



**UNITED
AGAINST
WASTE**
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

**Wir reduzieren
Lebensmittelabfall!**

Jahresbericht 2023

Inhaltsverzeichnis

Messmethoden etabliert, Netzwerk und Angebote gestärkt	3
Die Highlights in Zahlen	5
Die Schweizer Umweltbelastung reduzieren – mit Strategie!	6
Stimmen aus unserem Netzwerk	8
Neumitglieder 2023	10
Fokus Food Save 2023	11
Nationaler Aktionsplan	12–13
Erfolgsrezept Food Save Management	14–15
Food Save in der Bäckerei-Confiserie-Branche	16
Finanzberichterstattung	17–19
Organisation	20–22
Das UAW-Netzwerk	23

Messmethoden etabliert, Netzwerk und Angebote gestärkt

Das Jahr 2023 war für United Against Waste Schweiz (UAW) ein Jahr des Fortschritts, der Innovation und der gemeinsamen Anstrengungen, um Lebensmittelverschwendung wirkungsvoll zu bekämpfen. Gemeinsam mit unseren Mitgliedern und Partnern haben wir nicht nur den Status quo herausgefordert, sondern den Weg für den Aufbruch der Ernährungsbranche in eine innovative Zukunft geebnet.

Ein erster wichtiger Schritt in diese Zukunft sind die gemeinsam als Branche erstellten Methoden zur Messung von Lebensmittelabfällen und -verlusten. Dadurch haben wir für die Schweiz die Grundlage für verbesserte und vergleichbare Zahlen zu Food Waste in der Verarbeitung, im Handel und in der Gastronomie geschaffen! Dieses Ergebnis war nur möglich dank einem grossen Engagement vieler UAW-Mitglieder sowie einer konstruktiven Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Umwelt - Vielen Dank an alle teilnehmenden Mitglieder für diesen grossartigen Einsatz! *Mehr dazu auf Seite 12*

Diese Netzwerkleistung haben wir im Vorstand erkannt und darauf basierend die Vision, Mission und strategischen Zielsetzungen ab 2024 geschärft. Diese zielen darauf ab, die Stärken unseres Netzwerks einzusetzen, um dem Thema ►



Silvan Pfister

*Vereinspräsident,
Geschäftsentwicklung Verkauf,
Pistor AG*



Julia Baumann

*Vize-Vereinspräsidentin,
Head of CSR & Sustainability,
Lidl Schweiz*

Lebensmittelabfall in Wirtschaft und Öffentlichkeit das nötige Gewicht zu verleihen. *Mehr dazu auf Seite 6*

Der Bedarf nach Veränderung spiegelt sich auch in der wachsenden Vielfalt unserer Online-Angebote, die von der Community rege genutzt werden. Wir freuen uns über die zahlreichen spannenden Anfragen und das grosse Interesse der Branche an unseren Angeboten.

Auch bei den etablierten Angeboten können wir uns stetig weiterentwickeln: Das Food Save Management wird durch eine wachsende Anzahl Kantone unterstützt, wodurch wir unsere Reichweite in der Gastronomie deutlich ausbauen und unsere Erfahrungen in der Weiterentwicklung der Methode für die Bäckerei- und Confiserie-Branche nutzen. Wir sind stolz, so viele engagierte Unternehmen hands-on beim Food Save unterstützen zu können. *Mehr dazu auf Seite 14*

Starke Angebote werden von starken Partnerschaften getragen, darum freuen wir uns besonders über unsere 15 neuen Mitglieder im UAW-Netzwerk und die branchenübergreifende Zusammenarbeit mit unseren zahlreichen langjährigen Partnern. *Mehr dazu auf Seite 8* ■

Silvan Pfister
Vereinspräsident

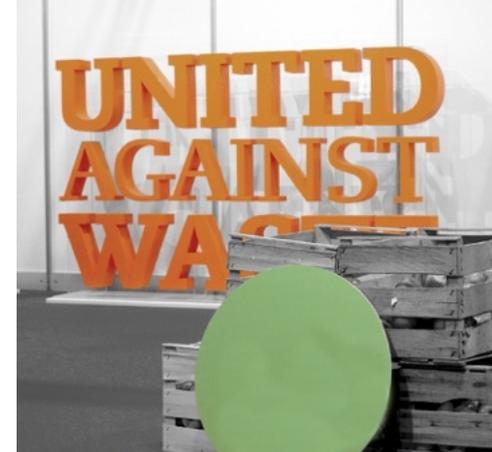
Julia Baumann
Vize-Vereinspräsidentin

United Against Waste 2023 – Die Highlights in Zahlen

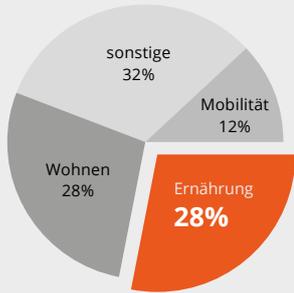
- ▶ Wir begrüßen **15** Neumitglieder im Verein
- ▶ Erfolgreiche Impulsveranstaltung «Fokus Food Save 2023»: **101** Unternehmen, Verbände und Behörden mit rund **150** Teilnehmenden
- ▶ **9** Workshops in **3** Arbeitsgruppen mit insgesamt **36** Unternehmen für einheitliche Messmethoden von Lebensmittelabfall in Verarbeitung, Handel und Gastronomie
- ▶ **59** Gastronomie-Betriebe sind mit dem Food Save Management ihren Food Waste angegangen
- ▶ **20** Medienbeiträge haben unsere Aktivitäten öffentlichkeitswirksam begleitet
- ▶ **4** Webinare mit **156** Teilnehmenden

Themen:

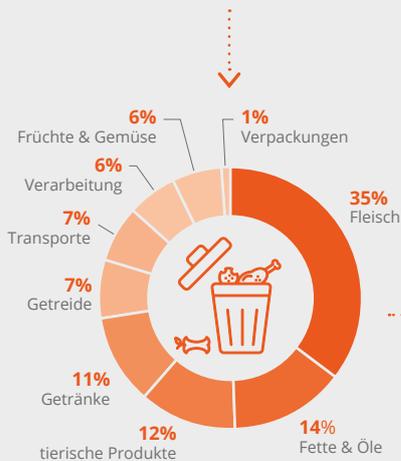
- Lebensmitteldatierung – neue Möglichkeiten
- Lösungen für stabile Kühlketten und alternative Verpackungen
- Von Abfall zu Wertstoffen
- Food Waste in der Gastronomie



Alle Webinare
zum Download



Anteil der Ernährung an der konsumbedingten Umweltbelastung der Schweiz



Anteile der Umweltbelastung nach Produktion (pro Produktgruppe), Transport, Verarbeitung, und Verpackung.

Die Schweizer Umweltbelastung reduzieren – mit Strategie!

Das grosse Reduktionspotenzial beim Food Waste ist einer der wichtigsten Ansätze zur Reduktion ernährungsbedingter Umweltbelastungen in der Schweiz. Durch unser starkes Netzwerk können wir dieses Potenzial in Zukunft noch besser bearbeiten. Ende 2023 haben wir darum die Vision von United Against Waste, unsere Ziele und unser strategisches Vorgehen für die nächsten Jahre geschärft. Dabei haben wir auf Bewährtem aufgebaut, Überholtes ad acta gelegt und neue Impulse aufgenommen. Herausgekommen ist eine klare Strategie, mit der wir Kurs auf unsere Vision nehmen:



Anteil der Umweltbelastung von Food Waste an der Gesamtumweltbelastung der Ernährung



Die Reduktion von Food Waste hat das Potenzial, die Umweltbelastung durch die Schweizer Ernährung um 1/4 zu senken.

GEMEINSAM REDUZIEREN WIR DEN LEBENS MITTELABFALL IN DER SCHWEIZ.



Unsere Mission ist es, die Schweizer Ernährungsbranche koordiniert zu unterstützen, um gemeinsam bis 2030 die Lebensmittelabfälle zu halbieren.

WIR TUN DIES, INDEM WIR



- ... als breit abgestützte Plattform die Vernetzung und den Wissenstransfer in der Lebensmittelbranche sicherstellen und dazu beitragen, das Bewusstsein für Lebensmittelabfälle in der breiten Öffentlichkeit zu schärfen.
- ... das Thema über alle Hierarchiestufen in Unternehmen als Priorität verankern und politische Instrumente und Forschungsprojekte unterstützend mitgestalten.
- ... Unternehmen praxisnah unterstützen, Lebensmittelabfälle im Betrieb und in der vor- und nachgelagerten Lieferkette zu reduzieren.
- ... als Referenzstelle für Lebensmittelabfälle, unsere Mitglieder weit-sichtig und bedarfsgerecht unterstützen.

In diesem Jahresbericht möchten wir die wichtigsten Meilensteine vorstellen, die bereits 2023 den Weg für unsere Strategie 2024+ geebnet haben. ■



Stimmen aus unserem Netzwerk



Wir profitieren aktuell von der kantonalen Food Save-Kampagne Graubünden, die von UAW durchgeführt wird. Wir sind begeistert von der tollen Begleitung, vom gemeinsamen Partner-Kick-off über die Food Save-Messungen bis zu den ergänzenden Workshops, von denen wir als Unternehmen, aber auch unsere Mitarbeitenden enorm viel profitieren. ■

Claudia Züllig, Gastgeberin Schweizerhof Lenzerheide

Als langjähriges Mitglied bei UAW konnten wir schon von diversen spannenden Austauschformaten profitieren und auch unser Wissen aktiv weitergeben. UAW ermöglicht uns einen direkten Kontakt mit Akteuren aus der Lebensmittelindustrie, die sich heute schon proaktiv für einen Wandel in der Branche und das Vermindern von Lebensmittelverlusten einsetzen. Dies hilft uns, mit Circunis kontinuierlich unseren Weg zu gehen, einen neuen Weg für die Branche – im Wissen, dass wir an ein interessiertes und offenes Netzwerk anknüpfen können. ■

Olivia Menzi, Geschäftsführerin Circunis, Mitgründerin Verein
Mehr als zwei





Mir liegt es am Herzen, zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beizutragen. Ich freue mich sehr, dass ich in Zusammenarbeit mit UAW das E-Learning zur Food Waste-Sensibilisierung der Mitarbeitenden für die gesamte ALDI S/E Gruppe umsetzen kann. Zudem erhalten durch unser Projekt auch andere Detailhändler Zugang zum E-Learning und damit zu einer soliden Basis für ihr eigenes Engagement. Die Zusammenarbeit mit UAW verläuft unkompliziert und macht grossen Spass. ■

Melanie Eggmann, National Buying CH – National Sustainability CH, ALDI SUISSE AG

Wir befinden uns in einem Lernprozess. Ein Haupterfolg bisher ist, dass wir regelmässig und vertrauensvoll miteinander reden. Das hat vorhin so systematisch nicht stattgefunden – es gab die Plattformen dafür nicht. Die Rolle von UAW in diesem Prozess als Vermittlerin und Übersetzerin war und ist zentral – nicht zuletzt auch aus Gründen des Wettbewerbsrechts. ■

Katharina Schenk, Projektleiterin Nachhaltigkeit, Migros Industrie AG

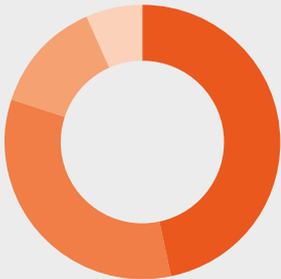




Neumitglieder

Auch in diesem Jahr ist das UAW-Netzwerk gewachsen. Wir heissen unsere Neumitglieder herzlich willkommen!

- Mirabelle AG
- Pflegezentrum im Spitz
- Pfauen – Das Zentrum für Pflege und Betreuung
- olanga AG
- Inno Food GmbH
- Confiserie Al Porto SA
- Enggist & Grandjean Software SA
- Kursaal Bern AG/Swissôtel Kursaal Bern
- Placid Hotel Zurich
- Universitäre Altersmedizin Felix Platter
- ProKeSo GmbH
- GoNiña
- Stiftung Blumenfeld
- UpGrain AG
- **WASSER FÜR WASSER (WfW)**



- 7 Gastronomiebetriebe
- 5 Verarbeitung/Handel
- 2 Branchenlösungen
- 1 Non Profit

UAW-Neumitglieder geordnet nach Branchenzugehörigkeit

Fokus Food Save 2023

VEREINSVERSAMMLUNG

Die Eröffnung der Veranstaltung bildete wie bereits im Vorjahr die Vereinsversammlung von United Against Waste, an der sowohl Mitglieder als auch Nicht-Mitglieder teilnehmen konnten.

IMPULSE

Über den Tellerrand blicken: Zwei Key Note Referate beleuchteten das Thema Food Save über die Kernhandlungsfelder von UAW Schweiz hinaus.

*In die Tiefe: Drei Break-Out Sessions boten mit verschiedenen Schwerpunktthemen Raum für individuelle Vertiefung, Erfahrungsaustausch und spannende Diskussionen mit ausgewählten Fachexpert*innen.*

COMMUNITY

Zuletzt ist für uns an diesem Event die Vernetzung in der Community zentral: Die 150 Teilnehmenden aus Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung konnten durch das vielfältige und kompetente Publikum unterschiedlichste Eindrücke und Gespräche mit zurück in ihre Organisationen tragen. Nicht zuletzt auch dank dem thematisch ausgerichteten Stehlunch mit gezielten Food Save Komponenten. ■



«Gemeinsam entfalten wir Wirkung!»

Unter diesem Motto fand am 28. Juni 2023 die Impulsveranstaltung «Fokus Food Save» von United Against Waste in Bern statt.

Der Blick zurück zeigt: Der Branchenanlass Fokus Food Save 2023 war ein voller Erfolg und entwickelt sich zum Jahreshighlight des Netzwerks. Aus diesem Grund entwickeln wir das Eventformat weiter, um die Veranstaltung als Fixtermin in den Kalendern zu verankern.



Nationaler Aktionsplan

Mit der Unterzeichnung der branchenübergreifenden Vereinbarung fiel 2022 für 22 UAW-Mitglieder der Startschuss für die Umsetzung des Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung des Bundes. Der Grundstein für die gemeinsame Arbeit im Jahr 2023 konnte durch die ersten Workshops der von UAW koordinierten Arbeitsgruppen aus Verarbeitung, Handel und Gastronomie noch im selben Jahr gelegt werden.

In Zusammenarbeit zwischen allen unterzeichnenden Unternehmen, dem BAFU, der ZHAW und UAW wurde im ersten Schritt jeweils einen Leitfaden pro Sektor für die Erhebung und das Monitoring der Lebensmittelverluste erarbeitet und mit sektorspezifischen Massnahmen und Zielsetzungen abgerundet.

In der darauffolgenden Pilotphase wurden die Leitfäden auf ihre Praxistauglichkeit getestet und die ersten Daten erhoben. Mit den gewonnenen Erkenntnissen konnten die Leitfäden überarbeitet und in ihre finale Form gegossen werden. Mit der Verabschiedung aller drei Leitfäden wurde schliesslich ein wichtiger Meilenstein für die bis 2030 angestrebte Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste in der Ernährungsbranche erreicht.

Der Verein United Against Waste und seine Mitglieder konnten von Beginn an eine aktiv gestaltende Rolle im Entwicklungsprozess einnehmen und ►

sowohl branchenspezifisch als auch -übergreifend wichtige Impulse setzen. Die erarbeiteten Erkenntnisse tragen nicht nur massgeblich zur nachhaltigen Entwicklung der Schweiz bei, sondern bieten den Unternehmen auch Hebel, um ihre Wirtschaftlichkeit zu steigern. Der engagierte Einsatz der Unternehmen und Verbände ist dabei keineswegs selbstverständlich, sondern hebt die Motivation und Stärke unseres Netzwerks auf eindrucksvolle Weise hervor. Die intensive Pionierarbeit schlägt bereits Wellen: Mittlerweile haben insgesamt 36 Unternehmen und Verbände die branchenübergreifende Vereinbarung unterzeichnet und beschäftigen sich in Zukunft vertieft mit ihren Food Waste Kennzahlen. Damit ist der Grundstein für das Roll-Out der im Rahmen der Vereinbarung erarbeiteten Instrumente und Massnahmen und die flächendeckende Umsetzung gelegt. ■





Erfolgsrezept Food Save Management

Die Gastronomie bildet, gemessen an der Anzahl der Beschäftigten, den grössten Sektor der Schweizer Ernährungsbranche. Gleichzeitig bildet sie eine wichtige Schnittstelle zur breiten Bevölkerung und bietet dadurch grosses Potenzial für die Reduktion von Food Waste.

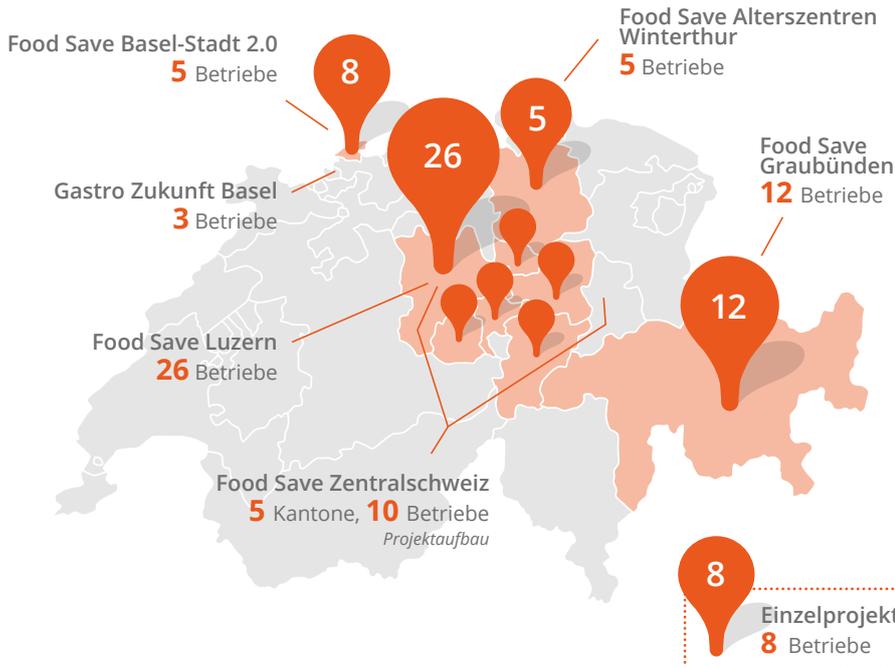
In der Branche hat sich das Food Save Management (FSM) mittlerweile als wirksame Standardmethode gegen Lebensmittelverschwendung etabliert und erreicht eine steigende Anzahl an Betrieben. Auch räumlich ist das FSM gewachsen: Im letzten Jahr konnten die Berater*innen von UAW Betriebe aus neun verschiedenen Kantonen begleiten.

Die Mischung aus strukturiertem Mess- und Analyseprozess, praxisnaher Sensibilisierungsarbeit und individueller Beratung macht das FSM zum Erfolgsrezept. Mit «Food Save Zentralschweiz» konnte im vergangenen Jahr bereits das sechste regionale Food Save Grossprojekt lanciert werden. Die teilnehmenden Betriebe kommen dabei aus fünf verschiedenen Kantonen.

Die stetige Verbesserung ist einer der wichtigsten Aspekte im FSM. Dies gilt nicht nur für die Betriebe, die wir begleiten, sondern allen voran für uns selbst. Darum arbeiten wir konsequent daran, das Food Save Management für unsere Kund*innen zu verbessern. Neu können teilnehmende Betriebe ►

z. B. vom Swisstainable Label des Schweizer Tourismusverbands profitieren!

Anknüpfend an die Erfolge in der Gastronomie, konnte das Food Save Management ausserdem für die Bäckerei-Branche weiterentwickelt werden. Mehr dazu auf der nächsten Seite. ■



Was die Gastronomie beim Food Save bewegt und motiviert, erzählen unsere Teilnehmenden in ihren persönlichen Erfolgsgeschichten:



◀ *Stöbern Sie hier in den Food Save Stories!*



Food Save in der Bäckerei- Confiserie-Branche

Aus dem bewährten Food Save Management Rezept der Gastronomie wurde in enger Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizer Bäcker-Confisereure (SBC), Pistor AG/Pistor Förderfonds und engagierten Bäckerei- und Confiserie-Betrieben ein Pilotprojekt für die Branche zusammengestellt.

Das Food Save Management für Bäckerei- und Confiserie-Betriebe fokussiert auf Lösungen für gewerbliche Betriebe und sucht gemeinsam mit der Branche nach Möglichkeiten, Food Waste zu vermeiden. Es geht darum, durch Messungen bei der Herstellung und an den Verkaufsstellen Herausforderungen zu analysieren, die Mitarbeitenden für Food Save zu sensibilisieren und wirksame Massnahmen zu erarbeiten, bevor die Ware als Überschuss in folgenden Kanälen landet.

Mit dem Projekt macht sich ein weiterer starker Sektor auf den Weg, um Food Save als wichtigen Baustein für eine zukunftsfähige Lebensmittelbranche in der Breite zu verankern.

UAW unterstützt die Betriebe dabei mit Messmethodik, externer Begleitung und Expertise sowie mit dem breiten Netzwerk.

Speziell danken wir auch der Stadt Zürich, die aufgrund der Teilnahme von Stadt Züricher Bäckerunternehmen das Projekt finanziell unterstützt. ■

Bilanz

Position	31.12.2023	31.12.2022
Total flüssige Mittel (Postkonto)	97'962.63	148'229.36
Total Forderungen	19'213.70	5'137.35
Übrige kurzfristige Forderungen	12'959.95	9'612.36
Nicht fakturierte Dienstleistungen	53'067.00	31'675.00
Total Aktiven	183'203.28	194'654.07
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	70'975.12	70'492.75
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	1'373.76	385.85
Passive Rechnungsabgrenzungen	60'542.00	78'628.00
Total Fremdkapital	132'890.88	149'506.60
Vereinskapital	35'000.00	30'000.00
Freiwillige Gewinnreserven	15'312.40	15'147.47
Total Eigenkapital	50'312.40	45'147.47
Total Passiven	183'203.28	194'654.07



Erfolgsrechnung

Position	2023	2022
Mitgliederbeiträge	240'048.50	226'330.03
Dienstleistungen	240'977.68	215'383.76
Spenden	4'844.00	0.00
./. Erlösminderungen	0.00	258.50
Nettoerlös	485'870.18	441'910.29
Direkter Projektaufwand (DL & Sachkosten)	53'222.41	42'297.43
Projektleitung (Geschäftsstelle)	373'749.47	328'712.95
Vereinsführung (Geschäftsstelle)	26'249.98	31'590.10
Vorsteuerkürzung	3'575.00	3'575.00
Bruttoergebnis 2	29'073.32	35'734.81
Total Verwaltungs- und Betriebsaufwand	23'847.28	24'287.31
Übriger und ausserordentlicher Aufwand	61.11	-2'519.49
Jahresergebnis	5'164.93	13'966.99

Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2023 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von CHF 97'962.63 des Postkontos per 31.12.2023 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF 5'164.93 dem Eigenkapital zugeführt wurde, wovon CHF 5'000.00 der Position Vereinskapiatal zugewiesen wird.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Bern, 6. Mai 2024



Roger Volkart

WeRec AG



Gerhard Berger

Transgourmet Schweiz AG





Organisation

Vereinspräsident

Silvan Pfister

Geschäftsentwicklung Verkauf
Gastronomie, Pistor AG

Vize-Präsidentin

Julia Baumann

Department Manager Sustainability,
Lidl Schweiz

Vorstand

Layla Pichler

Wirtschaftspolitik, GastroSuisse

Christian Müller

Governmental Agriculture &
Sustainability Affairs,
Nestlé Suisse SA

Peter Wicki

Geschäftsführer (Rechnungsrevision),
Solfina

Barbara Gobeli

Spezialistin Nachhaltigkeit und
Umweltmanagement, ZFV-Unternehmen

Sophie Bosshart

Fachspezialistin Nachhaltigkeit
(Rechnungsrevision),
Transgourmet Schweiz AG

Claudio Grolimund

Country Managing Director,
Unilever Food Solutions Schweiz

Andrea Grossenbacher

Fachexpertin Corporate & Business
Development, HotellerieSuisse

Marcel Coray

Bereichsleiter Hotellerie & Service,
Kantonsspital Graubünden

(Stand per 31. Dezember 2023)

Dürfen wir vorstellen?

UNSERE NEUEN VORSTANDSMITGLIEDER



► **Andrea Grossenbacher**, *HotellerieSuisse*

- Abschluss an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern als dipl. Hôtelière-Restauratrice HF und 10+ Jahre Berufserfahrung in Fach- und Führungspositionen in Hotellerie & Gastronomie
- Master of Science in Business Administration mit Vertiefung Corporate/Business Development an der Berner Fachhochschule; gefolgt von Beratungs- und Projektleitungstätigkeiten im Nachhaltigkeitsbereich
- Bei HotellerieSuisse seit Januar 2021
- Zu Beginn als Projektverantwortliche Nachhaltigkeitsprojekte, nun als Fachexpertin Nachhaltigkeit
- Gesamtverantwortung für Unterstützung der Mitglieder in ihrer nachhaltigen Entwicklung



► **Layla Pichler**, *GastroSuisse*

- Langjährige praktische Gastronomieerfahrung
- Studium der Politikwissenschaften an der Universität Zürich
- Bei GastroSuisse seit Mai 2021 im Ressort Wirtschaftspolitik
- Dossiers: Arbeitsmarkt, Sozialpolitik, Aussenwirtschaft, Lebensmittel, Hygiene und Bildung



Jetzt anmelden unter:

[www.united-against-waste.ch/
mitglied-werden](http://www.united-against-waste.ch/mitglied-werden)

Mitglied werden

KOLLABORATIV NACHHALTIG MIT UNITED AGAINST WASTE

Gemeinsam wollen wir den Lebensmittelabfall entlang der Wertschöpfungskette der Schweizer Ernährungsbranche bis 2030 halbieren. Dazu erarbeiten und verbreiten wir praxistaugliche Lösungsansätze in der Branche.

Profitieren Sie als Mitglied von:

- ✓ der thematischen Expertise im grössten Schweizer Food Save Netzwerk, das Ihren Projekten Auftrieb verleiht
- ✓ Koordinationsleistungen für Ihre Massnahmen für den nationalen Aktionsplan des Bundes
- ✓ der Vernetzung mit engagierten Akteuren aus Wirtschaft und öffentlicher Verwaltung
- ✓ regelmässigen Veranstaltungen zum Wissenstransfer
- ✓ vergünstigten Konditionen unserer Angebote (z.B. Bildungsangebote, Beratung, digitale Hilfsmittel)
- ✓ der professionellen und öffentlichkeitswirksamen Plattform, die Ihr Engagement sichtbar macht

Das UAW-Netzwerk



Herausgeber

United Against Waste
c/o Foodways Consulting GmbH
Murbacherstrasse 34
4056 Basel

www.united-against-waste.ch