



Verein Mehr als zwei

Smarte Lösungen für nachhaltige Lebensmittel

Wir haben unser eigenes Prototyping-Labor

Wir greifen Themen auf und loten aus, wie eine digitale Dimension zur Lösung eines gesellschaftlichen Problems beitragen kann.

Aktueller Fokus:

Sinnvoller Umgang mit Nahrung



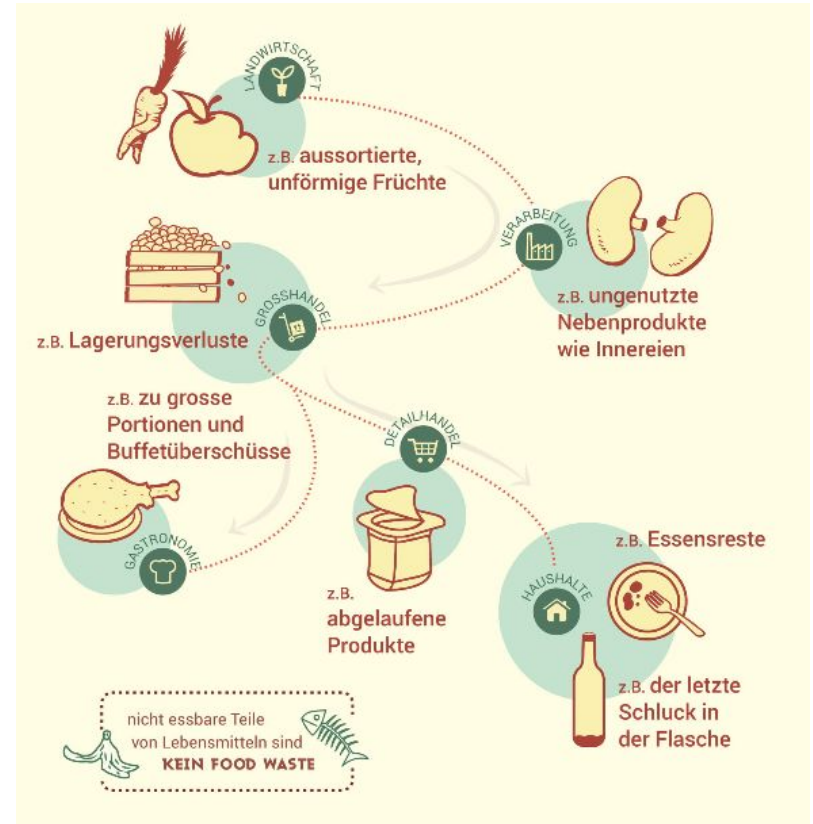
Unsere Vision

- Importeure, Handel und Produzent*innen sehen die **Verarbeitung von Überschüssen als Chance** und wollen gemeinsam Lösungen finden.
- Lebensmittel generell und in der Schweiz verarbeitete Lebensmittel im Besonderen bekommen wieder **einen höheren Stellenwert**.
- **Produkte aus Überschuss erhalten Wertschätzung**, z.B. über ein Label: Überschüsse sind kein Abfall, sondern Luxus.
- **Beratungsdienstleistung** für Produktion oder Handel, z.B anhand ihrer Entsorgungsliste: Wie lassen sich Überschüsse wirtschaftlich verwerten?

Food Waste

2,8 Mio Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste jährlich.

Gemäss der SDG* soll diese Zahl bis 2030 halbiert sein.



* UN Sustainable Development Goals

Unser Ansatz zur Reduktion von Foodwaste

- Auslasten bestehender Ressourcen
- Zusammenarbeit mit Experten
- Vernetzung

wir wenden dabei die oben genannten Prinzipien an, um

- neue und wirtschaftlich rentable Produkte aus Überschuss zu schaffen.
- nachhaltige, sinnvolle und wenn nötig auch ganz neue Kreisläufe entstehen zu lassen.



1. Food-Upcycling

Erläuterung anhand eines Pilotprojekts I

Rund 100'000 Tonnen Bananen im Jahr kommen in die Schweiz, ein Drittel davon wird entsorgt: 30'000 Tonnen. Ein Teil davon ist braun oder beschädigt, die Mehrheit einwandfrei.

Die Ware kann nur nachhaltig gerettet werden, wenn wir sie haltbar machen.

- Wir überlegen: Wie geht das? Wer weiss wie? Wer hat Infrastruktur?
- Wir sprechen Expertinnen & Experten an: Was ist möglich? Können wir zusammen arbeiten?
- Wir unterstützen: Braucht das Produkt einen Absender? Wie kann es vermarktet werden?
- Wir denken weiter: Wo sonst wird der Rohstoff gebraucht? Mit wem könnten unsere Partner noch zusammenarbeiten, um einen Kreislauf zu schliessen?

Erläuterung anhand eines Pilotprojekts II

Mit bestehenden Ressourcen und Experten zu arbeiten heisst, von viel Erfahrung und Wissen zu profitieren – und im Gegenzug zu unterstützen, wo Hilfe nötig ist.

Man muss das Rad nicht immer neu erfinden: Oft ist alles schon da, man muss es nur neu zusammensetzen.

Was wir bisher erreicht haben.

- Wir beziehen überschüssige Bananen offiziell bei einer Migros-Reiferei. Das heisst, wir können planen.
- Erster Produzent Öpfelfarm seit April 2020: getrocknete Bananenstängeli
- Seit Sommer 2020: Verdunova produziert Tiefkühlfabrikat. Damit haben wir eine Grundlage für die Verarbeitung der Ware durch Bäckereien, Gastro, Glacéproduktion etc.
- Getrocknete Bananenschalen haben Einzug gefunden in Versuche der Materialentwicklung, z.B. Schuhsohlen, Filamente für 3D-Druck. Auch andere Industrien bekunden Interesse an der Verarbeitung

Was braucht es, damit dies funktionieren kann?

- Menschen, die bereit sind für echten Austausch und offen für Lösungen
- ein frischer Blick und Kapazität, ausserhalb des Tagesgeschäfts zu denken
- Netzwerkfähigkeit und Hartnäckigkeit
- Finanzielle Anschub- und Fördermittel

Es braucht ganz konkret **Innovations- und Fördermittel** und nicht Risikokapital. Wir können nur nachhaltig zugunsten unserer Partnerinnen und Partner wirken, wenn unsere Arbeit kein Investment Case sein muss.



3. Marktplattform für Überschuss

Wie geht es weiter?

- Wir arbeiten an einer systemischen Grundlage für den transparenten und niederschweligen Handel mit Lebensmittelüberschüssen. Nur was sichtbar und handelbar ist, kann sinnvoll in Kreisläufe einfließen.
- Wir bauen jetzt das, was wir für all unsere Projekte schon vor Jahren gebraucht hätten und uns jedes Mal von Hand aufbauen mussten.

Auf bald!

Verein Mehr als zwei

Olivia Menzi, Präsidentin

079 510 89 01

olivia@mehralszwei.ch

www.mehralszwei.ch