



Jahresbericht 2017

Inhaltsverzeichnis

Unser Engagement sichtbar machen!	3
Unsere Vision	4
Highlights	5
Neumitglieder 2017	6
Coachings	7
Genuss² Food-Box	8
Tischsteller	9
Finanzen	10-12
Organisation	13
Unser Fokus 2018	14
Mitglied werden	14
Reduzieren auch Sie Abfall mit unseren Hilfsmitteln	15

Unser Engagement sichtbar machen!

Das Netzwerk von United Against Waste vereint Innovatoren, Vordenker und engagierte Profis aus der Food Branche. Mit grosser Freude konnten wir im 2017 unsere Mitgliederbasis nochmals steigern: von 120 Mitgliedern Ende 2016 auf über 140.

Unser Fokus 2017 lag auf dem Thema Gäste- und Kundenkommunikation. Wir wollen Lebensmittelabfälle reduzieren und dies auch sichtbar machen! So haben wir gemeinsam mit hotellerieuisse einen Tischsteller in 4 Sprachen für den Einsatz am Buffet entwickelt. In Leuchtturmprojekten unserer Mitglieder (Coachings) wurden Lebensmittelabfälle in Betrieben systematisch gemessen und deutlich reduziert. So hat beispielsweise das Kantons- spital Luzern viel positives Medienecho erhalten und es ins «10vor10» geschafft! Das Restaurant Topolino hat als weiteres Beispiel eine Reduktion von über 50% in vier Wochen erreicht.

Das handwerkliche Bäcker- und Konditorengewerbe hat die Chance erkannt und die Menge der unverkauften Produkte erheblich verringert. Die Angebote werden laufend optimiert. Die Zusammenarbeit mit der ÄssBar hat sich als sehr gute und nachhaltige Lösung etabliert. Es arbeiten bereits über 300 Betriebe mit der ÄssBar zusammen. Dies erlaubte eine Expansion in weitere Städte der Schweiz und macht das Engagement deutlich sichtbar!

Wir freuen uns auf die Herausforderungen im 2018 und danken allen Mitgliedern und Unterstützern für ihr Engagement!

André von Steiger Vereinspräsident



André von Steiger
Vereinspräsident,
Leiter Verkauf, Pistor AG



290'000

Tonnen vermeidbarer Food Waste fällt jährlich im Schweizer Ausser-Haus-Konsum an

Unsere Vision

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.
- ✓ United Against Waste als wirkungsvoller **Ansprech- und Kooperationspartner** im Thema Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum.

Die Vision von United Against Waste steht in Einklang mit der Agenda 2030, dem global geltenden Rahmen für nachhaltige Entwicklungen, welche unter anderem darauf abzielt, den Food Waste pro Kopf bis 2030 zu halbieren.

United Against Waste steht mit seinen Mitgliedern für das Engagement und die Bestrebungen der Gastronomie-Branche zur Erreichung dieses Ziels.

Highlights

Im 2017 haben wir unsere Präsenz weiter gesteigert und unser Engagement sichtbar gemacht: Wir haben

- ✓ 31 Neumitglieder gewonnen
- ✓ 14 Coachings durchgeführt
- ✓ 10 Fallstudien kreiert
- ✓ und es wurden 40 Medienbeiträge im Zusammenhang mit United Against Waste publiziert.

Das Leuchtturm-Projekt mit dem Luzerner Kantonsspital sticht besonders heraus: nach der ersten Messung im Frühling 2017 berichtete unter anderem das „10vor10“ darüber. 2018 wird die Zweiterhebung durchgeführt.



«Die Zahlen sprechen für sich! Das Sammeln sowie Abwägen der Abfälle sensibilisierte die Mitarbeitenden sehr. Innert kürzester Zeit begeisterten wir das ganze Team und alle Schnittstellenpartner für das Projekt Food Waste. Es war schnell allen klar, gegen diese Verschwendung muss man unbedingt was tun und jeder wollte seinen Beitrag leisten. Also eine gute Sache von A bis Z.»

Fabian Gut, Stv. Leitung & Qualitätsmanager Gastronomie/Hotellerie Luzerner Kantonsspital

SRF 10VOR10

«Seit der Food Waste Analyse haben Mitarbeiter wie Chefs ein Ziel: die Essensabfälle deutlich zu reduzieren!»

SRF 10VOR10 im Beitrag zum Luzerner Kantonsspital (29.09.2017)



23

Veranstaltungen und Events

40

Medienbeiträge

564

Newsletter Empfänger



31

Neumitglieder

Neumitglieder 2017

Die Mitgliederbasis von United Against Waste wächst stetig weiter. Mit grosser Freude durften wir im 2017 die folgenden Neumitglieder begrüssen:

- ARGO Marketing AG
- Bäckerei-Conditorei Schelbert
- Bäckerei-Konditorei Mohn AG
- Bäckerei-Konditorei Vuillat AG
- Bäckerei-Konditorei Wüst AG
- Beckeria / Belmundo Take Away AG
- Böhli AG
- Confiserie Berger AG
- Felber AG
- Genossenschaft Migros Zürich
- Hotel Bernerhof
- Hotel Dom
- Hotel Schweizerhof Bern & THE SPA
- Konditorei Voland
- Le Nidau SA
- Luginbühl's Event & Catering
- Marxers Kochwelt
- Mein Küchenchef
- Meyerhans Mühlen AG
- Obersee Gastro GmbH
- Panorama Brot AG
- Prognolite GmbH
- Rethink Resource
- Robert Mutzner AG
- Solfina AG
- Stiftung Alters- und Pflegeheime Binningen
- Stiftung TRANSfair - Gastronomie
- Supronto Back AG
- Tolba GmbH
- UWL Lodges GmbH
- Xaver Lüönd AG

Coachings

Individuelle Beratung und enge Betreuung dürfen die Gastronomiebetriebe vom United Against Waste Coachingprogramm erwarten. Mit Hilfe eines unserer Optimierungsexperten werden im Betrieb die Quellen von Lebensmittelabfall aufgedeckt. Anschliessend wird gemeinsam ein Massnahmenkatalog erstellt, um die Abfälle gezielt zu reduzieren.

Eines unserer Coachings fand im Restaurant Topolino der Betriebszentrale der Genossenschaft Zürich in Herdern statt. Das öffentliche Restaurant mit Take-away hat über einen Zeitraum von vier Wochen ihre Lebensmittelabfälle erhoben. In diesen vier Wochen konnte der Wert des Foodwaste um 54% reduziert werden. Die Analyse war dem Restaurant eine vertrauenswürdige Grundlage für konkrete und individuelle Massnahmen.

Als erste Handlung nahm man sich dem Buffet an und passte Kalkulation und Produktion dem effektiven Bedarf an. So konnte bereits nach vier Wochen der Lebensmittelabfall pro Gast mehr als halbiert werden. Ausserdem haben die Mitarbeitenden gelernt, welchen Eigenbeitrag sie leisten können.



«Uns ist es ein grosses Anliegen, die Lebensmittelabfälle zu senken und so unseren Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit zu leisten. Umso erfreulicher ist es für uns, dass wir bereits mit einfachen Mitteln den Food Waste um 54% senken konnten. Zusammen mit den erarbeiteten Massnahmen setzen wir nun alles daran, das jetzige Niveau zu halten und den Wert weiter zu verbessern. Dies im Sinne einer gelebten Nachhaltigkeit und natürlich auch, um als weiteren positiven Effekt die Kosten zu optimieren.»

Peter Schöffauer, Betriebsleiter Topolino



Beispiel Topolino:

54 %
Reduktion des
Lebensmittelabfalls in
vier Wochen



Genuss² Food-Box

Tellerreste entsorgen zu müssen, schmerzt Gäste und Köche zu gleichen Teilen. Wenn der Hunger zu klein oder die Portion zu gross war, fällt es schwer, die Esswerkzeuge fallen zu lassen. Es lohnt sich deshalb, den Gästen die Reste in einer Genuss² Food-Box mitzugeben, anstatt sie in der Küche in den Abfall zu befördern. So kann die Kochkunst sogar ein zweites Mal zum Genuss werden.

Die Fakten: Einen Franken Lebensmittelabfall pro Gast und Menü, bei 150 Gästen akkumuliert sich so ein jährlicher Verlust von 54'000 CHF und 50'000 Tonnen Anstandsreste durch Tellerrückläufe.

Mit der vor zwei Jahren lancierten **Genuss² Food-Box** gehen wir dieses Problem an und leisten einen Beitrag zur Reduktion von Foodwaste. Die Gäste können ihre Tellerreste nach dem Motto „Nachhaltigkeit to go“ vor Ort einpacken lassen und sie dann später zu Hause noch einmal geniessen. Die Box lässt sich 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: Im Jahr 2017 wurden 38'566 Food-Boxen verwendet und somit viele leckere Tellerreste gerettet.

Wo Sie die Genuss² Food-Boxen bestellen können, erfahren Sie auf der Webseite: www.united-against-waste.ch/food-box.

38'566

verkaufte Food-Boxen

Tischsteller

Der Gedanke hinter Buffets ist, dass sich Gäste nach ihren eigenen Vorlieben und nach eigenem Appetit selbst bedienen können. Leider türmt sich dadurch häufig das Essen auf den Tellern und es entstehen viele Reste und Tellerrückläufe, die nachher in der Küche entsorgt werden müssen. Ausserdem hat das Küchenpersonal alle Hände voll zu tun und kann deshalb kaum vorbeugend eingreifen. Es wünscht sich eine subtile Möglichkeit, die Gäste darauf hinzuweisen, mit Bedacht zu schöpfen.

Genau diese Funktion erfüllt unser Tischsteller. Er setzt sich für die Kommunikation zwischen Betrieb und Gäste ein. Mit seiner Grösse und Prominenz fällt der bei der Selbstbedienungszone auf, ohne dabei zu stören. Er soll auf ein bedarfsgerechtes Schöpfen sensibilisieren und dabei auf das Engagement des Betriebs, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, aufmerksam machen. Ausserdem kann er an den Stellen ein Dialog eröffnen, wo Personal und Gäste normalerweise an einander vorbeigehen.

Als Holzwürfel schmiegt er sich direkt in das Bild des Buffets ein. Als Kartonsteller ist er aber nicht weniger wirkungsvoll! Auf den vier Seiten wird in vier verschiedenen Sprachenauf das bewusste Schöpfen aufmerksam gemacht.

Auf www.united-against-waste.ch/tischsteller können Sie den Tischsteller bestellen.



164
verkaufte Holzwürfel

über 300
verkaufte Kartonsteller

in 4 Sprachen:
✓ Deutsch
✓ Französisch
✓ Chinesisch/Mandarin
✓ Englisch



Bilanz

Verein United Against Waste	31.12.17	31.12.16
Aktiven	CHF	CHF
Postkonto	68'173.87	54'102.48
Total flüssige Mittel	68'173.87	54'102.48
Debitoren	66'238.90	11'158.70
Delkredere	-3'300.00	-150.00
Total Forderungen	62'938.90	2'779.10
Übrige kurzfristige Forderungen	2'643.24	2'379.24
Aktive Rechnungsabgrenzungen	7003.40	3'495.95
Total Umlaufvermögen	140'759.41	62'756.77
Total Aktiven	140'759.41	62'756.77
Passiven	CHF	CHF
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	43'405.79	32'320.73
Passive Rechnungsabgrenzungen	76'961.39	14'981.80
Total kurzfristiges Fremdkapital	124'261.91	47'531.55
Total Fremdkapital	124'261.91	47'531.55
Bilanzvortrag	15'243.22	13'779.08
Jahresergebnis	1254.28	1'444.14
Total freiwillige Gewinnreserven	16'497.50	15'243.22
Total Eigenkapital	16'497.50	15'243.22
Total Passiven	140'759.41	62'756.77

Erfolgsrechnung

Verein United Against Waste	2017	2016
Mitgliederbeiträge	171'974.40	154'580.73
Spenden	6'500.00	0.00
Ertrag Dienstleistungen	56'747.20	53'669.33
Sonstiger Ertrag, Fördermittel	0.00	48'591.00
Total Bruttoerlöse	235'221.60	256'841.06
Betriebserlös	235'221.60	256'841.06
Direkter Projektaufwand	40'890.21	56'251.84
Projektleitung	140'552.65	111'244.90
Total direkter Aufwand	181'442.86	167'496.74
Bruttoergebnis 1	53'778.74	89'344.32
Vereinsführung	43'493.73	62'047.49
Bruttoergebnis 2	10'285.01	27'296.83
Betriebsaufwand	0.00	1'929.25
Verwaltungsaufwand	12'574.12	17'537.99
Total übriger betrieblicher Aufwand	12'574.12	19'467.24
Betriebsergebnis 1	-2'289.11	7'829.59
Verluste Forderungen	-7'008.12	9'109.60
Veränderung Delkredere	3'150.00	-2'750.00
Total Abschreibungen / WB	-3'858.12	6'359.60
Betriebsergebnis 2	1'569.01	1'469.99
Finanzaufwand	314.73	25.85
Finanzertrag	0.00	0.00
Total Finanzergebnis	-314.73	-25.85
Betriebsergebnis 3	1'254.28	1'444.14
Periodenfremder Aufwand	0.00	0.00
Total betriebsfremdes/a.o. Ergebnis	0.00	0.00
Jahresergebnis	1254.28	1'444.14



Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2017 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von 68'173.87 des Postkontos per 31.12.2017 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF 1'254.28 dem Eigenkapital zugeführt wurde.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Kloten, 9. April 2018

Pierre Alain Favre

Leiter Kundenevents
Services, Saviva AG

Stephan Widmer

Culinary Development & Menuplanning,
Compass Group (Schweiz) AG

Organisation

Vereinspräsident

André von Steiger

Leiter Verkauf, Pistor AG

Vorstand

Compass Group AG

Stephan Widmer, Culinary
Development & Menuplanung
(Revisionsstelle)

GastroSuisse

Sascha Schwarzkopf, Koordinator
Wirtschaftspolitik

hotelleriesuisse

Sonja Seiffert, Leitung Stabsstelle
Nachhaltige Entwicklung

Nestlé Professional

Elena Baier, Head of Food
Marketing

Saviva AG

Pierre Alain Favre, Leiter Kunde-
nevents (Revisionsstelle)

Vizepräsident

Heinz Nussbaumer

Leitung Strategie- und
Geschäftsentwicklung, Pistor AG

Spital Muri

Markus Weishaupt, Leitung
Gastronomie

Transgourmet Schweiz AG

Erich Joss, Leiter Human Resources

Unilever Food Solutions

Ursula Matzenbach, Managing
Director

ZFV Unternehmungen

Gilbert Philipona, Leiter Einkauf
und Warenbewirtschaftung

(Stand per 31. Dezember 2017)



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 und individuellen Coachings
- ✓ **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

Unser Fokus 2018

Als Netzwerk steht UAW für geballtes Wissen und innovative Ideen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Mit unseren Dienstleistungen (Coachings, Kurse und Workshops) erreichen wir Küchenprofis und vernetzen die Branche! Es bleibt aber eine Herausforderung, auch Betriebe und Teams zu erreichen, die z.B. aufgrund ihrer Grösse kein Coaching durchführen können.

Das Jahr 2018 steht daher ganz im Zeichen der UAW Challenge App: auf unkomplizierte und spielerische Art bringt die App das Know-How von UAW in den Betrieb. Aus einem Spektrum an möglichen Massnahmen wählt das Team jene aus, die vor Ort am meisten Potential versprechen. Gemeinsam definiert das Team die Challenge und hinterlegt eine Frist zur Erreichung.



Reduzieren auch Sie Abfall mit unseren Hilfsmitteln



Mit einem UAW Coaching Lebensmittelabfälle reduzieren, dabei Geld sparen und der Umwelt etwas Gutes tun. Entlasten auch Sie Ihr Betriebsbudget und melden Sie sich für ein Coaching an!

www.united-against-waste.ch/coaching



Sind Sie Koch, Küchenchefin oder gehören zum Küchenpersonal? Lernen Sie bewährte Massnahmen und tauschen Sie sich mit Teilnehmern anderer Betriebe aus - in unserem Fachkurs!

www.united-against-waste.ch/fachkurs-gastronomie



Machen Sie Food Waste zum Thema in Ihrem Betrieb! Wir halten gerne Präsentationen oder gestalten gemeinsam mit Ihnen Workshops. Den Fokus legen wir nach Ihren Bedürfnissen fest. Kontaktieren Sie uns: info@united-against-waste.ch



Lesen Sie die Erfolgsgeschichte vom Migros Restaurant Topolino oder über die aktuellsten UAW Coachings in der Mediathek unserer Fallstudien.

www.united-against-waste.ch/fallstudien



Herausgeber

United Against Waste

Bollwerk 35

3011 Bern

www.united-against-waste.ch

Visuelles Konzept: monikazihlmann.ch