



Lebensmittelüberschüsse der Lieferkette weiterverarbeiten statt wegwerfen: Führender Catering-Anbieter Eurest kooperiert mit SPRK.global

- Gelebte Kreislaufwirtschaft: Aus Tonnen an überschüssigem Obst aus der Lieferkette wird Obstsalat oder erstklassiges Fruchtagout für die Betriebsgastronomie
- Die Zusammenarbeit ermöglicht eine gezielte Weiterverarbeitung überschüssiger und bestens genießbarer Lebensmittel
- Systematische Umverteilung und Zweitverwertung ist Teil des Konzepts von SPRK.global, die Lebensmittelverschwendung entlang der Lieferkette langfristig zu eliminieren

Berlin/Eschborn, 26. April 2022: Das Impact-orientierte Start-up [SPRK.global](https://www.sprk.global) und der Caterer [Eurest Deutschland](https://www.eurest.de) geben heute ihre Kooperation gegen die Lebensmittelverschwendung und für den Klimaschutz bekannt. Teil des Konzepts von SPRK.global ist es, überschüssige Lebensmittel, die bereits entlang der Lieferkette anfallen, gezielt umzuverteilen und weiterzuverarbeiten. Dies verhindert, dass Tonnen an bestens genießbarer Ware unnötig entsorgt werden. Mit Eurest, als Tochterunternehmen der global agierenden und börsennotierten Compass Group, gewinnt SPRK.global nun einen weiteren Mission-Partner hinzu. Ziel der Zusammenarbeit ist es, nachhaltige Kreislaufprodukte aus überschüssigen Lebensmitteln für die Betriebsgastronomie anzubieten.

Fruchtige Vielfalt für Obstsalat und Ragouts

Im Sortiment von Eurest finden sich dank der Kooperation nun unter anderem nachhaltige Obstsalate sowie Fruchtagouts. Den Obstsalat hat SPRK.global in Zusammenarbeit mit dem führenden Obstsalathersteller mirontell konzipiert. Mindestens 30 Prozent des Obstes stammen bereits aus Überschüssen der Lieferkette, Anteil steigend. Die Frucht-Ragouts entstanden gemeinsam mit der Berliner Manufaktur BLUNCK Pâtisserie. Die Ragouts haben einen besonders hohen Fruchtanteil von jeweils circa 90 Prozent. Aktuell gibt es die Ragouts in den Sorten Apfel, Pfirsich-Mango und Erdbeere. Eurest nutzt die Ragouts für 15 verschiedene Dessert-Kreationen, wie Apfel-Zimt-Mousse, gratinierten Obstsalat, Mango-Panna-Cotta oder Erdbeer-Joghurt-Mousse.

Die nachhaltigen Dessert-Kreationen werden erstmals an fünf ausgewählten Standorten in Walldorf, Frankfurt am Main, Schwäbisch Gmünd und Abstatt bei Stuttgart angeboten.

Sekundärmarkt für überschüssige Lebensmittel

Alexander Piutti, Gründer und Geschäftsführer von SPRK.global, sagt: "Mit dem SPRK-Ansatz und der innovativen Technologie-Plattform bringen wir Angebot und Nachfrage systematisch

in Einklang: wir schaffen einen Sekundärmarkt für überschüssige Lebensmittel und steigern so die Effizienz der Lieferkette mit Fokus auf Ressourcen- und Klimaschutz.



Indem wir überschüssige Ware der Lieferkette distribuieren und weiterverarbeiten, wie zum Beispiel zu Obstsalat oder Fruchtragout, schenken wir der Ware ein zweites Leben und schließen so den Lebensmittelkreislauf. Wir sind froh darüber, mit Eurest einen weiteren starken Partner an unserer Seite zu haben, der uns bei der Mission, die Lebensmittelverschwendung entlang der Lieferkette zu eliminieren, unterstützt.”

Eurest Deutschland setzt sich als Teil der Compass Group seit der Gründung bewusst für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein: Das Unternehmen kauft unabhängig von der Kooperation mit SPRK.global gezielt sogenannte “Misfits” (nicht perfektes Obst und Gemüse) auf und setzt auf saisonale und regionale Produkte, um Transportwege zu verringern.

Nick Deppe, Verantwortlich für Großkunden bei Eurest sagt: “Wir haben fast zwei Jahre lang in einem gemeinsamen Projektteam zwischen SPRK.global an den Produkten gearbeitet. Besonders die schwankende Verfügbarkeit von bestimmten Früchten war anfänglich eine Herausforderung. In der Betriebsgastronomie gehört Planbarkeit zu den wichtigen Kriterien. Wir freuen uns, dass wir gemeinsam zum Ziel gekommen sind und unseren Kunden nun nachhaltige Obstsalate und Frucht-Ragouts anbieten können.”

Die beiden Partner planen, bedarfsbasiert weitere SPRK.global-Produkte in das Sortiment aufzunehmen, und ihr gemeinsames Angebot stetig zu ergänzen.

Weltweit werden jährlich 2,5 Milliarden Tonnen Lebensmittel vergeudet, davon allein 12 bis 20 Millionen Tonnen in Deutschland. Rund 60 Prozent der globalen Lebensmittelüberschüsse fallen bereits am Anfang und in der Mitte der Lieferkette an, dem Fokus des SPRK-Konzeptes. Seit der Gründung im März 2020 hat SPRK.global bereits über 700 Tonnen Lebensmittel umverteilt und verarbeiten lassen.

Über SPRK.global

Das Berliner Impact-Startup SPRK.global GmbH (SPRK) verfolgt das Ziel, die Lebensmittelverschwendung in der Lieferkette weltweit zu eliminieren und den korrespondierenden Klimaschaden deutlich zu reduzieren.

Dies erfolgt durch den Aufbau einer KI-gesteuerten Handels- und Distributionsplattform für überschüssige Lebensmittel, im Schulterschluss mit den Akteuren der Lieferkette.

Die Plattform ermöglicht eine rasche und bedarfsgerechte Umverteilung bzw. Verarbeitung überschüssiger und bestens genießbarer Lebensmittel, bei systematischer Berücksichtigung von verarbeitenden Betrieben und gemeinwohlorientierten Organisationen als Abnehmern.

Das exakte 'Matchmaking' von Angebot und Nachfrage hat zum Ziel, die Effizienz der Lieferkette erheblich zu steigern und die Lebensmittelüberproduktion signifikant zu reduzieren und langfristig zu vermeiden. Dadurch werden wertvolle Ressourcen in hohem Maße geschont und entsprechende CO2-Emissionen deutlich gesenkt.



10 Prozent der Treibhausgase werden allein durch das Problem der Lebensmittelverschwendung verursacht: Weltweit werden jährlich 2,5 Milliarden Tonnen Lebensmittel verschwendet, davon allein 18 Millionen Tonnen in Deutschland. 60 Prozent der Lebensmittelüberschüsse fallen bereits am Anfang und der Mitte der Lieferkette an, dem Fokus von SPRK als B2B-Plattform.

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 (Kreislaufwirtschaft, nachhaltige/r Konsum und Produktion), SDG 13 (Maßnahmen zum Klimaschutz), SDG 2 (Kein Hunger) 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 [XTC Extreme Tech Challenge](#) (Kategorie „Smart Cities“) belegt, dem größten „Tech For Good“-Wettbewerb für nachhaltige Start-ups. SPRK wurde 2021 für den [Bundespreis](#) "Zu gut für die Tonne" in der Kategorie Digitalisierung nominiert.

Über Eurest Deutschland GmbH

Der Business-Caterer Eurest wurde 1974 gegründet. Eurest versorgt täglich 130.000 deutsche Gäste in den Arbeitswelten. Über 35 Prozent der Gerichte sind dabei vegetarisch. Das Unternehmen betreibt über 400 Betriebsrestaurants mit rund 600 Köchen und mehr als 80 Kaffeebars. In über 40 Betrieben bundesweit wird ausgebildet. Die Marke Eurest gehört zur britischen Compass Group, Muttergesellschaft der Compass Group Deutschland. Diese ist Marktführer für Catering und Foodservices und einer der führenden Anbieter von Support Services in Deutschland. Zum Portfolio des Contract Caterers gehören neben Eurest u.a. die Marken Food Affairs, Kanne Café und Leonardi.

Pressekontakt:

PIABO PR GmbH
Ann-Kathrin Marggraf
Senior Communications Consultant
Telefon: +49 172 575 6287
E-Mail: sprk@piabo.net



Processing supply chain food surpluses instead of throwing them away: Leading catering provider Eurest cooperates with SPRK.global

- Circular economy in action: Tons of surplus fruit from the supply chain are turned into fruit salad or first-class fruit ragout for company catering.
- Cooperation enables targeted further processing of surplus food that is perfectly edible
- Systematic redistribution and secondary utilization is part of SPRK.global's concept to eliminate food waste along the supply chain in the long term

Berlin/Eschborn, April 26, 2022: Impact-oriented start-up [SPRK.global](#) and caterer [Eurest Germany](#) today announced their cooperation against food waste and for climate protection. Part of SPRK.global's concept is to redistribute and reprocess surplus food that already occurs along the supply chain in a targeted manner. This prevents tons of perfectly edible goods from being unnecessarily disposed of. With Eurest, a subsidiary of the globally active and listed Compass Group, SPRK.global has now gained another mission partner. The aim of the collaboration is to offer sustainable recycled products made from surplus food for company catering.

Fruity variety for fruit salads and ragouts

Thanks to the cooperation, Eurest's product range now includes sustainable fruit salads and fruit ragouts. SPRK.global designed the fruit salad in collaboration with leading fruit salad producer mirontell. At least 30 percent of the fruit already comes from surpluses in the supply chain, and the proportion is rising. The fruit ragouts were created together with the Berlin-based manufacturer BLUNCK Pâtisserie. The ragouts each have a particularly high fruit content of around 90 percent. The ragouts are currently available in apple, peach-mango and strawberry. Eurest uses the ragouts for 15 different dessert creations, such as apple-cinnamon mousse, fruit salad au gratin, mango panna cotta or strawberry-yogurt mousse.

The sustainable dessert creations will be offered for the first time at five selected locations in Walldorf, Frankfurt am Main, Schwäbisch Gmünd and Abstatt near Stuttgart.

Secondary market for surplus food

Alexander Piutti, founder and CEO of SPRK.global, says: "With the SPRK approach and the innovative technology platform, we systematically align supply and demand: we create a secondary market for surplus food and thus increase the efficiency of the supply chain with a focus on resource and climate protection. By distributing and processing surplus supply

chain goods, such as fruit salad or fruit ragout, we give the goods a second life and thus close the food cycle. We are happy to have Eurest as another strong partner on our side to support us in our mission to eliminate food waste along the supply chain."



As part of the Compass Group, Eurest Germany has been consciously committed to reducing food waste since its inception: The company specifically buys so-called "misfits" (imperfect fruits and vegetables) independently of its cooperation with SPRK.global and focuses on seasonal and regional products to reduce transport distances.

Nick Deppe, responsible for key accounts at Eurest says: "We worked on the products for almost two years in a joint project team between SPRK.global. The fluctuating availability of certain fruits was a major challenge in the beginning. In corporate catering, predictability is one of the important criteria. We are pleased that together we have reached our goal and can now offer our customers sustainable fruit salads and fruit ragouts."

The two partners plan to add more SPRK.global products to the range on an as-needed basis, and to steadily expand their joint offering.

Worldwide, 2.5 billion tons of food are wasted every year, 12 to 20 million tons of which are wasted in Germany alone. Around 60 percent of global food surpluses already occur at the beginning and in the middle of the supply chain, the focus of the SPRK concept. Since its founding in March 2020, SPRK.global has already redistributed and processed over 700 tons of food.

About SPRK.global

Berlin-based impact startup SPRK.global GmbH (SPRK) aims to eliminate food waste in the supply chain worldwide and significantly reduce the corresponding climate damage.

This is done by building an AI-driven trading and distribution platform for surplus food, in partnership with supply chain actors.

The platform enables rapid and demand-driven redistribution or processing of surplus food that is perfectly edible, with systematic consideration of processing companies and public welfare organizations (NGOs) as buyers and demand partners.

The exact 'match-making' of supply and demand aims to significantly increase the efficiency of the food supply chain and to drastically reduce and avoid food overproduction in the long run. This conserves valuable resources and reduces corresponding CO2 emissions to a large extent.

10 percent of greenhouse gases are caused by the problem of food waste alone: 2.5 billion tons of food are wasted worldwide every year, 12-20 million tons of which in Germany alone.

60 percent of food surplus already occurs at the beginning and middle of the supply chain, the focus of SPRK as a B2B platform.



Founded in March 2020, the startup's approach is closely aligned with the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs), specifically SDG 12 (Circular Economy, Sustainable Consumption and Production), SDG 13 (Climate Action), SDG 2 (No Hunger) and SDG 17 (Partnerships to Achieve the Goals).

With its innovative technology approach, SPRK won global first place among 2,400 international applicants in the [XTC Extreme Tech Challenge](#) ('Smart Cities' category) in July 2020, the largest 'Tech For Good' competition for sustainable startups. In 2021, SPRK was nominated for the [German Federal Award](#) "Zu gut für die Tonne" in the digitalization category.

About Eurest Deutschland GmbH

The business caterer Eurest was founded in 1974. Eurest serves 130,000 German guests in workplaces every day. Over 35 percent of its dishes are vegetarian. The company operates over 400 company restaurants with around 600 cooks and more than 80 coffee bars. Training is provided in over 40 establishments nationwide. The Eurest brand belongs to the British Compass Group, parent company of Compass Group Germany. The latter is the market leader for catering and food services and one of the leading providers of support services in Germany. In addition to Eurest, the contract caterer's portfolio includes the brands Food Affairs, Kanne Café and Leonardi.

Press contact:

PIABO PR GmbH
Ann-Kathrin Marggraf
Senior Communications Consultant
Telefon: +49 172 575 6287
E-Mail: sprk@piabo.net