



## **Start-up SPRK schließt Partnerschaft mit Optimahl und Berlin Partner für nachhaltiges Catering in Berlin aus überschüssigen Lebensmitteln**

- Impact-Start-up SPRK und Optimahl Catering verteilen überschüssige Lebensmittel, die von Hotellerie und Gastronomie nicht abgerufen werden um, und verwandeln sie in nachhaltige Gerichte
- Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie nimmt Mahlzeiten für digitale Veranstaltung “Meet & Eat” ab
- Ab Jahresbeginn 2021 bieten SPRK und Optimahl Produkte und Tagesgerichte in den Restaurants der Berliner “esswirtschaft” an, die zu 75 Prozent aus umverteilten Lebensmitteln entstehen

**Berlin, 16. Dezember 2020** – Das Berliner Impact-Start-up SPRK.global GmbH (SPRK) verfolgt das Ziel, Lebensmittelüberschüsse in der gesamten Lieferkette umzuverteilen und langfristig zu eliminieren. Heute gibt das Start-up die Partnerschaft mit Optimahl Catering (Optimahl) bekannt. Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie (Berlin Partner) nimmt die ersten Mahlzeiten, die aus den überschüssigen Lebensmitteln hergestellt wurden, für die digitale Veranstaltung “Meet & Eat” ab. Die Kooperation soll Schule machen und auf weitere Partnerschaften in Berlin ausgeweitet werden.

Während des pandemiebedingten Shutdowns werden Tonnen an Lebensmitteln von Restaurants, Catering-Services und Hotels nicht mehr abgerufen. Mit einem innovativen Konzept begegnete SPRK diesem Problem und rief die Impact Allianz Berlin im März 2020 ins Leben. Händler, Catering-Services und vor allem gemeinnützige Abnehmer werden darüber vernetzt, um überschüssige Lebensmittel sinnvoll zurück in den Kreislauf der Gesellschaft zu bringen und ihnen dadurch ein zweites Leben zu schenken.

### **Kooperation als Lösung in der Krise**

SPRK hat in der Krise eine Option erkannt, überschüssige Lebensmittel sinnvoll umzuverteilen. “Es war uns bei SPRK ein Anliegen, während der Krise schnell und unbürokratisch zu helfen. Kurzerhand haben wir im März 2020 die Impact Allianz Berlin ins Leben gerufen. Der SPRK-Lösungsvorschlag: Berliner Unternehmen schließen sich zusammen und kooperieren bei der Unterstützung Bedürftiger durch die rasche und abgestimmte Umverteilung von überschüssigen Lebensmitteln. Durch die Partnerschaft mit Optimahl können wir wertvollen Lebensmitteln ein zweites Leben schenken. Wir freuen uns, mit Berlin Partner einen ersten Abnehmer für die nachhaltig zubereiteten Mahlzeiten gefunden zu haben”, sagt SPRK-Gründer und -Geschäftsführer **Alexander Piutti**.

Darüber hinaus hat SPRK seit März 2020 bereits 30 Tonnen Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen im Berliner Umfeld verteilt.



**Mirko Mann**, Geschäftsführer von Optimahl kommentiert: “Ich war sofort angetan von der Idee und habe direkt unsere Unterstützung angeboten. Die Krise betrifft uns alle. SPRK bei dieser Mission auch mit unseren Fahrern und Kühlfahrzeugen zu unterstützen, war für uns selbstverständlich.”

### **SPRK und Optimahl liefern Lunch-Pakete zur digitalen Veranstaltung “Meet & Eat” von Berlin Partner**

Berlin Partner lädt in der Vorweihnachtszeit wieder zum digitalen Lunch. Bereits im Frühjahr hat Berlin Partner mit „Meet & Eat ein neues Format für den sonst persönlichen Austausch zwischen Berliner Unternehmen geschaffen. „‘Meet & Eat‘ ist kein Ersatz für das persönliche Miteinander, wohl aber ein zusätzliches Angebot, um neue Nähe und Kommunikation in Zeiten sozialer Distanz zu schaffen. Als Wirtschaftsförderer unterstützen wir nicht nur Start-ups, sondern gezielt auch nachhaltige Konzepte. Da passt das Angebot von SPRK und Optimahl wunderbar ins Konzept. Die Kooperation ist ein tolles Beispiel für Berliner Innovationskraft“, sagt **Dr. Stefan Franzke**, Geschäftsführer von Berlin Partner.

Das nachhaltige Lunchpaket von SPRK und Optimahl enthält zum Beispiel einen mediterranen Kartoffelsalat mit Rucola, Tomaten, Oliven, italienischem Hartkäse und Cranberry-Dressing. Dazu gibt es eine heiße mexikanische Bohnensuppe mit Chili und Wildkräutern. Als Weihnachtsextra gibt es getrocknete und kandierte Zitrusfruchtschalen, die sich hervorragend zum Dekorieren von Gebäck eignen.

Das nächste Kooperationsprojekt von SPRK und Optimahl ist in Vorbereitung: Neben dem gemeinsamen Catering-Angebot werden ab Jahresbeginn 2021 auch nachhaltige und frisch zubereitete SPRK-Gerichte und -Produkte an drei Restaurant-Standorten der “esswirtschaft” vor Ort angeboten. Bei der Zubereitung werden mindestens 75 Prozent überschüssige Lebensmittel verwendet. So werden nicht nur bestens genießbare Lebensmittel vor der Entsorgung bewahrt, sondern auch sinnvoll zurück in den Kreislauf der Gesellschaft gegeben. Sie leisten so auch einen positiven Klimabeitrag.

Im Interview mit Berlin Partner reden Alexander Piutti und Mirko Mann im “Best Practice Clip” über ihr Netzwerk. Zum Video: <https://www.youtube.com/watch?v=rgnxJ-M1g5g>.

#### **Über SPRK:**

Das Impact-Start-up SPRK.global GmbH (SPRK) verfolgt das Ziel, Lebensmittelüberschüsse umzuverteilen und die Lebensmittelverschwendung in der gesamten Lieferkette langfristig zu beseitigen. So sollen zugleich unnötige CO2-Emissionen reduziert und letztlich vermieden werden. Dazu setzt das Start-up auf eine einzigartige Technologie unter Verwendung von künstlicher Intelligenz. Diese verbindet die Teilnehmer der Lieferkette und sorgt für eine bedarfsgerechte und zügige Umverteilung der Lebensmittelüberschüsse, bei systematischer Berücksichtigung von gemeinwohlorientierten Organisationen als Abnehmern. Weltweit werden jährlich 1,6 Mrd. Tonnen Lebensmittel vergeudet, davon allein 12 Mio. Tonnen in Deutschland.



Das im März 2020 gegründete Start-up orientiert sich mit seinem Ansatz eng an den Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals, SDGs), insbesondere SDG 12 (Nachhaltige/r Konsum und Produktion), SDG 13 (Maßnahmen zum Klimaschutz) und SDG 17 (Partnerschaften zur Erreichung der Ziele). Mit dem innovativen Technologieansatz hat SPRK im Juli 2020 unter 2.400 internationalen Bewerbern weltweit den ersten Platz bei der Extreme Tech Challenge (XTC), dem größten „Tech For Good“-Wettbewerb für nachhaltige Start-ups, in der Kategorie „Smart Cities“ belegt.

#### **Über Optimahl Catering:**

Die bio-zertifizierte Optimahl Catering GmbH aus Berlin zählt zu den führenden Unternehmen der Branche in Deutschland. 1994 als Kleinunternehmen von Mirko Mann und Ulrich Schulze gegründet, realisiert Optimahl heute deutschland- und europaweit innovative Catering-Konzepte für seine zahlreichen Auftraggeber aus Wirtschaft, Politik, Gesellschaft und Sport. In 2019 bewirtete das Optimahl-Team fast 130.000 Gäste auf knapp 1.000 Veranstaltungen. Beste Produktionsbedingungen in einer der größten Küchen Europas stehen bei Optimahl im Einklang mit höchstem Anspruch an die Qualität von Zutaten, Speisen und Inszenierung.

#### **Über Berlin Partner:**

Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie – Wir arbeiten für Innovation & Wachstum!  
Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie ist als Wirtschaftsförderung Berlins Dienstleister für Wachstum und Innovation. Unternehmen und Investoren unterstützt Berlin Partner auf ihrem Weg nach Berlin sowie bei ihrer Entwicklung am Standort. Die Experten von Berlin Partner informieren über Fördermöglichkeiten, beraten bei der Suche nach dem geeigneten Standort oder qualifiziertem Personal und vernetzen mit Kooperationspartnern aus der Wissenschaft. Als einzigartige Public Private Partnership stehen hinter Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie sowohl das Land Berlin als auch 230 Unternehmen, die sich für ihre Stadt engagieren. Zudem verantwortet Berlin Partner das weltweite Marketing für die deutsche Hauptstadt. [www.berlin-partner.de](http://www.berlin-partner.de)

#### **Pressekontakt:**

SPRK.global GmbH  
Claudia Wesemann  
Leiterin Unternehmenskommunikation  
Telefon: +49 171 95 08 224  
E-Mail: [claudia@sprk.global](mailto:claudia@sprk.global)  
Web: [www.sprk.global](http://www.sprk.global)

PIABO PR GmbH  
Ann-Kathrin Marggraf  
Communications Consultant  
Telefon: +49 172 575 6287  
E-Mail: [ann-kathrin.marggraf@piabo.net](mailto:ann-kathrin.marggraf@piabo.net)

Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie GmbH  
Lukas Breitenbach  
Leiter Presse | Öffentlichkeitsarbeit  
Telefon: +49 30 46302-599  
E-Mail: [lukas.breitenbach@berlin-partner.de](mailto:lukas.breitenbach@berlin-partner.de)  
Web: [www.berlin-partner.de](http://www.berlin-partner.de)



Optimahl Catering GmbH  
Janine Bähge  
Telefon: +49 174 92 41 488  
E-Mail [jbaethge@optimahl.de](mailto:jbaethge@optimahl.de)  
Web: [www.optimahl.de](http://www.optimahl.de)

**Social Media:**

SPRK.global GmbH  
[LinkedIn](#), [Instagram](#), [Twitter](#) und [Facebook](#)

Optimahl  
[Instagram](#), [Youtube](#) und [Facebook](#)

Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie  
[Facebook](#), [Twitter](#), [LinkedIn](#) und [Youtube](#)

**Bildmaterial:**

1. Portrait Alexander Piutti, Gründer und Geschäftsführer SPRK
2. Portrait Stefan Franzke, Geschäftsführer Berlin Partner
3. Portrait Mirko Mann, Geschäftsführer Optimahl
4. SPRK Lunchpaket für Meet & Eat
5. Überschüssige Lebensmittel in Kisten



## **SPRK and Optimahl deliver lunch packages to Berlin Partner's "Meet & Eat" digital event**

Berlin Partner once again invites to a digital lunch in the run-up to Christmas. In the spring, Berlin Partner created "Meet & Eat", a new format for the otherwise personal exchange between Berlin companies. „‘Meet & Eat’ is not a substitute for face-to-face interaction, but an additional offer to create new proximity and communication in times of social distance. As an economic development agency, we not only support start-ups, but also specifically sustainable concepts. The offer from SPRK and Optimahl fits perfectly into this concept. The cooperation is a great example of Berlin's innovative strength," says Dr. Stefan Franzke, Managing Director of Berlin Partner.

The sustainable lunch pack from SPRK and Optimahl contains, for example, a Mediterranean potato salad with rocket, tomatoes, olives, Italian hard cheese and cranberry dressing. This is accompanied by a hot Mexican bean soup with chilli and wild herbs. As a Christmas extra, there are dried and candied citrus fruit peels, which are perfect for decorating pastries.

The next cooperation project between SPRK and Optimahl is in preparation: in addition to the joint catering offer, sustainable and freshly prepared SPRK dishes and products will be offered at three restaurant locations of the "esswirtschaft" on site from the beginning of 2021. At least 75 per cent surplus food is used in the preparation. In this way, not only is perfectly edible food saved from disposal, but it is also sensibly returned to the cycle of society. In this way, they also make a positive contribution to the climate.

In an interview with Berlin Partner, Alexander Piutti and Mirko Mann talk about their network in the "Best Practice Clip". Watch the video:

<https://www.youtube.com/watch?v=rgnxJ-M1g5g>.

### **About SPRK:**

The impact start-up, SPRK.global GmbH (SPRK), aims to redistribute food oversupply and eliminate food waste from the global supply chain over the long term. By reducing food waste, SPRK also reduces unnecessary CO2 emissions and saves natural resources, like water and energy. To achieve this, SPRK is developing an innovative distribution platform, using artificial intelligence and machine learning. The SPRK technology connects supply chain participants to ensure that food oversupply is redistributed quickly and in line with demand, with systematic consideration of non-profit organisations as demand partners. Worldwide, 1.6 billion tonnes of food are wasted every year, 12 million tonnes of which are wasted in Germany alone.

SPRK's mission is closely aligned with the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs), in particular SDG 12 (Responsible Consumption and Production), SDG 13 (Climate Action), and SDG 17 (Partnerships for the Goals). In July 2020, SPRK was selected out of 2,400 international applicants as a finalist in the Extreme TechChallenge (XTC)—the largest "Tech For Good" competition for sustainable start-ups. With its impact-driven, innovative technology platform, SPRK went on to take first place in XTC's "Smart Cities" category.

### **About Optimahl Catering:**

The organically certified Optimahl Catering GmbH from Berlin is one of the leading companies in the industry in Germany. Founded in 1994 as a small business by Mirko Mann and Ulrich Schulze, Optimahl today implements



## **Start-up SPRK partners with Optimahl and Berlin Partner for sustainable catering in Berlin from food oversupply**

- Impact start-up SPRK and Optimahl Catering distribute surplus food that cannot be called up by the hotel and catering industry and turn it into sustainable dishes
- Berlin Partner for Business and Technology orders meals for digital event "Meet & Eat"
- From the beginning of 2021, SPRK and Optimahl will offer products and daily specials in the restaurants of Berlin's "esswirtschaft", 75 percent of which will be created from redistributed food

**Berlin, 16 December 2020** - Berlin-based impact start-up SPRK.global GmbH (SPRK) aims to redistribute and eliminate food oversupply throughout the supply chain in the long term. Today, the start-up announces its partnership with Optimahl Catering (Optimahl). Berlin Partner for Business and Technology (Berlin Partner) is picking up the first meals made from the food oversupply for the digital event "Meet & Eat". The cooperation is to set a precedent and be extended to other partnerships in Berlin.

During the pandemic lockdown, tons of food will not be called up by restaurants, catering services and hotels. SPRK tackled this problem with an innovative concept and launched the Impact Alliance Berlin in March 2020. Traders, catering services and, above all, non-profit buyers are networked in order to bring oversupply of food back into the cycle of society in a meaningful way and thus give it a second life.

### **Cooperation as a solution in the crisis**

SPRK identified an option in the crisis to redistribute surplus food in a meaningful way. "At SPRK, we wanted to help quickly and unbureaucratically during the crisis. Without further delay, we launched the Impact Alliance Berlin in March 2020. The SPRK solution proposal: Berlin companies join forces and cooperate in supporting those in need through the rapid and coordinated redistribution of surplus food. By partnering with Optimahl, we can give valuable food a second life. We are pleased to have found a first buyer for the sustainably prepared meals in Berlin Partner," says SPRK founder and CEO Alexander Piutti.

In addition, SPRK has already distributed 30 tonnes of food to non-profit organisations in the Berlin area since the beginning of Covid19 in March 2020.

Mirko Mann, Managing Director of Optimahl comments: "I was immediately taken by the idea and immediately offered our support. The crisis affects us all. To also support SPRK in this mission with our drivers and refrigerated trucks was a matter of course for us."



innovative catering concepts throughout Germany and Europe for its numerous clients from business, politics, society and sport. In 2019, the Optimahl team catered for almost 130,000 guests at nearly 1,000 events. At Optimahl, the best production conditions in one of the largest kitchens in Europe are in harmony with the highest demands on the quality of ingredients, food and staging.

**About Berlin Partner:**

Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie is Berlin's economic development agency promoting the city's growth and innovation. Berlin Partner provides services to businesses and investors interested in coming to Berlin and with subsequent development at their new location. The experts at Berlin Partner furnish information on sources of funding, advice on searching for a suitable location or qualified personnel and network with partners working in the sciences. As a unique public-private partnership, Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie receives backing from both the State of Berlin and more than 270 companies committed to the city's growth. Berlin Partner is also responsible for marketing the German capital to the world, for example with the successful "be Berlin" campaign.

**Pressekontakt:**

SPRK.global GmbH  
Claudia Wesemann  
Head of Marketing & Communication  
Phone: +49 171 95 08 224  
Email: [claudia@sprk.global](mailto:claudia@sprk.global)  
Web: [www.sprk.global](http://www.sprk.global)

PIABO PR GmbH  
Ann-Kathrin Marggraf  
Communications Consultant  
Phone: +49 172 575 6287  
EmMail: [ann-kathrin.marggraf@piabo.net](mailto:ann-kathrin.marggraf@piabo.net)

Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie GmbH  
Lukas Breitenbach  
Head of Press | Public Relations  
Phone: +49 30 46302-599  
Email: [lukas.breitenbach@berlin-partner.de](mailto:lukas.breitenbach@berlin-partner.de)  
Web: [www.berlin-partner.de](http://www.berlin-partner.de)

Optimahl Catering GmbH  
Janine Bähge  
Phone: +49 174 92 41 488  
Email [jbaethge@optimahl.de](mailto:jbaethge@optimahl.de)  
Web: [www.optimahl.de](http://www.optimahl.de)

**Social Media:**



SPRK.global GmbH

[LinkedIn](#), [Instagram](#), [Twitter](#) and [Facebook](#)

Optimahl

[Instagram](#), [Youtube](#) and [Facebook](#)

Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie

[Facebook](#), [Twitter](#), [LinkedIn](#) and [Youtube](#)

**Picture material:**

1. Portrait Alexander Piutti, Founder and CEO SPRK
2. Portrait Stefan Franzke, CEO Berlin Partner
3. Portrait Mirko Mann, CEO Optimahl
4. SPRK lunchbox for Meet & Eat
5. Food oversupply in boxes