



Medienmitteilung

Festtage ohne Lebensmittelverschwendung: So gelingt es



Medienmitteilung, Zürich, Dezember 2024 - **Weihnachten ist für viele die Zeit des Genusses und der Tradition – doch oft bleiben nach den Festtagen viele Lebensmittel übrig: Ganze drei Viertel der Schweizer*innen kaufen für Weihnachten zu viele Lebensmittel ein. Mit einfachen Massnahmen, wie Einfrieren oder richtiges Deuten des Mindesthaltbarkeitsdatums, zeigt Too Good To Go, wie Festtagsreste kreativ genutzt und Lebensmittelverschwendung vermieden wird.**

Das Festtagsessen gehört in der Schweiz bei vielen dazu. Eine repräsentative Umfrage¹ von Too Good To Go mit dem Marktforschungsinstitut Appinio zeigt, dass 75% der Schweizer*innen ihr Weihnachtsessen selbst zubereiten. Doch oft wird mehr gekocht als gegessen: 43% berichten, dass an Weihnachten deutlich mehr Essen übrigbleibt als an gewöhnlichen Tagen, und fast drei Viertel werfen Lebensmittel nach den Festtagen weg. Besonders Beilagen wie Gemüse, Saucen oder Guetzli bleiben häufig übrig.

Aus Resten Neues schaffen

Mit einfachen Tipps kann Lebensmittelverschwendung während der Festtage vermieden werden:

¹ Repräsentative Umfrage mit dem deutschen Marktforschungsunternehmen APPINIO GmbH im Jahr 2023 unter 500 Schweizer*innen



Medienmitteilung

- **Einfrieren**
Gerichte wie Suppen, Saucen oder Bratenreste lassen sich problemlos einfrieren. Extratipp: Lebensmittel in kleinen Portionen einfrieren, um bei Bedarf nur die benötigte Menge aufzutauen.
- **Einmachen und Fermentieren**
Überschüssige Lebensmittel wie Obst und Gemüse lassen sich einmachen und fermentieren. So entstehen lange haltbare Konfitüren, Chutneys oder Kimchi.
- **Kreative Resteverwertung**
Übrig gebliebenes Gemüse eignet sich perfekt für Toppings auf Pizza oder in Wraps. Desserts wie Kuchen oder Guetzli können in Crumble, Cake Pops oder Truffles verwandelt werden.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum richtig deuten**
Viele Menschen verstehen das Mindesthaltbarkeitsdatum falsch, wie eine aktuelle Umfrage von Too Good To Go² zeigt. Demnach denken 76% der Schweizer*innen, dass Lebensmittel nach Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr bedenkenlos konsumiert werden können. Dabei können Produkte oft weit über das Datum hinaus unbedenklich verwendet werden – schauen, riechen, probieren, lautet die Devise.
- **Teilen und Freude bereiten**
Anstatt Reste wegzuworfen, kann mit Gästen oder Nachbar*innen geteilt werden. Bereitgestellte oder mitgebrachte Tupperware ermöglichen es, Reste mit nach Hause zu nehmen und nachhaltig zu nutzen.

Durch bewusste Entscheidungen und ein wenig Kreativität können die Festtage nicht nur genussvoll, sondern auch nachhaltig gestaltet werden.

Über Too Good To Go Schweiz

Too Good To Go geht mit unterschiedlichen Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung vor und betreibt den weltweit grössten Marktplatz für überschüssige Lebensmittel. Das Social Impact Unternehmen mit B-Corp-Zertifikat verfolgt die klare Mission, Menschen zu befähigen, gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen. Mit über 2.5 Millionen registrierten Nutzer*innen und rund 7'000 Partnerbetrieben konnten in der Schweiz bereits mehr als 12 Millionen Überraschungspäckli von Bäckereien, Supermärkten und Gastronomiebetrieben über die Too Good To Go-App gerettet werden.

Das dänische Unternehmen mit Hauptsitz in Kopenhagen ist in 19 Ländern in Europa, Nordamerika und Australien aktiv, zählt weltweit über 100 Millionen registrierte Nutzer*innen und arbeitet mit 170'000 Partnerbetrieben zusammen. Seit dem Start im

² Repräsentative Umfrage mit dem deutschen Marktforschungsunternehmen APPINIO GmbH im November 2024 unter 500 Schweizer*innen



Medienmitteilung

Jahr 2016 hat Too Good To Go weltweit über 350 Millionen Mahlzeiten gerettet. Laut Project Drawdown (2020) ist die Reduzierung von Lebensmittelverlusten eine der wirksamsten Massnahmen, um Treibhausgasemissionen zu senken.

Weitere Informationen auf www.toogoodtogo.ch.

Pressekontakt Too Good To Go

Too Good To Go Schweiz
presse@toogoodtogo.ch

Medienstelle JUNE Corporate Communications

Melanie Kälin
melanie.kaelin@gojune.ch
+41 79 654 43 98