

06.10.2020 – 15:30 Uhr

BLOGPOST: Gemeinsam gegen Food Waste



In der Schweiz werden Schätzungen des Bundesamt für Umwelt (BAFU) zufolge jährlich rund 2.8 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Das dänische Unternehmen [Too Good To Go](#) hat dieser Lebensmittelverschwendung den Kampf angesagt - seit 2018 auch in der Schweiz. Die Idee: Via [App](#) können Bäckereien, Hotels, Restaurants oder Supermärkte übrige Lebensmittel anbieten und Nutzer*innen der App diese wiederum zu einem reduzierten Preis abholen. Wir sprachen mit [Alina Swirski](#), Country Managerin von Too Good To Go Schweiz, über das Konzept der App, die Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung und die vielseitigen Ursachen letzterer.

news aktuell: Woher stammt die Idee für die App und wie ist das Konzept?

Swirski: Ein Drittel der Lebensmittel weltweit wird verschwendet - und wir haben uns entschieden, etwas dagegen zu tun. Wir sind eine Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung und unsere gleichnamige App der weltweit grösste Business-to-Consumer-Marktplatz für übrig gebliebenes Essen. Die Idee, Technologie einzusetzen, um Menschen im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung zu vernetzen, wurde 2016 in Dänemark entwickelt und rasch in 14 europäischen Ländern umgesetzt. Getrieben von grossem Ehrgeiz und ebenso viel Leidenschaft, die Nachhaltigkeit im Ernährungssystem zu stärken, wurde eine Lösung lanciert, wie sie einfacher nicht sein könnte: Die Too Good To Go App verbindet Menschen zur richtigen Zeit und am richtigen Ort zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung. Seit Sommer 2018 ist unsere Bewegung auch in der Schweiz vertreten.

news aktuell: Wie viele Nutzer und Unternehmen gibt es bereits in der Schweiz?

Swirski: Mittlerweile verzeichnen wir über 984'000 registrierte Nutzer*innen und mehr als 3'000 Partnerbetriebe auf der App. Gemeinsam haben wir knapp 1,7 Millionen Mahlzeiten vor der Verschwendung gerettet.

news aktuell: Wie ist das Vorgehen für Food Waste Warrior und für Restaurants in der Schweiz?

Swirski: Die Nutzer*innen sehen auf der App, bei welchen unserer Partnerbetriebe in ihrer Nähe Lebensmittel übrig geblieben sind und können diese zu einem reduzierten Preis auf der App beziehen. Sie begeben sich zum vordefinierten Abholzeitpunkt zum Partnerbetrieb, weisen ihre Reservation auf der App vor, markieren das Überraschungspäckli in der App als abgeholt und freuen sich auf leckeres Essen. Unseren Partnerbetrieben bieten wir mit der Too Good To Go App eine einfache und schnelle Lösung zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung dank geringem Aufwand. Am Ende des Tages erfassen sie die übrig gebliebenen Lebensmittel auf der App und stellen sie zu einem Überraschungspäckli zusammen. Sie generieren zusätzliche Einnahmen mit verschwendet geglaubten Lebensmitteln, gleichzeitig tun sie etwas Gutes für die Umwelt und

können nebenbei neue Kund*innen für den regulären Verkauf ansprechen.

news aktuell: In welchen Ländern gibt es Too Good To Go bereits und wie wird es in Zukunft weitergehen?

Swirski: Unsere Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung ist europaweit in Belgien, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Italien, Österreich, Polen, Portugal, Spanien, Schweiz, Schweden, Norwegen und den Niederlanden aktiv. Gerade eben haben wir in die USA expandiert.

news aktuell: Welche Tipps würdest Du einem Food Waste Warrior mitgeben?

Swirski: Lebensmittelverschwendung lässt sich auch im Privathaushalt leicht vermeiden. Wie? Kurz gesagt mit [cleverem Einkauf, richtiger Aufbewahrung und klugem Kochen](#). Besonders wichtig in diesem Zusammenhang ist auch der richtige Umgang mit Mindesthaltbarkeitsdaten - Haltbarkeitsdaten sind in Europa für rund 10 Prozent der Lebensmittelabfälle verantwortlich. Vor allem auch, weil viele den Unterschied zwischen den unterschiedlichen Haltbarkeitsdaten nicht kennen. In diesem Kontext haben wir vor bald einem Jahr die Initiative "[Oft länger gut](#)" für Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum zusammen mit diversen Produzenten eingeführt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird auf ausgewählten Produkten mit dem Zusatz "Oft länger gut" ergänzt, welcher die Verbraucher*innen motiviert, ihre Sinne zu nutzen, um die Qualität eines Produkts nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zu beurteilen. Das Motto lautet "schauen - riechen - probieren und dann geniessen". "

news aktuell: Was können Unternehmen tun, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren?

Swirski: Die Ursachen für Lebensmittelverschwendung in Unternehmen sind stark abhängig vom Betrieb und dessen Angebot. In der Gastronomie entsteht letztere beispielsweise durch Überbestellung, Überbevorratung, unzulängliche Lagermöglichkeiten, überfrachtete Buffets, das Vorkochen übermässiger Mengen, das Anbieten übergrosser Portionen oder fehlende alternative Nutzung von Zutaten. In Bäckereien und Supermärkten hat insbesondere auch hoher Warendruck einen Einfluss. An jedem dieser Punkte kann angesetzt werden, um Lebensmittelverschwendung überhaupt nicht erst entstehen zu lassen. Sollte am Ende des Tages dennoch Essen übrig bleiben, bieten wir von Too Good To Go den Lebensmittelbetrieben mit unserer App eine einfache und schnelle Lösung zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung mit geringem Aufwand.

news aktuell: Welches sind die Folgen von Food Waste?

Swirski: Die Lebensmittelverschwendung wirkt sich stark negativ auf die Umwelt aus. Denn der Weg vom Feld auf den Teller ist ein weiter, bei dem zahlreiche Ressourcen - etwa für Transport, Verarbeitung oder Kühlung - aufgebracht werden. So ist Lebensmittelverschwendung für acht Prozent der globalen Treibhausgase verantwortlich und trägt daher massgeblich zur Klimakrise bei.

news aktuell: Über welche Kanäle werden Food Waste Warrior auf Euch aufmerksam?

Swirski: Wir haben eine engagierte Gemeinschaft von Lebensmittelretter*innen, die sich über Too Good To Go austauschen und unsere Mission weiterverbreiten. Auch über unsere Partnerbetriebe erreichen wir neue Nutzer*innen, da diese ihre Kund*innen über das gemeinsame Engagement gegen Lebensmittelverschwendung mit Too Good To Go wissen lassen. Weiter sind wir mit Instagram, Facebook und YouTube in den Sozialen Medien aktiv. Mit dem Blog auf unserer Webseite und einem E-Mail-Newsletter halten wir Nutzer*innen wie Partnerbetriebe auf dem Laufenden.

Auch die Berichterstattung der hiesigen Online- und Print-Medien führt dazu, dass mehr Nutzer*innen von unserer App hören. Nicht zuletzt machen wir mit der Kennzeichnung "Oft länger gut" auf bereits über 100 Produkten auf Too Good To Go aufmerksam.

news aktuell: Ihr seid ja inzwischen in vielen Ländern aktiv. Wie ist die externe Kommunikation, also klassische Medienarbeit aber auch Social Media, bei Euch strukturiert? Machen das die Länder-Dependancen jeweils selbst oder gibt es auch Bereiche, die Ihr übergeordnet aufgestellt habt?

Swirski: Der Hauptsitz von Too Good To Go ist in Kopenhagen (Dänemark). Da ist auch unser globales Marketing- und PR-Team ansässig, mit denen wir regelmässig globale Kampagnen auf die Schweiz anpassen und umsetzen. Zusätzlich lancieren wir Marketing- und Kommunikationsaktivitäten spezifisch für die Schweiz. Weiter stehen wir in engem Austausch mit den Marketing- und PR-Verantwortlichen in allen Ländern und unterstützen uns gegenseitig.

news aktuell: Was sind die grössten Herausforderungen für Euch in puncto externe Kommunikation?

Swirski: Mit der öffentlichen Diskussion rund um Nachhaltigkeit in allen Lebensbereichen hat auch der Diskurs zu Lebensmittelverschwendung an Momentum gewonnen. Daran knüpfen wir an, um unsere Expertise zum Thema

Food Waste weiterzugeben und die hiesige Gesellschaft, Politik und Wirtschaft für die Problematik zu sensibilisieren. Auf unserer Mission, jede*n dazu zu befähigen und zu inspirieren, sich gegen Lebensmittelverschwendung einzusetzen, haben wir unheimlich viel und Wichtiges zu erzählen. Das kann herausfordernd sein, wenn auch in einem positiven Sinne.

Interview: Aslihan Aslan

Dieser Beitrag ist ein Original-Post aus dem news aktuell Blog:

<https://www.newsaktuell.ch/blog/gemeinsam-gegen-food-waste/>

Beim news aktuell-Blog geht es um die Themen Kommunikation, PR, Pressearbeit, Journalismus/Medien, Marketing und Human Resources. Und manchmal auch um news aktuell selbst. Welche Trends, welche Apps, welche Themen bewegen Kommunikations-, Marketing- und HR-Fachleute heute? Wie sieht unser Arbeitstag aus? Was ist wichtig für die Karriere? Damit wollen wir uns beschäftigen. Wir zeigen was die Branche antreibt. In Best Practice, in Interviews oder in Gastbeiträgen.

Medieninhalte



Jeder kann Lebensmittel retten - Interview mit Too Good to Go Schweiz - Foto: the matter of food / unsplash



Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz. Foto: Andy Gawlowski

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000003/100856703> abgerufen werden.