



Sperrfrist bis 12. April 2017 13.00h

Medienmitteilung

Bern, 5. April 2017

Die Innovationen spriessen – so wird der Abfallberg reduziert !

Im Namen der Abfallreduktion kommen wir auf die kühnsten Ideen: jetzt wird Bier aus Brot gebraut. Mit solchen und weiteren innovativen Ansätzen wird die Gastronomie Lebensmittelabfälle in den kommenden Jahren spürbar reduzieren. Der Verein United Against Waste zelebriert dies am Jahrestreffen vom 12. April 2017.

Exklusiv: Brotbier - Reduce, Reuse, Recycle!

Bei allen Anstrengungen: am Ende des Tages bleibt immer Brot auf dem Regal übrig. Ein innovatives Start-up hat nun einen Weg gefunden daraus ein schmackhaftes Bier mit einer kultigen Marke zu schaffen. Das Brotbier wird am Jahrestreffen vom 12. April exklusiv lanciert und kann vor Ort degustiert werden. Ab Mai ist es in den Bäckerregalen erhältlich. Ganz im Sinne des Ansatzes „Reduce, Reuse, Recycle“.

Gästekommunikation – 27 Betriebe begleitet

Über das Jahr 2016 begleiteten wir 27 Gastronomie- und Hotelleriebetriebe in der Abfallanalyse. Es wurde deutlich, wie wichtig eine klare Gästekommunikation zu Portionen, Buffets und Resteboxen sind um die Teller am Schluss so leer wie möglich zu halten. Am Jahrestreffen illustrieren wir dies anhand Resultate einer Abfallanalyse von Sunstar Hotels. Dazu kommt eine hochkarätige Podiumsdiskussion.

Jahresrückblick 2016

Der Verein United Against Waste lässt die Fortschritte aus dem Jahr 2016 am Jahrestreffen vom 12. April 2017 Revue passieren. Wir laden Sie herzlich ein!

Pressekontakt

Geschäftsstelle:

Markus Hurschler, Foodways Consulting GmbH

Bollwerk 35, 3011 Bern

Telefon: 031 331 16 16

E-Mail: markus.hurschler@foodways.ch

Vereinspräsident:

André von Steiger, Pistor AG

Hasenmoosstrasse 31, 6023 Rothenburg

E-Mail: andre.vonsteiger@pistor.ch

Der Verein United Against Waste

United Against Waste ist eine einzigartige Unternehmerplattform, in welcher die Gastronomiebranche gemeinsam an der Reduktion von Lebensmittelabfall arbeiten. Heute verbindet der Verein rund 120 Mitglieder aus den Branchen: Produktion, Verarbeitung und Handel, Gastgewerbe und Gemeinschaftsgastronomie, Bäckereien und Konditoreien, sowie Verbände. Mit innovativen Ansätzen leisten die Mitglieder Pionierarbeit zu diesem zukunftsgerichteten Thema und setzen somit Meilensteine für das Erreichen der gemeinsamen Vision.

Unsere Mission

- Sensibilisierung für die Problematik und Erarbeitung von praxisgerechten und innovativen Lösungsansätzen zur Reduktion von Lebensmittelabfall an allen Stufen der Wertschöpfungskette.
- Vernetzung von Stakeholdern und Verbreitung von Lösungsansätzen .
- Aufbau von United Against Waste als wirkungsvollen Ansprech- und Kooperationspartner im Thema Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum.