Food Save – Erfolg dank praxisnaher Vermittlung

Die Schweizer Rohstoffbörse leistet mit pragmatischen, skalierbaren und schnellen Lösungen einen Beitrag zur Erreichung der Food-Save-Branchenziele.

▶ PETER JOSSI

Der zwischen den Schweizer Behörden und der Branche vereinbarte «Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung» schafft den Rahmen für eine Vielzahl an konkreten Umsetzungsmassnahmen, pragmatischen Lösungsansätzen bis hin zu neuen Geschäftsmodellen.

Daniel Koch, Gründer der Sanvitafood GmbH, vermittelt mit der 2024 von ihm lancierten Rohstoffbörse Lebensmittel-Überbestände aus der Lebensmittelindustrie an innovative Gastronomen, Kantinen und Private. «Meine Erfahrung als Lebensmittelingenieur in der Industrie zeigte mir das Dilemma, in dem viele Lebensmittelproduzenten stecken: Ein Kunde springt ab, ein Produkt wird ausgelistet, die Saison läuft nicht so, wie geplant», erläutert Koch die Ausgangslage und die häufigsten Herausforderungen.

Praxisnahe Vermittlung

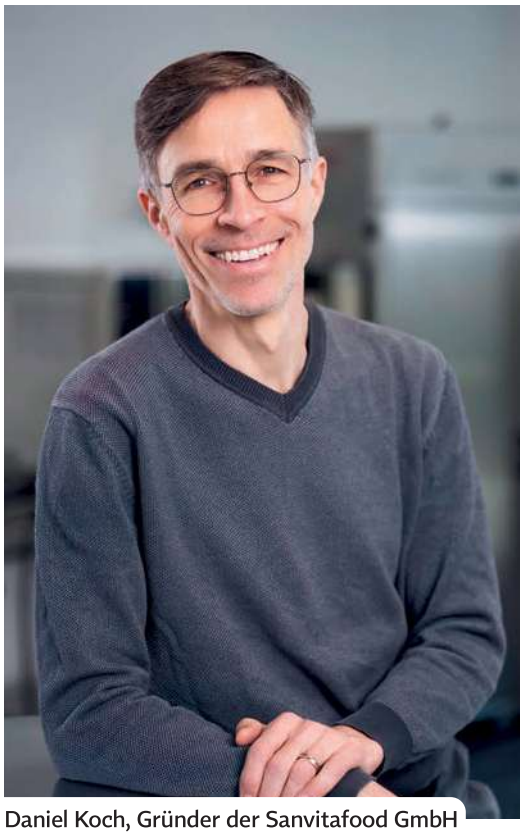
Lebensmittelherstellern fehlen jedoch oft geeignete Lösungen, um diese überschüssigen Rohstoffe weiterzuverkaufen. Als erste offene B2B-Rohstoffbörse der Schweiz setzt die Rohstoffbörse hier an: «Unsere Plattform verteilt nicht nur um, sondern ermöglicht es Herstellern, Abfall in messbaren Umsatz und nachhaltige Gewinne zu verwandeln. Wo nötig, füllen wir in kleinere Mengeneinheiten ab, damit Produkte für den B2C-/Einzelhandelsverkauf geeignet sind.»

Die Rohstoffbörse arbeitet mit gleichgesinnten Partnerunternehmen wie Food Waste Hero GmbH und Secend GmbH zusammen, die die Produkte online an Private verkaufen. Gleichzeitig entwickelt Daniel Koch niederschwellige Zusatzangebote: «Neu habe ich eine WhatsApp-Food-Save-Gruppe gestartet, um weitere Abnahmemöglichkeiten zu testen. Meine Idee hier ist, dass wir mehr Sammelbestellungen abwickeln können.

Der Erfolg ist messbar

Seit der Firmengründung konnte das Unternehmen über 30 Tonnen Lebensmittel retten. Noch konzentriert sich Koch ausschliesslich auf lang haltbare Lebensmittel wie zum Beispiel Nüsse, Gewürze, Reis, Mehl, Hülsenfrüchte oder Wein. Zugang zu den Überbeständen aus der Lebensmittelindustrie verschafft er sich über sein Netzwerk sowie über Circunis, die eine ähnliche Zielsetzung verfolgen.





Daniel Koch, Gründer der Sanvitafood GmbH

«Die Produkte werden dann zu günstigen Konditionen an Gastronomen, KMU oder Caterer verkauft», erklärt Koch. Gleichzeitig arbeitet er mit der Quellenhof-Stiftung in Winterthur zusammen, die in der Rehabilitation von Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen und Abhängigkeitserkrankungen tätig ist. Für die Rohstoffbörse füllen die Jugendlichen und Erwachsenen der Stiftung die Produkte in kleinere Gebinde ab, etikettieren und deklarieren diese abschliessend, damit sie auch an private Kundschaft weiterverkauft werden können.

Food Save wirkt klimaschonend

Die Food-Save-Vermittlungen leisten gleichzeitig einen Beitrag mit Blick auf übergeordnete Herausforderungen. Jedes so vermittelte Kilo Lebensmittel bleibt im Lebensmittelkreislauf, schont die Umwelt und hilft uns allen, unseren CO_2-Fussabdruck zu reduzieren. Von Mai 2024 bis Ende 2025 hat die Rohstoffbörse knapp 22 Tonnen Lebensmittel vermittelt; in CO_2-Äquivalente umgerechnet sind das rund 26 Tonnen eingespartes CO_2.

Alle in der Verantwortung

Daniel Koch verweist über die technischen Herausforderungen und Praxislösungen hinaus auf gesamtgesellschaftliche Herausforderungen: «Unsere Lebensmittel bekommen heute nicht mehr die Wertschätzung, die sie verdienen. Wenn alle über Konsumverhalten nachdenken und nur schon etwas Kleines ändern, können wir alle gemeinsam viel bewegen.»

SANVITAFOOD GMBH

