

Medienmitteilung

Basel, 11. Dezember 2023

«Too Good To Go» und Migros Basel – eine erfolgreiche Zusammenarbeit

Was als Pilotprojekt begann, ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden. Seit fünf Jahren kooperiert die Migros Basel mit «Too Good To Go» und rettete damit bis jetzt rund 80'000 Lebensmittel-Päckli. Der Grossverteiler setzt alles daran, Lebensmittelverluste so tief wie möglich zu halten.

Im Dezember 2018 als Pilotprojekt in der Filiale Drachen-Center gestartet, können heute in 30 Filialen und an 14 Gastro-Standorten der Migros Basel verschiedene «Too Good To Go»-Überraschungs-Päckli abgeholt werden. Seit dem Start der Aktion vor fünf Jahren wurden rund 80'000 Lebensmittel-Päckli gerettet. «Die Kooperation mit 'Too Good to Go' ist ein grosser Erfolg», freut sich Valerie Möckli, Verantwortliche für die Qualitätssicherung bei der Migros Basel. Das Projekt sei ein wichtiger Teil der Bemühungen der Migros Basel gegen Food Waste.

Die Macher der Lebensmittelretter-App heben zudem den Effekt im Bereich Nachhaltigkeit und Klima hervor, welchen die geretteten Päckli erzielen: «80'000 Päckli entsprechen 200'000 Kilogramm vermiedenen CO₂-Emissionen», erklärt Georg Strasser-Müller, Geschäftsführer Schweiz/Österreich bei «Too Good To Go» und fügt hinzu: «Dies wären rund 198 Flugtickets von Zürich nach New York in der Economy Class, oder 39 Tickets einmal um die Welt.»

Mit optimaler Planung Food Waste vermeiden

Seit diesem Sommer sind neben den Supermärkten und den Take-Aways auch alle sechs Migros-Restaurants der Region dabei. Täglich werden dort zu einem Drittel des Normalpreises bis zu zwei Fleisch- und zwei vegetarische Pakete angeboten, die nicht mehr regulär verkauft werden können, aber von einwandfreier Qualität sind. In den Supermärkten sowie in den Take-Aways können je nach Standort Überraschungs-Päckli, Früchte- und Gemüse-Päckli, Blumen-, Backwaren- oder warme Take-Away-Päckli zu einem reduzierten Preis abgeholt werden.

Die Migros Basel setzt alles daran, Lebensmittelverluste so tief wie möglich zu halten. «Wir arbeiten nach dem Prinzip 'Vermeiden, Verzehren, Verwerten, Verbrennen'», erklärt Möckli. Dazu gehört etwa auch, die richtige Menge von Waren zu bestellen und diese rechtzeitig zu verbilligen, damit sie noch frisch verkauft werden können. Neben der optimalen Planung bei der Beschaffung der Lebensmittel sowie der «Too Good To Go»-Aktion arbeitet die Migros Basel auch mit sozialen Institutionen wie der Schweizer Tafel oder Cartons du Coeur zusammen.

Die Baslerinnen und Basler gehören laut den «Too-Good-To-Go»-Verantwortlichen zu den fleissigsten Lebensmittelretterinnen und -rettern in der Schweiz. Der Kanton Basel-Stadt belegt im Ranking, welches die Organisation bei den Kantonen auf Basis der Pro-Kopf-Einwohnerzahl durchgeführt hat, den Spitzenplatz. «In Basel funktioniert unser Konzept sehr gut», sagt Georg Strasser-Müller von «Too Good To Go».

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.