

Lebensmittelrettung in Friedrichshain: Überraschungen für den kleinen Geldbeutel!



In vielen Haushalten wird das Geld gegen Ende des Monats knapp, und oft sind auch die Kühlschränke leer. In Berlin-Friedrichshain bietet ein spezieller Supermarkt eine interessante Lösung für diese Probleme an. Der Inhaber René Heiden eröffnete den Laden Anfang 2023, als er einen klaren Bedarf in seinem Kiez erkannte. Er setzt sich für Nachhaltigkeit ein und möchte Lebensmittelverschwendung aktiv bekämpfen.

Heidens Supermarkt nutzt die App „Too Good To Go“, die Kunden ermöglicht, übrig gebliebene Lebensmittel zu reduzierten Preisen zu kaufen. Die angebotenen Tüten kosten nur zwischen 3 und 4 Euro, was etwa einem Drittel des Warenwerts entspricht. Kunden können mit der App Informationen über den Warenwert der Tüten abrufen, was das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr attraktiv macht. Der Inhalt der Tüten bleibt jedoch eine Überraschung, häufig enthalten sie

Obst, Gemüse, Milchprodukte und Brot von bekannten Partnern wie „Zeit für Brot“.

Essen retten durch digitale Innovation

Die App „Too Good To Go“ ist ein dänisches Start-up, das seit seiner Gründung über sechs Millionen Lebensmittelportionen gerettet hat. Diese App ermöglicht es, kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums Lebensmittel zu vergünstigten Preisen zu erwerben. Aktuell kooperieren über 5700 Unternehmen, darunter große Namen wie Netto, Edeka, Shell, Nordsee, Starbucks und Rewe, mit „Too Good To Go“. Diese Partnerschaften erfordern keine Änderungen in den Geschäftspraktiken der Unternehmen, was die Integration einfach macht.

Ein Beispiel für die erfolgreiche Anwendung ist das Restaurant Hopfen & Salz, dessen Geschäftsführer Antonio Link betont, dass durch die App Lebensmittel, die andernfalls weggeworfen würden, verkauft werden. Trotz der zahlreichen Vorteile kritisiert Link die Höhe der TGTG-Provision, da sie die Margen stark reduziert. Die App führt zu einem zusätzlichen Absatzkanal, trägt jedoch nur bedingt zur grundlegenden Reduzierung der Überproduktion bei.

Nachhaltigkeit in der Nachbarschaft

Im Supermarkt von René Heiden liegt der Fokus stark auf unverpackten Lebensmitteln, die in großen Glasbehältern angeboten werden. Dies unterstützt nicht nur die Nachhaltigkeit, sondern hilft auch, Bewusstsein für verantwortungsvollen Konsum zu schaffen. An Samstagen werden die übrig gebliebenen Produkte online angeboten, und erstaunliche 95 Prozent dieser Angebote finden einen Käuferschutz.

Kunden schätzen es, mit neuen Lebensmitteln kreativ zu kochen und gleichzeitig Geld zu sparen. Diese Initiative ist nicht nur ein Gewinn für die Umwelt, sondern auch für die Geldbeutel der

Menschen in der Nachbarschaft, die ohnehin oft mit leeren Kühlschränken und schmalen Budgets zu kämpfen haben.

Die Bemühungen von Heiden sind Teil eines größeren Trends zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung. Immer mehr Apps wie „Too Good To Go“ und ähnliche Plattformen werden entwickelt, um Reste aus Restaurants, Cafés und Bäckereien zu retten, bevor sie im Müll landen. Der WWF kritisiert jedoch, dass diese Ansätze nicht zur Transformation des Ernährungssystems beitragen und fordert eine tiefere Auseinandersetzung mit den Ursachen der Überproduktion.

Insgesamt zeigt das Beispiel des Supermarkts in Berlin-Friedrichshain, wie innovative Ansätze und technologischer Fortschritt dazu beitragen können, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und die lokale Gemeinschaft zu stärken.

Für weitere Informationen einer ähnlichen Initiative berichtet **Süddeutsche** über die breite Kooperation von „Too Good To Go“ und wie dieser Trend voranschreitet. Zusätzlich bietet **wirfuerbio** einen Überblick über verschiedene Plattformen, die gegen Lebensmittelverschwendung ankämpfen.

Statistische Auswertung

Ort: Mecklenburg-Vorpommern, Deutschland

Vorfall: Sonstiges

Beste Referenz: [n-tv.de](https://www.n-tv.de)

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

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