



UNVERSCHWENDET

Gutes aus Gerettetem

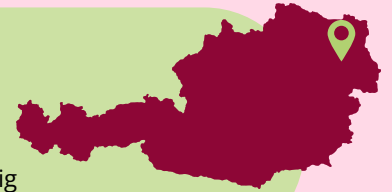
Upcycling geretteter Lebensmittel zu hochwertigen Produkten

Unverschwendet ist ein österreichisches Unternehmen mit Sitz in Wien, das sich auf die Rettung und Verwertung überschüssiger Lebensmittel spezialisiert hat. In enger Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben und Produzent*innen nutzt das Unternehmen Rohstoffe, die aufgrund von Überproduktion, optischen Abweichungen oder fehlender Marktnachfrage nicht verkauft werden können. Ziel ist es, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und gleichzeitig nachhaltige Produkte mit hoher Qualität und regionaler Wertschöpfung zu schaffen.



Relevante Ressourcenströme im Kreislauf

- **Überschüssiges OBST, GEMÜSE** und **WEITERE LEBENSMITTEL** - als Ausgangsressource
 - Sammlung und Weiterverarbeitung zu Feinkostprodukten
 - Herstellung von Marmeladen, Sirupen, Chutneys, Saucen und Essig
 - Nutzung zuvor ungenutzter Lebensmittelströme für neue Wertschöpfung



Methoden & Ansätze der Kreislaufwirtschaft

Unverschwendet arbeitet direkt mit landwirtschaftlichen Betrieben und Partnerunternehmen zusammen, um überschüssige oder nicht marktfähige Rohstoffe frühzeitig zu identifizieren und zu sichern. Diese werden sorgfältig ausgewählt und in regionalen Produktionsprozessen zu haltbaren Feinkostprodukten wie Marmeladen, Sirupe oder Chutneys verarbeitet. Durch die Haltbarmachung wird die Nutzungsdauer der Rohstoffe verlängert und ihr Wert erhalten. Gleichzeitig integriert das Unternehmen diese Produkte wieder in den Lebensmittelmarkt und schließt so den Kreislauf zwischen landwirtschaftlicher Produktion, Verarbeitung und Konsum.



Impact & Mehrwert

Unverschwendet trägt zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei, indem überschüssige Rohstoffe verarbeitet und wieder in den Lebensmittelmarkt integriert werden. Dadurch werden bestehende landwirtschaftliche Ressourcen effizient genutzt und die regionale Wertschöpfung gestärkt. Gleichzeitig stärkt das Unternehmen regionale Lieferketten und zeigt, wie zirkuläre Geschäftsmodelle wirtschaftlich tragfähig umgesetzt werden können. Durch die Kombination von Ressourcenschonung, regionaler Produktion und Produktinnovation leistet Unverschwendet einen konkreten Beitrag zur Transformation hin zu einem nachhaltigeren und kreislauforientierten Ernährungssystem.



Ökologische Vorteile

- Upcycling überschüssiger Lebensmittel statt Entsorgung
- Reduktion von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette
- Effiziente Nutzung bestehender landwirtschaftlicher Ressourcen
- Beitrag zu kreislauforientierten Ernährungssystemen



Soziale Vorteile

- Sensibilisierung für Lebensmittelverschwendung & nachhaltigen Konsum
- Stärkung regionaler Zusammenarbeit
- Förderung nachhaltiger & transparenter Wertschöpfungsketten
- Beitrag zu verantwortungsvollen Produktions- & Konsummodellen



Ökonomische Vorteile

- Wertschöpfung aus überschüssigen & nicht marktfähigen Rohstoffen
- Zusätzliche Einnahmequellen für landwirtschaftliche Partnerbetriebe
- Regionale Produktion stärkt lokale Wirtschaftskreisläufe