



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Retten statt wegwerfen

Cornelia Diesenreiter, Unverschwendet

„Unverschwendet“ macht aus überschüssigem Obst und Gemüse hochwertige Feinkost. Dieser Firmenname ist Programm: Lebensmittel retten statt verschwenden ist die Devise von Cornelia Diesenreiter und ihrem Bruder Andreas, die 2016 „Unverschwendet“ gründeten. „Wir wollen unnötige Lebensmittelabfälle vermeiden. Überschüssiges Obst und Gemüse verwerten wir zu nachhaltiger Feinkost wie Marmeladen, Chutneys und Sirup oder bereiten es für die Gastronomie, soziale Einrichtungen und die Lebensmittelindustrie auf“, so die in Steyr geborene Cornelia Diesenreiter. Das Team von „Unverschwendet“ holt den Überschuss direkt von landwirtschaftlichen Betrieben ab und verarbeitet ihn weiter. Erhältlich sind die Produkte im eigenen Geschäft, im Webshop und in Feinkostläden sowie im Lebensmittelhandel. Auch Bestellungen mit Firmenlogos oder in Gastro Größen bietet „Unverschwendet“ an. „Wir wollen neben dem ökologischen Ziel auch die regionale Wertschöpfung steigern und das alles auf einem funktionierenden Businessmodell“, so die 33-jährige Unternehmerin. „Unsere Firmenkunden kommen großteils aus dem DACH-Raum. Wir haben aber auch schon in Länder wie Belgien, Kanada und Frankreich verkauft“, so Diesenreiter. Seit der Gründung hat das Unternehmen die Umsätze jedes Jahr zumindest verdoppelt und insgesamt schon über 150 Tonnen Obst und Gemüse gerettet. „Wir wollen weiter wachsen, über die Grenzen von

Österreich hinaus“, so die Wahl-Wienerin. Für die Internationalisierungsstrategie wurde „Unverschwendet“ 2020 von der Wirtschaftskammer Österreich als „Born Global Champion“ ausgezeichnet. „Als junges Start-up freuen wir uns ganz besonders über diese Anerkennung, da wir noch große Pläne haben“, freut sich Cornelia Diesenreiter. www.unverschwendet.at
Online seit 28.01.2021 (Aktualisiert: 19.01.2022)