



Medienmitteilung vom 2. November 2017

100 Tage geöffnet, über 10 Tonnen Lebensmittel gerettet – der *gmüesgarte* zieht erste Bilanz

Seit 100 Tagen hat nun das Berner Start-up *gmüesgarte*, das sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert, seine Türen geöffnet. Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache: Über 10 Tonnen Gemüse und Früchte konnten verkauft werden, die sonst im Biomüll gelandet oder auf dem Feld liegengelassen wären. Kurz: Das Konzept findet regen Anklang – bei Kund/innen und auch in der Landwirtschaft.

In den ersten 100 Tagen Betrieb des *gmüesgarte*, inmitten der Berner Altstadt, wurde bereits ein starkes Zeichen gegen Food Waste gesetzt. Über 10 Tonnen krummes Gemüse und Früchte mit Makeln konnten an zufriedene Kundinnen und Kunden verkauft werden. Ungefähr eine Tonne davon sind Früchte, die – buchstäblich – kurz vor der Biogasanlage gerettet wurden. Die restlichen neun Tonnen sind Lebensmittel, die grösstenteils auf den Feldern oder in den Lagerhallen der Landwirte liegengelassen wären, da sie dafür keinen Abnehmer gefunden hätten. Somit ist es nachvollziehbar, dass das Konzept auch in Landwirtschaftskreisen überzeugt. Der *gmüesgarte* arbeitet mittlerweile mit einer Betriebsgemeinschaft und vier weiteren Landwirt/innen zusammen.

Nebst den unverarbeiteten Nahrungsmitteln kommt auch das *gmüesgarte*-eigene Angebot gut bei der Kundschaft an: Knapp 2000 vor Ort zubereitete Salatboxen und Smoothies wurden seit Juli verkauft.

Blick in die Zukunft

Die grösste Veränderung in der kurzen Geschichte des Start-ups wird die Umgestaltung des Lokals in ein kleines Café mit Sitzgelegenheit für zehn Personen sein. Die damit verbundenen baulichen Anpassungen werden in den kommenden Wochen im Zentrum stehen.

Seit Oktober bietet der *gmüesgarte* ergänzend Suppen von Mein Küchenchef an. Der *gmüesgarte* wird das Sortiment in den kommenden Monaten laufend weiter ausbauen. Die erste Neuheit gibt es ab November: eine Auswahl an Food-Waste-Käse zu attraktiven Preisen.

Lösung für das Problem Food Waste: das Berner Start-up *gmüesgarte*

Rund ein Fünftel der landwirtschaftlich produzierten Lebensmittel entspricht nicht dem, was Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Handel vom Aussehen von Gemüse und Früchten erwarten. So ist ein Rüebli dick und gerade, ein Apfel immer schön rot – also rein optische Kriterien, die Überschüsse und sogenannte „zweitklassige“ Produkte zur Folge haben.

Das Gemüse und die Früchte, die nicht der Norm entsprechen, finden nun im *gmüesgarte* einen neuen Absatz. Damit schliesst das Konzept eine Lücke: Die übriggebliebenen Lebensmittel werden bei Partnerlandwirten eingekauft und im Kellerlokal an der Marktgasse angeboten – und dies zu einem attraktiven Preis.

Weitere Informationen

- Pressekontakt: Franziska Güder, Geschäftsführerin, 079 626 96 33, franziska@gmueesgarte.ch