

FOODOO



**AGAINST
FOOD-
WASTE**

Save the veggies

MIT FOODOO GEGEN DIE VERSCHWENDUNG VON LEBENSMITTELN

Der Kampf gegen Foodwaste kann so lecker sein: FOODOO stellt natürliche und innovative Produkte aus gerettetem Gemüse her. Das ist Gemüse, das es aufgrund optischer Abweichungen nicht in die Regale des Grosshandels geschafft hat – aber geschmacklich dennoch erste Klasse ist. Gemäss einer WWF Studie aus dem Jahre 2014 werden in der Schweiz jährlich an die 28'000 Tonnen Frischgemüse bereits in der Produktion weggeworfen. Dank FOODOO landen die krummen Rüebli, zu klein geratene Süsskartoffeln und sehr reifen Tomaten nicht im Abfall, sondern in schmackhaften Dip-Saucen, Tomatensaucen, Gemüsebouillon und Mayos. Mit dem Kauf des Gemüses zu fairen Preisen, unterstützen wir Schweizer Gemüseproduzenten. Jedes verkaufte Produkt trägt so zum Umdenken in der Gesellschaft gegenüber Lebensmitteln bei.

 **foodoofoods**

 **foodoo_foods**

www.foodoo.world

BETTER TOGETHER

An einer FOODOO Factory retten wir bis zu 1500 kg Gemüse und stellen unsere Gemüsebouillon Paste gemeinsam her. Wir freuen uns über jede helfende Hand und bedanken uns mit Bouillon.

FOODOO LAB

In unserer Manufaktur in Bern werden neue, innovative und nachhaltige Produkte aus Foodwaste entwickelt und produziert. Mit FOODOO Lab können wir flexibel auf kurzfristige Überschüsse in der landwirtschaftlichen Produktion reagieren.

PRODUKTION UND LOGISTIK MIT TRANSFAIR

Mit viel Herzblut bietet TRANSfair psychisch beeinträchtigten Menschen einen sinnvollen und begleiteten Arbeitsplatz und fördert so deren Reintegration. Wir schätzen dieses soziale und nachhaltige Engagement und sind stolz auf die partnerschaftliche Zusammenarbeit.