

Lebensmittel retten:

Folgende Unternehmen und Vereine sagen der Lebensmittelverschwendung den Kampf an. Sie zu unterstützen bedeutet Lebensmittel zu retten:

Unverschwendet (<https://www.unverschwendet.at/>)

In einer kleinen Feinkostmanufaktur am Wiener Schwendermarkt werden köstliche Marmeladen, Chutneys, Eingelegtes, Sirupe und vieles mehr aus gerettetem Obst und Gemüse produziert.

Ort: Wien und Versand

Afreshed (www.afreshed.at)

Überschüssiges Obst und Gemüse von österreichischen und italienischen Bäuer:innen wird in Retterboxen (Abokistem) verpackt und versendet.

Ort: Versand innerhalb von Österreich

APP: Toogoodtogo (<https://www.toogoodtogo.com/de-at>)

Privatpersonen können fertige Speisen vor Geschäftsschluss aus Restaurants oder aber Produkte nahe am MHD aus Supermärkten zu einem stark vergünstigten Preis kaufen und somit retten.

Brotpiloten (<https://brotpiloten.at/>)

Brot vom Vortag wird von Bäckereien abgeholt und auf Wiener Märkten verkauft.

Ort: Wien

Flotte Lotte (<https://www.flottelottezwettl.at>)

Aus überschüssigem Obst und Gemüse werden Suppen, Currys, Sugo, Fruchtaufstriche, Sirupe und vieles mehr hergestellt.

Ort: Zwettl

Foodpoint (<https://www.verein-startup.at/>)

Der Verein bietet ausschließlich Lebensmittel an, welche im Handel nicht verkauft werden können. Gegen einen Unkostenbeitrag können diese von allen Interessierten erworben werden.

Ort: Wien

Foodsharing / Fairteiler (www.foodsharing.at)

Privatpersonen retten Lebensmittel und geben diese weiter.

Fairteiler sind Kühlschränke im öffentlichen Raum, die es Privatpersonen ermöglichen Lebensmittel miteinander zu teilen.

Act2gether – Foodsharing Kärnten (<https://www.act2gether.at>)

Privatpersonen retten Lebensmittel und geben diese weiter.

Ort: Kärnten

Krut – Wiener Kimchi (<https://krut.cc>)

Lebensmittel werden gerettet und durch fermentieren haltbar gemacht.

Ort: Wien und Versand

Keine Märchen (<https://keinemaerchen.at/>)

Aus überschüssigen Karotten entsteht veganer Lachs.

Kern Tec (<https://www.kern-tec.com/>)

Aus bislang ungenutzten Obstkernen entwickelt Kern Tec innovative, nachhaltige Zutaten und einfach anwendbare Ready-to-Use-Solutions für die Lebensmittelindustrie.

Ort: St.Pölten