

Die Retter der guten Schokolade

"Am Anfang stand die Frage, wie man wirklich Ressourcen sparen und nicht nur Greenwashing betreiben kann", sagt RETTERGUT-Initiator Jonas Bieber. Lebensmittelverschwendung ist vielen Menschen heute ein Begriff, immer mehr achten darauf, achtsam zu konsumieren. Doch rund ein Viertel der Verschwendung tritt nicht im Handel oder zu Hause auf. Schon bei der Produktion werden gigantische Mengen aussortiert. Weil sie einer Norm nicht entsprechen oder nicht sortenrein genug sind: So wie bei der Schokoladenproduktion.

Den vollständigen Artikel finden Sie in unserem Presse-Kit zum Download.

Bei Fragen zu den Produkten oder zum Unternehmen wenden Sie sich gerne direkt an den Gründer Philipp Prechtner:

pp@doerrwerk.de oder **030-364 285 363**