

# Zürcher Pop-up Store gegen Food Waste

Das Start-Up «Too Good To Go» will Food Waste gezielt reduzieren und verwandelt im Dezember das Büro an der Langstrasse in einen Pop-Up Store.



Die Kunden können eine Überraschungstüte über die App kaufen, und vom 3. bis am 21. Dezember an der Langstrasse 200 abholen.

Bild: Too Good To Go

Über ein Drittel aller produzierten Lebensmittel werden in der Schweiz weggeworfen. Ein Grossteil davon entsteht im Handel und Verarbeitung, zum Beispiel wegen Überproduktion oder Rebranding der Produkte. Das Start-Up «Too Good To Go» will diese Produkte nun retten, und verwandelt im Dezember das Büro an der Langstrasse in einen Pop-Up Store. Der Gewinn der Aktion wird an «Tischlein Deck Dich» gespendet.

Die Kernfunktion des Unternehmens «Too Good To Go» rettet Essen im Gastrobereich und Detailhandel, jedoch schaffen es viele Produkte nicht einmal bis zum Supermarkt oder Restaurant. Die Gründe dafür sind unter anderem Änderungen im Design, Lieferprobleme, Sortimentsänderungen oder eine Überproduktion. Ende Jahr werden deshalb tonnenweise Esswaren wegwerfen, zumindest ein Teil davon soll nun gerettet werden.

### **Food Waste gleich CO2**

Das Thema Food Waste ist aktueller denn je. In der Schweiz landen jedes Jahr über 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel im Abfall, dies entspricht ungefähr einem Drittel aller produzierten Lebensmittel, und die Tendenz ist stark steigend. Dies hat enorme Auswirkungen auf die Umwelt, denn 1 Kilo Essen in der Herstellung verursacht circa 2 Kilo CO2 Emissionen. Die Produktion der Lebensmittel, die verloren gehen, verursacht in der Schweiz die gleiche Menge an CO2 wie 36 Prozent aller Autos. Weitere negative Auswirkungen sind unnötige Landnutzung, Wasserverschwendung und erhöhte Preise der Nahrungsmittel. Wäre Food Waste ein Land mit CO2 Emissionen, wäre es das Drittgrösste.

### **Das Start-up Too Good To Go**

«Too Good To Go» ist eine Bewegung zur Rettung von Lebensmitteln, mit dem Ziel, eine Community aufzubauen, in der jeder die Möglichkeit hat, sich gegen Food Waste einzusetzen. Über eine App werden Konsumenten und Gastronomen miteinander verbunden. Das Start-Up wurde 2016 in Dänemark gegründet, und ist seit Sommer 2018 in der Schweiz aktiv. Aktuell gibt es die Bewegung in neun europäischen Ländern, über 13'000 gastronomische Betriebe sind bereits auf der Plattform, rund 400 davon in der Schweiz.

### **Ein Start-Up als Teil der Lösung**

Das dänische Start-Up «Too Good To Go» hat sich diesem Problem angenommen, und bietet eine kostenlose App an, über die gastronomische Betriebe und der Detailhandel ihre übrig gebliebenen Mahlzeiten oder Produkte zu einem vergünstigten Preis anbieten können. So können überproduzierte Lebensmittel doch noch verkauft werden, und jeder gewinnt: der Betrieb, die Konsumenten und besonders die Umwelt.

Das Konzept für den Pop-up Store in Zürich ist simpel: die Kunden können für 4.90 Franken eine Überraschungstüte im Wert von 20 Franken über die App kaufen, und vom 3. bis am 21. Dezember an der Langstrasse 200 abholen. Viele grosse Marken wie Ben & Jerry's, Kellogg's oder Barilla haben bereits zugesagt und machen bei der Aktion mit.

### **Die Bewegung ist erst am Anfang**

Das Start-Up ist noch relativ jung: Seit diesem Sommer ist ein aktives Team in der Schweiz tätig, und konnte bereits einige Erfolge erzielen. Bereits 100'000 Mahlzeiten konnten in der Schweiz gerettet werden. Nun sind auch grosse Detailhändler wie Migros, Coop, Manor oder Globus der Bewegung beigetreten, gemäss Country Managerin Lucie Rein sind weitere grosse Marken auch auf der App anzutreffen, und neue Städte werden dazukommen. Da die Haushalte immer noch den grössten Teil von Food Waste ausmacht, setzt sich die Bewegung auch für die Sensibilisierung der Konsumenten ein.

«Wir wollen jeden und jede dazu inspirieren und befähigen, sich gegen Food Waste einzusetzen. Wir möchten eine Bewegung und Community aufbauen, um Lebensmittel auf der ganzen Welt zu retten. Denn Essen gehört auf den Teller und nicht in den Müll», so Lucie Rein, Country Managerin Too Good To Go Schweiz.

### **Die Entwicklung des Startups**

- Januar 2016: Gründung und Launch App in Dänemark
- Mai 2016: Start in der Schweiz mit passiver Steuerung aus dem Ausland
- Juni 2018: Ausbau Schweiz mit aktivem Team (7 MitarbeiterInnen)
- Oktober 2018: Pilotprojekte Coop, Migros, Manor & Valora November
- 2018: 100'000 Mahlzeiten in der Schweiz gerettet

Publiziert am Montag, 26. November 2018