

## Compass Group bekämpft Food Waste mit internationalem Aktionstag

Kloten, 27. April 2021

**Am jährlichen Stop Food Waste Day kommen Kunden, Lieferanten und Länderteams der Compass Group in über 45 Ländern zusammen. Mit verschiedenen Veranstaltungen und Partnerschaften macht das weltweit führende Unternehmen im Bereich Food Service auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam.**

Bereits zum 5. Mal organisiert die Compass Group am 28. April den Stop Food Waste Day, den internationalen Aktionstag im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Dass dem Unternehmen das Thema am Herzen liegt, zeigt sich unter anderem an dessen Einsatz im letzten Jahr: Weltweit spendete die Compass Group 2020 über 1'100 Tonnen Lebensmittel und damit mehr als zwei Millionen Mahlzeiten, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. In der Schweiz arbeitet die Compass Group hierfür mit Partnern wie Too Good To Go ([www.toogoodtogo.ch](http://www.toogoodtogo.ch)) und United Against Waste ([www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)) zusammen.

### **Von Broccoli-Stielen und virtuellen Events**

Gemeinsam mit Too Good To Go rettet die Compass Group erfolgreich Lebensmittel über die gleichnamige App und als einer der ersten WAW Brands (Waste Warrior Brands [www.wawbrands.ch](http://www.wawbrands.ch)) sensibilisiert die Compass Group ihre Mitarbeitenden sowie Gäste in den Restaurants und online auf Lebensmittelverschwendung und liefert wertvolle Tipps zu deren Verminderung.

Denn Food Waste ist nicht nur ein Problem, das in Restaurants und im Detailhandel auftritt, sondern das in jedem Privathaushalt vorkommt. Gerade in den aktuellen Zeiten der Covid-19-Pandemie unterstützt die Compass Group jene, die im Homeoffice arbeiten, mit Tipps zur Food-Waste-Vermeidung und liefert Rezeptideen für die vollständige Verwertung von Lebensmitteln. Als Beispiel dafür werden am Stop Food Waste Day in den Compass-Restaurants als Beilage Broccoli-Stiele serviert – der Teil des Gemüses, der meist zu Unrecht in der Tonne landet. Der Aktionstag wird bereichert durch einen internationalen virtuellen Event, an dem hochkarätige Gäste über das globale Problem der Lebensmittelverschwendung diskutieren ([www.stopfoodwasteday.com/en/events](http://www.stopfoodwasteday.com/en/events)).

### **Lebensmittel retten und Verantwortung übernehmen**

Fakt ist: Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel wird jährlich verschwendet. 2020 schloss sich die Compass Group deshalb den US Food Loss and Waste Champions an und verpflichtete sich, ihre Lebensmittelabfälle weltweit bis 2030 um 50% zu reduzieren. Um dieses ehrgeizige Ziel zu erreichen, setzt die Compass Group nicht nur auf Partnerschaften, sondern auch auf Messsysteme. In allen Schweizer Compass-Restaurants wird der Food

Waste gemessen und protokolliert – die damit verbundene Sensibilisierung von Mitarbeitenden, Kunden und Gästen leistet einen weiteren wichtigen Beitrag, Food Waste zu minimieren.

Thomas Truttmann, Managing Director der Compass Group Schweiz, meint: " Als globaler Marktführer im Bereich Food Service liegt es in unserer Verantwortung, einen dauerhaften, nachhaltigen Wandel in unserer Branche voranzutreiben. Und genau dies tun wir." Die grösste Wirkung zeige die erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Lieferanten, Partnern, Kunden und letztlich auch direkt mit den Gästen in den 45 Ländern, in denen die Compass Group tätig ist. "Obwohl das letzte Jahr uns alle auf die Probe gestellt hat, haben sich unsere Teams weiterhin auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen konzentriert. Um den angestrebten Wandel zu erreichen, braucht es jedoch noch viel. Deshalb schulen wir unsere Mitarbeitenden und informieren die Gäste am Stop Food Waste Day darüber, wie sie Lebensmittelabfälle reduzieren und ihren Teil für eine nachhaltigere Zukunft beitragen können", ergänzt Thomas Truttmann.

Seit vier Jahren ist das Unternehmen Too Good To Go ein wichtiger Partner im Kampf gegen Food Waste, gemeinsam ist man in aktuell neun Ländern mit verschiedenen Marken und Aktivitäten tätig. "Dank der Zusammenarbeit konnten wir bisher über 80'000 Mahlzeiten aus der Mülltonne retten und dadurch 200 Tonnen CO<sub>2</sub>-Emissionen vermeiden. Bauen wir die Zusammenarbeit in den kommenden Jahren in weiteren Ländern aus, in denen die Compass Group tätig ist, können wir noch viel mehr gegen die Lebensmittelverschwendung tun", freut sich Mette Lykke, CEO von Too Good To Go.

## **Über Stop Food Waste Day**

2017 wurde der Stop Food Waste Day von der Compass Group USA ins Leben gerufen. Das Ziel des jährlichen, internationalen Aktionstags liegt darin, das Problem der Lebensmittelverschwendung aufzuzeigen und Partner sowie Gäste zu ermutigen, weniger Lebensmittel wegzuerwerfen. Da Food Waste durch die Covid-19-Pandemie noch stärker in den Fokus gerückt ist, arbeiten am 28. April 2021 Verbraucher, Unternehmen und Multiplikatoren weltweit zusammen, um das Bewusstsein für das kritische Thema Lebensmittelverschwendung noch mehr zu schärfen und Veränderungen anzuregen.

[www.stopfoodwasteday.com](http://www.stopfoodwasteday.com)



## **Internationale Kompetenz, lokale Verbundenheit**

Die Compass Group (Schweiz) AG ist mit ihren sektorspezifischen Marken Eurest, Scolarest, Medirest, Eurest Services, Rapport und Compass Catering in der Gemeinschaftsgastronomie, im Eventcatering sowie im Bereich Reception Desk und Hospitality Services tätig. Als Mitglied von Compass Group PLC, dem weltweit führenden Unternehmen im Bereich Foodservice mit über einer halben Million Beschäftigten in mehr als 50 Ländern, verbindet sie internationale Kompetenz gekonnt mit lokaler Verbundenheit und Relevanz und begeistert so ihre Kunden und Gäste täglich aufs Neue.

### **Informationen**

Compass Group (Schweiz) AG  
[www.compass-group.ch](http://www.compass-group.ch)

### **Rückfragen**

Silvia Zysset  
Manager Marketing & Communication  
Tel. +41 43 557 11 13  
[media@compass-group.ch](mailto:media@compass-group.ch)