

## Lebensmittel gehören nicht in die Tonne



Ohne Wasser und Nahrung kann der Mensch nicht existieren. Tonnenweise werden bei uns Lebensmittel weggeworfen, während in anderen Teilen der Welt täglich hunderte von Menschen verhungern. Kann beispielsweise Wasser, das in den Tiefe der Vogesen tausende von Jahren lagerte, nun abgefüllt und fest verschlossen in Flaschen, überhaupt schlecht werden? Was sagt uns das Haltbarkeitsdatum? Genauso ist es bei Lebensmitteln, die alle ein Haltbarkeitsdatum tragen. Viele Untersuchungen haben erwiesen, dass weit über das Ablaufdatum hinaus, Lebensmittel noch bedenkenlos verzehrt werden können.

In Berlin hat sich gerade ein Impact-Unternehmen mit dem Namen „SirPlus“ gegründet, das überschüssige, der Norm nicht entsprechende und abgelaufene Lebensmittel, in enger Partnerschaft mit Produzenten, Distributoren, Groß- und Einzelhändlern retten und verantwortungsvoll in den Kreislauf zurückbringen will. Die Lebensmittel werden dabei bis zu 70 Prozent günstiger verkauft. Privatkunden und Firmen können die gerettete und perfekt genießbare Ware direkt in dem SirPlus Laden in Berlin, der ausschließlich gerettete Lebensmittel anbietet, kaufen, als auch über einen Online-Shop beziehen. In Berlin sogar mit Versand innerhalb eines Tages - und das immer noch günstiger als wenn der Konsument in einem Supermarkt kaufen würde. Was den Laden angeht, so ist man gegenwärtig auf Standortsuche.

20 Prozent aller dem Unternehmen zur Verfügung gestellten Lebensmittel werden an soziale Projekte gespendet und entsprechend verteilt. Für die Umsetzung des Konzeptes startete SirPlus eine Crowdfunding Kampagne auf startnext.

[www.startnext.com/sirplus](http://www.startnext.com/sirplus)

67.500 von 150.000 Euro sind bereits zusammengekommen. Damit ist man zwar noch nicht durchs Ziel gelaufen, hat aber einen Etappensieg errungen. Denn 50.000 Euro ist die Marke, die man erreichen muss, um das Geld behalten zu können. Bis zum 17. Juli kann beim Crowdfunding noch eingezahlt werden. Daran sollte sich jeder beteiligen, nicht nur um sein Gewissen zu beruhigen, sondern um der unsinnigen Vernichtung von Lebensmitteln etwas entgegenzusetzen. Rund 1.350 Unterstützer hat SirPlus schon, und täglich werden es mehr.



Einer der SirPlus-Initiatoren ist Raphael Fellmer (Mitte). Bereits mit seiner 2012 gegründeten Lebensmittelretter-Bewegung (heute bekannt als „foodsharing“) konnte er in den vergangenen Jahren mehr als 26.000 Foodsaver begeistern, sich ehrenamtlich für die Wertschätzung von Lebensmitteln einzusetzen. So konnten bereits acht Millionen Kilogramm, etwa 25 Millionen Mahlzeiten, vor der Vernichtung bewahrt werden. Zusammen mit seinem langjährigen Freund, Umweltingenieur und foodsharing Pionier Martin Schott (links), der u.A. Themen wie Nachhaltigkeit und CO<sub>2</sub>-Reduzierung betreuen wird, sowie dem Business Angel und erfahrenen Digital-Unternehmer Alexander Piutti (rechts) (Overture/Yahoo!, Gründer von GameGenetics, etc.), Impulsgeber zum Business Model, digitalen Marktplatz und Kooperationsmodell zwecks Skalierung, setzen sich die drei Musketiere mit SirPlus nun mit einem professionellen Konzept und im Verbund mit den Akteuren der Lebensmittelindustrie für die massive Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein.

Derzeit werden weltweit jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel verschwendet. Die Energie, welche zur Produktion, zur Ernte und zum Transport verbraucht wird, entspricht 3,3 Milliarden Tonnen CO<sub>2</sub>,

was dem drittgrößten Ausstoß eines Landes gleich käme, direkt nach den USA und China. Jedes Jahr werden alleine in Deutschland rund 20 Mio. Tonnen an Lebensmitteln verschwendet. Das sind 500.000 LKW Ladungen, was bildlich gesprochen drei LKW-Reihen von Berlin nach Lissabon entspricht. Mit dem geplanten Food Outlet Laden von SirPlus in Berlin und dem dazugehörigen Same-Day-Delivery Service von geretteten Lebensmitteln sowie dem Versand innerhalb Deutschlands will das junge Unternehmen dieser Verschwendung entgegenwirken und gleichzeitig die Wertschätzung von Lebensmitteln stärken.

In den vergangenen zehn Monaten hat SirPlus das Konzept mit führenden Großhändlern und Lebensmittel Logistikern partnerschaftlich entwickelt. Nun fokussiert sich das Unternehmen auf den Aufbau des ersten SirPlus Flagship Stores, der die geretteten Lebensmittel in Berlin vergünstigt verkauft und den Konsumenten per Lieferservice zustellt. Im zweiten Schritt wird SirPlus einen digitalen Marktplatz aufbauen, um Angebot und Nachfrage von überschüssigen Lebensmitteln systematisch und intelligent zusammenzuführen. Auf der Plattform soll die gesamte Wertschöpfungskette nachgebildet werden: von Landwirten und Produzenten, über Distributoren und Logistikern bis hin zu Großhandel und Supermärkten.

Für gemeinnützige Organisationen wie z.B. die Tafeln, foodsharing oder andere wird SirPlus die Software kostenlos zur Verfügung stellen, um deren schon bestehende Koordination von Betrieben, Liefer Routen, Abholzeiten und Kooperationen zu digitalisieren und so zu vereinfachen und zu beschleunigen.

Mission von SirPlus ist, die Lebensmittelindustrie zu revolutionieren und die Verschwendung von Lebensmitteln massiv einzudämmen. Im Verbund mit seinen Partnern wird SirPlus zunächst auf bundesweiter Ebene - später auch international - das Thema Lebensmittelverschwendung nachhaltig angehen, um so signifikant Ressourcen zu schonen, der Überproduktion entgegenzuwirken und den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu reduzieren.

Durch SirPlus sollen alle Beteiligten gewinnen: Die Lebensmittelunternehmen, die durch SirPlus enorme Entsorgungskosten einsparen, die Umwelt, da Treibhausgasemissionen reduziert werden und natürlich die Verbraucher, da sie mit Hilfe von SirPlus den eigenen Geldbeutel schonen. Mit dem Konzept wird es ab jetzt allen Menschen möglich, sich für die Wertschätzung von Lebensmitteln einzusetzen und

dabei sogar Geld zu sparen. Jeder Konsument kann nun mit seiner Entscheidung, SirPlus zu unterstützen, seinen Beitrag leisten die Welt ein Stück besser zu machen.

SirPlus wurde jüngst als einer von mehr als 60 internationalen Bewerbern in das populäre Accelerator-Programm „Climate-KIC“ aufgenommen. Climate-KIC ist die bedeutendste Public Private Partnership der EU zur Bewältigung des Klimawandels auf Basis von disruptiven Innovationskonzepten. Ziel ist, eine emissionsfreie Wirtschaft zu realisieren. SirPlus unterstützt mit seiner Mission die Climate-KIC Ziele und freut sich über den Zugriff auf Ressourcen und Mentorenetzwerke von Climate-KIC sowie ein Büro in der Green Garage auf dem EUREF-Campus in Berlin-Schöneberg. In den ehemaligen Garagen sind im Laufe der letzten Jahre dutzende von StarUps entstanden. Climate-KIC unterstützt mit seinem Programm zukunftsweisende Projekte. Für ein halbes Jahr mit der Option zweimal zu verlängern, ist SirPlus jetzt auch Bestandteil der Green-Garage-Community. Neben den drei Firmengründern wurde jetzt die erste Mitarbeiterin eingestellt. Vier Praktikanten unterstützen das Projekt. Und in der Zukunft werden noch viele weitere Mitarbeiter benötigt, im Laden und beim Versand. Wie wir aus der Geschichte wissen, haben bedeutende Unternehmen ihren Siegeszug auch in einer kleinen Garage begonnen. Und wie wir auch wissen: Geschichte wiederholt sich. Viel Erfolg!



Weitere Informationen gibt es unter: [www.sirplus.de](http://www.sirplus.de)  
Unterstützt werden kann das Unternehmen SirPlus auf [www.startnext.com/sirplus](http://www.startnext.com/sirplus)

*Zusammenstellung und Kommentierung: Ed Koch  
Quelle: SirPlus – Fotos: SirPlus (2) – Ed Koch (1)*