

Was gutes Essen mit nachhaltigem Wirtschaften zu tun hat

Drei Gründerinnen auf einer Lebensmittelmission, drei etwas andere Fertiggerichte und drei Gründe für ein anderes Wirtschaften: Die einpott-Fertiggerichte im Pfandglas sind bereits deutschlandweit im Onlineshop verfügbar, nun sollen die Ladenregale folgen. Das Team von pack&satt legt nicht nur Wert auf eine bewusste Ernährung, sondern auch auf gute Böden und „gutes Geld“.

Köln, Juni 2022. Die Lebensmittelindustrie ist nicht gerade für Gesundheit oder Nachhaltigkeit bekannt, insbesondere bei Fertigprodukten. Doch neben Job, Terminen und Co fehlt oft die Zeit oder Lust, ständig selbst frisch zu kochen. Das Start-up pack&satt hat es sich zur Aufgabe gemacht, genau dieses Dilemma zu lösen und bringt etwas andere Fertigprodukte auf den Markt.

Was ist daran anders?

Mit Blick auf die Zutatenliste der üblichen Fertiggerichte stellten die drei Gründerinnen schnell fest: beim Nährstoffgehalt ist noch viel Luft nach oben. Muss denn schnell gleich ungesund heißen? Nein. Also lassen sie Zuckerzusatz, Zusatzstoffe oder tierische Produkte weg und verwenden stattdessen ausschließlich nährstoffreiches wie Gemüse, Haferflocken, Linsen und Hanfsamen.

Statt Einwegverpackungen, die gerade bei Fertigprodukten massig anfallen, nutzen sie das gute alte Joghurt-Pfandglas, das genau wie Glasflaschen im Mehrwegautomat abgegeben werden kann. Drei Sorten sind bisher zu kaufen: Rote Bete Kartoffel, Tomate Linse und Spinat Kartoffel. Zur Zubereitung braucht es nur noch einen Wasserkocher, einen Löffel und 5 Minuten Zeit.

Doch auch über den Glasrand hinaus wollen sie Wirtschaft anders denken: als Unternehmen in Verantwortungseigentum – rechtlich verankert durch die Purpose Stiftung – können sie sich selbst keine Gewinne ausschütten und schlagen damit dem Prinzip der Gewinnmaximierung ein Schnippchen. Gleichzeitig verhindern sie, irgendwann von einem der großen Lebensmittelkonzerne aufgekauft werden zu können – denn wer weiß schon wirklich, was in 5, 10 oder 50 Jahren aus einem Unternehmen wird.

Böden gut, alles gut?

Wo fließen die Gewinne dann hin, wenn nicht in die privaten Taschen der Gründerinnen? Ein Teil geht in den Erhalt und den Aufbau nährstoffreicher Böden. Tag für Tag stehen wir darauf, auf unser aller Lebensgrundlage. Neben den großen Themen wie der Klima- und Plastikkrise bekommt der Erhalt unserer Böden noch nicht viel Gehör. Fakt ist aber, dass der Boden durch verschiedene Faktoren wie z.B. Erosion oder Versiegelung unfruchtbar wird und dass wir schon jetzt mit Bodenknappheit zu kämpfen haben.

Die gute Nachricht: Wir können diese Böden retten! Und genau da setzt das Start-up an und wird mit Organisationen zusammenarbeiten, die kaputte Böden mit regenerativen Methoden wieder fruchtbar machen. Seit Kurzem stehen die einpotts in den ersten Bio- und Unverpacktläden sowie im Onlineshop von pack&satt. Doch wenn sie ihrer Vision wirklich gerecht werden wollen, braucht es noch viel mehr Ladenregale und eine Anschubfinanzierung. Daher sind die drei Gründerinnen derzeit auf der Suche nach "Geld mit Haltung" – sprich: nach Partner:innen, die bereit sind, in ein Unternehmen mit Sinn vor Gewinn zu investieren.

Für alle, die nicht warten können, bis der einpott im Laden um die Ecke steht, geht es hier zum Onlineshop: 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 Fertig Mahlzeit zum Aufgießen, bekennen sie Farbe für sinnhaftes Wirtschaften und bieten gleich mehrere Lösungen für ein gesünderes und nachhaltiges Leben.

Pressekontakt

Sophie Gnest
tach@packundsatt.de
01520 3382918