

02.11.2020 - 13:53 Uhr

## Too Good To Go rettet 20'000 Äpfel vor der Verschwendung

#savetheapples

### Too Good To Go rettet 20'000 Äpfel vor der Verschwendung

Too Good To Go vereint Kräfte und rettet gemeinsam mit ACKR, Hiltl, HITZBERGER, dem Stadtspital Waid und Triemli, Zum guten Heinrich, SPAR, der Schweizer Tafel, Tischlein deck dich und Westhive 20'000 Äpfel vor der Verschwendung. Die Jonagold- und Golden-Äpfel sind optisch nicht perfekt oder entsprechen nicht der Grössennorm und haben es daher nicht in den Konsum geschafft. Die Betriebe geben sie als ganze Frucht oder verarbeitet an ihre Gäste, Kund\*innen oder bedürftige Menschen ab. Too Good To Go ruft Konsument\*innen damit auch dazu auf, alle Lebensmittel, unabhängig von ihrer Optik, zu schätzen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Zürich, 2. November 2020 - Das dänische Unternehmen Too Good To Go mit der gleichnamigen App setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein. Ihren Kampf führt die Bewegung gemeinsam mit den Nutzer\*innen ihrer App, ihren Partnerbetrieben und anderen Organisationen - auch im Rahmen kurzfristiger Rettungsaktionen.

### Äpfel retten mit vereinten Kräften

Unter dem Motto #savetheapples rettet Too Good To Go am Dienstag, 3. November 2020 gemeinsam mit dem Gemüse-Upcycling-Unternehmen [ACKR](#), [Hiltl](#), [HITZBERGER](#), dem [Stadtspital Waid und Triemli](#), dem Gastro-Start-Up [Zum guten Heinrich](#), [SPAR](#) (ab Freitag, 6. November 2020 in ausgewählten Filialen und solange Vorrat!), der [Schweizer Tafel](#), [Tischlein deck dich](#) und dem Co-Working-Space [Westhive](#) rund 20'000 Äpfel vor der Verschwendung. Die 11'000 Jonagold-Äpfel haben einen Frostschaden erlitten und weisen Flecken an der Oberfläche auf, die 9'000 Golden-Äpfel sind zu gross. Da sie optisch nicht perfekt sind beziehungsweise von der Grössennorm abweichen, haben sie es nicht in den Konsum geschafft. Die Betriebe nehmen die Äpfel ab und geben sie als ganze Frucht oder zu Produkten oder Speisen verarbeitet an ihre Gäste, Kund\*innen oder bedürftige Menschen ab. So macht Hiltl daraus beispielsweise hausgemachten Genuss fürs Buffet und produziert Apple Crumble, Federkohl-Apfel-Salat, Linsen-Apfel-Salat und Apfel-Marmelade. "Die unperfekten Äpfel erhalten eine zweite Chance - sie werden dank den mitwirkenden Betrieben und Institutionen konsumiert statt verschwendet," kommentiert Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz. Die Rettungsaktion zeigt, dass Too Good To Go mehr als eine App ist. Dazu Swirski: "Wir sind eine Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung. Unsere Aufgabe ist es, die Kräfte im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung zu vereinen."

### Mehr Wertschätzung für unperfekte Lebensmittel

Too Good To Go möchte mit der Rettungsaktion #savetheapples nicht nur die Äpfel vor der Verschwendung retten, sondern auch auf den Wert von Lebensmitteln aufmerksam machen, die optisch nicht einwandfrei sind. "Die geretteten Äpfel sind ein Beispiel für alle Lebensmittel, die verschwendet werden, weil sie von der kosmetischen Norm abweichen und es nicht in den Konsum schaffen," sagt Alina Swirski. "Wir müssen mehr Verständnis für die Launen der Natur haben und auch diese Lebensmittel wertschätzen." Jährlich werden laut dem Schweizer Obstverband durchschnittlich 140'000 Tonnen Äpfel konsumiert. Davon wurden 2019 über die gesamte Lebensmittelkette hinweg gemäss einer Studie 32 Prozent verschwendet. Das sind knapp 45'000 Tonnen, was etwa 5 Kilogramm Äpfel pro Person und Jahr entspricht. Schätzungsweise verzeichnen derzeit zahlreiche weitere Obstproduzenten übrig gebliebene Äpfel. Too Good To Go appelliert an die Konsument\*innen, jetzt auch die Obstproduzenten in ihrer Nähe zu unterstützen und Äpfel direkt ab Hof zu beziehen.

### Zitate zur freien Verwendung

"Aus potenziellem Food Waste haltbare Leckereien zu machen ist unsere Mission. Deshalb mussten wir uns auch bei dieser Rettungsaktion nicht zweimal überlegen, ob wir mitmachen." Reto Jost, Geschäftsführer ACKR

"Engagement gegen Food Waste steht bei unserem Konzept über allem! Wir kochen mit dem, was die Natur hergibt, und, vor allem, wie sie es hergibt." Daniel Meier, Zum guten Heinrich's Chefkoch

"Das Thema Food Waste wird bei uns im HITZBERGER gross geschrieben. Da wir täglich mehrmals produzieren, können wir unseren Lebensmittelverbrauch besser planen und einschränken. Unsere Mitarbeiter sind stets motiviert, um nachhaltig zu produzieren und zu denken - somit sind wir natürlich gerne als Partner bei der Aktion #savetheapples von Too Good To Go mit dabei!" Michael Graber, Social Media Manager von HITZBERGER

"Die geretteten Äpfel schmecken genauso gut im hausgemachten gesunden Genuss auf unseren Hiltl Buffets. Daher retten wir regelmässig Nahrungsmittel und unterstützen diese Aktion sehr gerne - eine tolle Sache!" Rolf Hiltl, Inhaber & Geschäftsführer Hiltl

"Wir freuen uns sehr über diesen zusätzlichen Vitaminschub für unsere zahlreichen Abnehmer. Die Armut in der Schweiz nimmt zu. Umso wichtiger ist es, dass wir mit vereinten Kräften alles daran setzen, Menschen in schwierigen Lebensumständen zu unterstützen

und qualitativ einwandfreie, schmackhafte und gesunde Lebensmittel nicht verschwendet werden." Stefan Möckli, Geschäftsführer Schweizer Tafel

"Too Good To Go erinnert uns täglich daran, wie wichtig der Kampf gegen Food Waste ist - und, dass wir Teil der Lösung sein müssen." Hansruedi Schnellmann, Leiter Detailhandels AG SPAR

"In der Abteilung Hotellerie und Gastronomie im Stadtspital Waid und Triemli ist uns das Thema Food Waste ein grosses Anliegen. Sobald die Äpfel bei uns eingetroffen sind, werden wir die Produktion des Apfelmuses starten. Da wir für unsere Patientinnen und Patienten eine grosse Menge Apfelmus benötigen, sind uns die Äpfel herzlich willkommen." Olivier Kern, Leiter Küche Triemli, Co-Leitung Küchen Stadtspital Waid und Triemli

"Tischlein deck dich und Too Good To Go verfolgen - wenn auch auf eine anderen Art und Weise - das gleiche Ziel: Food Waste vermeiden. Wir freuen uns, dass wir die geretteten Äpfel als Direkthilfe an unsere Kundinnen und Kunden verteilen könnten. An Menschen, die in finanziellen Engpässen leben." Salvatore Valeo, Betreuung und Akquisition Produktpender bei Tischlein deck dich

"Wir freuen uns sehr, mit der Aktion #savetheapples ein Zeichen gegen Food Waste zu setzen. Ressourcen gemeinsam effizienter zu nutzen, hat auch bei Westhive einen hohen Stellenwert. Mit der Aktion können wir ein grösseres Bewusstsein gegen Lebensmittelverschwendung schaffen und mit den geretteten Äpfel in unserem Restaurant Westhive Kitchen kreative Apfelgerichte zubereiten." Claus Bornholt, Founder & Partner Westhive

1 Spar Regensbergstrasse, 8050 Zürich / Spar Kloten Breiti, 8302 Kloten / Spar Kloten Bramen, 8302 Kloten / Spar Spreitenbach, 8957 Spreitenbach / Spar Urdorf, 8902 Urdorf / Spar Wettingen, 5430 Wettingen

2 Schweizer Obstverband, "Schweiz feiert Tag des Apfels", <https://www.swissfruit.ch/de/infothek/schweiz-feiert-tag-des-apfels>

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

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

## 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 fast 60'000 Partnerbetriebe sind auf der App, über 3'200 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)). Weitere Medienmitteilungen und Informationen für Medien sind [hier](#) abrufbar.

## 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/100076742/100858795> abgerufen werden.