

Thomas Lehmann, Zum Guten Heinrich

Kartoffelbier statt Biogas

~~~~~  
Sustainability  
never tasted better



ZUM GUTEN  
HEINRICH

---

“The most sustainable caterer”



## Food-Bike







---

## Kartoffelbier: Die harten Facts

--> Zusammenarbeit mit einem Brauer und Entsafter

--> Insgesamt 550 Kg Kartoffeln aus der Region Bern

--> Während 5 Tagen zu insgesamt 1600 Liter Bier verbraucht

--> Abgefüllt in 20L Fässer

--> Verkauf nur in Brauerei oder Degustationsevents



## Kartoffelbier: Auswertung

--> Food-Waste Themen generieren hohe Aufmerksamkeit

--> Kleine Menge, grosser Eigeneinsatz, nicht profitabel

--> Food-Waste Bier Business Modell Validierung steht aus



**Zum guten Heinrich**

Gepostet von Olivia Keller (7) · 8. Januar · 🌐

The good King Henry heute in der 20 Minuten! Erfahrt darin mehr über unser #häröpfubier 😊

Zur Release-Party am 16. Januar geht's hier: <https://www.facebook.com/events/1177776952235788/>

<http://www.20min.ch/.../Mit-Haerdoepfubier-gegen-Foodwaste-23...>



### 20 Minuten - Mit Häröpfubier gegen Foodwaste - Bern

Kartoffeln statt Weizen: Der Zürcher Caterer Zum guten Heinrich und das Alte Tramdepot Bern brauen zusammen ein Bier, um gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln zu kämpfen.

[WWW.20MIN.CH](http://WWW.20MIN.CH) | VON [WWW.20MINUTEN.CH](http://WWW.20MINUTEN.CH), 20 MINUTEN, 20 MIN, [WWW.20MIN.CH](http://WWW.20MIN.CH)

7350 erreichte Personen

Beitrag bewerten

---

## “Food waste Bier: ein internationaler Trend



---

## Zum guten Heinrich GmbH in der Zukunft



--> Catering in Zürich & Bern etablieren

-->Schritt vom Start-Up zum Unternehmen:

- Mehr und grössere Caterings
- langfristige Investitionen



Wir nehmen Bestellungen entgegen  
Wir sprechen mit Investoren

---

# Sustainability never tasted better

Mail: [kontakt@zumgutenheinrich.ch](mailto:kontakt@zumgutenheinrich.ch)  
Twitter: [@zgHeinrich](https://twitter.com/zgHeinrich)  
Facebook: [fb.com/zumgutenheinrich](https://fb.com/zumgutenheinrich)

