

LEROMA - eine effiziente Rohstoffbeschaffung

Mehr als 1,6 Mrd. Tonnen Nahrungsmittel werden weltweit pro Jahr verschwendet. In der Lebensmittelindustrie entstehen dadurch wirtschaftliche Schäden in Höhe von 1,2 Bio. USD. 40% der Verschwendung findet am Anfang der Wertschöpfungskette statt.¹



Durch ein gutes Ressourcenmanagement und eine ausgebaute Kreislaufwirtschaft, wäre dies vermeidbar. Das war für uns der Anstoß, etwas zu verändern. Die Vision von LEROMA ist es, nachhaltig und wirtschaftlich zu handeln, weil jeder seinen Beitrag dazu leisten kann.

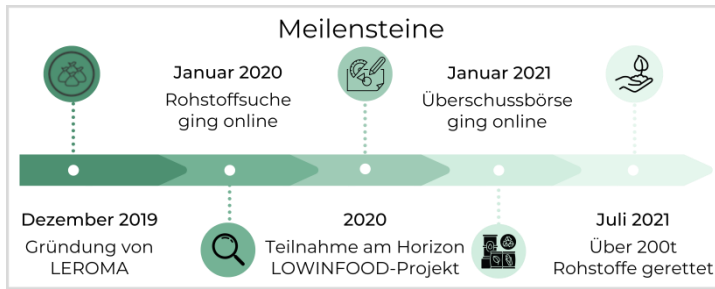
Nachdem die Gründerin Marina Billinger mehrere Jahre in der Lebensmittelindustrie tätig war, gründete sie im Jahr 2019 die B2B-Plattform [LEROMA](#), um sich gegen die Rohstoffverschwendung einzusetzen und die Transparenz auf dem Markt zu erhöhen. Somit können Rohstoffe von Akteuren der Lebensmittelindustrie effizient beschaffen werden.

Rohstofflieferanten können ihre Rohstoffe auf LEROMA inserieren. Auf diese Weise entsteht eine umfassende Rohstoffdatenbank, die mit jedem neuen Partner ständig erweitert wird. Lebensmittelhersteller profitieren von der Datenbank, in der sie die von ihnen benötigten Rohstoffe und deren Lieferanten leicht und ohne großen Zeitaufwand finden können. Das Alleinstellungsmerkmal von LEROMA sind die spezifischen Filter, die für jedes Produkt anders eingestellt werden können. Zusätzlich sind für jeden Rohstoff die passenden Zertifikate vorhanden, die Auskunft über die Qualität des Produktes geben.



Die Plattform bietet zusätzlich eine Überschussbörse, wo jedes Unternehmen seine Rohstoff-Restbestände zum Verkauf anbieten und somit einen Beitrag für eine nachhaltigere Welt leisten kann. Lebensmittelhersteller, die sich beim Einkauf von Rohstoffen verrechnet haben, Rohstoffe mit falschen Fachkriterien geliefert bekommen haben oder einen Rohstoff für eine eingestellte Produktion nicht mehr benötigen, können auf dem Marktplatz ihre Restposten an andere Lebensmittelhersteller, auch an andere Industrien, weitergeben und somit mehr zur Nachhaltigkeit in Form von einer Kreislaufwirtschaft beitragen. Aber auch Reststoffe und Nebenströme, die bei der Herstellung von Produkten anfallen, können auf der Überschussbörse inseriert werden. LEROMA möchte eine branchenübergreifende Zusammenarbeit fördern und so die Lebensmittelverschwendung reduzieren.

¹ BCG (2018): *Why Is One-Third of the World's Food Being Lost or Wasted?*. Online verfügbar unter: <https://www.bcg.com/publications/2018/infographic-why-is-one-third-world-food-being-lost-wasted>



In der Vergangenheit konnten bereits über 200 Tonnen Rohstoffe gerettet werden. Dabei finden einige Überschüsse Verwendung in benachbarten Industrien. Zu dunkel geröstete Kaffeebohnen konnten als natürlicher Ersatz für Mikroplastik in Peelings in der Kosmetikindustrie

verwendet werden. Zugleich eignet sich Kaffeesatz auch als nachhaltiger Dünger, der reich an Nährstoffen ist.

Besonders vielseitig sind bei der Verarbeitung von Fischen die Restprodukte, wie zum Beispiel die Fischhaut. Aus diesem Rohstoff lassen sich Collagenkapseln herstellen, die in der Kosmetik- und Pharmaindustrie werden. Fischgräten sind ein weiteres wertvolles Produkt, das bei der Verarbeitung anfällt. Sie eignen sich hervorragend für die Herstellung von Mehl, Öl und sogar Bioplastik. Bioplastik lässt sich im Vergleich zum herkömmlichen Plastik viel schneller zersetzen und ist umweltschonender.



Des Weiteren konnte LEROMA an einem Horizonprojekt im Jahr 2020 mitwirken, das den Titel "Lowinfood" trägt und sich mit der Problematik der Lebensmittelrohstoffabfälle auseinandersetzt. Im Rahmen dieses Projekts wird LEROMA mit Partnern aus der EU von der Europäischen Kommission unterstützt.

In Zusammenarbeit mit Lebensmitteltechnologern konnte LEROMA die Rohstoffdatenbank mit verschiedenen Filtern und Kriterien, die für jeden Rohstoff eigens angepasst worden sind, aufbauen und vergrößern. Gleichzeitig weiten LEROMA in Kooperation mit der Technischen Universität in Berlin und den Lebensmitteltechnologern die Expertise für die Rohstoffweitergabe aus.

Werden Sie Teil des Netzwerks und unterstützen Sie uns bei der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung am Anfang der Wertschöpfungskette und machen Sie den Wirtschaftsstandort Europa nachhaltiger.

Wir freuen uns auf einen Austausch!
Ihr LEROMA Team



Marina Billinger
CEO & Gründerin
marina.billinger@leroma.de



Florian Casalino
Nachhaltigkeitsmanager
florian.casalino@leroma.de



Hanno Hartmann
Vertriebsleiter
hanno@leroma.de

