

# on.perfekt

Um Wee fir den éischten onperfekt-Buttek  
zu Lëtzebuerg ze grënnen

way.  
ey Longville.  
ed car park (GR  
with map, "GR"  
ome of thes  
hen ascen  
you meet  
ead, half  
, to (in  
otpath and  
oint; do not

otbridge. Th  
ais southern  
have been





CREDITS. THE gOOD FODD kÖLN

# Agenda

- Problem
- Vision & Impact
- Business model
- Kooperationen
- Juristische Struktur
- Software
- KPI
- Aktuelle Situation

# Problem

Von allen weltweit produzierten Lebensmitteln wird **jährlich etwa ein Drittel** (das entspricht 1,3 Milliarden Tonnen), das sind **180Kg/Jahr/Person** weggeworfen.

Damit werden auch Ressourcen wie Energie, Wasser und die Arbeitskraft, die in die Produktion, die Verarbeitung und den Transport geflossen sind, verschwendet, was wiederum negative Auswirkungen auf die Umwelt hat.

So werden zum Beispiel dadurch **250 km<sup>3</sup> Wasser** pro Jahr verschwendet, das entspricht mehr als 4000 mal die Menge an Wasser des Obersauer Stausees.

# Wo werden die Lebensmittel verschwendet?



# Verluste in der Produktion

Culture	Perte estimé	Difficultés
Salade	40%	intervalle entre mûre et non plus comestible très court
		très sensible au climat
		normes de qualité
Courgette	20%	normes de qualité
		besoin en eau élevé
Courges	ND*	calibre
		condition météorologiques
		besoin en eau élevé
Choux	10%	calibre
		besoin en eau élevé
Pommes	20%	sensible au climat
		calibre
Carottes	30%	normes de qualité
Mirabelles	ND*	Demande
Prunes	ND*	Demande
Fraises	5%	pestes et maladies

\*ND = non définies

Source: Patricia Hilger



# Vision

Wir wollen eine Welt, in der alle produzierten Lebensmittel gegessen werden, in der Lebensmittelproduzenten einen fairen Preis für ihre Produkte erhalten und Verbraucher aufgeklärt sind und verantwortungsbewusste Entscheidungen treffen können.

Wir wollen gerettete Lebensmittel gesellschaftsfähig machen.



# Ziele

- **Europäisch und national**

- Eine wichtige Grundlage auf europäischer Ebene für unsere Arbeit ist die "Farm to Fork" Strategie, die im Rahmen des European Green Deal veröffentlicht wurde:

**Halbierung der Lebensmittelabfälle pro Kopf** auf Ebene des Einzelhandels und der Verbraucher **bis 2030**: die Kommission wird rechtsverbindliche Ziele zur EU-weiten Reduzierung der Lebensmittelverschwendung bis 2023 vorschlagen.

Ein **gerechtes Einkommen für Primärerzeuger** ist von größter Bedeutung für einen erfolgreichen Übergang zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem.



# on.perfekt

*"Instead of simply reducing avoidable food waste, why not design out the concept of 'waste' altogether?"*

Wir geben Lebensmitteln eine zweite Chance und gründen einen zweiten Verkaufskanal in Luxemburg für Produkte, die über die traditionellen Vertriebskanäle nicht verkauft werden können.

Dabei unterstützen wir lokale und regionale Erzeuger, Produzenten und Lebensmittelhändler.



# Produkte

Diese Lebensmittel werden von uns gerettet:

- Entspricht nicht der Norm
- Überproduktion/Fehlproduktion
- Sortiments- und Designänderungen
- Logistikfehler
- kurz vor oder nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehend



# Kooperation mit Handel/Grosshandel



Wir unterstützen den **lokalen und regionalen Handel und Grosshandel** im Rahmen von **Kooperationen** ihre überschüssigen, abgelaufenen oder nicht genormten, aber noch genießbaren Lebensmittel, nachhaltig vor der Entsorgung zu retten und verantwortungsvoll in den Kreislauf zurück zu bringen.

Wir unterstützen sie bei ihren Bemühungen aktiv gegen Lebensmittelverschwendung zu kämpfen.

# Kooperation mit den Produzenten



Lokale und regionale Betriebe aus dem Obst- und Gemüsebau unterstützen wir durch:

- **Arbeitskraft:** Wir unterstützen die Bauern und Produzenten bei Ernte oder Produktion mit unseren freiwilligen Helfern
- Kaufen die aussortierte Waren zu einem reduzierten Preis
- machen eine Nachernte

# Kooperation mit den Produzenten



**BIO-HAFF FISCHBACH**



*Bio Haff Hipp*  
*Haff Steichen-Ferber*



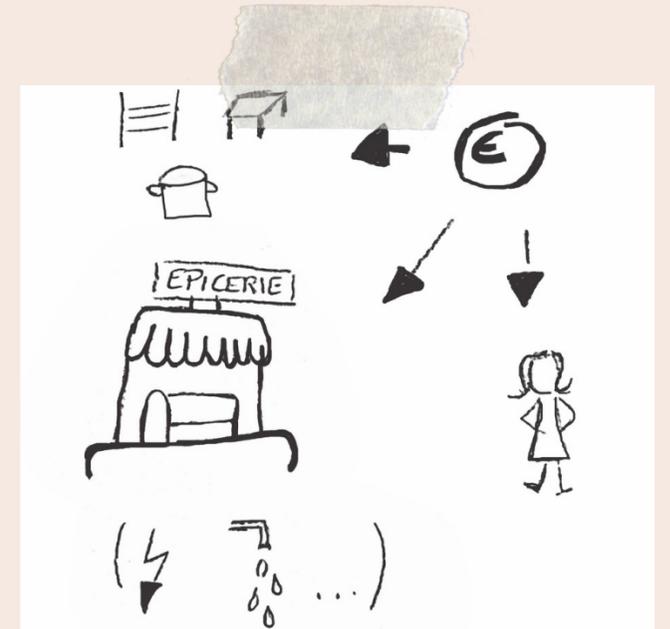
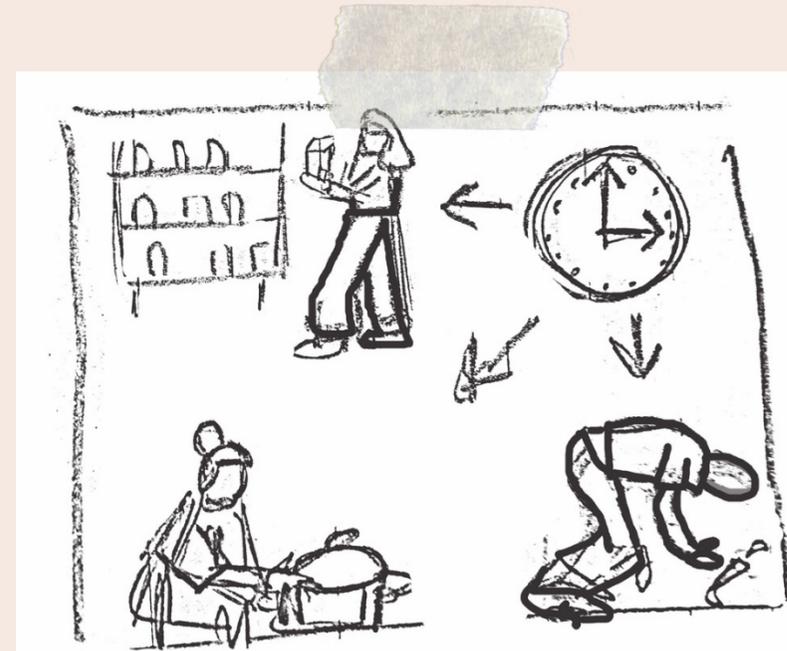
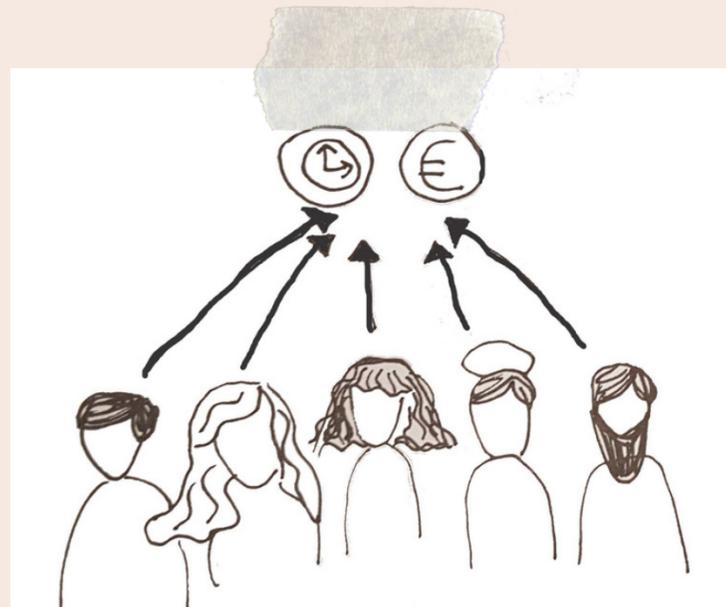
# Aufklärungsarbeit



Über unseren **BLOG**, **soziale Medien**, **Events** und die **direkten Gespräche** im Laden informieren und klären wir die Kunden auf über MHD, sowie Standards und Normen in der Gemüse- und Obstproduktion. Wir teilen Rezepte und Konservierungsmöglichkeiten.

Geplant ist es auch **Workshops** und **Kochkurse** zu organisieren.

# KOOPERATIVE



Wir gründen mit 10 Gründungsmitgliedern eine Société coopérative  
Agrément SIS im Dezember 2021

2 Arten der Mitgliedschaft aktive und unterstützende Mitglieder.

# KPI's & Ziele

- Kg "gerettete" und nicht verschwendete Lebensmittel (Lebensmittelverschwendung und Möglichkeit zur Berechnung der CO<sub>2</sub>-Emissionen)
- Anzahl der Landwirte und Partner
- Anzahl der aktiven Mitglieder

- Identifizierung in Zusammenarbeit mit den Landwirten, von **Alternativen & Diversifizierung** der Produktion
- Besseres Verständnis der **Hotspots** für Lebensmittelverluste und -verschwendung in der Landwirtschaft;
- Identifizierung von Partnern in der gesamten **Lebensmittelkette** und Analyse der Gemüse- und Obstpreise,
- Aufbau kürzerer **Lieferketten** zwischen Landwirten und Einzelhändlern/Verbrauchern,
- **Aufklärung** und Information über Mindesthaltbarkeitsdaten im Einzelhandel und Standards und Normen in der Gemüse- und Obstproduktion durch unseren Blog, soziale Medien und persönliche Gespräche
- Learning by doing für unsere Mitglieder, die bei den Bauern arbeiten und so einen besseren Einblick in die **Lebensmittelproduktion** und auch in die Arbeitsrealität der Bauern erhalten.



# Aktuelle Situation



Um ersten Kontakt zu potentiellen Kunden zu bekommen, haben wir seit August 2020 **9 Pop-up Märkte** in den Räumlichkeiten der Firma Majerus-Parmentier, sowie zweimal Take-away von onperfekt Tüten organisiert.

Wir konnten bei diesen Events über **3200 kg** Lebensmittel einsparen und hatten rund 320 Kunden.

# Aktuelle Situation



1. Preis Concours "däi Projet am Naturpark" 2021

# Pop-up Maart 2020





# Wir ?



## MEMBRES FONDATEUR ON.PERFEKT COOPÉRATIVE

Aline Hentz , secrétaire-comptable  
Fabienne Faber, assistante sociale  
Magali de Rocco, sociologue  
Jennifer Genten, avocat  
Julia Gregor, project management  
Marie-Anne Diesel, directrice agence banque  
Isabelle Schiertz, comptable  
Fabienne Schroeder, assistante sociale  
Laura Possing, MA Ressources humaines

> 30 FREIWILLIGE

5 ARBEITSGRUPPEN

Business plan and  
Crowdfunding Manager

Estelle Flammang, MA Business Administration  
– MBA Sustainable Hospitality

Julia Gregor; Project Management and social  
entrepreneurship

Zoé Arens, Marketing a Social Media

# Eisen on.perfekt Buttek

ENG PLATZ FIR SECH ZE TREFFEN,  
ZE LEIEREN AN ZESUMME GEINT  
LIEWENSMETTELVerschwendung  
ZE KÄMPFEN

#NOFOODWASTE



ead, half right,  
, to (in quick  
copath and over  
oint; do not cross;

