

Herzlichen Glückwunsch SIRPLUS

Das von der Bundesministerin Julia Klöckner ausgezeichnete Startup SIRPLUS hat in den letzten zwölf Monaten mehr als 700 Tonnen Lebensmittel vor der Tonne gerettet. Dies entspricht 865 Tonnen CO₂, die sonst ungenutzt verschwendet worden wären. Das Unternehmen etabliert somit nicht nur ein innovatives Konzept zur Steigerung der Lebensmittelwertschätzung, sondern auch für mehr Klimaschutz.

Nach einer der erfolgreichsten Crowdfunding Kampagnen Deutschlands, mit der mehr als 90.000 Euro gesammelt wurden, konnten die Gründer Raphael Fellmer und Martin Schott im September letzten Jahres ihren ersten Rettermarkt in Berlin-Wilmersdorf eröffnen. „Wir wollen das Thema Lebensmittelverschwendung in die Mitte der Gesellschaft tragen“, bekräftigt Fellmer und fasst das Konzept des Unternehmens mit den Worten „Nachhaltigkeit für alle, als win-win Situation für alle Beteiligten“ zusammen.

Seit der Eröffnung vor einem Jahr hat das Unternehmen zwei weitere Standorte in Steglitz und Kreuzberg eröffnet und somit die Verkaufsfläche bereits versechsfacht. Erfolgreich wurde auch der Online Shop gelauncht, in dem bundesweit jeder Bürger Lebensmittel retten kann. Insgesamt haben so in den letzten zwölf Monaten 200.000 Kunden zusammen über eine Million Produkte gerettet und zurück in den Kreislauf geführt.

Durch die starke Expansion hat sich das SIRPLUS Team mittlerweile auf über 50 Mitarbeiter vergrößert, welche in den Rettermärkten, dem eigenen Logistikzentrum sowie dem Office angestellt sind. Teil dieses Teams sind außerdem drei Geflüchtete, die am 1. September ihre Ausbildung bei SIRPLUS begonnen haben.

Für ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung wurde SIRPLUS 2018 mit vielen Preisen ausgezeichnet, unter anderem mit dem Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ von dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft und als „Ausgezeichneter Ort im Land der Ideen“. Für das nächste Jahr haben sich die Gründer das Ziel gesetzt, ihre Mission durch ein Franchising Konzept sowie zusätzliche eigene Filialen weiter auszubauen, um noch mehr Menschen die Möglichkeit zu geben ganz einfach Lebensmittel zu retten. Laut Fellmer, der sich bereits seit 2009 gegen die Verschwendung von Lebensmitteln einsetzt, möchte SIRPLUS ein Umdenken in Gesellschaft, Politik und Wirtschaft herbeiführen – „Durch das Angebot von geretteten Lebensmitteln sowie Presse- und Bildungsarbeit schafft SIRPLUS einen Diskurs, um einen

nachhaltigen Wandel in der Gesellschaft voranzutreiben.“ Hierzu ist auch die Kooperation mit Produzenten und Händlern ein wichtiger Faktor, da laut Schott „SIRPLUS nur Lebensmittel rettet, welche von den Tafeln nicht abgeholt werden. Das Unternehmen kauft den Produzenten weitere Überschüsse ab und unterstützt sie dabei, nachhaltiger zu wirtschaften. So ergänzen wir die gemeinnützigen Organisationen in ihrer Arbeit“.



Foto: ARD

Über mangelnde mediale Aufmerksamkeit können sich die SIRPLUS-Leute nicht beklagen. Am 3. September berichtete das neue ARD-Verbrauchermagazin „Der beste Deal“ über SIRPLUS. Die Sendung wird jeweils montags von 20.15 bis 21.00 Uhr ausgestrahlt. Die Folge vom 3. September ist in der Mediathek noch verfügbar. Das Foto zeigt Raphael Fellmer mit dem Moderator Yared Dibaba in einem der SIRPLUS-Geschäfte. In der Sendung wurden zahlreiche abgelieferte Produkte getestet. Alle waren noch, teilweise viele Wochen nach dem MHD, genießbar. Spitzenprodukt war eine zehn Jahre alte Dose mit Erbsen, die noch unbeschadet verzehrt werden konnten. Dazu Raphael Fellmer: „*Mindestens haltbar bis* heißt nicht *sofort tödlich*.“ Fellmer möchte die Regularien zum MHD nachhaltig verändern. Ein Interview in der ARD-Sendung mit der „ernährungspolitischen Sprecherin“ der Grünen, Renate Künast, brachte außer „müsste, sollte, könnte“, keine neuen Erkenntnisse. In ihrer Zeit als Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2001-2005) ist sie offenbar zu diesem Thema nicht tätig geworden.

Das auf dem Schöneberger EUREF-Campus gegründete Start-up SIRPLUS hat sich erfreulich gut entwickelt. Wir gratulieren zum heutigen Geburtstag sehr herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg.

Ed Koch

(Quelle: SIRPLUS)