



WIR REDUZIEREN
LEBENSMITTELABFALL

Jahresbericht 2020

Inhaltsverzeichnis

Chancen trotz Krise	3
Unsere Vision	4
Highlights	5
Neumitglieder 2020	6
Der Einfluss von Corona auf UAW	7
Food Save Management	8
Food Save Basel-Stadt	9
Finanzen	10-12
Organisation	13
Unser Fokus 2021	14
Mitglied werden	14
Das UAW Netzwerk im Überblick	15

Chancen trotz Krise

Liebe UAW Mitglieder und Food Save Begeisterte

2020 stand im Zeichen der Veränderung - das geht an niemandem vorbei, auch nicht am Verein United Against Waste. Ganz zuerst: wir sind stolz auf Sie alle als Mitglieder zählen zu können, die trotz Pandemie, Schliessungen und Unsicherheiten der Reduktion von Lebensmittelabfällen Nachdruck verleihen! Und dies ist wichtig, denn...

2020 hat sowohl die Europäische Union wie auch das Bundesamt für Umwelt die Lebensmittelabfälle klar auf die politische Agenda gesetzt. UAW arbeitet für die Gastronomiebranche aktiv mit den Behörden und kann dank der jahrelangen Erfahrung im Thema die Richtung konstruktiv mitgestalten.

2020 konnten wir unsere Angebote und Projekte für Mitglieder weiter stärken: mit dem Food Save Management Ansatz bieten wir einen getesteten Umweltmanagement-Prozess an, der für jeden Betrieb Mehrwert bringt. In gesammelten Projektgruppen z.B. in der Basler Gastronomie, in Care Betrieben und in Hotels des Berner Oberlands kommt dies aktuell zum Einsatz und 2020 hat uns strukturell auf neue Wege gebracht. Ich, Silvan Pfister, nehme seit Jahresbeginn das Präsidium ad-interim wahr und stelle mich an der GV zur Wahl.

Ich durfte mich in diesen vergangenen Monaten intensiv mit dem Verein und der Vereinsstruktur auseinandersetzen und vertraut machen. Als UAW sind wir in einem spannenden Wandel und laufenden Veränderungen ausgesetzt. Der Blick in die Vergangenheit zeigt was wir aufgebaut und geleistet haben. Stolz und spannendvoll können wir in die Zukunft schauen und ich bin der vollen Überzeugung, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben.

Ein grosses Dankeschön gilt dem Vorstand und den Firmen, die hinter diesen Personen stehen die UAW mittragen sowie der Geschäftsstelle Foodways unter der Führung von Markus Hurschler. Ohne das aktive Mitgestalten und dem persönlichen Engagement jedes einzelnen, wäre UAW nicht ansatzweise so erfolgreich.

In die Ferne wünscht der ganze Vorstand und die Geschäftsstelle Foodways André von Steiger UAW Präsident bis Februar 2021 gute Gesundheit und bedankt sich für das großartige Engagement und Aufbauarbeit der vergangenen Jahre.

Wir freuen uns auf die Herausforderungen im 2021 und danken allen Mitgliedern und Partnern für ihr Engagement.

Silvan Pfister
Präsident ad-interim



Silvan Pfister

Vereinspräsident ad interim,
Geschäftsentwicklung Verkauf,
Pistor AG



210'000

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

2020 haben wir dem der Coronakrise getrotzt und wichtige Grossprojekte lanciert. Wir haben:

- ✓ 9 Neumitglieder gewonnen
- ✓ 46 Detailmessungen durchgeführt
- ✓ 12 Newsroom-Beiträge kreiert
- ✓ das Food Save Management entwickelt
- ✓ und 7 Workshops umgesetzt!

Food Save Basel-Stadt ist das UAW Leuchtturmprojekt 2020. 26 Betriebe aus der Stadt Basel haben während vier Wochen gemeinsam mit einem UAW Berater die Lebensmittelabfälle erhoben. So wurden insgesamt über 23 Tonnen Food Waste gemessen! Wie hoch die Einsparungen sein werden, werden die Erfolgsmessungen 2021 zeigen.



46

Detailmessungen

12

Newsroom Beiträge



Neumitglieder 2020

Auch 2020 wuchs die Mitgliederbasis erfreulicherweise trotz Krisenjahr. Mit grosser Freude durften wir die folgenden Neumitglieder begrüssen:

Café Kunstmuseum Bern
Bäckerei Bruderer AG
Regionales Pflegezentrum Baden
Alterszentrum Park
Vini Cappelletti AG

Alters- und Pflegeheim Humanitas
Verein Mehr als zwei
Louis Ditzler AG
Hotel Bienenberg

9 Neumitglieder

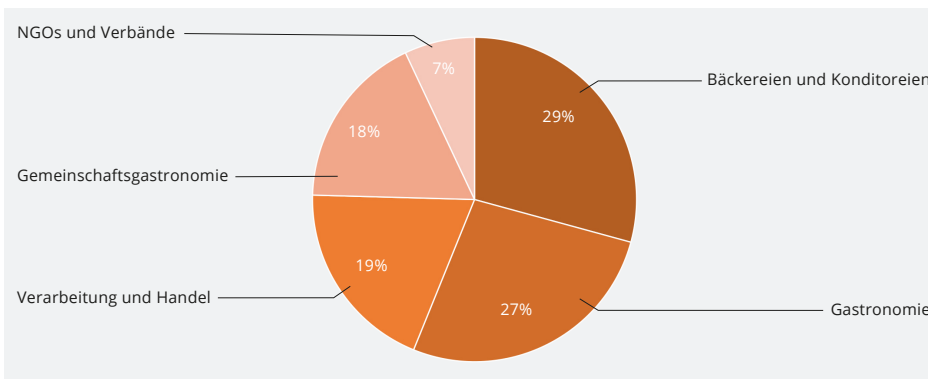


Abb: Visualisierung der Mitgliederbasis nach Branchenzugehörigkeit.

Der Einfluss von Corona auf UAW

Mit dem Ausbruch der Pandemie im Frühling und dem etwa dreimonatigen Lockdown stellte uns das Jahr 2020 von Beginn weg vor riesige Herausforderungen. Projekte wurden unterbrochen und wichtige Veranstaltungen verschoben. Doch die Krise gab auch Anlass zur Innovation.

Die **Food Save Webinare** verkörpern ein interaktives Live-Format mit Diskussionen rund um ein top-aktuelles Thema. Teilnehmende profitieren von einem inspirierenden und vertiefenden Austausch und von neuen Ideen. Während UAW die Moderation und Plattform leitet, soll das Format vor allem Gäste und Teilnehmende zu Wort kommen lassen. 2021 werden weitere Food Save Webinare veranstaltet. Informationen finden Sie auf der Webseite.

Eine weitere digitale Innovation ist der **UAW Newsroom**. Das webbasierte Format ist eine Plattform für Geschichten aus dem UAW Netzwerk für das UAW Netzwerk. Damit erhalten Mitglieder eine Möglichkeit, ihre Stories im Netzwerk zu platzieren und sich zu vernetzen. Jeden Monat erscheint ein neuer Beitrag im Newsroom.

Digitale Meeting-Räume und Video-Call Software ermöglichen zudem die Durchführung von **virtuellen Workshops**. Diese sind eine bedeutende Ergänzung zu verschiedenen Dienstleistungen von United Against Waste und können für den Betrieb flexibel angesetzt werden. Damit kann UAW ortsunabhängig auf Betriebe und Unternehmen zugehen flexibel auf deren Bedürfnisse eingehen.



Neue digitale Formate:
UAW Newsroom
Food Save Webinare
Virtuelle Workshops



Der neue Management Ansatz für Food Waste

Food Save Management

Die Coronakrise war aber nicht die einzige Quelle für Innovation. Bereits 2019 arbeitete United Against Waste an einem neuen Angebot für Mitglieder und Kunden. Die laufende Weiterentwicklung der Dienstleistungen ist UAW ein grosses Anliegen, damit Betriebe immer am meisten profitieren können,

Das **Food Save Management** ist ein ganzheitlicher Management-Ansatz, der den Umgang mit Lebensmitteln und Food Waste in der Betriebsstrategie verankert. Damit wird die Voraussetzung geschaffen, dass Lebensmittel als wertvolle betriebliche Ressource angesehen werden und entsprechend damit umgegangen wird.

Sobald Food Save in der Strategie verankert ist, ist die optimale Basis für Massnahmen geschaffen. Daraufhin wurden mit dem **Monitoring** und der **Detailmessung** zwei Angebote entwickelt, mit dem ein Betrieb seine Lebensmittelverschwendung erheben und verfolgen kann. Damit schafft er die Datengrundlage für wirksame Massnahmen.

Damit zusammenhängende Prozessänderungen können herausfordernd sein. Im **Coaching** unterstützt United Against Waste den Betrieb im Change Management und begleitet die Mitarbeitenden durch den Prozess. Durch **Team-Workshops** wird die Food Save Mentalität schliesslich in der Kultur verankert, sodass neue Mitarbeiter sofort sensibilisiert werden.

www.united-against-waste.ch/food-save-management

Food Save Basel-Stadt

Food Save Basel-Stadt ist das United Against Waste Leuchtturmprojekt 2020. Es kann nur dank Unterstützung des Kantons Basel-Stadt realisiert werden. 26 Betriebe aus Hotellerie, Gemeinschafts- und Individualgastronomie erheben während vier Wochen ihre Lebensmittelabfälle. In Gruppen und mit einem gestaffelten Start ermöglicht UAW allen Betrieben eine enge Betreuung und Unterstützung.

Nach einem individuellen Workshop startet die Umsetzungsphase für die Betriebe, bis 2021 die Erfolgsmessungen durchgeführt werden. Die anschließende Auswertung zeigt die Fortschritte eines Food Save Jahres. Bis zum Ende des Projekts begleitet UAW die Betriebe mit insgesamt 52 Auswertungen und Workshops sowie einem Erfahrungsaustausch.

www.united.-against-waste.ch/food-save-basel-stadt

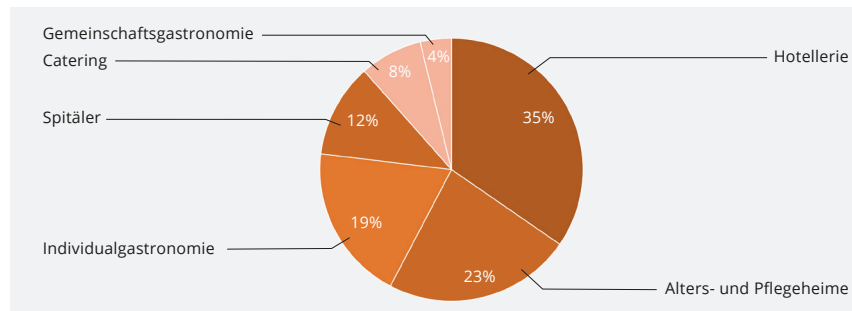


Abb: Diversität der Teilnehmerbetriebe illustriert anhand der Branchenzugehörigkeit.



26
Teilnehmerbetriebe

5
Startgruppen

52
Auswertungen



Bilanz

Verein United Against Waste	31.12.20	31.12.19
Aktiven	CHF	CHF
Total flüssige Mittel (Postkonto)	130'335.26	77'034.63
Total Forderungen	25'374.25	25'201.85
Übrige kurzfristige Forderungen	4'504.44	8'729.60
Aktive Rechnungsabgrenzungen	0	899.39
Total Aktiven	160'213.95	111'865.47
Passiven	CHF	CHF
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	41'801.43	46'488.42
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	1'945.03	3'329.35
Passive Rechnungsabgrenzungen	106'816.25	53'000.00
Total Fremdkapital	150'562.71	102'817.77
Bilanzvortrag	9'047.70	7'438.31
Jahresergebnis	603.54	1'609.39
Total freiwillige Gewinnreserven	9'651.24	9'047.70
Total Eigenkapital	9'651.24	9'047.70
Total Passiven	160'213.95	111'865.47

Erfolgsrechnung

Verein United Against Waste	2020	2019
Mitgliederbeiträge	148'568.16	165'673.74
Sonstiger Ertrag/Beratung	91'941.47	72'491.76
Ertrag steuerbefreit	0	20'000.00
Total Bruttoerlöse	240'527.90	258'165.50
Verluste Forderungen	-994.25	1'546.20
Betriebserlös	241'522.15	256'619.30
Direkter Projektaufwand	28'017.09	36'807.64
Projektleitung	172'565.79	184'575.91
Total direkter Aufwand	200'582.88	221'383.55
Bruttoergebnis 1	40'939.27	35'253.75
Vereinsführung	25'470.00	17'833.23
Bruttoergebnis 2	15'469.27	17'402.52
Verwaltungsaufwand	14'775.73	16'002.81
Total übriger betrieblicher Aufwand	14'775.73	16'002.81
Betriebsergebnis 1	693.54	1'399.71
Einzelwertberichtigungen Forderungen	0.00	290.15
Veränderung Delkredere	0.00	-590.00
Total Veränderungen Bewertungsreserven	0.00	-299.85
Betriebsergebnis 2	693.54	1'699.56
Finanzaufwand	90.00	95.12
Total Finanzergebnis	-90.00	-95.12
Jahresergebnis	603.54	1'609.39





Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2020 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von 130'335.26 des Postkontos per 31.12.2020 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF 603.54 dem Eigenkapital zugeführt wurde.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Bern, 10. Mai 2021

Handwritten signature of Peter Wicki in blue ink.

Peter Wicki

Solfina AG

Handwritten signature of Erich Joss in blue ink.

Erich Joss

Transgourmet Schweiz AG

Organisation

Vereinspräsident ad interim

Silvan Pfister

Geschäftsentwicklung Verkauf, Pistor AG

Vorstand

Hotelleriesuisse

Janine Bolliger, Fachspezialistin
Grundbildung und Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ

GastroSuisse

Martina Clavuot, Projektleiterin
Lebensmittelsicherheit

Nestlé Professional

Elena Baier, Head of Food
Marketing

Solfina

Peter Wicki, Geschäftsführer

Transgourmet Schweiz AG

Erich Joss, Leiter Aus- und Weiterbildung

Unilever Food Solutions

Nadia Meier, Country Managing
Director

ZFV Unternehmungen

Olga Steiger, Verantwortliche
Umweltmanagement

Spitalzentrum Biel

Valeria Linder, Leiterin Gastronomie

(Stand per 30. April 2021)



Geschäftsstelle

Foodways Consulting GmbH

Mitglied werden

Werden auch Sie Mitglied bei United Against Waste!

Ihre Vorteile

- ✓ **Kosten sparen:** Nutzen Sie Ihr betriebliches Sparpotenzial mit unserem wirkungsvollen und neuen Food Save Management.
- ✓ **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/mitglied-werden

Unser Fokus 2021

Nachdem das neuartige Coronavirus die gesamte Gastronomie auf den Kopf gestellt hat, legen wir den Fokus 2021 auf effektive Strategien, um aus der Krise zu wachsen. Dabei geht es vor allem darum, den Verein auf sichere Pfeiler zu stellen und die Mitglieder wo möglich zu unterstützen.

United Against Waste verfolgt auch 2021 weiterhin das Ziel, das Sustainable Development Goal 12.3 voranzutreiben und die Lebensmittelabfälle in der Schweiz bis 2030 zu halbieren. Dazu fokussiert sich UAW darauf, Food Save als Mission und Kultur weiter zu verbreiten und in der Branche zu verankern.

Mit den Food Save Grossprojekten wurde 2020 der Grundstein für kommende Jahre gelegt. Diese Food Save sind ein wirkungsvolles Format, das vom gemeinsamen Kampf gegen Food Waste und der wirkungsvollen Bündelung von Massnahmen profitiert. United Against Waste agiert weiterhin als Plattform für die Reduktion von Lebensmittelabfällen und unterstützt das Netzwerk mit Ideen, Massnahmen und Kommunikationsmöglichkeiten.

Das UAW Netzwerk im Überblick



Herausgeber

United Against Waste
c/o Foodways Consulting GmbH
Hirschengraben 8
3011 Bern
www.united-against-waste.ch