



Medienmitteilung

Mit Too Good To Go gegen
Lebensmittelverschwendung

bio-familia AG

Januar 2021

bio-familia setzt sich gegen Lebensmittelverschwendung ein

bio-familia AG engagiert sich mit umfangreichen Massnahmen für die ökologische Nachhaltigkeit. Ab sofort rettet sie gemeinsam mit Nutzerinnen und Nutzern der App von Too Good To Go Müesli, die nicht mehr regulär verkauft werden können.

Gemeinsam mit Too Good To Go wirkt bio-familia der Lebensmittelverschwendung entgegen. Seit Januar 2021 ist das Sachslener Unternehmen auch auf der Too Good To Go App vertreten.

Müesli retten via App

bio-familia bietet in der App Müesli an, die bald das Mindesthaltbarkeitsdatum erreichen oder Versuchsproduktionen, die es so noch nicht im Detailhandel zu kaufen gibt. Die Produkte können nicht regulär verkauft werden und müssen daher gerettet werden. Direkt in der App reservieren und bezahlen die Nutzerinnen und Nutzer ein Müesli-Überraschungspäckli und holen es im bio-familia Fabrikladen in Sachseln ab. Die Nutzerinnen und Nutzer der App tun in erster Linie etwas für die Umwelt – gleichzeitig erhalten sie Lebensmittel zu günstigen Preisen und entdecken Neues.

Too Good To Go verbindet App-Nutzerinnen und -Nutzer mit Lebensmittelbetrieben. Gemeinsam setzen sie sich gegen die Lebensmittelverschwendung ein. Über 1 Million Menschen in der Schweiz nutzen die kostenlose App von Too Good To Go und retten mit mehr als 3'500 Betrieben (Supermärkten, Restaurants, Bäckereien, Herstellern und weitere) Lebensmittel. Seit dem Start von Too Good To Go Schweiz im Juni 2018 sind schon mehr als 2 Millionen Mahlzeiten über die App erworben worden. Im Kanton Obwalden, wo sich der Sitz der Müesli-Herstellerin befindet, wurden bisher fast 3'500 Mahlzeiten von über 10 Betrieben gerettet.

Gemeinsam auf Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen

Nebst der App setzt bio-familia seit 2020 auf die Initiative „Oft länger gut“ von Too Good To Go. Zusätzlich zum Mindesthaltbarkeitsdatum wird auf den familia Müesli-Verpackungen der Hinweis „oft länger gut“ aufgedruckt. Er macht die Konsumentinnen und Konsumenten darauf aufmerksam, dass die Müesli auch nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums oft noch geniessbar sind.

In der Schweiz werden jährlich 2.8 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet, was sich stark negativ auf die Umwelt auswirkt. Denn auf dem Weg vom Feld auf den Teller werden viele Ressourcen – etwa für Transport und Verarbeitung – aufgebraucht. Durch die Zusammenarbeit möchten bio-familia und Too Good To Go nicht nur Lebensmittel retten, sondern vor allem auch Aufmerksamkeit für das Thema Lebensmittelverschwendung generieren. Denn das Essen gehört auf den Teller – nicht in den Abfall.

Medienmitteilung

Mit Too Good To Go gegen
Lebensmittelverschwendung

bio-familia AG

Januar 2021

Ansprechperson für Auskünfte / Rückfragen:

bio-familia AG

Nadja Degelo
Leiterin Unternehmenskommunikation
Brünigstrasse 141
6072 Sachseln

Tel.: +41 41 666 25 55
Mail: ndegelo@bio-familia.com
Web: www.bio-familia.com

Die Medienmitteilung kann unter folgender Adresse heruntergeladen werden:

<https://www.bio-familia.com/medien>

Über bio-familia AG

bio-familia AG wurde 1954 gegründet. Als Müesli- und Bio-Pionierin hat sie 1959 das erste Bio Birchermüesli geschaffen. Mit den ersten Müesli-Exporten verhalf die bio-familia dem Schweizer Birchermüesli zu Weltruhm. Ihre Leidenschaft gilt der Natur und der damit verbundenen nachhaltigen Herstellung von feinsten Müesli-Kreationen für die ganze Familie. Alle Müesli werden in Sachseln hergestellt. Die ökologische Nachhaltigkeit liegt bio-familia am Herzen – in zahlreichen kleinen Schritten nähert sie sich ihrer Vision eines klimaneutralen Unternehmens.

Über Too Good to Go



Too Good To Go

Mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landet weltweit im Abfall. 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 Supermärkte, Bäckereien, Hotels, Restaurants und Lebensmittelbetriebe mit Nutzer*innen. Die Nutzer*innen sehen in der App, in welchen Betrieben in ihrer Nähe Lebensmittel übriggeblieben sind, können diese zu einem reduzierten Preis reservieren und retten. So kann wertvolles Essen doch noch verkauft werden – und jeder gewinnt: der Betrieb, die Konsumenten und die Umwelt. Nebst der App hat die 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. Mehr über Too Good To Go unter <https://toogoodtogo.ch/de-ch>.