



PRESSEMITTEILUNG

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung: Unilever Food Solutions und Too Good To Go retten Lebensmittel vor der Tonne

Oft sind sich Köche und Gastronomen der Problematik um weggeworfene Nahrungsmittel bewusst, werden aber in Gespräche zur Lösungsfindung nicht miteinbezogen. Um die Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie weiter einzudämmen, hat sich Unilever Food Solutions mit Too Good To Go zusammengetan, der weltweit bekanntesten Anti-Food-Waste-App. Das Unternehmen will seine Kunden dabei unterstützen, weniger Müll zu produzieren und übriggebliebene Mahlzeiten über die innovative App anzubieten.

Hamburg, Oktober 2019. Bereits Anfang September ist Unilever Food Solutions eine [Partnerschaft mit Too Good To Go](#) eingegangen und tritt nun an seine Kunden heran, um gemeinsam mit ihnen Lebensmittelabfall zu vermeiden. Allein in Deutschland werden jedes Jahr 18 Millionen Tonnen Essen weggeworfen. Davon fällt ein nicht unerheblicher Teil in der Gastronomie an. Die Gründer von Too Good To Go haben es sich zur Aufgabe gemacht, dieses völlig einwandfreie Essen vor der Tonne zu retten. Über die App können Betriebe übriggebliebene Portionen flexibel anbieten, wo sie von Usern gekauft und anschließend in einem festgelegten Zeitrahmen abgeholt werden können. Speisen, die sonst im Müll gelandet wären, schonen nicht nur die Umwelt, sondern verschaffen dem Gastronomen einen Zuverdienst und bringen potenzielle neue Kundschaft ins Restaurant. Nach dem erfolgreichen Start in Deutschland wird das gemeinsame Projekt auf weitere europäische Länder ausgeweitet.

Unilever Food Solutions macht seine Kunden aktiv darauf aufmerksam, wie sie mit dem Too Good To Go Service die Verschwendung von Waren vermeiden können.



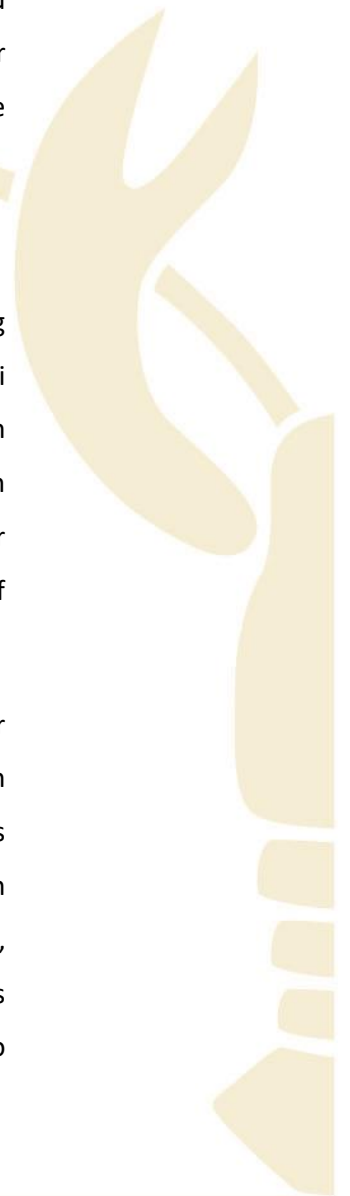
„Lebensmittelverschwendung ist ein großes Problem im Foodservice-Bereich. Wir bei Unilever Food Solutions wollen Köche dabei unterstützen, ein nachhaltiges Geschäft zu betreiben. Too Good To Go ist ein großartiger Anbieter hierfür und wir freuen uns auf die Zusammenarbeit“, so Harm van Tongeren, Managing Director Unilever Food Solutions DACH.

Gemeinsam mit Too Good To Go arbeitet Unilever Food Solutions daran, Nachhaltigkeit in der Foodservice-Branche voranzutreiben. „Mehr als 30.000 globale Partner kämpfen bereits gemeinsam mit uns gegen Lebensmittelverschwendung“, sagt Mette Lykke, CEO bei Too Good To Go. „Ein wichtiger Teil unserer Mission ist es, jeden dahingehend zu inspirieren und im Kampf gegen die Verschwendung zu stärken. Wir bieten Unternehmen und Konsumenten eine einzigartige Möglichkeit, etwas Gutes für die Umwelt zu tun und gleichzeitig etwas zurückzubekommen. Mit unserem Service unterstützen wir Köche, die mit so viel Zeit und Leidenschaft unsere Mahlzeiten zubereiten, ihre Lebensmittelreste sinnvoll einzusetzen.“

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

2019 hat Unilever Food Solutions schon einiges geleistet, um die Verschwendung von Lebensmitteln in der Gastronomie zu reduzieren. Neben dem Engagement bei United Against Waste und einem eigens organisierten Sustainability Event im Rahmen von Koch des Jahres, bei dem sich alles rund ums Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie drehte, folgt nun die Kooperation mit Too Good To Go. Als Partner der Köche will das Unternehmen auch in Zukunft sein Netzwerk dazu nutzen, auf die Problematik aufmerksam zu machen und Lösungswege anzubieten.

Auch im Rahmen der Partnerschaft mit Too Good To Go wurde in diesem Jahr bereits einiges auf globaler Ebene erreicht. Mitarbeiter des Unilever Hauptsitzes in den Niederlanden haben ab sofort in der Kantine die Möglichkeit, übrig gebliebenes Essen vom Buffett über die App zu kaufen. Eine weitere Neuerung ist ein in den nordischen Staaten bereits implementiertes Label auf ausgewählten Produkten, das darauf hinweist, dass Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch ohne Bedenken verzehrt werden können. So kann die Verunsicherung in Sachen Mindesthaltbarkeitsdatum minimiert werden.



Weitere Infos zu Unilever Food Solutions gibt es unter www.ufs.com

Über Unilever Food Solutions

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Becel, Rama und Lukull unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops in den modernen Chefmanship Centren. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions
Nadine Milbradt
Am Strandkai 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de

Über Too Good To Go

Too Good To Go ist die weltweit größte App gegen Lebensmittelverschwendung. Das Ziel des Unternehmens ist es, dass jedes produzierte Lebensmittel auch konsumiert wird.

Too Good To Go ermöglicht es Betrieben wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkten, ihr überproduziertes Essen zu einem vergünstigten Preis an SelbstaholerInnen anzubieten. So entsteht eine Win-Win-Win-Situation: Leckerer Essen für die KundInnen, weniger Verschwendung für die Betriebe und Ressourcenschonung für die Umwelt.

Too Good To Go gibt es bereits in 13 Ländern. So konnten bereits über 20 Millionen Mahlzeiten mit mehr als 29.000 Betrieben gerettet werden. Das entspricht über 50.000 Tonnen an eingespartem CO2.

In Deutschland haben sich bereits 3.800 Läden dem Konzept angeschlossen, darunter NORDSEE, real, Accor Hotels und dean&david. Seit 2016 wurden hier 2 Millionen Mahlzeiten gerettet. Die App wurde 2016 in Dänemark gegründet und seit September 2019 mehr als 13 Millionen Mal heruntergeladen.

Das Kernanliegen von Too Good To Go ist es, Menschen zu inspirieren und zu befähigen selbst etwas gegen Lebensmittelverschwendung zu unternehmen. Daher baut das Unternehmen eine Bewegung gegen Lebensmittelverschwendung, das "Food Waste Movement", auf, um auf vier Ebenen einzuwirken: Haushalte, Unternehmen, Bildung und Politik.

Mette Lykke führt als CEO das Unternehmen an. Bevor sie zu Too Good To Go kam, gründete sie die Fitness Community Endomondo, die 2015 an Under Armour verkauft wurde.

Mehr Informationen finden Sie unter www.toogoodtogo.de und bei LinkedIn.

PR Kontakt:

Too Good To Go
Franziska Lienert
Gustav-Meyer-Allee 25
13355 Berlin
flienert@toogoodtogo.de
+49 179 42 65 988

