

01.12.2020 - 07:03 Uhr

## Too Good To Go rettet in Berner Bäckereien-Confisereien monatlich 1750 Mahlzeiten



### Too Good To Go rettet in Berner Bäckereien-Confisereien monatlich 1750 Mahlzeiten

Die Nutzer\*innen der App von Too Good To Go, der Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung, haben in der Schweiz 630'000 von gesamthaft 2 Millionen Mahlzeiten in Bäckereien-Confisereien gerettet, davon 27'000 in Berner Betrieben. Durchschnittlich wurden dieses Jahr in der Kategorie "Backwaren" im Kanton Bern etwa 1750 Mahlzeiten pro Monat 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.

### Bern rettet in der Kategorie "Backwaren" 27'000 Mahlzeiten

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, danach folgen die Kantone Genf, Zürich und Aargau. Im Kanton Bern haben die Nutzer\*innen gemeinsam mit 50 Bäckereien-Confisereien 27'000 Mahlzeiten gerettet. Damit konnten etwa 70 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente eingespart werden, was circa so viel ist, wie 370 Flüge von Zürich nach London verursachen. Zur Verdeutlichung: Eine gerettete Mahlzeit (auch: Überraschungspäckli) mit Too Good To Go enthält durchschnittlich 1 Kilogramm Essen. Würde man die Anzahl Kilogramm beispielsweise in Berner Lebkuchenherzen à 70 Gramm umrechnen, wären das etwa 385'000 Lebkuchenherzen, die konsumiert statt verschwendet wurden. In der Stadt Bern wurden mit Abstand am meisten Überraschungspäckli in der Kategorie "Backwaren" gerettet (8000). Unter den Top 3 im Gemeindevergleich befinden sich auch Langenthal (3'000) und Biel (2'600).

### National 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!" Im Kanton Bern wurden im Jahr 2020 in der Kategorie "Backwaren" monatlich etwa 1750 Mahlzeiten 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."

### Gerade jetzt lokale Bäckereien-Confisereien unterstützen

Bäckereien-Confisereien 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-Confisereien 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-Confisereien 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-Confisereien in ländlichen Gebieten, in Grenz Nähe oder städtischen Quartieren Mehreinnahmen verzeichnet. Es gelte nun, auch weiterhin bei den lokalen Bäckereien-Confisereien 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/100076742/100860824> abgerufen werden.