

15.10.2020 - 09:50 Uhr

Too Good To Go und Mirko Buri rufen zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln auf

Medienmitteilung

Too Good To Go und Mirko Buri rufen zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln auf

Anlässlich des Welternährungstags der Vereinten Nationen vom 16. Oktober 2020 sprechen sich Too Good To Go und Mirko Buri gegen die Verschwendung und für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln aus. Buri ist Spitzenkoch und Betreiber von "Mein Küchenchef", des ersten Anti-Food-Waste-Restaurants der Schweiz. Gemeinsam fordern sie die Verbraucher*innen in der Schweiz dazu auf, ihren Umgang mit Essen zu überdenken.

Zürich, 15. Oktober 2020 - Das dänische Unternehmen Too Good To Go mit der gleichnamigen App kämpft gegen Lebensmittelverschwendung (englisch Food Waste). Zum [Welternährungstag](#) der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen vom 16. Oktober 2020 richtet sie sich gemeinsam mit Koch Mirko Buri mit einem Appell an die Verbraucher*innen in der Schweiz.

Von der Schweizer Spitzengastronomie zum Anti-Food-Waste-Restaurant in Köniz

Mit seinem im Jahr 2014 eröffneten Lokal "[Mein Küchenchef](#)" in Köniz bei Bern macht sich Mirko Buri schon seit längerer Zeit gegen Lebensmittelverschwendung stark. Bis dahin kochte er in der Schweizer Spitzengastronomie. Zur Eröffnung des ersten Anti-Food-Waste-Restaurants der Schweiz bewegt, hat ihn der Fakt, wie viele Lebensmittel produziert, aber nicht konsumiert werden. "2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr verschwenden wir allein in der Schweiz", bringt es Mirko Buri auf den Punkt. "Etwa 7% davon fallen in der Gastronomie an - das entspricht aufgrund der aktuellen Schätzungen rund 210'000 Tonnen Food Waste pro Jahr."

Gastronomen verschwenden dennoch weniger als Haushalte, die 28% der Lebensmittelabfälle generieren. 65% fallen bereits im Gross- und Detailhandel, in der Verarbeitung und in der Landwirtschaft an. Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go kommentiert: "Um die Verschwendung von Lebensmitteln über die ganze Wertschöpfungskette hinweg zu bekämpfen, sind alle Akteure zum Handeln aufgefordert. Nur, wenn wir uns alle gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen, können wir tatsächlich etwas dagegen bewirken!" Die Aufgabe von Too Good To Go sei es deshalb auch, die Kräfte im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung zu vereinen.

Respekt für Lebensmittel zurückbringen

"Lebensmittelverschwendung wirkt sich stark negativ auf unsere Umwelt aus," sagt Swirski. 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 laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen für acht Prozent der globalen Treibhausgase verantwortlich und trägt massgeblich zur Klimakrise bei. Too Good To Go und Mirko Buri richten daher den starken Appell an die Verbraucher*innen, ihren Umgang mit Essen jetzt zu verändern. "Es ist an der Zeit, Lebensmittel mehr zu wertschätzen und ihnen den verdienten Respekt zurückzubringen," sagt Swirski. "Die Veränderung fängt bei jedem selbst an."

Lebensmittel sind oft länger gut

Die Verschwendung von Essen ist in Haushalten auch darauf zurückzuführen, dass viele Verbraucher*innen Lebensmittel nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatum entsorgen. In einem [Video](#) von Too Good To Go zur Initiative "[Oft länger gut](#)" erklärt Mirko Buri, wie Verbraucher*innen prüfen können, ob Produkte über ihr Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus noch geniessbar sind. Denn dieses ist lediglich ein Qualitätsindikator. Es besagt, wie lange ein Lebensmittel bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften mindestens hat, ist aber oft darüber hinaus geniessbar. "Wenn ihr zuhause seid, und seht, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels abgelaufen ist, dann könnt ihr das Produkt ganz einfach mit euren Sinnen prüfen. Schaut euch das Produkt an, riecht daran, probiert ein wenig und esst es, falls es den Qualitätstest besteht!"

Auch die von Buri produzierten [FOODOO-Produkte](#), bestehend aus aussortiertem Gemüse, das sich im Grosshandel nicht rentabel vermarkten liess, sind Teil der Initiative von Too Good To Go. "Mit dem Hinweis 'Oft länger gut' auf den FOODOO-Produkten möchten wir verhindern, dass die geretteten Lebensmittel im Privathaushalt nicht doch noch zu Abfall werden," sagt Buri. Auch ansonsten ist Lebensmittelverschwendung einfach zu vermeiden - beispielsweise mit mengengerechtem Einkaufen, richtiger Aufbewahrung und Resteverwertung beim Kochen.

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 expandierte im September 2020 in die USA. Bereits über 56'000 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).

Weitere Medienmitteilungen und Informationen für Medien sind [hier](#) abrufbar. Bilder und Fotos zu Too Good To Go, Mirko Buri und den FOODOO Produkten finden sich [hier](#).

Jessica Jocham

PR Specialist

Telefon: +41 43 550 76 76 | **Mobile:** +41 76 230 52 93

Too Good To Go
Hardturmstrasse 161
8005 Zürich

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100076742/100857234> abgerufen werden.