



Unimarkt und Too Good To Go retten gemeinsam Lebensmittel

Unimarkt startet die Zusammenarbeit mit der App „Too Good To Go“ und setzt so ein wichtiges Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. Lebensmittel, die tagsüber nicht verkauft werden konnten, werden in Sackerl verpackt und können zu einem geringeren Verkaufspreis per App bestellt werden.

Die Initiative „Too Good To Go“ hat es sich zum Ziel gesetzt noch genießbare Lebensmittel zu retten und so einen wichtigen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung zu leisten. Auch Unimarkt engagiert sich schon seit vielen Jahren in diesem Bereich und setzt nun durch die Zusammenarbeit mit „Too Good To Go“ ein weiteres wichtiges Zeichen. Nach einem kurzen erfolgreichen Test in einer oberösterreichischen Filiale wird das Konzept nun schrittweise flächendeckend auf die Unimarkt-Standorte ausgerollt. *„Die Produktion von Lebensmitteln, die im Endeffekt im Müll landen, verschwendet wichtige Ressourcen unserer Erde, weshalb solche Aktivitäten von großer Bedeutung für unsere Umwelt sind. Genau darum hat uns die App Too Good To Go begeistert und wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit“*, so Andreas Haider, Geschäftsführung Unimarkt Gruppe. Auch Georg Strasser, Country Manager von Too Good To Go sieht in der Kooperation einen wichtigen Schritt, um das Bewusstsein für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln zu steigern: *„Jedes Semmerl zählt. Ich freue mich, dass unsere Nutzerinnen und Nutzer ab sofort bei Unimarkt wertvolle Lebensmittel vor der Verschwendung retten können.“*

Einfach essen retten

Von Brot über Milchprodukte bis hin zu frischem Obst und Gemüse – Lebensmittel, die noch gut essbar und schmackhaft, aber nicht mehr verkäuflich sind, kommen ins Überraschungssackerl. *„Da man nie genau sagen kann, welche Lebensmittel übrigbleiben, variiert der Inhalt der Sackerl immer. Es sind aber jedenfalls einwandfreie Produkte von bester Qualität, die wir aber am nächsten Tag nicht mehr verkaufen dürften“*, erklärt Haider. Die Sackerl werden zum Preis von 4,99 Euro verkauft, der Warenwert liegt bei maximal 15 Euro. Kunden können die Sackerl in begrenzter Stückzahl über die App „Too Good to Go“ reservieren und diese dann 30 Minuten vor Geschäftsschluss abholen. *„Mit dieser Kooperation schaffen wir eine einzigartige Win-Win-Situation: Kunden bekommen noch gute*



Lebensmittel zu einem günstigeren Preis und wir können Ware, die sonst vielleicht im Müll gelandet wären, retten“, so Haider.

Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln

„Als regionaler Lebensmittelhändler ist es uns sehr wichtig ökologisch und nachhaltig zu handeln und das Bewusstsein außerhalb und innerhalb des Unternehmens für diese Themen zu schärfen“, sagt Haider. Unimarkt setzt daher schon seit vielen Jahren zahlreiche Maßnahmen um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. So wird im Rahmen der Aktion Sparen beim ersten Stück schon seit langem auf Multipack-Aktionen verzichtet, auch wird auf genaue und bedarfsgerechte Bestellung geachtet und es besteht eine Kooperation mit SOMA. Die Zusammenarbeit mit „Too Good To Go“ ist nun noch die perfekte Ergänzung zu den bereits gesetzten Maßnahmen.

Über Unimarkt

Der regionale Nahversorger Unimarkt beschäftigt rund 1.400 Mitarbeiter und ist in den Bundesländern Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, Steiermark und Burgenland vertreten. Unter dem Namen Unimarkt firmieren sowohl selbstständige Franchisepartnern als auch Eigenfilialen. Aktuell gibt es 66 Franchisepartner sowie 63 Eigenfilialen, was eine Gesamtanzahl von 129 Geschäften ergibt. Unimarkt möchte sich in den nächsten Jahren strategisch noch stärker in Richtung Franchise-Anbieter entwickeln und setzt verstärkt auf den Einsatz und die Entwicklung von digitalen Innovationen.