**Dussmann: So nachhaltig is(s)t die Zukunft**Dussmann Food Service rettet mit "Too Good To Go" Lebensmittel

Klagenfurt, 7. Oktober 2022 - *Lebensmittel sind kostbar! Deshalb setzt Dussmann, der Lösungspartner in den Bereichen Facility Management, Food Services sowie Technical Solutions, ein weiteres Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung: Seit 3. Oktober ist man Teil der Initiative "Too Good To Go“. Aus einem Villacher Betriebsrestaurant, in dem der begehrte Hauben-Koch Simon Larese aufkocht, werden überschüssige Gerichte günstig verkauft. So haben Feinschmecker die Gelegenheit köstliche Kulinarische-Schmankerl günstig zu genießen und gleichzeitig etwas für die Nachhaltigkeit zu tun.*   
  
Weltweit werden mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet - Dussmann Food Services ist bestrebt dieses Problem zu vermindern. Durch vorausschauende und tagesaktuelle Speisenplanung und Mitnahmemöglichkeiten in nachhaltigen Mehrwegverpackungen, wird maßgeblich zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beigetragen. Obendrein gibt es nun auch die Möglichkeit über die Mobile App "Too Good To Go" ein Überraschungs-Sackerl mit überschüssigen Köstlichkeiten zu reservieren. Der Koch des Betriebsrestaurants Simon Larese überrascht mit bodenständigen, asiatisch-klassischen Einflüssen und begeistert mit unerwarteten Geschmackserlebnissen.

**Der Weg zum begehrten Überraschungs-Sackerl.** Über die App "Too Good To Go" wählt man das Dussmann Betriebsrestaurant in Villach aus. Ganz bequem reserviert und bezahlt man nun sein Überraschungs-Sackerl um 4,99€ (Warenwert 15€). Zwischen 13:45-14:00 Uhr kann dieses dann in der Siemensstraße 2, 9500 Villach abgeholt werden.  
 *Sandra Wilding*, MBA, Niederlassungsleitung von Dussmann Kärnten dazu: „Mit Too Good To Go gibt es in Villach nun die Gelegenheit günstige, kulinarische Genüsse auf Hauben-Niveau zu erleben und gleichzeitig einen Beitrag für die Nachhaltigkeit zu leisten. Wir sind sehr stolz Teil dieser Initiative gegen Lebensmittelverschwendung zu sein!" Und weiter: „Wir betrachten die Zusammenarbeit mit ‚Too Good To Go‘ im Restaurant in Villach als Pilot und planen eine Ausweitung auf weitere Dussmann Betriebsrestaurants in Österreich.“

**Über Dussmann:**

Die P. Dussmann GmbH Österreich ist ein Unternehmen der Dussmann Group, die 1963 gegründet wurde. Sie bietet mit fast 65.000 Mitarbeitenden in 21 Ländern Dienstleistungen rund um den Menschen an. Der größte Geschäftsbereich Dussmann ist Lösungspartner aus Leidenschaft in den Bereichen Facility Management, Food Services sowie Technical Solutions. Dussmann Facility Management bündelt alle Dienstleistungen des integrierten Facility Managements: Gebäudereinigung, Gebäudetechnik sowie Sicherheits- und Empfangsdienste. Dussmann Food Services bietet vielfältige und nachhaltige Verpflegungskonzepte im Bereich Betriebsverpflegung für Kinder, Mitarbeitende, Patientinnen und Patienten und Gäste in Senioreneinrichtungen. Dussmann Technical Solutions umfasst die Business Units im Anlagenbau und im technischen Service. Sie bieten Lösungen für den gesamten Lebenszyklus von Anlagen und Gebäuden, von der Planung über die Errichtung und die Inbetriebnahme bis zur Wartung und Reparatur in den Bereichen Elektrotechnik sowie Kälte- und Klimatechnik. Der zweitgrößte Geschäftsbereich Care & Kids sorgt mit der Marke Kursana für Betreuung und Pflege von 13.600 Senioren. Mit März 2021 wurde durch den Kauf der Janus Gruppe in Österreich die bestehende Healthcare-Kompetenz in besonders sensiblen Bereichen wie OP-Sälen, Intensiv-Stationen und Reinraumreinigung weiter verstärkt. Die Dussmann Group erzielte 2021 einen Konzernumsatz von 2,31 Mrd. Euro. Dussmann Service Österreich erwirtschaftete 2021 mit 4.500 Mitarbeitenden einen Bruttoumsatz von 188 Mio. Euro. Die Geschäftsführung besteht aus Mag. Peter Edelmayer und Günter Oberhauser.

Weitere Informationen über Dussmann erhalten Sie unter:

[www.dussmann.at](http://www.dussmann.at) sowie unter der Telefonnummer +43 5 7820-19000

Unternehmenskommunikation Dussmann Österreich:

Dr. Martina Zowack, Zowack PR & Communications Tel. +43676-3047112, eMail: [martina.zowack@zowack.com](mailto:martina.zowack@zowack.com)

Hinweis Datenschutz: Sie erhalten diese Information im Hinblick auf Ihre im öffentlichen Interesse stehende journalistische Tätigkeit. Wir bemühen uns Ihnen nur für Ihren Bereich passende Informationen zukommen zu lassen. Sollte sich Ihr redaktioneller Fokus verändert haben und Sie diese Informationen nicht mehr erhalten wollen, dann reicht ein kurzes Mail mit dem Betreff: Löschung an [office@zowack.com](mailto:office@zowack.com) und wir entfernen Ihre Daten umgehend und vollständig.