

United Against Waste

WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL



Programm

Zeit	Inhalt
09:00	Willkommen
Generalversammlung	
09:10	Programm gemäss Traktandenliste
10:10	Kaffeepause & kleine Zwischenverpflegung
UAW-Forum – Abfallreduktionen praktisch umgesetzt!	
10:30	Chancen für die Gemeinschaftsgastronomie: Erfahrungen aus fünf Beratungen <i>Axel Dröge, COO Compass Group</i>
10:45	Kartoffelbier statt Biogas: Eine innovative Erfolgsgeschichte und deren Herausforderungen <i>Thomas Lehmann, Gründer Zum guten Heinrich</i>
11.00	Software ermöglicht Abfallreduktionen in der Bäckerei: Von der Problemstellung der Bäckereien hin zur Lösung <i>Sebastian Kiser, Head of Marketing, HS-Soft</i>
11:15	Podiumsdiskussion: Interaktive Diskussion mit Referenten und dem Publikum
11:45	Exklusiv-Lancierung Food-Box « Genuss² »
12:10	Stehlunch (bis ca. 13:00 Uhr)

Stimmzähler & Protokoll

- **Stimmzähler:** Heinz Nussbaumer
- **Protokoll:** Corinne Wälti

Protokoll GV 2015

Genehmigung des Protokolls der GV 2015

(Versand des Protokolls 2015 erfolgte
mit elektronischer Einladung zum Jahrestreffen)

Traktanden GV 2016

1. Genehmigung Traktanden GV 2016
2. Meilensteine und Erfolge von UAW im Jahr 2015 (Jahresbericht)
3. Vorstellen der Neumitglieder
4. Finanzen (Jahresrechnung, Budget, Mitgliederbeitrag)
5. Wahl neuer Vorstandsmitglieder
6. Varia



WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

Jahresbericht 2015

Vision

Wir halbieren gemeinsam Lebensmittelabfall entlang der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums.

**WIR REDUZIEREN
LEBENSMITTELABFALL**

Mission

- **Sensibilisierung** für die Problematik und Erarbeitung von praxisgerechten und innovativen **Lösungsansätzen** zur Reduktion von Lebensmittelabfall an allen Stufen der Wertschöpfungskette.
- **Vernetzung** von Stakeholdern und **Verbreitung** von Lösungsansätzen.
- Aufbau von United Against Waste als wirkungsvollen **Ansprech- und Kooperationspartner** im Thema Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum.

4 strategische Themen

- ✓ Vernetzung
- ✓ Sensibilisierung & Bildung
- ✓ Finanzierung
- ✓ Neue Potenziale

Fachkurs

Eintägiger Kurs für Profis aus der Küche

- ✓ 6 Kurstage
- ✓ 103 Teilnehmende
- ✓ Bereits im Januar 2015 sämtliche Kursdaten ausgebucht

Inhalt:

- ✓ Reduktion von Lebensmittelabfall in der Gastronomie – von der Planung bis zur Kommunikation mit dem Gast
- *In Zusammenarbeit mit Haco und Unilever Food Solutions.*
- *Mit finanzieller Unterstützung durch das BAFU*



Coaching

Individuelles Coaching für Gastronomie-Betriebe

- ✓ 10 Coachings
- ✓ 25 % Reduktion der Lebensmittelabfälle

Inhalt:

- ✓ 2,5 Tage Coaching
- ✓ Tabletbasierter Erhebungstool während einem Monat
- ✓ Individueller Massnahmenkatalog

➤ *Mit finanzieller Unterstützung durch das BAFU*



Hotellerie-Erhebung

Erste Kennzahlen

- ✓ 1 Franken Lebensmittelabfall pro Gast
- ✓ Grösstes Potenzial bei Produktion und Tellerrücklauf

Inhalt:

- ✓ 17 Betriebsanalysen
- ✓ Workshop mit rund 20 Teilnehmenden

➤ *In Zusammenarbeit mit hotelleriesuisse*



Fachgruppe

Bäckerei & Konditorei

- ✓ 36 Teilnehmende
- ✓ Überschüsse können um 30 – 40 % reduziert werden
- ✓ Ziel 2016: Erfassung von Überschüssen via Kassensystem

Inhalt:

Regelmässiger Austausch von Bäckereien und Konditoreien zum Thema Reduktion von Überschüssen.

- *In Zusammenarbeit mit Pistor*



Heute: 84 Mitglieder

- 18 Verarbeitung & Handel
- 32 Bäckerei- & Konditoreigewerbe
- 18 Gastgewerbe
- 9 Gemeinschaftsverpflegung
- 7 Verbände/NPO

+ Fachpressepartner



+ mehr

+36 Mitglieder im Jahr 2015

- ✓ Nettozuwachs von 36 Mitgliedern
 - + 5 Verarbeitung/Handel
 - + 1 Gemeinschaftsgastronomie
 - + 6 Gastgewerbe
 - + 24 Bäckereien/Konditoreien
 - + 0 Verbände/NPO

Erfolgsrechnung 2015

<u>Verein United Against Waste</u>	<u>2015</u>	<u>2014</u>
Mitgliederbeiträge	127'111.11	107'501.85
Spenden	294.00	0.00
Sonstiger Ertrag	30'879.58	3'600.93
Fördergelder, Ertrag Weiterbildung	75'830.00	0.00
Total Bruttoerlöse	234'114.69	111'102.78
Betriebserlös	234'114.69	111'102.78
Direkter Projektaufwand	56'419.71	6'403.40
Projektleitung	116'564.83	80'313.15
Kommunikation/Veranstaltungen	0.00	5'625.96
Total direkter Aufwand	172'984.54	92'342.51
Bruttoergebnis 1	61'130.15	18'760.27
Vereinsführung	35'660.00	17'637.05
Bruttoergebnis 2	25'470.15	1'123.22

Erfolgsrechnung 2015

Betriebsaufwand	5'198.94	0.00
Verwaltungsaufwand	4'896.83	2'338.61
Total übriger betrieblicher Aufwand	10'095.77	2'338.61
Betriebsergebnis 1	15'374.38	-1'215.39
Verluste Forderungen	157.04	0.00
Veränderung Delkredere	2'900.00	0.00
Total Abschreibungen/WEBE	3'057.04	0.00
Betriebsergebnis 2	12'317.34	-1'215.39
Finanzaufwand	14.10	2.29
Finanzertrag	3.95	17.85
Total Finanzergebnis	-10.15	15.56
Betriebsergebnis 3	12'307.19	-1'199.83
Periodenfremder Aufwand	4'078.15	0.00
Total betriebsfremdes/a.o. Ergebnis	-4'078.15	0.00
Jahresergebnis	8'229.04	-1'199.83

Bilanz 2015

Verein United Against Waste	31.12.15	31.12.14
Aktiven	CHF	CHF
Postkonto	39'410.49	20'143.35
Total flüssige Mittel	39'410.49	20'143.35
Debitoren	56'425.80	0.00
Delkredere	-2'900.00	0.00
Total Forderungen	53'525.80	0.00
Übrige kurzfristige Forderungen	0.00	4'413.66
Aktive Rechnungsabgrenzungen	2'115.06	4'183.33
Total Umlaufvermögen	95'051.35	28'740.34
Total Aktiven	95'051.35	28'740.34

Bilanz 2015

<u>Verein United Against Waste</u>	<u>31.12.15</u>	<u>31.12.14</u>
Passiven	CHF	CHF
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	50'359.05	22'810.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	30'893.22	360.30
Total kurzfristiges Fremdkapital	81'252.27	23'170.30
Total Fremdkapital	81'252.27	23'170.30
Bilanzvortrag	5'570.04	6'769.87
Jahresergebnis	8'229.04	-1'199.83
Total freiwillige Gewinnreserven	13'799.08	5'570.04
Total Eigenkapital	13'799.08	5'570.04
Total Passiven	95'051.35	28'740.34

Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste


Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2015 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von 39'410.49 des Postkontos per 31.12.2015 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF 8'229.04 dem Eigenkapital zugeführt wurde.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Kloten, 11. März 2016



Patrick Wyss

Leiter Finanzen und Management
Services, Saviva AG



Karl-Thomas Cerulli

Head of Finance,
Compass Group (Schweiz) AG

Ziele 2016

✓ Vernetzung

- Bäcker/Konditoreien: Fachgruppentreffen, Leitfaden und Integration Retourenenerfassung in Kassensystem
- Individualgastronomie: Grundlagenerhebung

✓ Sensibilisierung & Bildung

- Fachkurse (6 Daten, + Gemeinschaftsgastronomie, + Romandie)
 - Coachings (12 Betriebe)
 - Workshops (mind. 10)
 - Integration in Fachbildung Bäckereien/Konditoreien
- Toolbox für die Praxis

✓ Finanzierung

- + 50 % Mitgliederbasis (Anzahl Mitglieder)
- Projektpartnerschaften (2)

✓ Neue Potenziale

- offen

Budget 2016

Budget 2016	
ERTRAG	
Mitgliederbeiträge Total	136'000.00
Bestehende Mitglieder	120'000.00
Neumitglieder 2015	16'000.00
Projektpartnerschaften	55'000.00
Gesicherte Fördermittel	15'000.00
Weitere Drittmittel	40'000.00
Branchenaktivitäten	55'000.00
Fachkurse	61'000.00
Coachings	25'000.00
Workshops & Veranstaltungen	3'000.00
TOTAL ERTRAG	280'000.00
LEISTUNGEN	
Geschäftsführung	164'500.00
Vereinsführung & Akquise	46'500.00
Sensibilisierung & Bildung	90'000.00
Vernetzung Fachgruppen	22'000.00
Neue Potenziale	6'000.00
Drittleistungen von Beratern, Referenten	38'500.00
Kommunikation	55'000.00
Budgetierungsreserve	2'000.00
TOTAL LEISTUNGEN (inkl. MwSt.)	280'800.00
ERGEBNIS	-800.00

Mitgliederbeiträge 2016

Mitgliedschafts-Typ	Abstufung	Betrag in CHF
Non-Profit Organisationen (z.B. Verbände, Hilfsorganisationen)		950.00
Kleine Betriebe (insbesondere aus Hotellerie, Gast- & Bäckereigewerbe)	Umsatz bis CHF 5 Mio.	120.00
Grössere Betriebe (insbesondere aus Hotellerie, Gast- & Bäckereigewerbe)	Umsatz ab CHF 5 – 15 Mio.	500.00
Kleine Unternehmen	Umsatz ab CHF 15 – 25 Mio.	2'000.00
Mittlere Unternehmen	Umsatz ab CHF 25 – 30 Mio.	4'000.00
Grosse Unternehmen	Umsatz ab CHF 30 Mio.	7'000.00

Vorstand

Vereinspräsident

André von Steiger

Pistor AG

Vorstand

Axel Dröge

Compass Group AG

Andreas Brüngger

Unilever Food Solutions

André Hüsler

Saviva AG

Erich Joss

Transgourmet Schweiz AG

Isabel Nuijens

Nestlé Professional

Vizepräsident

Heinz Nussbaumer

Pistor AG

Gilbert Philipona

ZFV Unternehmungen

Patrick A. Reiter

SVG

Sascha Schwarzkopf

GastroSuisse

Sonja Seiffert

hotelleriesuisse

Wahlen Vorstand

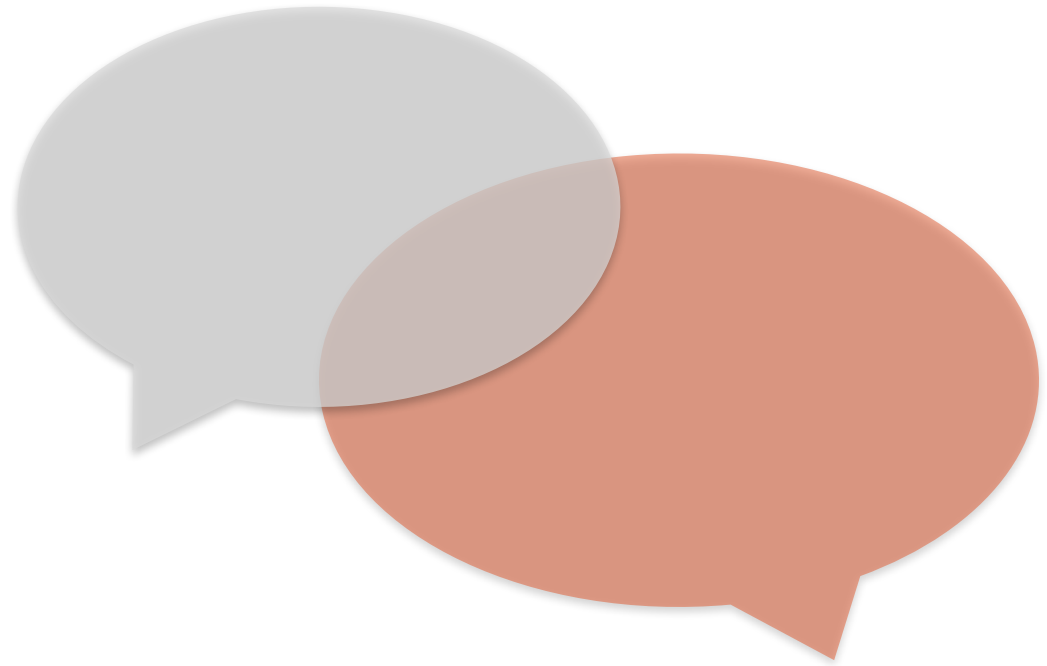
Änderungen

- Wechsel des Vorstandsmitglieds SVG zu Spital Muri
 - Vertretung Spital Muri: Markus Weishaupt

Bestätigung bestehender Vorstand & Revisoren

Der Vorstand ist laut Statuten auf zwei Jahre gewählt (letzte Wahl: 2015).
Alle Vorstandsmitglieder können für das zweite Jahr bestätigt werden.
Revisoren bleiben Saviva und Compass Group (letzte Wahl: 2015)

Varia



Aktive Mitglieder

sind das Rückgrat des Vereins



Helfen Sie mit, Lebensmittelabfälle zu reduzieren!

Engagieren Sie sich als Mitglied aktiv. Bringen Sie Ihre Ideen ein und profitieren Sie von unseren vergünstigten Angeboten!

WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

Kaffeepause



Roman Roveda, Distrimondo
Exklusiv-Lancierung

Genuss² Food-Box



Food-Box: Nachhaltigkeit to go

Schätzungsweise entstehen in der Schweizer Gastronomie 50'000 Tonnen „Anstandsreste“ pro Jahr.

16'000 Tonnen Lebensmittelabfall

können mit der Genuss² Food-Box jährlich gespart werden!

Genuss² = Nachhaltiges Erfolgsrezept:

- Für Tellerreste verschiedenster Art
- 100% biologisch abbaubar: die Food-Box lässt sich im professionellen Kompost oder in der Karton-Sammlung recyceln.



So einfach funktioniert Genuss²



Nicht aufgegessene Speisen in eine Genuss² Food-Box verpacken lassen...



...innerhalb von zwei Stunden in den Kühlschrank stellen...




...und innert 24 Stunden aufwärmen.
Wir wünschen En Guete²!

Dürfen wir für Sie einpacken?

Flyer für Selbstdruck auf UAW-Webseite




Hinweise für Gastronomen (in Lieferung)



GENUSS TO GO
In der Genuss² Food-Box können aufgetragene Speisen bequem mitgenommen werden.

Ihre Portion war grösser als Ihr Hunger?
Kein Problem, wir verpacken Ihnen Ihre nicht aufgegessenen Speisen gerne und kostenlos in eine Genuss² Food-Box. So haben Sie die Möglichkeit, Ihr Menü innert 24 Stunden zuhause zu geniessen und gemeinsam mit unserem Betrieb einen ökologischen Beitrag zu leisten.

So einfach funktioniert Genuss²

-  Lassen Sie sich Ihre nicht aufgegessenen Speisen von unserem Servicepersonal in eine Genuss² Food-Box einpacken...
-  ...stellen Sie die Box innerhalb von zwei Stunden in den Kühlschrank ...
-  ...und wärmen Sie die Speisen innert 24 Stunden auf. Wir wünschen En Guete!!

Die Genuss² Food-Box selbst lässt sich in der Grünabfuhr restlos „entsorgen“ oder in der Kartonsammlung recyceln.



Dürfen wir das für Sie einpacken?
Tipps zur Kommunikation und Handhabung Ihrer Genuss² Food-Box:

- Machen Sie Ihre Gäste mit Flyern (kostenloser Download unter www.united-against-waste.ch) und einer Erwähnung in Ihrer Speisekarte auf den Genuss² Service aufmerksam.
- Räumen Sie die nicht aufgegessenen Speisen in die Küche und verpacken Sie sie dort in eine Genuss² Food-Box. Diese lässt sich mit wenigen Handgriffen verschliessen.
- Ihr Gast nimmt die Box bequem mit nach Hause und lagert sie im Kühlschrank. Die Box ist nicht für den Take-Away-Gebrauch sondern nur für Tellerreste geeignet.
- Die enthaltenen Speisen sollten innert 24 Stunden konsumiert werden.
- Ihr Gast entsorgt seine Genuss² Food-Box kostenfrei und einfach in der Grünabfuhr oder in der Kartonsammlung. Und freut sich jetzt schon auf den nächsten Besuch in Ihrem Lokal!

Ökologisch, nachhaltig und sparsam
Die Vorteile Ihrer Genuss² Food-Box im Überblick:

- Setzen Sie zusammen mit Ihren Gästen und der Genuss² Food-Box ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und für unsere Umwelt. Mit einem konsequenten Einsatz der Genuss² Food-Box können jährlich bis zu 16.000 Tonnen Lebensmittelabfälle eingespart werden.
- Genuss² Food-Boxen sind zu 100% biologisch abbaubar und lassen sich in der Grünabfuhr oder in der Kartonsammlung entsorgen.
- Weniger Lebensmittelabfälle bedeuten weniger Entsorgungskosten für Ihren Betrieb. Nachhaltigkeit zahlt sich darum für alle aus.

Weitere Informationen zur Genuss² Food-Box und zum Verein United Against Waste erhalten Sie unter www.united-against-waste.ch.

Jetzt bestellen

Die Genuss² Food-Box ist über die DISTRIMONDO AG erhältlich. Auch Saviva, Transgourmet und Pistor werden die Box ins Sortiment aufnehmen.

Einheiten

- Packung à 50 Stück → CHF 0.49 / Box
- Packung à 300 Stück → CHF 0.45 / Box

5 Rappen pro verkaufter Box fließen an den Verein United Against Waste.

Es hät solang's hät

Jetzt gratis testen!

Die ersten **5'000 Food-Boxen** sind kostenlos erhältlich
(jeweils eine Verpackungseinheit à 50 Food-Boxen pro Betrieb)

Bestellung unter: www.united-against-waste.ch





Herzlichen Dank!

Gerne laden wir Sie zum Stehlunch ein.



Verein United Against Waste
info@united-against-waste.ch | 031 331 16 16