

### Hochschulstudierende retten Lebensmittel (Startup a.ware)



[Siehe NDR-Fernsehbeitrag](#)

**Ansprechpartner: Jonathan Sehl +++ 0157-55772579 +++ [jonathan.sehl@hs-osnabrueck.de](mailto:jonathan.sehl@hs-osnabrueck.de)**

Zu kleine oder zu große Kartoffeln, Verfärbungen der Schale oder verformte Paprika – es gibt viele vermeintliche Gründe, warum Lebensmittel nicht im Handel oder in der Industrie verwertet werden können. Zwei Studierende der Hochschule haben gemeinsam mit zwei weiteren Mitstreiter\*innen das StartUp „a.ware“ gegründet, das die Lebensmittelverschwendung bremsen möchte. Von landwirtschaftlichen Höfen aus der Region Osnabrück retten sie die Lebensmittel, die es aus verschiedenen Gründen nicht in den Handel schaffen. Es sind Lebensmittel, die noch absolut genießbar sind und für die eine Menge an Wasser und weiteren Ressourcen verwendet wurde. Um das Obst und Gemüse in den Verkauf zu bringen, arbeitet „a.ware“ mit dem Campusbierteam der Hochschule Osnabrück zusammen. Einerseits, indem die Lebensmittel über den Campusbiershop ([www.campusbier.de](http://www.campusbier.de)) verkauft werden. Andererseits, indem sie Zugriff auf das Netzwerk des Campusbierprojekts erhalten. Weitere Hintergrundinformationen finden sich in der [Pressemitteilung](#) der Hochschule Osnabrück.

#### **Rolle des Fachgebiets Agrar- und Lebensmittelmarketing (Prof. Ulrich Enneking)**

Jonathan Sehl studiert Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel an der Hochschule Osnabrück und hat im Modul Marktforschungsmodul von Prof. Enneking eine vorbereitende Verbraucherstudie zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ durchgeführt. Das erlernte Wissen und die Möglichkeit erste Markttests mit Osnabrücker Kundinnen und Kunden im Campus-Online-Shop durchführen zu können, hilft ihm nun bei der Gründung des Unternehmens.