

01.12.2020 - 07:02 Uhr

## Too Good To Go rettet in der Kategorie "Backwaren" 1 Mahlzeit pro Minute



### Too Good To Go rettet in der Kategorie "Backwaren" 1 Mahlzeit pro Minute

Die Nutzer\*innen der App von Too Good To Go, der Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung, haben bisher in der Schweiz über 630'000 von gesamthaft 2 Millionen Mahlzeiten in Bäckereien-Confisereien gerettet. Durchschnittlich wurde dieses Jahr in der Kategorie "Backwaren" 1 Mahlzeit pro Minute vor der Verschwendung bewahrt. Der Grossteil der Partnerbetriebe in diesem Segment sind in der Westschweiz ansässig, etwa 20 Prozent im Kanton Waadt. Angesichts der aktuell schwierigen Situation ist es gerade jetzt wichtig, die Bäckereien-Confisereien in der Schweiz zu unterstützen und gemeinsam Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

Zürich, 1. Dezember 2020 - Das dänische Unternehmen Too Good To Go mit der gleichnamigen App setzt sich europaweit und in den USA gegen Lebensmittelverschwendung ein. Auch ein Drittel aller gewerblichen Bäckereien-Confisereien in der Schweiz nutzen die Lösung, um die Verschwendung von Essen zu reduzieren.

### 1 Mahlzeit pro Minute vor der Verschwendung gerettet

Too Good To Go hat bisher in der Schweiz 2 Millionen Mahlzeiten vor der Verschwendung bewahrt, davon ein Drittel in der Kategorie "Backwaren". Gemeinsam mit fast 1000 Bäckereien-Confisereien haben die Nutzer\*innen der App über 630'000 Mahlzeiten gerettet. "Übrig gebliebene Brot- und Backwaren sind äusserst beliebt bei unseren Nutzer\*innen in der Schweiz," sagt Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz. "Dieses Jahr wurde in Schweizer Bäckereien-Confisereien mit der Too Good To Go App durchschnittlich 1 Mahlzeit pro Minute gerettet!" In einem kurzen [Video](#) erzählen Partnerbetriebe von ihrer Erfahrung mit Too Good To Go. "Das Ziel von uns Gewerbetreibenden ist, dass wir so wenig wie möglich wegwerfen müssen. Too Good To Go ist eine super Dienstleistung, um Lebensmittelverluste zu reduzieren," sagt Roger Mohn, Inhaber und Geschäftsleiter der [Bäckerei Mohn](#). Auch Aurel Bachmann, Geschäftsführer der [Confiserie Bachmann](#) in Basel, ist überzeugt vom Konzept: "Ich glaube, jetzt ist es Zeit für neue Ideen. Jeder hat es derzeit schwierig, wir auch. Too Good To Go hat sehr viel Erfahrung in diesem Bereich."

### Lausanne rettet in der Kategorie "Backwaren" mehr als der ganze Kanton Bern

Ein Grossteil der Bäckereien-Confisereien, die mit Too Good To Go kooperieren, sind in der Westschweiz ansässig. Der Kanton Waadt führt die Rangliste der Kantone mit 186 Partnerbetrieben und über 118'000 geretteten Mahlzeiten an, womit etwa 295 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente eingespart werden konnten. Das ist etwa so viel, wie circa 1'600 Flüge von Zürich nach London verursachen. Nach Waadt folgen die Kantone Genf (114 Betriebe, 66'000 Mahlzeiten) und Zürich (107 Betriebe, 113'000 Mahlzeiten). Auch die Kantone Freiburg, Wallis, Aargau, Bern, St. Gallen, Thurgau und Luzern sind in dieser Reihenfolge unter den

Top 10. Im Kanton Wallis beträgt der Anteil geretteter Mahlzeiten in Bäckereien-Confiseries drei Viertel (32'000 von total 44'000). In Lausanne wurden in der Kategorie "Backwaren" mehr Mahlzeiten (30'000) gerettet als im ganzen Kanton Bern in dieser Kategorie (27'000). Im Kanton Freiburg (41'000) wurden in Bäckereien-Confiseries 1.5 Mal so viele Mahlzeiten gerettet wie im Kanton Bern.

### Gerade jetzt lokale Bäckereien-Confiseries unterstützen

Bäckereien-Confiseries investieren täglich wertvolle Ressourcen und viel Leidenschaft in die Produktion von Brot- und Backwaren, trotzdem bleiben am Ende des Tages oft Lebensmittel übrig. Dies unter anderem, da Konsument\*innen stets frische Produkte in voller Auswahl in der Auslage erwarten und die Produkte am Tagesende als unverkäuflich gelten. Too Good To Go appelliert an ihre Gemeinschaft von Lebensmittelretter\*innen, mitzuhelfen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. "Gerade jetzt ist es wichtig, die Bäckereien-Confiseries in der Schweiz zu unterstützen," sagt Alina Swirski. Die Branche ist weiterhin betroffen von der weltweit schwierigen Situation, wie auch Urs Wellauer, Direktor des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband bestätigt: "Die gewerblichen Bäckereien-Confiseries erlitten infolge der Corona-Krise teilweise 30 bis 70% Umsatzeinbussen, abhängig vom Standort und der Betriebsstruktur. Besonders stark betroffen sind Mischbetriebe mit Café oder Restaurant sowie Betriebe in Stadtzentren und Tourismusgebieten." Demgegenüber hätten Bäckereien-Confiseries in ländlichen Gebieten, in Grenznähe oder städtischen Quartieren Mehreinnahmen verzeichnet. Es gelte nun, auch weiterhin bei den lokalen Bäckereien-Confiseries einzukaufen.

### 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 60'000 Partnerbetriebe sind auf der App, über 3'300 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 zu Too Good To Go 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. In diesem [Video](#) erzählen die [Confiserie Bachmann](#) in Basel und die [Bäckerei Mohn](#) über ihre Erfahrung mit Too Good To Go. Mehr Informationen für Betriebe [hier](#).

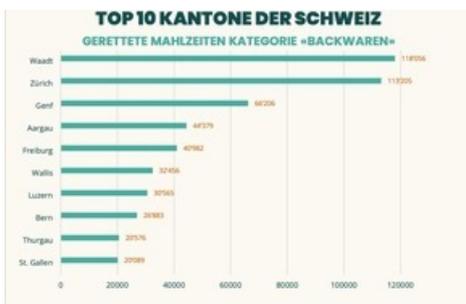
### Jessica Jocham

PR Specialist

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

Too Good To Go  
Hardturmstrasse 161  
8005 Zürich

### Medieninhalte



Quelle: Too Good To Go Schweiz



Quelle: Too Good To Go Schweiz

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100076742/100860823> abgerufen werden.