Start-Ups mit Fokus auf pflanzliche Alternativen und Vermeidung von Food Waste

Die aufgeführten Betriebe bieten Produktmuster, Degustationspakete, Rezepte o.ä. zur Verfügung. Nehmen Sie dafür per E-Mail Kontakt auf und beziehen sich auf die Kampagne «Klima à la carte».

Unternehmen	Produkte	Kontaktperson	Mail Kontaktperson	Webseite
Catchfree	Pflanzliche Fisch-Alternativen wie Knusperli, Fischburger, Tuna oder Crevetten.		ahoi@catchfree.ch	https://www.catchfree.ch/
Circunis	B2B Marktplatz für Lebensmittelüberschuss - Industrie & Handel bieten Überschüsse an, Gastronomie findet das passende Angebot.	Olivia Menzi	olivia.menzi@circunis.ch	https://circunis.ch/de/
DasPure	Ökologische Delikatessen wie Bio Tempeh und Misopasten aus einheimischen Ackerfrüchten. (Ausserdem: Spezialangebot für Kebab-Stände)		mail@daspure.ch	https://www.daspure.ch/
EggField	Natürliche Alternative zu Industrie-Eiern. Hergestellt aus Hülsenfrüchten und hochwertigen pflanzlichen Proteinen.	Magdalena Herren	info@eggfield.com	https://www.eggfield.com/
Fabas	Pflanzliche Joghurtalternativen, Glace, Creme fraiche und Frischkäse. Alles auf Basis von Hülsenfrüchten.	Anik Thaler	anik@fabas.ch	https://www.fabas.ch/de
Luya	100 % Bio, natürlich fermentierte pflanzliche Alternativen ohne Zusatzstoffe. Zum Beispiel Geschnetzeltes natur oder würzig mariniert mit Terriyaki oder indischem Curry.	Jacqueline Moser	jacqueline.moser@luya.bio	https://luya.bio/
Mokä	Getrocknete Linsenmischungen in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Nach dem Anbraten vielseitig einsetzbar für unterschiedliche Gerichte.	Fabienne Thomann	hallo@mokae.ch	https://mokae.ch/
New Roots	Pflanzliche Alternativen zu Schweizer Spezialitäten wie Fondue und Raclette sowie Joghurt- und verschiedene Weichkäsalternativen.		info@newroots.ch	https://newroots.ch/
Outlawz Food	Pflanzliche Alternativen zu Speck, Salami, Trockenfleisch, Döner, Hack und Würsten.		info@outlawz-food.ch	https://outlawz-food.ch/
Planted Foods	Breites Sortiment an pflanzliche Alternativen aus natürlichen Zutaten. Dazu gehören planted Chicken, Steak, Filet, Schnitzel, Wurst, Ente und mehr.	Tatjana Limburg	tatjana.limburg@eatplanted.com	https://eatplanted.com/
Protaneo	Pflanzliche Proteine aus 100% Schweizer Rohstoffen. Zum Beispiel Pflanzenhack und Geschnetzeltes aus Erbsen und Ackerbohnen.	Stefan Freiburghaus	Stefan.Freiburghaus@gmsa.ch	https://protaneo.ch/de/

PureUp	Hochqualitative Pürée aus geretteten Früchten. Ideal für Desserts, Getränke oder kreative Gerichte.		Info@pureup.ch	https://pureup.ch/
Soyana	Pflanzliche Bio-Lebensmittel wie Sojamilch und Joghurtalternativen.		bestellung@soyana.ch	https://soyana.ch/
The Green Mountain	Grosses Sortiment an pflanzliche Alternativen wie Wings, Tenders, Kebab, Burger, Filet, Steak, Wurst oder Hack.		info@thegreenmountain.ch	https://thegreenmountain.ch/
Tofurei Engel	Die älteste Tofuproduktionsstätte der Deutschschweiz mit hochwertigem Tofu-Sortiment.		engel-tofu@engel-tofu.ch	https://www.engel-tofu.ch/
Vegiboss	Vielfältige pflanzliche Produkte auf Basis von Erbsen- und Favabohnenprotein. Das Sortiment umfasst neben Stripes (nature oder mariniert) und Köfte auch angebratene Produkte wie Döner, Slices und Hack.		info@vegiboss.ch	https://www.vegiboss.ch/
Yumame	Produkte auf Grundlage von Pilzen und Fermentation. Auf der Webseite finden sich passende Rezepteideen, wie man diese einbauen kann, z.B. als Yumame-Spiesse, Burger oder in einer Bolognese.	Eliana Zamprogna	eliana.zamprogna@yumamefoods.com	www.yumamefoods.com

Stand 22. April 2026

Diese Liste ist nicht abschliessend. Weitere Betriebe mit passenden Angeboten können dem Projektteam jederzeit gemeldet werden oder sich direkt bei diesem melden.