



Metzger Ali Gashi nutzt die App regelmäßig: Meistens bietet er zwei Überraschungstüten pro Tag an. Seine Kunden freuen sich jedesmal, wenn sie sehen, was er eingepackt hat.

E. Mock

Tüte statt Tonne

Lebensmittelverschwendung ist ein weltweites Problem. Doch wohin mit Spezialitäten, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können? Die „Metzger Buam“ aus München setzen auf die App „Too Good To Go“ – retten damit hochwertige Produkte und gewinnen nebenbei neue Kunden.

In Deutschland fallen jährlich rund 10,8 bis 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an. Das meldete das Statistische Bundesamt für 2022 an die EU-Kommission. Darunter befinden sich nicht nur ungenießbare Reste, sondern auch noch einwandfreie Produkte. Auch in Fleischereien bleiben am Tagesende oft hochwertige Waren übrig, die entsorgt werden müssten. Besonders bei leicht verderblichen Wurst- und Fleischwaren scheint das unvermeidlich – nicht zuletzt wegen der strengen Gesundheits- und Hygienevorschriften. Doch es gibt eine Alternative.

Immer mehr Handwerksmetzger nutzen digitale Plattformen wie „Too

Good To Go“, um übrig gebliebene Lebensmittel zu verkaufen. Registrierte Betriebe bieten dort täglich unverkauft

te Waren in sogenannten Überraschungstüten an. Der Clou: Die Tüten werden individuell gefüllt, der genaue

Too Good to Go

Too Good To Go wurde 2015 von einer Gruppe junger Unternehmer in Kopenhagen/Dänemark gegründet, die den Traum hatten, eine Lösung für die massive Lebensmittelverschwendung in dänischen Restaurants zu finden. Mittlerweile ist der Service in 19 Ländern weltweit vertreten. Dabei zählt Too Good To Go nach eigenen Angaben bereits rund 100 Millionen registrierte Nutzer. In Deutschland seien mehr als 26.000 Partnerbetriebe auf der Plattform zu finden, darunter viele aus dem Handwerk. Laut dem Unternehmen wurden seither über 400 Millionen Mahlzeiten vor der Verschwendung bewahrt. Das entspricht der Vermeidung von 1,1 Millionen Tonnen CO₂, 324 Milliarden Litern Wasserverbrauch und 1,1 Milliarden m² Landnutzung. Laut Project Drawdown (2020) ist die Reduzierung von Lebensmittelabfällen die wichtigste Maßnahme, die wir ergreifen können, um den Klimawandel zu bekämpfen und den Temperaturanstieg bis 2100 auf nur 2°C zu begrenzen.

www.toogoodtogo.com