

NORDSEE Österreich setzt auf App «Too Good To Go»

Wien, 29. Oktober 2019. NORDSEE Österreich setzt ein starkes Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung: Eine Zusammenarbeit mit der App «Too Good To Go» ermöglicht es dem Unternehmen ab sofort, unnötiger Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken und überflüssigen Abfall zu vermeiden.

In der heimischen Gastronomie landen jährlich Lebensmittel im Wert von ca. 300 Millionen Euro im Mistkübel. Insgesamt 587.000 Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr in Österreich verschwendet. Dies zeigt, welch riesiges Problem – aber auch Potenzial – die Lebensmittelverschwendung darstellt. NORDSEE hat sich in Zusammenarbeit mit der kostenlosen App «Too Good To Go» diesem Thema angenommen und setzt sich nun auch hierzulande für Lebensmittelrettung ein.

„Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung ist für NORDSEE äußerst wichtig. Als Europas Kompetenz- und Qualitätsführer in der Fisch-Systemgastronomie wollen wir dazu beizutragen, übriggebliebene Lebensmittel sinnvoll zu verwerten. Die Zusammenarbeit mit «Too Good To Go» zeigt, welch hohen Stellenwert das Thema Nachhaltigkeit auch bei uns hat. Sie ist eine optimale Ergänzung zu unseren zahlreichen Aktivitäten in Sachen Umweltschutz“, so Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich.

Überproduzierte NORDSEE Spezialitäten können über die kostenlose App günstiger erworben werden. Das funktioniert denkbar einfach: Die Nutzer bestellen und bezahlen via App, holen das Essen vor Betriebsschluss in der Filiale ab und lassen sich von der bunten NORDSEE Vielfalt überraschen. So können noch frische, aber übriggebliebene Lebensmittel verkauft und vor dem Mistkübel gerettet werden. Nach erfolgreichem Abschluss der Pilotphase im Oktober bietet NORDSEE ab sofort an zahlreichen Standorten die überschüssigen Essenspakete zum Preis von € 3,99 an.

Bereits seit April 2018 kooperiert NORDSEE Deutschland erfolgreich mit «Too Good To Go». In diesem Zeitraum konnte das Unternehmen täglich ca. 1.000 Portionen vor der Tonne retten. Im März dieses Jahres wurde die Marke von 250.000 geretteten Portionen in Deutschland geknackt.

Essen retten übers Smartphone

In Supermärkten, Cafés, Fast-Food-Ketten und Restaurants wird Tag für Tag zu viel gebacken, gekocht und für den sofortigen Verzehr vorbereitet. Vieles landet am Ende des Tages leider im Müll. Alternative: Essen retten übers Smartphone. Die App «Too Good To Go» verbindet Menschen mit Gastronomiebetrieben.

Georg Strasser, Country Manager von «Too Good To Go» Österreich, sieht in der Vernetzung der Händler mit den Kunden eine ethische Verantwortung: „Ein Drittel aller Lebensmittel werden weggeworfen. Das hat weitreichende Folgen. Die Lebensmittelverschwendung ist für 8% der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich. Das macht deutlich, welche ethische und ökologische Verantwortung wir alle haben. Mit «Too Good To Go» wollen wir hier einen spürbaren Impuls setzen.“

Bildmaterial: [Link zum Fotodownload](#)

© Too Good To Go. Abdruck honorarfrei.

Bild 1: NORDSEE Österreich setzt auf App «Too Good To Go»

Bild 2: Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich übergibt Kundin erstes «Too Good To Go» Essenspaket

Bild 3: Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich übergibt «Too Good To Go» Essenspaket

Bild 4: v.l.n.r. Georg Strasser, Country Manager Too Good To Go; Alexander Pietsch, Geschäftsführer NORDSEE Österreich

Rückfragehinweis:

Christina Brandenstein | Brandenstein Communications

Tel. +43 1 319 41 01-11

E. christina@brandensteincom.at

Jasmin Memaran | Too Good To Go

Tel. +43 677 635 030 24

E. jmemaran@toogoodtogo.at

Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 120 Jahren in Österreich für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen aus quotierten Fängen. Fischgenießer können darauf vertrauen, dass für MSC-zertifizierte Produkte nicht mehr Fisch gefangen wird, als für den Lebensraum Meer verträglich ist. Die Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige Organisation mit wissenschaftlicher Kompetenz. Unabhängige Zertifizierer überprüfen regelmäßig, ob ein Unternehmen die strengen MSC-Kriterien konsequent erfüllt. Außerdem führt NORDSEE auch eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE-Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Nachhaltigkeit ist NORDSEE in allen Unternehmensbereichen ein wichtiges Anliegen, hier setzt das Unternehmen höchste Maßstäbe an. Das gilt sowohl für die Entwicklung der Rezepturen und Gerichte als auch für das Filial-Design, die Verpackungen oder den Energieverbrauch an jedem Standort. NORDSEE verzichtet bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie genveränderten Bestandteilen. Bei der Konzeption aller Fischkreationen sind frische Ideen, Natürlichkeit und Abwechslung besonders wichtig. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.

NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist zu 100% Tochter der deutschen NORDSEE Gruppe, die 1896 von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet wurde. In Österreich ist das Unternehmen seit 1899 aktiv und mit seinen 33 Standorten (Restaurants und Frischfisch-Theken) führender Anbieter von Fischspezialitäten. Mit rund 450 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: www.nordsee.at

NORDSEE ist als Franchise-System immer auf der Suche nach geeigneten Standorten für neue Filialen und Partnern in Österreich, Deutschland sowie anderen internationalen Märkten. Franchise-Partner haben die Möglichkeit, bestehende Filialen zu übernehmen oder neue Filialen zu eröffnen. Seit dem 1. August 2018 ist das Unternehmen offizieller Partner des Multipartner-Bonusprogramms PAYBACK.

Über Too Good To Go:

Too Good To Go ist die weltweit größte App gegen Lebensmittelverschwendung.

Die App bietet eine nachhaltige Lösung, von der Partnerbetriebe, Konsumenten als Endverbraucher und die Umwelt profitieren. Too Good To Go ermöglicht es Betrieben wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkten, ihr überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer zu



verkaufen. So entsteht eine Win-Win-Win-Situation: Ausgezeichnetes Essen für die Kundschaft, weniger Verschwendung für die Betriebe und Ressourcenschonung für die Umwelt.

Das Ziel von Too Good To Go ist, jede Österreicherin und jeden Österreicher zu inspirieren und zu befähigen, gegen Lebensmittelverschwendung aktiv zu werden.

Die App wurde in Kopenhagen, Dänemark 2016 gegründet und bis Mitte 2019 über 16 Millionen Mal installiert. Too Good To Go ist in 13 Märkten verfügbar und hat bereits über 22 Millionen Mahlzeiten mit mehr als 30.000 Betrieben gerettet. Das entspricht über 55.000 Tonnen CO₂, die eingespart wurden. In Wien sind schon über 200 Betriebe dabei, darunter das Backwerk, Adamah Biohof, Ulrich & Erich, das Campus und Basic Bio Supermärkte. In Österreich wurden seit dem Start der App am 28.08.2019 schon über 16.000 Mahlzeiten gerettet.

Too Good To Go träumt von einer Welt ohne Verschwendung.