

Über Unverschwendet

Unverschwendet verarbeitet überschüssige Lebensmittel zu Feinkost und verfolgt dabei die Vision, einen größtmöglichen Impact in der Lebensmittelabfallvermeidung zu leisten. Gegründet wurde das Unternehmen 2016 und wird seitdem von den Geschwistern Cornelia & Andreas Diesenreiter geführt.

Was bedeutet nachhaltige Feinkost bei Unverschwendet?

Wenn wir von nachhaltiger Feinkost sprechen, meinen wir unseren Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung: Wir verarbeiten genussstaugliche Lebensmittelüberschüsse aus Landwirtschaft und Produktion zu Feinkostprodukten. Es geht dabei um Lebensmittel, die aufgrund von Überproduktion, optischen Abweichungen, Normgrößen, Nebenströmen oder Marktmechanismen keinen regulären Absatz finden würden, obwohl sie weiterhin für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, „gerettet“ als eigenes Segment neben „bio“ und „fair“ zu etablieren mit dem Ziel, damit in Zukunft tausende Tonnen wertvoller Lebensmittel zu retten.

Retten, was wertvoll ist

Laut Schätzungen der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) geht weltweit rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel verloren ⁽¹⁾. Lebensmittelverluste verursachen laut UNEP rund 8–10 % der globalen Treibhausgasemissionen ⁽²⁾.

Allein in Österreich gehen laut Studien jährlich rund 167.000 Tonnen Lebensmittel in der Landwirtschaft ⁽³⁾ und weitere rund 121.800 Tonnen in der Lebensmittelproduktion ⁽⁴⁾ für den menschlichen Verzehr verloren. Die Lebensmittelabfallhierarchie der EU zeigt jedoch klar ⁽⁵⁾: Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind, sollen möglichst als Lebensmittel für Menschen erhalten bleiben, bevor sie als Tierfutter, Kompost, Energiequelle oder Abfall enden. Genau dort setzt Unverschwendet an: Wir retten wertvolle Lebensmittel vor dieser Entwertung.

Wir glauben an eine Zukunft, in der Überschüsse als Chance gesehen werden – und daran arbeiten wir Tag für Tag. Mit innovativen Lösungen gegen Lebensmittelverschwendung. Mit Haltung. Und mit viel Hingabe.

Seit der Gründung ist das Team hinter Unverschwendet auf über 20 Personen gewachsen, die unsere Mission weiter vorantreiben. Die Produktpalette von Unverschwendet, welche saisonal und je nach Verfügbarkeit der überschüssigen Lebensmittel variiert, umfasst Feinkost im Glas wie Marmeladen, Senf, Bruschetta oder ausgefallene Sorten wie Confit und Chutneys. Getränke wie Sirup, Tees, Punsch, Frizzante und Gin und Produkte aus dem Trockensortiment wie Pasta, Kekse, Cracker und Gewürze sind ebenfalls Teil der Kunst des feinen Geschmacks aus Gerettetem. Die feinen Produkte sind im eigene Onlineshop, an den Marktständen am Schwendermarkt und am Naschmarkt, in ausgewählten Feinkostläden und Greißlereien in ganz Österreich sowie bei Billa Plus in Wien und Niederösterreich erhältlich.

Quellen:

1. FAO (2014): Food losses and waste in the context of sustainable food systems (HLPE Report No. 8)
2. UNEP (2024): Food Waste Index Report 2024. United Nations Environment Programme
3. Hrad, M. et al. (2016): Lebensmittelabfälle in der Landwirtschaft. Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
4. Hietler, M.; Pladerer, C. (2017): Lebensmittelabfälle in der österreichischen Lebensmittelproduktion
5. Europäische Kommission: EU actions against food waste / Food waste hierarchy
6. United Nations (2015): Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development.

Hier retten wir!



Quellen: HRAD et al., 2016 (Befragung Landwirte/Lieferanten),

Quellen: HIETLER und PLADERER, 2017 (qual. und quan. Erhebung in 10 Lebensmittelbranchen)

Quellen: BMK, 2021 (Beteiligte Unternehmen decken 83% des Marktanteils) | HIETLER und PLADERER, 2019 (Hochr. von 15 befragten Unternehmen)

Quellen: HRAD et al., 2016 www.united-against-waste.at (Berechnungsbasis 49 Betriebe)

Quellen: BEIGL et al., 2021 Daten zu LM-Abfall im Restmüll 2019; Obersteiner et al. (2022) repräsentative Umfrage zu Entsorgungswegen



3 gegen Verschwendung



Feinkost aus Gerettetem

Jedes Jahr landen allein in Österreich über eine Million Tonnen genießbarer Lebensmittel im Müll – rund ein Drittel davon schon ganz am Anfang: auf Feldern, in Produktionsstätten, noch bevor sie überhaupt eine Chance hatten. Genau hier setzen wir an: Wertvolles retten, Gerettetes veredeln und bewahren.



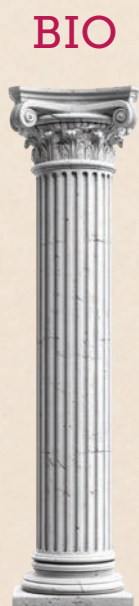
Ob bereits auf den Feldern oder während der Verarbeitung – **HOFER rettet gemeinsam mit Unverschwendet unter der Eigenmarke RETTENS-WERT** wertvolle Überschüsse aus Landwirtschaft und Produktion. HOFER gibt diesen Lebensmitteln in Form von köstlichen Produkten eine zweite Chance. Durch unsere Kooperation mit HOFER machen wir nachhaltige Produkte alltagstauglich und für jede:n leistbar. Ob Saft, Suppe oder Sugo: Bei Rettenswert entstehen Produkte mit Qualität, Vielfalt und gutem Geschmack für den täglichen Bedarf.

kostbar MARKT

Kostbar Markt - Lebensmittelweitergabe an soziale Einrichtungen

Der Kostbar Markt baut die Brücke zwischen überschüssigen Lebensmitteln aus Landwirtschaft und Produktion und sozialen Einrichtungen. So landen Lebensmittelspenden bei jenen, die sie dringend brauchen – schnell und effizient. Die Plattform wird im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft (BMLUK) betrieben.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, „gerettet“ als eigenes Segment neben „bio“ und „fair“ zu etablieren mit dem Ziel, damit in Zukunft tausende Tonnen wertvoller Lebensmittel zu retten.



Kontakt

📍 Schwendermarkt 18, A-1150 Wien
✉ hi@unverschwendet.at
☎ +43 660 393 42 80
🌐 www.unverschwendet.at

Weitere Infos unter:
www.unverschwendet.at/presse