

Too Good To Go - Ein Planet ohne Lebensmittelverschwendung: Per App Essen retten

Weltweit wird ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Das ist nicht nur ein moralisches und wirtschaftliches Problem, sondern auch eine riesige Belastung für die Umwelt. In Österreich geschieht der Großteil der Verschwendung am Ende der Wertschöpfungskette. *Too Good To Go* bietet eine einfache Möglichkeit, dem entgegenzuwirken.

Das Problem

Das kann passieren: Das Brot aus der Vorwoche ist hart geworden und landet im Mistkübel – aus den Augen, aus dem Sinn. Selbst kleine Mengen summieren sich, und letztlich ist das Ausmaß der Verschwendung in Österreich viel größer als gedacht. So wirft laut einer aktuellen Studie des WWF der durchschnittliche österreichische Haushalt jährlich 133 kg Lebensmittel weg. Das ist insgesamt 1 Mio. t Lebensmittel, die in Österreich jedes Jahr im Müll landet, anstatt verzehrt zu werden.

Viel mehr als ein ökonomisches Problem

Leider wird noch immer Essen entlang der gesamten Wertschöpfungskette verschwendet. Vom Acker bis zur Gabel ist es ein langer Weg, auf dem nicht nur die Lebensmittel an sich unwiederbringlich sind. Denn bei der Produktion werden Ressourcen wie Strom, Wasser oder Arbeitskraft aufgebracht, die durch die Verschwendung von Lebensmitteln ebenfalls verloren gehen, aber trotzdem Treibhausgase freisetzen und unseren Planeten belasten. So werden mit jedem Kilo Brot, das nicht verzehrt wird, unter anderem 1.000 l Wasser verschwendet. Weltweit gehen wir so mit einem Drittel aller essbaren Lebensmittel um. Damit ist Lebensmittelverschwendung für 8 % der globalen Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Durch das Nahrungsüberangebot entsteht der Großteil der Verschwendung – rund 40 % der Verluste – in Industrieländern am Ende der Wertschöpfungskette auf Einzelhandels- oder Verbraucherebene. Gleichzeitig ist die Reduktion der Lebensmittelverschwendung laut Forschern der wichtigste Hebel in der Klimakrise. Möchten wir dem Klimawandel Einhalt gebieten, müssen wir umgehend damit beginnen, unsere Beziehung zu Lebensmitteln zu überdenken.

App gegen Verschwendung: Win-Win-Win-Situation

Die aus Dänemark stammende App *Too Good To Go* setzt genau an diesem Punkt an. Gastronomische Betriebe haben am Ende des Tages überschüssige Lebensmittel, die nicht verkauft werden können, aber noch genießbar sind. Die Betriebe können vorab nicht wissen, welche Produkte übrigbleiben, denn selbst bei bester Planung kann man nicht vorhersagen, was am Ende des Tages nicht mehr verkauft wird.

Über die App *Too Good To Go* können Betriebe übrig gebliebene Portionen in Form von Überraschungssackerln an Selbstabholer verkaufen. Der Nutzer der App sieht, wann das Angebot abzuholen ist und was ihn ungefähr erwartet. Vom Fischbrötchen oder Sushi übers Hotelfrühstück bis hin zum Gemüsesackerl ist alles vertreten. Bezahlt wird direkt via App – und zwar lediglich ein Drittel des eigentlichen Preises. Das Schöne an *Too Good To Go*: Vom kleinen Café über Supermärkte bis hin zu Restaurantketten können alle mitmachen. Auch bei den Nutzern wird jeder angesprochen: Wer ein Smartphone hat, kann sofort Essen retten.

In Österreich startete die App im August 2019 und kommt sehr gut an: So konnten unter anderem in Wien, Linz,

Graz, Salzburg, Tirol und Vorarlberg bereits über 240.000 Essensportionen aus rund 600 Betrieben gerettet werden. Das entspricht einer CO₂-Einsparung von rund 600 t. Die Pläne für das kommende Jahr bleiben auch in Anbetracht der aktuellen Situation groß: Bis Ende 2020 will *Too Good To Go* in allen Städten Österreichs aktiv sein. Denn Essen gehört gegessen.

Über Georg Strasser

Seit 2019 ist Georg Strasser Country Manager für *Too Good To Go* in Österreich und leitet ein hochmotiviertes Team von Food-Waste-Warriors – mit der Mission, Lebensmittel vor der Mülltonne zu retten. Er setzt sich seit vielen Jahren für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln ein. Er studierte BWL in Österreich und Sustainable Development in Schweden. Vor *Too Good To Go* war Georg viele Jahre als Corporate Responsibility Manager bei einem österreichischen Lebensmitteleinzelhändler tätig. Schwerpunkte seiner Arbeit waren unter anderem, Cross-Sector-Partnerschaften mit NGOs aus dem Umwelt- und Sozialbereich aufzubauen und Food-Waste Projekte voranzutreiben.

Über Too Good To Go

Too Good To Go ist die weltweit größte App gegen Lebensmittelverschwendung und bietet eine nachhaltige Lösung, von der Partnerbetriebe, Konsumenten und die Umwelt profitieren. Betrieben wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkten wird ermöglicht, überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer zu verkaufen. So entsteht eine Win-Win-Win-Situation: ausgezeichnetes Essen für die Kundschaft, weniger Verschwendung für die Betriebe und Ressourcenschonung für die Umwelt.

Das Ziel von *Too Good To Go* ist, alle in Österreich zu inspirieren und zu befähigen, gegen Lebensmittelverschwendung aktiv zu werden.

Die App wurde 2016 in Kopenhagen (Dänemark) gegründet und ist bereits in 15 Märkten verfügbar. *Too Good To Go* hat insgesamt bereits fast 40 Mio. Mahlzeiten gerettet und dabei mehr als 100.000 t CO₂ eingespart. In Wien, Linz, Graz, Salzburg, Tirol und Vorarlberg sind rund 600 Betriebe dabei, darunter das *Hotel Park Hyatt Vienna*, *der Adamah Biohof*, *Ulrich & Erich* (Café-Restaurant in Wien; Anm.), *Nordsee*, *IKI* (asiatisches Restaurant in Wien; Anm.), *EB-Restaurantbetriebe*, *Anker*, *Starbucks* und die *Basic Bio-Supermärkte*.

Too Good To Go träumt von einem Planeten ohne Lebensmittelverschwendung.

Too Good To Go

Jasmin Memaran

Pressesprecherin

+43 677 635 030 24

presse@toogoodtogo.at

www.toogoodtogo.at