Allschwil (1'008).

SO VIEL CO₂E WIE ETWA 1'400 FLÜGE VON ZÜRICH NACH LONDON

Die kumuliert über 102'000 geretteten Mahlzeiten in den Kantonen Basel-Landschaft und Basel-Stadt sind in ihrer Gesamtzahl etwa so viel, wie eine Person in der Schweiz durchschnittlich im Verlauf ihres ganzen Lebens konsumiert. Too Good To Go setzt ein verkaufte «Überraschungspäckli» mit einer geretteten Mahlzeit gleich. Durchschnittlich enthält es 1 Kilogramm Nahrung und entspricht einer Äquivalenz von 2,5 Kilogramm an eingesparten CO₂-Emissionen (CO₂e). Insgesamt konnten mit den geretteten Mahlzeiten in den Kantonen Basel-Landschaft und Basel-Stadt über 250'000 Kilogramm CO₂e eingespart werden. Das entspricht derselben Menge CO₂e, wie etwa 1'400 Flüge von Zürich nach London verursachen. Weitere Vergleiche finden sich im [Blog](#) zum zweiten Geburtstag von Too Good To Go Schweiz.

IN BASEL KÄMPFEN FAST 200 BETRIEBE MIT TOO GOOD TO GO GEGEN FOOD WASTE

In der Schweiz arbeitet Too Good To Go mittlerweile mit 2'581 Betrieben zusammen, womit sich die Anzahl Betriebe im Vorjahresvergleich mehr als verdoppelt hat. Das trifft mit kumuliert 197 Betrieben auch auf Basel-Landschaft und Basel-Stadt zu. Zu letzteren zählen Betriebe wie die Confiserie Bachmann, das Restaurant Boo, dean&david, Negishi oder die Yam Yam Asian Eatery.

¹ Der Stichtag 2019 und 2020 ist der 30. Juni.



Too Good To Go

Die dieses Jahr national ausgeweitete Kooperation mit dem Detailhändler Migros war ein wichtiger Schritt für mehr Nachhaltigkeit in der Schweiz und ermöglicht Too Good To Go, ihre Mission weiter zu verbreiten. Nach einer erfolgreichen Einführung von Too Good To Go in ausgewählten Filialen im Oktober 2018 wurde die Partnerschaft im Januar 2020 auf Filialen in allen Regionen ausgeweitet.

LABEL «OFT LÄNGER GUT» ERFOLGREICH LANCIERT

Too Good To Go ist mehr als eine App - das Unternehmen engagiert sich für einen Planeten ohne Food Waste. «Wir verstehen uns als Bewegung und wollen jede und jeden dazu inspirieren und befähigen, sich gegen Food Waste einzusetzen,» erklärt Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz. Um die Bewegung weiter voranzutreiben, müssen laut Swirski mehrere Hebel gleichzeitig in Gang gesetzt werden. «Die Aufgabe von Too Good To Go ist es auch, die Kräfte im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung zu vereinen. Deshalb alliiieren wir fortlaufend mit relevanten Akteuren in der Lebensmittelbranche,» führt sie weiter aus. In diesem Kontext wurde im Oktober 2019 das Label «oft länger gut» für Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum zusammen mit diversen Produzenten eingeführt. Letzteres wird auf ausgewählten Produkten mit dem Zusatz «oft länger gut» ergänzt, welcher die Konsumentinnen und Konsumenten motiviert, ihre Sinne zu nutzen, um die Qualität eines Produkts nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zu beurteilen. Seit der Lancierung haben sich Hersteller wie Emmi, Familie HUG, Hero, Unilever, Nestlé, Biotta und viele andere dafür entschieden, mitzuwirken. «oft länger gut» wird nun schrittweise auf verschiedenen Produkten integriert.

ÜBER TOO GOOD TO GO

Mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet weltweit im Abfall. In der Überzeugung, dass produziertes Essen auch konsumiert werden soll, kämpft das dänische Unternehmen Too Good To Go seit seiner Gründung 2016 mit der gleichnamigen App gegen Food Waste. Die App verbindet Bäckereien, Hotels, Restaurants und Supermärkte und weitere gastronomische Betriebe mit Usern. Die User sehen in der App, welche Betriebe in ihrer Nähe übrige Lebensmittel anbieten, können diese zu einem reduzierten Preis retten und als «Überraschungspäckli» zur angegebenen Zeit abholen. So kann wertvolles Essen doch noch verkauft werden – und jeder gewinnt: der Betrieb, die User und die Umwelt. Aktuell ist die Bewegung in 14 europäischen Ländern aktiv und seit Sommer 2018 auch in der Schweiz vertreten. Bereits über 47'000 gastronomische Betriebe sind auf der Plattform, über 2'500 davon hierzulande. Nebst der App hat Too Good To Go das Label «oft länger gut» für Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdaten zusammen mit verschiedenen Produzenten eingeführt, um den Unterschied zwischen Haltbarkeitsdaten zu verdeutlichen. Mehr erfahren unter <http://oftlaengergut.ch>.

FÜR MEDIEN

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Jessica Jocham (076 230 52 93, jjocham@toogoodtogo.ch). Weitere Medienmitteilungen und Informationen für Medien sind unter <https://toogoodtogo.ch/de-ch/press> abrufbar. Hier finden Sie zusätzliches Bild- und Fotomaterial: <https://drive.google.com/drive/u/1/folders/11YWnTDJDQyfrMmPqVaNYkRXgvaaHiEad>.