



Wir reduzieren
Lebensmittelabfall!

Jahresbericht 2022

Inhaltsverzeichnis

Die Lebensmittelbranche wird mobilisiert	3
Highlights	5
Wirkung des Food Save Management	6–7
Neumitglieder	8
Branchenprojekt Kartoffeln	9
Nationaler Aktionsplan	10–11
Erfolgreiche Kooperation – am Beispiel des Kantons Luzern	12–14
Food Save Stories	15
Fokus Food Save	16
Finanzberichterstattung	17–19
Organisation	20
Unser Fokus 2023	21
Mitglied werden	22
Das UAW Netzwerk	23

Die Lebensmittelbranche wird mobilisiert

Das Jahr 2022 stand im Zeichen der Mobilisierung der gesamten Lebensmittelbranche für das Thema Food Save. Sinnbildlich dafür wurde am 6. April 2022 die branchenübergreifende Vereinbarung im Beisein von Bundesrätin Simonetta Sommaruga unterzeichnet.

Die anwesenden Unternehmen waren grossmehrheitlich UAW Mitglieder und haben für diesen Meilenstein viel Vorbereitungs- und Koordinationsarbeit geleistet – vielen Dank für diese Mobilisierung für Food Save!

United Against Waste konnte eine zentrale Rolle als Brückenbauer innerhalb der Branche und zwischen Bundesbehörden und Unternehmen einnehmen und konkretisieren. Diesen Weg wollen wir in Zukunft noch zielstrebig verfolgen, denn die Learnings auf allen Seiten waren bemerkenswert. So nimmt UAW gemeinsam mit wissenschaftlichen Experten der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW und dem gesammelten Know-how der Mitgliedunternehmen eine zentrale Rolle in der Erarbeitung von Monitoringmethoden in der Verarbeitungsbranche, im Gross- und Detailhandel und in der Gastronomie ein - im Auftrag und in enger Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Umwelt (BAFU). *Mehr dazu auf S. 10 ▶*



Silvan Pfister

*Vereinspräsident,
Geschäftsentwicklung Verkauf,
Pistor AG*



Julia Baumann

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

Inhaltlich haben wir 2022 entsprechend versucht, unsere Themenvielfalt an Veranstaltungen und in Webinaren auszuweiten. Wir freuen uns über das rege Interesse aus der Branche an diesen Angeboten!

Die Erweiterung der Themenpalette lässt unser Netzwerk und die UAW Community wachsen. Dies war nicht zuletzt im Juni an dem mit über 120 Teilnehmenden sehr gut besuchten «Fokus Food Save» spürbar. *Mehr dazu auf S. 16*

Das erweiterte Netzwerk spiegelt sich sehr gut in der Liste der Neumitglieder wider (*siehe S. 8*). Wir danken jeder Organisation und jedem Unternehmen, die durch die Mitgliedschaft unser einzigartiges Unternehmensnetzwerk weiter voranbringen!

Aber nicht nur in der branchenübergreifenden Arbeit wurde viel erreicht. Auch in den angestammten Bereichen der Gastronomie und Hotellerie konnten wir 2022 unser Engagement und die Reichweite steigern und noch mehr Unternehmen im systematischen Food Save Management begleiten. *Mehr dazu auf S. 12-14*

Silvan Pfister
Vereinspräsident

Julia Baumann
Vize-Vereinspräsidentin

Highlights

- ▶ **18** Unternehmen, die gemeinsam an Lösungen arbeiten, um Lebensmittelverluste bei der Kartoffel vom Feld bis zum Teller zu reduzieren
- ▶ **63** Gastronomie-Betriebe sind mit dem Food Save Management ihren Food Waste angegangen
- ▶ **28** Neumitglieder im Verein
- ▶ **120** Teilnehmende Fokus Food Save
- ▶ **5** Webinare mit **393** Teilnehmenden
- ▶ **4** Newsroom-Interviews zu den Webinarthemen

Erarbeitung des nationalen Monitoringsystems in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Umwelt:

- ▶ **3** Arbeitsgruppen aus den Bereichen Verarbeitung, Gross- und Detailhandel, Gastronomie
- ▶ **35** Unternehmen und Organisationen
- ▶ **13** Workshops
- ▶ über **35** Leitfadenversionen

Nur gemeinsam kommen wir unserem Ziel näher, die Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Schweizer Food-Branche bis 2030 zu halbieren.



◀ *Alle Webinare zum Download*



Wirkung des Food Save Management

Mit dem Food Save Management (FSM) können Gastronomiebetriebe im Schnitt 35% des vermeidbaren Lebensmittelabfalls reduzieren. Der Prozess dauert je nach Betrieb etwas über ein Jahr und beinhaltet zwei begleitete Messperioden. Das FSM funktioniert nach etablierten Methoden des Umweltmanagements mit gezielten Massnahmen bestehend aus Analyse, Messung und kontinuierlicher Verbesserung. Eines der Hauptziele ist es die Kompetenz im Team zu stärken.

Auf Ende 2022 haben insgesamt 42 Gastronomiebetriebe das FSM abgeschlossen. Darunter sind 7 Individualrestaurants, 16 Hotels, 6 Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung inkl. Mittagstische, 9 Alters- und Pflegeheime und 4 Spitäler.

2023 schliessen weitere 27 Betriebe das FSM ab und 45 neue Betriebe starten in den Prozess. Über Erfolge und Herausforderungen im FSM lesen Sie auf den [Seiten 12-14](#).

Die folgenden Kennzahlen illustrieren die Wirkung dieser Projekte auf ein Jahr hochgerechnet. ▶

Food Save



192'762 Kg
37%

Eingesparter Warenwert



1'453'425 CHF
42%

Reduktion Umweltauswirkungen



1'392'318'452 UBP
39%



567'978 Kg CO₂eq
39%



31'379'729 Liter
36%



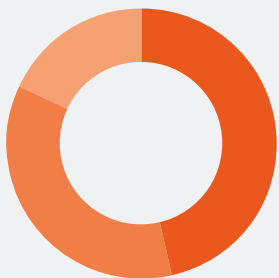
Dies entspricht **568**
Flügen von Frankfurt
nach New York



Neumitglieder

Auch in diesem Jahr ist das UAW Netzwerk gewachsen. Neu dabei sind folgende Mitglieder:

- ACKR
- Across-consult
- Alters- und Pflegeheim Wollmatt
- Alters- und Pflegezentrum Wildbach
- Bio Suisse
- Cherry Handmade
- Feldhof Gemüse AG
- Gebrüder Eberle AG
- Gourmet Star AG
- Hängry Foods
- ibex fairstay
- Knallgrün GmbH
- Luzerner Kantonsspital
- Mairübe – home of vegan soul food
- Nutrai GmbH
- Perspective Food AG
- Restaurant Corso
- Restaurant im Speck GmbH
- Restaurant Rössli
- Rössli Illnau
- Salvis AG
- Stiftung Brändi
- SWISSCOFEL
- Association (SCFA)
- Swiss Food Research
- Union Diner
- URESH AG
- Verein foodangels



- 13 Verarbeitung / Handel
- 10 Non Profit
- 5 Gastronomiebetriebe

UAW-Neumitglieder geordnet nach Branchenzugehörigkeit

Branchenprojekt Kartoffeln

Dank dem Engagement unseres Mitglieds Swisspatat konnten wir eine übergreifende Arbeitsgruppe in der Kartoffelbranche aufbauen, die nach systematischen Lösungen zu den Kartoffelverlusten vom Feld bis zum Teller sucht.

Wissenschaftlich und methodisch begleitet von den Fachhochschulen Ostschweiz und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), wurden an mehreren Treffen die Grundlagenstudien aufgearbeitet und gemeinsam nach anerkannten Lösungsansätzen gesucht.

Die Fachhochschule Ostschweiz unterstützt uns dabei mit dem methodischen Ansatz des 'community based system design' (CBSD). CBSD hilft uns, komplexe Zusammenhänge zu verstehen.

Aktuell läuft die Lösungssuche auf zwei Ebenen: einerseits in der Anpassung der Qualitätsnormen, andererseits im Aufbau einer auf verhaltenswissenschaftlichen Ansätzen basierenden Konsumentenstudie. ■



*1. Workshop – Branchenprojekt
Kartoffel in St. Gallen*



© BAFU / Keystone / Remo Naegeli

Nationaler Aktionsplan

Am 6. April 2022 hat der Bundesrat einen offiziellen Aktionsplan verabschiedet mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung bis 2030 im Vergleich zu 2017 zu halbieren. Dazu hat der Bund am 12. Mai 2022 mit den Unternehmen und Organisationen des Schweizer Lebensmittelsektors eine branchenübergreifende Vereinbarung getroffen, in der konkrete Reduktionsziele festgelegt wurden. Diese schafft einen Rahmen, um die Umsetzung der eigenverantwortlichen Massnahmen der Wirtschaft koordiniert anzugehen, gute Beispiele bekannt zu machen und Fortschritte branchenübergreifend anzustreben und zu kommunizieren.

Die Mitglieder von United Against Waste haben von Beginn proaktiv in die Gestaltung der Vereinbarung investiert. Die branchenübergreifende Vereinbarung kann fortlaufend von weiteren Interessenten unterzeichnet werden und umfasst derzeit über 30 Betriebe und Verbände.

Als erster wichtiger Schritt wurde gemeinsam ein Datenerhebungs- und Monitoringkonzept entwickelt, um Lebensmittelabfälle messbar zu machen. Dazu organisierte UAW in Zusammenarbeit mit dem BAFU und der ZHAW drei Arbeitsgruppen aus den Sektoren Verarbeitung, Gross- und Detailhandel sowie Gastronomie. ▶

So gelang es dem Verein in der Rolle des Brückenbauers die unterschiedlichen Akteure erfolgreich an einen Tisch zu bringen, um an einem Strang zu ziehen und die wichtigsten Schritte zu erarbeiten. Dabei haben sich alle Parteien aufeinander abgestimmt und auf Praxistauglichkeit geachtet, um Transparenz zu schaffen. Die Ausarbeitung und Entwicklung der einheitlichen Messmethoden und umfangreichen Leitfäden war herausfordernd, intensiv und lehrreich für alle Beteiligten. Der Prozess hat stark dazu beigetragen, dass sich viele Unternehmen noch detaillierter mit den Food Waste Kennzahlen auseinandergesetzt haben.

Ein wichtiges erstes Element des Aktionsplanes zur Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste bis 2030 ist umgesetzt und damit ein bedeutender Fortschritt erzielt worden. ■





Food Save
Lozärn –

Besch
au debi?



**KANTON
LUZERN**

Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartement
Umwelt und Energie (uwe)

PISTOR

Erfolgreiche Kooperation – am Beispiel des Kantons Luzern

Die Kantone haben mit der Verordnung über die Vermeidung und Entsorgung von Abfällen (VVEA) den Auftrag erhalten, die Vermeidung von Abfällen voranzutreiben. Reduktion von Food Waste spielt dabei eine zentrale Rolle, da durch die Vermeidung von Food Waste ein sehr grosser Umweltnutzen geschaffen werden kann. Der Kanton Luzern hat deshalb einen eigenen Fahrplan entwickelt, um der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken. Im Fokus steht neben den Privathaushalten auch die Gastronomie.

Johanna Otto, Fachspezialistin Abfallbewirtschaftung des Kantons Luzern, erklärt: «Die Grundlagen hierfür wurden in der Abfallplanung gelegt, welche als Steuerungs- und Führungsinstrument dient. Mittels der festgelegten Massnahmen werden die Vermeidung, Verwertung und Entsorgung von Abfällen weiter optimiert und die Entsorgungssicherheit langfristig sichergestellt. Ziel ist es, Ressourcen zu schonen und Stoffkreisläufe zu schliessen. Damit auch kommende Generationen von natürlichen Rohstoffen profitieren können, ist ein nachhaltiger Umgang mit den Ressourcen für den Kanton Luzern zentral.»

Im Bereich der Gastronomie setzt der Kanton mit dem Projekt **Food Save Luzern** auf die Zusammenarbeit mit United Against Waste als Projektpartner. ▶

Mit dem Food Save Management Ansatz wird auf eine konsequente Messung von Food Waste und einen individuellen Massnahmenplan für die beteiligten Gastronomiebetriebe gesetzt. Vorangegangene Projekte in der Schweiz, wie **Food Save Berner Oberland** oder **Food Save Basel-Stadt**, erreichten so eine Reduktion von Food Waste um durchschnittlich 35 Prozent, im Maximum sogar um bis zu 70 Prozent. Diese Zahlen zeigen sehr deutlich, dass die Gastronomie über grosses Potenzial zur Reduktion von Lebensmittelabfällen verfügt.

Im Betriebsjahr 2022 haben im Kanton Luzern bereits 21 Unternehmen an dem Projekt teilgenommen. Eine erfolgreiche Umsetzung setzt voraus, dass alle Akteur:innen sich über die Bedeutung des Themas einig sind und das grosse Potenzial zur Ressourcenschonung und zum Klimaschutz erkennen.

Birke Baden, Quality Managerin bei Marché Neuenkirch Ost, ist erfreut, dass «die Selbstverständlichkeit der laufenden Verfügbarkeit (von Lebensmitteln, Rohstoffen) heute nicht mehr so selbstverständlich ist und dies den Mitarbeiter:innen klar ist - sie wollen deshalb handeln.» Im Zeitraum von zwei Jahren wird der Lebensmittelabfall der teilnehmenden Gastronomiebetriebe gemessen. «Das Projekt hat uns extrem die Augen geöffnet und ein paar Ergebnisse waren ziemlich schockierend», stellt Ursina Ponti, Leiterin Gastronomie im Hotel Schweizer Hof Luzern fest. Auch Iwan Kurmann, Leitung Küche im Begegnungszentrum St. Ulrich, bestätigt: «Das Projekt Food Save Luzern ist eine super Sache, es wird einem wieder bewusst, wie viele Lebensmittel weggeworfen werden.» ▶



Johanna Otto

*Fachspezialistin Abfallbewirtschaftung
des Kantons Luzern*



ZFV Gastronomie im Verkehrshaus

Alle Betriebe nehmen zu Beginn an einer umfassenden Sensibilisierungspräsentation teil und messen anschliessend ihren Lebensmittelabfall. «Die Zahlen dahinter machen nicht nur nachdenklich, sondern geben einem auch den Kick, etwas zu verändern. Zeit zum Umdenken, nachdenken und endlich anzufangen», wird Ralf Schied, Küchenchef von der Betagtenzentrum Emmen AG bewusst. Nach der Analyse zeigt ein Massnahmenplan auf, wie Abfälle und damit Kosten eingespart werden können. Das Projekt umfasst insgesamt drei Messungen, die sich auf zwei Jahre verteilen. «Food Save Luzern bietet eine tolle Unterstützung und ein fundiertes Fachwissen für uns als Betrieb und für unsere Weiterentwicklung. Speziell gut ist der Erfahrungsaustausch untereinander», ergänzt Markus Businger, Food & Beverage Manager bei der Pilatus Bahnen AG.

Dieses Wissen sollten die Gemeinden, Kantone und alle anderen Akteur:innen nutzen, um einen positiven Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu leisten. ■

Food Save Stories

Im Rahmen einer Food-Waste-Sensibilisierungsmassnahme in der Gastronomie sind in der zweiten Jahreshälfte in Zusammenarbeit mit dem Kanton Basel-Stadt zwei Erfolgsgeschichten entstanden. Diese basieren auf dem Aktionsplan des Bundes gegen die Lebensmittelverschwendung sowie dem Massnahmenpaket für eine nachhaltige Ernährung im Kanton Basel-Stadt. Die Erfolgsgeschichten sind inhaltlich inspirierend, kreativ umgesetzt und durch Fotos aus den Gastronomiebetrieben abgerundet.

Die Food Save Stories haben das Ziel, Menschen zu motivieren und zu inspirieren, damit Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung von Vereinen, Unternehmen, Kantonen und der Bevölkerung ergriffen werden. Anhand von praxisnahen Beispielen zeigen sie, wie Betriebe durch ihr Engagement den Überschuss und die Abfälle reduzieren können, und sprechen uns durch ihren persönlichen Charme an.

Die Betriebe, über die berichtet wird, können das publikumswirksame Format nutzen, um Werbung in eigener Sache zu machen, indem sie zeigen, dass sie sich für Food Save engagieren, und dabei Mitarbeitende und Gäste gleichermaßen sensibilisieren. ■



*«Es war einfach,
das Team für die
Food-Save-Projekte
zu begeistern»*



◀ Stöbern Sie hier in den Food Save Stories!



Fokus Food Save 24. Juni 2022



Fokus Food Save

Mit dem Fokusthema «Gemeinsam die Reduktionsziele erreichen! Vom Feld bis zum Teller» fand am 24. Juni 2022 das Jahrestreffen von United Against Waste im Kursaal Bern statt. Die fast 120 Teilnehmenden konnten einen spannenden und ereignisreichen Freitagvormittag voller inspirierender Eindrücke und Begegnungen erleben.

Zu Beginn fand die Vereinsversammlung von United Against Waste für Mitglieder und optional für Nicht-Mitglieder statt.

Anschliessend wurde u.a. über die Ziele des SGD 12.3 und deren Erreichbarkeit diskutiert. Es gab einen kompakten Überblick über die Ziele und Massnahmen des Aktionsplanes des Bundes. In diesem Zusammenhang wurden den Unternehmen Möglichkeiten aufgezeigt, wie sie im Rahmen von UAW Projekten aktiv(er) zur Reduktion von Lebensmittelabfällen beitragen können.

Bei dieser Veranstaltung trafen die innovativsten Food Save Persönlichkeiten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung zusammen, um Inputreferate zu halten, an Paneldiskussionen teilzunehmen und Projektbeispiele vorzustellen. Während der Veranstaltung wurde ausserdem über regionale Gastronomieprojekte referiert und Kollaborationsformen beleuchtet.

Der Fokus Food Save 2022 war ein voller Erfolg und wird als Highlight der Food Save Agenda von UAW weiterentwickelt. ■

Bilanz

Position	31.12.2022	31.12.2021
Total flüssige Mittel (Postkonto)	148'229.36	87'888.77
Total Forderungen	5'137.35	34'365.90
Übrige kurzfristige Forderungen	9'612.36	9'460.56
Nicht fakturierte Dienstleistungen	31'675.00	0.00
Total Aktiven	194'654.07	131'715.23
Verbindlichkeiten Lieferung/Leistung	70'492.75	36'774.07
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	385.85	2'585.68
Passive Rechnungsabgrenzungen	78'628.00	61'175.00
Total Fremdkapital	149'506.60	100'534.75
Vereinskapital	30'000.00	20'000.00
Bilanzvortrag	11'180.48	9'651.24
Jahresergebnis	3'966.99	1'529.24
Total Eigenkapital	45'147.47	31'180.48
Total Passiven	194'654.07	131'715.23





Erfolgsrechnung

Position	2022	2021
Mitgliederbeiträge	226'330.03	181'310.34
Dienstleistungen	215'383.76	120'393.30
Spenden / sonstiger Ertrag	0.00	30'000.00
./. Erlösminderungen	258.50	6'660.00
Nettoerlös	441'910.29	325'043.64
Direkter Projektaufwand (DL & Sachkosten)	42'297.43	17'844.98
Projektleitung (Geschäftsstelle)	328'712.95	236'579.35
Vereinsführung (Geschäftsstelle)	31'590.10	23'670.00
Vorsteuerminderung	3'575.00	
Bruttoergebnis 2	35'734.81	46'949.31
Total Verwaltungs- und Betriebsaufwand	24'287.31	22'901.00
Übriger und ausserordentlicher Aufwand	-2'519.49	2'519.00
Jahresergebnis	13'966.99	21'529.24

Revisionsbericht

Bericht der Revisoren an die Mitgliederversammlung des Vereins United Against Waste

Die unterzeichnenden Revisoren haben im Auftrag der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung 2022 geprüft.

Wir haben festgestellt, dass

- die Buchhaltung ordnungsgemäss geführt wurde und den Buchungen die entsprechenden Belege zugrunde liegen.
- der Saldo von CHF 148'229.36 des Postkontos per 31.12.2022 mit dem Beleg übereinstimmt.
- das Jahresergebnis von CHF 13'966.99 dem Eigenkapital zugeführt wurde, wovon CHF 10'000.00 der Position Vereinskapiatal zugewiesen wird.

Wir beantragen der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung zu genehmigen.

Bern, 28. März 2023



Peter Wicki

Solfina AG



Sophie Bosshart

Transgourmet Schweiz AG





«Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen.»

Aristoteles

Organisation

Vereinspräsident

Silvan Pfister

Geschäftsentwicklung Verkauf,
Pistor AG

Vize-Präsidentin

Julia Baumann

Head of CSR & Sustainability,
Lidl Schweiz

Vorstand

Michelle Keusch

Wirtschaftspolitik
GastroSuisse

Christian Müller

Governmental Agriculture &
Sustainability Affairs
Nestlé Suisse S.A.

Peter Wicki

(Rechnungsrevision)
Geschäftsführer
Solfina

Olga Steiger

Nachhaltigkeitsmanagement
ZFV-Unternehmungen

Sophie Bosshart

(Rechnungsrevision)
Fachspezialistin Nachhaltigkeit
Transgourmet Schweiz AG

Claudio Grolimund

Country Managing Director
Unilever Food Solutions Schweiz

Janine Bolliger

Fachspezialistin Business Develop-
ment und Bildung
HotellerieSuisse

Marcel Coray

Bereichsleiter Hotellerie & Service
Kantonsspital Graubünden

(Stand per 31. Dezember 2022)

Unser Fokus 2023

Impulse geben

An unseren physischen und virtuellen Veranstaltungen bieten wir gezielt Einblicke in neue Technologien, Methoden und Themen, die die Schweizer Ernährungsbranche im Bereich Food Save voranbringen können. Die Konferenz Fokus Food Save ist das jährliche Highlight.

Weiterentwicklung des Food Save Managements

Ob Tellerrückläufe, ungenaue Bestellprozesse oder Überproduktion – in jedem Betrieb fällt Food Waste an. Jedes Kilo vermeidbarer Lebensmittelabfälle kostet einen Betrieb im Durchschnitt 24 CHF (Vollkosten). Laut Schätzungen sind bis zu 70% der Lebensmittelabfälle vermeidbar. Das Food Save Management wird 2023 weiterentwickelt – z.B. mit einem verbesserten Analysetool oder innovativen Ansätzen für die Gästekommunikation.

Kollaboration fördern

Die Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette konkretisieren wir anhand spezifischer Projekte und gemeinsamer Massnahmen vom Feld bis zum Teller. 2023 werden wir am Beispiel der Speisekartoffel ein Projekt umsetzen, mit dem Ziel, die Verluste in der vorgelagerten Wertschöpfungskette zu reduzieren. ■



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
- ✓ der Vernetzung und Partnerschaft mit engagierten Akteuren aus Wirtschaft und öffentlicher Verwaltung
- ✓ der professionellen und öffentlichkeitswirksamen Plattform, die Ihr Engagement sichtbar macht
- ✓ regelmässigen Veranstaltungen zum Wissenstransfer
- ✓ vergünstigten Konditionen unserer Angebote (z.B. Bildungsangebote, Beratung, digitale Hilfsmittel)



Jetzt anmelden unter:

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

Das UAW-Netzwerk



Herausgeber

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

www.united-against-waste.ch