

Österreicher werfen jährlich Lebensmittel im Wert von 380 Semmeln weg. Diese Verschwendung kostet Geld und ist schlecht für die Umwelt.

Utl.: Too Good To Go bietet eine neue Lösung und konnte in Österreich schon 3.000 Mahlzeiten retten. Die App rettet gemeinsam mit Betrieben Essen und schafft damit einen Beitrag für die Umwelt. =

Wien (OTS) - Essen gehört auf die Teller. Aber leider landen jährlich 577.000 Tonnen an einwandfreien Lebensmitteln nicht auf den Tellern der ÖsterreicherInnen sondern werden verschwendet. Am häufigsten entsorgt werden laut dem Institut für Abfallwirtschaft Brot, Süß- und Backwaren sowie Obst und Gemüse. Das kostet nicht nur jeden Haushalt Geld sondern ist auch für die Umwelt schlecht.

Zwtl.: Lebensmittelverschwendung in Österreich

Konkret umgerechnet beträgt die Verschwendung von Lebensmitteln beispielsweise 380 Semmeln pro ÖsterreicherIn und Jahr. Brot und Gebäck sind gerade hierzulande Produkte, die in den meisten Haushalten nicht fehlen. Allein im Jahr 2019 überstieg der Verbrauch 600 Millionen Kilogramm. Und obwohl sie so ein wesentlicher Bestandteil der Ernährung sind, werden immer mehr Backwaren verschwendet. Aber nicht nur Semmeln, sondern auch Schnitzel, Apfelstrudel, Torten oder diverse Tagesteller werden verschwendet und kommen so nicht dort an wo sie sollen: Auf den Tellern der ÖsterreicherInnen.

"Lebensmittelabfälle sind ein globales Problem, welches auch Österreich vor neue Herausforderungen stellt. Die Zusammenarbeit von allen beteiligten Akteuren ist nötig, damit Wertvolles nicht mehr verschwendet wird." so Gudrun Obersteiner stellvertretende Leiterin des [Institutes für Abfallwirtschaft der Universität für Bodenkultur in Wien (ABF-BOKU)] (<https://boku.ac.at/wau/abf>)

Dass es neue Lösungsansätze braucht, zeigt auch der Blick in die Geldbörse: Lebensmittelverschwendung kostet die Österreicher einen hohen Preis - knapp 300 Euro pro Haushalt und Jahr werden somit weggeworfen. Hochgerechnet auf ganz Österreich landen auch in der Außer-Haus-Verpflegung Lebensmittel im Wert von ca. 300 Millionen Euro in der Mülltonne. Bei insgesamt 577.000 Tonnen Lebensmitteln die

jedes Jahr in Österreich verschwendet werden zeigt sich, welches riesige Problem das darstellt - international wird ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet.

Zwtl.: Innovativer Lösungsansatz als App

Too Good To Go will das ändern. Die App ermöglicht es Betrieben wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkten, ihr überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer zu verkaufen. So entsteht eine Win-Win-Win-Situation: Ausgezeichnetes Essen für die Kundschaft, weniger Verschwendung für die Betriebe und Ressourcenschonung für die Umwelt.

"Wenn Essen weggeworfen wird, ist das nicht nur schade um gute Produkte für die Betriebe die Zeit und Geld investiert haben, sondern auch schlecht für die Umwelt: Dadurch wird unnötig CO2 produziert. Too Good To Go bietet deshalb Betrieben die Möglichkeit ihre Überschüsse am Ende des Tages noch an Endkonsumenten zu verkaufen." sagt Georg Strasser, Country Manager von Too Good To Go in Österreich, der App gegen Lebensmittelverschwendung.

Auch von der Expertin Frau Obersteiner wird das begrüßt: "Neue und innovative Lösungsansätze wie die durch Too Good To Go initiierte Vernetzung von Gastronomie und Endverbraucher sind sehr willkommen und können einen großen Mehrwert generieren."

Zwtl.: Einsparungspotenzial für Betriebe

Um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, Geld zu sparen und die Umweltbelastung zu minimieren, vernetzt Too Good To Go Betriebe mit Endkonsumenten. Betriebe können so ihre Lebensmittel zu reduzierten Preisen verkaufen um ihren täglichen Überschuss auszugleichen und zu verhindern, dass einwandfreie Lebensmittel am Ende des Tages verschwendet werden.

"Endlich ist Too Good To Go auch in Österreich! Mit all der Zeit und der Energie die wir in unsere Produkte stecken, wäre es schade wenn unsere Semmeln, Brote oder Süßwaren nicht bei unseren Kunden ankommen. Too Good To Go ist einfach im Gebrauch und erzeugt keinen zusätzlichen Aufwand sondern hilft uns Überschüsse direkt zu verkaufen. Daher machen wir mit und können so Verschwendung verhindern, Kosten senken und zusätzlich kommen neue Kunden direkt zu uns in die Filiale." beschreibt Roman Schenk, Franchisenehmer

BackWerk, die Vorteile der Zusammenarbeit mit Too Good To Go.

Das BackWerk ist Teil von über 60 Betrieben in Wien die über die App Too Good To Go mit bereits mehr als 40.000 angemeldeten Usern Essen retten.

"Wir freuen uns, mit unseren Partnerbetrieben schon mehr als 3.000 Mahlzeiten vor einem traurigen Ende gerettet zu haben. Besonders stolz sind wir durchaus klingende Namen wie die Bäckerei Prindl, das Ulrich & Erich, das BackWerk, das Beaulieu, basic Bio Supermärkte oder 15 süße Minuten an Board zu haben. Und es werden jeden Tag mehr.", sagt Strasser und verweist auf sein Team das Tag und Nacht dabei ist, neue Betriebe an Board zu bringen.

Betriebe aus ganz Österreich können sich schon jetzt bei Too Good To Go unter [www.toogoodtogo.at] (<http://www.toogoodtogo.at>) anmelden und so einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten, ihren Umsatz steigern und neue Kunden durch die App gewinnen.

~

Rückfragehinweis:

Too Good To Go
Florian Schleicher
Leitung Presse & Marketing
Liechtensteinstraße 111-115, 1090 Wien
+43 664 2847805
fschleicher@toogoodtogo.at
www.toogoodtogo.at

Fotos und Grafiken -> https://bit.ly/TGTG_Presse

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/32629/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0038 2019-09-18/09:30

180930 Sep 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190918_OTS0038