

## **Lebensmittelhandel neu gedacht: freshtrade verbindet Anbauplanung und Handel auf einzigartige Weise, für mehr Effizienz und weniger Foodwaste.**

**Steffisburg, 4.4.2024 - Das Berner Start-up freshtrade revolutioniert den Lebensmittelhandel mit einer innovativen Plattform, die Anbauplanung und Handel auf einzigartige Weise verbindet, um Foodwaste zu minimieren und die Lieferkette effizienter zu gestalten. Damit ist freshtrade die erste B2B Food Chain Plattform, welche Produktion, Handel und Logistik in einer Lösung vereint. Die Idee wurde durch die Gründer Jürg Zwahlen, Marco Bühler und Tobias Läderach ins Leben gerufen. Mit Thierry Kneissler, dem Gründer und ehemaligen CEO von Twint, in der Rolle des Verwaltungsrats, konnte das Unternehmen einen Experten für die erfolgreiche Marktlancierung gewinnen.**

Das Ziel der neuen Plattform freshtrade ist es, durch einen digital vernetzten Marktplatz die Planung und den Handel zu vereinfachen, Foodwaste zu minimieren und sicherzustellen, dass jedes produzierte Lebensmittel sinnvoll genutzt wird.

Die Plattform konzentriert sich nicht nur auf eine effiziente Anbauplanung, sondern legt auch besonderen Wert auf den vereinfachten Handel mit frischen Lebensmitteln. Durch diesen ganzheitlichen Ansatz strebt freshtrade an, die Effizienz im Lebensmittelhandel zu verbessern und so einen bedeutenden Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu leisten.

Die Idee der drei Berner Jürg Zwahlen, Marco Bühler und Tobias Läderach entstand vor 3 Jahren. Erste Abklärungen zeigten grosses Interesse der Marktteilnehmer, so dass die Plattform 2023 aufgebaut wurde. Mit Freude kann nun die offizielle Marktlancierung von freshtrade bekannt gegeben werden. Seit kurzem mit an Bord ist auch Thierry Kneissler, der Gründer und ehemalige CEO von Twint.

Als erster bedeutender Kunde nutzt die renommierte GES AG (Gemüseerzeuger Seeland) die Plattform. Diese Zusammenarbeit markiert den Beginn einer Partnerschaft, welche die regionalen Lebensmittelproduzenten besser mit den Verbrauchern und dem Handel verbinden und gleichzeitig nachhaltige Praktiken fördern wird.

Jürg Zwahlen, Mitgründer von freshtrade: «Unsere Plattform soll nicht nur den Handel erleichtern, sondern auch sicherstellen, dass jedes erzeugte Lebensmittel eine sinnvolle Verwendung findet. Wir sind stolz darauf, mit der GES AG als erstem Partner zu starten.»

Mit dem Digital Innovation Lab aus Bern konnte ein weiterer strategischer Partner mit viel Erfahrung gewonnen werden. Christoph Camenisch, Founder & Managing Partner Digital Innovation Lab: «Gemeinsam werden wir zur bereits bestehenden Plattform die freshtrade-App auf den Markt bringen. Die freshtrade-App wird mit neuen Funktionen die Lebensmittellieferkette enorm vereinfachen und absolut einzigartig machen».

[www.diginlab.com](http://www.diginlab.com)

---

## **Digital und einfach für alle**

### **Für Produzenten:**

Wir helfen Produzenten jedes ihrer Lebensmittel zu verwerten, indem wir eine digitale und automatisierte Anbauplanung sowie eine Handelsplattform zur Vermarktung ihrer Lebensmittel bieten. Damit gelingt es, die Versorgungssicherheit zu stärken und Foodwaste zu vermeiden.

### **Für Zwischenhändler:**

Wir helfen Zwischenhändlern den Management-Aufwand zwischen den Produzenten und Käufern zu reduzieren, indem wir ihnen den Zugang zu einer digitalen automatisierten all-in-one Planungs- und Handelsplattform inklusive Transportlogistik ermöglichen.

### **Für Detailhändler:**

Wir helfen Detailhändlern ihren Foodwaste entlang der gesamten Lieferkette konsequent zu verringern, indem wir ihnen den Zugang zu einer transparenten automatisierten all-in-one Planungs-, Handels- und Transport-Plattform bieten.

Die Plattform freshtrade steht allen Lebensmittelproduzenten, dem Handel und Grossverbrauchern offen. Weitere Informationen finden Sie auf der Website [www.freshtrade.ch](http://www.freshtrade.ch).

### **Kontakt:**

[www.freshtrade.ch](http://www.freshtrade.ch)

Pressekontakt: Jürg Zwahlen

E-Mail: [juerg@freshtrade.ch](mailto:juerg@freshtrade.ch)

Telefon: 076 472 25 94