

Investieren in abgelaufene Lebensmittel



Raphael Fellmer hat gut lachen. Zum Jahresanfang eröffnete er mit seinem Unternehmen SIRPLUS bereits den vierten „Rettermarkt“, in dem überwiegend bereits abgelaufene Lebensmittel angeboten werden. „Det is noch jut“ steht an den Regalen. Neben Konserven, Backwaren, Obst, Gemüse und Getränken bieten die Rettermärkte auch kosmetische Artikel an und Praktisches wie Trinkhalme aus Glas einschließlich einer Reinigungsbürste. Mit Plastikhalmen traut sich ohnehin niemand mehr unterwegs zu sein.



Neben den Märkten in der East Side Mall, der Neuköllner Karl-Marx-Straße und der Schloßstraße in Steglitz, hat SIRPLUS jetzt einen weiteren direkt im Ostbahnhof, der sowohl vom Stralauer Platz wie von der Ladenstraße im Bahnhof erreichbar ist. Gegenüber des Eingangs befindet sich ein Geldautomat, den man aber zum Einkaufen nicht anzapfen muss, denn die Waren sind natürlich viel preiswerter als sie vor dem MHD angeboten werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum sagt nichts über den Zustand eines Lebensmittels aus, wenn der Zeitpunkt überschritten ist. Das MHD ist kein Verfallsdatum. Viele Tests haben gezeigt, dass noch lange nach dem aufgedrucktem MHD Lebensmittel, ohne gesundheitlich Schaden zu nehmen, genießbar sind.

Was als Start Up auf dem EUREF-Campus begann, hat sich zu einem großen Unternehmen entwickelt. Allerdings mit geringen Profitmargen. Deshalb ist es immer wieder wichtig, mit Crowdfunding-Aktionen Kapital zu generieren. SIRPLUS hat jetzt über WIWIN eine Crowdinvesting-Kampagne über 900.000 Euro gestartet. Die Berliner Nachhaltigkeitsszene ist eng vernetzt, Kapital ist knapp und die Kraft der Crowd entscheidend. Die Online-Plattform wiwin.de vermittelt ausschließlich Kapitalanlagen aus den Bereichen erneuerbare Energien, nachhaltige Startups und energieeffiziente Immobilien.

Jetzt gibt die niedrige Mindestzeichnungssumme von 100 Euro allen Interessenten die Chance, in Lebensmittelrettung und Klimaschutz zu investieren. Mit dem Kapital plant SIRPLUS, neue Rettermärkte zu eröffnen. Außerdem wird die Eigenmarke SIRPLUS entwickelt, um zukünftig noch größere Mengen überschüssiger Lebensmittel zurück in die Wertschöpfungskette zu führen. Pro Person können bis zu 25.000 Euro bei einer jährlichen Verzinsung von 6% investiert werden. Das wäre doch mal eine sinnvolle Investition, besser als Aktien von betrügerischen Autokonzernen.

Mit Schwarmfinanzierungen hat das preisgekrönte Startup gute Erfahrungen gemacht: Über 90.000 Euro kamen im Gründungsjahr 2017 beim ersten Crowdfunding zusammen – mit diesen konnte der erste Rettermarkt in Berlin finanziert werden. Weitere 111.000 Euro sammelte SIRPLUS bei der zweiten Crowdfunding-Kampagne 2019. Auf Crowdfunding folgt jetzt Crowdinvesting. Gründer **Raphael Fellmer** freut sich: „*Innovative Nachhaltigkeit erleben wir als Wettbewerbsvorteil und als Mission, die viele Menschen teilen und die uns als Team mit unseren Investoren, Kunden und Partnern verbindet.*“

Durch die direkte Zusammenarbeit mit 700 Produzenten und Großhändlern rettet SIRPLUS wertvolle Lebensmittel. Lebensmittelverschwendung ist weltweit für 8% aller Treibhausgase verantwortlich. Wäre Lebensmittelverschwendung ein Land, wäre es nach China und den USA der drittgrößte Emittent von Treibhausgasen. Die 1,6 Milliarden Tonnen Lebensmittel im Wert von 1.200 Milliarden Dollar, die weltweit jährlich weggeworfen werden, sind auch ein ethisches Desaster, erklärt Gründer und Ingenieur **Martin Schott**: „*Es ist moralisch nicht länger tragbar, dass heute noch über 800 Millionen Menschen an Unterernährung leiden, obwohl wir mit allen verschwendeten Lebensmitteln alle hungernden Menschen viermal ernähren könnten. Heute müsste niemand mehr hungern.*“ www.sirplus.de

Ed Koch

Quelle: SIRPLUS – Fotos: Ed Koch