



WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

Jahresbericht 2021

Inhaltsverzeichnis

<u>Gemeinsame Leistung für gemeinsame Ziele</u>	<u>3</u>
<u>Food Save vom Feld bis zum Teller</u>	<u>4</u>
<u>Diese neuen Mitglieder sind an Bord</u>	<u>5</u>
<u>Kantone als Vorreiter für mehr Food Save</u>	<u>6</u>
<u>Virtuelles Food Saving</u>	<u>7</u>
<u>Mehr Food Save dank Reffnet</u>	<u>8</u>
<u>Fokus auf Heime und Spitäler</u>	<u>9</u>
<u>Finanzberichterstattung</u>	<u>10</u>
<u>Organisation</u>	<u>13</u>
<u>Unser Fokus 2022</u>	<u>14</u>
<u>Das Netzwerk von United Against Waste</u>	<u>15</u>

Gemeinsame Leistung für gemeinsame Ziele

2021 ist das Thema Food Save ganz oben auf der gesellschaftlichen Agenda angekommen. Selbstverständlich ist die Reduktion von Lebensmittelabfällen integraler Bestandteil einer nachhaltigen und zukunftsorientierten Land- und Ernährungswirtschaft.

Für uns ist das eine grosse Chance, die wir sehr gerne anpacken. 2021 haben wir deshalb unser Netzwerk geöffnet. Pioniere der landwirtschaftlichen Organisationen, Detailhändler und namhafte Verarbeiter gehören neu zu der wachsenden Familie unserer Mitglieder.

So erfolgreich die Erweiterung für uns ist, sie bringt auch neue Fragen mit sich: Food Save in der Landwirtschaft braucht eine andere Herangehensweise als in der Gastronomie oder in der Verarbeitung. Für United Against Waste heisst das: wir müssen unsere Ressourcen effektiv einsetzen und effizient arbeiten. Wir bleiben nämlich in der Gastronomie verankert und leisten die dort angefangene Arbeit weiter!

Damit wir im Vorstand die Prioritäten im Sinne aller Mitglieder setzen können, hat sich auch unser strategisches Gremium entwickelt. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit meinen neuen Kolleginnen und Kollegen. Mein Dank gilt insbesondere und immer wieder den Unternehmen, unseren Mitgliedern, für Zeit und Ressourcen, die sie für unsere einzigartige Brancheniinitiative zur Verfügung stellen.

Silvan Pfister
Vereinspräsident



Silvan Pfister
Vereinspräsident,
Geschäftsentwicklung Verkauf,
Pistor AG



Food Save vom Feld bis zum Teller

Bei der Gründung von United Against Waste stand die Reduktion der Lebensmittelabfälle in der Gastronomie im Vordergrund. Food Save bedeutet für Gastronominnen und Gastronomen tiefere Warenkosten und bessere Prozesse. Darüber hinaus leistet die Gastronomie einen wichtigen Beitrag zu den nachhaltigen Entwicklungszielen. Das Ziel für die Schweiz ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030.

United Against Waste organisierte im Berichtsjahr fünf Workshops – vier online, einer vor Ort – mit Handelsunternehmen, Verarbeitungsbetrieben und Verbänden. Denn es braucht alle Akteure der Land- und Ernährungswirtschaft, um das Reduktionsziel zu erreichen.

So zeigten die Workshops, dass eine gemeinsame Plattform und der Wissensaustausch Vorteile für alle schafft. Denn wenn Food Save auf die ganze Ernährungswirtschaft skaliert wird, stellen sich zahlreiche neue Fragen: Wie können Produkte in den Handel gelangen, die bisher aufgrund von optischen Mängeln in der ganzen Lieferkette aussortiert werden? Ist Molke als Nebenprodukt der Käseherstellung Food Waste, wenn Absatzmärkte fehlen? Wie können Konsumentinnen und Konsumenten für Food Save gewonnen werden?

Die Workshops ermöglichten einen weiteren Schritt in Richtung Food Save. Langfristige Lösungen sind nur dann erfolgreich, wenn sie für die Landwirtschaft, für Verarbeiter, Händler und Konsumentinnen und Konsumenten tragbar sind. Im Zentrum steht das Verständnis für das grosse Ganze, Austausch und gegenseitiges Vertrauen.



Neumitglieder 2021

Die United-Against-Waste-Familie wächst – und wir freuen uns, diese Mitglieder neu an Bord zu haben:

Aldi Suisse AG

APPENZELLERBECK Bäckerei Koller GmbH

Coop Genossenschaft

Hotel Eden Spiez

Lidl Schweiz AG

Migros Genossenschaftsbund

Nadjas Kitchen Cosmos

Nestlé Suisse SA (Bereich Professional

Gründungsmitglied seit 2013)

ORIOR Management AG

Panoramic Gourmet AG

Pflegezentrum Luegenacher AG

reCIRCLE AG

Residenz au Lac

Schweizer Gastronomie Fernschule
GmbH

Stiftung Haus Momo

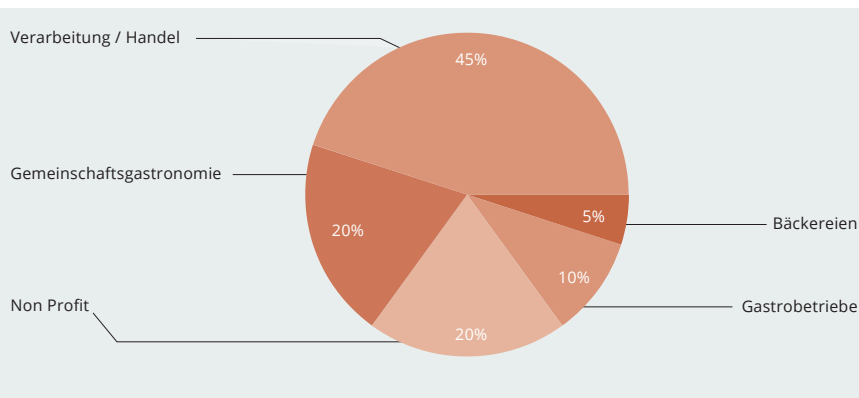
Stiftung Schweizer Tafel

Swisspatat

Tischlein deck dich

Unilever Schweiz GmbH (Bereich
Food Solutions Gründungsmitglied
seit 2013)

Volg Konsumwaren AG





Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt
Amt für Umwelt und Energie

 **HotellerieSuisse**
Berner Oberland


H&R
GASTRO



Kanton Bern
Canton de Berne

Kantone als Vorreiter für mehr Food Save

Kantone und Städte wurden in den letzten Jahren wichtige Treiber für mehr Nachhaltigkeit in der Land- und Ernährungswirtschaft. Ernährungsstrategien und Food-Save-Konzepte sind oft Teil von übergreifenden Zielsetzungen in den Bereichen Nachhaltigkeit oder Klimaschutz.

Zwei Beispiele zeigen, wie United Against Waste als Partner innovativer Städte und Verwaltungen die Bestrebungen für mehr Food Save unterstützt.

Food Save Basel-Stadt: Mit dem Massnahmenpaket der Stadt Basel wird die Reduktion von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie unterstützt. Die teilnehmenden Betriebe sollen messbare Ergebnisse erzielen. Die Stadt- und Kantonsverwaltung will mit der Aktion die Grundlagen schaffen, um mit der städtischen Gastronomie langfristig zu Food Save beizutragen. Mit dem Projekt verfügen 27 Betriebe über kompetentes Personal, die Lebensmittelverluste konnten reduziert werden. Zudem hat die Stadt Basel einen ersten konkreten Anhaltspunkt für die Umsetzung der städtischen Food Policy.

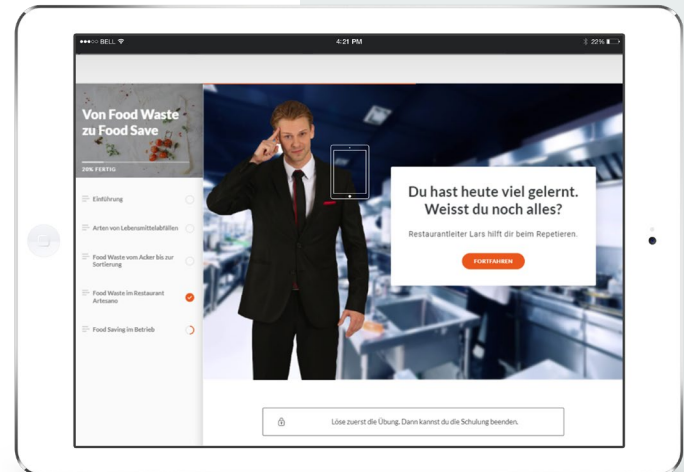
Food Save Berner Oberland: Dieses Projekt wird von United Against Waste und vom Verband Hotelleriesuisse, der Firma H&R Gastro AG und dem Kanton Bern unterstützt. Im Berichtsjahr haben 24 Hotelbetriebe ihre Warenströme und ihren Ist-Zustand erhoben. Darauf aufbauend wurde mit jedem teilnehmenden Betrieb ein Workshop veranstaltet in dem verschiedene Food-Save-Massnahmen Tipps präsentiert, diskutiert und entwickelt worden sind. Die Umsetzung der Massnahmen ist nun Sache der Hotels, die Erfolgsmessung erfolgt 2022.

Virtuelles Food Saving

Sensibilisierung und Wissenstransfer sind zwei wichtige Bausteine für erfolgreiche Food-Save-Massnahmen. Wenn Schulzimmer und Kurslokale geschlossen bleiben, müssen sie in den digitalen Raum verlegt werden.

United Against Waste baut deshalb das Angebot an virtuellen Dienstleistungen laufend aus. Im Berichtsjahr wurden vier Food-Save-Webinare moderiert. Das interaktive Live-Format mit Diskussionen ermöglicht den Teilnehmenden den vertiefenden und inspirierenden Austausch von neuen Ideen.

Im Aufbau befindet sich die virtuelle Lernplattform für Küchenmitarbeitende. Die Plattform ergänzt das Food Save Management von United Against Waste, entsteht in Partnerschaft mit der Schweizer Gastronomie Fernschule und geht 2022 live. In erster Linie geht es darum, dass die Mitarbeitenden nach dem E-Learning verstehen, dass ihr Verhalten einen Einfluss auf die Menge des anfallenden Food Wastes hat und sie aktiv im Betrieb etwas dagegen unternehmen können.





Mehr Food Save dank Reffnet

Mit finanzieller Unterstützung des Netzwerks zur Ressourceneffizienz Schweiz (kurz: Reffnet), können wir KMU Unternehmen in der Reduktion von Lebensmittelabfällen begleiten. Möglich machen das Markus Hirschler und Alexander Pabst von Foodways Consulting GmbH. Beide sind als Food-Save-Experten bei Reffnet akkreditiert.

Reffnet vereinfacht durch eine Kostenbeteiligung den Food-Save-Einstieg. Unternehmen erhalten eine Potentialabschätzung und Massnahmenentwicklung auf der Grundlage des erprobten Food-Save-Management-Ansatz von UAW.

Die zusätzliche Ressourceneffizienz kann Ihnen Wettbewerbsvorteile schaffen. Zusätzlich erhält jedes Unternehmen ein Reffnet-Zertifikat, das kommunikativ genutzt werden kann.



Fokus auf Heime und Spitäler

2021 haben wir einen besonderen Fokus auf Heime und Spitäler gelegt, denn die Gastronomie ist dort mit vielfältigen Ansprüchen konfrontiert: Die Logistik muss funktionieren und die Menschen müssen gesund und gut essen können. Darüber hinaus bestehen Potenziale für Food Save Massnahmen.

Der Food Save Management Ansatz bietet den Betrieben eine detaillierte Analyse und Unterstützung bei der Evaluierung von wirkungsvollen Massnahmen. Ausserdem profitieren die Betriebe von der Begleitung durch erfahrene Experten und der Firma WEREC AG.

Food Save und modernes Abfallmanagement gehen Hand in Hand. Mit digitalen Hilfsmitteln für die Datenerhebung wird Bewusstsein und Verständnis geschärft und Handlung ausgelöst.

Die Sensibilisierung wird ermöglicht durch die Zusammenarbeit mit dem Netzwerk zur Ressourceneffizienz Schweiz, dem Entsorgungsunternehmen WEREC AG und den engagierten Heim- und Spitalküchen.



WEREC

Ihre Entsorgungslösung
mit System



Bilanz

Verein United Against Waste	31.12.2021	31.12.2020
Aktiven	CHF	CHF
Total flüssige Mittel (Postkonto)	87'888.77	130'335.26
Total Forderungen	34'365.90	25'374.25
Übrige kurzfristige Forderungen	9'460.56	4'504.44
Total Aktiven	131'715.23	160'213.95
Passiven	CHF	CHF
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	36'774.07	41'801.43
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	2'585.68	1'945.03
Passive Rechnungsabgrenzungen	61'175.00	106'816.25
Total Fremdkapital	100'534.75	150'562.71
Vereinskapital	20'000.00	0.00
Bilanzvortrag	9'651.24	9'047.70
Jahresergebnis	1'529.24	603.54
Total Eigenkapital	31'180.48	9'651.24
Total Passiven	131'715.23	160'213.95

Erfolgsrechnung

Verein United Against Waste	2021	2020
Mitgliederbeiträge	181'310.34	148'586.16
Dienstleistungen	120'393.30	91'941.74
Spenden / sonstiger Ertrag	30'000.00	0.00
./. Erlösminderungen	6'660.00	- 994.25
Nettoerlös	325'043.64	241'522.15
Direkter Projektaufwand (DL & Sachkosten)	17'844.98	28'017.09
Projektleitung (Geschäftsstelle)	236'579.35	172'565.79
Vereinsführung (Geschäftsstelle)	23'670.00	25'470
Bruttoergebnis	46'949.31	15'469.27
Total Verwaltungs- und Betriebsaufwand	22'901.00	14'775.73
Übriger und ausserordentlicher Aufwand	2'519	90.00
Jahresergebnis	21'529.24	603.54





Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2021 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von CHF 87'888.77 des Postkontos per 31.12.2021 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF 21'529.24 dem Eigenkapital zugeführt wurde, wovon CHF 20'000.00 der Position Vereinskapiatal zugewiesen wird.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Bern, 28. März 2022

Peter Wicki

Solfina AG

Erich Joss

Transgourmet Schweiz AG

Organisation

Vereinspräsident

Silvan Pfister

Geschäftsentwicklung Verkauf, Pistor AG

Vorstand

GastroSuisse

Michelle Keusch, Wirtschaftspolitik

Nestlé Suisse SA

Christian Müller, Governmental
Agriculture & Sustainability Affairs

Solfina

Peter Wicki, Geschäftsleiter
(Revisionsstelle)

ZFV-Unternehmungen

Olga Steiger, Verantwortliche
Umweltmanagement

Transgourmet Schweiz AG

Erich Joss, Leiter Aus- und
Weiterbildung (Revisionsstelle)

Unilever Food Solutions Schweiz

Nadia Meier, Country Managing
Director

HotellerieSuisse

Janine Bollinger, Fachspezialistin
Business Development und Bildung

Spitalzentrum Biel AG

Valeria Lindner, Leitung
Gastronomie

(Stand per 31. Dezember 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 Food-Save-Ansatz.
- ✓ **Netzwerk nutzen:** Über den Austausch im Netzwerk sind Sie an den aktuellen Entwicklungen beteiligt. Sie gestalten innovative Lösungsansätze und Projekte mit und handeln proaktiv.
- ✓ **Engagement zeigen:** Positionieren Sie sich als Vorreiter bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen und integrieren Sie Abfallreduktion in Ihre Nachhaltigkeitsstrategie.
- ✓ **Erfahrungen teilen:** Profitieren Sie vom langjährigen Know-How von United Against Waste und unterstützen Sie den Praxis-Transfer in die gesamte Branche.

Jetzt anmelden unter:

www.united-against-waste.ch/mitglied-werden

Unser Fokus 2022

Die Reduktion der Lebensmittelabfälle ist in praktisch jeder Unternehmensstrategie und jedem behördlichen Aktionsplan enthalten – regional, national und international. Die fortschreitende Sensibilisierung ermöglicht nun den breit angelegten Praxis-Transfer.

United Against Waste setzt dabei auf die Mitglieder und eigene Aktivitäten – und hat in der ersten Jahreshälfte 2022 mit einer Webinar-Serie Möglichkeiten aufgezeigt, wie durch eine Anpassung der Haltbarkeitsdaten weniger Lebensmittel im Abfall landen.

Praxis-Transfer hat viel mit Kommunikation zu tun. Wir investieren deshalb für bessere Inhalte auf der Website und unserem LinkedIn-Kanal. Vorbeischauen lohnt sich!

*“Es ist nicht genug zu wissen –
man muss es auch anwenden.
Es ist nicht genug zu wollen –
man muss es auch tun.”*

Johann Wolfgang von Goethe

Das UAW Netzwerk im Überblick



