Erfolgsgeschichten

#schaffenwir

© afreshed GmbH

GRÜNDUNG UND SELBSTÄNDIGKEIT

2.000 Tonnen gerettete Lebensmittel

Bernhard Bocksrucker & Lukas Forsthuber & Maximilian Welzenbach, afreshed GmbH

Zu groß, zu klein, zu krumm, zu viel oder einfach nicht schön genug. Weltweit werden rund 40 Prozent der produzierten Lebensmittel verschwendet, weil sie aus Überproduktion stammen oder von Normen abweichen und somit erst gar nicht im Handel und bei den Konsument:innen landen. Das Linzer Startup afreshed rettet äußerlich unperfektes Obst und Gemüse und verkauft es in knackig-frischen Bio-Retterboxen. Frei fach dem Motto: Grow Unique!

Wir glauben an Einzigartigkeit und Vielfalt, auch in der Natur. Deshalb retten wir Obst und Gemüse, das in Größe oder Form von der Norm abweicht, aber nach wie vor genießbar ist. Jedes Jahr werden rund 130 Kilogramm genießbare Lebensmittel pro Haushalt weggeworfen. Das hat soziale, ökonomische und ökologische Auswirkungen, denen wir mit unseren Retterboxen entgegenwirken wollen.

> „Wir retten durchschnittlich 15.000 kg Obst und Gemüse pro Woche.“

Die afreshed Retterboxen beinhalten Obst und/oder Gemüse in Bio-Qualität, das wir direkt von Landwirt:innen beziehen, die wir fair dafür bezahlen. Unsere Produkte stammen größtenteils aus Österreich, aber auch aus Italien. Kund:innen bestellen unsere Retterboxen in Form eines jederzeit kündbaren Abos über unsere Website, Bestellung der Ware und Auslieferung erfolgen on demand. Das heißt, dass wir nur so viel Obst und Gemüse von unseren Landwirt:innen beziehen, wie wir tatsächlich brauchen. So können wir garantieren, dass jedes Stück Obst oder Gemüse tatsächlich verwendet wird. In Retterboxen sind zwischen drei und sechs Kilogramm Bio-Obst und -Gemüse. Was genau enthalten ist, ist für Kund:innen bei jeder Lieferung eine Überraschung – den Inhalt bestimmt allein die Natur.

Achtsame Nutzung unserer Ressourcen und Kreislaufwirtschaft spielen bei uns eine große Rolle. Wir sind deshalb sehr bemüht, unseren CO2-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten. Wir liefern in Mehrwegkisten aus und versuchen (Plastik-)Müll so gut wie möglich zu vermeiden. Außerdem planen wir die Routen zur Auslieferung möglichst CO2-schonend und verzichten auf Zwischenlager. Sollten wir doch einmal kaputte Ware von unseren Partner-Landwirt:innen erhalten, wird sie von genießbarer Ware getrennt und von uns zu Bio-Dünger verarbeitet. Den Dünger stellen wir unseren Landwirt:innen zur Verfügung, damit sie ihn in den natürlichen Kreislauf eingliedern und damit einen idealen Nährboden für neue Pflanzen schaffen können.

Mit afreshed haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, der Natur mehr zurückzugeben, als wir von ihr bekommen. Aktuell liefern wir jede Woche rund 5.000 Retterboxen an unsere Kund:innen und haben so seit Beginn von afreshed insgesamt 2.000 Tonnen Obst und Gemüse gerettet.https://www.afreshed.at

Online seit 23.02.2024 (Aktualisiert: 05.03.2024)