



Mit der Marke „Tofu Mama“ gegen Lebensmittelverschwendung

Der Tofuhersteller Taifun-Tofu GmbH hat gemeinsam mit dem Onlineshop Veggie Specials die Marke Tofu Mama entwickelt. Dahinter verbergen sich fehlerhafte, aber genießbare Produkte, die neu etikettiert und damit vor der Abfalltonne bewahrt werden.

„Bei der Produktion von Lebensmitteln geschehen immer wieder kleine Missgeschicke technischer oder menschlicher Art“, erklärt Valentin Jäger, Leiter Qualitätsmanagement bei Taifun-Tofu. So komme es zu Produkten, die aufgrund von Konsistenz, Farbe oder Gewicht vom Standard abweichen oder ein falsch gedrucktes Etikett haben. Über die regulären Vertriebswege darf diese Ware dann oft nicht mehr verkauft werden, obwohl sie bezüglich der Lebensmittelsicherheit unbedenklich sind. „Das hat rechtliche Gründe oder hängt mit den Handelsverträgen zusammen“, weiß Jäger.

Mit der Marke Tofu Mama wurde nun eine Lösung gefunden, ausgemusterte Produkte mit Schönheitsfehlern wieder in den Verkauf zu bringen, statt sie weg zu werfen: Durch die Umetikettierung mit der Marke Tofu Mama werden die veganen Spezialitäten aus dem Hause Taifun-Tofu wieder verkehrsfähig. „Als ökologisches Unternehmen sind wir schon immer darauf bedacht, die Lebensmittelverschwendung innerhalb unserer Produktion gering zu halten“, betont Valentin Jäger. „Deshalb geben wir solche Ausschussware seit Jahren kostenlos an die Tafel und an Schulen ab.“ Die können aber nur eine bestimmte Menge eines Produktes verwerten.

Seit Juli sind die „Waisenkinder“ der Marken Taifun und Tukan deshalb zudem im Onlineshop veggie-specials.com erhältlich – unter neuen kreativen Namen wie Super Super Softie (Seidentofu), Smokey Hills (Räuchertofu) oder Wiener Randalierer (Tofu-Wiener). „Wird bei Taifun-Tofu eine Produktcharge nicht zum Verkauf freigegeben, geht diese in Gebinde verpackt an uns“, beschreibt Matthias Beuger, Inhaber von Veggie Specials, das Prozedere: „Wir etikettieren diese Umkartons mit dem neuen Namen und verkaufen sie über unseren Onlineshop an Endkunden – zu einem viel günstigeren Preis.“ Damit werden sie für noch mehr Menschen interessant und ein breiteres Bewusstsein für nachhaltige bio-vegane Ernährung wird geschaffen.

Mit der neuen Kooperation haben Taifun-Tofu und Veggie Specials sich gerade für den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ beworben, der im Januar vom BMEL vergeben wird. „Lebensmittelwertschätzung ist die effektivste Möglichkeit, Ressourcen zu schonen und etwas gegen den Welthunger und Klimaprobleme zu tun“, ist sich Matthias Beuger sicher. Er und sein kleines Team sind Überzeugungstäter: Veggie Specials finanziert sich allein aus dem Verkauf der Ware und durch den ehrenamtlichen Einsatz des Gründers. Auf der Homepage können alle Produkte eingesehen werden, die bereits gerettet wurden: <https://veggie-specials.com/products/archiv-diese-lebensmittel-haben-wir-gerettet/>



21.11.2018



Unternehmensinfo Taifun-Tofu GmbH:

Gründungsjahr: 1987
Standort: Freiburg im Breisgau, Deutschland
Unternehmensgründer: Klaus Kempff und Wolfgang Heck
Geschäftsführer: Alfons Graf und Elisabeth Huber
Mitarbeiter: rund 240

Pressekontakt:

Lina Cuypers
presse@taifun-tofu.de
0761/15210-6175

Unternehmensinfo Veggie Specials:

Gründungsjahr: 2017
Standort: Köln, Deutschland
Gründer: Matthias Beuger
Mitarbeiter: 2

Pressekontakt:

Julia Zimmermann
julia@veggie-specials.com
0221/99987662

