

Verschwendung – so gut es geht – vermeiden

88 Millionen Tonnen noch essbarer Lebensmittel landen in der EU pro Jahr im Mistkübel, werden zu Tierfutter oder Biogas. In Österreich sind es 831 Millionen Kilogramm. Genau hier setzt die App „To Good To Go“ an. Mit großem Erfolg.



*„Unsere Vision ist eine Welt ohne Verschwendung“. so Georg Strasser,
Country Manager Too Good To Go Österreich. © Martina Draper*

Nach nicht einmal drei Jahren erfreut sich die App „**To Good To Go**“ auch hierzulande großer Beliebtheit. Die fast 4.500 Partnerbetriebe, rund 30 davon sind Fleischereien, und eine Million registrierten Nutzer:innen – ein Zehntel der

österreichischen Bevölkerung. Allein im vergangenen Jahr registrierten sich 2.500 neue Partner aus Gastronomie und Handel, u. a. **SPAR, Hilton, unverschwendet, iglo, Landspeis, Niemetz** oder **Figlmüller**: „Wir konnten unseren Impact im Jahr 2021 verdreifachen“, reflektiert Georg Strasser, Country Manager von Too Good To Go Österreich.



Die „Too Good to go App“ - man braucht nur ein Smartphone. © Too Good To Go

Die „Too Good To Go“-App ist eine App gegen Lebensmittelverschwendung und verbindet Lebensmittelbetriebe mit Konsument:innen, damit übrig gebliebenes Essen konsumiert statt entsorgt wird. Mit Jahresende 2021 wurde die 2-Millionen-Mahlzeiten-Marke seit Österreich-Start vor zweieinhalb Jahren geknackt. Durchschnittlich drei Mahlzeiten pro Minute wurden so letztes

Jahr über die App verkauft und vor der Verschwendung bewahrt. Und das ist gut so, denn: Es werden jährlich so viele Lebensmittel weggeworfen, dass ganz Österreich 8,6 Jahre lang mit dem Zug fahren könnte (im CO₂-Vergleich). Gegründet in Dänemark ist „Too Good To Go“ heute in 15 europäischen Ländern sowie in den USA und Kanada zu finden. Sie ermöglicht es allen Betrieben, die überschüssige Lebensmittel haben, ihr Angebot via App vergünstigt zu verkaufen und so vor der Verschwendung zu bewahren. Das bedeutet für die Kunden hochwertige Lebensmittel, für die Betriebe weniger Entsorgungskosten und für die Umwelt Ressourcenschonung.

Gemischte Sackerln vom Metzger

Mitmachen kann jeder Betrieb, der Lebensmittelüberschüsse und ein Smartphone hat. Die übrig gebliebene Ware wird am Ende eines Tages in Überraschungssackerln gegeben. Da man vorab nicht wissen kann, wie viel und was es ist, kann die Zahl der Sackerln ganz individuell und unkompliziert angepasst werden. In der App kaufen Nutzer:innen diesen Überschuss zu einem Drittel des Preises und holen ihr Sackerl kurz vor Betriebsschluss direkt im Lokal oder Markt ab. „Für Fleischereien funktioniert das genauso wie bei jedem anderen Betrieb. Oft haben gerade sie einen besonders engen Draht zu ihrem Produkt und versuchen, so gut es geht, Verschwendung zu vermeiden. Sie sind daher generell sehr offen für das Thema. Unsere Fleischerei-Partner stellen zum Beispiel gemischte Sackerln mit Resten aus der Frischwaretheke in die App“, informiert Georg Strasser, Country Manager Österreich. Sollten Sie Mittagsangebote oder ein erweitertes Sortiment wie zum Beispiel Gewürze oder Molkereiprodukte anbieten, so können diese ebenfalls ins Überraschungssackerl gepackt werden. Die Erfahrung zeigt übrigens, dass große Stücke gerne auf mehrere Sackerln aufgeteilt und oftmals vakuumiert weitergegeben werden. So lassen sich insbesondere auch „nicht perfekte“ Stücke retten. Das Feine ist, dass „Too Good To Go“ keine Konkurrenz zum bestehenden Geschäft ist, sondern ganz im Gegenteil: Das eigene Geschäft wird dadurch bekannter, da es in der App potenziellen neuen Kund:innen aus der Umgebung angezeigt wird. „Viele Partnerbetriebe erzählen uns, dass ihre Abholer:innen nicht nur das „Too Good To Go“-Sackerl nehmen, sondern zusätzlich gleich ihren regulären Einkauf bei ihnen machen“, so Strasser.



© To Good To Go

Langjährige Kooperationen

Einige österreichische Fleischereien und Fleischunternehmen sind bereits zufriedene Partner von „Too Good To Go“ – so auch die **Marcher Fleischwerke**, Österreichs größtes und modernstes Schlacht- und Zerlegeunternehmen. Kommunikationschefin Sonja Vikas: „Wir kooperieren seit Anfang 2020 mit „Too Good To Go“ an unserem Standort in Linz und sind sehr zufrieden mit der Zusammenarbeit. Wir können auf diesem Weg, Lebensmittel, die entweder aus einer Fehl- oder Überproduktion stammen, einer sehr sinnvollen Nutzung zuführen. „Too Good To Go“ ist eine Maßnahme der Marcher Fleischwerke, um Lebensmittel, die nicht verkauft werden können, sinnvoll weiterzugeben. In enger Zusammenarbeit mit der Caritas und der Obdachlosen-Hilfe Oberösterreich werden regelmäßig Fleischlieferungen an Obdachlosen-Institutionen geliefert. Kommunikativ helfen alle Initiativen den Wert von Fleisch- und Fleischwaren ins richtige Licht zu rücken – nämlich als extrem wertvolles Lebensmittel, das auch einkommensschwächeren Mitgliedern unserer Gesellschaft zur Verfügung stehen soll.“ Und es werden immer mehr Partner, nicht nur aus der Fleischerbranche. Erst kürzlich hat sich auch **Ankerbrot** zu einer Kooperation entschlossen. Ankerbrot

Marketingleiterin Tina Schrettner: „Wir sehen es als Teil unserer sozialen Verantwortung an, mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen.“

Gebühr pro Vermittlung und Jahr

Wie sieht es finanziell aus? Für ihre Fleischwaren, die mit vielen Ressourcen und Aufwand hergestellt wurden, bekommen die teilnehmenden Fleischereien einerseits die gebührende Wertschätzung und einen kleinen monetären Beitrag. Die App, der Kundenservice und die Betreuung der Betriebe finanzieren sich über eine Vermittlungsprovision von 1,19 Euro pro Überraschungssackerl. Zusätzlich fällt ein jährlicher Mitgliedsbeitrag von 49 Euro an. Diese Gebühren werden mit den Einnahmen gegengerechnet, somit kommt es zu keinen Abbuchungen durch To Good To Go. Ein Win-win-Situation also für die Betriebe, die Kunden – und die Umwelt sowieso!



© To Good To Go

Wo Lebensmittel in Österreich verschwendet werden

26 Kilo pro Sekunde oder über 831 Millionen Kilogramm: So viel

gehen an genussfähigen Lebensmitteln im Laufe der Wertschöpfungskette pro Jahr verloren. Diese Zahlen hat Greenpeace auf Basis von verschiedenen Quellen für Österreich hochgerechnet. Nur ein Drittel davon fällt bei den privaten Haushalten an. Das sind aber immerhin noch fast 229 Millionen Kilogramm an Lebensmitteln. Gründe dafür sind falsch eingeschätzte Haltbarkeitsdaten, nicht verwertete Speisereste oder falsche Einkaufsplanung. Groß ist auch die Verschwendung in Gasthäusern, Restaurants oder Kantinen. Rund 175 Millionen Kilogramm Lebensmittel landen hier im Müll – bestenfalls in der Verwertung für Biogas & Co.

Die Spirale beginnt sich aber bereits ganz am Beginn der Lebensmittelgewinnung zu drehen. Schon in der Landwirtschaft sind es über 167 Millionen Kilogramm, die – weil etwa Gemüse und Obst nicht der „Norm“ entsprechen – aussortiert werden. Immerhin kann ein Großteil davon verfüttert oder kompostiert werden. Fast 122 Millionen Kilogramm sollen im Produktionsbereich jährlich verloren gehen, so die Hochrechnungen.

Großes Wegschmeißen auch im Supermarkt: Was übrig bleibt oder in den Regalen kaputtgeht, wird nur zu einem Bruchteil an karitative Einrichtungen oder als Tierfutter weitergegeben. So ging erst Anfang des Jahres ein trauriges Raunen durch die Branche, als ein Video von einem Müllberg aus verpackten Fleischprodukten in den sozialen Medien viral ging. Und erst kürzlich wurde über Tonnen voller weggeworfener Lebensmittel in einem Nobel-Billa in Wien berichtet. Gezeigt wurde in einem Video eine Gruppe von jungen Menschen, die im Müllraum besonders viel Brot, Salat und Bananen finden. „Auch einen Eimer voll mit Käse, der noch am selben Tag entsorgt wurde“, wie die für die Aufdeckung verantwortliche Initiative „Letzte Generation Österreich“ mitteilte.

Autorin: Bettina Kreuter

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at