

## CHEMNITZER HOTEL LEISTET BEITRAG GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

- Hotel c/o56 kooperiert ab sofort mit *Too Good To Go*
- Das Social Impact Unternehmen verbindet via App Firmen mit überschüssigen Lebensmitteln mit rettungsfreudigen Konsumenten
- Rund 80 Partner in der Stadt, jedoch bislang nur 4 % davon Hotels

Chemnitz, den 21. Februar 2024. *Das Hotel c/o56 in Chemnitz setzt seine Nachhaltigkeitsstrategie fort: Mit der Zusammenarbeit mit Too Good To Go, dem weltweit größten Marktplatz für überschüssige Lebensmittel, gibt das Hotel Lebensmittel aus Restaurant und Hotelshop eine zweite Chance: Bürgerinnen und Bürger ermitteln via App, ob sie für einen kleinen Betrag Lebensmittel retten und diese dann direkt am Hotelempfang abholen können. Das Hotel c/o56 ist eines der ersten Hotels in der Stadt, die sich an einer Initiative zur Lebensmittelrettung beteiligen.*

Jetzt ist Lebensmittelretten auf dem Schloßberg noch einfacher: Werktags können sich die Bürgerinnen und Bürger nun wahlweise eine Überraschungstüte für 3 Euro (Warenwert: 9 Euro) oder eine Brötchentüte fürs Frühstück für 2,50 Euro im Hotel c/o56 abholen. Die ersten Kundinnen sind bereits begeistert, die Bewertung bei *Too Good To Go* steht aktuell bei 4,9 von 5 möglichen Punkten.

Initiatorin der Zusammenarbeit ist die Marketingmanagerin Jette Rüdiger. Sie freut sich darüber, wie schnell das Angebot angenommen wurde. „Bereits wenige Stunden nach der Registrierung hatten wir die ersten Tüten verkauft“, resümiert sie. „Das Thema Nachhaltigkeit liegt mir nicht nur am Herzen, sondern wird auch von immer mehr Gästen nachgefragt. Ich bin deshalb immer auf der Suche nach kleinen und großen Ideen, um uns als ‚Green Hotel‘ voranzubringen“, sagt Jette Rüdiger, die bereits seit vielen Jahren in der Gastro- und Hotelbranche tätig ist.

Der General Manager des Hotels Falko Grober schätzt das Engagement seiner Mitarbeiterin und ergänzt: „Nach der Auszeichnung als GreenSign Hotel im vergangenen Jahr verfolgen wir unseren Nachhaltigkeitsweg konsequent weiter, da helfen auch Maßnahmen wie *Too Good To Go*.“ Zudem steht dieses Jahr noch das Erfassen und Prüfenlassen des hoteleigenen CO2-Fußabdrucks auf der Agenda: „Die Unterlagen liegen jetzt alle dem Zertifizierungsunternehmen vor. Wir erhoffen uns von der genauen Analyse, dass wir Einsparungspotenziale für Klimagase genauer erkennen und so minimieren können.“

Die Pressesprecherin von *Too Good To Go*, Nora Walraph, schätzt das Engagement aller 80 Partner-Unternehmen in der Stadt: „In den letzten Jahren verzeichnen wir sowohl deutschlandweit als auch lokal in Chemnitz ein zunehmendes Bewusstsein für Lebensmittelverschwendungen sowie eine steigende Beteiligung von Partnerunternehmen. Diese Entwicklung erfreut uns sehr. Eine größere Vielfalt im Angebot erleichtert es den Verbraucherinnen und Verbrauchern, Lebensmittel zu retten. Darüber hinaus sind kürzere Wege zur Abholung gut für die Umwelt.“ Neben dem c/o56 sind zwei weitere Hotels in der Stadt Partner von *Too Good To Go*.



Rückfragen zum Hotel c/o56 bitte an:

Marcus Lehmann (Agentur Vorlautes Netzwerk)  
Tel. 0162 / 902 74 65  
E-Mail: [marcus@vorlautes-netzwerk.de](mailto:marcus@vorlautes-netzwerk.de)

Rückfragen zu *Too Good To Go* bitte an:

Nora Walraph (Pressesprecherin Deutschland)  
Tel. 0176 / 427 98 244  
E-Mail: [presse@toogoodtogo.de](mailto:presse@toogoodtogo.de)

#### Über c/o56 Chemnitz

Das Hotel c/o56 in Chemnitz ist mit 452 Betten das größte Hotel in Stadt und Region. 21 Konferenzräume bieten Platz für zahlreiche Veranstaltungen vom Business-Kongress über die Jahresversammlung bis zu großen Events wie der SACHSEN CLASSIC. Die Neufirmierung des ehemaligen Pentahotels erfolgte zum Juli 2021. Der Name „c/o56 Chemnitz“ (c/o = „care of“ oder „in Obhut von“) ist eine Anlehnung an die Adresse Salzstraße 56 am Chemnitzer Schloßberg, der signalisiert, dass sich hier jeder Gast umsorgt fühlen kann.

#### Über Too Good To Go Deutschland

Too Good To Go ist der weltweit führende Marktplatz für überschüssige Lebensmittel. Das Social Impact Unternehmen mit B Corp-Zertifizierung verbindet Nutzerinnen und Nutzer mit Partnergeschäften, um Lebensmittelverschwendungen zu reduzieren. Mit über 11 Millionen registrierten Nutzerinnen und Nutzern sowie mehr als 24.000 Partnern konnten in Deutschland bereits mehr als 38 Millionen Überraschungstüten von Bäckereien, Supermärkten und Gastronomiebetrieben gerettet werden.

Das dänische Unternehmen mit Hauptsitz in Kopenhagen ist in 17 Ländern in Europa und Nordamerika aktiv, zählt weltweit über 85 Millionen registrierte Nutzerinnen und Nutzern und arbeitet mit 155.000 Partnerbetrieben zusammen. Seit dem Start im Jahr 2016 hat Too Good To Go weltweit über 300 Millionen Mahlzeiten gerettet. Laut Project Drawdown (2020) ist die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendungen der Schlüssel zur Lösung der Klimakrise.

Die Too Good To Go-App ist zum Download im App Store oder bei Google Play erhältlich.

Weitere Informationen auf [www.toogoodtogo.de](http://www.toogoodtogo.de)