Spoontainable

"Don't Waste It. Taste It."

Spoontainable stellt essbare Eislöffel aus 100% natürlichen Rohstoffen her – nachhaltig und lecker. Das Unternehmen, das von Julia Piechotta und Amelie Vermeer im Juni 2018 gegründet wurde, gewann bereits mehrere Auszeichnungen.

Stolz hält Julia Piechotta einen kleinen braunen Löffel in die Luft. "Das ist unser Spoonie", sagt sie. Sie ist eine der beiden Geschäftsführerinnen "Spoontainable". Zusammen mit ihrer Kollegin Amelie Vermeer gründete sie das Start-up im Juli 2018. Die Idee für den essbaren Eislöffel Spoonie wurde während eines Eisdielenbesuchs in Stuttgart geboren. Dort studierten die beiden zu der Zeit Management an der Universität Hohenheim. Außerdem engagierten sie sich in einer Studierendenorganisation, die sich mit Plastikalternativen beschäftigte.

Ein Eislöffel zum Aufessen – gesund, lecker, nachhaltig



Julia Piechotta (links) und Amelie Vermeer gründeten im Juli 2018 das Start-up "Spoontainable". © Spoontainable

Die beiden fingen an zu recherchieren: 360 Millionen Plastik-Eislöffel werden allein in Deutschland pro Jahr verbraucht – Löffel, die man durch eine nachhaltige Variante ersetzen sollte, wie Julia Piechotta und Amelie Vermeer fanden. Zusammen mit zwei befreundeten Ernährungswissenschaftlerinnen machten sie sich ans Werk und probierten in der Küche der Studenten-WG verschiedene Keksrezepte aus, um einen essbaren Löffel herzustellen. Am Anfang mit mäßigem Erfolg: Der

Löffel aus Keksteig hielt der Belastung von Speiseeis nicht stand und zerbrach.

Dann stießen sie auf eine Firma, die Kakaoschalen – ein Abfallprodukt aus der Kakaoverarbeitung, zu Fasern verarbeitet und ihnen Material zum Testen zur Verfügung stellte. Mit diesem Rohstoff gelang es ihnen schließlich, einen stabilen und schmackhaften Prototypen des späteren Spoonies herzustellen.

Ihre Idee ließen sie im Februar 2018 bereits patentieren und machten sich auf die Suche nach einem Produzenten. Gleichzeitig starteten sie eine Crowdfunding-Kampagne, um die Produktion der ersten Löffel samt Optimierung der Rezeptur für die Massenproduktion finanzieren zu können. 10.000 Euro bekamen sie zusammen. Ihren Produzenten fanden sie in der Firma Coppenrath Feingebäck aus Geeste im Emsland. Mit ihm zusammen stellten sie allein bis Anfang 2019 eine halbe Million nachhaltige Eislöffel her. Inzwischen sind es weit über zwei Millionen.

Gutes Netzwerk für neue Ideen



Schritt für Schritt wird aus den Schalen einer Kakaofrucht der "Spoonie", ein nachhaltiger Eislöffel. © Spoontainable

Im Juli 2018 folgte die Firmengründung. "Don't Waste It. Taste It." – der Slogan des jungen Unternehmens könnte nicht treffender sein. Für ihren Firmensitz wählten die beiden Geschäftsführerinnen nicht zufällig Heidelberg. Beide kommen aus der Kurpfalz, das hier vorhandene Netzwerk und die freiwerdenden Büroräume im Business Development Center (BDC) waren stichhaltige Argumente für Heidelberg. "Seit März haben wir Büroräume im Business Development Center Heidelberg, auf die wir sehr stolz sind" sagt Piechotta. "Wir fühlen uns inmitten von Neugründungen aus den unterschiedlichsten Branchen ausgesprochen wohl." Zu dem anfänglichen Zweierbüro kam kurze Zeit später ein weiteres, denn Spoontainable wächst. "Und das trotz Corona-Krise", so Piechotta. "Wie die meisten Start-ups, so hat auch uns die Pandemie hart getroffen", erinnert sie sich. "Drei Monate lang ging gar nichts mehr: Eisdielen waren geschlossen, Händler teilweise in Kurzarbeit. Glücklicherweise wurden wir für das Pre-Seed-Programm zugelassen und können die Zeit bis zu nächsten Eissaison überbrücken. Und dann starten wir richtig durch!" Start-up BW Pre-Seed ist ein Förderprogramm des Landes Baden-Württemberg, das vielversprechende Start-ups in einer frühen Phase unterstützt. Neben der finanziellen Hilfe werden die Start-ups auch bei der Arbeit an ihren Geschäftsmodellen und beim Aufbau ihrer Unternehmen durch die Start-up BW Pre-Seed Partner betreut. Im Falle von Spoontainable ist der Partner das Gründerbüro im Technologiepark Heidelberg.

Spoonie trifft den Nerv der Zeit

Den Spoonie gibt es inzwischen in zwei Varianten. Neben dem Spoonie choc, der aus Kakaofasern besteht und intensiv schokoladig schmeckt, gibt es den Spoonie classic. Er wird aus Haferfasern hergestellt und schmeckt wie ein knackiger Haferkeks. Genau wie der schokoladige Spoonie choc ist er nachhaltig, und das gleich aus mehreren Gründen: "Zum einen kann man den Spoonie essen", so Piechotta. "Zum anderen verwenden wir als Basis für unseren Spoonie 100% nachhaltige Rohstoffe – das sind Reststoffe aus der Lebensmittelindustrie. Der Löffel wird in Deutschland produziert. CO2-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Versand erzeugt werden, gleichen wir aus."

Mit ihrem Eislöffel hat Spoontainable im vergangenen Jahr nicht nur das Landesfinale des Gründungswettbewerbs Start-up BW Elevator Pitch gewonnen, sondern auch die Auszeichnung als "Publikumsliebling" abgeräumt. "Spoonie" trifft den Nerv der Zeit und er kommt gerade recht, da 2021 eine Verordnung für das europaweite Verbot von Einwegplastik in Kraft, tritt – und dann auch die Plastikeislöffel vom Markt verbannt werden.

Fachbeitrag

24.09.2020 Dr. Elke Matuschek © KOMPASS Gesundheitskommunikation

Weitere Informationen

Spoontainable UG (haftungsbeschränkt) Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5 69124 Heidelberg Germany

Tel.: +49 (0)6221 4263245 E-Mail: info(at)spoontainable.de

- ▶ Spoontainable
- ▶ Starthilfe für Life-Science-Unternehmen

Der Fachbeitrag ist Teil folgender Dossiers



Bioökonomie: ein neues Modell für Industrie und Wirtschaft



Biomaterialien

Nachhaltigkeit

Abfall

Bioökonomie

Spoontainable GmbH: Eine knusprige und nachhaltige Zukunft (Ideenwettbewerb Bioökonomie 2021)

Quelle: Youtube-Kanal des Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR BW)