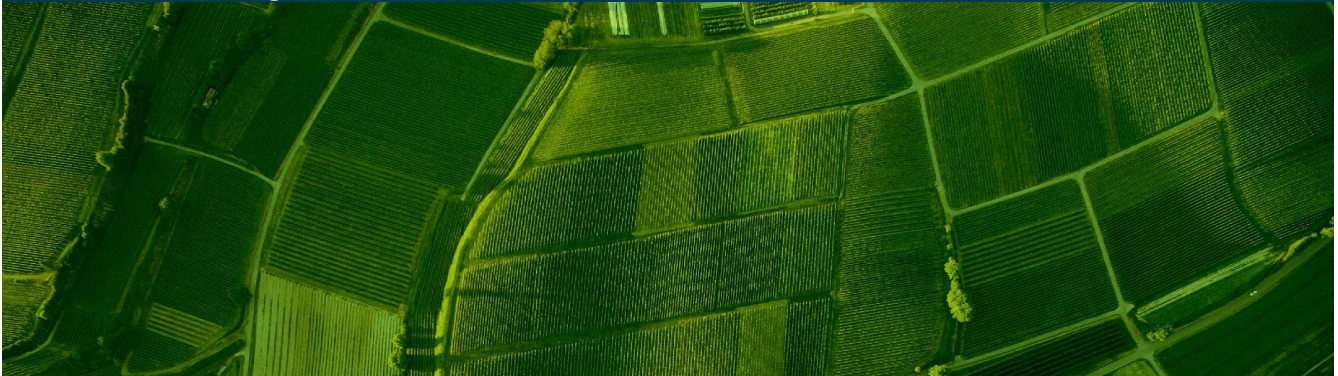


Practice Abstract No 9

Sustainable Food Upcycling and Business Consulting: Zero Bullshit (a brand of ZBS Food UG (haftungsbeschränkt))

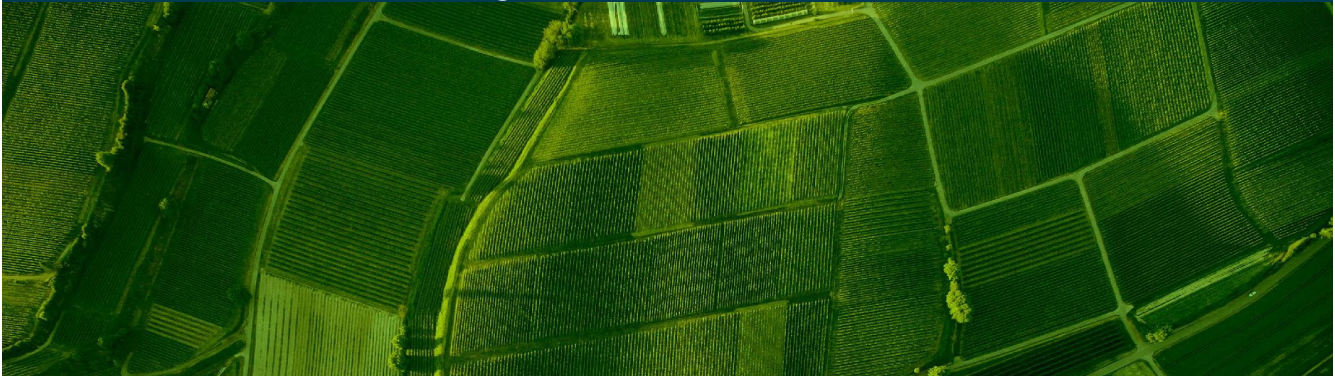


Description	Author(s)
<p>Zero Bullshit contributes to sustainability based on two pillars. First, the company offers a healthy and sustainable snack, the "Better Cracker", which consists of 30% upcycled raw materials. Both the pressing of sunflower and pumpkin seed oil produces pomace that can be reused in the production of the crackers and thus does not become a waste product. This in turn makes the crackers particularly rich in fiber and protein. Moreover, the Better Cracker is reduced in salt and contains no artificial additives. By that, Zero Bullshit shows how sustainable and healthy can fuel each other. Secondly, as another pillar, the company is currently expanding a consultancy service for other food start-ups and SMEs. The offer is mainly aimed at young start-ups but also SMEs that need food technology input but don't want to or cannot employ a food technologist full-time. This offer is characterized by a partnership with the Core Facility Hohenheim, whereby food & feed analytics can also be offered. The company's approach is to save companies resources such as time, money, and personnel by offering solutions for a more sustainable use of side streams and raw materials. Another long-term goal is also to build a broad raw material and ingredient database to help companies compare and select raw materials specifically. This will reduce R&D trials and save resources in the long run.</p>	<p>Melina Burkert <i>University of Hohenheim</i></p> <hr/> <p>Stakeholders</p> <p>Consumers, Agri-food practitioners, start-ups</p> <hr/> <p>Country/Region</p> <p>Germany</p> <hr/> <p>Keywords</p> <p>Start-ups, sustainability, consulting, fiber</p>



Practice Abstract No 9

Nachhaltiges Lebensmittel-Upcycling und Unternehmensberatung: Zero Bullshit (eine Marke der ZBS Food UG (haftungsbeschränkt))



Description	Author(s)
<p>Das Unternehmen "Zero Bullshit" leistet basierend auf zwei Säulen einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Erstens bietet das Unternehmen einen gesunden und nachhaltigen Snack, den „Better Cracker“ an, der aus 30% upgecyclten Rohstoffen besteht. Sowohl beim Pressen von Sonnenblumen- als auch Kürbiskernöl entsteht Trester, der für die Herstellung der Cracker weiterverwendet werden kann und dadurch in der Wertschöpfungskette verbleibt. Die Cracker wiederum werden dadurch besonders ballaststoff- und proteinreich. Zudem ist der Better Cracker salzreduziert und kommt ohne künstliche Zusatzstoffe aus. Damit zeigt Zero Bullshit, wie sich Nachhaltigkeit und Gesundheit gegenseitig beflügeln können. Zweitens baut das Unternehmen als zweite Säule gerade eine Beratung anderer Food StartUps und KMUs aus. Das Angebot richtet sich vor allem an junge Startups aber auch KMUs, die lebensmitteltechnologischen Input benötigen, aber keine*n Lebensmitteltechnolog*in Vollzeit beschäftigen können/wollen. Dieses Angebot zeichnet sich durch eine Partnerschaft mit der Core Facility Hohenheim aus, wodurch auch Lebensmittel- und Futtermittel-Analytik angeboten werden kann. Der Ansatz des Unternehmens besteht darin, den Unternehmen Ressourcen wie Zeit, Geld und Personal zu sparen, indem es Lösungsansätze für einen nachhaltigeren Umgang mit anfallenden Sidestreams und Rohstoffen bietet. Ein weiteres langfristiges Ziel ist außerdem, eine umfangreiche Rohstoffdatenbank aufzubauen, um Unternehmen beim Vergleich und der Auswahl von geeigneten Rohstoffen zu unterstützen. Damit können langfristig R&D-Versuche reduziert und Ressourcen gespart werden.</p>	<p>Melina Burkert <i>University of Hohenheim</i></p>
	<h4 data-bbox="1002 1153 1461 1209">Stakeholders</h4> <p>Consumers, Agri-food practitioners, start-ups</p>
	<h4 data-bbox="1002 1433 1461 1489">Country/Region</h4> <p>Germany</p>
	<h4 data-bbox="1002 1713 1461 1769">Keywords</h4> <p>Start-ups, sustainability, consulting, fiber</p>



Additional Information (context, links, etc.)

<https://zbs-food.com/>

About CO-FRESH

The CO-FRESH project aims to provide techniques, tools and insights on how to make agri-food value chains more environmentally sustainable, socio-economically balanced and economically competitive. The project pilots several agri-food value chain innovations to see how they, in combination, can improve environmental and socio-economic sustainability.

Visit us!



<https://co-fresh.eu/>



[COFRESH-H2020](#)



[CO-FRESH](#)

CO-FRESH Partners



Disclaimer

This practice abstract reflects only the author's view. The CO-FRESH project is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000852.