

**Too Good To Go**

## MEDIENMITTEILUNG

### **TOO GOOD TO GO RETTET 1,3 MILLIONEN MAHLZEITEN IN DER SCHWEIZ – UND IM KANTON ST.GALLEN DAS SECHSFACHE WIE IM VORJAHR**

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, mehr als 46'000 davon im Kanton St.Gallen. St.Gallen rettete damit das Sechsfache des Vorjahres. In der Stadt St.Gallen wurden mehr als viermal so viele Mahlzeiten gerettet. 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 Zahlen<sup>1</sup> zum zweiten Geburtstag von Too Good To Go Schweiz.

#### **USER IM KANTON ST.GALLEN RETTEN SECHSMAL 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. Mit über 46'733 geretteten Mahlzeiten stehen die User im Kanton St.Gallen an achter Stelle im kantonalen Vergleich. Sie retteten das Sechsfache an «Überraschungspäckli» wie im Vorjahr. Die Stadt St.Gallen führt die Rangliste der Ortschaften im Kanton St.Gallen mit 23'555 Mahlzeiten an, das entspricht im Vorjahresvergleich mehr als dem Vierfachen. Danach folgt Rapperswil-Jona mit 4'062 Mahlzeiten sowie Jona (2'544) und Sargans (1'610).

#### **SO VIEL CO2E GESPART WIE ETWA 630 FLÜGE VON ZÜRICH NACH LONDON VERURSACHEN**

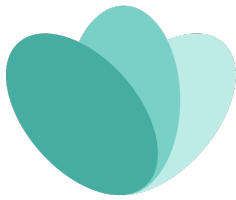
Too Good To Go setzt ein verkaufte «Überraschungspäckli» mit einer geretteten Mahlzeit gleich. Durchschnittlich enthält es 1 Kilogramm Nahrung und entspricht einer Äquivalenz von 2,5 Kilogramm an eingesparten CO<sub>2</sub>-Emissionen (CO<sub>2</sub>e). Insgesamt konnten mit den geretteten Mahlzeiten im Kanton St.Gallen über 116'000 Kilogramm CO<sub>2</sub>e eingespart werden. Das entspricht derselben Menge CO<sub>2</sub>e, wie etwa 630 Flüge von Zürich nach London verursachen. Weitere Vergleiche finden sich im [Blog](#) zum zweiten Geburtstag von Too Good To Go Schweiz.

#### **IN ST.GALLEN KÄMPFEN ÜBER 180 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 mehr als verdoppelt hat. In St.Gallen verdreifachte sich die Anzahl Betriebe auf 184. Zu letzteren zählen Betriebe wie die Chocolaterie Kölbener, das Kafi Franz, Globus delicatessa, tibits oder Yooji's Sushi Deli.

---

<sup>1</sup> 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 alliiert 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 produziert 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](mailto: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>.