

SIRPLUS erneut ausgezeichnet

Am Freitag, dem 7. Dezember 2018, wurden die Gewinner des 11. Deutschen Nachhaltigkeitspreises bekannt gegeben. SIRPLUS erhielt den Next Economy Award für Ihr Engagement zur Wertschätzung von Lebensmitteln.

In Zusammenarbeit mit der Bundesregierung wurde auch dieses Jahr der Deutsche Nachhaltigkeitspreis an Akteure und Projekte für Ihre besonderen Leistungen zum Thema Nachhaltigkeit in Wirtschaft, Kommunen und Forschung verliehen. Prominente Gesichter wie der US-Schauspieler Richard Gere, die westafrikanische Sängerin Angélique Kidjo sowie der irische Musiker Rea Garvey wurden am Abend für Ihr Engagement mit den Ehrenpreisen ausgezeichnet. Der größte deutsche Nachhaltigkeitspreis wurde zum vierten Mal in Düsseldorf vergeben.



Raphael Fellmer (r.) und Martin Schott bei der Preisverleihung. Je bedeutender die Preise werden, desto schicker ist das Outfit der beiden. Foto: Dariusz Misztal

Das Social Impact Startup SIRPLUS hat bei Europas größter Auszeichnung für ökologisches und soziales Engagement den Next Economy Award in der Kategorie Resources gewonnen. Täglich setzt sich das Team, von mittlerweile mehr als 70 Mitarbeitern dafür ein, der Verschwendung von Lebensmitteln ein Ende zu bereiten. Sie geben Lebensmitteln, die in der Mülltonne gelandet wären, eine zweite Chance und verkaufen sie in Ihren Rettermärkten an den bisherigen Standorten in Berlin Steglitz, Berlin Charlottenburg, Berlin Kreuzberg sowie Friedrichshain und in Ihrem Online Shop.

Die täglich mehr als 1200 Kunden kaufen die geretteten aber noch bestens genießbaren Lebensmittel, die dort bis zu 80% günstiger angeboten werden und setzen sich somit aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung ein. Zusammen konnten seit der ersten Eröffnung im Jahr 2017 bereits mehr als 1000 Tonnen Lebensmittel gerettet werden.

Mit dem neuesten Standort in der East Side Mall in Berlin Friedrichshain, will das von Raphael Fellmer gegründete Unternehmen, die Problematik noch weiter in die Mitte der Gesellschaft rücken. Um auch junge Schüler für das Thema zu sensibilisieren hat sich SIRPLUS vorgenommen mehr in das Thema Bildung zu investieren. Sie möchten durch Aufklärung an den Schulen und Workshops dazu beitragen, dass sich mehr Kinder und Jugendliche für die Lebensmittelwertschätzung einsetzen und dies an Ihren Schulen etablieren können. Wenn es nach Fellmer und seinem Team geht, soll das Retten von Lebensmitteln zum Mainstream werden. „Damit sich etwas ändert, müssen wir alle gemeinsam an einer Lösung arbeiten.“ Dafür möchten die Lebensmittelretter die Regularien zu dem MHD nachhaltig verändern. Denn laut Fellmer heißt es „Mindestens haltbar bis“ und nicht 'Sofort tödlich ab'“.

Mittlerweile hat das Startup Kooperationen mit über 300 Partner. Die Lebensmittel wieder zurück in den Kreislauf zu bringen stellt dabei eine Win-win-Situation für alle Beteiligten da. Dabei stellt SIRPLUS keine Konkurrenz zu gemeinnützigen Initiativen, wie der Tafel e.V. oder foodsharing dar. Sie wirken ergänzend zu diesen Organisationen und beziehen ihre Lebensmittel direkt von Produzenten und Großhändlern und bieten diese zu fairen Preisen in den eigenen Rettermärkten an. Damit möchte das Unternehmen es allen Menschen ermöglichen, durch den täglichen Einkauf, ganz einfach Lebensmittel zu retten. Denn von den jährlich 18 Millionen Tonnen verschwendeten Lebensmitteln, wären laut einer Studie des WWFs bereits 10 Millionen Tonnen vermeidbar.



Hier begann die Erfolgsgeschichte von SIRPLUS. In einer der grünen Garagen auf dem Schöneberger EU-REF-Campus.

Foto: Ed Koch – Quelle: SIRPLUS