

AUSBLICK 2026 DAS HABEN WIR VOR!

↳ DAS ERWARTET DICH 2026

Liebe afreshed Community, das Jahr 2025 war für uns bewegt, herausfordernd & gleichzeitig voller Veränderung. Wir blicken nun mit voller Vorfreude in das neue Jahr und haben uns so einiges überlegt, um gemeinsam noch mehr Lebensmittel vor der Verschwendung bewahren zu können. Hier sind unsere Neujahrsvorsätze für das Jahr 2026, die wir mit euch umsetzen werden.

AUSBAU DER APP UND REZEPTE

Wir wurden als eines von nur 5 Startups in der ganzen EU zu einem besonderem Förderprogramm ausgewählt. Schwerpunkt dabei ist die Weiterentwicklung der App und die Verbesserung der Menüplanung durch eine bessere Auswahl an Rezepten. Wir sind stolz darauf diese Chance bekommen zu haben und werden euch im Laufe des Jahres viele Updates vorstellen können, die nicht nur die Aboverwaltung bei uns erleichtert, sondern auch dazu inspiriert frischer, gesünder und abwechslungsreicher zu kochen.

NEUE PARTNERSCHAFT BRINGT NACHHALTIGE VERÄNDERUNG

Wir können es kaum erwarten euch eine Partnerschaft vorstellen, an der wir nun seit knapp 3 Jahren arbeiten. In den nächsten Monaten soll diese Realität werden und unseren Impact in der Lebensmittelrettung auf ein ganz neues Niveau bringen. Mit diesem Schritt erfüllen wir uns nicht nur einen Traum, sondern setzen das Fundament für nachhaltige Veränderung in unserem Lebensmittelsystem. Wir freuen uns schon euch in den kommenden Wochen Genauerer zu berichten.

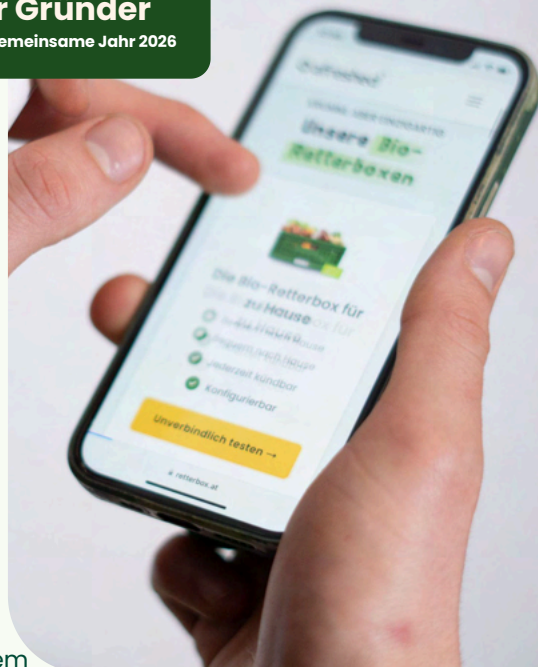
UMSETZUNG VON DEN HÄUFIGSTEN KUNDENWÜNSCHEN

2026 soll es endlich soweit sein, dass wir die Punkte die wir noch verbessern müssen, auch wirklich verbessern können. Aktuell arbeiten wir an der **Digitalisierung unseres Lagers**, um die Ausschlüsse deiner Boxen genauer verfolgen zu können. Ein wichtiges Projekt ist auch **der fixe Liefertag**, den wir im ersten Quartal 2026 einführen werden und sich besonders viele Kund:innen gewünscht haben. Konstantere **Warenvielfalt** in den Kisten, durch einen stabileren Einkaufsprozess, neue Produktionscharge unserer beliebten Mehrwegkisten, sowie einen Ausbau unserer Saisonprodukte, stehen ebenfalls auf unserer Agenda.

All das wäre ohne dich nicht möglich. Danke für dein Vertrauen, dein Feedback und deine Geduld! Gemeinsam schaffen wir Großes!



Max, Lukas & Bernhard



Bio-Kopfsalat

↳ AUS ITALIEN



Welker Salatkopf?

Schneide den Strunk an und gib den Kopf 10–15 Min. in kaltes Wasser.



Richtige Lagerung

Ungewaschenen Salat locker in ein leicht feuchtes Geschirrtuch einwickeln und im Kühlschrank lagern – so bleibt er knackig und schimmelt nicht so schnell.



**Zero Waste
Tipp der Woche**





Im afreshed Rezeptbuch



Die Rezepte der Woche zu der Retterbox



*für 2 Portionen

Salat mit Ofengemüse

Ofengemüse rösten

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Süßkartoffel, Zucchini & Kichererbsen mit Öl & Gewürzen mischen und für ca. 25 Minuten rösten, bis alles goldbraun ist.

Kalte Zutaten zugeben

Kopfsalat waschen, trocken schleudern und Blätter zupfen. Mit Gurke, Tomaten & Zwiebel in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten fürs Dressing cremig verrühren.

Salat anrichten

Warmes Ofengemüse direkt auf den kalten Salat geben, Dressing darüber, kurz mischen.

*Mit Nüssen & Kräutern toppen.

Zutatenliste

1 Stk. Kopfsalat
1 kleines Stk. Gurke
1 Handvoll Cherrytomaten
½ rote Zwiebel
1 Stk. Süßkartoffel
1 Stk. Zucchini
1 Dose Kichererbsen
2 EL Olivenöl
Prise Salz & Pfeffer

für das Dressing:
1 TL Dijon-Senf
1 EL Ahornsirup
2 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl



Grüner Smoothie

 einfach ⌚ 10 Min.



Zucchini- Röllchen

 einfach ⌚ 30 Min.



Schokobanane

 einfach ⌚ 10 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem