

Pressemitteilung

Essen, 10. Oktober 2016

Essener Start-up entwickelt Software gegen Lebensmittelverschwendung

Über 18 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland laut einer Studie der Naturschutzorganisation WWF jährlich im Abfall – das sind umgerechnet rund 220 Kilogramm pro Einwohner. Um die Verschwendung von Nahrungsmitteln zu reduzieren, hat das Essener Start-up-Unternehmen Bio Check Technologies (BCT) eine innovative Software für den Lebensmitteleinzelhandel entwickelt.

Mithilfe der Software können Frischeprodukte und schnell ablaufende Lebensmittel schneller und effizienter vermarktet werden. BCT bietet dem Handel somit eine praktische Lösung im Umgang mit verderblichen Waren an und trägt dazu bei, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Das Prinzip ist einfach: Die Software "Bio-Check" ermöglicht Lebensmittelhändlern, Produkte, deren Verfallsdatum sich dem Ablauf nähert, aktiv als Angebot zu bewerben. Die Kunden erhalten diese Produktinformation in Echtzeit über eine App auf ihr Smartphone oder Tablet und können noch am gleichen Tag zugreifen. Gleichzeitig bietet "Bio-Check" den Verbrauchern die Möglichkeit des rezeptgenauen Einkaufs, um das Wegwerfen zu viel gekaufter Lebensmittel daheim zu minimieren.

"Bio-Check" ist Deutschlands erste Optimierungsplattform für den Handel mit Lebensmitteln und bietet sowohl dem Händler als auch dem Kunden einen Mehrwert, wie Jake Manning, Gründer von Bio Check Technologies, erklärt: „Nach dem Motto 'Weniger ist besser als nichts' kann der Einzelhändler durch spezielle Bio-Check-Aktionsangebote noch Ertrag aus seinem Bestand verderblicher Waren erlösen, bevor er sie mit Ablauf des Verfallsdatum kurz darauf entsorgen müsste. Der Kunde wiederum spart Geld durch die Aktionsangebote auf Bio-Check und verringert durch den Kauf der Waren aktiv die Verschwendung von Lebensmitteln.“

Einer der ersten Lebensmitteleinzelhändler, die "Bio-Check" verwenden, ist die Essener Bio-Fleischerei Burchhardt auf der Rellinghauser Straße und am Kupferdreher Markt. Inhaber Bernd Burchhardt ist vom Nutzen der Software überzeugt: „Wir nutzen die Bio-Check-Plattform, indem wir unseren Kunden durch den rezeptgenauen Einkauf dabei helfen, zu Hause nichts mehr wegwerfen zu müssen. Auf Bio-Check und unserer eigenen

Kontakt

App schlagen wir leckere Rezeptideen zum restefreien Selberkochen in bester Bio-Qualität vor, halten alle Bio-Zutaten grammgenau vorrätig und nehmen auch kurzfristige Vorbestellungen an.“

Ab sofort können Endkunden die App der Bio-Fleischerei Burchhardt nutzen: Sie steht im Google Play Store und im App Store von Apple zum kostenlosen Download bereit. In den kommenden Wochen werden weitere Features des Bio-Check-Systems bei ausgewählten Händlern getestet. So ist beispielsweise geplant, dass die altbekannte Treuekarte als digitale Version vom Einzelhändler angeboten werden und die bestehende Kundschaft für ihre Einkäufe belohnt werden kann.

Darüber hinaus laufen derzeit Gespräche mit weiteren Lebensmitteleinzelhändlern und Großküchen, die planen, die Bio-Check-Software in ihr bestehendes Warenwirtschaftssystem zu integrieren. Unterstützung erhält BCT dabei von der EWG - Essener Wirtschaftsförderung, die dem Unternehmen bei seiner Gründung im Jahr 2016 mit Rat und Tat zur Seite stand und bei der Suche nach potenziellen Geschäftspartnern hilft.

Mehr Informationen zu Bio Check Technologies unter www.bio-check.eu.



Ab sofort können Endkunden die App der Bio-Fleischerei Burchhardt nutzen, um dort gezielter einkaufen zu können und somit Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Foto: Bio Check Technologies

Kontakt

EWG - Essener Wirtschaftsförderungsgesellschaft mbH • Claudia Peters, Leiterin Kommunikation • Lindenallee 55 • 45127 Essen
• Tel.: +49 (0) 201 82024-60 • Fax: +49 (0) 201 82024-92 • E-Mail: claudia.peters@ewg.de • Internet: www.ewg.de