

«Waste warriors» unterwegs in Basel

Flurin Bosshard, Jakob Ladner, Nikita Strassmann, Suzanne Tschudi, Zora Walther

Gemäss dem Bundesamt für Umwelt entstehen in der Schweiz jährlich rund 2,6 Tonnen Lebensmittelverluste, wovon zwei Drittel theoretisch noch geniessbar wären¹.

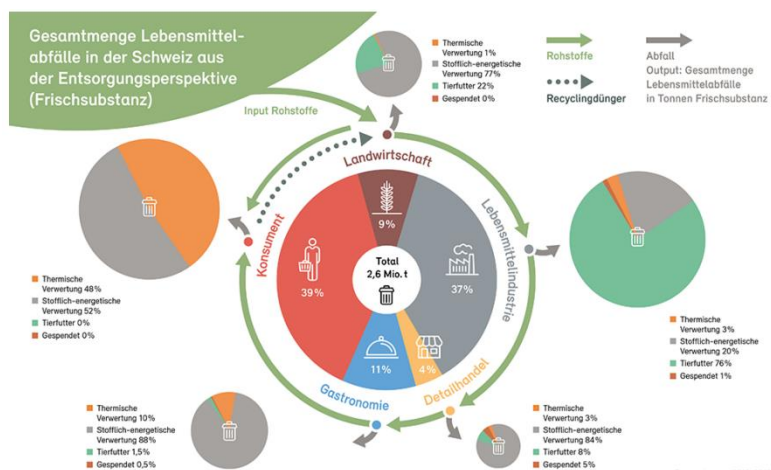


Abbildung 3: Gesamtmenge Lebensmittelabfälle in der Schweiz aus der Entsorgungsperspektive (gemessen in Tonnen Frischsubstanz)

© BAFU

Immer wieder sieht man solche traurigen Statistiken, welche aufzeigen, wie extrem der menschliche Konsum schon fortgeschritten ist. Man beginnt, sein eigenes Handeln zu hinterfragen und überlegt sich, was für Möglichkeiten man als Einzelperson überhaupt hat, um einem so grossen Problem gegenüber zu stehen. Häufig reichen solche negativen Inputs jedoch nicht aus, um ein nachhaltiges Umdenken zu fördern. Die eigene Bequemlichkeit ist meist zu stark,

der Überschuss an Informationen zu gross und der Wille schlussendlich nicht da. Man macht weiter wie bisher und hofft auf Andere.

Warum TooGoodToGo?

Ein Unternehmen aus Dänemark hat diese Problematik erkannt und eine App entwickelt, um dem Durchschnittsmenschen eine Möglichkeit zu bieten, doch noch seinen Beitrag zu leisten. «TooGoodToGo» (TGTG), gegründet 2016 in Kopenhagen, ist mittlerweile in 14 europäischen Ländern und den USA aktiv². Die Idee dahinter ist simpel:

Too Good To Go verbindet die Nutzer innen der gleichnamigen und kostenlosen App mit Bäckereien, Restaurants, Supermärkten und weiteren Betrieben mit übrig gebliebenen Lebensmitteln. So entsteht eine Win-Win-Win-Situation: Die Nutzer*innen erhalten leckeres Essen zu reduziertem Preis, die Partnerbetriebe generieren zusätzliche Einnahmen und die Ressourcen der Umwelt werden geschont, weil weniger Lebensmittel verschwendet werden.*

(Quelle: TooGoodToGo, Medienkit März 2021)

TGTG in der Schweiz

- ✓ Knapp 2,5 Millionen gerettete Mahlzeiten
- ✓ Über 1,2 Millionen registrierte Nutzer*Innen
- ✓ Mehr als 3'700 Partnerbetriebe



Quelle: TooGoodToGo, Medienkit März 2021

¹ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html#:~:text=Die%20rund%20963'000%20Tonnen,Umweltbelastung%20des%20Food%20Wastes%20verantwortlich.>

² <https://toogoodto.go.ch/de-ch/press>

In Basel-Stadt gibt es aktuell 117 Partnerbetriebe, welche bereits über 145'000 Mahlzeiten retten konnten (Stand 28.2.2021). Einer dieser Betriebe ist «BIO Andreas – Holzofenbäckerei», situiert im Herzen Basels am Andreasplatz. Wir haben einen «Magic-Bag» reserviert und den Abholungsprozess etwas genauer unter die Lupe genommen.

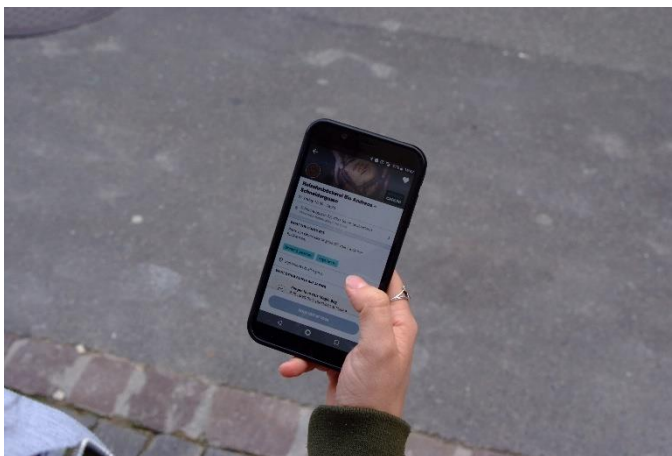


BIO Andreas

Die charmante Bio Holzofenbäckerei produziert **täglich über 600kg Brot** und 50 verschiedene Backwaren. Der Betrieb ist seit Mitte März bei TGTG. Sie gaben zwar bereits auch schon vorher einen Teil der übrig gebliebenen Ware an die «Ässbar» weiter, wollten jedoch noch mehr zur Bekämpfung der Essensverschwendung beitragen.

Der Bestellprozess

Die sogenannten «waste-warriors», also alle Nutzer*Innen von TooGoodToGo, können über die App eine, je nach Verfügbarkeit auch mehrere, Portionen reservieren. Bezahlt wird via Kreditkarte, PayPal oder Klarna Sofortüberweisung. Der Inhalt der «Überraschungspäckli» ist, wie der Name schon suggeriert, bei der Bestellung noch nicht bekannt. Je nach dem, was am Abend noch übrig ist, gibt es jedes Mal etwas anderes. Zum Teil gibt es vegetarische Optionen, meist besteht jedoch keine Möglichkeit, spezifische Inhalte auszuwählen. Gerade bei Lebensmittelunverträglichkeiten kann dies ein Problem werden.



← **Deine Bestellung**

BESTELLSTATUS

✓ Abholung ausstehend

Bestell-ID:

1x
Überraschungspäckli

Gesamt
CHF 6.90

📄

Holzofenbäckerei Bio Andreas - S...
 Schneidergasse 27, 4051 Basel, Swit...

➤

🕒

Abzuholen: Heute 28. Mai
 zwischen 18:00 und 18:30

Deine Bestellung wird im Laden für dich zum Mitnehmen verpackt, aber es wäre super, wenn du eine Tasche mitbringen könntest, um sie mit nach Hause zu nehmen.

ABHOLZEIT BEGINNT IN 17:58:20

Es sind jeweils nur begrenzte Mengen verfügbar, beim BIO Andreas sind dies meist zwei, gelegentlich aber auch bis zu fünf Portionen. Dies kann, je nach Wochen- oder Feiertag, variieren. Am Ende des Bestellvorgangs erhält man eine Bestell-ID und ein Timer, bis zur Abholung, startet. Es besteht auch die Möglichkeit, die Bestellung wieder zu stornieren.



Die Abholung



Die Übergabe der geretteten Lebensmittel erfolgt nach dem Vorweisen der Reservierungsbestätigung über das Smartphone. In der App ist auch stets vermerkt, ob man selbst einen Behälter mitbringen soll. Beim Bio Andreas sind die Backwaren in umweltfreundlichen Papiertaschen vorverpackt.

Der gesamte Prozess dauert nicht länger als 5 Minuten.

Und, was gibt's?

Der Inhalt unseres Überraschungspäckli's lässt sich sehen: ein grosses Brot und diverse kleinere, darunter auch ein paar süsse! Für schlappe 6.90 CHF (bei einem Originalpreis von über 21.-) ist dies, gerade für Studierende, ein super Deal. Jedes Stück sieht noch wie neu aus, keinerlei Anzeichen dafür, dass wir hier 'nur' die Überreste des Tages erhalten haben. Top!

Nach der Abholung ist es möglich, die Bestellung zu bewerten. Faktoren wie beispielsweise Freundlichkeit des Personals oder Preis-Leistungsverhältnis können mit 1-5 Sternen benotet werden. Für uns klar: 5 Sterne in allen Bereichen!



Im Gespräch mit dem Betrieb

Im Gespräch mit BIO Andreas haben wir uns die andere Seite etwas genauer angesehen, also wie der Prozess aus der Sicht des Betriebes abläuft.

Der gesamte Prozess wird über ein online Tool gesteuert. Auch kurzfristige Änderungen können bequem über den Computer oder das Handy von Zuhause aus getätigt werden. Zudem bietet es eine hilfreiche Übersicht über alle bisher geretteten Mahlzeiten und das damit eingesparte CO₂. Das User-Interface ist sehr einfach strukturiert und 'funktioniert praktisch von alleine'.

Nicht ganz so übersichtlich sind die einzelnen Bestellungen. Der Betrieb erhält zwar die Bestellung, jedoch keinerlei persönliche Daten. Die einzige Form der Identifikation ist über die Bestell-ID. Dies kann zwar aus datenschutztechnischen Gründen positiv sein, jedoch erschwert es die direkte Kommunikation zwischen dem Betrieb und den Kund*innen. Ein Kommunikations-Tool wäre hier hilfreich, mit dem Nachrichten versendet oder über kurzfristige Absagen informiert werden könnte.

Die Bewertung der Kund*innen ist nur als Durchschnittspunktzahl zu sehen, jedoch nicht in den einzelnen Bereichen. Es würde den Betrieben jedoch mehr nützen, wenn sie auch die einzelnen Unterkategorien einsehen könnten. Insbesondere in Fällen, in denen mehrere Filialen bei TGTG mitmachen, könnte man grössere Vergleiche anstellen.

Insgesamt wird die Zusammenarbeit mit TooGoodToGo als sehr positiv angesehen, da seit der Zusammenarbeit deutlich weniger Essen weggeworfen wird. Zudem gibt es dem Betrieb ein positives Image gegen aussen und ein Gefühl der Dazugehörigkeit.

Fazit

Unserer Meinung nach ist TooGoodToGo eine gute Möglichkeit, dem Problem der Essensverschwendung entgegenzutreten. Als Einzelperson kann man per Knopfdruck eine Mahlzeit retten und dies zu einem extrem fairen Preis. Als Betrieb hat man die Möglichkeit, seinen Abfall zu reduzieren und kann zudem noch einen kleinen Gewinn damit zu machen. Doch wie jede andere Firma ist auch TGTG wirtschaftlich orientiert, was man an der fast schon 'aggressiven' Marketingstrategie sehen kann. Dies ist, unserer Meinung nach, jedoch gerechtfertigt, da es schlussendlich einem guten Zweck dient. Zudem fehlen in der App noch Tools wie beispielsweise ein Nachhaltigkeitsindex oder die Kennzeichnungen von saisonal oder regional, um das Nutzungserlebnis noch ökologisch-orientierter zu gestalten. In Kombination mit weiteren Foodsaving-Möglichkeiten (siehe Box) ist TGTG insgesamt sehr zu empfehlen und es lohnt sich, immer mal wieder in der App zu stöbern, da immer wieder neue Angebote zu finden sind.

Foodsaving Möglichkeiten Für Studierende

- TGTG
- Foodsharing (Infos und Anmeldung unter <https://foodsharing.de>)
- Ässbar (gleich um die Ecke vom Kollegienhaus, <https://aess-bar.ch/>)
- **Eigenen Konsum hinterfragen!**

«Dieses Projekt wurde von IMPULS, einem Programm der Universität Basel und U-Change, gefördert: www.unibas.ch/impuls»

Im Rahmen der Lehrveranstaltung «Anthropozän, Natur, Umwelt – Anthropologische Perspektive», durchgeführt im Frühlingsemester 2021 an der Universität Basel, haben wir Studenten – Flurin Bossard, Jakob Ladner, Nikita Strassmann, Suzanne Tschudi und Zora Walthert – uns mit der Thematik des "Foodsharings" und "Foodsavings" beschäftigt. In Zusammenarbeit mit "Too Good To Go" entstand so eine Fotoreportage, in der wir Einblicke in den Alltag eines Betriebes, der mit "Too Good To Go" zusammenarbeitet, gewinnen konnten. Das Projekt nimmt Bezug auf das «Sustainable Development Goal» 12, «Responsible consumption and production» der 17 Ziele der UN zur nachhaltigen Entwicklung.