

RETTERGUT rettet Lebensmittel – Crowdfunding gegen Verschwendung

Mit Suppen, in denen „hässliches“ Gemüse verarbeitet wird, möchte RETTERGUT einen Beitrag zu Nachhaltigkeit und Wertschätzung leisten. Ein Crowdfunding soll bis Mitte Dezember nun die Finanzierung sichern.

„Gemüse schmeckt nicht nur gut, sondern liefert uns auch wichtige Nährstoffe, umso trauriger ist es, wenn es nur aufgrund kleiner optischer Makel aussortiert wird“, fasst RETTERGUT-Initiator Jonas Bieber das Problem zusammen. Die Lösung: Dieses Gemüse aufkaufen und in leckeren RETTERGUT-Suppen in Bio-Qualität verarbeiten.

*„Indem wir das krumme Gemüse als Grundlage für unsere Suppen verwenden, erreichen wir auch die Verbraucher*innen die Scheu vor Gemüse im Supermarkt haben, das vielleicht etwas anders aussieht, als sie es gewohnt sind.“, erklärt Bieber. „Die lange Haltbarkeit der Suppen sorgt zusätzlich dafür, dass weniger weggeworfen wird.“, ergänzt Geschäftsführer Philipp Prechtner.*

Nach der bereits abgeschlossenen Produktentwicklung soll jetzt durch ein Crowdfunding die Produktion der Suppen finanziert werden. *„Wir lassen die Suppen bei einem Spezialisten für Bio-Produkte in Deutschland produzieren. Das garantiert höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack für Verbraucher*innen, verursacht im ersten Schritt aber auch hohe Kosten“,* beschreibt Prechtner die Herausforderung der Gründer. Sie sind sich aber sicher: Es gibt jede Menge begeisterte Lebensmittelretter*innen da draußen, die ihre Werte und Ziele teilen und ihre Vision einer Welt ohne Verschwendung unterstützen werden.

„Das Geld vom Crowdfunding sichert nicht nur die erste Produktion unserer Suppen, sondern hilft uns auch dabei, neue Produkte auf Basis geretteter Rohstoffe zu entwickeln.“, so Bieber. Mittelfristig soll so ein breites Portfolio an Lebensmittelprodukten aus und mit geretteten Rohstoffen angeboten werden. Die innovative RETTERGUT mixschokolade aus 100 % geretteter Schokolade ist als erstes Produkt bereits seit Mitte Oktober im Handel erhältlich.

Bis zum 11. Dezember 2019 können engagierte Lebensmittelretter*innen das Projekt noch auf der Crowdfundingplattform Startnext unterstützen. Für ihre Beteiligung am Crowdfunding erhalten sie unter anderem attraktive Pakete mit den noch nicht am Markt erhältlichen Suppen und sorgen gleichzeitig für mehr Nachhaltigkeit im Lebensmittelmarkt. Bei Fragen zum Produkt oder zum Unternehmen wenden Sie sich gerne direkt an den Gründer Philipp Prechtner:

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

Über RETTERGUT

RETTERGUT ist die neue Marke für Lebensmittelprodukte aus und mit geretteten Rohstoffen. Hinter RETTERGUT steht die DÖRRWERK GmbH aus Berlin, die bereits seit 2016 erfolgreich nachhaltige Snacks aus gerettetem Obst produziert und vermarktet, z. B. das innovative Fruchtpapier. Für seine Arbeit hat das Unternehmen bereits zahlreiche Preise gewonnen, u. a. den SWEETIE und den Bundespreis „Zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Weitere Informationen zu den RETTERGUT-Produkten finden sich unter www.rettergut.de.