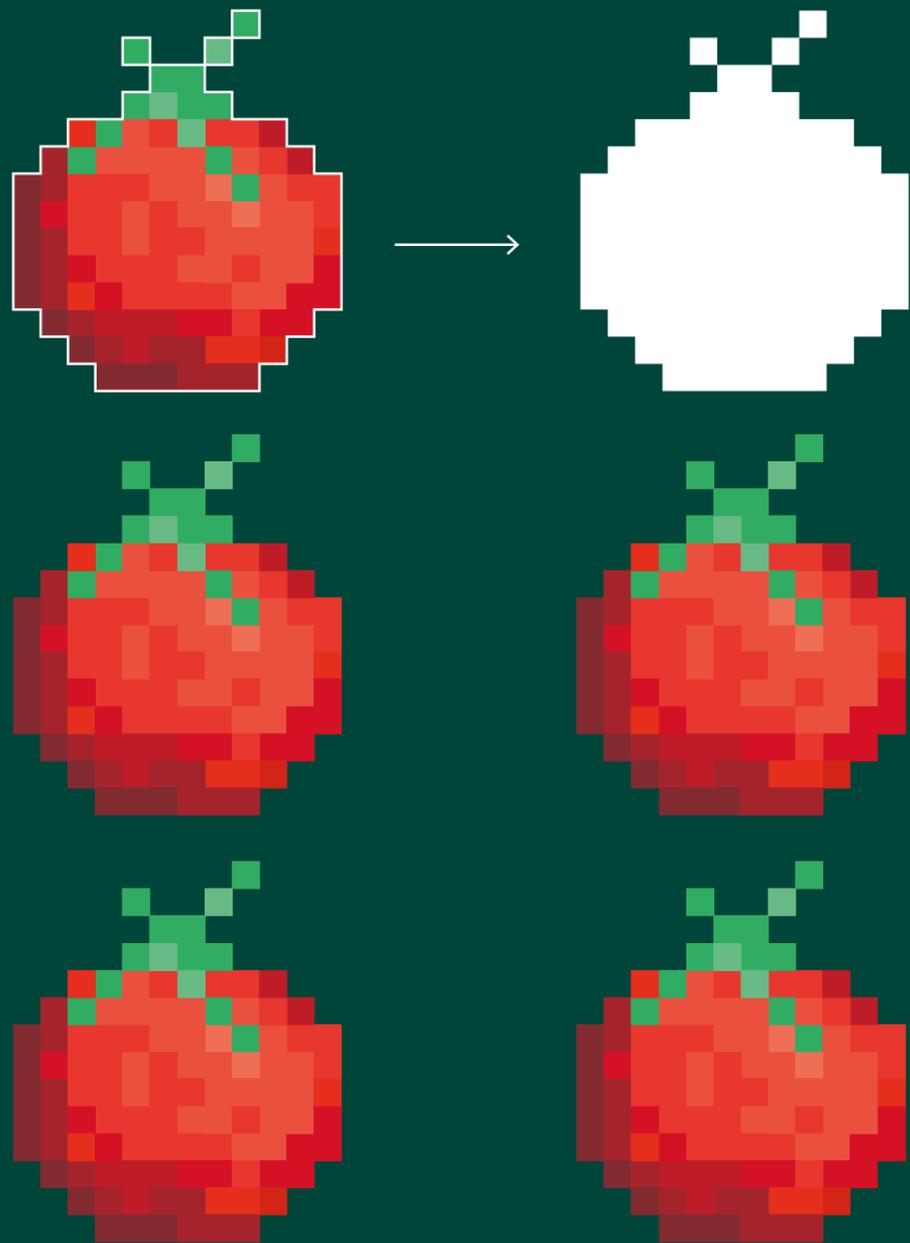


# Matchmaking für überschüssige Lebensmittel



Text — Eva Piepenbrock

DAS UNTERNEHMEN

## SPRK.global

**Gründer:** Alexander Piutti

**Gründungsjahr:** 2020

**Standort:** Berlin

**Die Idee:** Mit Einsatz von intelligenter Technologie die Teilnehmer der Lieferkette auf einer Plattform verbinden und für eine bedarfsgerechte und zügige Umverteilung von Lebensmittelüberschüssen sorgen.

**Das Ziel:** Lebensmittelverschwendung in der gesamten Lieferkette langfristig beseitigen und damit CO<sub>2</sub>-Emissionen einsparen.



Seriengründer Alexander Piutti hat kürzlich ein siebenstelliges Investment für das Impact-Start-up „SPRK“ an Land gezogen.

**Erzeuger, Verarbeiter, Spediteure, Großhandel, Einzelhandel, Verbraucher. Vom Hof bis zum Teller gehen Lebensmittel verloren. Die Komplexität des Problems ist gewaltig. Das Start-up „SPRK“ will es auf einer technologiegetriebenen Plattform lösen, zu der jeder Teilnehmer der Lieferkette Zutritt hat. Was es dazu braucht? Pragmatismus. Und den Willen, kleine Erfolge schnell zu skalieren.**

**B**uletten aus Grillfleisch, das bei Regenwetter liegen geblieben ist. Suppe aus Tomaten, die übermorgen nicht mehr schön aussehen. Apfelsaft aus zu klein geratenen Äpfeln. Milchreis aus Milch, die bald abläuft. Alexander Piutti hat noch zig solcher Beispiele parat. Der Gründer des Start-ups „SPRK“ (gesprochen: Spark) hat den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung aufgenommen. Er will mit einem Beispiel nach dem anderen zeigen, dass er im Schulterschluss mit der Lieferkette für jedes überschüssige, aber noch bestens geeignete Lebensmittel das passende Gegenstück finden und vermitteln kann.

Dabei geht es Piutti um Menge. „Lachs im Glas, Gemüseintöpfe, Nachtische oder Tomatensuppe in 200-Liter-Schläuchen – wir arbeiten derzeit mit Prototypen für B2B-Vorprodukte, die in großen Volumen gehandelt werden“, erklärt der Gründer, der schon mehrere Start-ups erfolgreich aufgebaut hat. „Wir wollen nicht in Schönheit sterben, sondern groß denken.“ Seit gut 18 Monaten arbeitet Alexander Piutti mit einem mittlerweile auf 14 Köpfe gewachsenen Team daran, das

sehr große, sehr komplexe Problem Food Waste in seine Einzelteile zu zerlegen, um es dann Schritt für Schritt zu lösen.

### ERSTES BERLINER LOGISTIKLAGER IST „FOOD-WASTE-FREE“

Das Grundproblem ist schnell umrissen und längst bekannt: Deutschlandweit gehen entlang der gesamten Lieferkette jedes Jahr rund 12 Mio. t Lebensmittel verloren. Und damit kostbare Ressourcen. Das SPRK-Team will zuerst da ansetzen, wo viel zu retten ist: „Wir arbeiten derzeit mit den Lagern der Lebensmittelhändler zusammen, den Knotenpunkten, wo jeden Tag Dutzende Tonnen an Ware gedreht werden“, sagt Piutti. „In einem Logistikzentrum eines unserer Partner konnten wir in einer Pilotphase die logistische Praxis begreifen, alle unsere Annahmen überprüfen und unglaublich viel lernen.“ Das war auch nötig. Denn Know-how vom Lebensmittelsystem hatte der Unternehmer nur begrenzt, der vor der Gründung von SPRK primär in der internationalen Digi-tech- und Gaming-Welt unterwegs war. →

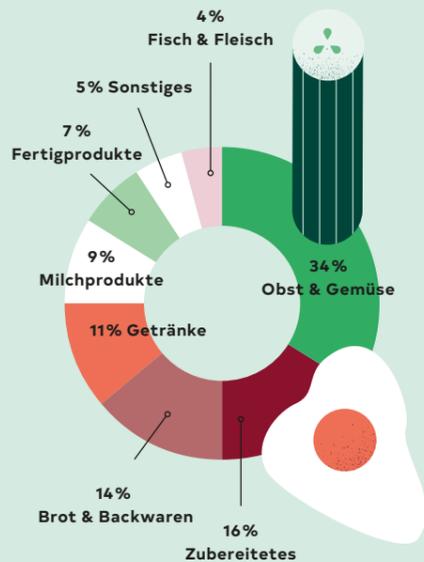
**„Für uns sind 400 Liter Milch einfach ein Datensatz.“**

— Alexander Piutti

# Food Waste: die Zahlen

Was werfen wir *in welchen Mengen* weg?  
Wo findet Food Waste statt und was tut der Gesetzgeber? Eine Übersicht.

## WAS WERFEN WIR WEG?



Quelle: Welthungerhilfe

## GRÜNDE FÜR FOOD WASTE

**Landwirtschaft:**  
falsche Lagerung, Schädlingsbefall, Unwetter, keine Abnahme am Markt

**Industrie:**  
Transportschäden, falsche Lagerung, technische Ursachen, interne Qualitätssicherung, Überproduktion

**Groß- und Einzelhandel:**  
Kundenwunsch nach breiter und optisch ansprechender Auswahl, strenge Produktvorgaben

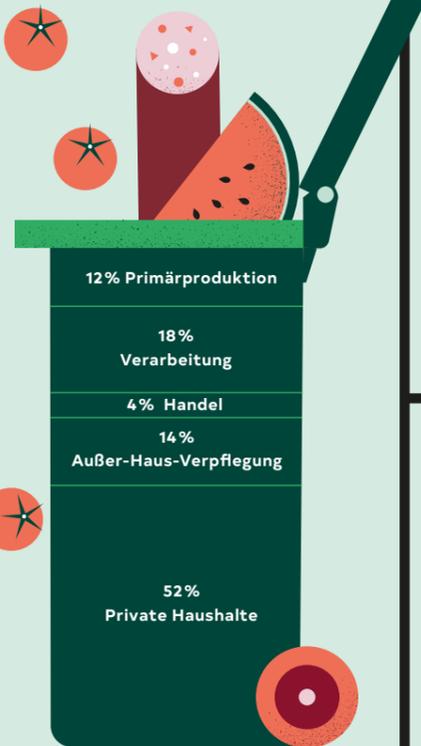
**Gastronomie:**  
unkalkulierbare Nachfrage, falsche Lagerung, Hygiene- und Produktvorschriften, schlecht definierte Portionsgrößen

**Verbraucher:**  
Haltbarkeitsprobleme / MHD wird falsch interpretiert, zu groß bemessene Portionen, falsche Einkaufsplanung, hohe Erwartungen an Verfügbarkeit und Optik der Ware

Quelle: Welthungerhilfe

## 12 Mio. t

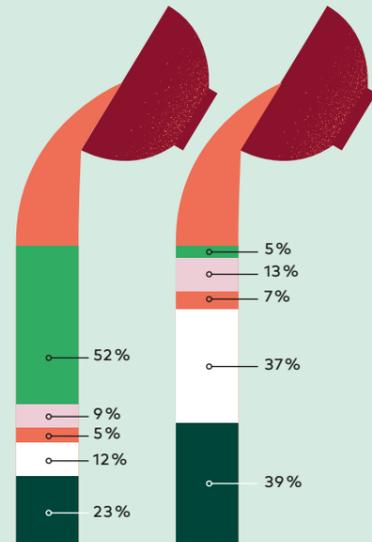
In Deutschland fallen jedes Jahr rund 12 Mio. t Lebensmittelabfälle an. Umgerechnet auf den Verbraucher sind das etwa 75kg Abfall pro Jahr. Alle Sektoren eingeschlossen, wäre die Hälfte der Abfälle theoretisch vermeidbar.



Quelle: Thünen Institut

## GESETZE GEGEN FOOD WASTE

Hierzulande wird dem Handel nicht verboten, noch genießbare Lebensmittel wegzuschmeißen (im Gegensatz zu z. B. Frankreich). Das BMEL setzt auf Aufklärung. Ziel: 50% weniger Food Waste bis 2030. Die Strategie umfasst die Kampagne „Zu gut für die Tonne“, Dialogforen, ein Bund-Länder-Gremium sowie Bildungs- und Forschungsvorhaben.



Europa Afrika (Sub-Sahara)

- Verbraucher
- Lagerung
- Distribution
- Produktion
- Verarbeitung

## FOOD WASTE INTERNATIONAL

Mit 222 Mio. t im Jahr verschwenden Konsumenten in reichen Ländern fast so viele Nahrungsmittel, wie das subsaharische Afrika netto erzeugt (230 Mio. t). In weniger entwickelten Regionen entsteht Food Waste auf Produktionsseite (schlechte Ernte-, Lager- und Kühlmöglichkeiten). In höher entwickelten auf Verbraucherseite.

Quelle: Studie „Global food losses and food waste“

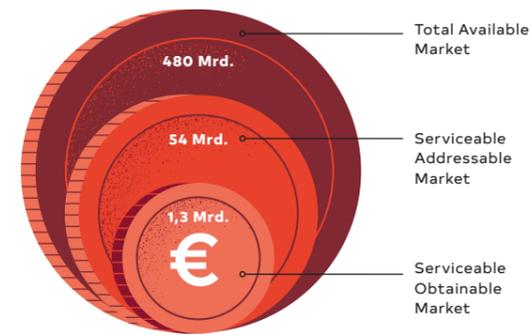


## FOOD WASTE IM HANDEL

16 deutsche Einzelhandelsunternehmen wollen ihren Anteil an der Lebensmittelverschwendung reduzieren. Sie unterzeichneten im Sommer 2020 eine Erklärung, die verpflichtende und freiwillige Maßnahmen umfasst. Verpflichtend sagten die Unternehmen zu, noch verkehrsfähige Lebensmittel durch Kooperationen mit sozialen Einrichtungen weiterzugeben sowie aussagekräftige Lebensmittelabfalldaten zu sammeln, um die mangelhafte Datenerfassung zu verbessern.

## IMPACT-START-UP MIT MARKTPOTENZIAL

### Diese Marktchancen sieht SPRK in 1,6 Mrd. t Food Waste



SPRK sieht das Problem Food Waste auch als Markt. Die Annahme: 1,6 Mrd. t überschüssige, aber genießbare Lebensmittel bieten ein Marktpotenzial von rund 480 Mrd. €.

Quelle: SPRK

„Wir mussten zum Beispiel lernen, bestehende Regelwerke zu verstehen, die Lebensmittel nicht einfach weiterzuverkaufen und nicht in Konkurrenz zu treten zu den Stellen, die die Lebensmittel auch an Bedürftige abgeben“, berichtet der 52-Jährige.

Die Konsequenz: SPRK geht mit dem Wissen über überschüssige Ware auf Produzenten zu, die diese weiterverarbeiten können. Das verarbeitete, also neu entstandene Produkt bietet das Start-up dann wieder dem Groß- und Einzelhandel oder anderen Einrichtungen an. Der Vorteil: SPRK will den Mehrwert als „Kreislaufprodukt“ mit vermarkten und dem Abnehmer verdeutlichen, dass er mit Erwerb der Ware gegen Lebensmittelverschwendung vorgeht.

Besonders stolz ist Piutti, dass sich SPRK im „Pilotlager“ tatsächlich an allen Produktkategorien entlanghangeln konnte, also für jeden Überschuss den passenden Weiterverarbeiter und Abnehmer finden konnte. Aus Obst und Gemüse wurden Eintöpfe. Aus Milchprodukten Nachtische. Und aus Fleisch eben Buletten. „Und das sind nur Beispiele“, erinnert der Gründer. „Alle haben gemeinsam, dass sie das Leben des Grundproduktes, das normalerweise vom Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) begrenzt wird, durch die Verarbeitung verlängern.“ Das Logistikzentrum in Berlin bezeichnet sich heute nach Angaben von Alexander Piutti als „Food-Waste-Free“.

## DIE TECHNOLOGIE SOLL ANGEBOT UND NACHFRAGE PASSGENAU MATCHEN

Was dem Gründer an Lebensmittel-Knowhow fehlt, steuern Lebensmittel- und Logistik-Insider im SPRK-Team dazu. Groß ist dagegen Piuttis Erfahrungsschatz über den Aufbau von digitalen Plattformen und Geschäftsmodellen. Vielleicht ist genau das der Vorteil, den der selbsternannte „Techie“ als bisheriger Food-Außenseiter hat: Er betrachtet das Problem nicht in

erster Linie als Problem, sondern als Bündel unzähliger kleiner Aufgaben und Lösungsbausteine. Ordnung in die verstreuten Puzzleteile sollen Methoden bringen, die sich längst im digitalen Ressourcenmanagement oder der digitalen Bestandsverwaltung bewährt haben.

„Für uns sind 400 Liter Milch einfach ein Datensatz“, erklärt Alex Piutti. „Den schlüsseln wir in Produktmerkmale wie das MHD auf, die Verpackungsart, die Stückzahl oder Mengenangabe.“ Das Angebot wird nach den gleichen Klassifizierungen wie in der Lieferkette so detailliert wie möglich erfasst und ins „digitale Warenhaus“ gepackt. „Gleichzeitig wissen wir schon, was auf der Nachfrageseite steht“, so Piutti weiter. Wenn etwa das Berliner Kinder- und Jugendwerk „Arche“ jeden Tag Hunderte Lebensmittelportionen verteilen muss, übersetzt SPRK diese Informationen in Datensätze und berücksichtigt sie auf dem virtuellen Marktplatz.

## PRODUKTION ZURÜCKFAHREN, STATT WEITER UMZUVERTEILEN

Um zu solchen „Gesuchten“ die richtigen „Matches“ zu finden, muss das SPRK-Team die Technologie derzeit noch unterstützen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter telefonieren individuelle Bestände ab, entwickeln Produktideen und versuchen Verarbeiter und

„Die Bauern sind extrem interessant für uns. Wir würden uns sehr gern mit einem Pilotbetrieb in der Nähe von Berlin zusammensetzen.“

— Alexander Piutti

Abnehmer zu überzeugen. „Im Moment läuft vieles noch manuell“, sagt Piutti. Außerdem müsse noch viel über die Bedarfe der Abnehmer gelernt werden. „Jemand, der zum Beispiel Kartoffeln sucht, will vielleicht nur geschälte Ware nehmen. Ein anderer benötigt die Milch in 10-l-Portionen, nicht kleiner“, erzählt der Unternehmer. Vor allem die Angebote seien zum Teil recht speziell – und in den meisten Fällen erreichen sie das Team kurzfristig und ohne lange Vorankündigung. Piutti ist dennoch optimistisch. Er sagt: „Die Datensätze schärfen sich langsam. Die Plattform kann die manuellen Abläufe immer häufiger standardisieren.“

Derzeit sucht SPRK also für bereits produzierte Überschüsse alternative Verwendungszwecke. Künftig soll die intelligente Technologie mithilfe künstlicher Intelligenz aber frühzeitig erkennen, wo →

Überschüsse erst noch anfallen werden. Mit einer solchen Voraussage, so die Hoffnung, könnte die Überproduktion effizient umgeleitet oder zu nachhaltigen Produkten verarbeitet werden. „Wir wollen jedoch langfristig weg vom reinen Umverteilen und lieber in die Vermeidung gehen. Die Lebensmittelüberproduktion kann dann tatsächlich heruntergefahren werden“, skizziert Piutti sein Zukunftsmodell. „Das ist das eigentliche Ziel in Bezug auf Ressourcen- und Klimaschutz.“

#### GESCHÄFTSMODELL UND FINANZIERUNG EINES IMPACT-START-UPS

In Sachen Geschäftsmodell handelt es sich bei SPRK um ein sogenanntes Impact-Start-up. So bezeichnet man Unternehmensgründungen, die zum Ziel haben, ein gesellschaftliches oder ökologisches Problem möglichst nachhaltig zu lösen und damit etwas Gutes zu tun. Viele solcher Start-ups haben Finanzierungsprobleme. Weil sie die Welt zwar besser machen wollen, sich aber finanziell selbst nicht über Wasser halten können.

Nicht so SPRK. Das Unternehmen sammelte Mitte vergangenen Jahres eine siebenstellige Finanzierungssumme von 16 Investoren ein. Sicher hat auch das professionelle Netzwerk des Seriengründers geholfen. Aber Alexander Piutti stünde heute nicht so erfolgreich dar, wenn er nicht in Umsätzen denken würde. „Wir bauen das Geschäftsmodell sukzessiv auf“, sagt Piutti. Zum einen verkauft SPRK die weiterverarbeiteten „geretteten“ Lebensmittel bereits an neue Abnehmer. Das sind im Falle der „Arche“ zwar sehr kostengünstige Sonderkonditionen, aber dafür hat SPRK die Rohprodukte ja vorher für nur einen kleinen, kostendeckenden Beitrag erhalten. Wieso im festgezurrt Lebensmittelssystem Lebensmittel fast verschenkt werden? „Weil wir den Teilnehmern der Lieferkette so enorme Entsorgungskosten sparen und ihnen helfen, nachhaltig zu wirtschaften“, so der Gründer.

Zusätzlich baut SPRK auf ein Sponsoren-Modell. Das Start-up errechnet etablierten Unternehmen, welchen „Impact“ ein Sponsoring über 10.000, 50.000, 100.000, 500.000 € oder 1 Mio. € auf die Reduktion von Lebensmittelverlusten und ausgestoßenem CO<sub>2</sub>-Äquivalent haben. Es ist aufgelistet, wie viele Mahlzeiten davon für gemeinwohlorientierte Einrichtungen finanziert werden. Wie viele Sponsoren bislang an Bord sind, wurde nicht verraten.



Egal ob Auberginen, Zucchini oder Kürbisse: Langfristig will SPRK noch genießbarer Lebensmittel im großen Stil vor der Entsorgung weiterverarbeiten und -vermarkten.

#### AUCH LANDWIRTSCHAFT INTERESSANT

SPRK hat auch ein Auge auf den Anfang der Lieferkette geworfen: vor allem auf die Landwirtschaft. In der Lebensmittelproduktion inklusive Agrarwirtschaft gehen pro Jahr rund 500 Mio. t Lebensmittel verloren. Im Bereich Agrar meist Produkte, die nicht der Handelsnorm entsprechen, weil sie zu groß, zu klein, zu hell oder zu dunkel sind. Piutti sagt: „Die Bauern sind extrem interessant für uns. Wir würden uns sehr gern mit einem Pilotbetrieb in der Nähe von Berlin zusammensetzen und einen Case entwickeln.“ Damit meint er: Wie im Pilot-Logistiklager erstmal hinhören, was die Gründe für die Verluste am Hof sind. Lernen, was Landwirtinnen und Landwirte umtreibt. Verstehen, welche lange Vorlaufzeit die meisten Tier- oder Pflanzenproduktionen haben. Nicht zuletzt müsste SPRK für die Einbeziehung der Erzeuger ein Geschäftsmodell entwickeln, das den Landwirt oder eine Erzeugergemeinschaft motivieren würde, die überschüssigen Lebensmittel über deren Plattform weiterverarbeiten und vertreiben zu lassen.

Und dann merkt man: Alexander Piutti spricht schon wieder von einem „Case“. Einem weiteren, erfolgreich vermittelten Beispiel. Was er meint: Den nächsten Baustein einsammeln, um das große Ganze zusammen zu setzen. ●

### f3 Netzwerk-Gesuch



## Mitmachen?

Start-up → Berliner LandwirtIn

Wir haben das Ziel, Überschüsse an Lebensmitteln in der Lieferkette durch einen technologiegetriebenen Distributionsansatz insbesondere an gemeinwohlorientierte Organisationen umzuverteilen oder zu verarbeiten. Wir freuen uns über neue Lieferkettenpartner, besonders über landwirtschaftliche Betriebe im Berliner Umland, die mit uns ihre überschüssigen Lebensmittel umverteilen, verarbeiten und so auch Entsorgungskosten reduzieren möchten.



Mehr auf [f3.de/marktplatz](https://f3.de/marktplatz)



# Triff den richtigen Kontakt zur richtigen Zeit.



Save the dates

Werde Teil der f3-Community und sei bei einem der nächsten digitalen Scheunengesprächen dabei. Gründer, Landwirte, Unternehmen und Investoren tauschen sich aus – mit dem gemeinsamen Ziel: Grüne Innovationen wachsen lassen!

#### Jetzt Termine vormerken:

»Nischenkulturen, neue Fruchtfolgen und ihre Vermarktung«

👤 6. Mai 2021

»Finanzierung von Agrifood-Innovationen«

👤 23. September 2021

LANDWIRTSCHAFTSVERLAG GMBH | HÜLSEBROCKSTR. 2-8 | 48165 MÜNSTER

[f3.de/events](https://f3.de/events)



**f3** farm. food. future.