

United Against Waste

WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL



Programm

Zeit	Inhalt
09:00	Ankommen & Begrüssung
Generalversammlung des Vereins	
09:10	Traktanden <ul style="list-style-type: none">• Abnahme Protokoll GV 2016 & Genehmigung Traktanden GV 2017• Meilensteine und Erfolge von UAW im Jahr 2016 (Jahresbericht)• Vorstellen der Neumitglieder• Finanzen (Jahresrechnung, Budget, Mitgliederbeitrag)• Wahl neuer Vorstandsmitglieder• Ausblick und Schwerpunkte 2017• Varia
10:10	Sunstar Hotels <i>Erfahrungen aus dem UAW Coaching & Massnahmen aus der Wintersaison 2016/2017</i> Katja Lemmler, Qualitätsmanagement, Sunstar Hotels
10:40	Kaffeepause

Programm

Bildung & Sensibilisierung – vom Management bis zu den Kunden

11:00 **Bildungslücken schliessen**

Stand der UAW Toolbox und Resultate der Mitgliederumfrage

11:10 **Podiumsdiskussion**

Aufbau von Know-How im Management & Fachpersonal. Sensibilisierung der Gäste und Kunden.

Martin von Moos, Vorstandspräsident ZHV

Reto Fries, Direktor Richemont Kompetenzzentrum

Thomas Fahrni, Leiter Gastro-Unternehmerausbildung, GastroSuisse

Thomas Messerli, Küchenchef & neuer Coach bei UAW

11.50 **Bread Beer**

Dominic Meyerhans (Meyerhans Mühlen AG)

12:00 **Führung:** Agrovision Burgrain

Nachhaltigkeit vom Feld bis zum Teller: Philosophie, Geschichte und Visionen der Agrovision Burgrain.

Andi Lieberherr, Geschäftsführer Agrovision Burgrain AG

13:00 **Stehlunch & Degustation Bread Beer**

Stimmenzähler & Protokoll

- **Stimmenzähler:** Heinz Nussbaumer
- **Protokoll:** Moritz Müllener

Protokoll GV 2016

Genehmigung des Protokolls der GV 2016

(Der Link zum Protokoll wurde elektronisch versandt)

Traktanden GV

1. Genehmigung Traktanden GV
2. Meilensteine und Erfolge von UAW im Jahr 2016 (Jahresbericht)
3. Vorstellen der Neumitglieder
4. Finanzen (Jahresrechnung, Mitgliederbeitrag)
5. Ausblick 2017
6. Wahl des Vorstands
7. Varia



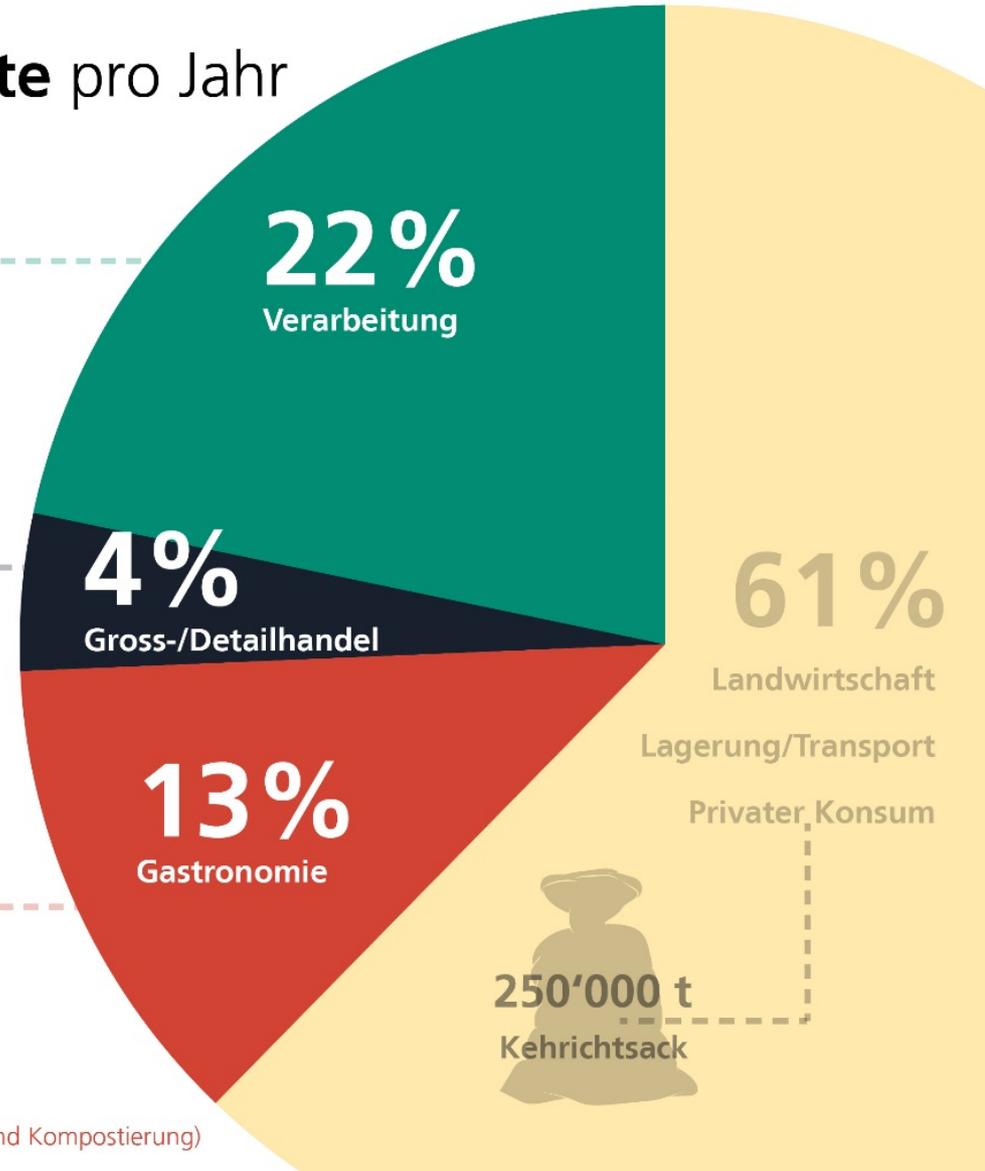
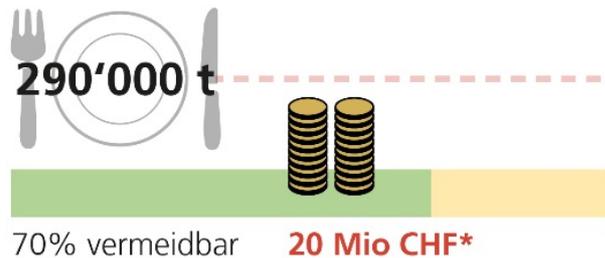
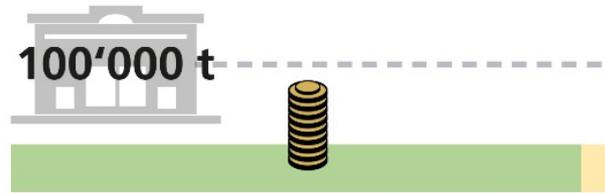
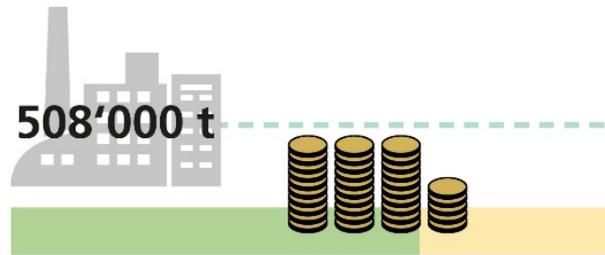
WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

Jahresbericht 2016

aktuelle Studien

2.3 Mio Tonnen **Foodwaste** pro Jahr



*1 Tonne Abfall verursacht 100.- Entsorgungskosten (Vergärung und Kompostierung)

Über das Jahr 2016 haben wir...

47 Neumitglieder
gewonnen

67 Veranstaltungen
durchgeführt

500 Telefonanfragen
beantwortet

25 Medienbeiträge
publiziert

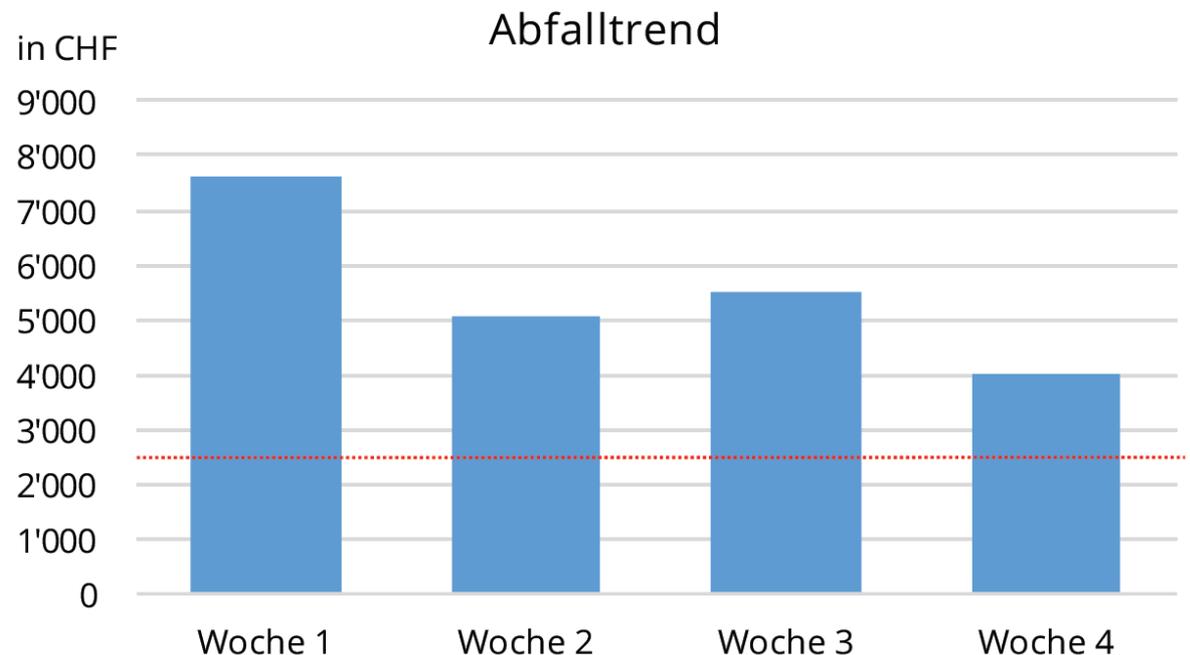
27 Betriebscoachings
umgesetzt

Coachings

Beispiel: ZHV Projekt (5 Mitgliedshotels)

- Lebensmittelabfall-Erhebung über einen Zeitraum von mind. 4 Wochen
- Der Rückgang von 42 % innerhalb von vier Wochen kam alleine durch die **Sensibilisierung des Personals** zustande

Im Schnitt konnten pro Monat CHF 2'500 eingespart werden (rote Linie)



Hotellerie-Leitfaden

mit hotelleriesuisse

- Resultat aus der Arbeit mit 17 Hotelbetrieben
- Praxistipps für Planung & Einkauf, Produktion und Kommunikation zum Thema “Lebensmittelabfall vermeiden”
- Druckauflage: 4'500 Exemplare (D/F)
- Versand an alle Mitglieder hotelleriesuisse



ZAGG Forum

Lokale Grössen inspirieren



Food Boxen

Genuss²

- Aktion: 5'000 Gratis-Food-Boxen fanden hohen Anklang
- Genuss² Food-Box kann über verschiedene Grosshandelskanäle bezogen werden



Bäcker- / Confiserie Branche

- Branche ist auf die Vermeidung von Überproduktionen sensibilisiert
- Vernetzung mit Richemont und SBC/Panissimo (Fachzeitschrift)
- Know-How Austausch unter Bäckern & Erfa-Gruppen
- Laufender Ausbau der Zusammenarbeit mit ÄssBar
- Verstärkter Einsatz von Nachhaltigkeit in Kommunikation im Unternehmen und gegenüber Kunden/Konsumenten
- Sehr guter Mitgliederzuwachs

Heute: 125 Mitglieder

- 24 Verarbeitung & Handel
 - 47 Bäckerei- & Konditoreigewerbe
 - 33 Gastgewerbe
 - 12 Gemeinschaftsverpflegung
 - 9 Verbände/NPO
- + Fachpressepartner



+ mehr

+47 Mitglieder im Jahr 2016

- ✓ 47 Neumitglieder
 - + 7 Verarbeitung/Handel
 - + 6 Gemeinschaftsgastronomie
 - + 19 Gastgewerbe
 - + 14 Bäckereien/Konditoreien
 - + 1 Verbände/NPO

Erfolgsrechnung 2016

Verein United Against Waste	2016	2015
Mitgliederbeiträge	154'580.73	127'111.11
Spenden	0.00	294.00
Sonstiger Ertrag	53'669.33	30'879.58
Fördergelder, Ertrag Weiterbildung	48'591.00	75'830.00
Total Bruttoerlöse	256'841.06	234'114.69
Betriebserlös	256'841.06	234'114.69
Direkter Projektaufwand	56'251.84	56'419.71
Projektleitung	111'244.90	116'564.83
Total direkter Aufwand	167'496.74	172'984.54
Bruttoergebnis 1	89'344.32	61'130.15
Vereinsführung	62'047.49	35'660.00
Bruttoergebnis 2	27'296.83	25'470.15

Erfolgsrechnung 2016

Betriebsaufwand	1'929.25	5'198.94
Verwaltungsaufwand	17'537.99	4'896.83
Total übriger betrieblicher Aufwand	19'467.24	10'095.77
Betriebsergebnis 1	7'829.59	15'374.38
Verluste Forderungen	9'109.60	157.04
Veränderung Delkredere	-2'750.00	2'900.00
Total Abschreibungen / WB	6'359.60	3'057.04
Betriebsergebnis 2	1'469.99	12'317.34
Finanzaufwand	25.85	14.10
Finanzertrag	0.00	3.95
Total Finanzergebnis	-25.85	-10.15
Betriebsergebnis 3	1'444.14	12'307.19
Periodenfremder Aufwand	0.00	4'078.15
Total betriebsfremdes/a.o. Ergebnis	0.00	-4'078.15
Jahresergebnis	1'444.14	8'229.04

Bilanz 2016

Verein United Against Waste	31.12.16	31.12.15
Aktiven	CHF	CHF
Postkonto	54'102.48	39'410.49
Total flüssige Mittel	54'102.48	39'410.49
Debitoren	11'158.70	56'425.80
Delkredere	-150.00	-2'900.00
Total Forderungen	2'779.10	53'525.80
Übrige kurzfristige Forderungen	2'379.24	0.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	3'495.95	2'115.06
Total Umlaufvermögen	62'756.77	95'051.35
Total Aktiven	62'756.77	95'051.35
Passiven	CHF	CHF
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	32'320.73	50'359.05
Passive Rechnungsabgrenzungen	14'981.80	30'893.22
Total kurzfristiges Fremdkapital	47'531.55	81'252.27
Total Fremdkapital	47'531.55	81'252.27
Bilanzvortrag	13'779.08	5'570.04
Jahresergebnis	1'444.14	8'229.04
Total freiwillige Gewinnreserven	15'243.22	13'799.08
Total Eigenkapital	15'243.22	13'799.08
Total Passiven	62'756.77	95'051.35

Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2016 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von 54'102.48 des Postkontos per 31.12.2016 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF 1'444.14 dem Eigenkapital zugeführt wurde.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Kloten, 21. März 2017



Pierre Alain Favre

Leiter Kundenevents
Services, Saviva AG



Remo Gianfrancesco

Procurement Director,
Compass Group (Schweiz) AG

Mitgliederbeiträge 2017

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

Ausblick 2017

Mitgliedernutzen

- UAW lebt von den Mitgliedern
- Stärkung des Mitgliedernutzens für grössere und kleinere Mitglieder
 - Kommunikationslösungen für Betriebe
 - Storytelling über innovative Projekte von Mitgliedern
 - Aktiveres Netzwerk (Projekte, Treffen, Inhalte)
- Termine
 - 23. Mai 2017:** Vortrag von Dr. Claudio Beretta, ETH Zürich. Ökologischer Fussabdruck von Lebensmittelverlusten
 - 28. September 2017:** Besuch Recycling Energie AG, Nesselbach (AG), Verwertung von organischen Abfällen

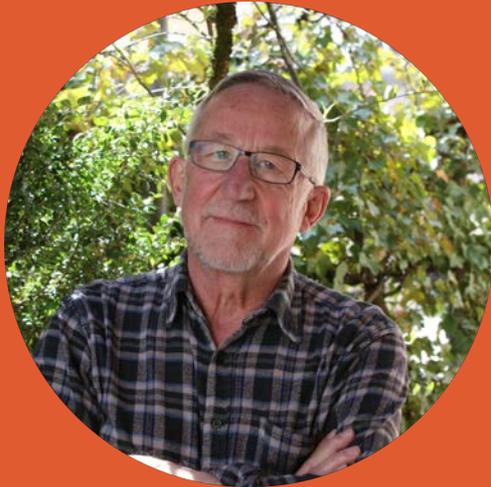
Bildung & Sensibilisierung

Schwerpunktthema

- Verfügbarmachen des UAW Know-how in geeigneten Weiterbildungsformaten (digital)
- Gästekommunikation in Hotellerie & Bäckerbranche
- Weiterentwicklung der bestehenden Fachkurse

→ mehr nach der Pause

Entwicklung & Pflege des Referentennetzwerks



Georges Knecht



Christian Ecoeur



Mirko Buri



Thomas Messerli



Roger Lanz

Bäcker- / Confiserie Branche

- Jahrestagung mit 50 Teilnehmern bei Merz in Chur
- Fokusthemen 2017:
 - Kommunikation: im Unternehmen und an Konsumenten, Zusammenarbeit mit Schweizerbrot.ch, SBC/Panissimo, Richemont
 - Verbesserung Datencontrolling: Statistikwerkzeuge POS-Systeme
 - Produktehaltbarkeit: Richemont Fachkurse
 - Weitere Förderung Erfahrungs- & Know How Austausch in der Branche (Workshops, Erfa-Gruppen, Best-Practice Stories)

Impressionen Jahrestagung 2017



Wahlen Vorstand

*Vorstand & Revisoren
müssen neu gewählt werden.*

Vereinspräsident

André von Steiger
Leiter Verkauf, Pistor AG

Vizepräsident

Heinz Nussbaumer
Leitung Strategie- und
Geschäftsentwicklung, Pistor AG

Vorstand

Ursula Matzenbach
Managing Director,
Unilever Food Solutions Schweiz

Remo Gianfrancesco
(Revisionsstelle)
Procurement Director,
Compass Group AG

Pierre Alain Favre
(Revisionsstelle)
Leiter Kundenevents, Saviva AG

Erich Joss
Leiter Human Resources,
Transgourmet Schweiz AG

Elena Baier
Head of Food Marketing,
Nestlé Professional

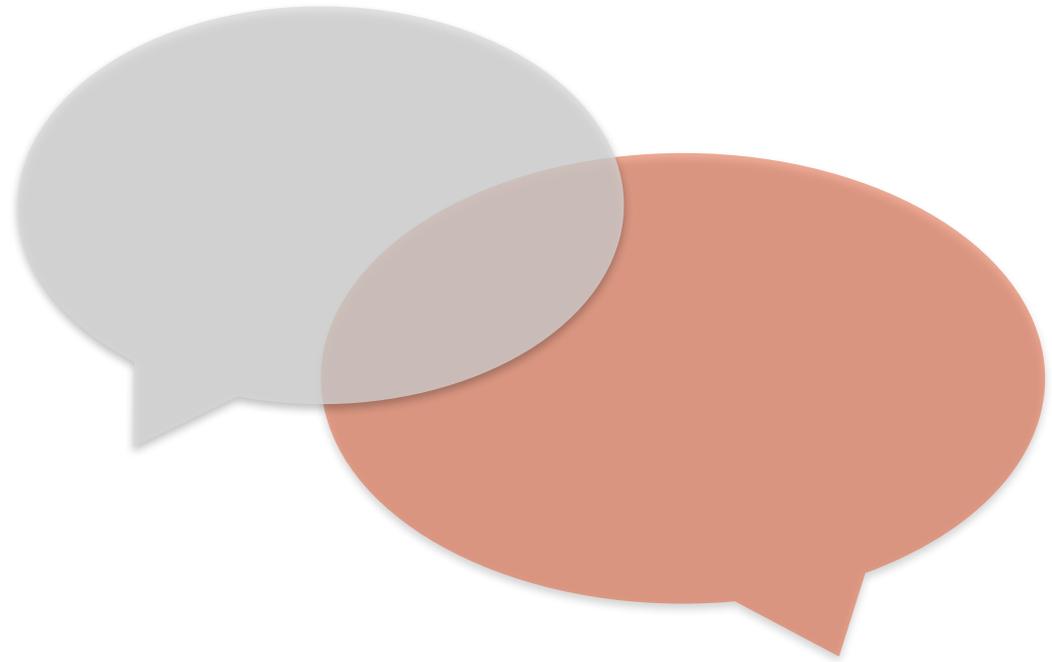
Gilbert Philipona
Leiter Einkauf und Warenbewirt-
schaftung, ZFV-Unternehmungen

Sascha Schwarzkopf
Koordinator Wirtschaftspolitik,
GastroSuisse

Sonja Seiffert
Leitung Stabsstelle Nachhaltige
Entwicklung, hotelleriesuisse

Markus Weishaupt
Leitung Gastronomie,
Spital Muri

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 vom Netzwerk!

WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

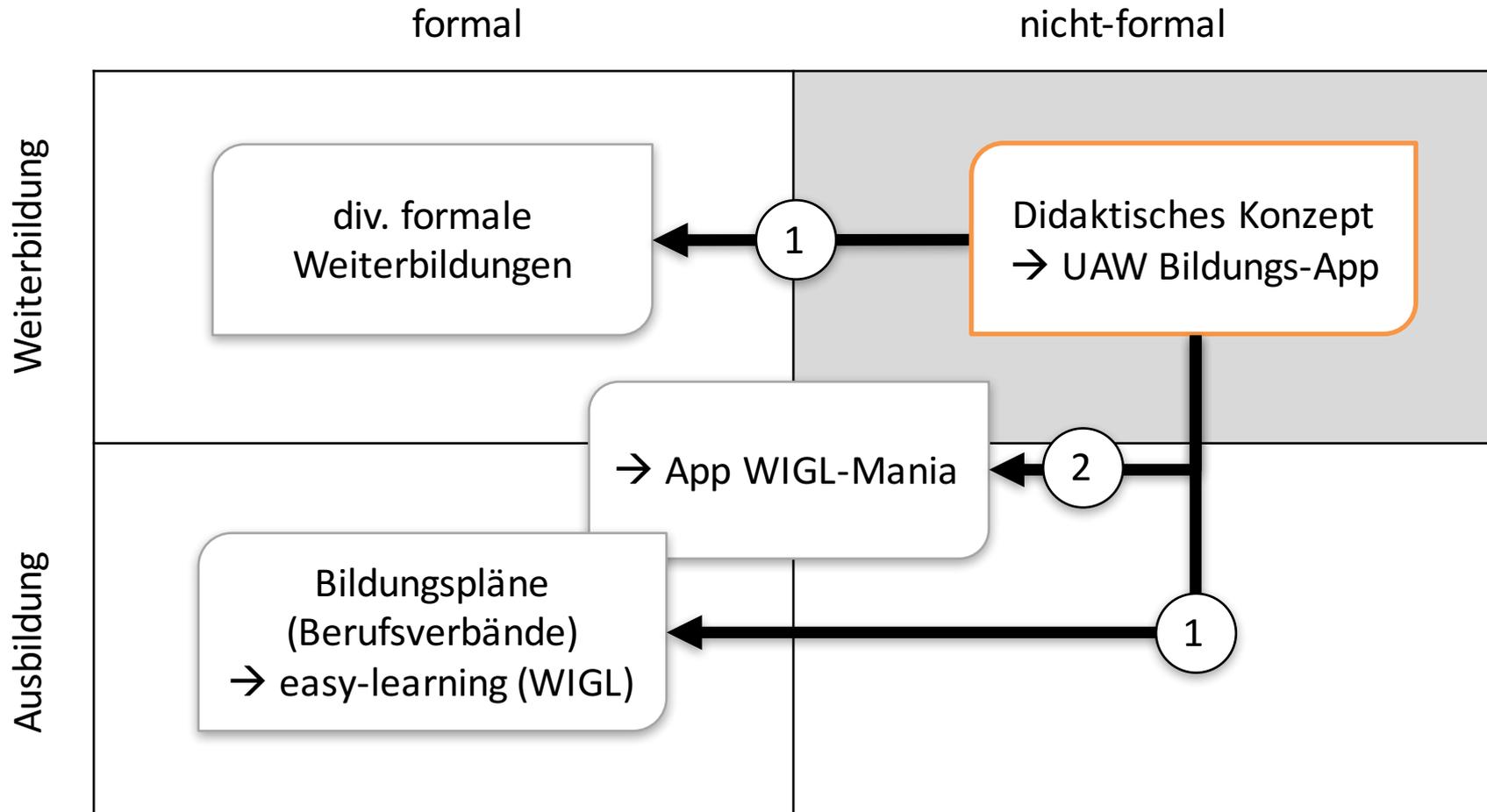
Schwerpunktthema 2017

Sensibilisierung & Bildung von
Mitarbeitenden und Kunden

Ausgangslage und Idee

- Ausgewiesene **Lücke im Bildungs- und Weiterbildungsangebot**
- **Handlungswillen** der Branche gemäss Umfrage gegeben
- **virtuelle Lernumgebung** aus UAW Know-How
- **Für Finanzierung, inhaltliche Module & Technologie** bauen wir auf Partnerschaften

Bildungslandschaft



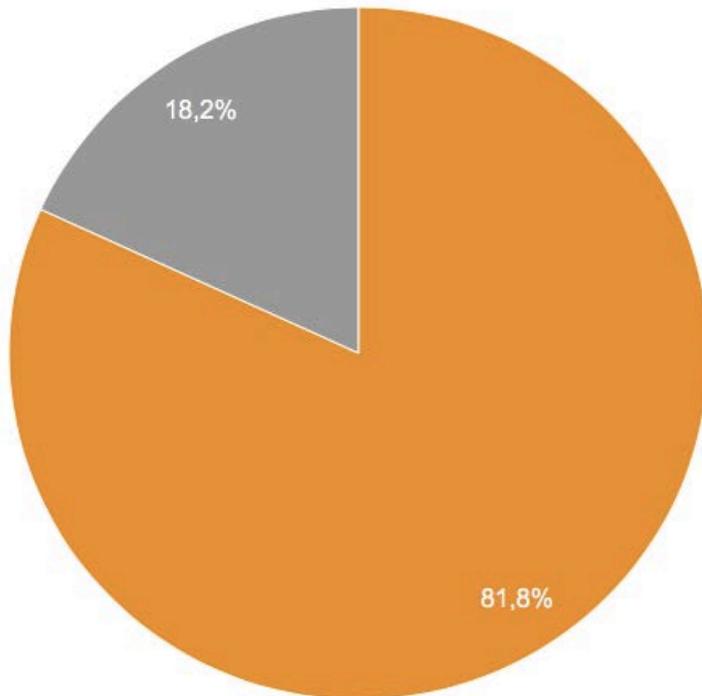
Umfrage Umweltbildungs-App

- Umfrage innerhalb UAW-Netzwerk (Februar '17)
- Umfrage bei hotelleriesuisse (läuft)

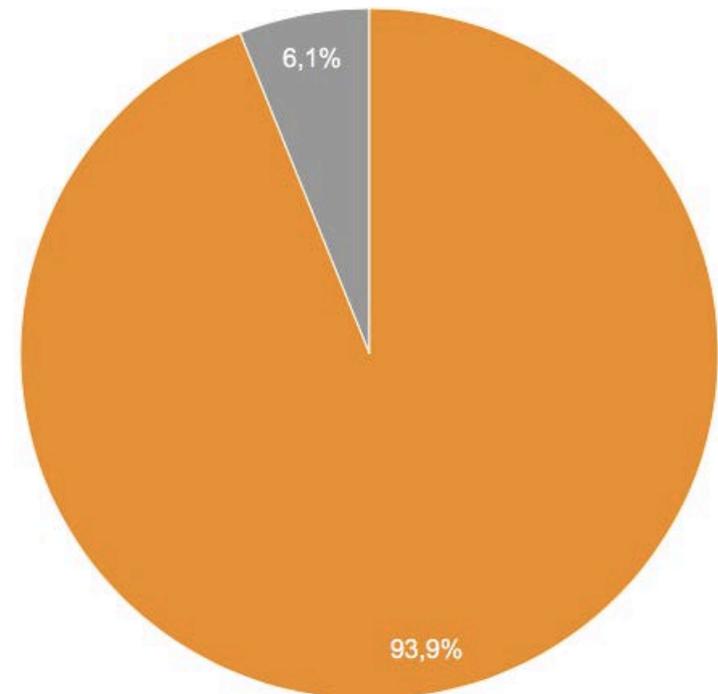
Fazit:

- aktives Netzwerk, guter Rücklauf
- Bedarf & Interesse vorhanden

Umfrage Umweltbildungs-App



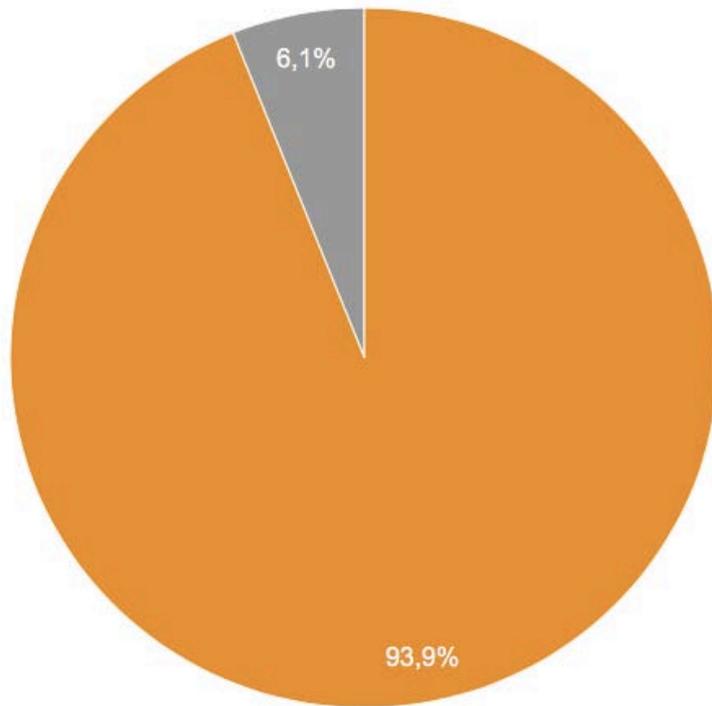
Interesse im Betrieb vorhanden?



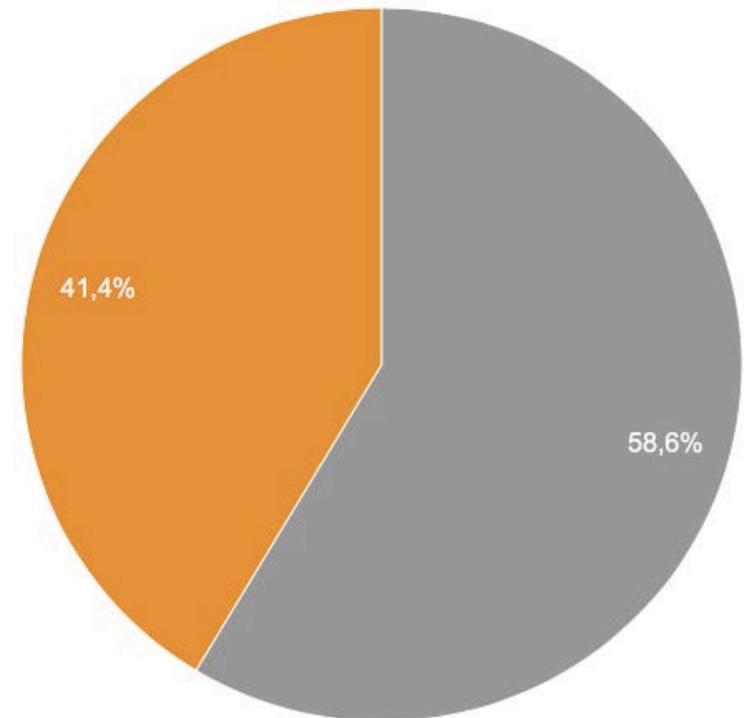
Interaktives online Tool
zukunftsweisender Ansatz ?

Umfrage Umweltbildungs-App

● JA
● NEIN

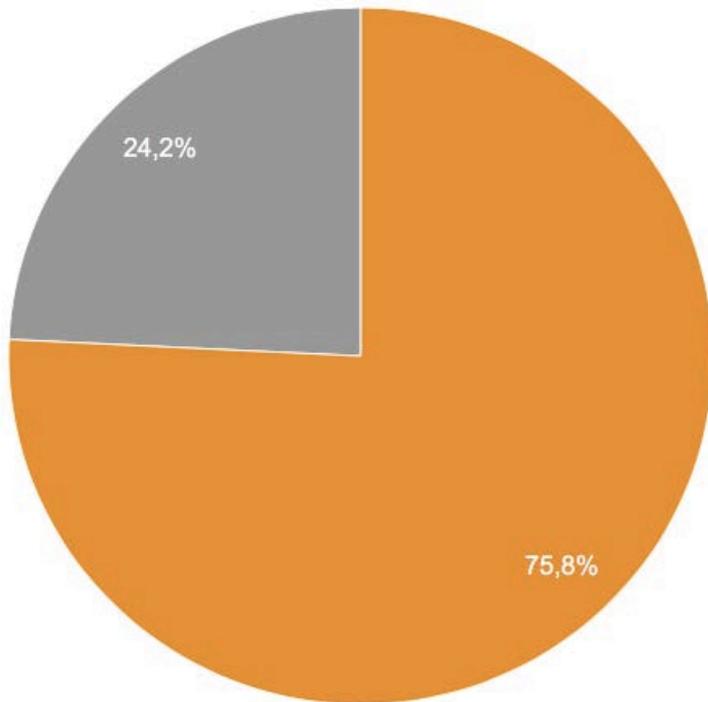


Toolbox in Weiterbildungsangebot
im Betrieb aufnehmen ?

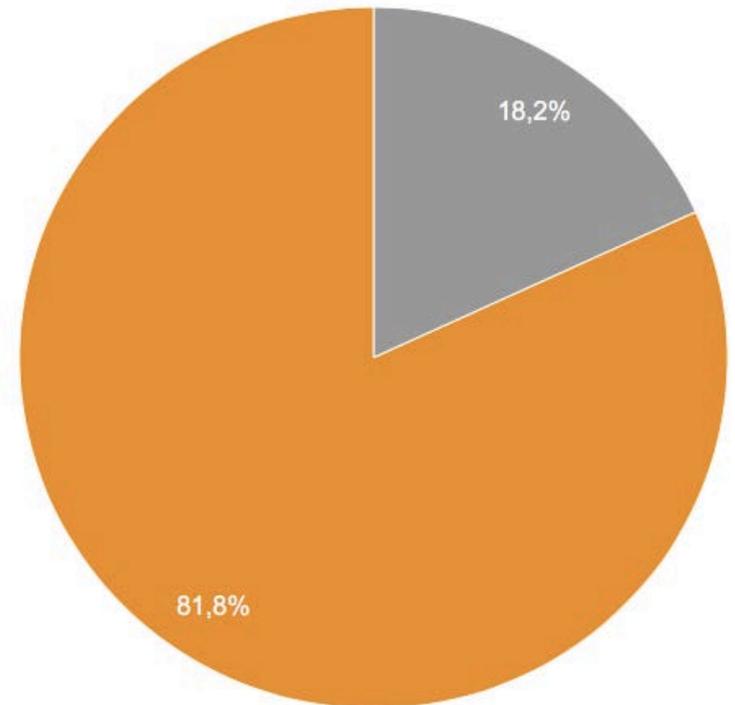


Müsste Tool formellen Kriterien
genügen ?

Umfrage Umweltbildungs-App



Schrittweise, breitere
Themenauswahl interessant ?



Bereitschaft für Nutzungsgebühr
pro Absolvent ?

Weiteres Vorgehen

- Antrag z.H. BAFU für Anschubfinanzierung
- Umfrage hotelleriesuisse abschliessen und verarbeiten

Prov. Projektplan:

- Didaktisches Konzept (2017)
- Prototyp und Test (2017 / 2018)
- Weitere Module & 1. Release (2018)
- Weiterentwicklung/Promotion (2019 ff.)

Zweites Projekt

- Hotelgäste-Kommunikation
- Vorschlag folgt innerhalb UAW (Hotelbetriebe) in den nächsten Wochen

Diskussion

Martin von Moos

Vorstandspräsident ZHV, Geschäftsführer Hotel Belvoir

Thomas Messerli

Küchenchef Brücke Niedergösgen & UAW Trainer

Reto Fries

Direktor Richemont Kompetenzzentrum

Thomas Fahrni

Leiter Gastro-Unternehmerausbildung, GastroSuisse

Exklusiv-Lancierung

Bread Beer
