

FREDDY WIESNER GASTRONOMIE AG

Bilanz nach zwei Jahren mit "Too good to go"

Samstag, 03. November 2018



Nooch Asian Kitchen: Sieht lecker aus - und muss abends nicht weggeworfen werden.

Seit zwei Jahren arbeitet die Schweizer Freddy Wiesner Gastronomie AG mit dem Start-up "Too good to go" zusammen, das sich gegen Food Waste einsetzt. Die Bilanz: 16.869 Essen konnten dadurch noch verkauft werden, die sonst im Müll gelandet wären.

Die beiden Wiesner-Marken "Negishi Sushi Bar" und "Nooch Asian Kitchen" arbeiten mit "Too good to go" zusammen. Über die App können Gäste diverse Essens-Offerten zu reduzierten Festpreisen buchen, die sie kurz vor Betriebsschluss abholen. So werden Mahlzeiten verkauft, die ansonsten im Müll gelandet wären.

ÜBER TOO GOOD TO GO

Das Start-up vernetzt mit seiner App Betriebe und Konsumenten. Kunden kaufen über die App zu stark reduzierten Preisen ein Anrecht auf "Pakete", die voraussichtlich übrig bleiben. Kurz vor Betriebsschluss können die Kunden dann das Essen abholen. So müssen die Restaurants das Essen nicht wegwerfen.

Aktuell gibt es Too Good To Go in 9 Ländern in Europa, neben der Schweiz sind diese Deutschland, Dänemark, Frankreich, Norwegen, Grossbritannien, Spanien, Belgien und die Niederlande. Bislang wurden nach eigenen Angaben europaweit schon 6 Millionen Mahlzeiten gerettet. In Deutschland arbeitet too good to go unter anderem mit Nordsee zusammen.

Die 16.869 eingesparten Essen entsprechen laut "Too good to go" 33.736 Kilogramm CO2-Emissionen oder rund 145.000 Fahrminuten mit dem Auto. Global wird mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen, in der Schweiz fallen rund 2 Mio. Tonnen Food Waste pro Jahr an (Quellen: Bundesamt für Umwelt, foodwaste.ch).

„Wir sind stets bemüht die Abfälle in unseren Restaurants zu minimieren. Too Good To Go ist eine ideale Plattform um einer breiten Community kurz vor Ladenschluss Essen anzubieten, welches sonst den Weg in den Müll finden würde.“

– Daniel Wiesner, COO Freddy Wiesner Gastronomie




Seit dem Start vor zwei Jahren hat die Freddy Wiesner Gastronomie AG ihr Angebot auf "Too good to go" kontinuierlich ausgebaut. So sind aktuell rund 15 Restaurants auf "Too Good To Go" vertreten -Tendenz steigend.

ÜBER FREDY WIESNER GASTRONOMIE

Gegenwärtig betreibt die Freddy Wiesner Gastronomie mit zirka 600 Mitarbeitenden aus über 60 Ländern rund 30 Betriebe

verteilt auf die Städte Zürich, Bern, Basel, Luzern, Zug und Winterthur. Die Konzepte rund um das Nooch Asian Kitchen (8x), die Negishi Sushi Bar (10x), die Outback Lodge (2x) sowie The Butcher (7x) machen den grössten Teil des Portfolios aus. Im Top CH Ranking des Magazins *foodservice* rangiert die Wiesner Gastronomie mit 60,5 Mio. Schweizer Franken Foodservice-Umsatz (netto; Schätzwert der Redaktion) auf Rang 20.

THEMEN:

-  Gastronomie (/suche/schlagworte/Gastronomie)
-  Freddy Wiesner (/suche/schlagworte/Freddy+Wiesner)
-  Fredy Wiesner (/suche/schlagworte/Fredy+Wiesner)