

Zu gut für die Tonne

Im Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung hat Bundesministerin Julia Klöckner (CDU) tolle Projekte ausgezeichnet, die dazu beitragen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. „Lebensmittel sind unsere Mittel zum Leben“, betonte die Bundesernährungsministerin. „Trotzdem werfen wir elf Millionen Tonnen Lebensmittel jährlich weg – jedes Kilogramm ist eines zu viel. Die Preisträger tragen mit ihren beeindruckenden Ideen und zukunftsweisenden Innovationen zu unserem Ziel bei, Lebensmittelabfälle deutlich zu reduzieren. Alle eingereichten Projekte, die der Preisträger und Nominierten, zeigen viel Kreativität und Engagement. Das zeigt mir, dass das Thema Lebensmittelverschwendung längst in der Gesellschaft angekommen ist.“



Eines der erfolgreichsten und inzwischen bekanntesten StartUps, das auf dem Schöneberger EUREF-Campus entstand, ist SirPlus. In der Kategorie Handel gewann SirPlus den wichtigsten Preis zur Wertschätzung von Lebensmitteln „Zu gut für die Tonne“ für ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung.

Raphael Fellmer und Martin Schott (Mitte) erhielten den Preis aus den Händen der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner, und dem Jurymitglied Christian Rach. *Foto: BMEL/Christof Rieken*

2017 eröffneten die SirPlus-Gründer den ersten reinen Food-Outlet in Berlin. Hier werden Lebensmittel angeboten, die im Handel nicht verkauft oder in der Produktion aussortiert wurden. Sie werden vergünstigt im Laden und im Onlineshop angeboten. Die Initiatoren wollen auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam und Lebensmittelretten zum Mainstream machen. Darüber hinaus spendet SirPlus 20 Prozent aller Lebensmittel an gemeinnützige Einrichtungen wie Flüchtlingsunterkünfte, Kinder- und Obdachloseneinrichtungen. Ein Darlehen und eine erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne ermöglichten die Eröffnung

des ersten Geschäfts in Berlin. Innerhalb der ersten sechs Monate hat SirPlus 600 000 Produkte bzw. rund 300 Tonnen Lebensmittel gerettet. Das Ziel ist es, in den nächsten fünf Jahren insgesamt eine Million Tonnen Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren. Dazu sind 35 weitere Läden in Planung. Daneben soll es einen digitalen Marktplatz geben, auf dem Landwirte, Hersteller und der Handel Überschüssiges anbieten und verkaufen können.

Über den Verkauf hinaus engagiert sich das Team mit Bildungsworkshops für Schulen, Universitäten und Betriebe und setzt sich für die Lebensmittelwertschätzung ein. Die Kundinnen und Kunden werden über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln aufgeklärt.

„Wir freuen uns, mit SirPlus noch mehr Menschen und Unternehmen erreichen zu können, um sie für die Wertschätzung aller Lebensmittel zu begeistern! Sei es online oder im Laden“, sagt Raphael Fellmer. „Nicht nur wollen wir viele Menschen auf die Möglichkeit aufmerksam machen, dass sie sich überschüssige Lebensmittel bequem nach Hause schicken lassen können. Uns liegt ein Sinneswandel und generelles Umdenken am Herzen, denn jedes Lebensmittel hat es verdient, gegessen zu werden!“

Und noch einmal Raphael Fellmer: „Wir freuen uns riesig und sind sehr gerührt. Besonders freut es uns, dass dieses Thema so viel Aufmerksamkeit erfährt und von der Öffentlichkeit so gut angenommen wird, denn nur wenn wir alle etwas ändern, können wir die Welt besser machen.“



Eröffnung des Rettermarktes von SirPlus in der Wilmersdorfer Straße

Die letzten Monate waren ereignisreich und wir haben so viel Unterstützung nicht erwartet. Unser Team hat viel gearbeitet und Großes geleistet, jedoch wäre alles ohne die Crowd, unsere Besucher im Rettermarkt und unsere Partner nicht möglich gewesen. An dieser Stelle nochmal ein riesen Danke an alle, die mit uns Lebensmittel retten. Wir bedanken uns bei den anderen Initiativen, die in unserer Kategorie nominiert waren: Hiebers Frische Center KG mit ihren Foodsharing-Häusern und Penny, welches Gemüse mit

Makeln anbietet. Im Bereich der Lebensmittelverschwendung gibt es nur Gewinner, solange man sich für Lebensmittelwertschätzung einsetzt.“

Laut einer Studie des WWF werden 18 Millionen Tonnen Lebensmittel jedes Jahr weggeworfen. Seit 2012 gibt es die Initiative „Zu gut für die Tonne“, welches sich gegen diese Verschwendung engagiert. Gegründet wurde das Projekt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und seit 2016 wird nun auch der Bundespreis - „Zu gut für die Tonne“ verliehen. Vergeben wird der Preis in verschiedenen Kategorien. „Mit viel Interesse und Freude haben wir auch die Nominierten der anderen Kategorien verfolgt. So viele super Projekte sieht man selten auf einem Fleck und es ist uns eine Ehre alle einmal kennenzulernen. Besonders gefällt uns auch der Gewinn des Förderpreises für unseren Partner DingsDums Dumplings, die schon zum Start unser Crowdfunding-Kampagne im April 2017 bei uns auf dem EUREF-Campus gerettete Köstlichkeiten angeboten haben. Das Team von DingsDums Dumplings fertigt und verkauft handgefertigte Teigtaschen aus überschüssigen Lebensmitteln, welche zu einem Großteil von SirPlus kommen. Diese können für Caterings bestellt werden und am 14. April eröffnete das Team ein Restaurant in Berlin-Kreuzberg.“

Die weiteren Preisträger



Kategorie Landwirtschaft & Produktion

Gärtnerei Schnelles Grünzeug, Grammdorf (MV)
Die Gärtnerei Schnelles Grünzeug konserviert seit 2015 Gemüse durch Fermentation. Überschüssiges Gemüse vom Feld oder Gemüse, das einen Markttag hinter sich hat und nicht mehr verkauft werden kann, wird über einen Onlineshop und in der Gastronomie verkauft.

Kategorie Gastronomie

NORDSEE GmbH, Bremerhaven
Die NORDSEE GmbH reduziert Lebensmittelabfälle auf verschiedenen Wegen. Unter anderem bieten Sie

Gästen an, ihr übrig gebliebenes Essen in zunächst 23 Filialen an sogenannten Doggybag-Stationen mitzunehmen. Darüber hinaus bietet das Unternehmen kurz vor Ladenschluss Produkte aus der Snackbar im Rahmen der Aktion „30 Prozent in den letzten 30 Minuten“ günstiger an.

Kategorie Gesellschaft & Bildung

Wirf mich nicht weg!, Ganderkesee (NI)
Wirf mich nicht weg! hilft durch Aufklärung und Wissensvermittlung in Schulklassen Lebensmittelabfälle zu verringern. Das Projekt des Regionalen Umweltzentrums Hollen e. V. besucht pro Jahr 50 Grundschulen bundesweit.

Förderpreise

Drei weitere Projekte erhielten jeweils einen Förderpreis in Höhe von 7.500 Euro, 5.000 Euro beziehungsweise 2.500 Euro.

DingsDums Dumpling GmbH, Berlin (7.500 Euro)

Das Team von DingsDums Dumpling produziert und verkauft handgefertigte Teigtaschen aus überschüssigen Lebensmitteln. Diese können bislang für Caterings bestellt werden. Im April eröffnet das Team ein Restaurant in Berlin-Kreuzberg.

Crowdbutching.com GmbH, Aub (BY) (5.000 Euro)

Crowdbutching.com vermarktet Fleisch von Kuh und Schwein, bevor das Tier geschlachtet wird. Online können Fleischpakete bestellt werden. Geschlachtet wird erst, wenn die Fleischpakete eines Tieres zu 100 Prozent verkauft wurden.

DEINE ERNTE, Berlin (2.500 Euro)

DEINE ERNTE ist eine Internetplattform, über die Gartenbesitzer ihre Ernte oder auch selbst gemachte Lebensmittel wie zum Beispiel Marmelade anbieten können. Erdacht hat dieses Konzept die Schülerin Annalina Landsberg ursprünglich für einen Ideenwettbewerb.

Der Bundespreis wird vom BMEL im Rahmen der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ seit dem Jahr 2016 verliehen. Damit wird vorbildliches Engagement gegen Lebensmittelverschwendung in den Kategorien Landwirtschaft & Produktion, Handel, Gastronomie sowie Gesellschaft & Bildung ausgezeichnet. Die Auswahl der Gewinner erfolgt durch eine hochrangige Jury unter dem Vorsitz von Bärbel Dieckmann, Präsidentin der Welthungerhilfe. Für den vom BMEL ausgelobten Bundespreis hatten sich dieses Jahr insgesamt 152 Unternehmen, Initiativen und Privatpersonen beworben. Ausführliche Informationen zu den Projekten finden Sie unter <https://www.zugutfuerdietonne.de/bundespreis-2018/die-nominierten/>