

Neues von den Lebensmittelrettern



Vor 100 Tagen eröffnete das auf dem EUREF-Campus gegründete Berliner Startup SirPlus Berlins ersten Food Outlet Store in der Wilmersdorfer Straße, um das Lebensmittelretten zum Mainstream zu machen. Seitdem wurden bereits über hunderttausend zu kleine Kartoffeln, Kürbisse, abgelaufene Süßigkeiten, Getränke und unzählige andere Lebensmittel vor der Verschwendung bewahrt. Jeden Tag strömen bis zu 600 Kunden in den liebevoll eingerichteten Laden mitten in der Fußgängerzone in der Wilmersdorfer Straße in Berlin-Charlottenburg.

Mitgründer und Geschäftsführer Raphael Fellmer: „Wir haben den Zahn der Zeit getroffen und eine Lösung geschaffen für alle, die sich für die Lebensmittel einsetzen wollen, die woanders nicht mehr verkauft werden - aber auch für solche, die einfach neugierig sind oder Geld sparen wollen und trotzdem etwas sinnvolles tun möchten.“

Leisten kann sich das 17-köpfige junge Team den hochfrequentierten Standort nur durch die großzügige Unterstützung des Vermieters, der Maruhn Real Estate Investment GmbH (MREI), die SirPlus die Mietkosten erlässt. 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 mir liegt persönlich viel an der Wertschätzung von Lebensmitteln. Ich bin dankbar, dass ich SirPlus unterstützen kann und damit möglichst viele Menschen erreicht werden und achtsamer im Umgang mit Lebensmitteln werden.“

Noch bis Ende Februar kann das bislang einzige Ladengeschäft der Hauptstadt mit ausschließlich überschüssigen Lebensmitteln an dem Standort bleiben. Für die Zeit danach ist das SirPlus Team bereits auf der Suche nach einer geeigneten Fläche in Berlin mit mindestens 300 qm Verkaufsfläche, um noch mehr Lebensmittel wieder in den Kreislauf zurück zu bringen.



Raphael Fellmer, Martin Schott und Alexander Piutti haben das Impact Startup im Februar 2017 gegründet und wollen mit ihrem Online-Shop und dem lokalen Food Outlet Store mit überschüssigen Lebensmitteln das Lebensmittelretten für alle Menschen in Deutschland zugänglich machen und damit das Thema in der Mitte der Gesellschaft platzieren. In den nächsten Jahren wird eine Kette von SirPlus Stores 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, Lieferrouten, 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

Quelle und Fotos: SirPlus

1