

**AUF EXPANSIONSKURS****Finanzspritze für Too Good To Go**

KOPENHAGEN/WIEN. Die Anti-Lebensmittelverschwendungs-App Too Good To Go ist seit 2019 in Österreich aktiv: Sie ermöglicht Betrieben wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkten, überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer zu verkaufen. Nun hat das 2016 in Kopenhagen gegründete und mittlerweile in 14 europäischen Ländern sowie in den US-Städten Boston und New York operierende Unternehmen 25,7 Mio. € bei Investoren eingesammelt. Mit dem Geld will Too Good To Go weiter expandieren, vor allem in den USA.

Auch in Österreich hat sich die App seit ihrem Start im August 2019 etabliert und hält allein in Wien bei über 550 Partnerbetrieben (Stand Oktober 2020). (APA/red)

**RÜCKGANG****Großhandelspreise im Wandel**

WIEN. Laut Statistik Austria sind die Großhandelspreise 2020 im Jahresdurchschnitt gegenüber 2019 um 4,1% gesunken. Hauptverantwortlich dafür sind massive Rückgänge bei Mineralölzeugnissen (-28,4%), Motorenbenzin inkl. Diesel (-16,5%), Häuten, Fellen und Leder (-10,6%) sowie festen Brennstoffen (-9,6%) sowie Altmaterial und Reststoffen (-9,1%). Gestiegen sind indes Preise für Uhren und Schmuck (+16,4%), Zucker, Süßwaren und Backwaren (+3,9%), sonstige Baustoffe (+3,2%) und sonstige Nahrungsmittel (+3%).

Detaillierergebnisse finden sich auf [www.statistik.at](http://www.statistik.at). (APA/red)



© iglo (3)

**Green Cuisine**

2019 eingeführt, hat sich die vegetarische iglo-Range schnell erfolgreich etabliert. Viele der Produkte basieren auf Erbsenprotein, so auch die fein gewürzten Burger-Laibchen.

# Es steht ein grüner Frühling bevor

Die Green Cuisine-Range von TK-Marktführer iglo wird nach dem erfolgreichen Start im Vorjahr erweitert.

WIEN. Die iglo Green Cuisine-Linie zählt zu den erfolgreichsten TK-Innovationen des vergangenen Jahres: Die Fleischlos-Range hat sich im Zuge des coronabedingten TK-Booms schnell etabliert und umfasst aktuell zehn Produkte – von Fleischersatzprodukten wie BBQ-Streifen auf Erbsenba-

sis und vegetarischem Faschieren, über Karfiol-Käse-Laibchen und Spinat-Stangerl bis hin zur Komplettmahlzeit Chili Sin Carne.

Ab Mitte März 2021 (KW 10) finden sich zwei Neuzugänge in den Tiefkühlabteilungen des LEH: vegane Falafel-Bällchen und vegetarische Nuggets.

Die vegetarischen Mahlzeiten von iglo zeigen ein Umsatzwachstum von +16%; mit der Erweiterung der vegetarischen Range (viele Produkte sind vegan) will man noch mehr neue Kunden in die junge Kategorie bringen und eine

**Neuzugang beim Naturfisch**

Mit einem Umsatzwachstum von +28% ist auch iglo Naturfisch ein starker Treiber im LEH; auch hier vermeldete der jüngst zum National Sales Manager aufgestiegene Martin Kaufmann eine Sortimenterweiterung: Die ASC-zertifizierten iglo Lachsforelle Naturfilets aus verantwortungsvoller Aquakultur der Region Friaul in Norditalien werden ebenfalls im März eingeführt.

Darüber hinaus führt iglo das anerkannte Nutri Score-Kennzeichnungssystem auf sämtlichen iglo-Produkten ein. Die fünfstufige Farb- und Buchstabenskala gibt Auskunft über die Nährwertqualität des jeweiligen Produkts. Die Verpackungen werden ab März sukzessive umgestellt. (haf)

