



WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

Jahresbericht 2018

Inhaltsverzeichnis

Im Namen von Food Save!	3
Unsere Vision	4
Highlights	5
Neumitglieder 2018	6
Coachings	7
Genuss² Food-Box	8
Die Food Save App	9
Finanzen	10-12
Organisation	13
Unser Fokus 2019	14
Mitglied werden	14
Reduzieren auch Sie Abfall mit unseren Hilfsmitteln	15

Im Namen von Food Save!

Das Netzwerk von United Against Waste vereint Innovatoren, Vordenker und engagierte Profis aus der Food Branche. Mit grosser Freude konnten wir im 2018 unsere Mitgliederbasis nochmals steigern: von 134 Mitgliedern Anfang des Jahres auf über 160 Ende 2018.

Wir blicken auf das erfolgreichste Jahr der Vereinsgeschichte zurück. Noch nie konnten wir Food Save ein prominenteres Gesicht verleihen als 2018. Mit mehr als 160 Mitgliedern haben wir die breiteste Basis seit der Vereinsgründung. Ausserdem konnten wir 30 Betriebe in verschiedenen Coachings zu spürbaren Reduktionen der Lebensmittelabfälle verhelfen, mehr als 50'000 Food Boxen verkaufen und wurden in mehr als 50 Medienartikel zitiert. Die Bäckerbranche macht dank Upcycling und Prozessoptimierungen grosse Schritte in der Vermeidung von Food Waste. Angesichts der Herausforderung des SDG12.3 der UNO sind wir motiviert, diese Entwicklung weiter zu fördern und mitzugestalten.

Den technischen Fokus richteten wir 2018 auf die Food Save App. Wir wollen allen Betriebe mit einem digitalen Werkzeugkasten an konkreten Food Save Massnahmen ausstatten. Die App dient zum inspirierenden Einstieg in das Thema und bietet professionelle Vorschläge zur Reduktion von Food Save im Betrieb. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 9.

Wir freuen uns auf die Herausforderungen im 2019 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 Zieles.

Highlights

Im 2018 haben wir unsere Basis weiter verstärkt und zudem mehrere Leuchtturmprojekte gemeistert. Wir haben:

- ✓ 30 Neumitglieder gewonnen
- ✓ 30 Coachings durchgeführt
- ✓ 10 Fallstudien kreiert
- ✓ und es wurden über 50 Medienbeiträge im Zusammenhang mit United Against Waste publiziert.

Das Gruppencoaching der Interessensgemeinschaft Saanenland war zudem das umfassendste Coaching in der Geschichte von United Against Waste und erzeugte schweizweit Resonanz. Ein weiteres grosses Ausrufezeichen für Food Save setzte das Luzerner Kantonsspital: Die Lebensmittelabfälle des Luzerner Kantonsspitals konnten im Jahresvergleich um 35% reduziert werden!



«Es freut mich und ich bin stolz, unser Ziel erreicht, ja sogar übertroffen zu haben. Dies war nur möglich dank der tollen Unterstützung und dem Enthusiasmus aller Beteiligten. Auch nach Abschluss des Projekts wird Food-Waste am LUKS ein Querschnittthema bleiben. Wir wollen weiter sorgfältig und bewusst mit Lebensmitteln umgehen und gegen unnötige Lebensmittelverschwendung vorgehen.»

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



51

Medienbeiträge

562

Newsletter Empfänger



30
Neumitglieder

Neumitglieder 2018

Die Mitgliederbasis von United Against Waste wächst stetig weiter. Mit grosser Freude durften wir im 2018 die folgenden Neumitglieder begrüssen:

Alterszentrum Weinfelden

APZ Waldruh

Bäckerei-Konditorei-Café „zum Ster-
nen“ Jakob Weber

Bagnasco AG

Barmelweid Gruppe AG

Casa Novo - Restaurante & Vinoteca

Damn Good Food & Beverages AG

Dinnair GmbH

Fruchthof AG

Gasthaus Waldibrüggli

GastroAargau

GastroGraubünden

GastroSolethurn

Hotel Ermitage

Hotel Hermitage Luzern AG

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

KITRO

Niesenbahn AG

Pflege und Betreuung Schwarzburger-
land

REPA AG

Seniorenzentrum Rosengarten

Spitalzentrum Oberwallis (SZO)

SSTH AG Swiss School of Tourism and
Hospitality

Stiftung Haus Tabea

Swiss Holiday Park

Too Good To Go

Universitätspital Zürich

Waldhotel Doldenhorn und Landgast-
hof Ruedihus

WeRec AG

Zentrum Passwang

Coachings

Das Coaching von United Against Waste vereint das Expertenwissen des Coaches mit dem technischen Know-how des UAW-Teams sowie dem Erfahrungsschatz des Betriebs. Während vier Wochen werden die Lebensmittelabfälle mittels Tablett und Software erhoben. Anschliessend erarbeitet der Coach gemeinsam mit dem Betrieb einen Massnahmenplan, mit dem Food Waste effektiv reduziert und Sparpotenziale ausgeschöpft werden können.

Das Hotel Hermitage Luzern entschied sich, 2018 gemeinsam mit UAW ein Coaching durchzuführen. Die Erhebung direkt am Vierwaldstättersee war höchst erfolgreich: Das Küchenteam gewann nicht nur einen fundierten Überblick über die Lebensmittelabfälle, sondern es war zugleich in der Lage, innert vier Wochen einen Food Save von 36% zu erwirtschaften.

Hauptaugenmerk wurde auf das Reduzieren der Portionengrösse und auf die genauere Produktion gelegt. Das Team achtete stets darauf, dass niemand zu wenig auf dem Teller hatte und erreichte trotz steigender Gästezahlen ein grossartiges Resultat. Wir gratulieren zu dieser tollen Leistung!



«Durch die Food Waste Sensibilisierung wird die Arbeit effizienter und schonender im Ressourcen- und Energieeinsatz. Wichtige Nebeneffekte sind Nachhaltigkeit und Kosteneffizienz. Wir werden innerhalb von 6-12 Monaten erneut Daten erheben, um die Mitarbeiter zusätzlich zu sensibilisieren und Vergleiche aufzustellen.»

Andreas Stübi, Küchenchef Hotel Hermitage Luzern



Beispiel Hotel
Hermitage Luzern:

36 %
Food Save in vier
Wochen



53'690

verkaufte Food-Boxen

47

verkaufte Holzwürfel

170

verkaufte Kartonsteller

Genuss² Food-Box & Tischsteller

Aus Erfahrung haben wir gelernt, dass kleinere Portionen zu weniger Lebensmittelabfällen führen, da sie Tellerrückläufe effektiv verringern. Falls aber dennoch etwas übrig bleibt, warum nicht einfach einpacken und den Gästen mit nach Hause geben? Schliesslich stecken auch in Resten wertvolle Lebensmittel und liebevolle Arbeit drin.

«Nachhaltigkeit to Go» lautet das Motto der Genuss² Food-Box. Damit leisten wir aktiv einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Und Sie haben kräftig mitgeholfen: 53'690 Food Boxen wurden 2018 verkauft und verwendet. So reduzieren wir gemeinsam Food Waste!

www.united-against-waste.ch/food-box

Manchmal braucht man aber etwas Unterstützung in der Sensibilisierung der Gäste. Schliesslich ist auch das Buffet eine der grossen Entstehungsquellen von Lebensmittelabfällen. Der Tischsteller übernimmt hier effizient die Schnittstelle zwischen Küche und Gast. Durch seine prominente Grösse ist er nicht zu übersehen und weist in insgesamt vier Sprachen auf einen sorgsamen Umgang mit der Schöpfkelle hin.

Subtil und dennoch effektiv – das ist unser Tischsteller. Und auch diesen durften wir 2018 in stolzen Zahlen in Umlauf bringen. 47 Versionen wurden als Holzwürfel und 170 als Kartonsteller verkauft. Damit unterstützen wir viele Buffets im Kampf für Food Save.

www.united-against-waste.ch/tischsteller

Die Food Save-App

Das Know-How des gesamten Netzwerks in einem für alle zugänglichen Programm vereint – das ist die Leitidee der Food Save-App. Mit ihr stellen wir der Branche eine Lösung zur Verfügung, die einer Vielzahl von Betrieben hilft, ihre Food Save-Ziele konsequent zu verfolgen und diese zu erreichen. Und das bequem auf dem Smartphone oder Tablet.

Lanciert wurde das Projekt 2017 und durchlief sogleich einige konzeptuelle Veränderungen. 2018 stand nicht nur das Ziel der App fest, sie erlebte bereits bahnbrechende technische Fortschritte. So konnten bereits einige Testuser die Beta-Version der App ausprobieren und einem Praxistest unterziehen. Infolge erhielten wir wertvolles Feedback, wie wir die App verbessern und den Nutzen noch weiter steigern können.

Was kann die Food Save-App? Die Food Save-App bietet mit wenigen Klicks den Zugang zu über 200 nützlichen Food Save Massnahmen. Abrufbar über eine Suchfunktion sind die Massnahmen jederzeit griffbereit in der Hosentasche: Ob Ideen zur Optimierung des Bestellprozesses, Rezepte für innovative Kreationen aus Überresten oder Impulse für die Motivation von Mitarbeitern. Lassen Sie sich inspirieren, um Food Save im Küchenalltag zu integrieren. Die App wird am 19. Juni 2019 gemeinsam mit der Waste Tracker-App von Foodways als Food Save-Starter-Kit für die Branche lanciert.

www.foodsaveapp.ch





Bilanz

Verein United Against Waste	31.12.18	31.12.17
Aktiven	CHF	CHF
Total flüssige Mittel (Postkonto)	72'153.08	68'173.87
Total Forderungen	11'147.45	62'938.90
Übrige kurzfristige Forderungen	13'815.07	2'643.24
Aktive Rechnungsabgrenzungen	2'563.40	7'003.40
Total Umlaufvermögen	99'679.00	140'759.41
Total Aktiven	99'679.00	140'759.41
Passiven	CHF	CHF
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	67'301.55	43'405.79
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	1'039.14	3'894.73
Passive Rechnungsabgrenzungen	23'900.00	76'961.39
Total kurzfristiges Fremdkapital	92'240.69	124'261.91
Total Fremdkapital	92'240.69	124'261.91
Bilanzvortrag	16'497.50	15'243.22
Jahresergebnis	-9'059.19	1254.28
Total freiwillige Gewinnreserven	7'438.31	16'497.50
Total Eigenkapital	7'438.31	16'497.50
Total Passiven	99'679.00	140'759.41

Erfolgsrechnung

Verein United Against Waste	2018	2017
Mitgliederbeiträge	158'874.00	171'974.40
Ertrag Dienstleistungen	169'779.30	56'747.20
Spenden / sonstiger Ertrag	25'250.00	6'500.00
Total Bruttoerlöse	353'903.30	235'221.60
Betriebserlös	353'903.30	235'221.60
Direkter Projektaufwand	65'785.32	40'890.21
Projektleitung	256'573.27	140'552.65
Total direkter Aufwand	322'358.59	181'442.86
Bruttoergebnis 1	31'544.71	53'778.74
Vereinsführung	29'891.52	43'493.73
Bruttoergebnis 2	1'653.19	10'285.01
Verwaltungsaufwand	10'388.44	12'574.12
Total übriger betrieblicher Aufwand	10'388.44	12'574.12
Betriebsergebnis 1	-8'735.25	-2'289.11
Verluste Forderungen	2'998.00	-7'008.12
Veränderung Delkredere	-2'710.00	3'150.00
Total Abschreibungen / WB	288.00	-3'858.12
Betriebsergebnis 2	-9'023.25	1'569.01
Finanzaufwand	97.94	314.73
Finanzertrag	0.00	0.00
Total Finanzergebnis	-97.94	-314.73
Betriebsergebnis 3	-9'121.19	1'254.28
Periodenfremder Ertrag	62.00	0.00
Total betriebsfremdes/a.o. Ergebnis	62.00	0.00
Jahresergebnis	-9'059.19	1254.28



Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2018 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von 72'153.08 des Postkontos per 31.12.2018 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF -9.059.19 dem Eigenkapital entnommen wurde.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Kloten, 29. März 2019

Pierre Alain Favre

Leiter Kundenevents
Services, Saviva AG

Stephan Widmer

Culinary Development & Menuplanung,
Compass Group (Schweiz) AG

Organisation

Vereinspräsident

André von Steiger

Leiter Verkauf, Pistor AG

Vorstand

Compass Group AG

Stephan Widmer, Culinary
Development & Menuplanung
(Revisionsstelle)

GastroSuisse

Martina Clavuot, Projektleiterin
Lebensmittelsicherheit

hotelleriesuisse

Sonja Seiffert, Leitung Stabsstelle
Nachhaltige Entwicklung

Nestlé Professional

Elena Baier, Head of Food
Marketing

Saviva AG

Pierre Alain Favre, Leiter Kunde-
nevents (Revisionsstelle)

Spital Muri

Markus Weishaupt, Leitung
Gastronomie

Transgourmet Schweiz AG

Erich Joss, Leiter Human Resources

Unilever Food Solutions

Nadia Meier, Country Managing
Director

ZFV Unternehmungen

Gilbert Philipona, Leiter Einkauf
und Warenbewirtschaftung

(Stand per 31. Dezember 2018)



Geschäftsstelle

Foodways Consulting AG

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 2019

Mit der Lancierung des Food Save Starter-Kits am 19. Juni 2019 treffen wir den Nerv der Zeit. Das Starter-Kit kombiniert die von uns entwickelte Food Save -App mit der Waste Tracker-App und unterstützt Gastronomie- und Hotelleriebetriebe von der Messung der Lebensmittelabfälle bis zur Umsetzung von konkreten Food Save-Massnahmen. Mit dem Food Save Starter-Kit möchten wir möglichst vielen Betrieben den Einstieg in das Food Save-Engagement erleichtern.

Darüber hinaus legen wir auch 2019 Wert auf den persönlichen Austausch im Netzwerk. Um Food Save konsequent in der Praxis zu leben, braucht es einen Erfahrungstransfer zwischen Betrieben. Im Mai und Juni 2019 führen wir mit der Stadt Zürich eine siebenteilige Workshopserie durch, die den Austausch von und für die Care Gastronomie fördert.

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



Erhalten Sie mit der Food Save-App Zugriff zu einer vielseitigen Massnahmebibliothek und zu Food Save-Tipps zur Umsetzung im Küchenalltag. Verfügbar im App Store und auf Google Play.

www.foodsaveapp.ch



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