

Elin Aronsen Beis, Foodloopz

Elin Aronsen Beis, VD och grundare av Foodloopz

Med en brokig bakgrund som tex Segelmakare, Stewardess på lyxyachter i Medelhavet, Kock och inom service Hotell & Restaurang (både städ och servis) utbildade jag mig tillslut inom Innovation, Marknadsföring och Förpackningsdesign.

Jag jobbade sen inom detta område på olika arbetsplatser. Senast som Packaging Manager inom FMCG Food på Lidl Sverige där jag byggde upp förpackningsavdelningen och med varumärkesutveckling samt förpackningsdesign för svenska marknaden.

Jag insåg dock på en strand i Montenegro, medan jag läste Petter Stordalens bok och barnen plaskade lyckligt i vattnet, att jag måste göra **mer** här i livet. Göra något som verkligen betyder något. Jag måste våga ta klivet som entreprenör och göra något åt en fråga som jag brinner för: Matsvinnet i livsmedelsbranschen. Svinnet som ingen ser och ingen pratar om. Sedan 2,5 år tillbaka jobbar jag med Foodloopz 16/7 360 dagar om året och vi är en digital marknadsplats för överskott och svinn B2B. Vi vill göra matsvinn lättillgängligt på marknaden och hjälpa våra kunder att hitta alternativa vägar för allt fullt ätbart man inte vill eller kan sälja till etablerade kunder.

Vi vill göra det enkelt, kostnadseffektivt och säkert för företag att minska sitt svinn och vända ett problem till en möjlighet. Hos oss kan tex odlare sälja överskott av grönsaker direkt till ett hotell. En varumärkesägare kan hitta välgörenhetsorganisationer och event som man donerar svinn till. Eller ett hotell kan sälja överskott av råvaror till ett annat hotell. Osv... Vi vänder oss till hela supply chain, men jobbar inte mot konsument. Det handlar oftast om alldeles för stora partier för en enskild att ta hand om.

Vi jobbar även intensivt i olika projekt i samarbete med andra för specifika utmaningar med svinn:

Tex

- Re:winers, där vi ger bra vin som riskerar att bli svinn en ny chans på marknaden.

@re.winers

- Hjälpa odlare att hitta smarta sätt att sälja krokiga/flerbenta morötter till dubbla marknadspriset

- Hjälpa hotell att hitta partners för avsättning av kaffesump

- Mydoggybox där vi hjälper hotell och restauranger att minska svinn från just bufféer och tjäna extra kronor på sista raden. @mydoggybox_sweden

Det finns otroligt mycket att göra inom detta område och det är nästan bara fantasin och prioriteringar som sätter gränser för vad man kan göra annorlunda och bättre gällande överskott och svinn!