

Haltbarkeitsdatum noch lange nicht überschritten

SirPlus seit sechs Monaten am Markt



Dort, wo alles begann, auf dem EUREF-Campus in Schöneberg, stellten Raphael Fellmer und Martin Schott von SirPlus ihren ersten „Rett-O-Mat“ vor. EUREF-Chef Reinhard Müller probierte die Vending-Machine gleich aus und zog einen Schokoladenriegel. Passendes Kleingeld muss man nicht dabei haben, das Gerät erstattet den zu viel gezahlten Betrag. Ab sofort können also Lebensmittel und Getränke aus dem Automaten für den kleinen Snack zwischendurch gezogen werden. Das Kühlgerät steht am Zugang zu dem TU Campus EUREF im Haus 9.

Seit der Eröffnung hat SirPlus 300 Tonnen Lebensmittel gerettet und weit über 100 Paletten gespendet. Ab sofort sucht SirPlus eine stark frequentierte Ladenfläche zwischen 200-500 qm in Berlin.

Eine der erfolgreichsten Crowdfunding Kampagnen Deutschlands

Start der Crowdfunding Kampagne war am 19. April 2017. Im Laufe der Kampagne kamen 1.700 Unterstützer zusammen und eine Summe von 92.731 Euro konnte als Grundlage für das Projekt SirPlus erreicht werden. Dank eines Online-Aufrufs fand man eine passende Räumlichkeit in Berlin-Charlottenburg, Wilmersdorfer Straße 59, die dank der Unterstützung des Vermieters, der Maruhn Real Estate Investment GmbH (MREI) frei von Mietkosten ist. Deren Gründer Sascha Maruhn ist großer Fan des Sozialunternehmens und steht hinter der Mission der Lebensmittelretter: „Ich war von Anfang an begeistert von dem Konzept, denn persönlich liegt mir viel an der Wertschätzung von Lebensmitteln. Ich bin dankbar, dass ich SirPlus unterstützen kann und damit möglichst viele

Menschen erreicht werden, die daraufhin achtsamer im Umgang mit Lebensmitteln werden.“



Foto: SirPlus Laden in der Wilmersdorfer Straße 59

08. September 2017 - bis heute

Am 8. September eröffnete der erste SirPlus Rettermarkt in Berlin, das einzige Ladengeschäft der Hauptstadt, in dem ausschließlich gerettete Lebensmittel erworben werden können. Begeistert sind davon nicht nur die fast 100.000 Kunden, sondern auch Mitgründer Raphael Fellmer, der sich bereits seit 2009 gegen die Verschwendung von Lebensmitteln einsetzt: „Der Erfolg von SirPlus spiegelt den gesellschaftlichen Wandel wider, denn immer mehr Menschen möchten verantwortungsvoll und nachhaltig konsumieren. Bei uns schont man damit nicht nur den Planeten, sondern auch seinen Geldbeutel.“

Mittlerweile kooperieren knapp 200 Unternehmen mit dem jungen Startup und setzen sich mit dieser Partnerschaft für Wertschätzung und gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein. Dank des schnellen Wachstums war es SirPlus möglich, bis dato über 300 Tonnen Lebensmittel zu retten. Bis zu 600 Kunden kommen täglich in das Geschäft in der Wilmersdorfer Straße 59.

Durch das Anbieten von Kühl- und Frischware konnte man die Attraktivität deutlich steigern. Besonders beliebt bei den Kunden und ebenfalls ein Anliegen von SirPlus ist das Angebot von frischem Obst und Gemüse von Bio-Landwirten aus der Region, deren Produkte oft aufgrund von Form, Größe oder Aussehen nicht vom konventionellen Handel und der weiterverarbeitenden Industrie angenommen werden. 20 Prozent der geretteten Lebensmittel spendet das Berliner Unternehmen an soziale Projekte, gemeinnützige Vereine und Bildungseinrichtungen.

Oktober 2017 - bis heute



Seit Oktober 2017 konnten die sogenannten "Retterboxen" online vorbestellt werden und ab 2018 ist es möglich, auch einzelne Lebensmittel per Online-Shop nach Hause zu bestellen. So kann jeder Teil der Lebensmittelretter-Bewegung sein, auch wenn er nicht in der Nähe von entsprechenden Initiativen wohnt. Anfangs stellte Liefery eine 150 qm Lagerfläche mietfrei in Berlin Tempelhof zur Verfügung, weil sie von der Idee der Berliner überzeugt waren, das Lebensmittelretten mainstream zu machen. Inzwischen hat SirPlus sein Lager auf 1.000qm vergrößert.

Anfang Dezember war SirPlus dazu in der Lage, 800 Retterboxen deutschlandweit an die Crowdfunder zu verschicken. Die Lagerkapazität musste deutlich erhöht werden, da die Zahl der geretteten Lebensmittel stark angestiegen ist. Des Weiteren wurde ein Kühlcontainer installiert, um kühlpflichtige Waren sachgemäß zu lagern. Der Online-Shop wächst seitdem stetig und wird laufend mit neuen Produkten gefüllt, so dass bis dato bereits über 1.500 Pakete verschickt werden konnten.

Februar 2018

Eine wachsende Zahl von Partnern wie Berlin Recycling, METRO und viele andere unterstützen SirPlus bereits und derzeit entwickelt die Agentur Win Creating Images pro bono den neuen Markenauftritt, wodurch eine einheitliche visuelle Linie im Design zustandekommen wird. Das Team von Win Creating Images setzt auf Nachhaltigkeit und steht aus diesem Grund hinter der Vision von SirPlus.

1. März 2018

Der SirPlus Rettermarkt in der Wilmersdorfer Str. 59, sowie der kürzlich eröffnete Online-Shop sind auf eine große, positive Resonanz gestoßen. Deshalb hat sich das Team dazu entschieden, in andere Lebensbereiche vorzudringen. Durch das Aufstellen des „Rett-O-

Mat“ beabsichtigt man, allen Menschen die Möglichkeit zu bieten, in ihrem Alltag Lebensmittel zu retten. Die angebotenen Waren sind deutlich günstiger, als im normalen Handel. Der Preisrabatt und die Rückführung der Lebensmittel in den Kreislauf wirkt sich positiv auf Umwelt und Verbraucher aus. Im Rett-O-Mat befindet sich ein breites Angebot an hochwertigen Produkten und leckeren Snacks, welche häufig bio-zertifiziert und vegan sind. Die Produktpalette reicht von süßen und herzhaften Knabberereien, wie z.B. Popcorn, (Gemüse-)Chips über Müsliriegel, Schokolade, Proteinbälle, Nüsse bis hin zu alkoholfreien Getränken und sogar Fertigmahlzeiten.

Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums benötigen eine sorgfältige Qualitätskontrolle. Diese Aufgabe übernimmt eine Mitarbeiterin von SirPlus, die sich um die Befüllung, Säuberung sowie um Kontrolle der genießbarkeit nach HACCP-Standards kümmert.

Allgemeine Informationen über SirPlus

Das Social Impact Start Up wurde im Februar 2017 gegründet und will mit ihrem Online-Shop und dem lokalen Rettermarkt überschüssige Lebensmittel wieder zurück in den Kreislauf bringen und damit das Thema in der Mitte der Gesellschaft platzieren. In den nächsten Jahren wird eine Kette von SirPlus Rettermärkten etabliert, ein Großteil davon als Franchise Modell. Ende 2018 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 Logistiker bis hin zu Großhandel und Supermärkten.

Für gemeinnützige Organisationen wie z.B. die Tafeln, foodsharing oder andere wird SirPlus die Plattform kostenlos zur Verfügung stellen, um deren schon bestehende Koordination von Betrieben, Liefer Routen, Abholzeiten und Kooperationen mit foodsharing und anderen Organisation zu digitalisieren, zu vereinfachen und effizienter und schlagkräftiger zu gestalten. Unterstützt wird SirPlus dabei von dem EU Accelerator-Programm "Climate-KIC", der größten 'Public Private Partnership' der EU zur Bewältigung des Klimawandels.

Für mehr Informationen

www.sirplus.de
www.sirplus.de/blogs/news
www.facebook.com/sirplus.de
www.instagram.com/sirplus.de/
www.twitter.com/sirplus_de
www.linkedin.com/company/sirplusde