

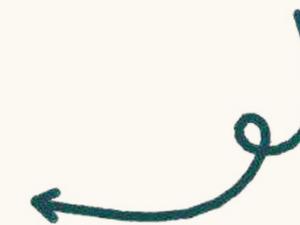
Too Good To Go

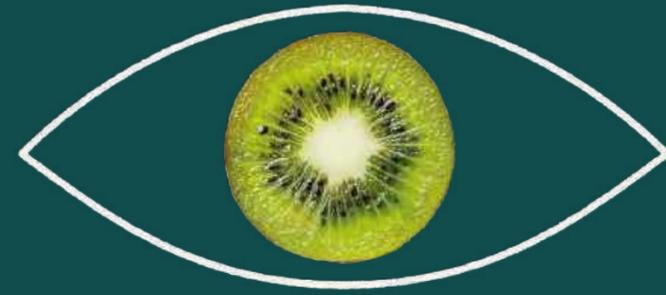
# «OFT LÄNGER GUT» INITIATIVE

FABIENNE SALINGER  
PROJEKTLEITUNG & MARKETING SPEZIALISTIN



**34% DER SCHWEIZER  
FINDEN ES SCHWIERIG  
EINZUSCHÄTZEN, OB EIN  
PRODUKT SICHER ZUM  
KONSUMIEREN IST**





# KONSUMENTEN-SICHT

Unsere Studie zum Verständnis der Haltbarkeitsdaten



DAS VERSTÄNDNIS VON FOOD WASTE

# IN DER SCHWEIZ



## 78 %

**der Schweizer sehen das Problem der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz als gross oder sehr gross**

## 40%

**der Schweizer geben an, dass es nicht ethisch vertretbar ist, Lebensmittel zu verschwenden**

## 76%

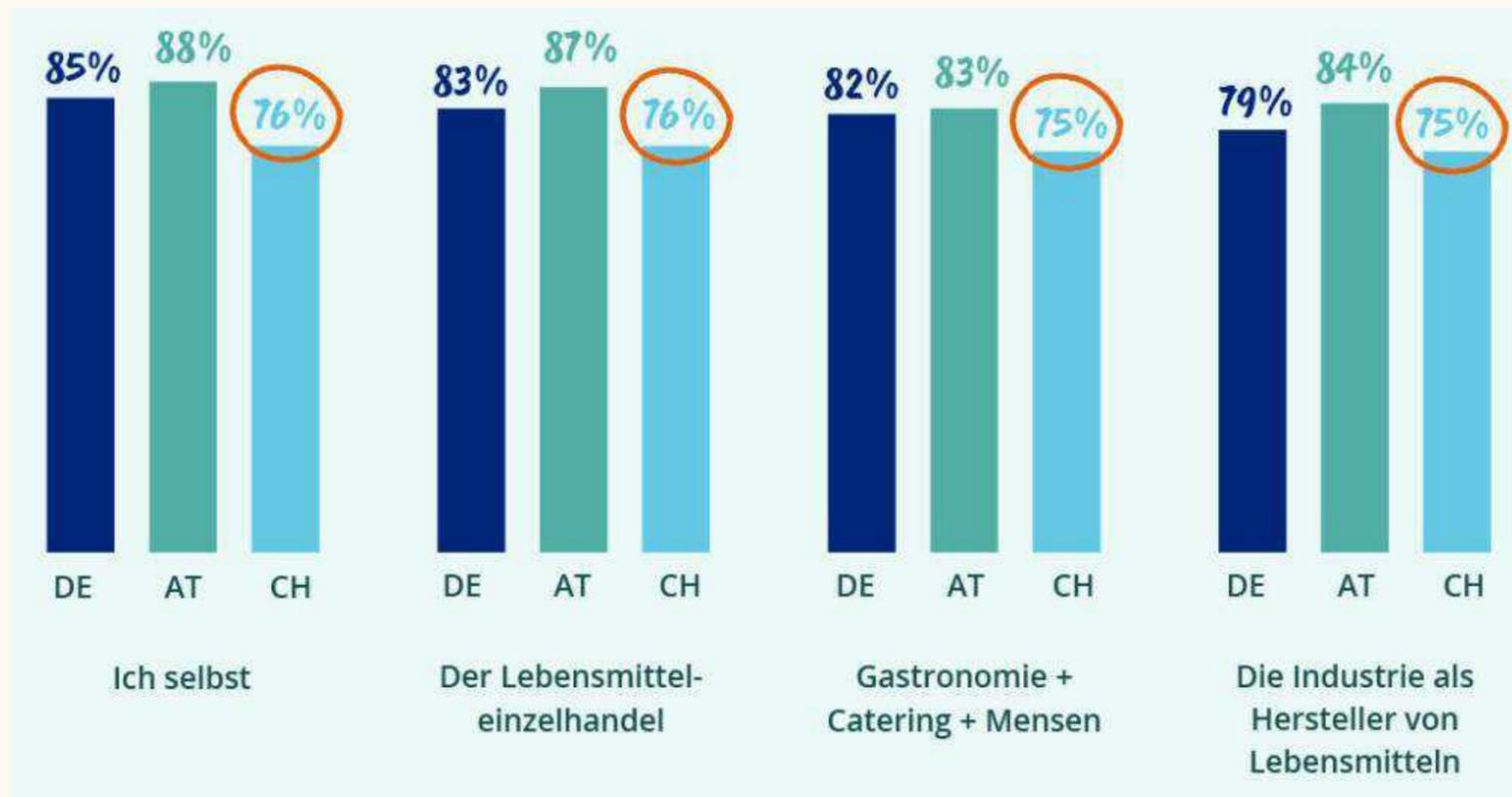
**der Schweizer finden es wichtig, selbst Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung zu ergreifen**



WAS DENKEN KONSUMENTEN ÜBER

# VERANTWORTUNG

Wer hat die Verantwortung, etwas gegen Food Waste zu unternehmen?



Wer unternimmt aktiv etwas gegen Food Waste?

**61%**   **27%**   **25%**   **23%**



SCHWEIZER KONSUMENTENVERHALTEN UM

# HALTBARKEITSDATEN



**55%**

der Schweizer prüfen das MHD um festzustellen, ob ein Lebensmittel noch gut ist

**32%**

der Schweizer werfen Lebensmittel aufgrund eines abgelaufenen MHDs weg

**42%**

der Schweizer wünschen sich Hinweise auf Verpackungen, welche das MHD erklären





Wie bewerten Sie die Haltbarkeit eines Produkts, wenn Sie einen Aufdruck wie diesen neben dem MHD sehen?



3 / 4

der Befragten folgen dem Vorschlag und schauen, riechen, probieren.



# WAS SIND DIE **HILFREICHSTEN** MASSNAHMEN GEGEN FOOD WASTE?



1.

Mehr konkrete  
**Informationen** zum Thema  
Lebensmittelverschwendung

44%



2.

Tipps zur optimalen  
**Lagerung** der  
Lebensmittel

33%



3.

Spezielle **Pakete** beim Einkauf,  
die Lebensmittel mit kurzer  
Haltbarkeit reduziert anbieten

31%





# «OFT LÄNGER GUT»

Die Initiative von Too Good To Go



OFT LÄNGER GUT INITIATIVE

# UNSERE SCHWEIZER PARTNER

KADI<sup>+</sup>

SAVENCIA  
FROMAGE & DAIRY

govinda  
natürlich für dich.

Emmi<sup>+</sup>

HUG  
FAMILIE<sup>+</sup>

Hero<sup>+</sup>

LASALADE  
CBD COMPANY

Unilever

Nestlé

Biotta<sup>®</sup>  
Der Schweizer Bio-Pionier

ALNATURA<sup>®</sup>  
Super Natur Markt

FOODOO

biopartner

nectaflor<sup>®</sup>

HILTL  
since 1898

DR.  
GAB'S

familia<sup>®</sup>

WOOD &  
FIELD

DANONE  
ONE PLANET. ONE HEALTH

Jucker  
FARM

Bergkäserei  
ASCHWANDEN  
SEELISBERG

LIDL

cenovis

swiss Advance  
Outdoor Kitchen Equipment & Tools

DINNAIR

CHIPEÑO

WANDER

TEKOE

28 Produzenten  
mit über 330  
Produkten



GEMEINSAM EIN SYMBOL GEGEN FOOD WASTE SETZEN

# PROZESS DER TEILNAHME

## 1) Lizenzvertrag (Label- und Logonutzung)

## 2) Label Integration

- Passende Label-Variation auswählen
- Bei Re-Design oder Neudruck das Label in die Verpackung integrieren und an uns zur Druckfreigabe senden

## 3) Kommunikation

- Mittels Materialien von uns auf Webseite und Sozialen Medien über die Initiative sensibilisieren



**Die Teilnahme ist kostenlos!**



TOO GOOD TO GO

# IHR KONTAKT



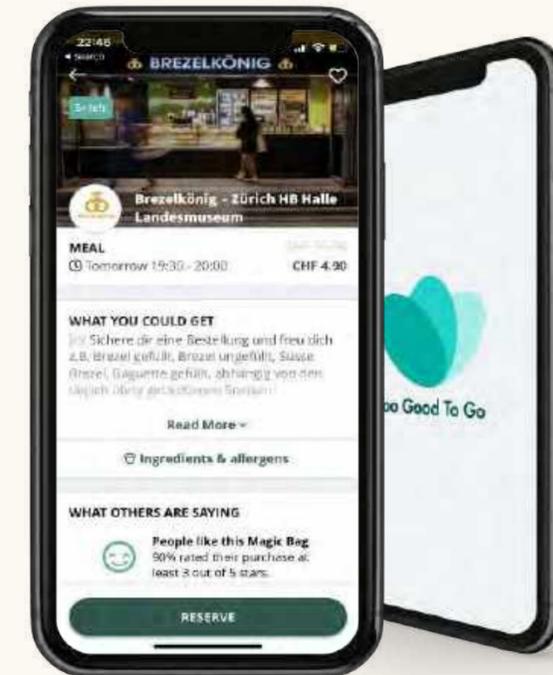
**Fabienne Salinger**

Leitung der Initiativen WAW Brands /

Oft länger gut

**Too Good To Go Schweiz**

[fsalinger@toogoodtogo.ch](mailto:fsalinger@toogoodtogo.ch)



**Too Good To Go App**

Jetzt Essen retten!





**VIELEN DANK**