

PATRICK SIEGFRIED (HG.)

Erfolgreiche Startup-Konzepte aus der TV-Gründershow Band 5

Fallstudien und Arbeitsfragen

Too Good to Go, Foodist, Crispywallet,
Brotliebling, Thinks Design, Foreverly,
Grillido, Xletix

Erfolgreiche Startup-Konzepte aus der TV-Gründershow
Band 5

Patrick Siegfried (Hg.)

**Erfolgreiche Startup-Konzepte aus der TV-Gründershow
Fallstudien mit Arbeitsfragen**

Band 5

Too Good to Go, Foodist, Crispywallet, Brotliebbling,
Thinks Design, Foreverly, Grillido, Xletix



Prof. Dr. oec. Dr. phil. hat die Professur für Unternehmensführung an der ISM International School of Management in Frankfurt und ist Lehrbeauftragter an der Hochschule Mainz, wo diese Fallstudien im Rahmen der Vorlesung bearbeitet wurden.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

AVM – Akademische Verlagsgemeinschaft München 2019
© Thomas Martin Verlagsgesellschaft, München

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der Grenzen des Urhebergesetzes ohne schriftliche Zustimmung des Verlages ist unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Nachdruck, auch auszugsweise, Reproduktion, Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung sowie Digitalisierung oder Einspeicherung und Verarbeitung auf Tonträgern und in elektronischen Systemen aller Art.

Alle Informationen in diesem Buch wurden mit größter Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Weder Herausgeber, Autoren noch Verlag können jedoch für Schäden haftbar gemacht werden, die in Zusammenhang mit der Verwendung dieses Buches stehen.

e-ISBN (ePDF) 978-3-96091-552-2
ISBN (Print) 978-3-86306-009-1

AVM – Akademische Verlagsgemeinschaft München
Schwanthalerstr. 81
D-80336 München
www.avm-verlag.de

Erfolgreiche Startup-Konzepte
aus der TV-Gründershow
Fallstudien mit Arbeitsfragen
Band 5

Too Good to Go, Foodist, Crispywallet, Brotliebling,
Thinks Design, Foreverly, Grillido, Xletix

Patrick Siegfried (Hrsg.)

Diese Fallstudien sind im Rahmen der Vorlesung „Forschungsprojekt“ von Bachelorstudenten/-innen im Studiengang Handel an der DHBW Mannheim mit Unternehmen aus der TV-Gründershow erarbeitet worden.

Jede Fallstudie beginnt mit der Beschreibung des Unternehmens, deren Entwicklung, der Marktsituation, sowie die Stärken und Schwächen. In einem Best Practice Vergleich wird das Konzept überprüft und in einer Handlungsempfehlung eine Zukunftsbetrachtung vorgenommen. Abschließende Arbeitsfragen können für eine weitere Bearbeitung von Studenten verwendet werden.

Prof. Dr. Dr. Patrick Siegfried hat mit den Studenten/-innen diese Fallstudien bearbeitet.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Kann die Too Good To Go GmbH einen Beitrag zur Senkung der Lebensmittelabfälle in Deutschland leisten? (Agne, J.)	1
2 Analyse und Vergleich von Kommunikationsinstrumenten mithilfe der SWOT-Analyse am Beispiel der FOODIST GmbH (Strelciuc, A.)	33
3 Kritische Betrachtung und Beurteilung des Unternehmens „CRISPYWALLET“ mit Hilfe einer SWOT-Analyse (Hoffmann; D.M.)	61
4 Eine Wettbewerbs- und Potenzialanalyse des Start-up-Unternehmens Brotliebling ausgehend von der Theorie Porter´s Five Forces (Streib, T.)	83
5 Kritische Analyse der Stärken und Schwächen, Chancen und Risiken von Produktinnovationen in der Fitnessbranche am Beispiel des Sporthandtuchs „Towell +“ der „THINKS Design GmbH“ (Deege, S.C.)	111

	Seite
6 Branchenstrukturanalyse nach Michael E. Porter für die Hochzeitsindustrie am Beispiel von Foreverly (Keßler, J.N.)	141
7 Betrachtung des Unternehmenswachstums der „Grillido GmbH“ anhand von Porter’s Five Forces (Stahl, R.)	165
8 Status quo und Bewertung des Expansionspotenzials der Firma „XLETIX“ mit Hilfe der SWOT-Analyse (Overbeck, P.)	189

1 Kann die Too Good To Go GmbH einen Beitrag zur Senkung der Lebensmittelabfälle in Deutschland leisten?

(Agne, J.)

Inhaltsverzeichnis

- 1 Einleitung
- 2 Theoretische Grundlagen
- 3 Situationsanalyse der Too Good To Go GmbH
- 4 Vergleich der Too Good To Go GmbH mit der ResQ-Club GmbH
- 5 Einfluss der TGTG-App auf die Lebensmittelabfälle in Deutschland
- 6 Fazit
- 7 Ausblick
- 8 Arbeitsfragen
Quellenverzeichnis

1 Einleitung

Problemstellung und Zielsetzung

Rund elf Mio. Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland durch Industrie, Handel, Großverbraucher und die Privathaushalte als Abfall entsorgt. Durchschnittlich werfen wir dabei jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, unverarbeitet oder zumindest nicht verzehrt wieder in den Müll. Das sind pro Person und Jahr im Durchschnitt 81,6 Kilogramm.¹ Am häufigsten werden in deutschen Haushalten Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Milchprodukte und Backwaren entsorgt.² Weltweit geht man sogar davon aus, dass „rund ein Drittel der für den menschlichen Verbrauch produzierten Lebensmittel verloren gehen oder weggeworfen werden.“³ Während nach FAO Schätzungen 925 Mio. Mensch an Unterernährung und Hunger leiden, werfen wir jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel, die noch genießbar wären weg.⁴

Dass die Lebensmittel nicht genutzt werden, stellt nicht nur ein ethisches Problem dar. Kostbare Ressourcen, welche für die Produktion der Nahrungsmittel eingesetzt wurden, wie Wasser, Boden, Arbeitskraft und viele weitere knappe Ressourcen werden zudem verschwendet.⁵ Die enorme Verschwendung von Lebensmitteln bedroht außerdem durch den erhöhten Flächenbedarf für Anbau und Produktion sowie durch das hohe Kohlenstoffdioxidaukommen sowohl beim Transport der Nahrungsmittel rund um den Globus als auch bei der Müllentsorgung das Weltklima in bedeutendem Ausmaß.⁶ Die Ansicht, dass die Versorgung mit Nahrungsmitteln im Überfluss selbstverständlich ist, findet sich in unserer Wohlstandsgesellschaft und vor allem in den jüngeren Generationen eindeutig zu häufig.

¹ Vgl. Kranert, M., Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012, S. 12.

² Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg., 2014, S. 2.

³ Kranert, M., Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012, S. 1.

⁴ Vgl. ebda, 2012, S. 1.

⁵ Vgl. Gerber, A., Ab in die Tonne - Jedes achte Lebensmittel landet im Müll, 2017, o. S.

⁶ Vgl. Knirsch, J., Frisch auf den Müll, 2012, S. 3.

Genau dieses Problem will das junge Unternehmen Too Good To Go mit der App gegen die Lebensmittelverschwendung angehen. Restaurants, Hotels und andere Großbetriebe können kurz vor Ladenschluss ihre übriggebliebenen Waren vergünstigt zum Verkauf anbieten und damit vor der Tonne retten. Aber hat dieses Konzept wirklich eine realistische Chance zur Verringerung der Lebensmittelabfälle in Deutschland beizutragen?

Ziel dieser Arbeit ist es festzustellen, ob das Konzept der Too Good To Go GmbH einen nennenswerten Beitrag zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung in Deutschland leisten kann und Handlungsempfehlungen zur Steigerung dieses Beitrags zu geben.

Gang der Untersuchung

Nach einer kurzen Einleitung sollen im zweiten Kapitel die notwendigen theoretischen Grundlagen dargelegt werden. Es folgt die Vorstellung des Unternehmens Too Good To Go sowie des zugrundeliegenden Konzepts der App. Den theoretischen Grundlagen schließt sich dann ein kurzer Vergleich mit dem Konkurrenzunternehmen ResQ-Club an. Im fünften Kapitel sollen die Stärken und Schwächen der Too Good To Go GmbH aufgezeigt sowie auf Basis dessen einige Handlungsempfehlungen, durch die der Beitrag zur Verringerung der Lebensmittelabfälle gesteigert werden könnte, gegeben werden. Nachfolgend soll diskutiert werden, in wie weit das Unternehmen Too Good To Go mit seiner App einen Beitrag zur Senkung der Lebensmittelabfälle in Deutschland leistet. Abschließend wird ein kurzer Ausblick über die zu erwartende Entwicklung des Unternehmens gegeben, sowie drei kurze Arbeitsfragen gestellt.

2 Theoretische Grundlagen

Lebensmittelabfälle

Um begreifen zu können, was unter Lebensmittelverschwendung verstanden wird, muss zuerst der Begriff der Lebensmittelabfälle erläutert werden.

Grundlegend nennt man Lebensmittelreste, die entlang der Wertschöpfungskette vom Produzenten, bis zum Endverbraucher anfallen, Lebensmittelabfälle.⁷ Allerdings werden Lebensmittelreste nochmals in vermeidbare, teilweise vermeidbare und nicht vermeidbare Lebensmittel-

⁷ Vgl. Koester, U., Wegwerfen von Lebensmitteln einerseits, hungernde Bevölkerung andererseits: Ineffizient und unmoralisch?, 2012, o. S.

reste untergliedert. Lebensmittel, die bei ihrer Entsorgung oder bei rechtzeitiger Verwendung noch uneingeschränkt genießbar gewesen wären, zählt man zu den vermeidbaren Lebensmittelabfällen. Lebensmittelreste, die durch verschiedenste Gewohnheiten von Verbrauchern, wie beispielsweise das Abschneiden der Brotrinde oder das Wegwerfen von Apfelschalen, entstehen, bezeichnet man als teilweise vermeidbare oder auch fakultative Lebensmittelabfälle. Zu dieser Kategorie gehören auch Speisereste und Kantinenabfälle. Als nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle werden Reste bezeichnet, die bei der Zubereitung der Speisen entstehen. Dazu gehören sowohl essbare Reste, wie z. B. Kartoffelschalen und Wurzeln, aber auch nicht essbare Bestandteile, wie z. B. Knochen oder Bananenschalen.⁸

Vermeidbare Lebensmittelabfälle	Teilweise (fakultativ) vermeidbare Lebensmittelabfälle	Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle
<ul style="list-style-type: none"> - Sind bei ihrer Entsorgung bzw. wären bei rechzeitigem Verbrauch noch uneingeschränkt genießbar gewesen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entstehen durch die verschiedenartigen Gewohnheiten der Verbraucher - Kantinenabfälle und Speisereste 	<ul style="list-style-type: none"> - Entstehen meist bei der Speisenzubereitung - Nicht essbare Bestandteile (z. B. Knochen, Bananenschale) - Essbare Bestandteile (z. B. Kartoffelschalen)

Abb. 1: Arten von Lebensmittelabfällen.⁹

Für diese Arbeit spielen somit vor allem die teilweise vermeidbaren oder auch fakultativen Lebensmittelabfälle, die bei Großverbrauchern, wie Restaurants, Hotels, Kantinen und anderen Bewirtschaftungsbetrieben

⁸ Vgl. Kranert, M., Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012, S. 4.

⁹ Eigene Darstellung in Anlehnung an Kranert, M., Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012, S. 4.

entstehen, eine vorrangige Rolle. *Abb. 1* gibt nochmals einen kurzen Überblick über die verschiedenen Arten von Lebensmittelabfällen.

Lebensmittelverschwendung in Deutschland

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) der Vereinten Nationen werden ungefähr 1,3 Milliarden Tonnen verwertbare Lebensmittel weltweit jedes Jahr verschwendet.¹⁰ Alleine in Deutschland landen jährlich elf Mio. Tonnen genießbare Lebensmittel in deutschen Mülltonnen. Diese haben einen ungefähren Warenwert von 25 Milliarden Euro.¹¹

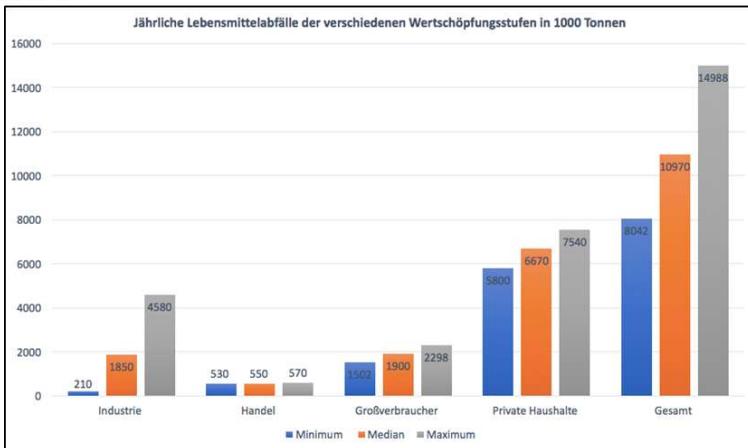


Abb. 2: Jährliche Lebensmittelabfälle in Deutschland nach Bereichen der Wertschöpfungskette für Lebensmittel in 1.000 Tonnen.¹²

An der Lebensmittelverschwendung in Deutschland sind alle Akteure der Wertschöpfungskette für Lebensmittel beteiligt. Dazu gehören

- die Lebensmittelverarbeitenden Industrien,
- der Groß- und Einzelhandel,
- sämtliche Großverbraucher (z. B. Gastronomie, Großküchen, Kantinen, Hotels, etc.) und
- die privaten Verbraucher bzw. privaten Haushalte.

¹⁰ Vgl. FAO, Key facts on food loss and waste you should know!, 2017, o. S.

¹¹ Wahlen, S., Unschärfe Grenzen einer Lebensstilbewegung, 2017, S. 2.

¹² Eigene Darstellung in Anlehnung an Kranert, M., Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012, S. 9.

Abb. 2 zeigt, innerhalb welcher absoluten Größenordnungen sich die Lebensmittelabfälle in den verschiedenen Bereichen der Wertschöpfungskette bewegen. Zum besseren Verständnis wird in Abb. 3 zusätzlich die %uale Verteilung der Lebensmittelabfälle aufgezeigt. Die privaten Haushalte verursachen mit 6.670.000 Tonnen Lebensmittelabfällen im Mittel pro Jahr, fast zwei Drittel der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Mit 17 % stehen die Großverbraucher, zu denen vor allem Gastronomiebetriebe, Kantinen, Großküchen und andere Bewirtschaftsbetriebe zählen an zweiter Stelle. Sie verursachen im Mittel 1.900.000 Tonnen Lebensmittelabfälle jährlich. Die verarbeitenden Industrien produzieren mit 17 % und einer absoluten Maßzahl von 1.850.000 Tonnen ebenso viele Lebensmittelabfälle wie die Großverbraucher. Den letzten Rang belegt mit 550.000 Tonnen Lebensmittelabfällen und somit nur fünf Prozent Anteil am gesamten Lebensmittelabfall in Deutschland, der Einzel- und Großhandel.¹³



Abb. 3: Verteilung der Lebensmittelabfälle nach Bereichen der Wertschöpfungskette für Lebensmittel (Median).¹⁴

¹³ Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg., 2014, S. 4.

¹⁴ Eigene Darstellung in Anlehnung an Kranert, M., Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012, S. 10.

Die Unterscheidung der Lebensmittelabfälle in nicht vermeidbare und vermeidbare Abfälle kann im Bereich der Großverbraucher nur abgeschätzt werden. Nach Informationen aus dem Jahr 2007 könnten rund 49 % der Lebensmittelabfälle im Bereich der Großverbraucher vermieden werden. In absoluten Zahlen wären das 756.500 bis 1.114.500 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr.¹⁵

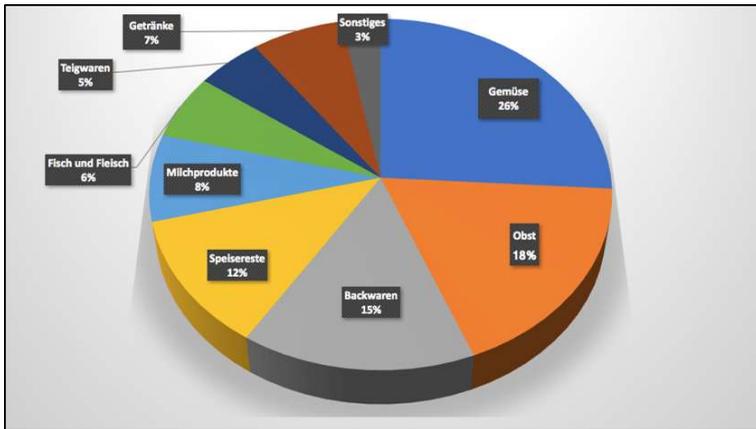


Abb. 4: Zusammensetzung der vermeidbaren und teilweise vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland nach Produktgruppe.¹⁶

Diese enorme Menge an Lebensmittelabfällen setzt sich, wie *Abb. 4* zeigt, zu 26 % aus Gemüse, zu 18 % aus Obst und zu 15 % aus Backwaren zusammen, die gemeinsam mehr als die Hälfte aller Lebensmittelabfälle ausmachen. Speisereste, Milchprodukte, Fleisch und Fisch, sowie Teigwaren und Getränke werden ebenfalls häufig im noch genießbaren Zustand entsorgt.¹⁷

¹⁵ Vgl. Baier Urs, und Reinhard, Benjamin (2007) - Bewirtschaftung organischer Abfälle aus Großküchen im Kanton Aargau (Hrsg.) HSW Hochschule Wädenswill, S. 1.

¹⁶ Eigene Darstellung in Anlehnung an Kranert, M., Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012, S. 18.

¹⁷ Vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg., 2014, S. 1.

Die Ursachen für das große Aufkommen von vermeidbaren Lebensmittelabfällen sind im Bereich der verschiedenen Großverbraucher oft ähnlich. Oftmals werden die Lebensmittel nicht ordnungsgemäß gelagert oder nicht vollständig verarbeitet. Auch die meist großzügige Kalkulation um zu gewährleisten, dass alle Gerichte für jeden Gast während der gesamten Öffnungszeiten verfügbar sind, ist ein Grund für die enorme Menge an Lebensmittelabfällen.¹⁸ Außerdem werden viele wiederverwertbare Speisen, wie beispielsweise Suppen oder Kartoffeln, nicht erneut genutzt. Hinzu kommt ein mangelndes Bewusstsein für die tatsächliche Menge an Speiseabfällen. Letztlich sind die strengen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie die weit verbreitete Meinung, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum¹⁹ angibt, ab wann ein Lebensmittel nicht mehr zum Verzehr geeignet wäre, weitere Gründe für die enorme Lebensmittelverschwendung.²⁰

3 Situationsanalyse der Too Good To Go GmbH

Das Unternehmen Too Good To Go

Die Too Good To Go GmbH wurde Ende 2015 durch die fünf Freunde Thomas Björn Momsen, Stian Haanes Olesen, Klaus Pedersen, Adam Sigbrand und Brian Christensen in Dänemark gegründet. Die Idee kam den fünf Gründern, als sie bis Ladenschluss in einem Buffet-Restaurant saßen. Dort mussten sie zusehen, wie sämtliche Mahlzeiten, die nicht regulär verkauft wurden, vom Personal weggeworfen werden mussten. Sie erkannten dabei, welche enorme Verschwendung tagtäglich stattfindet und entschlossen sich deshalb etwas dagegen zu tun.

¹⁸ Vgl. Hoffmeister, F./Marggraf, R./Noack, E. M., Lebensmittelverschwendung erwünscht, doch Containern verboten?, 2014, S. 4.

¹⁹ Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt den Zeitpunkt an dem die Haftung vom Hersteller auf den Händler übergeht an. Die meisten Lebensmittel (ausgenommen Frische-Artikel, wie Fleisch und Fisch) sind zu diesem Zeitpunkt noch wochenlang gefahrlos genießbar.

²⁰ Vgl. Kranert, M., Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, 2012, S. 25-26.



Abb. 5: Die Gründer der Too Good To Go GmbH.²¹

In den darauffolgenden Monaten entwickelten die Männer aus Dänemark die App, die dabei helfen soll, Lebensmittel, die ‚zu gut zum Wegwerfen‘ sind, vor der Mülltonne zu bewahren.²² Nachdem im Jahr 2016 die beiden Gründer Adam Sigbrand und Brian Christensen das Unternehmen verlassen hatten, wurde das Team um Too Good To Go durch Julian Stützer sowie Peter Wiedeking ergänzt.²³



Abb. 6: Firmenlogo der Too Good To Go GmbH.²⁴

²¹ Vgl. Slide Share, Commerce Ahead: Too Good To Go, 2017, 2017, o. S.

²² Vgl. Theresa Sophie Rath, Too Goo To Go, 2017, o. S.

²³ Vgl. Schröder, M., Too Good To Go App sagt Lebensmittelverschwendung den Kampf an, 2017, o. S.

²⁴ Vgl. iTunes, Too Good To Go Logo, 2017, o. S.

Neben den fünf Gründern beschäftigt das Unternehmen europaweit mittlerweile 85 Mitarbeiter, die sich um die App-Technologie, den Kundenservice und das Marketing des Unternehmens kümmern.²⁵ Die Sprecherin der Too Good To Go GmbH erklärt in einem Interview stolz: „Wir haben ungefähr 5.600 Partnerbetriebe in ganz Europa und etwa eine Million App-Downloads zu verzeichnen.“²⁶ Alleine in Deutschland seien es dabei etwa 2.000 Betriebe, die sich allerdings weitgehend auf die Ballungsräume um die deutschen Großstädte konzentrieren.²⁷

Im Jahr 2016 hat das junge Start Up bereits in sechs Länder expandiert. Über die Internetseite oder die kostenlose App von Too Good To Go können zum jetzigen Zeitpunkt Großbetriebe in Dänemark, Frankreich, Deutschland, Norwegen, Großbritannien und der Schweiz ihre übriggebliebenen Lebensmittel anbieten. Anfang 2018 wird die App auch in den Niederlanden starten.

Too Good To Go und die Höhle der Löwen

Am 07.11.2017 wurde der Auftritt der fünf Gründer Thomas Björn Momsen, Stian Haanes Olesen, Klaus Pedersen, Julian Stützer sowie Peter Wiedeking mit ihrem Unternehmen Too Good To Go auf VOX ausgestrahlt. Sie hatten fünf Prozent ihres Start Ups für eine Million Euro angeboten, was Carsten Maschmeyer ironisch mit „Na, aber das ist ja mal günstig!“²⁸ kommentierte. Das Konzept des Unternehmens begeisterte alle fünf Juroren - im Gegensatz zur aufgestellten Firmenbewertung von 20 Mio. Euro - gleichermaßen. „Ihr geht ein super, super Thema an. Eins Plus mit Sternen“²⁹ sagte beispielsweise Ralf Dümmel. Auch Frank Thelen war der Meinung, dass ein „geiles Business-Modell“³⁰ vorliegt.

Problematisch war allerdings die genannte Unternehmensbewertung, bei der Frank Thelen sogar kurz daran zweifelte, ob er denn in Mathe nicht gut genug aufgepasst habe.³¹

²⁵ Vgl. ebda 2017, o. S.

²⁶ ebda 2017, o. S.

²⁷ Vgl. ebda, 2017, o. S.

²⁸ Janine Agne, Protokoll des Too Good To Go - Auftritts in der Höhle der Löwen, 2017, S. 1.

²⁹ Ebda, 2017, S.1.

³⁰ Ebda, 2017, S. 1.

³¹ Vgl. Ebda, 2017, S. 2.

Deshalb waren nach zehn Minuten alle fünf Löwen ausgeschieden und es hieß „Kein Deal für euch, Trotzdem alles, alles Gute.“³²

Das wollte Gründer Thomas Björn Momsen jedoch nicht akzeptieren und schlug vor, dass alle Löwen den Deal gemeinsam machen könnten, d.h. jeder erhält für 200.000 Euro 1 % des Unternehmens. Carsten Maschmeyer macht jedoch die Bedingungen für eine solche Kooperation deutlich: „Also sollten wir uns überhaupt über so was Gedanken machen, dann machen Sie sich jetzt erst mal Gedanken, wie sie von den 20 Mio. runterkommen.“³³ Nachdem sich alle Parteien beraten hatten, kam letztlich ein Deal zwischen den fünf Löwen und den fünf Gründern zustande. Für eine Million Euro mussten die Gründer 8,9 % ihrer Firma abgeben, d.h. 1,78 % für jeden Löwen. Das Deutsch-Dänische Team machte damit den ersten eine-Million-Euro-Deal in der Geschichte der TV-Gründershow und vor allem den ersten Deal in den gleich alle fünf Löwen involviert waren.³⁴

Da jedoch kurz nach der Sendung drei der Gründer das Unternehmen verließen und die Entwicklung des Unternehmens weitaus besser als prognostiziert verlief, „waren die Konditionen für alle Beteiligten nicht mehr optimal.“³⁵ Auch die Tatsache, dass vieles sehr chaotisch ablief, weil sehr viele Akteure mit unterschiedlichen Interessen und Wünschen am Tisch saßen, habe die Verhandlungen letztlich scheitern lassen, sagt Teresa Sophie Rath.

Das Konzept der Too Good To Go – App

Auf der Internetseite oder der App von Too Good To Go können sich sämtliche Großverbraucher, wie Gastronomiebetriebe, Kantinen, Hotels und andere Bewirtungsbetriebe registrieren. Der Betrieb entscheidet täglich selbst, wie viele Mahlzeiten er voraussichtlich nicht verkaufen wird und bietet diese zu einem Preis von zwei bis vier Euro auf der Internetseite an. Den Preis legt ebenfalls der Betrieb selbst fest, wobei dieser mindestens 50 % günstiger als der übliche Preis sein sollte. Angemeldete Benutzer können über die App sehen, welche Betriebe in ihrer Umgebung Mahlzeiten anbieten, diese auswählen, bestellen und sofort per PayPal oder Kreditkarte online bezahlen. Innerhalb eines angegebenen Abholzeitraums müssen die Waren dann vor Ort abgeholt werden.

³² Ebda, 2017, S. 4

³³ Ebda, 2017, S. 4

³⁴ Vgl. Welt Online, Das ist der frechste Auftritt, den wir gesehen haben, 2017, o. S.

³⁵ Theresa Sophie Rath, Too Good To Go, 2017, o. S.

Da es passieren kann, dass der Betrieb am Ende des Tages doch keine Mahlzeiten mehr übrig hat, wird erst nach Abholung der Lebensmittel der festgelegte Betrag vom Konto des Käufers abgebucht. In diesem Fall bekommt der Käufer eine Storno-Benachrichtigung auf sein Smartphone gesendet. Da der Käufer vorher nicht weiß, was er bekommt, werden die Too Good To Go-Boxen oft auch als Überraschungsboxen bezeichnet.³⁶ Denn getreu dem Motto des Unternehmens „Essen retten, Geld sparen und die Welt verbessern“³⁷, werden nur die übriggebliebenen Waren weitergegeben. Um außerdem den durch herkömmliche Transportboxen entstehenden Plastikabfall zu vermeiden, werden von Too Good To Go eigene biologisch abbaubare Zuckerrohr-Boxen und recycelbare Papiertragetaschen an die teilnehmenden Restaurants ausgegeben. Dies soll nicht nur die Umwelt schonen, sondern auch gewährleisten, dass jeder Kunde einheitlich große Portionen erhält. Vom durch das Restaurant festgelegten Preis geht - unabhängig von der Höhe des Preises - ein Euro an das Unternehmen Too Good To Go. Von diesem Betrag werden Kosten für die Entwicklung und Instandhaltung der App-Technologie, Personalkosten und die vom Unternehmen bereitgestellten Papiertüten und Zuckerrohr-Boxen bezahlt. Den Restbetrag behält der Betrieb, der die Waren verkauft.

Zum besseren Verständnis wird jetzt der komplette Prozess von der Installation der App bis hin zur Abholung des Essens vorgestellt.

Bevor man mit dem eigentlichen Vorgang beginnen kann muss man die kostenlose App über das Google Play Store (Android) oder den App Store von Apple downloaden. Wie die folgende *Abb.* zeigt, besteht die Möglichkeit sich entweder mit der eigenen E-Mail-Adresse oder über Facebook anzumelden. Für Restaurants gibt es einen gesonderten Anmeldebutton.

Nachdem man sich erfolgreich angemeldet hat, besteht die Möglichkeit über ein Suchfeld entweder nach einer Postleitzahl, einem Ort oder dem Namen eines speziellen Restaurants zu suchen. Die gefundenen teilnehmenden Restaurants können dann als Ergebnisliste oder in Karten-Ansicht angezeigt werden.

³⁶ Vgl. Nagels, P., Selbstversuch: Über diese App könnt ihr Essen bestelle, das sonst im Müll landen würde, 2016, o. S.

³⁷ Too God To Go, Über uns, 2018a, o. S.



Abb. 7: Anmeldemaske der Too Good To Go App (Screenshot eines Smartphones).³⁸

Wählt man die Listenansicht so findet man dort auf den ersten Blick bereits die wichtigsten Informationen über die Betriebe, wie Adresse, Preis der Box und jeweilige Abholzeit. In der App sind vor allem Restaurants, Imbisse und Bäckereien zu finden.

Es besteht außerdem die Möglichkeit die Ergebnisse nach Abholzeiten oder einer maximalen Entfernung zum angegebenen Standort zu filtern. Auch ausverkaufte Betriebe können von der Suche ausgeschlossen werden.

Hat man sich für ein Restaurant in der Nähe entschieden, muss man nur noch auswählen, wie viele Portionen man bestellen möchte, wobei durch die App angezeigt wird, wie viele Portionen noch verfügbar sind. Was sich letztlich in den Tüten befinden wird und was der reguläre Preis des Inhaltes gewesen wäre, kann man nicht sehen. Nach erfolgreicher Auswahl besteht die Möglichkeit entweder per PayPal oder per Kreditkarte zu bezahlen. Abgebucht wird der Betrag allerdings erst nach Abholung der Waren im Betrieb, da es jederzeit vorkommen kann, dass am Abend doch kein Essen mehr übrigbleibt.

³⁸ Too Good To Go, Screenshot, 2018c, o. S.

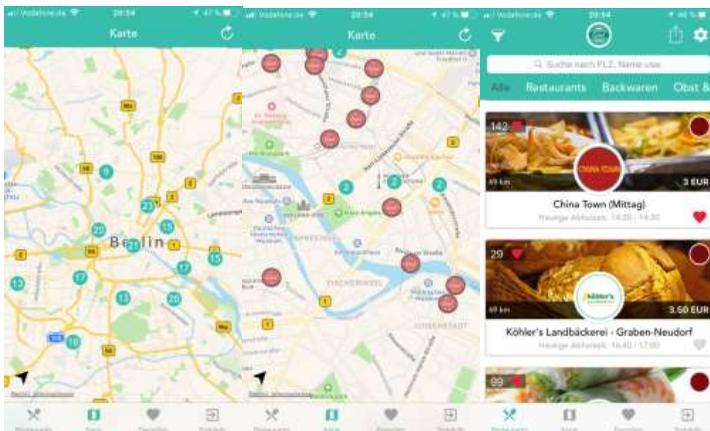


Abb. 8: Links und Mitte: Kartenansicht von Berlin, Rechts: Listenansicht der Restaurants im Umkreis (Screenshot).³⁹

Wie beispielsweise die Seite eines Bäckereibetriebs auf Too Good To Go aussieht (links im Bild) und wie sich die Zahlungsabwicklung über die App darstellt (Mitte und rechts im Bild).

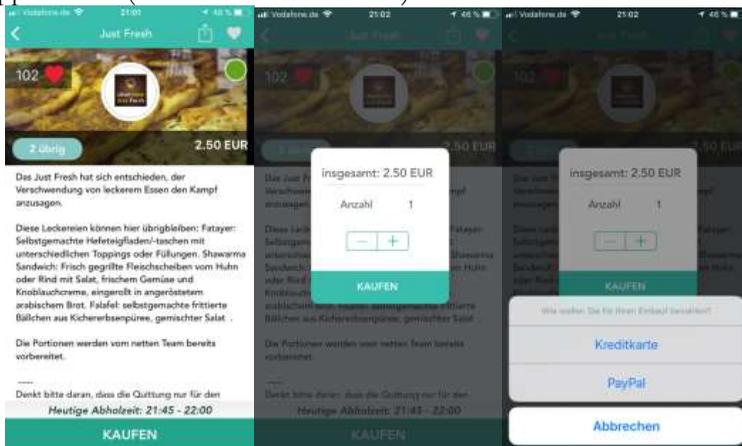


Abb. 9: Screenshot aus der App Too Good To Go.⁴⁰

³⁹ Too Good To Go, Screenshot, 2018c, o. S.

⁴⁰ Vgl. Too Good To Go, Screenshot, 2018c, o. S.