



Wir reduzieren Lebensmittelabfall!
Réduisons le gaspillage alimentaire!

Jahresbericht / Rapport annuel 2025

Inhaltsverzeichnis / Table des matières

Food Save ist mehr als ein Trend / <i>Le Food Save est bien plus qu'une tendance</i>	3
Die Highlights in Zahlen / <i>Les points forts en chiffres</i>	6
Stimmen aus unserem Netzwerk / <i>Voix du réseau</i>	8
Food Save im Kerngeschäft etablieren / <i>Ancrer le Food Save au cœur des activités</i>	10
Focus Food Save 2025	12
CEO-Event 2025	14
StreamUp 2025	16
Austausch im Bundeshaus / <i>Échange au Palais fédéral</i>	20
Food Save Management beginnt im Team / <i>Le Food Save Management commence avec l'équipe</i>	22
Nationale Woche gegen Food Waste / <i>Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire</i>	24
Finanzberichterstattung / <i>Rapport financier</i>	25
Organisation	28
Das UAW-Netzwerk / <i>Le réseau UAW</i>	31

Food Save ist mehr als ein Trend

Die Erkenntnis ist nicht neu: Die Reduktion von Lebensmittelverlusten zählt zu den wirksamsten Massnahmen zur Senkung der ernährungsbedingten Umweltbelastung in der Schweiz. Entscheidend ist aber, wie wir dieses Potenzial in konkrete Lösungen übersetzen. Genau daran arbeiten wir bei United Against Waste – gemeinsam mit Unternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

2025 hat gezeigt, wie stark Food Save mit aktuellen Food Trends zusammenhängt. Themen wie Planetary Health Diet oder Fibre Maxxing eröffnen neue Chancen: Werden Rohstoffe vollständiger genutzt, entstehen Produkte mit ökologischem, wirtschaftlichem und oft auch gesundheitlichem Mehrwert. Ausserdem: Mit Rohstoffen aus Nebenströmen lassen sich effektiv Scope-3-Emissionen reduzieren. *Mehr dazu auf Seite 10.*

Mit unserem neuen Mentoringprogramm StreamUp haben wir erstmals gezielt Projekte gefördert, die solche Lösungen entwickeln. *Mehr dazu auf Seite 16.*

Besonders gefreut hat mich, wie sichtbar diese Innovationen geworden sind – am ersten StreamUp Market im Rahmen des Focus Food Save (*Seite 12*) oder am CEO Event bei der Bühler Group, wo wir das Potenzial von Nebenströmen direkt erlebbar und “schmeckbar” machen konnten (*Seite 14*).

Auch auf nationaler Ebene hat Food Save weiter an Bedeutung gewonnen. Im Oktober lud Bundesrat Röstli zum Austausch über die Fortschritte auf dem Weg zur Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 ein. Gleichzeitig wurde ein erster Zwischenstandsbericht von der ZHAW publiziert (*Seite 20*). Der Trend geht insbesondere bei der Gastronomie und dem Detailhandel in die richtige Richtung, doch Herausforderungen bleiben bestehen.

Zum einen braucht wirksame Reduktion verlässliche Daten. Genau hier setzt unser Food Save Management an. Im vergangenen Jahr konnten wir den 350. Betrieb onboarden und erste Projekte in der Romandie umsetzen (*Seite 22*).

Zum anderen besteht insbesondere in Schweizer Haushalten grosses Reduktionspotenzial. Gemeinsam mit foodwaste.ch haben wir deshalb die Nationale Woche gegen Food Waste lanciert. Für die erste Durchführung im September 2026 konnten wir 2025 wichtige Grundlagen erarbeiten und bereits über 40 Partnerorganisationen für das Vorhaben gewinnen (Seite 24).

Die Umsetzung all dieser Projekte ist nur dank der Unterstützung unserer Mitglieder möglich. Umso mehr freut es mich, dass wir 2025 insgesamt 21 neue Mitglieder begrüßen durften (Seite 7). Vielen Dank an alle, die Food Save mit Engagement, Ideen und Zusammenarbeit vorantreiben. ■

Silvan Pfister, Vereinspräsident



Silvan Pfister
Vereinspräsident /
Président de l'association

Geschäftsentwicklung Verkauf /
Développement des affaires de la vente,
Pistor AG

Le Food Save est bien plus qu'une tendance

En 2025, le Food Save s'est fortement lié aux tendances alimentaires actuelles. Des thèmes comme la Planetary Health Diet ou le Fibre Maxxing montrent qu'une utilisation plus complète des matières premières permet de créer des produits à valeur ajoutée écologique, économique et nutritionnelle. Avec notre nouveau programme de mentorat StreamUp, nous avons soutenu pour la première fois des projets développant ce type de solutions. Plus d'informations en page 16.

Ces innovations sont devenues concrètes et visibles lors du premier StreamUp Market dans le cadre du Focus Food Save (page 12) ou encore lors du CEO Event chez Bühler, où nous avons mis en lumière le potentiel des co-produits alimentaires (page 14)

Le Food Save a également gagné en importance au niveau national. Le conseiller fédéral Albert Rösti a invité les acteurs concernés à échanger sur les progrès réalisés vers l'objectif de réduction de moitié des pertes alimentaires d'ici 2030, tandis qu'un premier rapport intermédiaire a été publié (page 11).

Une fois de plus, cela a montré qu'une réduction efficace nécessite des données fiables. C'est précisément là qu'intervient notre Food Save Management. En 2025, nous avons accompagné le 350e établissement et lancé les premiers projets en Suisse romande (page 22).

Avec la Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire, nous avons lancé un nouveau projet en collaboration avec foodwaste.ch. En 2025, nous avons posé les bases de la première édition prévue en septembre 2026 et déjà convaincu plus de 40 organisations partenaires de rejoindre l'initiative (page 24).

La réalisation de tous ces projets n'est possible que grâce au soutien de nos membres. Je me réjouis d'autant plus d'avoir pu accueillir 21 nouveaux membres en 2025 (page 7). Un grand merci à toutes celles et ceux qui font avancer le Food Save avec engagement, idées et collaboration.

Silvan Pfister, Président



Die Highlights in Zahlen Les points forts en chiffres

- ▶ **22** Neumitglieder
Nouveaux membres
- ▶ **28 CEOs** haben am zweiten **UAW CEO-Event** teilgenommen
ont participé à la deuxième édition de l'événement
- ▶ **41 Medienbeiträge** haben unsere Aktivitäten öffentlichkeitswirksam begleitet
articles dans les médias ont relayé nos activités auprès du grand public
- ▶ **92 Gastronomie-Betriebe** sind mit dem Food Save Management ihren Food Waste angegangen
établissements de restauration se sont attaqués au gaspillage alimentaire grâce au programme Food Save Management
- ▶ **126 Workshops** im Rahmen des Food Save Management
ateliers dans le cadre du Food Save Management
- ▶ **Focus Food Save 2025: 180 (+30%)** Teilnehmende
participants

Abonnieren Sie die **Food Save News** und erhalten Sie Neuigkeiten zu Projekten, Events und Angeboten direkt in Ihre Mailbox.

Abonnez-vous aux **Food Save News** et recevez directement dans votre boîte mail des actualités sur nos projets, événements et offres.

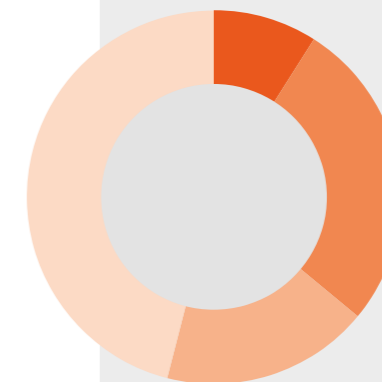


Neumitglieder Nouveaux membres

- alpinavera
- Blattmann Schweiz AG
- CADONAU Das Seniorenzentrum
- DARWIN Insights und Strategien GmbH
- Fancy Dragons Distribution Sàrl
- freshtrade solutions (Schweiz) AG
- Groupe Minoteries SA (GMSA)
- HIESTAND Schweiz AG
- Kernser Edelpilze GmbH
- Klinik SGM Langenthal
- Leibacher Biber-Manufaktur AG
- Luegeten AG
- Luya Foods AG
- My Leukerbad AG
- Proviande
- RePan
- Restaurant Zunfthaus zur Haue
- Saveurs Vivre GmbH
- Senevita AG
- Spital Uster AG
- Svial
- Yumame Foods AG



Wir heissen unsere neuen Mitglieder herzlich willkommen!
Nous souhaitons la bienvenue à nos nouveaux membres !



UAW-Neumitglieder geordnet nach Branchenzugehörigkeit

Nouveaux membres UAW classés par secteur d'activité

- 2 Gastronomie Restauration
- 6 Gemeinschaftsgastronomie Restauration collective
- 4 Non Profit
- 10 Verarbeitung & Handel Transformation & Commerce

Stimmen aus dem Netzwerk / Voix du réseau



Die Hiestand Schweiz AG setzt sich schon seit Jahren für die Nachhaltigkeit ein. Daher war es für uns auch von Anfang an klar, dass wir den Aktionsplan des Bundes unterstützen und waren deshalb auch unter den ersten 28 Firmen, welche unterschrieben haben. Seither konnten wir mit diversen Massnahmen in unserer Produktion, sowie mit einer Ausweitung der Abgabe von 2.-Wahl-Produkten, unseren Food Waste stark reduzieren. Wir sind UAW beigetreten, da wir der Meinung sind, dass wir nur gemeinsam etwas bewegen können. ■

Dr. Ann Zehnder-Fjällman, Leiterin Qualität, Prozesse & Nachhaltigkeit, Hiestand Schweiz AG

Le Groupe Minoteries SA s'engage activement depuis longtemps en faveur du développement durable. En adhérant à United Against Waste, nous renforçons cet engagement de manière ciblée en contribuant à la réduction des pertes alimentaires tout au long de la chaîne de valeur. Les échanges avec les autres membres nous permettent d'acquérir de nouvelles perspectives sur les produits et processus existants et de développer des solutions innovantes. Nous renforçons ainsi notre rôle d'entreprise responsable dans le secteur alimentaire. ■

Valérie Vincent, Responsable innovation, Groupe Minoteries SA



Für uns ist UAW ein wichtiges Netzwerk, um nachhaltige Innovationen gemeinsam mit engagierten Partnern voranzubringen. Der Austausch hilft, Ideen aus der Praxis weiterzuentwickeln und Wirkung über einzelne Betriebe hinaus zu erzielen. ■

Dominic Müller, Gründer, RePan

Seit sechs Jahren engagiert sich Senevita systematisch im Kampf gegen Food Waste. So wird der Lebensmittelverlust an allen Standorten einheitlich erfasst und gemeinsam werden gezielte Massnahmen definiert und umgesetzt. Die Mitgliedschaft bei United Against Waste ist ein weiterer wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer Senevita mit nachhaltig reduziertem Food Waste. ■

Dominic Aeschbacher, F&B Direktor / Leiter Einkauf, Senevita Gruppe



Nous nous devons d'être unis dans la réduction des pertes alimentaires qui concernent toutes les parties prenantes de la chaîne de valeur. C'est pourquoi suite à la signature de l'accord intersectoriel de la confédération, Eldora s'engage aux côtés d'UAW pour agir de concert avec nos pairs pour réduire le gaspillage alimentaire dans nos restaurants de collectivités de 50% à 2030. ■

Christelle Muraz, Responsable Impact Positif, Eldora Groupe

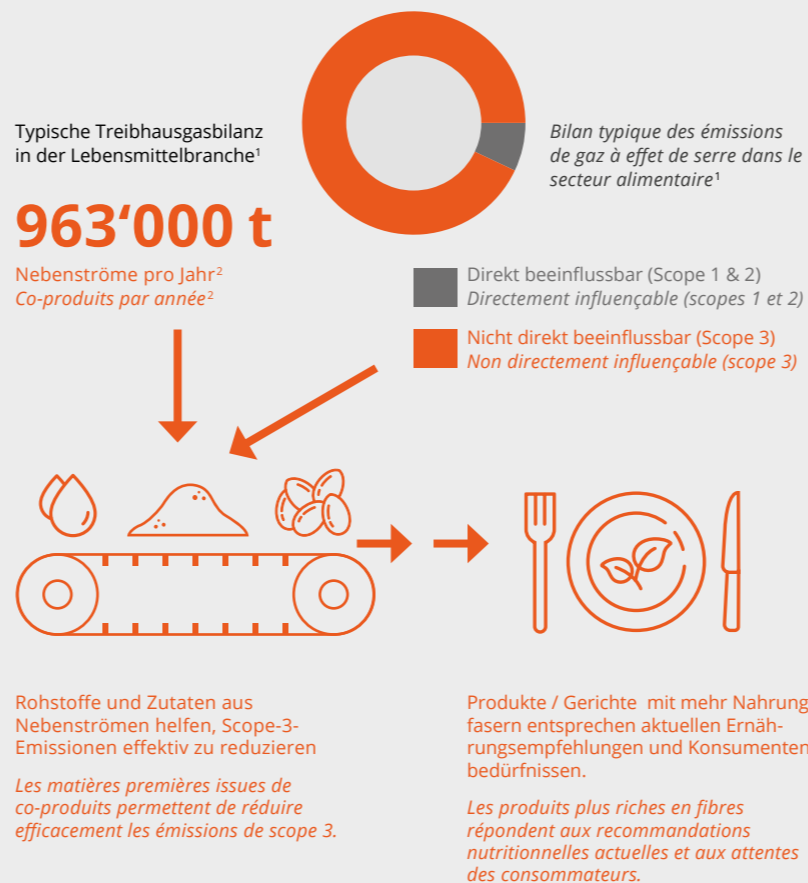


Food Save im Kerngeschäft verankern

In der Lebensmittelbranche entstehen die meisten Treibhausgasemissionen nicht direkt im Betrieb, sondern entlang der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette. Gerade im Handel und in der Gastronomie machen Scope-3-Emissionen den grössten Teil der Klimabilanz aus.

Genau hier setzt die Mission von United Against Waste (UAW) an: Unternehmen praxisnah dabei zu unterstützen, Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren. Werden Rohstoffe vollständiger genutzt und Nebenströme zu neuen Produkten verarbeitet, lassen sich Lebensmittelverluste und die damit verbundenen Emissionen wirksam reduzieren.

Food Save bringt nicht nur Vorteile für die Klimabilanz. Nebenströme, die reich an Nahrungsfasern sind, wie Kleie, Trester oder andere Pflanzenfasern können auch den Nährwert und die Qualität von Produkten verbessern. Damit passen Food Save Lösungen zunehmend zu aktuellen Ernährungsempfehlungen, die eine ballaststoffreiche Ernährung unterstützen. Gleichzeitig wächst auch bei Konsument*innen das Interesse an faserreichen Produkten – verstärkt durch Trends und Diskussionen in sozialen Medien. Werden Nebenströme gezielt weiterverarbeitet, verbessern Unternehmen also nicht nur ihre Klimabilanz, sondern leisten gleichzeitig einen Beitrag zu einer gesünderen Ernährung und stärken ihre Innovationskraft. ■



Ancrer le Food Save au cœur des activités

Dans le secteur alimentaire, la majorité des émissions de gaz à effet de serre provient de la chaîne de valeur en amont et en aval. Dans le commerce et la restauration notamment, les émissions de scope 3 représentent la plus grande part du bilan climatique.

C'est précisément là qu'intervient United Against Waste (UAW) : accompagner concrètement les entreprises afin de réduire les pertes alimentaires tout au long de la chaîne de valeur. Une utilisation plus complète des matières premières et la valorisation des co-produits permettent de réduire efficacement les pertes alimentaires et les émissions associées.

Le Food Save ne profite pas uniquement au climat. Les co-produits riches en fibres peuvent aussi améliorer la qualité nutritionnelle des produits et répondre à une demande croissante pour une alimentation plus végétale et riche en fibres. Les entreprises renforcent ainsi à la fois leur bilan climatique, leur capacité d'innovation et leur contribution à une alimentation plus saine. ■

¹ Anonymisierte Klimabilanz eines Schweizer Gastronomieunternehmens
Bilan carbone anonymisé d'une entreprise suisse de restauration

² Quelle: Berner Fachhochschule BFH
Source: Haute école spécialisée bernoise HESB

Vision & Mission ▶



Focus Food Save 2025

Unter dem Motto «from vision to action» trafen sich am 26. Juni 2025 in Bern führende Persönlichkeiten aus Praxis, Forschung und Behörden zur Impulsveranstaltung von UAW.

Im Zentrum standen konkrete Lösungen gegen Food Waste und die Frage, wie aus Visionen wirksame Projekte entstehen. Coop und Betty Bossi griffen das Motto in ihrer Eröffnungs-Keynote auf und zeigten, wie aus einer Idee die neue Produktlinie «Nice to Save Food» entstanden ist. Dabei wurde deutlich, welches ökologische und wirtschaftliche Potenzial in der Nutzung von Nebenströmen steckt. Davon überzeugen konnten sich die Teilnehmenden auch am ersten StreamUp Market: Die 11 StreamUp Projekte präsentierten während des Lunchs ihre Produkte und Visionen, luden zur Degustation ein und kamen direkt mit dem Publikum ins Gespräch. Das neue Format stiess auf grosses Interesse und war ein voller Erfolg. Das motiviert uns, das UAW-Jahreshighlight auch künftig weiterzuentwickeln und noch mehr Menschen für Food Save zu begeistern – auch aus der Romandie. ■



Sous le slogan « from vision to action », des représentant-e-s du secteur alimentaire, de la recherche et des autorités se sont réunis à Berne lors de l'événement annuel de UAW. Coop et Betty Bossi ont montré comment la gamme « Nice to Save Food » est née d'une vision commune et ont mis en lumière le potentiel des co-produits alimentaires.

Lors du premier StreamUp Market, les 11 projets StreamUp ont présenté leurs produits et visions au public, format qui a suscité un vif intérêt. Cela nous motive à faire rayonner davantage le Food Save, aussi en Suisse romande. ■



CEO-Event

Zum zweiten Mal trafen sich rund 30 Entscheidungsträger*innen der Schweizer Lebensmittelbranche – diesmal bei Bühler in Uzwil, dem weltweit führenden Mühlenhersteller. Im Fokus: Backwaren und ihr Potenzial für Food Save. Der Ausmahlgrad von Mehl beeinflusst die Menge an Nebenströmen – weniger Kleie bedeutet weniger Verluste. Degustationen zeigten, dass dabei keine Abstriche beim Geschmack nötig sind. Ein Rundgang durch das Grain Innovation Center gab Einblick in die technologischen Hebel entlang der Wertschöpfungskette.

Das Feedback der CEOs war sehr positiv – der Anlass verankert sich zunehmend als fixer Termin in ihren Agenden. ■

Pour la deuxième fois, une trentaine de décideur-euse-s de l'industrie alimentaire suisse se sont réunis – cette fois chez Bühler à Uzwil. Au cœur des échanges : les produits de boulangerie et leur potentiel Food Save. Le degré d'extraction de la farine influence la quantité des pertes - sans compromis sur le goût, comme l'ont montré les dégustations. Une visite du Grain Innovation Center a offert des perspectives sur les leviers technologiques.

Les retours ont été très positifs – l'événement s'impose progressivement comme un rendez-vous fixe. ■



StreamUp 2025



Die Auswahl war nicht einfach

Über 30 Bewerbungen wurden gemeinsam mit der FHNW bewertet – anhand von Marktpotenzial, Wirkung und Innovationsgrad. 11 Projekte haben es ins Programm geschafft.

Sélection exigeant

Plus de 30 candidatures ont été évaluées selon leur potentiel de marché, leur impact et leur degré d'innovation. 11 projets ont été retenus.

Was für ein Start!

Beim Kick-off von StreamUp trafen 11 ambitionierte StreamUps auf 11 engagierte Mentor*innen – in der Testküche von Betty Bossi. Gemeinsam haben wir mit den StreamUp Produkten gekocht.

Quel début !

Lors du kick-off de StreamUp, 11 StreamUps ambitieux ont rencontré 11 mentor-e-s engagé-e-s – chez Betty Bossi, dans la cuisine d'essai. Ensemble, ils ont cuisiné avec leurs produits StreamUp.

Präsentation am Focus Food Save

Die 11 StreamUp Projekte wurden auf der Bühne gewürdigt. Am StreamUp Market während des Lunchs präsentierten sie ihre Produkte, boten Degustationen an und knüpften neue Kontakte.

Présentation au Focus Food Save :

Les 11 projets StreamUp ont été mis à l'honneur sur scène. Lors du StreamUp Market pendant le lunch, ils ont présenté leurs produits, proposé des dégustations et élargi leur réseau.

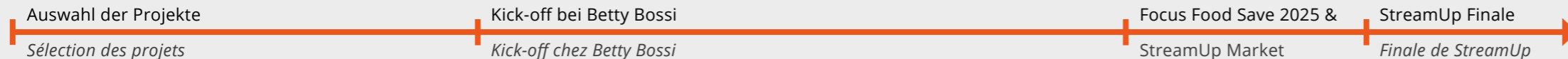
StreamUp Finale im September

Mit dem Finale fand das Mentoring-Programm einen inspirierenden Abschluss. In interaktiven Sessions entwickelten die StreamUps konkrete Lösungen für ihre aktuellen Herausforderungen und stärkten ihr Netzwerk. Beim anschließenden Apéro wurde einmal mehr sichtbar – und schmeckbar –, welches Potenzial in StreamUp Food steckt.

Finale de SteamUp en septembre

Le programme de mentorat s'est conclu sur une note inspirante. Lors de sessions interactives, les StreamUps ont développé des solutions concrètes et renforcé leur réseau. L'apéritif a une nouvelle fois révélé tout le potentiel des produits StreamUp Food.

11 Mentor*innen begleiteten die StreamUps engagiert durch das Programm – insgesamt fanden 63 Mentoring-Sessions statt.



11 mentor-e-s ont accompagné les StreamUps avec un fort engagement – au total, 63 sessions de mentorat ont été réalisées.



StreamUp 2025



STREAM UP
GROW YOUR FOOD SAVE IMPACT

Mehr erfahren
en savoir plus



Austausch im Bundeshaus: Fortschritte und Handlungsbedarf

Am 14. Oktober 2025 luden das Bundesamt für Umwelt (BAFU) und Bundesrat Albert Rösti zum Austausch ins Bundeshaus. Vertreterinnen und Vertreter aus Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung zogen eine Zwischenbilanz zur Reduktion der Lebensmittelverluste. Für UAW nahmen Geschäftsleiter Markus Hurschler und Präsident Silvan Pfister teil.

Im Zentrum stand die Veröffentlichung des Zwischenstandsbericht 2025 der ZHAW und die Fortschritte auf dem Weg zur Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030. Trotz der weiterhin grossen Herausforderung zeigt der Bericht wichtige Meilensteine auf: In kurzer Zeit konnten gemeinsame Messmethoden und Monitoring-Prozesse entwickelt und etabliert werden. Dank dieser Grundlagen können heute Verlustmengen und Reduktionsleistungen systematisch erfasst werden. Erste Reduktionen konnten laut dem Zwischenstandsbericht und nachgewiesen werden – insbesondere im Detailhandel und in Vorreiterunternehmen der Gastronomie. Insgesamt wird die Reduktionsleistung auf 5% geschätzt und bleibt somit hinter dem ambitionierten Zwischenziel von 25% bis 2025 zurück. Die branchenübergreifende Vereinbarung ist als Vehikel der freiwilligen Verpflichtung ein wichtiges Element für die Zusammenarbeit innerhalb der Branche sowie mit den Bundesbehörden. Über 30 Unternehmen haben diese Vereinbarung bereits unterzeichnet – viele davon Mitglieder von UAW – und wir hoffen auf eine weiter wachsende Basis aus der Lebensmittelwirtschaft. ■

Zum Zwischenstandsbericht 2025
Vers le rapport intermédiaire



Échange au Palais fédéral : progrès et défis

Le 14 octobre 2025, l'OFEV et le conseiller fédéral Albert Rösti ont convié des acteurs de l'économie, de la science et de l'administration au Palais fédéral pour dresser un état des lieux de la réduction du gaspillage alimentaire. UAW y était représentée par Markus Hurschler et Silvan Pfister.

Au cœur des échanges: le rapport intermédiaire 2025 et les progrès vers l'objectif de réduire de moitié les pertes évitables d'ici 2030. Des méthodes de mesure et de monitoring communes ont rapidement été mises en place, permettant aujourd'hui de suivre les pertes et les réductions de manière systématique. Sur cette base, de premières réductions ont pu être démontrées, notamment dans le commerce de détail et dans des entreprises pionnières de la restauration. Globalement la réduction est estimée à 5%, en deçà de l'objectif intermédiaire de -25% en 2025.

L'accord intersectoriel, fondé sur l'engagement volontaire, reste un levier clé de collaboration dans le secteur et avec les autorités. Plus de 30 entreprises l'ont déjà signé – dont de nombreux membres de UAW – et la dynamique continue de croître. ■



Food Save Management beginnt im Team

Le Food Save Management commence avec l'équipe

2025 wurde das 350. Onboarding für das Food Save Management durchgeführt. Ein Meilenstein – und gleichzeitig eine Bestätigung dafür, dass wirksame Food Waste Reduktion oft mit ganz einfachen Mitteln beginnt. Für das FSM braucht es keine komplexe Infrastruktur: Eine Küchenwaage, einige Behälter und vor allem ein motiviertes Team reichen aus.

FSM ist deshalb weit mehr als eine Methodik. Es ist Teamarbeit. Küche und Service analysieren gemeinsam Abläufe, diskutieren Lösungen und entwickeln neue Routinen. Für uns sind die schönsten Momente jene am Ende eines Projekts: Wenn wir das Food Save Zertifikat überreichen und ein Teamfoto aufnehmen – stolz auf das Erreichte und motiviert für die langfristige Reduktion. 2025 konnten die kantonal geförderten Projekte Food Save Luzern und Food Save Graubünden erfolgreich abgeschlossen werden. Food Save Zürich startet 2026. Neben zahlreichen Einzelbetrieben begleiten wir auch Gruppen wie Sunstar Hotels, The Living Circle oder Senevita bei der Reduktion von Food Waste. Gleichzeitig erfolgte der Roll-out in der Romandie – und damit der nächste Schritt, FSM in der Breite zu verankern. ■

En 2025, le 350e onboarding du FSM a été réalisé. Son succès repose sur sa simplicité : une balance de cuisine, quelques récipients et une équipe motivée suffisent pour rendre les pertes alimentaires visibles et réduire durablement le gaspillage. Après les projets cantonaux à Lucerne et dans les Grisons, le déploiement en Suisse romande a marqué une étape importante. ■



So einfach - was es für das Food Save Management (FSM) braucht

Si simple : ce qu'il faut pour le Food Save Management



Eine handelsübliche
Küchenwaage

Une balance de cuisine standard



Behälter, die nach Kategorien
beschriftet werden

Des récipients étiquetés par catégorie



Am wichtigsten:
ein motiviertes Team

*Le plus important :
une équipe motivée*

FSM-Highlights im Jahr 2025

Kantonale Food Save Projekte wie Food Save Luzern (siehe Bild) und Food Save Graubünden wurden abgeschlossen.

12 Betriebe aus der Romandie sind 2025 in das FSM gestartet, darunter das Hôtel des Horlogers im Valle de Joux.

In der Gemeinschaftverpflegung hat sich FSM fest etabliert. 35 Senevita Betriebe haben mit den Messungen gestartet, wie hier das Team von Senevita Beaulieu.

Zahlreiche Einzelbetriebe, Hotels und ganze Gruppen wie die Sunstar Hotels, The Living Circle oder das Grand Resort Bad Ragaz haben FSM umgesetzt. Hier zu sehen: das motivierte Team des Widder Hotels in Zürich (The Living Circle).

Highlights FSM en 2025

1 Des projets cantonaux Food Save, comme Food Save Lucerne (sur l'image) et Food Save Grisons, ont été menés à bien.

2 12 établissements de Suisse romande ont lancé le FSM en 2025, dont l'Hôtel des Horlogers dans la Vallée de Joux.

3 Le FSM s'est solidement établi dans la restauration collective. 35 établissements Senevita ont lancé les mesures, comme ici l'équipe de Senevita Beaulieu.

4 De nombreux restaurants, hôtels et groupes hôteliers comme Sunstar Hotels, The Living Circle ou le Grand Resort Bad Ragaz ont mis en œuvre le FSM. Ici, l'équipe motivée du Widder Hotel à Zurich (The Living Circle).



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

Nos participants partagent leurs histoires de réussite personnelles sur ce qui les motive et les fait avancer dans leurs projets Food Save.



Stöbern Sie hier in den Food Save Stories!

Découvrez les Food Save Stories

Nationale Woche gegen Food Waste

Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire

Gemeinsam mit foodwaste.ch haben wir 2025 die Grundlagen für die erste Nationale Woche gegen Food Waste geschaffen, die vom **12. bis 20. September 2026** stattfinden wird. Unter dem Motto **«mach mehr draus!»** entsteht eine nationale Bewegung zur Sensibilisierung der breiten Öffentlichkeit.

Im Verlauf von 2025 konnten wir über 40 Partnerorganisationen aus Wirtschaft, Zivilgesellschaft und öffentlicher Hand gewinnen. Wir haben zwei Stakeholder-Workshops organisiert und definiert, wie wir die Zusammenarbeit gestalten. Gleichzeitig entstanden Webauftritt, Logo und Kommunikationsgrundlagen.

Machen Sie auch mit? Besuchen Sie mach-mehr-draus.ch für mehr Informationen. ■



Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire
En collaboration avec foodwaste.ch, nous avons posé en 2025 les bases de la première Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire, qui se tiendra du 12 au 20 septembre 2026. Sous le slogan « À toi de jouer », un mouvement national de sensibilisation du grand public voit le jour.

Au cours de l'année 2025, nous avons réuni plus de 40 organisations partenaires issues de l'économie, de la société civile et des autorités publics. Nous avons organisé deux ateliers avec les parties prenantes afin de définir les modalités de collaboration. Parallèlement, le site web, le logo et les bases de communication ont été développés.

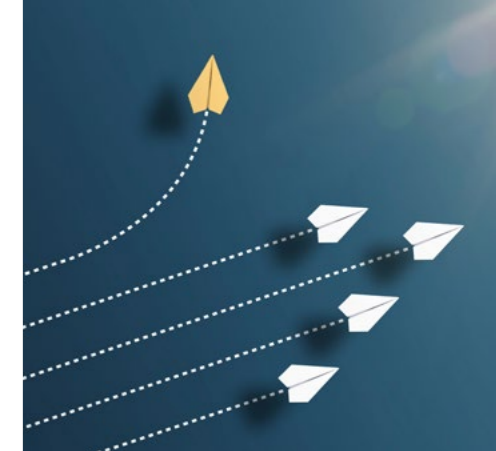
Participez-vous aussi ? Visitez a-toi-de-jouer.ch pour plus d'informations. ■

Besuchen Sie die Webseite
 Visitez le site web



Erfolgsrechnung

Position	2025	2024
Mitgliederbeiträge	248'040,00	250'890,00
Projektertrag	139'717,53	242'485,09
Spenden	146'526,00	52'156,00
Projektertrag Nationale Woche gegen Food Waste	86'999,96	0,00
Nettoerlös	621'283,49	545'531,09
Direkter Projektaufwand (DL & Sachkosten)	46'612,90	78'772,04
Projektleitung (Geschäftsstelle)	405'741,83	408'175,03
Vereinsführung (Geschäftsstelle)	27'895,00	31'255,00
Projektaufwand und -leitung Nationale Woche gg. FW	107'170,18	0,00
Vorsteuerkürzung		3'739,00
Bruttoergebnis 2	33'863,58	23'590,02
Total Verwaltungs- und Betriebsaufwand	27'629,08	28'890,73
Übriger und ausserordentlicher Aufwand	62,41	62,44
Jahresergebnis	6'172,09	-5'363,15





Bilanz

Position	31.12.2025	31.12.2024
Total flüssige Mittel (Postkonto)	174'358,04	98'373,54
Total Forderungen	86'406,00	25'360,60
Übrige kurzfristige Forderungen	7'820,73	9'361,29
Nicht fakturierte Dienstleistungen	13'000,00	40'000,00
Total Aktiven	281'584,77	173'095,43
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	126'027,46	9'5245,8
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	4'900,47	1'900,38
Passive Rechnungsabgrenzungen	99'587,05	31'000,00
Total Fremdkapital	230'514,98	128'146,18
Vereinskapital	40'000,00	35'000,00
Freiwillige Gewinnreserven	11'069,79	9'949,25
Total Eigenkapital	51'069,79	44'949,25
Total Passiven	281'584,77	173'095,43

Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2025 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von CHF 174'358.04 des Postkontos per 31.12.2025 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF 6'120.54 dem Eigenkapital zugeführt wurde, wovon CHF 5'000.00 der Position Vereinskapi tal zugewiesen wird.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Bern, 19. Mai 2026

Roger Volkart

WeRec AG

Gerhard Berger

Transgourmet Schweiz AG





Organisation

Vereinspräsident *Président*

Silvan Pfister, Geschäftsentwicklung Verkauf, Pistor AG

Vorstand *Comité directeur*

Sophie Bosshart

Leiterin Nachhaltigkeit,
Transgourmet Schweiz AG

Layla Pichler

Wirtschaftspolitik
GastroSuisse

Claudio Grolimund

Country Managing Director,
Unilever Food Solutions Schweiz

Marcel Coray

Bereichsleiter Hotellerie & Service,
Kantonsspital Graubünden

Barbara Gobeli

Spezialistin Nachhaltigkeit und
Umweltmanagement,
ZFV-Unternehmungen

Peter Wicki

Geschäftsführer, Solfina

Andrea Grossenbacher

Fachexpertin Corporate & Business
Development, HotellerieSuisse

Claude Winter

Leiter Innovation, fenaco Genos-
senschaft & Geschäftsführer,
Sproudz

Simone Jones

Leiterin Food Solutions &
Mitglied der Geschäftsleitung,
Betty Bossi

(Stand per 31. Dezember 2025)

Dürfen wir vorstellen? *A la rencontre de*

Unsere neuen Vorstandsmitglieder / *Nos nouveaux membres du comité*



Claude Winter, fenaco / Sproudz

- Ausbildung an der ETH Zürich
- Tiefes Branchenverständnis Food & Agrar
- Expertise in Innovationssystemen
- Erfahrung an der Schnittstelle StartUp & Industrie
- Starke Vernetzung im Food-Ökosystem



Simone Jones, Betty Bossi

- Strategische Führung Food Solutions
- Langjährige Führungserfahrung bei Betty Bossi
- Expertise in nachhaltiger Produktentwicklung
- Erfahrung mit Kreislaufkonzepten (Nice to Save Food)
- Starke Verbindung Kulinarik & Innovation

Mitglied werden

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

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

Devenir membre

Notre mission: soutenir de manière coordonnée le secteur alimentaire suisse afin de réduire de moitié les pertes alimentaire d'ici 2030.

En tant que membre, vous bénéficiez:

- de l'expertise thématique du plus grand réseau suisse Food Save, qui donne un coup de pouce à vos projets
- de services de coordination pour vos mesures dans le cadre du plan d'action national de la Confédération
- d'un réseau d'acteurs engagés issus de l'économie et de l'administration publique
- d'événements réguliers pour le transfert de connaissances
- de conditions préférentielles sur nos offres (par exemple formations, conseils, outils numériques)
- d'une plateforme professionnelle et médiatique qui rend votre engagement visible

Jetzt anmelden!
S'inscrire maintenant!



united-against-waste.ch

Das UAW-Netzwerk / Le réseau UAW





Herausgeber

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

www.united-against-waste.ch