



Wir reduzieren
Lebensmittelabfall!

Jahresbericht 2024

Inhaltsverzeichnis

Food Save ist eine Chance für Wandel und Innovation	3
Die Highlights in Zahlen	5
Stimmen aus unserem Netzwerk	6
Chancen statt Verluste – das ist unsere Mission	8
Neumitglieder	9
Fokus Food Save 2024 im Rückblick	10
CEO-Event: Food Save auf höchster Ebene	11
Auf dem Weg zur Halbierung – erzielte Fortschritte im Aktionsplan	12
Einfach wirksam – das Food Save Management	14
Keine halben Brötchen: Food Save in der Bäckerei-Confiserie-Branche	16
Vom Nebenstrom zur Hauptidee – das Konzept hinter StreamUp	17
Finanzberichterstattung	18
Organisation	21
Das UAW-Netzwerk	23

Food Save ist eine Chance für Wandel und Innovation

Im Jahr 2024 haben wir begonnen, unsere geschärfte strategische Ausrichtung umzusetzen (*mehr dazu auf Seite 8*): Die Vision 2024+ und Mission bilden dabei unseren klaren Kompass – praxisnah, branchenübergreifend und zukunftsgerichtet. Im Zentrum steht das Ziel, Unternehmen konkret auf dem Weg zu weniger Food Waste zu begleiten und gleichzeitig die gesellschaftliche Relevanz des Themas zu stärken – damit Lebensmittelverluste nicht nur als Herausforderung, sondern vor allem als Chance für Innovation und Wandel wahrgenommen werden.

Ein zentraler Erfolg war das erste CEO-Event, bei dem wir über 20 Führungskräfte der Lebensmittelbranche in entspannter Atmosphäre für das Thema sensibilisieren konnten. Das durchweg positive Feedback und der geschätzte informelle Austausch bestätigen: Dieses neue Format hat Potenzial. Unser Ziel ist es daher, mit diesem Gefäß künftig jährlich die Aufmerksamkeit der Top-Entscheider*innen auf Food Save zu lenken. *Mehr dazu auf Seite 11*

Besonders stolz sind wir auf die Lancierung von StreamUp – unser neues Förderprogramm für Innovationen im Bereich Food Save. Mit über 30 Einreichungen und elf ausgewählten Projekten für das Mentoring 2025 zeigt sich das enorme Potenzial für neue Lösungen gegen Lebensmittelverluste. *Mehr dazu auf Seite 17* ▶



Silvan Pfister

*Vereinspräsident,
Geschäftsentwicklung Verkauf,
Pistor AG*



Julia Baumann

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

Auch auf politischer Ebene wirken wir mit: Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Reduktion von Lebensmittelverlusten konnten in allen drei Arbeitsgruppen – Industrie, Handel, Gastronomie – konkrete Fortschritte erzielt und die Basis für eine fundierte Zwischenbilanz 2025 gelegt werden. *Mehr dazu auf Seite 12*

Das grosse Interesse an unseren etablierten Angeboten hielt auch 2024 an. Das bestätigt, wie gefragt praxisnahe Lösungen zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in der Branche sind. Besonders KMU können wir mit dem Food Save Management gezielt unterstützen und mit konkreten Massnahmen spürbare Wirkung erzielen. Wir sind stolz auf die Fortschritte, die in jeder einzelnen Küche und Backstube erreicht wurden – sie zeigen, wie wirksam Engagement ist, wenn es direkt bei den Menschen ansetzt. *Mehr dazu auf Seite 14*

Nicht zuletzt wächst unser Netzwerk weiter: 16 neue Mitglieder aus Verarbeitung, Gastronomie und Start-up-Welt verstärken unsere Community. Die Vielfalt an Perspektiven ist ein zentraler Erfolgsfaktor für unsere Wirkung – denn nur gemeinsam können wir die systemischen Herausforderungen rund um Food Waste meistern. *Mehr dazu auf Seite 9*

Mit unseren bewährten – aber vor allem auch mit neuen Formaten – gehen wir 2025 auf den Weg, die wachsende Anzahl Leuchttürme in die Skalierung, in die Breite zu bringen. Nur so erreichen wir den grössten Impact! Wir danken allen Unternehmen, die diese Bemühungen über eine Mitgliedschaft unterstützen! ■

Silvan Pfister, Vereinspräsident & **Julia Baumann**, Vize-Vereinspräsidentin

United Against Waste 2024 – Die Highlights in Zahlen

- ▶ Wir begrüßen **16** Neumitglieder im Verein
- ▶ Erfolgreiche Impulsveranstaltung «Fokus Food Save 2024»: **100** Unternehmen, Verbände und Behörden mit rund **150** Teilnehmenden
- ▶ **21** CEOs der Schweizer Lebensmittelbranche haben sich am ersten UAW CEO-Event ausgetauscht
- ▶ **336** Lizenzen von unserem E-Learning Angebot wurden genutzt
- ▶ **67** Gastronomie-Betriebe sind mit dem Food Save Management ihren Food Waste angegangen
- ▶ **88** Workshops im Rahmen des Food Save Management durchgeführt
- ▶ **13** Medienbeiträge haben unsere Aktivitäten öffentlichkeitswirksam begleitet
- ▶ **4** Webinare mit **225** Teilnehmenden

Themen:

- Food Waste und Konsumentenverhalten
- Nebenströme als Chance
- Food Save Management für Hotellerie & Gastronomie
- Optimale Datierung für weniger Lebensmittelverluste



Alle Webinare
zum Download

Stimmen aus unserem Netzwerk



Michael von Passavant,
Nachhaltigkeitsverantwortlicher
Universitäre Altersmedizin
FELIX PLATTER

Die Zusammenarbeit mit UAW zum Thema Food Save hat bei uns nicht nur zu einer deutlichen Reduktion von Lebensmittelabfällen um fast 40% innerhalb von zwei Jahren geführt, sondern auch zu weiteren Kontakten und Kooperationen rund um nachhaltige Ernährung. Ausserdem haben uns die FoodSave-Erfolge motiviert, weitere Nachhaltigkeitsthemen ohne Lebensmittel-Bezug in unserem Haus systematisch anzupacken. Da mir diese Themen persönlich wichtig sind, freue ich mich ganz besonders auf die weitere Zusammenarbeit und kann eine UAW-Mitgliedschaft allen Unternehmen in Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und in der gesamten Foodbranche empfehlen. ■

Wir sind überzeugt, dass Zusammenarbeit der Schlüssel zur Reduktion von Food Waste ist. Als junges Unternehmen mit einem Upcycling-Ansatz und dem Ziel, möglichst viel des wertvollen Nebenstroms Molke in die menschliche Ernährung zurückzubringen, wollen wir Teil der Lösung sein – und United Against Waste bietet dafür genau die richtige Plattform. ■

Doris Erne, Geschäftsführerin u. Inhaberin, WHEYCATION Lokalgenuss AG





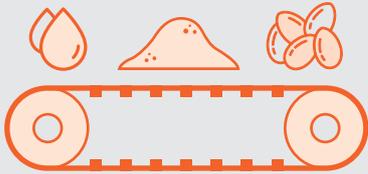
Seit über 100 Jahren setzen wir uns mit unseren Lösungen für das Thema Food Save ein und bieten Produkte, welche dank der weltweit einzigartigen Schneid- und Reibtechnik den Lebensmittelabfall in der Industrie und Gastronomie auf ein Minimum reduzieren. Mit dem Beitritt zu UAW unterstreichen wir unser Bestreben einen Mehrwert zu schaffen und unterstützen UAW dabei, die Kommunikation und das Knowhow im Bereich der Gemüseverarbeitung weiter zu steigern. Gemeinsame Projekte sind in Umsetzung und es freut uns sehr, dass wir Teil der Community sind. ■

Lukas Arnet, CEO / Inhaber, Brunner-Anliker Maschinen 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. ■

Claude Winter, Leiter Bereich Innovation, fenaco Lebensmittelindustrie





Ein bedeutender Teil der Lebensmittelverluste entsteht durch Nebenprodukte der Lebensmittelproduktion. Immer mehr Unternehmen erkennen in diesen Nebenströmen eine wertvolle Rohstoffquelle für innovative Anwendungen.



68 Mrd USD¹

So gross ist das weltweite Marktpotenzial für Produkte aus Nebenströmen im Jahr 2025.

Chancen statt Verluste – das ist unsere Mission

Die Reduktion von Lebensmittelverlusten zählt zu den wirkungsvollsten und zugleich vergleichsweise einfach umsetzbaren Massnahmen zur Senkung der ernährungsbedingten Umweltbelastungen in der Schweiz. Doch diese Verluste sind weit mehr als ein Umweltproblem – sie eröffnen bedeutende Chancen: für Innovation, neue Produkte und zukunftsfähige Geschäftsmodelle.

Um dieses Potenzial zu entfalten, braucht es das koordinierte Zusammenspiel zahlreicher Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Genau hier setzt United Against Waste an: Als engagiertes Netzwerk bringen wir die relevanten Kräfte zusammen, schaffen Synergien und entwickeln gemeinsame Lösungen – im Einklang mit unserer Vision und Mission. ■

1) Future Market Insights

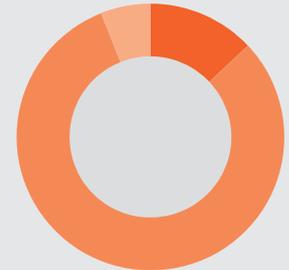
Vision & Mission ▶



Neumitglieder

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

- Maiergrill AG
- Tremonte Catering GmbH
- Hotel Bellevue-Terminus
- Brunner-Anliker Maschinen AG
- Localfish AG
- cr-solutions
- Eggfield / Field Food AG
- INOPROD SUISSE SA
- Die Rodtegg - Stiftung für Menschen mit körperlicher Behinderung
- Fermentable
- Fenaco (frigemo ag)
- Hexafed SA
- Good Market GmbH
- ProSeed Ingredients SA
- Wheycation Lokalgenuss AG
- Sanvitafood GmbH



- 2 Gastronomie
- 13 Verarbeitung/Handel
- 1 Gemeinschaftsgastronomie

UAW-Neumitglieder geordnet
nach Branchenzugehörigkeit



Fokus Food Save '24 im Rückblick

Der Event hat gezeigt: Die Chancen sind vielfältig: Der Fokus Food Save 2024 hat bewegt. Über 150 Fachpersonen aus Wirtschaft, Wissenschaft, Verwaltung und Start-ups kamen am 28. Juni in Bern zusammen, um gemeinsam konkrete Lösungen gegen Food Waste zu entwickeln. Nach der Vereinsversammlung von United Against Waste folgte ein Tag voller Impulse, Austausch und Inspiration.

«Gemeinsam Chancen nutzen!»

Das war das Motto am Fokus Food Save 2024. Die Impulsveranstaltung hat sich längst als Jahreshighlight von United Against Waste und als einzigartiger Treffpunkt für die Lebensmittelbranche etabliert.

Die zahlreichen positiven Rückmeldungen bestätigen: Der Fokus Food Save 2024 war ein voller Erfolg. Das motiviert uns, das Format weiterzuentwickeln und neue Impulse in die Branche zu tragen.

Key-Note Speeches: Das GDI zeigte: Food Save hat enormes Potenzial – mit geringem Wissensaufwand lässt sich viel bewirken («Easy Influence»). Viele Konsument*innen wollen Food Waste reduzieren, setzen es aber im Alltag nicht um. Dominik Flammer schlug den Bogen zur Vergangenheit: Vom Garum der Römer über Magenwurst bis zum Ge«mus»e – das Wissen früherer Generationen im Umgang mit Lebensmitteln ist aktueller denn je.

Start-up Pitches: Innovationen mit Wirkung: GoNina, Circunis und Foodoo präsentierten praxisnahe Ansätze für weniger Verluste. Beim anschliessenden Stehlunch ging es direkt in den Dialog – offen, engagiert und vernetzend.

Break-out Sessions: In drei interaktiven Sessions wurden zentrale Fragen vertieft: Wie gelangen nachhaltige Produkte ins Regal? Was tun mit Nebenströmen? Und wie lässt sich Food Save so kommunizieren, dass es bei Konsument*innen wirklich ankommt? Der Austausch zeigte: Die Herausforderungen sind vielfältig – doch das gemeinsame Engagement eröffnet wirksame Lösungswege. ■

CEO-Event: Food Save auf höchster Ebene

Es war ein milder Spätsommerabend im September, als sich über 20 Entscheidungsträger*innen aus der gesamten Lebensmittelbranche an einem besonderen Ort versammelten – fernab vom Tagesgeschäft, mitten in der Natur, mit Weitblick und Raum für neue Perspektiven. Wir haben zum ersten UAW CEO-Event eingeladen, um das Thema Food Save auf höchster Ebene zu etablieren.

In entspannter, inspirierender Atmosphäre wurde diskutiert, hinterfragt, zugehört und voneinander gelernt. Beeindruckende Praxisbeispiele zeigten, was bereits möglich ist, wenn Pioniergeist auf Verantwortungsbewusstsein trifft.

Der Austausch war intensiv, ehrlich und von gegenseitigem Respekt geprägt. Das Feedback der Teilnehmenden? Überwältigend positiv. Viele betonten, wie wertvoll es sei, das Thema Food Save auf dieser Ebene gemeinsam anzugehen – ohne Konkurrenzdenken, dafür mit gemeinsamer Vision. Wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Treffen – wieder mit Aussicht, Tiefe und einem gemeinsamen Ziel: Die Lebensmittelverluste gemeinsam zu reduzieren. ■



Der erste UAW CEO-Event hat im September 2024 stattgefunden und war ein voller Erfolg

UAW hat gezielt Top-Entscheider*innen aus der Lebensmittelbranche eingeladen, um das Thema Food Save in entspannter Atmosphäre zu diskutieren. Das neue CEO-Format traf auf grosse Resonanz – und wird künftig als fester Bestandteil im UAW-Kalender etabliert.

Auf dem Weg zur Halbierung – erzielte Fortschritte im Aktionsplan



Messmethoden
sind etabliert



Ursachen
werden analysiert



Massnahmen
werden umgesetzt

2024 konnten im Rahmen des Aktionsplans zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bedeutende Erfolge erzielt werden. In allen drei sektoralen Arbeitsgruppen – verarbeitende Industrie, Gross- und Detailhandel sowie Gastronomie – wurden erste, teils grobe Daten für das Berichtsjahr 2023 erhoben.

Der Aufbau von systematischen Messungen bestätigt, dass eine solide Datengrundlage eine Grundvoraussetzung ist, um die ambitionierten Reduktionsziele wirkungsorientiert zu verfolgen. Dieser Aufbau benötigt Zeit – mit jeder Erhebung werden die Zahlen belastbarer. Die drei Arbeitsgruppen haben unterschiedliche Herausforderungen, aber es gibt gemeinsame Erfolge:

- Die Messmethoden sind allgemein akzeptiert und können in der Praxis umgesetzt werden. Insbesondere im Handel und in der Gastronomie haben sich die standardisierten Messmethoden gut etabliert.
- Die Daten erlauben den Unternehmen und Arbeitsgruppen nun vermehrt in die Ursachenanalyse zu gehen. Dies ermöglicht die Gestaltung von möglichst wirkungsvollen Massnahmen.

Natürlich bleiben auch Herausforderungen. So zeigen zum Beispiel die Zahlen der verarbeitenden Industrie, dass ein grosser Teil der Verluste aus Nebenströmen der Verarbeitungsprozesse stammen. Welche dieser Rohstoffe können sinnvollerweise als Lebensmittel genutzt werden? Orientierung liefert eine umfassende Ökobilanzierung im Auftrag des BAFU.

Der nationale Aktionsplan sieht auf Ende 2025 eine Zwischenbilanz in Form eines Berichts an den Bundesrat vor. Diese Bilanz wird die Resultate der bisherigen Arbeiten aufzeigen und eine Einschätzung abgeben, wo die Schweiz auf dem Weg in Bezug auf die Ziele im Jahr 2030 steht.

Wir sind beeindruckt von dem Engagement unserer Mitgliedsunternehmen in diesem gemeinsamen Prozess! Die nächste Herausforderung ist es, die Unternehmen in allen Sektoren in noch grösserer Zahl abholen zu können. **Sind Sie 2025 auch dabei? ■**





Das UAW Food Save Management bietet nützliche Werkzeuge, um den Food Waste zu messen, zu veranschaulichen und greifbar zu machen. Auf diesem Wege wird deutlich vor Augen geführt, wo Optimierungsbedarf vorherrscht und welche Massnahmen ergriffen werden müssen. Darüber hinaus trägt die lange Laufzeit von einem Jahr dazu bei, das Thema zu verinnerlichen.

Max Grossmann, Küchenchef
im Hotel Bellevue Terminus in
Engelberg

Einfach wirksam – das Food Save Management

Auch 2024 zeigt sich: Das Food Save Management (FSM) wirkt – weil es einfach umsetzbar ist, Mitarbeitende sensibilisiert und konkrete Veränderungen ermöglicht. Vom Spital bis zur Sterneküche, vom Mittagstisch bis zum Inklusionsunternehmen: Die Methode wird breit angewendet und wirkt dort, wo Lebensmittel täglich verarbeitet und serviert werden.

Ein zentrales Learning aus der Praxis: Wer nicht misst, kann nicht gezielt handeln. Das strukturierte Erfassen von Lebensmittelverlusten bleibt das Fundament jeder erfolgreichen Massnahme – das bestätigen uns die teilnehmenden Betriebe immer wieder.

Besonders bewegt hat uns 2024 die Zusammenarbeit mit vier Inklusionsbetrieben im Kanton Luzern. Die Küchen- und Serviceteams haben sich mit viel Engagement auf das FSM eingelassen – mit grossem Erfolg: Hochgerechnet auf ein Jahr konnten gemeinsam 11,5 Tonnen Lebensmittelverluste vermieden werden. Eine beeindruckende Leistung und ein starkes Zeichen dafür, wie inklusives Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften Hand in Hand gehen können.

Neben Food Save Luzern wurden 2024 weitere Messungen im Rahmen von Food Save Zentralschweiz, Food Save Graubünden und Gastro Zukunft Basel umgesetzt. Im fünften Jahr seit der Lancierung des Food Save Managements konnten wir damit insgesamt 265 Betriebe in 18 Kantonen begleiten – ein

Meilenstein in der Weiterentwicklung und Verankerung der Methode in der Schweizer Gastronomie. Und die Reise geht weiter: Grosse Projekte mit Senevita und Sunstar Hotels sind für 2025 geplant, und die Ausweitung des FSM auf weitere Branchen ist bereits in vollem Gange – mehr dazu auf der nächsten Seite. ■



FSM-Rollout: 265 Betriebe in 18 Kantonen in 5 Jahren



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



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



Keine halben Brötchen: Food Save in der Bäckerei- Confiserie-Branche

Nach dem erfolgreichen Start 2023 wurde das Pilotprojekt zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in der Bäckerei- und Confiseriebranche 2024 weitergeführt. In fünf Betrieben wurden die methodischen Grundlagen für die erste standardisierte Food Waste-Messung getestet. Über 28 Tage hinweg dokumentierten die teilnehmenden Produktionsstandorte und Filialen Lebensmittelverluste in sieben bis acht Kategorien – sowohl mengen- als auch kostenbasiert. Die Ergebnisse zeigen: Food Save ist eine Win-Win-Situation – weniger Verlust bedeutet nicht nur mehr Nachhaltigkeit, sondern auch spürbare Kosteneinsparungen.

Wir freuen uns, das Angebot im Verlauf von 2025 auch weiteren Unternehmen aus der Bäckerei-Confiserie-Branche verfügbar machen zu können. Es motiviert uns sehr, die einfache, aber wirkungsvolle Methode des Food Save Managements gemeinsam mit den Betrieben weiterzuentwickeln und in der Branche zu verankern – mit dem Ziel, gemeinsam eine nachhaltigere und wirtschaftlich stärkere Zukunft für das Bäckerei- und Confiseriehandwerk zu gestalten. ■



Vom Nebenstrom zur Hauptidee – das Konzept hinter StreamUp

Mit StreamUp wurde 2024 eine neue Bühne für Food Save-Innovationen geschaffen. Was als Idee im „Nebenstrom“ begann, hat sich zu einem wirkungsvollen Programm entwickelt, das Start-ups, Unternehmen und Forschende gezielt dabei unterstützt, Lösungen gegen Lebensmittelverluste zu realisieren. Bereits im ersten Jahr haben sich fast 30 Projekte beworben, elf davon wurden für das Mentoring 2025 ausgewählt – ein starkes Signal für das vorhandene Innovationspotenzial.

StreamUp bietet ein passgenaues Förderumfeld für konkrete Lösungsansätze – unabhängig davon, ob sie aus Forschung, Industrie oder Start-up-Szene stammen. Entscheidend ist nicht der Reifegrad, sondern die Wirkung der Idee. Die Impact-Messung erfolgt in Zusammenarbeit mit einer Schweizer Hochschule. Besonders macht StreamUp die Kombination aus klarem Fokus, niederschwelligem Zugang und dem starken UAW-Netzwerk. Die Teilnehmenden profitieren von einem praxisnahen Mentorenpool, gezielten Matchmakings und aktivem Erfahrungsaustausch. Formate wie gemeinsames Kochen und begleitende Kommunikation sorgen zusätzlich für Sichtbarkeit.

Langfristig soll StreamUp jährlich stattfinden – mit einer wachsenden Community aus Teilnehmenden, Ehemaligen und Mentor*innen. Ziel ist der Aufbau eines dynamischen Ökosystems für Food Save-Innovationen. ■



«Grow your Food
Save Impact»



Unter diesem Motto hat der Verein United Against Waste das Programm StreamUp ins Leben gerufen – ein praxisorientiertes Programm, das gezielt erfolgsversprechende Projekte zur Reduktion von Lebensmittelverlusten fördert.



11
Food Save
Projekte



11
Mentoren



Ein Ziel:
Food Save
Impact

Erfolgsrechnung

Position	2024	2023
Mitgliederbeiträge	250'890.00	240'048.50
Dienstleistungen	242'485.09	240'977.68
Spenden	52'156.00	4'844.00
./. Erlösminderungen	0.00	0.00
Nettoerlös	545'531.09	485'870.18
Direkter Projektaufwand (DL & Sachkosten)	78'772.04	53'222.41
Projektleitung (Geschäftsstelle)	408'175.03	373'749.47
Vereinsführung (Geschäftsstelle)	31'255.00	26'249.98
Vorsteuerkürzung	3'739.00	3'575.00
Bruttoergebnis 2	23'590.02	29'073.32
Total Verwaltungs- und Betriebsaufwand	28'890.73	23'847.28
Übriger und ausserordentlicher Aufwand	62.44	61.11
Jahresergebnis	-5'363.15	5'164.93

Bilanz

Position	31.12.2024	31.12.2023
Total flüssige Mittel (Postkonto)	98'373.54	97'962.63
Total Forderungen	25'360.60	19'213.70
Übrige kurzfristige Forderungen	9'361.29	12'959.95
Nicht fakturierte Dienstleistungen	40'000.00	53'067.00
Total Aktiven	173'095.43	183'203.28
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	95'245.80	70'975.12
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	1'900.38	1'373.76
Passive Rechnungsabgrenzungen	31'000.00	60'542.00
Total Fremdkapital	128'146.18	132'890.88
Vereinskapital	35'000.00	35'000.00
Freiwillige Gewinnreserven	9'949.25	15'312.40
Total Eigenkapital	44'949.25	50'312.40
Total Passiven	173'095.43	183'203.28





Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2024 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von CHF 98'373.54 des Postkontos per 31.12.2024 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF - 5'363.15 als Entnahme freiwilliger Gewinnreserve aufgeführt wird.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Bern, 13. Mai 2025

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-Unternehmungen

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 2024)





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
- ✓ 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