

11.02.2021 - 13:32 Uhr

Zürich gegen Food Waste



Too Good To Go lanciert Suche nach «Waste Warrior Kits » in Zürich

Too Good To Go schickt die Nutzer*innen ihrer App von Dienstag, 16. Februar bis Donnerstag, 18. Februar 2021 auf die Suche nach sogenannten «Waste Warrior Kits» bei Partnerbetrieben in Zürich. Es handelt sich dabei um eine Tragetasche zum Transport von Essen, eine SIGG Food Box zur Aufbewahrung von Mahlzeiten und eine Trinkflasche für unterwegs. Nutzer*innen, die regulär über die App ein Überraschungspäckli retten, haben die Chance, beim Partnerbetrieb gleichzeitig ein Waste Warrior Kit zu ergattern. Es ist ein Hilfsmittel, um Essen vor der Verschwendung zu bewahren. Too Good To Go möchte mit der Aktion darauf aufmerksam machen, wie einfach Lebensmittel retten im Alltag ist - mit der Too Good To Go App oder Massnahmen zuhause.

Zürich, 11. Februar 2021 - Weltweit wird etwa ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. In der Schweiz verursachen alle Akteure der Lebensmittelkette zusammen jährlich 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittelverschwendung. Zusammengerechnet 17 Prozent fällt im Detail- und Grosshandel sowie in der Gastronomie an. Haushalte sind für 28 Prozent der Lebensmittelverschwendung verantwortlich.¹ Das dänische Unternehmen Too Good To Go möchte das ändern und ist seit Juni 2018 auch in der Schweiz aktiv.

«Waste Warrior Kits» bei Partnerbetrieben in Zürich finden

Vom Dienstag, 16. Februar bis Donnerstag, 18. Februar 2021 können Nutzer*innen der Too Good To Go App sogenannte «Waste Warrior Kits» bei Partnerbetrieben in Zürich finden. Es handelt sich dabei um eine Tragetasche aus Stoff zum Transport von Essen, die eine SIGG Food Box aus Aluminium zur Aufbewahrung von Mahlzeiten und eine Trinkflasche aus Edelstahl (750ml) für unterwegs enthält. Das Waste Warrior Kit ist ein Hilfsmittel, um Essen vor der Verschwendung zu bewahren. Nutzer*innen, die über die App ein Überraschungspäckli reservieren, haben die Chance, bei demselben Partnerbetrieb gleichzeitig ein Waste Warrior

Kit zu ergattern. Too Good To Go gibt in der gleichnamigen App sowie auf Social Media Hinweise ab, wo ungefähr in Zürich am entsprechenden Tag ein Waste Warrior Kit zu finden ist. Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz zum Ziel der Aktion: «Wir alle können jeden Tag ein Waste Warrior sein. Unabhängig davon, ob wir Essen mit der Too Good To Go App retten oder dafür sorgen, auch zuhause nichts zu verschwenden. Lebensmittel retten lässt sich einfach in den Alltag integrieren!» Um zusätzlich zum Waste Warrior Kit einen Gutschein für fünf kostenlose Überraschungspäckli zu erhalten, können die Finder*innen ein Foto davon per E-Mail an Too Good To Go senden oder das Bild auf Instagram mit dem Hashtag #WasteWarriorKit veröffentlichen und den Instagram-Account von Too Good To Go Schweiz (@toogoodtogo.ch) markieren. Ausserdem werden einige Waste Warrior Kits auf Social Media verlost. Auch in Basel (17.-19.02.), Genf (23.-25.02.), Bern (24.-26.02.) und Lausanne (24.-26.02.) schickt Too Good To Go Nutzer*innen auf die Suche.

Lebensmittelverschwendung zuhause einfach vermeiden

Mit jedem geretteten Überraschungspäckli von Too Good To Go reduzieren Lebensmittelgeschäfte und Konsument*innen Lebensmittelverschwendung. Das gelingt auch im Alltag mit einfachen Massnahmen:

- **Clever einkaufen:** Mahlzeiten im Voraus planen und dabei mit «freien» Tagen rechnen, an denen man Resten isst oder damit kocht. Eine Einkaufsliste entsprechend der Planung zusammenstellen. Keine Zeit für eine Einkaufsliste? Einfach ein «Frigie», ein Foto des eigenen Kühlschranks machen, bevor man das Haus verlässt und einkaufen geht.
- **Richtig aufbewahren:** Lebensmittel im Kühlschrank nach Temperaturen einräumen. Am kältesten ist es ganz unten: Dort sollten Frischprodukte, Fleisch und Fisch stehen. Je weiter oben im Kühlschrank, desto wärmer: Dort kommt der Rest hin. Viele Lebensmittel müssen nicht in den Kühlschrank. So sind Auberginen, Tomaten, Zucchini oder Paprika zum Beispiel besser bei Zimmertemperatur zu lagern. Auf foodwaste.ch finden sich weitere [Tipps](#) zur Lagerung.
- **Verbrauchsdaten verstehen:** Lernen, was die Verbrauchsdaten bedeuten. Das «mindestens haltbar bis» Datum ist eine Qualitätsgarantie der Hersteller. Es sagt, wie lange ein Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften mindestens haben muss. Die meisten Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum - wie zum Beispiel Joghurt - sind aber über dieses Datum hinaus haltbar und deshalb oft länger gut. Es empfiehlt sich, die eigenen Sinne zu nutzen und sich auf Geruch, Geschmack und Optik zu verlassen, um die Qualität eines abgelaufenen Lebensmittels zu prüfen, bevor man es entsorgt. Mehr Informationen zu Verbrauchsdaten unter www.offtlaengergut.ch.
- **Klug kochen:** Auch die Grösse der Portionen ist entscheidend im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung zuhause. Es sollte nur die Menge gekocht werden, die pro Person gegessen werden kann. Bleibt trotzdem etwas übrig - kreativ werden beim Kochen mit Resten. Auf dem [Too Good To Go Blog](#) und anderswo im Internet finden sich dazu jede Menge Rezepte.

Ein Drittel aller Mahlzeiten im Kanton Zürich gerettet

Too Good To Go hat in der Schweiz mehr als 3'600 Partnerbetriebe und bereits über 2,3 Millionen Mahlzeiten gerettet. Dazu Swirski: «Wir danken unseren Nutzer*innen und Partnerbetrieben dafür, dass sie täglich mit uns gegen Lebensmittelverschwendung kämpfen.» Etwa ein Drittel der Mahlzeiten wurde im Kanton Zürich (770'000) gerettet, wo sich auch knapp ein Drittel aller Partnerbetriebe (1000) befindet. «Total konnten mit den geretteten Mahlzeiten im Kanton Zürich fast 2000 Tonnen CO₂-Äquivalente eingespart werden. Das entspricht etwa derselben Menge, wie etwa 10'000 Flüge von Zürich nach London verursachen,» erzählt Swirski. In der Stadt Zürich wurden bisher fast 550'000 Mahlzeiten von 560 Betrieben gerettet. Für die Betriebe ist die Too Good To Go App eine einfache und schnelle Lösung zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung. Sie generieren Einnahmen mit verschwendet geglaubten Lebensmitteln und sprechen neue Kund*innen für den regulären Verkauf an. Nutzer*innen profitieren von leckerem Essen zu reduziertem Preis und lernen neue Betriebe kennen. Und das Wichtigste - beide tun etwas Gutes für die Umwelt. Denn die Lebensmittelverschwendung wirkt sich stark negativ auf unseren Planeten aus. Auf dem Weg vom Feld auf den Teller werden zahlreiche Ressourcen - etwa für Transport, Verarbeitung oder Kühlung - aufgebracht. So ist Lebensmittelverschwendung für acht Prozent der globalen Treibhausgase verantwortlich.

1 Foodwaste.ch, «Food Waste über alle Stufen der Lebensmittelkette», 2019, <https://foodwaste.ch/was-ist-food-waste/>

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 71'000 Partnerbetriebe sind auf der App, über 3'600 davon hierzulande. Mehr Informationen unter <https://toogoodtogo.ch/de-ch>. Neben 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 (+41 43 550 76 76, 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

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100076742/100865123> abgerufen werden.