

SIRPLUS übernimmt foodoutlet24 in Neukölln

Nach langem Suchen hat das Social Impact Startup eine neue Location gefunden. Zehn Monate nach der Eröffnung des foodoutlet24 in Neukölln übernimmt SIRPLUS den Standort mitsamt Sortiment und Mitarbeiterinnen.



Nachdem im September 2017 der erste SIRPLUS Rettermarkt in Berlin Charlottenburg eröffnet wurde, auf den im letzten Jahr zwei weitere Standorte in Steglitz und Friedrichshain folgten, konnten auch in Neukölln seit dem letzten Sommer im foodoutlet24 Le-

bensmittel gerettet werden. SIRPLUS Gründer Raphael Fellmer hat sich über die Initiative der foodoutlet24 Gründer gefreut – „Es ist toll, wenn sich noch mehr Menschen für Lebensmittelwertschätzung einsetzen. Nur gemeinsam können wir es schaffen, dass alle produzierten Produkte auch gegessen werden“.

Während der letzten zehn Monate haben sich SIRPLUS und das foodoutlet24 in verschiedenen Dingen unterstützt und geholfen sowie Waren ausgetauscht. Nun wird nach einer einwöchigen Schließung des ehemaligen foodoutlet24 Ladens dieser im neuen Glanz und unter dem Namen der Retterkette SIRPLUS neu eröffnet. Dazu wird u.a. das Sortiment in der Karl-Marx-Straße 108 verdoppelt.

Das junge Unternehmen freut sich über die neue Location, da der erste Rettermarkt in Charlottenburg nach 1,5 Jahren aufgrund von Sanierungsarbeiten vor einem Monat vorerst schließen musste. „Viele unserer Kundinnen und Kunden haben nach einem SIRPLUS Standort in Neukölln gefragt und deswegen freuen wir uns, ihnen diesen Wunsch nun erfüllen zu können“ bestätigt Martin Schott. SIRPLUS übernimmt das komplette Sortiment, die Inneneinrichtung sowie zwei Mitarbeiterinnen des foodoutlet24. In der letzten Woche wurde einiges umgestellt, neu sortiert und schön gemacht. Zusätzlich zum bereits

bestehenden Sortiment werden über 100 neue Produkte dazukommen. Außerdem wird es täglich gerettetes Obst und Gemüse vom Berliner Großmarkt sowie vom Bio Partner Querfeld geben. Eine große Auswahl an Molkereiprodukten wird fünf Mal pro Woche bei METRO abgeholt. METRO ist SIRPLUS Partner der ersten Stunde und bietet den Lebensmittelrettern all das an, was die Tafel nicht abholt. In Kürze wird das SIRPLUS Sortiment in Neukölln außerdem durch weitere Produkte erweitert, welche es den Kunden ermöglichen, auch im Alltag noch nachhaltiger zu leben. Dazu gehört zum Beispiel recyceltes Klopapier von Goldeimer, welche sich zusammen mit Viva con Agua und der Welthungerhilfe für den weltweiten Bau von Toiletten einsetzen oder die plastikfreien Trinkflaschen des Berliner Startups soulbottles.

Das Startup von Raphael Fellmer und Martin Schott wurde letztes Jahr mit dem Next Economy Award in der Kategorie Resources ausgezeichnet. Dieser wurde im Rahmen des Deutschen Nachhaltigkeitspreises, welcher Europas größte Auszeichnung für ökologisches und soziales Engagement ist, verliehen.

SIRPLUS konnte mittlerweile mehr als 1.800 Tonnen Lebensmittel zurück in den Kreislauf bringen. An den bisherigen Standorten in Steglitz und Friedrichshain und dem Online Shop kaufen täglich mehr als 1.000 Kunden gerettete Produkte und setzen sich somit aktiv gegen die immense Lebensmittelverschwendung ein. 18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden pro Jahr in Deutschland verschwendet. Das entspricht einer LKW Ladung pro Minute. Laut einer Studie des WWF sind davon zehn Millionen Tonnen vermeidbar. Gemeinnützige Initiativen wie Die Tafel e.V. und foodsharing setzen sich bereits gegen die immense Verschwendung ein und retten täglich mit Hilfe von freiwilligen Helfern Lebensmittel deutschlandweit.

Das Startup SIRPLUS verfolgt das Prinzip „Tafel First“ und rettet ergänzend zu diesen Organisationen Lebensmittel direkt von Produzenten und Großhändlern und bietet diese zu fairen Preisen an. Damit möchte das Unternehmen es allen Menschen ermöglichen, durch den täglichen Einkauf ganz einfach Lebensmittel zu retten. Laut Fellmer, der sich bereits seit 2009 gegen die Lebensmittelverschwendung einsetzt, ist es wichtig „das Lebensmittelretten so einfach wie möglich zu machen, sodass alle Menschen es leicht in ihren Alltag integrieren können. Die Ausmaße und Folgen der Verschwendung sind so schwerwiegend, dass SIRPLUS nicht nur die 'grüne Zielgruppe' ansprechen möchte - wir müssen alle gemeinsam an einer Lösung arbeiten.“

Quelle und Foto: SIRPLUS