



Die App, die der Lebensmittelverschwendung ein Ende setzen will

Too Good To Go, die App für Lebensmittelrettung, liefert eine konkrete lokale Lösung, damit produzierte Lebensmittel auch konsumiert werden. Einer der Hauptfaktoren für den Klimawandel ist die weltweite Lebensmittelverschwendung. Das Startup kann aktuell das Erreichen wichtiger ökologischer Meilensteine feiern.

- Weltweit wird **ein Drittel aller produzierten Lebensmittel** unnötig entsorgt. Dabei werden kostbare Ressourcen verschwendet und Treibhausgase ausgestoßen
- Wäre **Lebensmittelverschwendung** ein Land, wäre es nach den USA und China der **drittgrößte CO2-Emittent** der Erde. Allein in der deutschen Gastronomie wird jährlich 1 Mio. Tonnen gutes Essen weggeschmissen
- **Das Startup Too Good To Go sagt dieser Verschwendung den Kampf an: die App vernetzt Restaurants und Kunden**, damit überproduzierte Speisen zu vergünstigten Preisen weiterverkauft werden können
- Die zunehmende Bekanntheit führt zu rasantem Wachstum. Aktuell beteiligen sich bereits über **1.500 gastronomische Betriebe in über 100 deutschen Städten** (Wachstum von 200 % seit April), täglich kommen neue Partner hinzu
- Mit der App zur Lebensmittelrettung wurden europaweit bereits **2 Mio. Mahlzeiten** gerettet
- Dadurch wurden knapp **4.000 Tonnen CO2** eingespart (Ressourcenschonung und Vermeidung der Abfallentsorgung)
- **600.000 Kund/innen** nutzen die App in Deutschland bereits
- **Mission:** Wir möchten mit unserer Lösung zu einer Welt beitragen, in der produzierte Lebensmittel auch konsumiert werden
- **Vorteile:**
 - Für die *Kunden* - leckeres Essen zum günstigen Preis (durchschnittlich 3 €), nachhaltiger Konsum, Kennenlernen neuer Läden
 - Für die *Betriebe* - Wertschätzung des produzierten Essens, Neukundengewinnung, soziales und nachhaltiges Engagement
 - Für die *Umwelt* - Ressourcenschonung, CO2 wird eingespart, Sensibilisierung der Gesellschaft für Lebensmittelverschwendung
 - Somit entsteht eine **Win-Win-Win-Situation!**
- **Jede Art von Betrieb** kann über Too Good To Go seine Lebensmittel retten lassen: Restaurants, Cafés, Bäckereien, Metzgereien, Hotels, Supermärkte, Gemüseläden...
- Zitat **Thomas Momsen, Gründer:** „Vielen ist gar nicht klar, welche Mengen guter Lebensmittel wir verschwenden und was dies für Auswirkungen auf die Umwelt hat. Anbau, Pflege, Ernte, Reinigung, Transport, Zubereitung - all das verbraucht enorme Ressourcen. Werden die Lebensmittel dann weggeworfen, ist das eine kleine Tragödie. Too Good To Go will dagegen etwas tun und bietet über die kostenlose App übrig gebliebene leckere Gerichte und Produkte an. So kann jeder einen Beitrag zum Umweltschutz leisten und gleichzeitig gut essen.“
- Zitat **Mette Lykke, CEO:** „Der Erfolg von Too Good To Go zeigt, dass Apps einen Beitrag leisten können, um Ressourcen zu schonen. Doch unsere eigentliche Mission ist es, unser Geschäft überflüssig zu machen. Denn erst wenn es keine Lebensmittelverschwendung mehr gibt und wir unseren ökologischen Fußabdruck minimiert haben, ist unsere Mission erfüllt.“

Für weitere Informationen und Fotos:

- Presseordner: <https://toogoodtogo.de/presse/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/toogoodtogoGermany>
- Instagram: <https://www.instagram.com/toogoodtogo.de>

Kontakt: Teresa Sophie Rath, +17678779505

Herzliche Grüße

Teresa Rath