

28.09.2021 - 11:23 Uhr

Medienmitteilung: Reduzierung von Food Waste ist die effizienteste Lösung gegen den Klimawandel



Medienmitteilung

Reduzierung von Food Waste ist die effizienteste Lösung gegen den Klimawandel

- Am 29. September 2021 findet der von den Vereinten Nationen ausgerufene Welttag des Bewusstseins für Lebensmittelverluste und -verschwendung statt.
- Anlässlich des Tages hat Too Good To Go eine globale Konsumentenumfrage zum Thema Lebensmittelverschwendung durchgeführt, die auch ergab, dass 65% der Befragten zumindest einige Lebensmittel im eigenen Haushalt verschwenden.
- Too Good To Go kämpft für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, da es die wirksamste Massnahme im Kampf gegen den Klimawandel ist.
- Der neue Impact-Report von Too Good To Go zeigt, was das Unternehmen im Jahr 2020 in den Bereichen Umwelt und Soziales mit seinen Partnern erreicht hat.

Zürich, 28. September 2021 - Too Good To Go hat anlässlich des [Welttag des Bewusstseins für Lebensmittelverluste und -verschwendung](#)¹ vom Mittwoch, 29. September 2021 eine globale Konsumentenumfrage zu diesem Thema durchgeführt. Der Tag wurde letztes Jahr von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen ins Leben gerufen.

64% der Schweizer Konsument*innen verschwenden Lebensmittel zuhause

Too Good To Go hat kürzlich knapp 18'000 Konsument*innen in der Schweiz, weiteren 13 Ländern in Europa und Amerika zu Lebensmittelverschwendung in ihrem Haushalt befragt. Laut der Umfrage verschwenden 65% zumindest einige Lebensmittel zuhause (CH: 64%). Der Hauptgrund? In der Schweiz denken 18%, dass zu wenig übrig ist, als dass es sich lohnen würde, die Resten aufzubewahren (global: 23%). Weitere Gründe dafür sind, dass Lebensmittel zuhause schlecht werden und entsorgt werden müssen, weil die Konsument*innen sie vergessen und sich anderweitig verpflegen (CH:15%, global: 12%) oder mehr einkaufen als sie essen können (CH: 15%, global: 13%). Auch essen 15% der Schweizer Befragten keine Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben (global: 21%). Lebensmittelverschwendung und -verlust in der Schweiz lässt sich mit 2,8 Millionen Tonnen Essen jährlich beziffern ([Foodwaste.ch, 2019](#)), global sind es 2,5 Billionen Tonnen ([WWF, 2021](#)). Too Good To Go will das ändern und kämpft täglich gegen Lebensmittelverschwendung.

Reduzierung von Food Waste beeinflusst Klimawandel positiv

Lebensmittelverschwendung wirkt sich negativ auf die Umwelt aus - sie macht 10% der globalen Treibhausgase aus ([WWF, 2021](#)). Wenn wir Lebensmittel wegwerfen, geht nicht nur das Essen verloren, sondern auch die Ressourcen – etwa für Transport, Verarbeitung oder Kühlung – die dafür aufgebracht wurden. «Es ist eine zu wenig bekannte Tatsache, dass die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, die wirksamste Massnahme ist, die wir im Kampf gegen den Klimawandel ergreifen können,» sagt Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz. Dies geht aus einer [Studie der Organisation Project Drawdown](#)

hervor, die die Wirksamkeit von Klimaschutzmassnahmen bewertet, um den Punkt zu erreichen, an dem die globalen Temperaturen nicht mehr steigen und die Atmosphäre beginnt sich abzukühlen. «Wer weniger Essen wegwirft, verursacht weniger CO₂-Emissionen. So einfach können wir alle jeden Tag dazu beitragen, den Klimawandel aufzuhalten!», erklärt Swirski. Die Too Good To Go App verbindet Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und andere Betriebe mit Konsument*innen, damit übriggebliebene Lebensmittel konsumiert statt entsorgt werden. Bisher konnten über 3,6 Millionen Mahlzeiten gerettet werden, gemeinsam mit über 4800 Partnerbetrieben und über 1,4 Millionen registrierten Nutzer*innen. Darüber hinaus sensibilisiert Too Good To Go für Lebensmittelverschwendung mit Initiativen wie den [Waste Warrior Brands](#) oder «Oft länger gut».

Too Good To Go evaluiert eigenen ökologischen Fussabdruck

Vor Kurzem veröffentlichte das Unternehmen seinen ersten, länderübergreifenden [Impact-Report](#). Der Bericht hebt die wichtigsten Bemühungen, Aktivitäten und Fortschritte von Too Good To Go in den Bereichen Umwelt und Soziales im Jahr 2020 sowie die Unterstützung der zahlreichen Stakeholder, die zur Verwirklichung dieser Ziele beigetragen haben, hervor. Dazu Swirski: «Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, das wirtschaftliche System zu nutzen, um ein sozial-ökologisches Problem zu lösen. Wir sind stolz, auf alles was wir bisher erreicht haben, dennoch wissen wir, wie viel noch vor uns und anderen Initiativen liegt.» Das Geschäftsmodell und die Mission von Too Good To Go tragen zum Klimaschutz bei. Seit 2021 ist Too Good To Go auch klimaneutral. [In Zusammenarbeit mit Planetly](#) wurde der firmenweite CO₂-Fussabdruck von Too Good To Go für das Jahr 2020 ermittelt. Alle nicht vermeidbaren Emissionen (z.B. gewisse Beschaffungsprozesse, Emissionen der Mitarbeitenden oder Bürobetrieb) kompensiert Too Good To Go mit der Unterstützung von Klimaschutzprojekten. Aktuell sind das ein Projekt in Peru zum Schutz des Amazonas-Regenwalds und ein Solarenergie-Projekt in Indien.

1Lebensmittelverluste treten auf, bevor die Lebensmittel die Verbraucher*innen erreichen, während Lebensmittelabfälle beim Verkauf an Verbraucher*innen und im Haushalt entstehen ([Too Good To Go, 2020](#)).

Über die Umfrage

Die Umfrage wurde in Zusammenarbeit mit YouGov in 15 Ländern durchgeführt: in den Niederlanden, Italien, Portugal, Dänemark, Polen, Schweden, Frankreich, der Schweiz, Österreich, Deutschland, dem Vereinigten Königreich, Belgien, Norwegen und Spanien sowie in Amerika. Pro Land wurden zwischen dem 08.07.2021 und 20.07.2021 mindestens 1000 Personen befragt, so dass total 17'824 Personen in allen Ländern geantwortet haben. Die Befragten wurden online befragt und nach Alter, Geschlecht, Alter der Kinder und Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung als wichtigste Massnahme zur Reduzierung des Klimawandels segmentiert.

Über Too Good To Go

Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel wird verschwendet. Too Good To Go will alle Menschen für den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung inspirieren und befähigen. Die Too Good To Go App ist der weltweit grösste Marktplatz für übriggebliebenes Essen und verbindet Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und andere Betriebe mit Konsument*innen, damit Lebensmittel konsumiert statt entsorgt werden. Darüber hinaus sensibilisiert Too Good To Go für Lebensmittelverschwendung mit verschiedenen Initiativen und Kampagnen, in der Schweiz unter anderem mit den [Waste Warrior Brands](#) (WAW Brands) und «[Oft länger gut](#)». Aktuell ist das Unternehmen in 15 europäischen Ländern und den USA sowie Kanada aktiv, seit 2018 auch in der Schweiz vertreten. Mehr Informationen unter www.toogoodtogo.ch.

Für Medien

Bei Fragen zu Too Good To Go wenden Sie sich bitte an Jessica Jocham (+41 43 550 76 76, presse@toogoodtogo.ch). Aktuelle Informationen zu Too Good To Go Schweiz im [Pressebereich](#) oder im [Medienkit](#).

Too Good To Go Schweiz

Hardturmstrasse 161
8005 Zürich

Jessica Jocham (+41 43 550 76 76 | presse@toogoodtogo.ch)

www.toogoodtogo.ch

[Medienkit](#)

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100076742/100878350> abgerufen werden.