

## **Das Münchner Startup Foodpunk sammelt 15.000 € in einer Woche beim Crowdfunding für glutenfreie & kohlenhydratarme Backmischungen**

- Foodpunk stellt glutenfreie und kohlenhydratarme Backmischungen her
- Die Crowdfunding-Kampagne auf Startnext startete am 1.02. um 19 Uhr und läuft bis 04.03.
- Nach einer Woche war das erste Fundingziel von 15.000 € bereits erreicht

**Neubiberg, 12.02.2018.** In nur einer Woche sammelt das Münchner Startup Foodpunk 15.000 € über Crowdfunding ein und hat damit die erste Fundingschwelle in kürzester Zeit erreicht. Nach nicht einmal einem Viertel der Kampagnenlaufzeit steht damit fest: Das Projekt wird realisiert und im März kann das Unternehmen mit der Produktion der „Low Carb“ Backmischungen beginnen.

Das Video für die Crowdfunding Kampagne haben die Geschwister Marina und Manuel Lommel mit kleinem Budget (500 €) produziert, mit der Hilfe von Freunden.

Ein Jahr hatte das junge Team an einer neuen Produktlinie getüftelt: Backmischungen für Brote, Muffins, Waffeln und Brownies – komplett ohne Getreide, somit auch ohne Gluten und ohne Zuckerzusatz. Als junges Startup ohne externen Investor ist es nicht immer leicht ein neues Projekt aus den Kapitalreserven zu realisieren.

Darum hat sich Foodpunk für eine Crowdfunding-Kampagne entschieden. Beim Crowdfunding können begeisterte Menschen die Kampagne unterstützen und einen gewissen Betrag einzahlen. Für den Betrag können die Unterstützer ein Dankeschön wählen – zum Beispiel die Backmischungen oder andere exklusive Angebote. Unterstützer erhalten so Zugang zum fertigen Produkt, bevor es offiziell auf den Markt kommt.

Das Startup legt ein Fundingziel fest – das ist der Betrag, mit dem sich die Idee realisieren lässt – in diesem Fall 15.000 € für den Einkauf der Rohstoffe und Druck der Verpackungen. Zudem kann ein zweites Fundingziel festgelegt werden. Im Falle der Foodpunk Kampagne beträgt das zweite Fundingziel 30.000 €. Mit den zusätzlichen 15.000 € wird der Eintritt in den Lebensmitteleinzelhandel finanziert, u.a. der Druck von Aufstellern, Logistik und Vertrieb.

Das große Ziel für 2018: Die glutenfreien und kohlenhydratarmen Backmischungen in den Einzelhandel zu bringen.

„Für uns ist Crowdfunding eine ideale Möglichkeit, unsere neuen Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel vorzufinanzieren. Wir haben tolle Kunden und eine starke Community, so macht dieses Gemeinschaftsprojekt allen Spaß und alle fiebern mit. Unser Ziel für 2018 ist es, die REWEs, EDEKAs und anderen Einzelhändler zu erobern. Jeder soll die Wahl haben, will ich guten Geschmack ohne Zucker – oder das Zucker-Weißmehl Gemisch.“, sagt Marina Lommel.

„Wir wollen den Markt für gesundes Essen revolutionieren. Mit unseren Backmischungen wollen wir das i-Tüpfelchen draufsetzen. Endlich kann man genial leckere Brownies oder Sandwiches genießen – ohne Zucker und komplett glutenfrei. Ich mag keine Dinge die „gesund“ schmecken und ich kann versprechen, unseren Leckereien merkt man das nicht an!“, meint Manuel Lommel.

## Über Foodpunk

Foodpunk wurde 2015 von der Ernährungswissenschaftlerin Marina Lommel (28) in München gegründet. Seit 2017 ist ihr Bruder Manuel Lommel (23) Mitgesellschafter. Das Startup beschäftigt 6 Mitarbeiter. Foodpunk erstellt individuelle Ernährungsprogramme auf der Basis einer kohlenhydratreduzierten, natürlichen Ernährung ohne Zucker und Zusatzstoffe. 2017 hat Foodpunk auf vielfachen Kundenwunsch die ersten Backmischungen herausgebracht: Vanilla Heaven, eine Low Carb Backmischung für Muffins, und Bread Fit, eine Mischung für das „Superbrot Natur“, im Stil eines Bauernbrot.

## Über die Produkte

Die neuen Backmischungen, die mit der Crowdfunding Kampagne finanziert werden, sind:

- Vanilla Heaven SÜSSE WAFFELN
- Vanilla Heaven SAFTIGE MUFFINS mit Chocolate Chips
- Sweet Sin SCHOKO BROWNIES
- Le Bread SUPERBROT BAGUETTE
- Hänfling SUPERBROT KÖRNER mit Hanfsamen
- Bread Fit SUPERBROT NATUR

Alle Produkte enthalten (fertig zubereitet) weniger als 3 g Netto-Kohlenhydrate pro 100 g. Anstelle von Getreidemehlen kommen hochwertige Nuss- und Samenmehle zum Einsatz, darunter Kokosmehl, Mandelmehl oder Leinsamenmehl. Statt Zucker wird die Zuckeralternative Birkenzucker („Xylit“) verwendet. Der Verzehr von Lebensmitteln, die anstelle von Zucker mit Xylit gesüßt sind, trägt zum Erhalt der Zahnmineralisierung bei.

## Hinweis zur Bildnutzung

Das Bildmaterial steht Ihnen unter diesem Link bis zum 15.03.2018 zum Download zur Verfügung:

<https://foodpunk.de/presse-bildmaterial/>

Es darf zur einmaligen Nutzung im Zusammenhang mit der übermittelten Pressemitteilung unter Nennung der Quellenangaben verwendet werden. Die entsprechenden Copyright-Hinweise finden Sie jeweils in der Betitelung der Bilder unter dem Download-Link.

## Pressekontakt

Marina Lommel  
Geschäftsführerin  
+49 (0) 176 228 750 40  
[marina.lommel@foodpunk.de](mailto:marina.lommel@foodpunk.de)

Link zur Kampagne: <https://www.startnext.com/foodpunk-low-carb-brot>

Link zur Website von Foodpunk: <https://foodpunk.de/>