



WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

Jahresbericht 2016

Inhaltsverzeichnis

Abfallreduktionen: Hotels und Bäcker machens vor	3
Unsere Vision	4
Highlights	5
Neumitglieder 2016	6
Coaching	7
Genuss ² Food-Box	8
Forum an der ZAGG Messe in Luzern	9
Finanzen	10-12
Organisation	13
Unsere Ziele 2017	14
Mitglied werden	14
Reduzieren auch Sie Abfall mit unseren Hilfsmitteln	15

Abfallreduktionen: Hotels und Bäcker machens vor

Als wir den Verein „United Against Waste“ 2013 ins Leben gerufen haben, hätte ich nicht gedacht, dass wir in so kurzer Zeit über 120 Mitglieder aus der Ausser-Haus Branche am Tisch haben werden. Dieser Erfolg zeigt, wie aktuell diese Thematik in unserer Branche ist!

Wir haben im Jahr 2016 zeigen können, wie man in der von Kosten- und Zeitdruck geprägten Praxis Lebensmittelverluste reduzieren kann. In der Hotellerie haben wir etliche Betriebe bei Erhebungen coachen dürfen und dabei eindrucksvolle Reduktionen erzielt. Die Bäckerbranche konnten wir ebenfalls aktivieren und zählen heute rund fünfzig Mitglieder aus dieser Sparte – denn auch Bäcker sind heute Gastronomen!

Der Verein kommt auf Touren und hat sich im Thema Gäste- und Kundenkommunikation ambitionöse Ziele für 2017 gesetzt. Wir danken allen Mitgliedern und Unterstützern für ihr Engagement und freuen uns auf die Herausforderungen im 2017.

André von Steiger
Vereinspräsident



André von Steiger
Vereinspräsident,
Leiter Verkauf, Pistor AG



Unsere Vision

290'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen jährlich in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums in der Schweiz an. Diese Lebensmittelabfälle verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig.

Die Vision von United Against Waste besteht darin, gemeinsam den Lebensmittelabfall des Ausser-Haus-Konsums zu reduzieren.

Der Verein erarbeitet praxisnahe Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfall und stellt diese der Branche zur Verfügung. Zentral dabei sind:

- ✓ **Sensibilisierung** für die Problematik und Erarbeitung von praxisgerechten und innovativen **Lösungsansätzen** zur Reduktion von Lebensmittelabfall auf 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.

Highlights

Das Jahr 2016 war ein aufregendes und erfolgreiches Jahr für unseren Verein: Wir konnten insgesamt 47 Neumitglieder gewinnen, 27 betriebsinterne Coachings durchführen und 25 Medienbeiträge mit der Referenz zu United Against Waste publizieren.

Ein weiteres Highlight im letzten Jahr war ausserdem die Lancierung der Genuss² Food-Box sowie die Durchführung eines Forums an der Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie ZAGG in Luzern.



„Die Ergebnisse der Messung sind eindrücklich: in den zehn teilnehmenden Sunstar-Hotels wurden im vierwöchigen Beobachtungszeitraum Lebensmittel im Wert von knapp CHF 18'000 weggeworfen. Unser Ziel ist, diesen Wert dank den definierten Massnahmen klar zu reduzieren.“

*Katja Lemmler
Assistenz der Geschäftsleitung,
Sunstar Hotels Management AG*



„Dank der Messung der Lebensmittelabfälle wurde unser ganzes Team sensibilisiert und geht nun bewusster mit dem Thema um. Um die positiven Aspekte dieses Projekts sicherzustellen, werden wir im Herbst erneut eine vierwöchige Analyse durchführen.“

*Andrea Scheiwiler
Stv. Leitung Hauswirtschaft & Leitung
Nachhaltigkeitsbereich, Hotel Storchen Zürich*



67

Veranstaltungen

25

Medienbeiträge

500

Telefonanfragen bei der



47

Neumitglieder

Neumitglieder 2016

Mit grosser Freude durften wir im 2016 die folgenden Neumitglieder begrüssen:

- Arte Panis SA
- Back CAFFE AG
- Bäckerei Abderhalden AG
- Bäckerei Konditorei Bel-Air
- Bäckerei-Konditorei Brunner
- Beck Roman AG
- Blum-Hauser Gastronomie GmbH
- Boulangerie Bal-blanc sarl
- Ceposa AG
- Comestibles- & Gourmet-Service Fritz Gertsch AG
- Confiseur Bachmann AG
- Distrimondo AG
- Eiger Selfness Hotel
- El Mosquito Sursee
- Eric's Confiserie Baumann
- Farmy AG
- fast & fresh brunner
- Früchtebox Express AG
- Gisi und Partner GmbH
- Hotel Albula
- Hotel Arc-en-Ciel
- Hotel Belvoir
- Hotel Casa Berno
- Hotel Chesa Rosatsch
- Hotel Restaurant Belfort
- Hotel Victoria-Lauberhorn
- Hotelkooperation Frutigland
- John Baker
- Kantonsspital Luzern
- Landbäckerei Sammelplatz AG
- Märchenhotel Bellevue
- Mille Portails GmbH
- Parkhotel Beau-Site
- Parkhotel Giessbach AG
- Restaurant Zum brennenden Herz
- Restaurant Florida AG
- Restaurant Swiss Steel
- Schefer Bäckerei Konditorei AG
- Schulthess Klinik
- Sodexo (Suisse) SA
- Spenglers Hotel Davos
- Spital Muri
- Steiner Flughafenbeck AG
- Stiftung Intact, Bahnhoftreff Steinhof
- Sunstar Hotels
- Too good to go
- Ueli der Beck AG

Coaching

Das Coaching von United Against Waste ist eine individuelle Beratung für Gastronomiebetriebe. Im Rahmen des Coachings wird von einem unserer Optimierungsexperten aufgezeigt, wo Lebensmittelabfall im Betrieb entsteht und wie dieser mit Hilfe des individuellen Massnahmenkatalogs gezielt reduziert werden kann.

Eines unserer Coachings wurde beispielsweise vom Zürcher Hotelverein (ZHV) durchgeführt. Fünf Hotels, welche Mitglieder vom ZHV sind, haben über einen Zeitraum von mindestens vier Wochen ihre Lebensmittelabfälle erhoben. Bereits innerhalb dieses Erhebungszeitraums konnten die Betriebe ihre Lebensmittelabfälle um durchschnittlich **42 % reduzieren**. Dank der Analyse erhielten die Hotels eine Grundlage für konkrete und individuelle Massnahmen.

Konkrete Massnahmen wurden während dieser Erhebung noch nicht angewendet, um ein möglichst genaues Bild der aktuellen Situation im Betrieb zu bekommen. Der Rückgang von 42 % innerhalb von vier Wochen kam deshalb alleine durch die Sensibilisierung des Personals zustande.



„Mit dem Food Waste Projekt konnte durch wenige Massnahmen der Küchenabfall innert kürzester Zeit reduziert werden. Wir haben durch die Erhebung wichtige Erkenntnisse für unseren Hotelbetrieb gewonnen. Das Projekt ist in Bezug auf das Thema Nachhaltigkeit als wichtigen Schritt in die Zukunft anzusehen. Positiver Nebeneffekt ist die gleichzeitige Reduktion der Kosten im Betrieb.“

*Stefan Jörke
Executive Chef, Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf*



Beispiel ZHV:

CHF 2'500

Einsparungen pro Monat

42 %

Reduktion des
Lebensmittelabfalls



Genuss² Food-Box

Pro Gast und Menü fallen in der Hotellerie Lebensmittelabfälle von rund einem Franken an. In einem Betrieb von 150 Gästen beläuft sich dies auf einen **jährlichen Verlust von 54'000 CHF**. Schätzungsweise **50'000 Tonnen „Anstandsreste“** entstehen allein aufgrund von Tellerrückläufen pro Jahr in der Schweizer Gastronomie.

Mit der letztjährigen Lancierung der **Genuss² Food-Box** leisten wir einen Beitrag zur Reduktion von Foodwaste. Nach dem Motto „Food-Box: Nachhaltigkeit to go“ bieten wir den Gästen die Möglichkeit, ihre Tellerreste direkt vor Ort einpacken zu lassen, um sie dann später zu Hause noch einmal genießen zu können. Die Genuss² Food-Box eignet sich für Tellerreste verschiedenster Art und ist zu 100% biologisch abbaubar; sie lässt sich im professionellen Kompost oder in der Karton-Sammlung recyceln.

Dank der Verwendung unserer Genuss² Food-Box können **jährlich rund 16'000 Tonnen Lebensmittelabfälle gespart** werden! Die Lancierung der Genuss² Food-Box erwies sich als Erfolg: Bereits mehr als 43'000 Food-Boxen wurden insgesamt in Umlauf gebracht.

Wo Sie die Genuss² Food-Boxen bestellen können erfahren Sie auf unserer Webseite www.united-against-waste.ch.

43'000
verkaufte Food-Boxen

Forum an der ZAGG Messe in Luzern

Ein weiteres Highlight für den Verein United Against Waste war die Teilnahme an der Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie ZAGG in Luzern. Die Messe bringt die wichtigsten Akteure der Luzerner Gastronomie zusammen und bietet verschiedene fachliche Inputs und Austauschmöglichkeiten.

Im Rahmen des Forums „Lebensmittelabfälle reduzieren: Erfolgsrezepte aus der Gastronomie“ wurden Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfällen präsentiert. Eröffnet wurde das Forum durch Robert Küng, Regierungsrat des Kantons Luzern. Zu den Referenten zählten unter anderem lokale Grössen wie Brigitte Heller (Direktorin Hotel Monopol und Hotel Alpina, Luzern), Andi Lieberherr (Geschäftsführer RegioFair, Agrovision Zentralschweiz AG) wie auch Philippe Giesser (Geschäftsführer Sinnvoll Gastro).



Robert Küng

Regierungsrat Kanton Luzern,
Luga Messe Luzern

SRF

*„Foodwaste ist generell ein Problem, seitdem man gewisse Sachen nicht mehr weitergeben darf; früher hat man diese Dinge weiterverwertet oder man hat es den Schweinen gegeben, das darf man heute alles nicht mehr. Dementsprechend ist der Foodwaste-Berg natürlich grösser geworden.“
(Beitrag auf Radio SRF 1 vom 25.10.2016)*



Bilanz

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

Erfolgsrechnung

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
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





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

Organisation

Vereinspräsident

André von Steiger

Leiter Verkauf, Pistor AG

Vorstand

Transgourmet Schweiz AG

Erich Joss, Leiter Human Resources

Unilever Food Solutions

Andreas Brüngger, Business Development Manager

Nestlé Professional

Isabel Nuijens, Head of Food Marketing

Saviva AG

André Hüsler, Unternehmensleiter

Spital Muri

Markus Weishaupt, Leitung Gastronomie

Vizepräsident

Heinz Nussbaumer

Leitung Strategie- und Geschäftsentwicklung, Pistor AG

ZFV Unternehmungen

Gilbert Philipona, Leiter Einkauf und Warenbewirtschaftung

Compass Group AG

Axel Dröge, Manager Culinary Development

GastroSuisse

Sascha Schwarzkopf, Koordinator Wirtschaftspolitik

Hotelleriesuisse

Sonja Seiffert, Leitung Stabsstelle Nachhaltige Entwicklung

(Stand per 31. Dezember 2016)



Geschäftsstelle

Foodways Consulting GmbH

Mitglied werden

Werden auch Sie Mitglied bei United Against Waste!

Ihre Vorteile

- ✓ **Kosten sparen:** Nutzen Sie Ihr betriebliches Sparpotenzial mit unseren Kursen, individuellen Coachings und Abfallerhebungstools
- ✓ **Netzwerk nutzen:** Tauschen Sie sich mit anderen Betrieben über Ihre Erfahrungen aus und gestalten Sie gemeinsam innovative Lösungsansätze und Projekte
- ✓ **Engagement zeigen:** Positionieren Sie sich als Vorreiter bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und integrieren Sie Abfallreduktion in Ihre Nachhaltigkeitsstrategie
- ✓ **Erfahrungen teilen:** Profitieren Sie von unserem langjährigen Know-How und helfen Sie mit, weiteres Wissen im Bereich Abfallreduktion zu generieren

Jetzt anmelden unter:

www.united-against-waste.ch

Unsere Ziele 2017

Auch im Jahr 2017 stehen neue Themen auf unserer Agenda. Ein kurzer Ausblick:

- ✓ **Schwerpunktthema Gäste- und Kundenkommunikation**
- ✓ **Vernetzung der Mitglieder und Verstärkung des Netzwerks**
- ✓ **Ausbau der Betriebscoachings in Hotellerie und Gastronomie, um Abfälle weiter messbar zu reduzieren**

Reduzieren auch Sie Abfall mit unseren Hilfsmitteln

Mit unseren praktischen Hilfsmitteln können auch Sie Ihre Mitarbeitenden sensibilisieren und in Ihrem Betrieb einen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen leisten:



Fallstudien

Ein Hotelbetrieb reduziert Lebensmittelabfall und spart 3000 Franken im Monat. Erfahren Sie in den Fallstudien von United Against Waste, welche Massnahmen aus anderen Betrieben besonders wirksam sind, und teilen Sie dieses Wissen mit Ihren Mitarbeitenden.

www.united-against-waste.ch/fallstudien



Fachkurs

Lernen Sie bewährte Massnahmen und tauschen Sie sich mit Personal aus anderen Betrieben aus. Der eintägige Fachkurs «Lebensmittelabfälle vermeiden – ein Gewinn für die Umwelt und Ihren Betrieb» richtet sich an Köche, Küchenchefs und Küchenpersonal.

www.united-against-waste.ch/fachkurs



Videos und Webseiten

Lassen Sie sich und Ihre Mitarbeitenden inspirieren. Durchstöbern Sie die Auswahl an Videos zu den Ursachen sowie Auswirkungen von Lebensmittelabfall und nutzen Sie diese bei internen Schulungen. Experimentieren Sie mit tollen Rezeptideen zur ganzen Verwendung von Lebensmitteln.

Videos: www.united-against-waste.ch/videos

Herausgeber

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

Visuelles Konzept: monikazihlmann.ch