

“Eigentlich wollten wir nie gründen” – pack&satt im Interview

Immer mehr grüne Startups erobern die Ladenregale mit ihren gesünderen und nachhaltigeren Produkten. Eines davon ist pack&satt. Die drei Gründerinnen bringen Fertigmahlzeiten auf den Markt: Für eine einpott-Mahlzeit braucht es nur noch heißes Wasser, einen Löffel und 5 Minuten Zeit. Normalerweise sind Fertigprodukte mit viel Verpackungsmüll und fragwürdigen Zusatzstoffen verbunden. Statt Verpackungsmüll kommt der einpott im Pfandglas und statt Zusätze wie Zucker verwenden sie nährstoffreiche, rein pflanzliche Zutaten. Damit der einpott Realität werden kann, starten die Drei eine Crowdfunding-Kampagne. Was sie dazu bewegt, das gefühlt tausendste Fertigprodukt auf den Markt zu bringen, erzählen sie im Interview.

Köln, November 2021.

Stellt euch doch gern erstmal vor.

Eva: Wir von pack&satt bringen Fertigmahlzeiten der neuen Generation auf den Markt! Denn bisher standen wir oft vor dem Dilemma, beim schnellen Hunger entweder auf ungesundes oder in Plastik verpacktes Essen zurückzugreifen. Ronja und Sophie kennen sich noch aus dem Designstudium, ich bin später dazugekommen und habe vorher Marketing und nachhaltige Unternehmensführung studiert.

Egal ob Lebensmittelretten, Selberbauen oder Zero Waste, wir beschäftigen uns alle schon lange mit nachhaltigerem Alltag, kommen aber dabei regelmäßig an unsere Grenzen.

Ihr seid also richtige Macherinnen. Doch das klingt noch nicht nach einem Business-Case.

Sophie: Ehrlich gesagt haben wir früher nicht im Traum daran gedacht zu gründen! Im Studium hatten wir alle drei dieselbe Sinnkrise: Was werde ich mit den gelernten Inhalten eigentlich später anfangen? In der Regel werden Produkte gestaltet, die die Welt eigentlich nicht braucht. Im Marketing werden Bedürfnisse geweckt, die vorher gar nicht da waren. Da wollten wir nicht mitmachen. Doch dann tauchten immer mehr Impact-Unternehmen auf, die den Menschen anstatt den Gewinn in den Mittelpunkt stellen. Das hat uns mega motiviert, als Unternehmen selbst Teil der Lösung des in die Krise geratenen Kapitalismus zu werden.

Ronja: Das macht uns eigentlich gar nicht zu Gründerinnen-Typen – oder vielleicht gerade deshalb? Denn wir denken in vielen Bereichen anders: Sinn vor Gewinn, Kooperation statt Konkurrenz oder auch bei Produkten, die wirkliche Probleme lösen – und in unserem Fall auch noch satt machen.

Warum ist Zeit zum Umdenken?

Eva: Die Lebensmittelindustrie ist nicht gerade für Gesundheit oder Nachhaltigkeit bekannt, insbesondere bei Fertigprodukten. Doch neben Job, Terminen und Co haben wir weder Zeit noch Lust, ständig frisch zu kochen und greifen selbst oft zu solchen Produkten, wenn’s mal schnell gehen muss. Dabei gehen wir allerdings immer wieder Kompromisse in Sachen Gesundheit oder Verpackungsmüll ein. Trotzdem wollen wir auf eine faire Mahlzeit nicht verzichten. Wir dachten: da muss es doch ’ne Lösung geben! Unsere große Vision ist nicht weniger als gutes Essen für alle.

Was macht ein Impact-Unternehmen aus und warum seht ihr euch als eines?

Ronja: Impact bedeutet für uns, dass wir die Welt als eine gerechtere hinterlassen, als wir sie vorgefunden haben. Wir stellen uns also immer wieder die Frage: Wie können wir bei der Auswahl unserer Zutaten, unserer Lieferanten und der Produktion einen positiven Beitrag leisten?

Eva: Doch der Fokus auf die Produkte reicht uns noch nicht, wir wollen mit dem Unternehmen als Ganzes die Spielregeln des derzeitigen Wirtschaftssystems ändern. Deshalb sind wir ein Unternehmen in Verantwortungseigentum. Das heißt, wir können unsere Gewinne nur an das Unternehmen zurückführen und nicht in private Taschen. Um dieses Prinzip rechtlich abzusichern, haben wir mit der Purpose Stiftung gegründet. So schlagen wir dem Prinzip der Gewinnmaximierung ein Schnippchen und reinvestieren die Gewinne stattdessen in sinnvolle Projekte, wie zum Beispiel den Erhalt von nährstoffreichem Boden. Dabei verhindern wir gleichzeitig, dass wir irgendwann von einem der großen Lebensmittelkonzernen aufgekauft werden – denn wer weiß schon wirklich, was in 5, 10 oder 50 Jahren aus einem Unternehmen wird?

In einem Satz: Was ist das Besondere an eurem Produkt?

Ronja: Der einpott ist die kompromisslose Fertigmahlzeit im Pfandglas: einfach, lecker und gut für dich und die Umwelt.

Jetzt mal Nägel mit Köpfen: Wo und wann gibt es einpotts zu kaufen?

Sophie: Sobald unsere Crowdfunding-Kampagne erfolgreich abgeschlossen ist, werden wir in die erste einpott-Produktion gehen! Dann haben wir die Mittel, unseren Online Shop zu starten und auf die ersten Händler zuzugehen. Wie lange es dauert, Supermärkte von uns zu begeistern, wissen wir noch nicht. Daher gilt: die erste Möglichkeit, unsere einpotts zu kosten, ist Mitte November – durch die Unterstützung unserer Crowdfunding-Kampagne unter startnext.com/packundsatt.

Für die frühen Vögel gibt es besondere einpott-Angebote!

Weitere Infos und die Möglichkeit zur Newsletter-Anmeldung unter packundsatt.de.

Über pack&satt

Sinn vor Gewinn – von der Idee bis ins Regal! Die Gründerinnen von pack&satt treibt es schon lange an, den nachhaltigen Alltag einfacher zu gestalten. Gerade wenn es um ein schnelles Essen geht, mangelt es meist an Alternativen ohne schlechtes Gewissen oder Verpackungsmüll. Mit dem einpott, der Fertigmahlzeit zum Aufgießen, bekennen sie Farbe für sinnhaftes Wirtschaften und bieten gleich mehrere Lösungen für ein gesünderes und nachhaltiges Leben.

Pressekontakt

Sophie Gnest
sophie@packundsatt.de
0163 843 15 93