

Lebensmittelrettung in Berlin: So sparen Sie bares Geld!



Am letzten Samstag des Monats kommt es häufig vor, dass die Kühlschränke vieler Berliner leer sind. Umso bemerkenswerter ist der Ansatz eines speziellen Supermarktes in Berlin-Friedrichshain, der Alternativen zu den oftmals hohen Lebensmittelpreisen bietet. Inhaber René Heiden hat mit seinem „Samariter Unverpackt“-Laden eine innovative Lösung ins Leben gerufen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und gleichzeitig das Budget seiner Kunden zu schonen. **Berlin Live berichtet, dass** Heiden oft Kunden erkennt, die die App „Too Good To Go“ nutzen, da sie meist mit ihrem Smartphone in der Hand durch den Laden gehen.

Die App „Too Good To Go“ ermöglicht es Supermärkten, Restaurants und anderen Betrieben, überschüssige Lebensmittel zu reduzierten Preisen anzubieten. Kunden erhalten Überraschungstüten mit Lebensmitteln, die normalerweise nicht mehr verkauft werden können. Diese Tüten kosten zwischen drei

und vier Euro – ein bemerkenswerter Preis, der etwa ein Drittel des regulären Warenwerts darstellt. Häufig enthalten die Tüten frisches Obst und Gemüse, Milchprodukte sowie Backwaren von Kooperationspartnern wie „Zeit für Brot“. In den eigenen Tüten des Samariter Unverpackt-Ladens, die für 9 oder 12 Euro angeboten werden, steckt ebenfalls viel Potenzial.

Effizienz und Nachhaltigkeit im Fokus

Mit der Einführung seines Geschäfts Anfang 2023 hat Heiden einen klaren Bedarf in seinem Kiez erkannt und erfolgreich adressiert. Die Entwicklung seines Ladens sei vielversprechend, denn er verkauft samstags Lebensmittel, die nicht mehr bis zur nächsten Woche haltbar sind, über die App. In 95 Prozent der Fälle werden diese reduzierten Lebensmittel verkauft. Kunden schätzen nicht nur die Möglichkeit, kreativ mit neuen Lebensmitteln zu kochen, sondern auch das erstklassige Preis-Leistungs-Verhältnis.

Die Zielgruppe von „Too Good To Go“ ist bunt gemischt; die App steht allen Smartphone-Besitzern offen. Darüber hinaus ist es bemerkenswert, dass die App nicht nur in Berlin, sondern in mehr als 900 Städten in Deutschland und in 15 europäischen Ländern sowie in den USA und Kanada aktiv ist. In Deutschland gibt es über 17.000 Partnerbetriebe, die die App nutzen, um überschüssige Lebensmittel anzubieten. **Zukunft schmeckt](<https://www.zukunftschmeckt.de/too-good-to-go/>) ergänzt, dass es auch eine Empfehlung an Partner gibt, überschüssige Lebensmittel zunächst karitativen Organisationen zu spenden.**

Lebensmittelverschwendung im Fokus

Die Problematik der Lebensmittelverschwendung ist nicht zu unterschätzen: Jährlich landen in Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, was dramatisch ist. Im Schnitt wirft jeder Deutsche stolze 78 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg. Vor diesem Hintergrund gewinnt die App und die Initiative

„Too Good To Go“ zunehmend an Bedeutung. Es ist ein wichtiger Schritt, um nicht nur Geld zu sparen, sondern auch aktiv gegen die Klimakrise vorzugehen. Ziel der Initiative ist es, das Bewusstsein für die Wertschätzung von Lebensmitteln zu schärfen und die Nahrungsmittelverschwendung nachhaltig zu reduzieren.

Zusätzlich zu „Too Good To Go“ gibt es mehrere weitere Initiativen und Apps, die gegen Lebensmittelverschwendung kämpfen. Dazu zählen Plattformen wie Foodsharing.de, die das Teilen von überschüssigen Lebensmitteln ermöglichen, und Tafel Deutschland e.V., die überschüssige Lebensmittel sammeln und an bedürftige Menschen weitergeben. Diese modernen Ansätze im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung bieten vielfältige Möglichkeiten, um aktiv und verantwortungsvoll mit unseren Ressourcen umzugehen. **Einfach Tasty] hat dazu verschiedene Programme zusammengestellt, die individuelle und gemeinschaftliche Lösungen anbieten.**

Statistische Auswertung

Ort: Grevesmühlen, Deutschland

Vorfall: Alkoholmissbrauch

Beste Referenz: ostsee-zeitung.de

Weitere Infos: dhs.de

Zum Originalartikel auf News-ag.com