



UNVERSCHWENDET

   Unverschwendet

Über Unverschwendet

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

Gestartet hat alles während Cornelia's Ausbildung, als sie während ihres Studiums "Design and Innovation for Sustainability" in England das Konzept "Zero Waste" kennenlernte und im Zuge dessen eine Restmüllanalyse durchführte. Die Analyse war ein "Augenöffner" für Cornelia und ebnete den Weg für Unverschwendet. Zurück in Österreich musste sie nämlich feststellen, dass es im Bereich der Lebensmittelabfallvermeidung keine Jobs gab und so entschloss sie gemeinsam mit ihrem Bruder Andreas ein Unternehmen zu gründen mit dem Ziel, **so viel Obst und Gemüse wie möglich zu retten**.

Im Jahr 2015 haben Cornelia und Andreas ihre Idee in die Tat umgesetzt, vorerst aber nur als Verein. Das Obst und Gemüse wurde damals noch von den Geschwistern selbst aus Privatgärten geerntet und in einer privaten Küche verarbeitet. Schnell verbreitete sich die Information,

dass Cornelia und Andreas überschüssige Rohstoffe abnehmen, und die Mengen, die ihnen angeboten wurden, wurden immer größer. So wurde schließlich am **8. März 2016 die Unverschwendet GmbH am Schwendermarkt** im 15. Wiener Gemeindebezirk gegründet.

Die **Überschussgründe** wurden immer vielfältiger: Obst und Gemüse war zu klein, zu groß oder krumm, es hatte nicht die richtige Farbe, war zum falschen Zeitpunkt reif oder "nicht regional genug". Die Liste an Gründen, warum Lebensmittel der -größtenteils- A-Klasse den Weg zu Unverschwendet fanden, wurde seither immer länger.

Bisher wurden dem Unternehmen bereits über **15 Millionen Kilo** an genießbarem Obst und Gemüse angeboten. Das Team ist mittlerweile auf über 20 Personen gewachsen um die Mission von Unverschwendet weiter voranzutreiben.

Die Produktpalette von Unverschwendet, welche saisonal und je nach Verfügbarkeit der überschüssigen Lebensmittel variiert, reicht von der beliebten Marmelade über Sirup, Senf und Bruschetta bis zu ausgefallenen Sorten wie Confits oder Chutneys.

Weitere Infos unter: www.unverschwendet.at/presse

Kontakt

 Schwendermarkt 18, A-1150 Wien

 hi@unverschwendet.at

 +43 660 393 42 80

 www.unverschwendet.at

