



## **Medienmitteilung**

Rothenburg, 16. April 2014

### **United Against Waste Mitgliederzahl im Gründungsjahr mehr als verdoppelt**

**Der Branchenzusammenschluss United Against Waste hat seit seiner Gründung im Mai 2013 ein enormes Wachstum vorzuweisen. Während des Gründungsjahres hat die Zahl der Mitglieder von 11 auf 29 deutlich zugenommen. Gemeinsam vermeiden sie Lebensmittelverluste im Ausser-Haus-Konsum.**

Die Initiative United Against Waste vereint mittlerweile Unternehmen und Organisationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums: Von verarbeitenden Betrieben über Grosshändler und Gastrounernehmen hin zu Verbänden des Food Service Sektors konnten nun schon 29 Mitglieder gewonnen werden.

### **Food Waste Erhebung erfolgreich gestartet**

Die 29 Vereinsmitglieder engagieren sich dabei aktiv gegen die Verschwendung und zeigen, dass das Thema Lebensmittelverluste von der Food Service Branche ernst genommen wird. Meilensteine des vergangenen Vereinsjahres sind eine Arbeitsgruppe zur Reduktion von Food Waste im Gastgewerbe sowie eine Arbeitsgruppe zum Thema Brot und Backwaren. Vor allem das Pilotprojekt zur Food Waste Erhebung hat bereits weite Kreise gezogen: Neben 26 teilnehmenden Betrieben, welche die Menge an verlorenen und weggeworfenen Lebensmitteln messen, fand Ende März der erste Chef's Table von United Against Waste statt. Es diskutierten rund ein Duzend Küchenchefs von Individual- und Gemeinschaftsgastronomie über Ihre Erfahrungen mit dem Thema und Lösungsansätzen zur Reduktion von Food Waste. Auf dieser Basis wird nun ein Werkzeug entstehen, mit dem Food Waste in der Gastronomie reduziert werden kann.

### **Ein klares Zeichen der Branche**

Am Mittwoch fand die erste Generalversammlung des noch jungen Vereins in Rothenburg statt. Vereinspräsident André von Steiger, Managing Director, Unilever Schweiz GmbH, Food Solutions, zeigt sich sehr zufrieden: "Der Verein United Against Waste ist für mich ein klares Bekenntnis der Food Service Branche zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Bereits im ersten Vereinsjahr haben wir gezeigt, dass das Motto des Vereins ‚Gemeinsam gegen Verschwendung‘ nicht nur eine leere Versprechung ist“, sagt er. Dabei ist die grosse Stärke des Vereins, dass die Mitglieder entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums stammen.

## **Über United Against Waste**

Der Verein United Against Waste hat zum Ziel Lebensmittelabfälle in der Food-Service-Branche zu verringern und bis 2020 zu *halbieren*. Als Branchenzusammenschluss – initiiert von Unilever Food Solutions – reichen seine Mitglieder von Lebensmittelherstellern über den Handel bis zu Gastronomiebetrieben und Gastronomieverbänden.

### **Mitgliederliste:**

Beck Glatz Confiseur AG, Compass Group (Schweiz) AG, DSR-Gruppe, Edition Salz & Pfeffer, G. Bianchi AG, GastroSuisse, HACO AG, Hero Gastronomie, Hilcona AG, Hotellerie et Gastronomie Verlag, hotelleriesuisse, Hubert Schweizer AG, Innoma GmbH / gastrofacts.ch, kochevents.ch, Nestlé Suisse S.A. (Business Unit Professional), Oscars Verlag AG, Pistor AG, Saviva AG, SBC Schweiz (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband), Schloss Böttstein, Sedrun Bergbahnen AG, sinnvoll gastro holding, Stadt Zürich ERZ (Entsorgung+Recycling Zürich), SV Group (Schweiz) AG, SVG, Transgourmet Schweiz AG, Unilever Schweiz GmbH (Food Solutions), Verlag GOURMET, ZFV-Unternehmungen

### *Hinweis für Redaktionen*

Alle Presseinformationen und weitere Materialien finden Sie auch auf:  
[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)

### *Pressekontakt*

#### Geschäftsleitung:

Markus Hurschler, Foodways Consulting GmbH  
Spitalgasse 24, 3014 Bern  
Telefon: 031 331 16 16  
E-Mail: [markus.hurschler@foodways.ch](mailto:markus.hurschler@foodways.ch)

#### Vereinspräsident:

André von Steiger, Managing Director, Unilever Food Solutions  
Bahnhofstrasse 19, 8240 Thayngen  
Telefon: 052 645 66 43  
E-Mail: [andre.vonsteiger@unilever.com](mailto:andre.vonsteiger@unilever.com)