

Lebensmittelrettung in Berlin: Schnäppchen für geplagte Geldbeutel!



Viele Menschen in Deutschland kämpfen gegen Ende des Monats oft mit leeren Kühlschränken und Geldbeuteln. Um diesem Problem entgegenzuwirken, hat ein besonderer Supermarkt in Berlin-Friedrichshain die richtigen Lösungen parat. Der Inhaber René Heiden hat im Jahr 2023 seinen Laden eröffnet, um den Bedürfnissen der Anwohner gerecht zu werden. Ein zentraler Bestandteil seines Konzepts ist die Nutzung der App Too Good To Go, die es Supermärkten, Restaurants und Bäckereien ermöglicht, überschüssige Lebensmittel zu einem reduzierten Preis anzubieten.

Heiden hat festgestellt, dass Kunden, die die App verwenden, oft an ihrem Smartphone zu erkennen sind. Die Angebote in seinem Supermarkt beinhalten eine Vielzahl an Lebensmitteln, darunter Sushi, Sandwiches, Salate und Bio-Produkte. Kunden können im Voraus nicht wissen, welche Lebensmittel in ihren Tüten enthalten sind, was das Erlebnis spannend macht. Heiden

berichtet, dass in der Regel Obst, Gemüse, Milch, Sahne sowie ein Laib Brot von „Zeit für Brot“ enthalten sind. Diese sogenannten „Magic Bags“ kosten zwischen drei und vier Euro und repräsentieren etwa ein Drittel des regulären Warenwerts.

Engagement für die Lebensmittelrettung

Heidens Geschäft funktioniert gut, insbesondere samstags, wenn er die Produkte verkauft, die nicht mehr bis zur nächsten Woche haltbar sind. In 95 Prozent der Fälle finden die angebotenen Lebensmittel einen neuen Besitzer. Kunden schätzen die Möglichkeit, kreativ mit neuen Lebensmitteln zu kochen und profitieren von dem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Zu den Tüten, die ein Wertmaß für die enthaltenen Lebensmittel widerspiegeln, zählen auch solche zu Preisen von 9 oder 12 Euro.

Die Problemstellung der Lebensmittelverschwendung ist nicht neu: In Deutschland werden jährlich rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle entsorgt. Pro Person entspricht das etwa 75 Kilogramm, wobei ein erheblicher Anteil der Abfälle vermeidbar ist. Die Verbraucherzentrale weist darauf hin, dass 56 Prozent der Abfälle unvermeidbar sind, wie etwa Schalen oder Knochen. Einzelhandel und Gastronomie sehen sich ähnlichen Herausforderungen gegenüber.

Politische Initiativen und bewusster Umgang mit Lebensmitteln

Die Bundesregierung hat unter dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) eine "Nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung" ins Leben gerufen. Mit dem Ziel, das Bewusstsein für die Wertschätzung von Lebensmitteln zu schärfen, wurde die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ gestartet. Diese Strategie wurde im Februar 2019 vorgestellt und wird kontinuierlich weiterentwickelt. Bis 2030 soll die Menge an Lebensmittelabfällen in Deutschland halbiert werden.

Die Teilnahme an Projekten wie Too Good To Go ist vor allem für den Einzelhandel eine Möglichkeit, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Zu den Supermärkten, die in Deutschland an dieser Initiative teilnehmen, gehören unter anderem Edeka, Rewe, Netto und Bio Company. Über die App können Kunden in ihrer Nähe nach teilnehmenden Märkten suchen und so nicht nur Geld sparen, sondern auch einen aktiven Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen leisten.

Die Herausforderungen im Umgang mit Lebensmittelabfällen sind vielfältig. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft informiert die Öffentlichkeit jährlich über Fortschritte in der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und organisiert Aktionen, die Tipps zur nachhaltigen Lebensmittelwertschätzung bieten. Die nächste Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ findet im Jahr 2024 vom 29. September bis zum 6. Oktober statt.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Initiativen wie Too Good To Go nicht nur für Kunden einen Mehrwert darstellen, sondern auch einen aktiven Beitrag zur Bekämpfung der gegenwärtigen Lebensmittelverschwendung leisten. Der innovative Ansatz von René Heiden zeigt, wie viel Potenzial in der Rettung von Lebensmitteln steckt und dass kreative Lösungen sowohl ökonomische als auch ökologische Vorteile bringen können.

Berlin Live berichtet, dass die App den Lebensmittelsektor nachhaltig verändert. Laut **Kaufda** ist es wichtig, auch in der breiten Öffentlichkeit für solche Projekte zu werben. Das **BMEL** setzt sich ebenfalls aktiv gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein.

Statistische Auswertung

Ort: Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

Vorfall: Sonstiges

Beste Referenz: n-tv.de

Weitere Infos: [ndr.de](https://www.ndr.de)

[Zum Originalartikel auf News-ag.com](https://www.news-ag.com)