

Too Good To Go: Eine viertel Million Lebensmittelportionen gerettet

Zürich, 28. Januar 2021 – Im vergangenen Jahr 2020 haben Migros-Kundinnen und -Kunden 250'000 Too Good To Go-Überraschungspäckli bestellt und damit zahlreiche Lebensmittel aus dem Supermarkt, von Migros-Restaurants und -Take aways vor dem Verderben gerettet. Die Bilanz der vor einem Jahr auf nationaler Stufe lancierten Zusammenarbeit zwischen der Migros und Too Good To Go fällt damit durchwegs positiv aus. Im Kampf gegen Food Waste setzt die Migros an verschiedenen Orten der Wertschöpfungskette den Hebel an.

Seit Januar 2020 ermöglichen es die Migros und Too Good To Go, über eine App überschüssige Lebensmittel von Migros-Filialen zu beziehen. Je nachdem, welche Produkte im Regal, in den Restaurants oder Take-aways zurückbleiben, setzt sich der Inhalt der sogenannten Überraschungspäckli unterschiedlich zusammen. Dabei sind alle enthaltenen Produkte von einwandfreier Qualität. Die Bilanz nach einem Jahr der Zusammenarbeit ist beeindruckend:

- Kundinnen und Kunden bezogen im Jahr 2020 250'000 Überraschungspäckli
- Das kommt einer Einsparung von 625 Tonnen CO₂ gleich¹.
- Das wäre gleichbedeutend wie 38 Jahre lang heiss duschen oder entspricht 623 Flügen von Zürich nach New York.

Die erfolgreiche Kooperation mit Too Good To Go ist nur eine von vielen Massnahmen, mit denen die Migros aktiv gegen Food Waste vorgeht. Das Engagement der Migros beginnt schon bei den Produzenten. So nimmt die Migros Bäuerinnen und Bauern grosse Mengen Gemüse und Früchte ab, welche nicht den Normen entsprechen. Die Produkte werden in der eigenen M-Industrie und in den Gastrokanälen zum Beispiel zu Suppen, Saucen, oder Säften verarbeitet. Nicht normkonforme Produkte werden zudem unter der Linie M-Budget in den Filialen angeboten.

Einen beachtlichen Teil der Produkte, die bald ablaufen, spendet die Migros an karitative Organisationen wie Tischlein deck dich, Schweizer Tafel oder Partage. Im Jahr 2019 waren dies knapp sieben Millionen Portionen.

Die Migros testet ausserdem innovative Technologien, welche der Verhinderung von Food Waste dienen. So führt sie aktuell Avocados im Sortiment, welche mit einer zusätzlichen, pflanzlichen Schicht ummantelt sind. Diese sogenannte «Apeel»-Schicht hilft, dass die Produkte länger frisch bleiben.

¹ Hierbei handelt es sich um CO₂-Äquivalente: <https://www.myclimate.org/de/informieren/faq/faq-detail/was-sind-co2-aequivalente/>

So funktioniert Too Good To Go

Die Funktionsweise von Too Good To Go ist spielend einfach: Die Nutzerinnen und Nutzer bestellen und bezahlen ihre Überraschungspäckli direkt in der Too Good To Go-App und holen sie eine halbe Stunde vor Ladenschluss in der entsprechenden Filiale ab. Wer noch nachhaltiger Essen retten will, nimmt seine eigene Tragtasche mit. Kundinnen und Kunden können ausserdem ihr eigenes Tupperware-Geschirr mitbringen oder das Mehrweggeschirr der Migros nutzen. In den Migros-Filialen und -Restaurants können Nutzerinnen und Nutzer in der App von Too Good To Go zwischen vegetarischen und fleischohaltigen Überraschungspäckli auswählen. In den Take-aways gibt es ein Standard-Überraschungspäckli mit gemischten Produkten.

Wichtige Links:

- Website Generation M: [Unser Engagement gegen Food Waste](#)
- [Too Good To Go](#)

Bildmaterial:

[Too Good To Go bei Migros](#)

Weitere Informationen für Journalisten:

Migros-Genossenschafts-Bund, Medienstelle

Tel. +41 58 570 38 38, Mail: media@migros.ch