



**Too Good To Go**

MEDIENMITTEILUNG

## **253 MILLIONEN EIER IN DER SCHWEIZ WERDEN VERSCHWENDET**

**Anlässlich des heutigen Welt-Ei-Tags macht Too Good To Go auf die Verschwendung von Eiern aufmerksam. Die Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung ruft Konsument\*innen dazu auf, die Haltbarkeit eines Ei's, mit einem Test zu überprüfen, bevor es im Abfall landet. In Haushalten werden Eier unter anderem verschwendet, weil sie gleich nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgt werden. Im Jahr 2019 standen dem Schweizer Konsum 1 587.4 Millionen Eier zur Verfügung. Davon wurden laut einer Studie 16 Prozent und damit 253 Millionen Eier verschwendet, über die gesamte Lebensmittelkette hinweg fast 30 Eier pro Person und Jahr.**

Zürich, 9. Oktober 2020 - Das dänische Unternehmen Too Good To Go mit der gleichnamigen App kämpft gegen Lebensmittelverschwendung. Zum Welt-Ei-Tag 2020 vom 9. Oktober macht die Bewegung auf die Verschwendung von Hühnereiern in der Schweiz aufmerksam.

### **HALTBARKEIT EINES EI'S EINFACH TESTEN**

Too Good To Go ruft die Konsument\*innen in der Schweiz heute dazu auf, die Haltbarkeit von Eiern nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zu überprüfen. Dazu eignet sich ein einfacher und schneller Test: Das Ei kommt in ein Gefäss mit kaltem Wasser. Sinkt es auf den Boden, ist es gut und nach wie vor ohne Bedenken geniessbar. Ein Ei, das bald gegessen werden muss, steht aufrecht am Boden der Schüssel. Ein schlechtes Ei schwimmt an der Oberfläche. Too Good To Go erklärt den Eier-Test in einem [Video](#). Einen massgeblichen Einfluss auf die Haltbarkeit hat auch die korrekte Lagerung der Eier. «Nach dem Kauf bewahrt man die Eier am besten im Kühlschrank auf, bis man sie verbraucht. Denn für die Haltbarkeit ist es wichtig, Temperaturschwankungen zu vermeiden,» erklärt Edith Nüssli, Leiterin Geschäftsstelle von GalloSuisse, der Vereinigung der Schweizer Eierproduzenten. Sie ergänzt: «Im Kühlschrank korrekt aufbewahrt, kann man die Eier problemlos eine Woche über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus noch konsumieren – wenn sie zum Kochen und Backen verwendet werden sogar noch länger.» Im Jahr 2019 standen dem Schweizer Konsum schätzungsweise 1 587.4 Millionen Eier zur Verfügung<sup>1</sup>. Davon wurden gemäss einer Studie rund 16 Prozent<sup>2</sup> verschwendet. In absoluten Zahlen sind das 253 Millionen, was über die gesamte Lebensmittelkette hinweg fast 30 Eier pro Person und Jahr entspricht<sup>3</sup>.

### **LEBENSMITTEL SIND «OFT LÄNGER GUT»**

In Haushalten ist die Verschwendung der Eier auch darauf zurückzuführen, dass viele Konsument\*innen letztere gleich nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgen. Dabei ist das «mindestens haltbar bis»-Datum lediglich ein Qualitätsindikator. Das Datum besagt, wie lange ein Lebensmittel bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften mindestens hat, ist aber oft darüber hinaus geniessbar. In diesem Kontext hat Too Good To Go die Initiative «Oft länger gut» zusammen mit diversen Produzenten lanciert. Es handelt sich dabei um einen Zusatz zum Mindesthaltbarkeitsdatum, der Konsument\*innen motiviert, ihre Sinne zu nutzen, um die Qualität eines Produkts nach Ablauf des letzteren zu beurteilen. Denn die Vision von Too Good To Go ist ein Planet ohne Lebensmittelverschwendung. «Wir möchten jede\*n dazu befähigen und inspirieren, sich gegen die Verschwendung von Lebensmitteln einzusetzen,» sagt Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz. «Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung beginnt in der eigenen Küche - und auch dem richtigen Umgang mit Haltbarkeitsdaten kommt eine wichtige Bedeutung zu.»

<sup>1</sup> Bundesamt für Landwirtschaft, Marktbericht 2020, 2019, <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/markt/marktbeobachtung/eier.html>

<sup>2</sup> foodwaste.ch, "Food Waste in % der produzierten Lebensmittel", 2019, <https://foodwaste.ch/was-ist-food-waste/>

<sup>3</sup> Bundesamt für Statistik, Bevölkerung, 2019, <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/bevoelkerung.html>



## Too Good To Go

### ÜBER TOO GOOD TO GO

Mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird verschwendet. 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 Lebensmittelverschwendung. Die kostenlose App verbindet Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und weitere gastronomische Betriebe mit Nutzer\*innen. Die Nutzer\*innen sehen auf der App, in welchen Betrieben in ihrer Nähe Lebensmittel übrig geblieben sind, können diese zu einem reduzierten Preis reservieren und als Überraschungspäckli retten. So kann wertvolles Essen doch noch verkauft werden – und alle gewinnen dabei: der Betrieb, die Nutzer\*innen und die Umwelt. Aktuell ist die Bewegung in 14 europäischen Ländern aktiv, seit Sommer 2018 auch in der Schweiz vertreten und expandiert im September 2020 in die USA. Bereits über 51'000 Partnerbetriebe sind auf der App, über 3'000 davon hierzulande. Mehr Informationen unter <https://toogoodtogo.ch/de-ch>. Nebst der App hat Too Good To Go die Initiative «Oft länger gut» für Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdaten zusammen mit verschiedenen Produzenten eingeführt, um Verbraucher\*innen für den Umgang mit Haltbarkeitsdaten zu sensibilisieren und Lebensmittelverschwendung in Haushalten zu reduzieren. Details unter <http://oftlaengergut.ch>.

### FÜR MEDIEN

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Jessica Jocham von Too Good To Go (076 230 52 93, [jjocham@toogoodtogo.ch](mailto:jjocham@toogoodtogo.ch)) oder Edith Nüssli von GalloSuisse (077 442 16 38, [nuessli@gallosuisse.ch](mailto:nuessli@gallosuisse.ch)). Weitere Medienmitteilungen und Informationen für Medien sind [hier](#) abrufbar. [Hier](#) geht's zum Eier-Test-Video und [hier](#) finden Sie zusätzliches Bild- und Fotomaterial.