

INFO FOLDER



RETTERGUT

RETTERGUT

Yeah

SCHOKOLADE NASCHEN UND ZUM RETTER WERDEN.

Ein pfiffiges Team von „Lebensmittel-Rettern“ aus Berlin, wollte nicht länger zusehen, wie wir grundlos Lebensmittel buchstäblich in die Tonne werfen. So unglaublich es auch klingen mag, Fakt ist, dass ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel es nie auf unsere Teller schafft. Gleichzeitig ist die Landwirtschaft und die Lebensmittelindustrie einer der größten Verursacher von CO₂-Emissionen. Neben den Lebensmitteln, die weggeworfen werden, verschwenden wir dabei auch die für eine Produktion notwendigen Ressourcen, wie Strom oder Wasser.

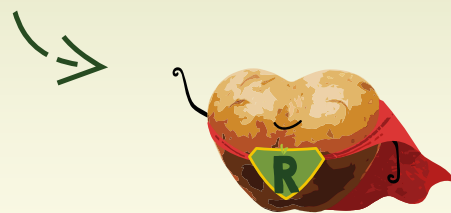
Der Retter-Kreislauf:



Oft werden Rohstoffe bereits auf dem Feld oder während der Produktion aussortiert.



Und zaubern daraus leckere Aufstriche und Suppen.



Wir finden und retten sie, da sie toll schmecken und frisch sind.



Gleichzeitig unterstützen wir nachhaltige, landwirtschaftliche Schulprojekte, die die Wertschätzung für Lebensmittel steigern.

Dass dieser Zustand auf die Dauer nicht mehr akzeptabel ist, fanden auch die drei Gründer von „Rettergut“, Jonas Bieber, Philipp und Stefan Prechtner. Der Name „Rettergut“ sagt alles – „Lebensmittel retten und damit der Umwelt etwas Gutes tun“. „Rettergut“ setzt dort an, wo andere aussortieren. Sie retten Lebensmittel, wie beispielsweise Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern, vor der Tonne und produzieren leckere neue Lebensmittel.

MIXSCHOKOLADE

Die mixschokolade wird aus 100% geretteter Schokolade produziert. In der herkömmlichen Schokoladenproduktion wird beim Wechsel der Schokoladensorten die komplette Produktionsanlage mit einer Trennmasse aus Schokolade „gereinigt“. Diese Schokolade hat eine einwandfreie Qualität und ist richtig lecker. Schokolade essen und zum Retter werden.



DER MIXSCHOKOLADE RIEGEL IST

- 100 % gerettet
- CO₂ neutral produziert
- aus UTZ-zertifiziertem Kakao
- fair produziert



URSACHEN FÜR LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

- In der Landwirtschaft verderben Erzeugnisse durch falsche Lagerung, Schädlingsbefall, sie werden durch Unwetter zerstört oder müssen entsorgt werden, weil es nicht genügend Abnehmer am Markt gibt.
- In der Industrie entstehen die meisten Lebensmittelverluste durch Transportschäden, falsche Lagerung und technische Ursachen in der Produktion. Auch die interne Qualitätssicherung und Überproduktion tragen hierzu bei.
- Im Groß- und Einzelhandel sorgen Kundenwünsche nach einer breiten und optisch ansprechenden Auswahl sowie Produktvorgaben dafür, dass viele Erzeugnisse durch Raster fallen und entweder nicht vermarktungsfähig sind oder liegen bleiben und entsorgt werden.
- In der Gastronomie ist vor allem die unkalkulierbare Nachfrage ein entscheidender Faktor, der zusammen mit falscher Lagerung, strengen Hygiene- und Produktvorschriften sowie schlecht definierten Portionsgrößen (Kantinen) für Speiseabfälle sorgt.
- Verbraucher - das sind wir alle. Wir haben uns daran gewöhnt, dass Lebensmittel im Überfluss verfügbar sind und das Bewusstsein dafür verloren, welche Leistung und welcher Ressourcen- bzw. Energieverbrauch eigentlich hinter vollen Regalen steht.

1,3 MILLIARDEN



TONNEN LEBENSMITTEL
WERDEN PRO JAHR VER-
SCHWENDET.

18 MILLIONEN



TONNEN LEBENSMITTEL
WERDEN PRO JAHR VER-
SCHWENDET.

„Stell' Dir vor, Du gehst für
eine Woche einkaufen. Wenn
Du nach Hause kommst,
wirfst Du **EIN DRITTEL** Dei-
ner Einkäufe direkt in den
Müll.“



450.000
LKW-LADUNGEN

85 KG
PRO KOPF

Neben Lebensmitteln werden auch wichtige **RESSOURCEN** verschwendet

bzw. unnötig **CO2 EMISSIONEN** produziert.

25%

UNSERES WASSERS GEHEN
IN DEN ANBAU VON LEBENS-
MITTELN, DIE NIE GEGESSEN
WERDEN.

18,7 T

CO2 GASE FALLEN JÄHRLICH
AN, FÜR LEBENSMITTEL, DIE
IN DER TONNE LANDEN