

## **Unverschwendet & HOFER retten ab sofort gemeinsam Lebensmittel Unter der neuen HOFER Eigenmarke „Rettenswert“ werden Millionen Kilogramm Lebensmittel vor der Tonne bewahrt**

Seit nahezu sieben Jahren kämpft das Geschwisterpaar, Cornelia und Andreas Diesenreiter, von „Unverschwendet“ erfolgreich gegen die Lebensmittelverschwendung am Anfang der Wertschöpfungskette: Obst & Gemüse, das zu groß, zu klein, zu krumm, zu reif oder überhaupt zu viel ist und deshalb weggeworfen wird. Über 350.000 Kilo retteten die beiden mit ihrem Team in den letzten Jahren. Doch laut WWF werden 40% der Lebensmittel für den Müll produziert und allein in Österreich pro Jahr über 176.000.000 Kilo Obst und Gemüse in der Landwirtschaft weggeworfen.

Für Cornelia & Andreas Diesenreiter war klar: Ein größerer Partner muss her, um diese Lebensmittelverschwendung gemeinsam noch effizienter bekämpfen zu können. In HOFER haben sie nun einen Kooperationspartner mit ähnlich ambitionierten Zielen gefunden.

Ab 21. Oktober retten „Unverschwendet“ und HOFER mit der neuen HOFER Eigenmarke „Rettenswert“ gemeinsam Obst & Gemüse vor der Tonne. Überschuss- und Ausschussware wird dabei bereits ganz am Anfang der Wertschöpfungskette gerettet: am Feld, im landwirtschaftlichen Betrieb, in Sortieranlagen, in der Logistik, im Lager und in weiterverarbeitenden Betrieben. Somit können HOFER-Kund:innen ab sofort feinste Antipasti, Pestos, süße und saure Aufstriche, Ketchup und Chutneys der Marke „Rettenswert“ wählen und sich aktiv gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen, ohne dafür tief in die Geldbörse greifen zu müssen.

Horst Leitner, CEO von HOFER ist über die Zusammenarbeit mit „Unverschwendet“ erfreut: *„Als erster Lebensmittelhändler, der Überschüsse aus der gesamten vorgelagerten Wertschöpfungskette rettet, sind wir damit Impulsgeber in der Branche. Kundinnen und Kunden wiederum erhalten einwandfreie Produkte und schützen so gemeinsam mit HOFER die Umwelt, indem Lebensmittelüberschüsse reduziert werden. Die Zusammenarbeit mit „Unverschwendet“ ist somit für HOFER die ideale Ergänzung, um Lebensmittelverschwendung weiter einzudämmen.“*

Die ersten Erfolge der neuen Kooperation sind bereits sichtbar, wie Cornelia und Andreas Diesenreiter von „Unverschwendet“ begeistert berichten: *„Alleine durch die ersten Tranchen, mit der wir alle 530 HOFER Filialen in Österreich versorgen, konnten wir bereits rund 100 Tonnen an kostbaren Lebensmitteln retten.“*

Neben „Rettenswert“ wird es selbstverständlich auch die regionalen Feinkostprodukte von „Unverschwendet“ als Geschenk oder für ganz besondere Momente weiterhin geben – entweder direkt am Unverschwendet-Stand am Schwendermarkt, in ausgewählten Geschäften in ganz Österreich oder auch online.

## Über Unverschwendet



### **Cornelia Diesenreiter**

Geboren 1987, studierte sie Umwelt- und Bioressourcenmanagement in Wien und Design und Innovation for Sustainability in England. Diesenreiter lernt dort Zero Waste kennen und gründet 2016 ihr eigenes nachhaltiges Unternehmen „Unverschwendet“, das überschüssiges Obst, Gemüse und Kräuter in Marmelade, Sirup, Chutneys, Eingelegtes und vieles mehr verwandelt. 2019 wird sie für ihr Start-up zur „Österreicherin des Jahres“ gewählt. Diesenreiter ist häufig gebuchte Speakerin und Autorin des Buches „Nachhaltig gibt’s nicht“ (Molden Verlag 2021).

### **Andreas Diesenreiter**

Geboren 1985, studierte er MultiMedia Art an der FH Salzburg und arbeitet seit 20 Jahren in den Bereichen Kommunikation, Marketing HR & (Produkt-) Design. Er hatte leitende Positionen als Creative Director, Head of Grafik & New Media, bzw. als Senior Communications Manager inne, bevor er gemeinsam mit Cornelia Diesenreiter vor 6 Jahren „Unverschwendet“ gründete.

Bildmaterial © HOFER

