

Nachhaltig Lebensmittel retten: Berliner Start-Up gründet RETTERGUT und bringt gerettete Schokolade auf den Markt

Unter dem Namen RETTERGUT werden ab sofort Lebensmittel angeboten, die mit oder aus geretteten Rohstoffen entstanden sind. Als erstes Produkt ist seit kurzem bereits die „mixschokolade“ erhältlich, die aus geretteter Schokolade besteht.

Unglaublich aber wahr: Ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel schafft es nie vom Feld auf unsere Teller! Gleichzeitig ist die Landwirtschaft einer der größten Verursacher des Treibhausgases CO₂. Laut Weltklimarat IPCC entfallen global bis zu 37 % aller Treibhausgasemissionen auf unser Ernährungssystem. Ein inakzeptabler Zustand, finden die drei Gründer Jonas Bieber, Philipp Prechtner und Stefan Prechtner und starten deshalb mit *RETTERGUT* eine Marke, die gegen diese Verschwendung ankämpft.

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