

17. August 2022

Frischer Wind für eine *Circular Economy*

DBU fördert Start-ups aus Berlin, Den Haag und Aachen

Berlin/Den Haag/Aachen. Drei junge Unternehmen im Green Start-up Förderprogramm der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) zeigen mit zukunftsweisenden Ideen, wie eine Reduzierung von Abfällen und eine Reststoffverwertung im Sinne einer umfassenden Kreislaufwirtschaft – einer *Circular Economy* – funktionieren kann. Die Start-ups *Open Funk* aus Berlin und *Invisible Foods* aus den Haag (Niederlande) arbeiten an Lösungen zur Vermeidung von Elektro- und Lebensmittelabfällen, *Hermetia Tech* aus Aachen entwickelt ein nachhaltiges System zur stofflichen Verwertung organischer Reste aus der Lebensmittelverarbeitung. Alle drei Green Start-ups werden nun zwei Jahre finanziell und fachlich von der DBU unterstützt.

„Für eine sozial und ökologisch nachhaltige Gesellschaft können wir mit Rohstoffen nicht so sorglos umgehen wie bisher“, sagt Fabian Vorländer, Koordinator des Green Start-up Programms der DBU. „Wir brauchen ein umfassendes Kreislaufdenken von der Produktentwicklung und Materialauswahl über die Reparier- und Modernisierungsfähigkeit von Waren bis zum Wiederverwenden und Recyclen. Viele Start-ups in unserer Förderung sind mit innovativen Ideen für eine solche *Circular Economy* wesentlicher Antrieb für gesellschaftliche Entwicklungen in diese Richtung.“

Elektrogeräte im Kreislauf belassen

Dazu gehört das Berliner Start-up *Open Funk*, das an materialeffizienten und einfach zu reparierenden Elektrogeräten arbeitet. „Unser erstes Produkt ist ein Küchenmixer, der mit gewöhnlichen Einmachgläsern benutzt wird“, sagt Paul Anca, einer der beiden Gründer. Die einzelnen Komponenten des Mixers seien nicht verklebt, könnten selbst ausgetauscht werden. Außerdem achte *Open Funk* auch bei der Produktion auf soziale und ökologische Nachhaltigkeit. „Wir verwenden für die Herstellung recyceltes Plastik und Werkstoffe aus der Region. Die Montage erfolgt in Sozialbetrieben in Berlin“, so Anca. Ziel sei es, einen Markt für nachhaltige, sozial hergestellte und langlebige Elektrogeräte zu schaffen, um der Industrie ein gutes Beispiel für Produktverantwortung

<p>Nr. 097/2022 AZ 35504/34 AZ 35503/95 AZ 35504/37</p> <p>Klaus Jongbloed Wiebke Lenz Lea Kessens</p>	<p>DBU-Pressestelle An der Bornau 2 49090 Osnabrück Telefon +49 541 9633-521 Mobil +49 171 3812888 presse@dbu.de www.dbu.de</p>	     	<p>Projektleitung Open Funk UG Paul Anca Telefon +49 163 342 2294 paul.anca@openfunk.co https://www.openfunk.co/</p> <p>Projektleitung Invisible Foods Germany UG Helena Gebhart Telefon +49 171 580 0440 Contact@invisiblefoods.io https://www.invisiblefoods.io/</p>	<p>Projektleitung Hermetia Tech UG Marius Wenning Telefon +49 641 972 19336 marius.wenning@hermetiatech.de www.hermetiatech.de</p>
--	---	--	--	--

zu liefern. Die Vision von *Open Funk*: „Eine Welt zu schaffen, in der Elektrogeräte lokal produziert und repariert werden und für immer im Kreislauf bleiben“, sagt Anca.

Minimierung von Lebensmittelabfällen

Statt Elektroschrott will das Start-up *Invisible Foods* aus Den Haag Obst- und Gemüseabfälle reduzieren und entwickelt ein ganzes Paket innovativer Lösungen für Händlerinnen, Erzeuger und Verarbeitungsindustrie. Laut Umweltbundesamt werden jedes Jahr weltweit ein Drittel aller Lebensmittel weggeworfen. „Das entspricht auch etwa 30 Prozent der globalen Anbaufläche“, sagt Helena Gebhart von *Invisible Foods*. Ursache seien häufig Fehlplanungen bei der Verteilung von Lebensmitteln. „Wir analysieren mithilfe von künstlicher Intelligenz Daten der Händler aus den Vorjahren, um die Bestellmenge besser an die Nachfrage anzupassen“, so Gebhart. Entscheidend dafür sei ein selbstentwickeltes, bildatengestütztes System. Mit diesem würden beim Wareneingang Qualität und Reifegrad von zum Beispiel Mangos erfasst, um Lebensmittelüberschüsse frühzeitig zu erkennen. Und auch für die Vermarktung der Überschüsse will *Invisible Foods* sorgen: „Mit unserer digitalen Plattform können übrig gebliebenes Gemüse oder überreife Früchte an die Verarbeitungsindustrie verkauft und zur Herstellung von Säften oder getrockneten Snacks verwendet werden“, so Gebhart.

Organische Reststoffe nachhaltig und regional verwerten

Hermetia Tech aus Aachen hingegen beschäftigt sich mit der stofflichen Verwertung von unvermeidlichen Rest- und Abfallstoffen aus der Lebensmittelverarbeitung. „Wir platzieren Insektenlarven in einem Container direkt auf dem Gelände der Produktionsstätte, zum Beispiel einer Großbäckerei, und füttern die Maden mit organischen Produktionsabfällen des Betriebes“, sagt Geschäftsführer Marius Wenning. Nach zwei Wochen werden die Larven abgeholt, getrocknet und als Proteinquelle an Futtermittelhersteller vermarktet. „So spart die Bäckerei Emissionen und Kosten, die sonst für Lagerung, Transport und Entsorgung der organischen Restmengen anfallen“, erklärt Wenning. Außerdem könne das nachhaltig und regional produzierte Insektenprotein Fischmehl im Tierfutter ersetzen, das sonst kosten- und ressourcenaufwendig importiert werde. Sogar die Hinterlassenschaften der Insekten sollen künftig Verwendung finden: „Das ist hochwertiger Dünger, den wir an lokale Landwirte verkaufen wollen“, so Wenning.

Über das Green Start-up Programm

Im Green Start-up Programm der DBU werden Unternehmensgründungen gefördert, die auf innovative und wirtschaftlich tragfähige Weise Lösungen für Umwelt, Ökologie und Nachhaltigkeit entwickeln. Mehr Informationen finden Sie unter <https://www.dbu.de/startup>.

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter www.dbu.de

Wann immer das generische Maskulinum verwendet wird, dient dies lediglich der besseren Lesbarkeit. Gemeint sein können aber alle Geschlechter.

<p>Nr. 097/2022 AZ 35504/34 AZ 35503/95 AZ 35504/37</p> <p>Klaus Jongebloed Wiebke Lenz Lea Kessens</p>	<p>DBU-Pressestelle An der Bornau 2 49090 Osnabrück Telefon +49 541 9633-521 Mobil +49 171 3812888 presse@dbu.de www.dbu.de</p>	    	<p>Projektleitung Open Funk UG Paul Anca Telefon +49 163 342 2294 paul.anca@openfunk.co https://www.openfunk.co/</p> <p>Projektleitung Invisible Foods Germany UG Helena Gebhart Telefon +49 171 580 0440 Contact@invisiblefoods.io https://www.invisiblefoods.io/</p>	<p>Projektleitung Hermetia Tech UG Marius Wenning Telefon +49 641 972 19336 marius.wenning@hermetiatech.de www.hermetiatech.de</p>
---	---	---	--	--