

---

[Startseite](#) / Organisationen & Firmen

[Lebensmittel-Überschüsse](#)

# Welche Möglichkeiten bietet die Anti-Food-Waste-Verkaufsplattform Circunis für Landwirte?

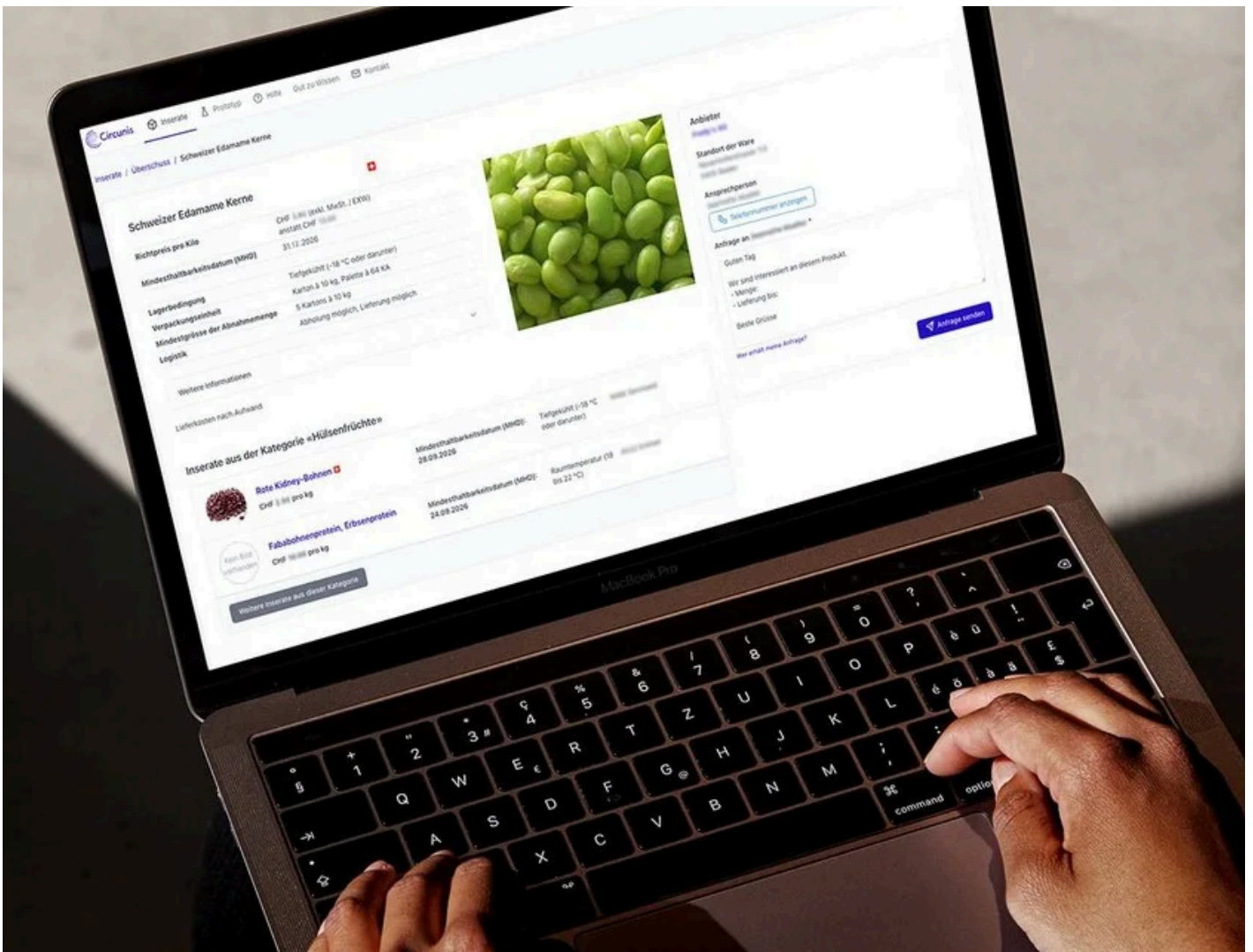
Auf Circunis werden überschüssige Lebensmittel unter Betrieben gehandelt. Noch sei man nicht an dem Punkt, Möglichkeiten für abgewiesene Frischware bieten zu können, sagt die Geschäftsführerin Olivia Menzi.

Von [Jil Schuller](#)

**Publiziert am** Mittwoch, 25. März 2026 15:20

**Lesedauer** 5 Minuten

**Thema** [Nachhaltigkeit](#)



Im Frühling 2024 ist Circunis gestartet und entwickelt sich laufend fort. Der Marktplatz soll wachsen. (Bild: Circunis)



Was ist das?



Artikel jetzt anhören



1X

00:00 / 06:45

BotTalk

Die neusten Angebote auf Circunis.ch: Paniermehl, Bio-Kräuterseitlinge, Waldbeeren-Püree, tiefgekühlte Crèmeschnitten und Peperoniwürfel in drei verschiedenen Farben. «Viele Betriebe haben Lebensmittelüberschüsse. Viele Betriebe könnten diese verwerten», stellt Circunis auf ihrer Website fest.

Hinter dem Marktplatz steht der Zürcher Verein «Mehr als zwei», der die Plattform vor zwei Jahren mit Unterstützung des Migros-Pionierfonds gegründet hat. Das Ziel: Jene zu vernetzen, die Überschüsse haben, mit jenen, die sie brauchen können. Gehandelt wird B2B, also unter den Betrieben selbst.

### **Bisher keine Landwirtschaftsbetriebe**

Circunis kann bereits einige Erfolgsgeschichten erzählen. So haben etwa Hilcona und die Verdunova AG zueinander gefunden, um Erbsen noch verwerten zu können. Die Goba AG – die neben der bekannten Mineralquelle auch eine Manufaktur betreibt – findet auf Circunis gezielt Überschüsse, um etwa ein innovatives Ketchup aus tiefgekühltem Kürbis herzustellen.









### Verlorene Lebensmittel

## Food-Waste-Reduktion nicht auf Kurs: Jetzt sollen Daten aus der Landwirt- schaft her

«Bisher haben wir keine Landwirtschaftsbetriebe mit frischen Produkten», erklärt Circunis-Geschäftsführerin Olivia Menzi auf Anfrage der BauernZeitung. Es sei aber beispielsweise ein Produzent von Bio-Speisepilzen auf der Plattform aktiv. «Für ihn hat sich die Teilnahme nach einigen Wochen gelohnt», schildert Menzi: Der Pilz-Betrieb konnte über Circunis über 150 kg Überschüsse verkaufen.

Der Zugang zum B2B-Marktplatz basiert auf einer Jahresgebühr, die bei 250 Franken pro Jahr startet und auf dem Umsatz des Betriebs beziehungsweise des entsprechenden Betriebszweigs basiert.

 <b>eren</b> <span>+</span> CHF 4.99 pro kg Mindesthaltbarkeitsdatum : 16.07.2026 Tiefgekühlt (-18 °C oder darunter) Publiziert: 24.04.2024	 <b>Rustico Brötli</b> <span>+</span> CHF 4.99 pro Stück (CU) Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD): 15.04.2026 Tiefgekühlt (-18 °C oder darunter) Publiziert: 04.03.2026	 <b>Gemüsemix ass</b> CHF 4.99 pro kg Mindesthaltbarke (MHD): 31.03.202 Tiefgekühlt (-18 °C darunter) Publiziert: 25.11.202
		

Bisher stösst die Plattform bei grossen Mengen frischer Ware an ihre Grenze. Bereits ist aber ein breites Sortiment an Produkten verfügbar. (Bild: Circunis)

## Noch zu klein für grosse Mengen Überschüsse

Jedes Jahr gibt es Medienberichte über Fälle, in denen ganze Lieferungen wegen kleiner Mängel durch den Abnehmer abgewiesen werden. Für schorfiges Obst, krumme Rüeblis oder hochreife Tomaten ist Circunis allerdings noch nicht bereit.

«Stand heute sind wir leider nicht an diesem Punkt, dass wir konkrete Lösungen für Betriebe anbieten können, deren frische Produkte an der Rampe beziehungsweise beim Abliefern abgewiesen werden», sagt Olivia Menzi. Der Marktplatz sei noch zu klein, um grosse Mengen überschüssiger Ware schnell genug vermitteln zu können. Aber grundsätzlich seien die Türen bei Circunis immer offen für eine Kontaktanfrage. «Sodass wir allenfalls mit möglichen Interessierten aus unserem Netzwerk vernetzen können.»

## Upcycling von verarbeiteten Überschüssen

Die Plattform entwickelt sich indes weiter: So wurde mit der Kategorie «Upcycling» ein Bereich im Marktplatz geschaffen, in dem Teilnehmende verarbeitete Überschüsse in Gastronomiegrösse anpreisen können. Ein Beispiel dafür wären die eingangs erwähnten Peperoniwürfel. «Damit wollen wir eine weitere Sichtbarkeit für Überschüsse generieren, hier im Bereich verarbeiteter Überschüsse», so Olivia Menzi.

Auch landwirtschaftliche Überschüsse oder abgewiesene Ware komme für solche Upcycling-Produkte in Frage – es brauche jedoch vertrauensvolle Partnerschaften und Transparenz, um solche Produkte mit den Verarbeitern zu entwickeln.

Etwas weiter ist man in Österreich mit unverschwendet.at. Dort werden unter der Marke «Rettenswert» haltbare Upcycling-Produkte hergestellt, die im Detailhandel verkauft werden.

## Aktiv in Verbänden, Branchenorganisationen und Projekten



Überschussware

**Sirup und Konfitüre:  
Yvonne Tschachtli gibt  
Foodwaste keine Chance**

---

Die Grenzen von Circunis sieht Olivia Menzi derzeit bei grossen, frischen Mengen. «Wenn es etwa im Sommer zu viele Erdbeeren hat, dann ist das eine systemische, schweizweite Herausforderung, für die wir mit unserer heutigen Grösse noch keine Lösungen anbieten können», gibt sie ein Beispiel. Es sei jedoch das Ziel, sich in den nächsten Jahren in diese Richtung zu entwickeln.

Bereits engagiert sich Circunis als aktives Mitglied in Branchenorganisationen und Verbänden. «In einem sektorübergreifenden QuNav-Vorprojekt in Zusammenarbeit mit Swisscofel, Swisspatat und der Fachhochschule Nordwestschweiz suchen wir aktuell nach Lösungen, wie Sortierabgänge – zu klein, zu krumm, optische Mängel und so weiter – von Kartoffeln und Karotten in der menschlichen Ernährung nachhaltig genutzt werden können», schildert Menzi.

Hier gehe es darum, die Reduktion von Foodwaste voranzutreiben und die sektorübergreifende Zusammenarbeit zu fördern. Weiter sollen Möglichkeiten der Verarbeitung oder Haltbarmachung evaluiert werden, die für alle Beteiligten wirtschaftlich aufgehen.

## Lebensmittel für die Schweinefütterung nutzen

Zudem steht Circunis im Austausch mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau zur Nutzung von ergänzenden Nebenströmen für die Schweinefütterung. «Bei United Against Foodwaste stehen wir im Rahmen des Projektes Plan B mit unserem Marktplatz zur Verfügung für die dort entwickelten Produkte aus frischen, saisonalen Überschüssen der Landwirtschaft.»



Die beiden Co-Geschäftsführerinnen Olivia Menzi (links) und Aline von Jüchen. (Bild: Circunis)

### **Jede Woche unterwegs, um neue Teilnehmende zu gewinnen**

Damit der Marktplatz wächst, braucht es mehr Teilnehmende. Neue Kunden wirbt Circunis durch aktives Ansprechen an Vorträgen und Veranstaltungen an. «Unsere beiden Mitarbeitenden im Vertrieb sind jede Woche unterwegs, um unseren Marktplatz bei potenziellen Teilnehmenden persönlich vor Ort oder online vorzustellen», erläutert Olivia Menzi.

### **Circunis will wachsen**

Demo-Termine seien für Interessierte kostenlos. Zusätzlich kümmere sich der Projektleiter Dienstleistungen bei Circunis um einen aktiven Innendienst und stehe dadurch im Austausch mit aktuellen Teilnehmenden. Dabei weise man auch immer auf neue Produkte auf dem Marktplatz hin. «Diese bewerben wir zusätzlich in einem wöchentlichen Newsletter und mit unseren Social-Media-Posts.»

Um den Herausforderungen der Lebensmittelüberschüsse begegnen zu können, braucht es nach Meinung von Olivia Menzi ein Umfeld und Teilnehmende, die ein gemeinsames Wachsen und Entwickeln mittragen. «Seit März 2026 ist unser Angebot zusätzlich auch in der französischen Sprache verfügbar, um die Ausdehnung in die Westschweiz und damit das Wachstum des Teilnehmerkreises voranzutreiben.»