



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Eine zweite Chance für überproduziertes Brot

Sarah Lechner, BRÜSLi

Sarah Lechner und Michael Berger von BRÜSLi verarbeiten überproduziertes Brot zu knusprigem Müsli. Rund ein Drittel aller Lebensmittel weltweit werden nicht gegessen, was zu enormen Treibhausgasen und unnötigem Wasserverbrauch führt. Mit dem Wissen im Kopf, dass alleine Wien täglich Tonnen an Brot entsorgt, wussten wir, dass wir hier etwas bewegen können, und eine Lösung bieten wollen, die es für jeden einfach macht einen Beitrag zu leisten.

"Unsere Mission ist die Reduktion von Lebensmittelverschwendung, die sich in all unseren Produkten auch in Zukunft widerspiegelt."

Seit unserer Gründung im Jänner 2021 leisten wir einen direkten Beitrag in der Reduktion von Lebensmittelverschwendung durch die Veredelung von überproduziertem Brot zu Knuspermüsli. Somit wird die Lebensdauer von wertvollen Brot um ein ganzes Jahr verlängert. Mit jedem Kilogramm gegessenem BRÜSLi rettet man dadurch ein Kilo Brot, und spart noch dazu 1410 l Wasser. Nachhaltigkeit ist uns nicht nur bei unseren Produkten wichtig, sondern auch bei unseren Prozessen und verwendeten Materialien, die wir ständig optimieren und verbessern. Inzwischen sind wir zu sechst im Team und unser Ziel für dieses Jahr ist es, 1000 Tonnen Brot

zu retten. 2022 wollen wir diese Zahl noch steigern. Das dann auch außerhalb von Österreich. So gibt es ab nächstem Jahr nicht nur neue Produkte. Auch in Deutschland wird BRüSli dann erhältlich sein. So können wir einen noch größeren Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten. Wir starten derzeit bei REWE Süd in Deutschland, und wollen 2022 in Deutschland und der Schweiz durchstarten. www.bruesli.com
Online seit 23.07.2021 (Aktualisiert: 21.02.2022)