



Wusstet Ihr, dass jeder zweite Kopfsalat bei der Ernte aussortiert und jedes fünfte Brot ungekauft entsorgt wird? Der Wahn nach immer frischeren Produkten fordert in der heutigen Überflusgesellschaft ständig neue Opfer. Lebensmittelvernichtung ist mit eines der emotionalsten Themen der Welt, dass auch den Handel und die Erzeuger betrifft.

Im Schnitt werfen alle Haushalte in Deutschland pro Jahr 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll. Pro Person sind das jährlich 82 Kilogramm Lebensmittel im Wert von ca. 235 Euro. Die Vernichtung von Lebensmitteln ist nicht nur ein ethisches, sondern auch ein ökologisches Problem. Immerhin werden sowohl für die Erzeugung als auch für die Vernichtung von Waren Rohstoffe, Energie und Wasser benötigt.

Jeder Verbraucher hat es selbst in der Hand, wie er mit Lebensmittel aus seinem Einflussbereich umgeht. Dem Handel und der Gastronomie sind da aus gesetzlichen Regelungen oft die Hände gebunden. Sie müssen nicht verkaufte Lebensmittel oft aus

Hygiene- oder Frischegründen vernichten. Dieser Problematik hat sich ein Startup angenommen und eine Lösung entwickelt, die bei der VOX-Investorenshow „Die Höhle der Löwen“ das bisher größte Investment von 1 Mio. Euro zugesagt bekam.

## Too good to go – Zu schade zum wegwerfen!

Too Good To Go ist die App zur Lebensmittelrettung. Die Gründer setzen sich für eine Welt ein, in der die produzierten Lebensmittel auch konsumiert werden. Der Auftrag lautet dabei: Essen retten, Geld sparen und die Welt verbessern. Um der oben beschriebenen Ressourcenverschwendung zu begegnen, wurde ein Konzept erarbeitet, das gastronomische Betriebe und Handel mit den Kunden vernetzt.

So können überproduzierte Lebensmittel zum reduzierten Preis über eine kostenlose App vermittelt werden. Die klare Win-Win-Situation dabei: Handel und Restaurants müssen ihre Produkte nicht sinnlos entsorgen, die Kunden bekommen eine Mahlzeit oder ein Produkt zum reduzierten Preis und lernen neue Läden in ihrer Umgebung kennen, während wertvolle Ressourcen geschont werden.

Too Good To Go wurde Ende 2015 von einer handvoll Freunde gegründet, die dieser sinnlosen Verschwendung nicht länger tatenlos zusehen wollten. Durch den schnellen Erfolg des Konzepts konnten in verschiedene Länder expandiert werden. Aktuell gibt es TGTG in Deutschland, Dänemark, Frankreich, Norwegen, Großbritannien und der Schweiz. Bislang wurden schon 1,5 Millionen Mahlzeiten und Produkte gerettet und dadurch 2.500 Tonnen CO2 eingespart.

Peter Wiedeking spricht mit Frank Rehme im Interview nicht nur über das Konzept, sondern auch über sein vergangenes Startup, der Abendtüte. In drei Jahren hat er versucht, noch vor Hello Fresh ein neues Konzept der zutatengenauen Lieferung von Menüs zu entwickeln. Was daraus geworden ist und seine Erfahrungen aus dem Projekt berichtet er in dieser Ausgabe. Viel Spaß beim Hören!

## Hier gibt es unseren Podcast im Abonnement, so verpasst man keine Folge!

Mit dem iPhone: Hier über [iTunes](#) den Podcast abonnieren und dann alle 14 Tage automatisch die neue Folge bekommen.

Mit dem Android Smartphone eine Podcast App ([z.B. Pocket Casts](#)) herunterladen und den Podcast „Relevant Retail“ darin verbinden. Fertig!

Ansonsten geht es natürlich auch auf anderen Portalen:

[Deezer](#)

[Soundcloud](#)

[Podcast.de](#)

[Youtube](#)

[Radio.net](#)

## Shownotes:

Profil von [Peter Wiedeking](#)

Hier geht es zur [Too good to go Webseite](#)

Zur Episode von [Die Höhle der Löwen](#)

[Die Story der Abendtüte](#)

Foto: Too good to go