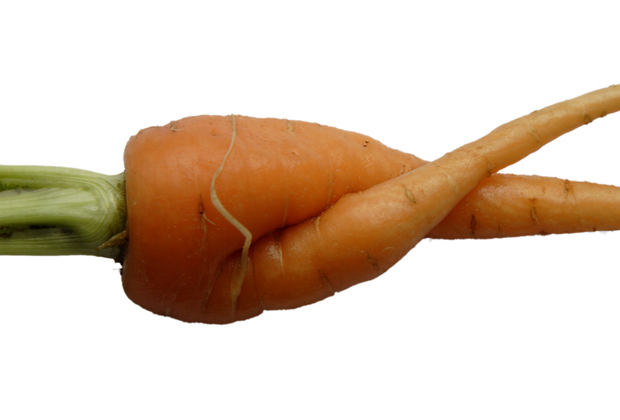
**Geschäftsideen Lebensmittel: verwachsenes Gemüse als Verkaufsschlager**

**Krumme Möhren als Verkaufshit**

Misfits sind Gemüse-Sonderlinge, mal extrem krumme Gurken, Karotten mit drei Beinen oder knollige Kartoffeln. Trotzdem sind diese Produkte sehr schmackhaft, werden aber leider noch zu häufig entsorgt, da sie den Supermarktnormen nicht entsprechen. Lea Brumsack und Tanja Krakowski wollen mit ihrer Geschäftsidee und ihrem Unternehmen Culinary Misfits dafür sorgen, dass Misfits wieder mehr auf die Speiseteller gelangen und zwar nicht als Dosenfutter, sondern frisch zubereitet.



Im ersten Schritt haben die beiden Designerinnen zunächst einen Catering-Service mit Sitz in Berlin gegründet. Die Misfits erhalten sie von Biobauern aus dem Umland Berlins. Backwaren kaufen sie bei "Second Bäck" ein, einem Unternehmen, das Brot vom Vortag verkauft. Damit zaubern Lea Brumsack und Tanja Krakowski viele Köstlichkeiten. Zudem präsentieren sie auf ihrer Culinary-Misfits-Homepage Rezepte, um Misfits salonfähig zu machen. Doch die Gründerinnen wollten mehr.

Über die Crowdfunding-Plattform startnext haben sie 15.000 Euro für ein eigenes Ladengeschäft in Berlin eingesammelt. Dieser Laden in Kreuzberg ist eine Mischung aus Cateringküche, Gastronomie und Einzelhandel. Die Lebensmittel werden nicht nur frisch gekocht und hergestellt, sondern auch vor Ort verzehrt, und sie können für zu Hause eingekauft werden. Aber natürlich können auch die Misfits in Ursprungsform erworben werden, so dass der Laden auch als Abverkaufsstelle für die Biobauern in der Umgebung dient.