



WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

Jahresbericht 2015

Inhaltsverzeichnis

United Against Waste bewegt!	3
Wir reduzieren Lebensmittelabfall	4
Organisation	5
Von der Branche für die Branche	6
Fachkurs	7
Coaching	8
Hotellerie-Erhebung	9
Fachgruppe Bäckerei und Konditorei	10
Bilanz	11
Erfolgsrechnung	12
Revisionsbericht	14
Ausblick 2016	15
Reduzieren auch Sie Lebensmittelabfall	15

United Against Waste bewegt!

Vor gut zwei Jahren haben wir den Verein «United Against Waste» gegründet – ein Branchenzusammenschluss mit der Vision, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums zu halbieren. Dieses Ziel wurde per Ende 2015 von 78 Mitgliedern aus der ganzen Branche getragen. Unsere Mitglieder sind heute wichtige Botschafter, welche aktiv unsere Vision verwirklichen und bedeutende Beiträge zur Reduktion von Lebensmittelabfällen leisten. So können wir stolz auf das Erreichte zurückblicken und sagen: United Against Waste bewegt!

Das Vereinsziel für das Jahr 2015 lautete: Transparenz im Thema Lebensmittelabfall schaffen. Hierfür wurden Lebensmittelabfälle messbar gemacht und analysiert, Lösungsansätze erarbeitet und kommuniziert. Auf Basis der Erkenntnisse erarbeitete der Verein praxisorientierte Angebote für die gesamte Branche – von Abfallerhebungstools zu Fachgruppen, Coachings und Weiterbildungen. Mit innovativen Ansätzen leisten die Vereinsmitglieder heute Pionierarbeit zu diesem zukunftsgerichteten Thema und setzen somit Meilensteine für das Erreichen unserer Vision.

Dieses erfolgreiche Jahr wäre nicht möglich gewesen ohne die Beiträge unserer Förderer, Projekt- und Medienpartner. Ich bedanke mich herzlich für sämtliche Unterstützung. Dank geht auch an alle Mitglieder für ihre wertvolle und aktive Arbeit. Ich freue mich, sie auch zukünftig als unsere UAW Botschafter zu wissen.

André von Steiger
Vereinspräsident



André von Steiger
Vereinspräsident,
Leiter Verkauf, Pistor AG



Wir reduzieren Lebensmittelabfall

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

Der Verein erarbeitet praxisnahe Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfall und stellt diese der Branche zur Verfügung. Im Zentrum stehen:

- ✓ **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.

265'000 Tonnen

vermeidbarer Lebensmittelabfall fällt in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums in der Schweiz pro Jahr an. Diese Lebensmittelabfälle verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig.

Organisation

Vereinspräsident

André von Steiger

Leiter Verkauf, Pistor AG

Vizepräsident

Heinz Nussbaumer

Leitung Strategie- und
Geschäftsentwicklung, Pistor AG

Vorstand

Axel Dröge

Manager Culinary Development,
Compass Group AG

Florian Dübendorfer

Verkaufsleiter KAM,
Unilever Food Solutions

André Hüsler

Unternehmensleiter, Saviva AG

Erich Joss

Leiter Human Resources,
Transgourmet Schweiz AG

Isabel Nuijens

Head of Food Marketing,
Nestlé Professional

Gilbert Philipona

Leiter Einkauf und Warenbewirt-
schaftung, ZFV Unternehmungen

Patrick A. Reiter

Vorstandsmitglied, SVG

Sascha Schwarzkopf

Koordinator Wirtschaftspolitik,
GastroSuisse

Sonja Seiffert

Leitung Stabsstelle Nachhaltige
Entwicklung, hotelleriesuisse

Geschäftsstelle

Foodways Consulting GmbH

(Stand per 31. Dezember 2015)



20
Veranstaltungen

20
Medienbeiträge

Von der Branche für die Branche

Was tun Mitglieder von United Against Waste alltäglich in ihrem Betrieb, um Lebensmittelabfall tief zu halten?

Mit einer Analyse der Lebensmittelabfälle erarbeiteten wir angepasste Massnahmen, die auch in der komplexen Spitalwelt umsetzbar sind. Heute reduzieren wir unsere Abfälle mit Hilfe von Patientenbefragungen, Sensibilisierung und Schulung der Mitarbeiter und einer engeren Zusammenarbeit mit Ernährungsberatung und Ernährungsspezialisten.

Yvan Croci, Leiter Gastronomie BSS, Solothurner Spitäler AG

Zum guten Heinrich hält Food Waste im täglichen Betrieb nicht nur tief, vielmehr verarbeitet er diesen zu feinen Menüs und Hüppli mit Charakter – für ein nachhaltiges Catering. En Guete!

Thomas Lehmann, Co-Founder, Zum guten Heinrich GmbH

Auf unseren Feldern bleibt keine Ware liegen: Überreife Beeren verarbeiten wir direkt vom Feld zu leckeren Konfitüren, unförmige Tomaten zu Sugo und nicht kalibrierte Peperonis zu Chutneys. Bleibt dann immer noch etwas übrig, so freuen sich unsere Munis über eine gesunde Nachspeise.

Sven Furrer, NATÜRLICH FURRER

FACHKURS

Bildung und Weiterbildung sind zentral zur Reduktion von Lebensmittelabfall in der Gastronomie. Bisher fehlten jedoch konkrete Angebote. Der Fachkurs «Lebensmittelabfälle vermeiden – ein Gewinn für die Umwelt und Ihren Betrieb» sensibilisiert Profis aus der Küche zum Thema Lebensmittelabfall und regt die Teilnehmenden zum Handeln an.

Über 100 Teilnehmende

Der Fachkurs hatte im Januar 2015 in der Deutschschweiz Premiere. An insgesamt sechs Daten nahmen über 100 Köche, Küchenchefs und Betriebsleiter teil. Wie gross der Bedarf nach Lösungsansätzen ist, zeigt die hohe Anzahl Anmeldungen: Bereits im Januar waren sämtliche Kursdaten ausgebucht.

Der Kurs wurde in Zusammenarbeit mit den Vereinsmitgliedern Haco und Unilever Food Solutions sowie den Fachexperten Georges Knecht und Mirko Buri entwickelt und umgesetzt.

Kursinhalt

- ✓ Der eintägige Fachkurs zeigt konkrete Möglichkeiten zur **Reduktion von Lebensmittelabfall** in der **Gastronomie**. Dabei wird die gesamte Wertschöpfungskette der Küche unter die Lupe genommen – vom Einkauf bis zur Kommunikation mit dem Gast.



6

Kurstage

103

Teilnehmende



10
Coachings

Ø 25%
Reduktion des
Lebensmittelabfalls

COACHING

Lebensmittelabfälle haben verschiedene Ursachen. Entsprechend unterscheiden sich die Lösungsansätze von Betrieb zu Betrieb. Das Coaching von United Against Waste zeigt Betrieben auf, wo Lebensmittelabfall entsteht und wie dieser gezielt reduziert werden kann.

Zehn Betriebe nehmen Lebensmittelabfall unter die Lupe

Zehn Betriebe haben im Jahr 2015 mit dem Coaching durch United Against Waste ihre Lebensmittelabfälle genau untersucht. Die Ergebnisse zeigen: Das Optimierungspotenzial ist hoch. Innerhalb der vier Erhebungswochen reduzierten die Betriebe ihre Abfälle um durchschnittlich 25 Prozent.

Coaching-Inhalt

- ✓ Gemeinsam mit einem Optimierungsexperten messen Betriebe während einem Monat, **wo und warum Lebensmittelabfälle anfallen** und mit welchen Massnahmen das betriebliche Sparpotenzial ausgeschöpft werden kann. **Das Resultat: Ein individueller Massnahmenkatalog** für die Planung, Produktion und Mitarbeiterführung.



Dank der Beratung konnten wir die Produktionsabläufe und Angebote analysieren, überarbeiten und verbessern.

Reto Vögeli, Küchenchef, Hotel Belvoir

HOTELLERIE-ERHEBUNG

Bisher fehlten Kennzahlen zu Lebensmittelabfall in der Schweizer Hotellerie. Heute wissen wir: Das Sparpotenzial ist meist sehr hoch. Durchschnittlich fallen pro Gast und Menü Lebensmittelabfälle im Wert von 1 Franken an. Mit gezielten Massnahmen können diese Abfälle reduziert und Kosten gespart werden.

17 Hotelbetriebe liefern erste Zahlen

In einer breiten Erhebung in 17 Hotelbetrieben wurden erste Kennzahlen zu Lebensmittelabfall in der Hotellerie gewonnen. Die Ergebnisse wurden zentral erfasst und ausgewertet. Zwei Betriebe nahmen die Abfälle besonders unter die Lupe und nutzten zusätzlich das Coaching von United Against Waste.

Auf Basis der Ergebnisse erarbeiteten die Betriebe gemeinsam Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfall. Diese werden im Jahr 2016 in einem Leitfaden für die Hotellerie veröffentlicht.

Die Hotellerie-Erhebung wurde gemeinsam mit Vereinsmitglied hotellerieuisse durchgeführt.



Mit angepasster Portionengrösse, sichtbaren Abfällen und richtiger Lagerung hat unser Team die Lebensmittelabfälle auf ein Minimum vermindert. Dies bestätigen auch die Ergebnisse der Abfallerhebung – ein Motivationsschub für unser Team.

Nicole und Thomas Rüegg, Direktion/Inhaber, Hotel Weiss Kreuz



17
Erhebungen

CHF 1.–
Lebensmittelabfall pro
Gast und Menü



36
Teilnehmende

Überschüsse
können um
30 - 40%
reduziert werden

FACHGRUPPE BÄCKEREI UND KONDITOREI

1/4 aller Backwaren werden in der Schweiz nicht konsumiert. Um in Zukunft Überschüsse zu reduzieren, arbeitet die Fachgruppe Bäckerei und Konditorei an der Erfassung der Überschussmengen via Kassensystem und Integration in die Verkaufsauswertungen. Das Potenzial ist gross: Erhebungen zeigen, dass Überschüsse um 30-40 Prozent reduziert werden können.

Bäcker und Konditoren tauschen sich aus

36 Bäckereien und Konditoreien tauschen sich in der Fachgruppe regelmässig aus. Die Kernthemen sind: Überschussvermeidung, Optimierung der Abläufe sowie Wiederverwendung und Erhöhung der Wertschätzung für handwerkliche Produkte. Gemeinsam entwickelt die Gruppe neue Lösungen, welche der gesamten Branche zur Verfügung gestellt werden. Basis dazu bilden Erhebungen aus dem Jahr 2014 in 14 Betrieben. Um in Zukunft die Überschüsse weiter zu optimieren, arbeitet die Gruppe an der Erfassung von Überschüssen via Kassensystem. Damit können die Produktionsmengen gezielt angepasst und Retouren stark reduziert werden.

Die Fachgruppe wird gemeinsam mit Vereinsmitglied Pistor AG organisiert.



Die intensive Auseinandersetzung mit den Themen Nachhaltigkeit und Food Waste haben die Planung der Backstube «Merz Rossboden» im Jahr 2010 stark geprägt. Als Unternehmen profitieren wir heute täglich davon, dass wir uns damals mit neuen Technologien und Herangehensweisen beschäftigt haben und können uns auf dieser Basis stetig weiterentwickeln.

Roni Merz, Geschäftsleiter Merz Chur

Bilanz

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
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

Erfolgs- rechnung

Verein United Against Waste	2015	2014
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
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	<u>8'229.04</u>	<u>-1'199.83</u>

Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste


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

Wir haben festgestellt, dass:

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und dem Buchstaben der entsprechenden Belege zugrunde liegen;
- der Saldo von 30'410.49 des Postkontos per 31.12.2015 mit dem Betrag übereinstimmt;
- das Jahresergebnis von CHF 8'229.04 dem Eigenkapital zugeführt wurde.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Kolten, 11. März 2016


Patricia Wyss
Leiter Finanzen und Management
Services, Saviva AG


Karl-Thomas Carstl
Head of Finance,
Compass Group (Schweiz) AG

Ausblick 2016

Auch im Jahr 2016 stehen neue Themen an. Ein kurzer Ausblick:

- ✓ Leitfaden Hotellerie: Ein Hilfsmittel für Hotelküchen, Service und Management rund um das Thema Reduktion von Lebensmittelabfall.
- ✓ Fachkurs Romandie: Entwicklung des Fachkurses Lebensmittelabfälle vermeiden in der Romandie.
- ✓ Forum am 25. Oktober 2016 an der ZAGG Messe in Luzern.
- ✓ Integration der Überschussmengen in bestehende Kassensysteme für Bäckereien und Konditoreien.

REDUZIEREN AUCH SIE LEBENSMITTELABFALL

Ihre Vorteile

- ✓ **Kosten sparen:** Nutzen Sie Ihr betriebliches Sparpotenzial mit unseren Kursen, individuellen Coachings, Abfallerhebungstools und Fallstudien
- ✓ **Ihre Firma vernetzen:** Tauschen Sie sich mit anderen Betrieben über Ihre Erfahrungen aus und gestalten Sie gemeinsam innovative Lösungsansätze
- ✓ **Engagement kommunizieren:** Zeigen Sie Ihren Kunden Ihr Engagement und integrieren Sie Abfallreduktion als Teil Ihrer Nachhaltigkeitsstrategie

Jetzt anmelden unter www.united-against-waste.ch

Projektpartner werden

Sie möchten sich für die Reduktion von Lebensmittelabfall engagieren? Arbeiten Sie mit uns als Projektpartner zusammen oder unterstützen Sie eines unserer Projekte finanziell.

Wir freuen uns auf Ihren Kontakt:
info@united-against-waste.ch

Herausgeber

United Against Waste
Bollwerk 35
3011 Bern
www.united-against-waste.ch

Visuelles Konzept: monikazihlmann.ch