



UNVERSCHWENDET



Gutes aus gerettetem
Obst & Gemüse.

Gutes Obst und Gemüse wegwerfen? Nicht mit dem Wiener Startup “Unverschwendet”

Jeden Tag landen viele Tonnen Lebensmittel im Müll. “Unverschwendet” hat es sich seit über 6 Jahren zum Ziel gesetzt, gutes Obst und Gemüse zu retten und daraus Köstlichkeiten wie Marmeladen, Senf und Chutneys oder Sirupe einzukochen. Gutes aus gerettetem Obst und Gemüse.

10 Millionen Kilo Überschüsse

Über 10 Millionen Kilo Obst und Gemüse aus dem Großraum Wien hat das Team bereits angeboten bekommen, welche aus den unterschiedlichsten Gründen weggeworfen werden: die Früchte sind etwa zu groß, zu klein, zum falschen Zeitpunkt reif, haben nicht die richtige Farbe oder sind einfach nur zu viel.

Über Unverschwendet

Unverschwendet gibt es seit 8. März 2016 und wird von den Geschwistern Cornelia und Andreas Diesenreiter vom Schwendermarkt in Wien aus geführt, zusammen mit einem kleinen aber feinen Team von 9 ebenso engagierten Unverschwender*innen.

Die ersten Gläschen wurden bereits 2015 verkauft, damals noch als Verein. Schnell wurde aber eine klare Mission definiert: Ein größtmöglicher Impact im Bereich Lebensmittelüberschüsse, angelehnt an die 3 Säulen der Nachhaltigkeit (ökologischer, sozialer und ökonomischer Impact). So viel Obst und Gemüse zu retten wie möglich, eine breite Bewusstseinsbildung betreiben und ein erfolgreiches Unternehmen aufzubauen um wirklich etwas bewegen zu können. So waren es 2015 nur 500 Gläschen, aber bereits 2016 dann schon 5.000 Gläschen, im Jahr 2017 bereits über 30.000 Gläschen und 2020 waren es bereits über 150.000 Gläschen. Auch das Modell einer Überschuss-Börse wird angedacht - dabei soll das gerettete Obst und Gemüse direkt an die Gastronomie und andere Produzent*Innen vermittelt werden.

Kurzbeschreibung Unverschwendet

Unverschwendet wurde im März 2016 von den Geschwistern Cornelia und Andreas Diesenreiter gegründet und wird seither vom Schwendermarkt in Wien aus geführt.

Die ersten Gläschen wurden bereits 2015 verkauft, damals noch als Verein. Schnell wurde aber eine klare Mission definiert: Ein größtmöglicher Impact im Bereich Lebensmittelüberschüsse.

Über 10 Millionen Kilo in bester Qualität haben wir seither angeboten bekommen, welche aus den unterschiedlichsten Gründen weggeworfen werden: die Früchte sind etwa zu groß, zu klein, zum falschen Zeitpunkt reif, haben nicht die richtige Farbe oder sind einfach nur zu viel. Daraus machen wir beste Feinkost, wie etwa Marmelade, Sirup, Chutney oder Senf, die sich wunderbar als nachhaltige Geschenke für jegliche Anlässe eignen.

Problemstellung

Um sicher zu stellen, dass ausreichend Erzeugnisse den hoch spezialisierten Anforderungen von Supermärkten und Konsument*innen an Form, Farbe und Größe von Obst und Gemüse entsprechen, sind Bauern und Bäuerinnen oft gezwungen 120% bis 160% der eigentlich vom Markt benötigten zu produzieren. Diese Praktiken führen bereits bei kleineren landwirtschaftlichen Betrieben zu Überschüssen von bis zu 500 kg pro Tag und werden in den meisten Fällen weggeworfen. Es gibt derzeit noch keine offiziellen Zahlen im Bereich Lebensmittelabfall in der Landwirtschaft. In den letzten Jahren hat Unverschwendet über 10.000.000 kg überschüssiges Obst und Gemüse allein aus dem Großraum Wien angeboten bekommen. Die **Statistik Austria schätzt die Verluste 2018 auf über 252.000.000 kg**.

Die Vision

Das Ziel von Unverschwendet ist ein nachhaltiger Impact in der Lebensmittelabfallvermeidung.

Impact orientiert sich für uns am Drei-Säulen Modell der Nachhaltigkeit:

ökologisch: Erhalt von großen Mengen an Lebensmitteln in der Wertschöpfungskette
sozial: Bewusstseinsbildung in der breiten Bevölkerung (nicht nur in der Öko-Nische) zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung
einen Beitrag zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung leisten
die Unterstützung der österreichischen Landwirtschaft

ökonomisch: basierend auf einem langfristig funktionierenden Business Model

Die Mission

Qualitativ gutes überschüssiges Obst und Gemüse aus der Landwirtschaft retten, zu hochwertiger Feinkost verarbeiten (lassen), somit Lebensmittel in der Wertschöpfungskette erhalten und der breiten Masse zugänglich machen.

Das Beispiel Wassermelone

Gute und süße Wassermelonen wegwerfen oder ungeerntet am Feld liegen lassen? Das ist leider die Realität für viele tausende österreichische Wassermelonen aus dem Großraum Wien, Niederösterreich und Burgenland. Über 30 Tonnen überschüssige Wassermelonen in bester Qualität, die es nicht in die Regale geschafft haben, hat Unverschwendet letztes Jahr angeboten bekommen - "zu groß, zu viele Kerne, zu reif, falscher Zeitpunkt." Vor allem im späten Herbst, wenn die Badesaison längst vorbei ist und die Wassermelonen am Markt bereits von den weihnachtlichen Lebkuchen abgelöst werden, bleiben unsere heimischen Landwirt*Innen auf ihren schmackhaften Wassermelonen sitzen.

Dagegen kämpft das Team von Unverschwendet. 8 Tonnen Wassermelonen konnten von ihnen bereits gerettet und zu dem einzigartigen "Wassermelone & Pfeffer" Sirup verarbeitet werden. Weitere 4 Tonnen Wassermelonen verschenkte das Team von Unverschwendet im Zuge einer sehr erfolgreichen Aktion am Schwendermarkt im 15. Wiener Bezirk. Der Andrang auf die Melonen war enorm! „Mit diesem Feedback haben wir nicht gerechnet, der Ansturm auf die Melonen war riesig und über 700 Menschen kamen um sich eine Melone zu holen! Wir freuen uns, dass wir so nochmal einige Tonnen retten konnten, die sonst im Müll landen würden!“, so Andreas Diesenreiter von Unverschwendet.

Wassermelone & Pfeffer Sirup Rezept: Gin Cocktail "Sommer im Glas"

4 cl Gin
2 cl Wassermelone & Pfeffer Sirup
Soda / Mineralwasser
Optional: Zitronenzesten

Die 4 cl Gin auf Eis mit 2 cl Wassermelone & Pfeffer Sirup in einem Glas mit Mineralwasser aufspritzen, je nachdem wie süß man seinen Cocktail genießen möchte. Zitronenzesten im Glas sehen nicht nur schön aus, sondern verleihen dem Drink noch extra Frische. Viel Freude beim Genießen!

Preise, Auszeichnungen & Inkubatoren

2022:

- ÖGUT

2020:

- Born Global Challenge (WKO)
- TRIGOS für verantwortungsvolles Wirtschaften

2019:

- Cornelia Diesenreiter als 'Österreicherin des Jahres' in der Kategorie Start-Up ausgezeichnet
- Cornelia Diesenreiter als Unternehmerin des Jahres ausgezeichnet von Frau in der Wirtschaft, Kategorie: Gründung & Start-up

2018:

- Social Challenges EU "Make conscious consumption mainstream in Vienna" GewinnerIn
- Öko Business Wien 'Nachhaltige Produkte/Dienstleistungen' Auszeichnung

2017:

- Top 10 bei Greenstart Wettbewerb der Klima- und Energiefonds
- Red Bull Amaphiko TeilnehmerIn
- RE:Wien GewinnerIn
- Next Organic Startup Award Berlin GewinnerIn
- Teil der Lebensministerium Programms 'Lebensmittel sind kostbar'

2016:

- TEDx Vortrag von Cornelia Diesenreiter

Photos

Unverschwendet Apfel & Mohn Senf:

Unverschwendet Marille & Vanille Konfitüre:



Firmengeschenke mit Branding:



Cornelia & Andreas Diesenreiter:



Alle Fotos in voller Auflösung:

<https://bit.ly/PA-Unverschwendet-Wassermelonen>

Fotocredit: "Unverschwendet"