

MEDIENMITTEILUNG

Ein Drittel der Schweizer Bäckereien-Confiserien rettet Essen mit Too Good To Go

Ein Drittel aller Bäckereien-Confiserien in der Schweiz kooperiert mit Too Good To Go, der Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung. Gemeinsam mit den Nutzerinnen und Nutzer der gleichnamigen App haben knapp 1000 Betriebe über 630'000 Mahlzeiten vor der Verschwendung gerettet. Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband freut sich über das nachhaltige Engagement seiner Mitglieder, welche die App nutzen oder andere Massnahmen zur Reduktion von Food Waste erfolgreich umsetzen.

Bern/Zürich, 1. Dezember 2020 – Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und seine Mitglieder setzen sich mit verschiedenen Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung ein. Die App von Too Good To Go, der Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung, ist eine davon.

ÜBER 630'000 MAHLZEITEN VOR DER VERSCHWENDUNG GERETTET

Seit Start von Too Good To Go in der Schweiz im Juni 2018 haben die Nutzerinnen und Nutzer der App gemeinsam mit knapp 1000 Bäckereien-Confiserien in der Schweiz über 630'000 Mahlzeiten vor der Verschwendung gerettet. «Ein Drittel aller Bäckereien-Confiserien in der Schweiz haben sich der Bewegung von Too Good To Go bereits angeschlossen», sagt SBC-Direktor Urs Wellauer. «Das zeigt deutlich, wie sehr den Betrieben - und damit auch unseren Mitglieder – die Reduktion von Lebensmittelverschwendung am Herzen liegt.» In einem kurzen [Video](#) erzählen Partnerbetriebe von ihrer Erfahrung mit Too Good To Go. «Das Ziel von uns Gewerbetreibenden ist, dass wir so wenig wie möglich wegwerfen müssen. Too Good To Go ist eine super Dienstleistung, um Lebensmittelverluste zu reduzieren,» sagt Roger Mohn, Inhaber und Geschäftsleiter der [Bäckerei Mohn](#). Er ergänzt: «Wir werfen Brot aus ethischen Gründen nicht gerne weg, denn 'Hartes Brot ist nicht hart - kein Brot zu haben, ist hart'. An dieser Denkweise müssen wir vielleicht wieder etwas festhalten. Die Arbeit, die wir reinstecken, gebe ich lieber günstiger als, dass ich sie wegschmeisse.» Auch Aurel Bachmann, Geschäftsführer der [Confiserie Bachmann](#) in Basel verwendet die App: «Ich glaube, jetzt ist es Zeit für neue Ideen. Jeder hat es derzeit schwierig, wir auch. Too Good To Go hat sehr viel Erfahrung in diesem Bereich.»

EINE VON VIELEN LÖSUNGEN IM KAMPF GEGEN FOOD WASTE

Die Bäckereien-Confiserien in der Schweiz investieren täglich wertvolle Rohstoffe, Arbeitsressourcen und viel Leidenschaft in die Produktion von Brot- und Backwaren, Torten und Patisserie. Dennoch ist es ihnen nicht immer möglich, bis zum Ende des Tages die gesamte Ware zu verkaufen. Ein Grund dafür ist die Sortimentsbreite, welche bis Ladenschluss angeboten wird, um den Erwartungen und Einkaufsgewohnheiten von Kundinnen und Kunden zu entsprechen. Der SBC informiert seine Mitglieder regelmässig über mögliche Massnahmen, um die Verschwendung von Essen zu reduzieren. «Wir empfehlen unseren Mitgliedern, Massnahmen gegen Food Waste zu ergreifen, », unterstreicht Urs Wellauer. Neben Too Good To Go gebe es viele weitere Möglichkeiten. «Wir raten unsere unseren Mitgliedern, Lebensmittel an Hilfsorganisationen abzugeben, mit Unternehmen wie der Äss-Bar zu kooperieren oder selbst aktiv zu werden wie zum Beispiel 'am 2. Tag die 2. Chance für 2 CHF' oder «Merz vom Vortag».» Das Prinzip von Too Good To Go ist einfach: Betriebe erfassen die übrig gebliebenen Lebensmittel auf der App und stellen sie am Ende des Tages zu einem Überraschungspäckli zusammen. Nutzerinnen und Nutzer reservieren und bezahlen letztere direkt über die App und holen sie zu einem vordefinierten Zeitpunkt ab. «Mit der Too Good To Go App machen Bäckereien-Confiserien unverkaufte Lebensmittel doch noch zu Einnahmen und sprechen neue Kundinnen und Kunden für den regulären Verkauf an. Und das Wichtigste - sie tun etwas Gutes für die Umwelt», zeigt Alina Swirski, Country Managerin von Too Good To Go Schweiz die Vorteile auf. Mehr Informationen für Betriebe unter <https://toogoodtogo.ch/swissbakerde>.

ÜBER DEN SCHWEIZERISCHEN BÄCKER-CONFISEURMEISTER-VERBAND

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) mit Sitz in Bern ist die Berufsorganisation der Arbeitgeber der gewerblichen Bäckereien-Confiserien schweizweit. Er zählt rund 1400 Aktivmitglieder mit 2500 Verkaufsstellen. Der SBC vertritt deren Interessen und setzt sich für bestmögliche politische, wirtschaftliche und rechtliche Rahmenbedingungen ein. www.swissbaker.ch.

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 60'000 Partnerbetriebe sind auf der App, über 3'300 davon hierzulande. Mehr Informationen unter <https://toogoodtogo.ch/de-ch>. Nebst 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

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Seilerstrasse 9, 3001 Bern

Claudia Vernocchi, Vizedirektorin und Reaktionsleiterin «panissimo»

Tel. 031 388 14 16, claudia.vernocchi@swissbaker.ch

Weitere Informationen für Medien [hier](#).

Too Good To Go, Hardturmstrasse 161, 8005 Zürich

Jessica Jocham, PR Specialist

Tel. +41 43 550 76 76, jjocham@toogoodtogo.ch

Weitere Informationen, Bilder und Fotos für Medien [hier](#).

In diesem [Video](#) erzählen die [Confiserie Bachmann](#) in Basel und die [Bäckerei Mohn](#) über ihre Erfahrung mit Too Good To Go.