

„Gewissensbisse“ rettet Lebensmittel

Das Lengenfelder Start-Up-Unternehmen „Gewissensbisse“ setzt ein Signal gegen Verschwendung.

Von Hagen Hartwig

Lengenfeld – „Wir retten Lebensmittel vor Verschwendung!“ - das ist die Philosophie von Frederike Eisenkolb, die mit ihrem kleinen Start-Up-Unternehmen „Gewissensbisse“ das Ziel verfolgt, Lebensmittel im natürlichen Kreislauf sinnvoll zu verwerten. „Wir geben allen einwandfreien und genießbaren Produkten vor dem Wegwerfen eine zweite Chance und setzen damit ein Signal zum bewußten Konsum“, betont Frau Eisenkolb. „Gewissensbisse“ ist im Lengenfelder Gewerbegebiet, an der Alten Baumechanik 8, zu finden.

Lebensmittel gehörten eigentlich nicht zur bisherigen beruflichen Laufbahn von Frederike Eisenkolb. Die 39-Jährige Handelskauffrau managt gemeinsam mit ihrem Lebenspartner Lars Gemeinhardt als Geschäftsführerin das Unternehmen „at home“. Die Firma beschäftigt sich mit der Qualitätskontrolle in der Automobilbranche. „Wir haben da jede Menge zu tun. Immerhin gehören rund 15 Mitarbeiter zum

„at home“-Team“, so Frederike Eisenkolb, die in ihrem Leben den bewußten Umgang mit allen Ressourcen zur Leitlinie erklärte. „Wir leben in einer Überflussesgesellschaft. Ich möchte mit meinem Projekt Gewissensbisse ein kleines Signal kontra der Wegwerfgesellschaft senden



Das im Lengenfelder Industriegebiet ansässige Start-Up-Unternehmen „Gewissensbisse“ - im Bild Chef Frederike Eisenkolb und Mitarbeiterin Marlen Preßler - setzt ein Zeichen gegen Verschwendung von Lebensmitteln. Täglich findet man in den Verkaufsregalen eine vielfältige Mixtur an Produkten, die kurz vor dem Ablauf der Mindesthaltbarkeit stehen. Alles ist noch tippopp zu verzehren, aber weit unter der Hälfte des regulären Verkaufspreises erhältlich. |Foto: H. Hartwig

den“, bringt es die in Lengenfeld lebende Frau auf den Punkt.

Los ging es mit „Gewissensbisse“ im letzten Sommer. Gemeinsam mit einigen Leuten aus ihrem Team erstellte Eisenkolb ein Konzept. „Wir wollten von Anfang an mit schlüssigen Argumenten an die Su-

permärkte, Großhändler und Discounter herantreten. Denn von diesen beziehen wir die Produkte, die zum Wegwerfen zu schade sind“, erklärt Marlen Preßler, eine Mitarbeiterin von „at home“ und „Gewissensbisse“. Das perfekt vorbereitete Vorhaben funktionierte. Bereits

jetzt, nach einem halben Jahr seit Gründung, verfügt „Gewissensbisse“ über sechs feste Zulieferer.

Frederike Eisenkolb erklärt: „Mehrere Male in der Woche stellen uns die Zulieferer Produkte, die kurz vor dem Ablauf der Mindesthaltbarkeit stehen, kostenlos zur Verfü-

gung. Wir holen diese in den Märkten ab und unterziehen alles noch einmal einer Kontrolle. Dann füllen wir mit den Waren unsere Regale. Unsere Kunden bekommen die Produkte weit unter der Hälfte des regulären Verkaufspreises.“ Das Ganze geschieht in Abstimmung mit dem Amt für Lebensmittelüberwachung im Vogtlandkreis und gibt so den Käufern Sicherheit. Auch für die notwendige Kühl-Technik wurde gesorgt. „Wir haben Kühlschrank, Kühltruhe und einen Kühlcontainer fürs Auto gekauft. Unser Außenregal für Obst und Gemüse wird bald mit einem Outdoor-Kühlschrank erweitert“, so Frau Eisenkolb.

Im Verkaufsraum von „Gewissensbisse“ ist bereits jetzt die Sortiments-Mixtur beeindruckend. Konserven, Joghurt Schokolade, Nudeln, Backwaren, Süßigkeiten, Wurstwaren und Getränke füllen die Regale. Im Außenbereich gibt es zudem Frischobst und Gemüse. Übersichtlich und liebevoll präsentiert, finden die Produkte schnell ihren Käufer. Derzeit ist die Nachfrage größer als das Angebot. „Wir wollen keinen Gewinn erwirtschaften. Ausgaben und Einnahmen sollten jedoch übereinstimmen. Unsere Philosophie zum bewußten Umgang mit Lebensmitteln soll viele Menschen erreichen. Wir suchen daher Lebensmittelhändler und Produzenten, die diese Idee mittragen und uns Ware zur Verfügung stellen. Zielstrebig werden wir unser Projekt auch im neuen Jahr fortsetzen“, kündigt Frederike Eisenkolb an.