

# Jahresbericht 2021

mit Jahresrechnung von Verein und AG



«In der **zweiten Jahreshälfte** konnten wir wieder so richtig vor die Tür und **mit anderen Menschen geniessen**, was im stillen Kämmerlein gewachsen war. Vieles ist bereit, um die **Lebensmittelverschwendung eindämmen** zu können.»



Jahresbericht 2021  
Verein und AG foodwaste.ch  
Wylerringstrasse 36 | 3014 Bern  
info@foodwaste.ch | 031 306 17 60  
www.foodwaste.ch

# Inhalte Jahresbericht 2021

Die Schwerpunkte unserer Aktivitäten im Vereinsjahr 2021 haben wir für dich in diesem Dokument zusammengetragen:

- **Vorwort**
- **Impressionen 2021**
- **Mission und Philosophie** von foodwaste.ch
- Die **Menschen** hinter foodwaste.ch
- **Genuss ohne Risiko** – verlängerte Haltbarkeit
- **«Deine Stadt tischt auf»**
- Food Waste – die **Ausstellung**
- **foodsave-bankette.ch**
- **Null-Resten-Küche**
- **Erntenetzwerk**
- **Partner:innen**
- **Dankeschön** an unsere Mitglieder
- Ausblick und **Agenda**
- **Jahresrechnungen 2021**  
**Verein und AG**



Foodsave-Kitchen-Battle: im spielerischen Wettkampf zum kreativen Foodsave-Menü

# Vorwort **Präsident**



**Aus Liebe zum Essen, aus Liebe zur Menschlichkeit...**

**Claudio Beretta,  
Präsident Verein foodwaste.ch**

Foto: Desirée Müller, Tierwelt

Liebes Vereinsmitglied, liebe Leserin, lieber Leser

In unserem Alltag vergessen wir so leicht, wie fragil das Leben auf der Erde ist und wie gut es uns in der Schweiz geht. Wir leben hier in einer Blase von Stabilität und Sicherheit, die im Grunde auf sehr wackligen Füßen steht und die unschönen Kehrseiten in andere Länder auslagert. Man denke nur mal daran, wie viele Produkte in unseren Supermärkten aus Billiglohnländern stammen. Wie teuer müssten diese Produkte wohl sein, wenn alle beteiligten Akteure Schweizer Löhne bekommen würden? Und wenn wir alle negativen Folgen des Energieverbrauchs und des Pestizideinsatzes mitbezahlen müssten, welche im Moment einfach auf die Allgemeinheit abgewälzt werden? Eine ETH-Masterarbeit von 2020 schätzt, dass die Lebensmittel im Mittel fast doppelt so teuer wären, wenn die Umwelt- und Gesundheitskosten im Preis inbegriffen wären. Eine Lenkungsabgabe auf natürliche Ressourcen und Energie wäre eine Möglichkeit, das zu korrigieren. Grotteskerweise ist aber das Gegenteil der Fall: Kaum ein Wirtschaftssektor wird so stark subventioniert wie der Landwirtschafts- und Ernährungssektor. Zudem hat die Schweiz eine enorme Kaufkraft. So können uns die Schweizer Händler auf dem Weltmarkt fast alle Lebensmittel einkaufen, die uns «gefallen»; sie können ja immer ein bisschen mehr zahlen als die Länder mit weniger Kaufkraft. Nur so

ist es möglich, dass wir ein permanentes Sortiment von Zehntausenden von Produkten angeboten bekommen, welches nicht einmal in einer Coronakrise stark ins Wanken kommt. Von Hungersnöten, wie sie in Afrika in einigen Ländern zum Alltag gehören, hören wir nur ganz am Rande in den Medien, obwohl diese als Schattenseite unseres Konsumverhaltens betrachtet werden können.

Ist denn Sicherheit und Stabilität in Afrika viel weniger wichtig als bei uns? Oder sollten wir unsere alten Perspektiven erweitern und Dinge nicht mehr isoliert betrachten? Genau das wollen wir zusammen mit der Arbeitsgruppe Foodsave2025 erreichen: Mit dem Projekt «Genuss ohne Risiko» wollen wir Herstellern, Detailhändlern und Konsumenten die Augen öffnen, dass die bis heute vom Handel gelebte Interpretation der Haltbarkeitsdaten aus dem Wahn einer isolierten Maximierung der Lebensmittelsicherheit entstanden ist. Lebensmittelsicherheit ist eine grosse Errungenschaft, das will ich keine Sekunde in Frage stellen. Aber sie sollte nicht Massnahmen rechtfertigen, welche die Vernichtung einwandfreier Lebensmittel als Nebeneffekt haben. Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) sind eine Qualitätsgarantie und haben nichts mit Lebensmittelsicherheit zu tun. Wenn wir Produkte mit

einem abgelaufenem MHD ungeöffnet entsorgen, ist das genauso absurd, wie wenn wir einen Fotoapparat nach Ablauf der Garantie wegwerfen würden. Steckt vielleicht ein Marketinggedanke dahinter, dass Supermärkte Food Waste in Kauf nehmen, um mit dem Frische-Image ihrer Konkurrenten mithalten zu können?

Mit dem neuen Datierungs- und Abgabeleitfaden stehen pfannenfertige Lösungen auf dem Tisch, damit Handel und Industrie eine Vorbildrolle im Umgang mit Haltbarkeitsdaten einnehmen können. Zum Beispiel bekommt ein Joghurt nach Ablauf des MHDs im Ladenregal mit geeigneter Kommunikation noch ein paar Tage länger die Chance, einen Konsumenten zu finden. Allein so können zehntausende Tonnen einwandfreie Lebensmittel vor der Biogasanlage gerettet werden.

Der Krieg in der Ukraine hat uns einmal mehr vor Augen geführt, wie fragil und unvorhersehbar das Leben ist. Er zeigt wie abhängig unsere Demokra-

ten von Ländern mit diktatorischen Regierungsstrukturen sind und wie verletzlich wir uns machen, wenn wir unseren Wohlstand auf Importen mit solchen Ländern aufbauen. Wenn wir nicht erst in der Not reagieren, können wir den Wandel aktiv gestalten und als Chance nutzen: Erneuerbare Energien statt Putingas helfen genauso wie regionale Lebensmittelkreisläufe, die Unabhängigkeit unserer Demokratien mit dem Klimaschutz unter einen Hut zu bringen. Wenn wir essbare Lebensmittel nicht mehr wegwerfen und zusätzlich etwas mehr pflanzliche statt tierische Produkte essen, so können wir unsere Versorgungssicherheit auch ohne Anbau-schlachtenplan mit intensiven Monokulturen statt Biodiversitätsflächen aufrechterhalten.

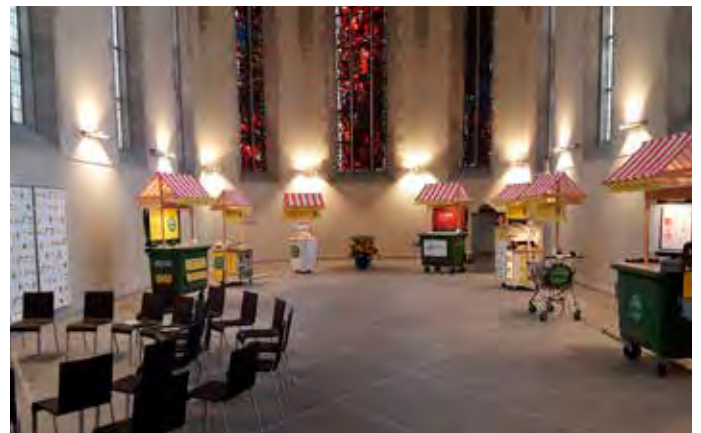
Doch ein geordneter Wandel ohne Kollateralschäden braucht Zeit. Beginnen wir lieber heute als morgen. Aus Liebe zum Essen. Aus Liebe zur Menschlichkeit.

Herzlichen Dank!



Foto: Franziska Rothenbühler

# foodwaste.ch 2021 in Bildern



Fotos: foodwaste.ch

# Über foodwaste.ch



## Philosophie

**Essen macht uns glücklich, jeden Tag aufs Neue. Eine Tatsache, die wir wertschätzen, feiern und teilen wollen.**

Als Kompetenzzentrum für das Thema Food Waste in der Schweiz kombinieren wir bei foodwaste.ch fachkundige Arbeit mit attraktiver Breitenkommunikation.

Der Verein foodwaste.ch

- bündelt Wissen im Bereich Food Waste
- ist Knotenpunkt für ein grosses Netzwerk relevanter Akteure
- hat eine grosse öffentliche Reichweite
- aktiviert die Menschen auf positive und motivierende Art
- befindet sich an der Schnittstelle zwischen Bund, Wissenschaft und Konsumierenden
- ist die unabhängige Anlaufstelle rund um Fragen zum Thema Food Waste



Foto: Franziska Rothenbühler

# Die Menschen hinter foodwaste.ch

(Stand 1.1.2022)

## Der Vereinsvorstand



**Claudio Beretta**

Vereinspräsident / foodwaste.ch / PRD  
ETH Zürich

«Es gibt kaum einen Forschungsbereich, bei dem wir mit so wenig Aufwand so viel erreichen können, wie beim Thema Lebensmittelverschwendung.»



**Dominique Senn**

ehem. Geschäftsführerin

«Wir leben zunehmend entkoppelt von unseren natürlichen Lebensgrundlagen und sind uns oftmals der möglichen Auswirkungen unseres Handelns nicht bewusst. Ich möchte dazu beitragen, dass wir wieder bewusster leben und handeln – und dazu gehört ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln.»



**Simon Schwarzenbach**

Dipl. Umwelt Natw ETH und  
Abfallexperte

«Der verschwenderische Umgang mit unseren Lebensmitteln ist ein Umstand, der aus mehreren Gründen zum Denken und Handeln anregt. Abfälle vermeiden bevor sie entstehen ist eine oft zitierte aber viel zu selten gelebte Maxime. Mit der Vermeidung von Food Waste kann ich mit kleinen Massnahmen bereits sehr viel bewirken.»



**Andreas Wyss**

Vizepräsident / Ing. Agrarbau ETH

«In einer Zeit, in der die Auswirkungen der Lebensmittelproduktion und unserer Ernährung zurecht kontrovers diskutiert werden, ist es schlicht nicht zu verantworten, über Food Waste wertvolle Ressourcen zu verschwenden. Gerne Engagiere ich mich, um hier ein Umdenken und anderes Handeln zu bewirken.»



**Hanni Zenger-Zybach**

Präsidentin / Vizepräsident ÖBÖ Bern /  
Unternehmerin

«No waste! Dieser Grundsatz ist bei mir von klein an verinnerlicht – generell und ganz besonders für Lebensmittel. Wenn es gelingt, Schritt für Schritt die Gesellschaft zu sensibilisieren, verantwortungsvoller und wertschätzender mit den vorhandenen Ressourcen umzugehen, dann haben wir viel erreicht: Less waste – weniger Abfall!«



**Christine Badertscher**

Vorstand ÖBÖ Bern / Nationalrätin  
Agrarwirtin

«Über den grossen Ressourcenverlust durch Food Waste wird zu wenig diskutiert. Das muss sich ändern, foodwaste.ch engagiert sich vorbildlich dafür: Mit hilfreichen Informationen und Aktionen wird die Bevölkerung sensibilisiert. Doch es braucht auch politischen Druck und gesetzliche Veränderungen – dafür setze ich mich bei foodwaste.ch und im Parlament ein.»



## Die Geschäftsstelle

**Karin Spori**

Geschäftsführerin

**Vera Geissbühler**

Projektleiterin

**Annekathrin Jezler**

Projektleiterin

**Gabriela Füglistaler**

Administration

**Stefan Bosshardt**

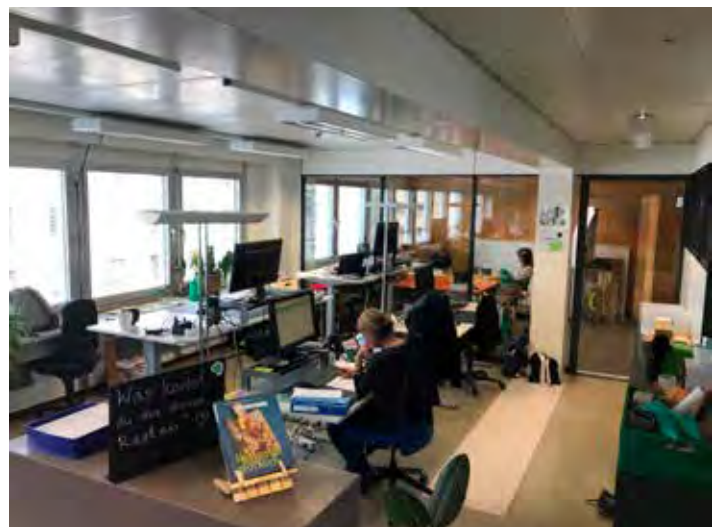
Stv. Geschäftsführer,

Leiter Kommunikation



**Seit Juni 2021 unsere Wirkungsstätte:**

**Innovationsdorf, Wylerringstrasse 31, 3014 Bern**



# MHD+ Genuss ohne Risiko

## Lebensmittel länger verkaufen, lagern, spenden und konsumieren – ein echter Game Changer!

Viele verpackte Lebensmittel werden weggeworfen, obwohl sie noch einwandfrei sind – nur weil das aufgedruckte Datum abgelaufen ist. Dank zwei neuen, von der Arbeitsgruppe «foodsave2025» – in der auch foodwaste.ch vertreten ist – initiierten Leitfäden soll das künftig verhindert und Tausende Tonnen Lebensmittel gerettet werden.

Dass in der Schweiz so viele Lebensmittel vernichtet werden, liegt nicht zuletzt daran, dass gewisse Nahrungsmittel das aufgedruckte Haltbarkeitsdatum überschritten haben – aber eigentlich noch geniessbar wären. foodwaste.ch ist Teil der Arbeitsgruppe «foodsave2025». Diese Arbeitsgruppe mit Vertreter:innen aus Wissenschaft, von Spendeorganisationen und aus der Lebensmittelbranche hat pragmatische Lösungen gegen diese Lebensmittelverschwendung geschaffen. Dazu zählt das Projekt, eine zeitgemässe und sinnvolle Datierung von Lebensmitteln in der Schweiz einzuführen.

Kern des Projektes ist das neue Mindesthaltbarkeitsdatum plus (MHD+). Dieses legt einen Zeitrahmen über das «normale» MHD fest, innerhalb dessen ein **Produkt bei korrekter Lagerung noch sicher und geniessbar ist; je nach Kategorie sind das zusätzliche 6 bis 360 Tage**. Auch beim Verbrauchsdatum (VD) soll es eine Neuerung geben: Werden mit VD gekennzeichnete und zum Einfrieren geeignete Lebensmittel vor Ablauf des Datums fachgerecht eingefroren und neu etikettiert, können sie als Tiefkühlprodukt weitere 90 Tage lang abgegeben und verwendet werden.

### Noch geniessbar, aber weggeworfen

Bei Nahrungsmitteln geben zwei Daten über die Geniessbarkeit Auskunft: **Lebensmittel mit Ver-**

**brauchsdatum (VD) müssen aus gesundheitlichen Gründen bis zu einem bestimmten Datum verbraucht werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist hingegen nur eine Qualitätsgarantie (z.B. schöne Farbe, Geschmacksintensität) und hat mit der Lebensmittelsicherheit nichts zu tun. Es ist nur auf Lebensmittel gedruckt, bei denen man mit den Sinnen feststellen kann, ob sie noch gut sind.**

Der Ablauf dieser Daten bedeutet nicht zwingend, dass die Lebensmittel nicht mehr geniessbar sind. Viele verpackte Lebensmittel werden wegen des aufgedruckten Datums verschwendet, obwohl sie nicht verdorben sind.



### Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Verbrauche diesen Status: sehen, riechen, schmecken

**Mindesthaltbarkeitsdatum**

**+360 Tage**  
Mehl, Teigwaren & Reis, Salz & Gewürze, Essig, Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Kandeln, Backpulver & Stärkepulver, Tee & Kaffee

**+120 Tage**  
Fettöl, Ungekühlt Lagerbare Geträgen, Nudeln, Nudeln, Dosenkonserven, Gemüse, Fleisch, Fisch, Hülsen, Öle in Öl eingepackte Produkte, Trockennuggets & -saucen, Frühstückscerealien, Kekereisen, Zwieback

**+90 Tage tiefgekühlt**  
Tiefgef. Produkte, Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft, UHT-Milch, Duffel, Hartkäse, Salzteige Snacks, gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse

**+30 Tage**  
Quark, Joghurt, Feinschinken, Fleischhälften, Wurstwaren, Fleischwaren vom Holzkasten, Rohschinken, Salami, Schinken, Eier gekocht, vorgepackte Backwaren, Eier roh, Paullisch, Käsegebäck, Käsegebäck, Knäck, Kuchen

**+14 Tage**  
**+6 Tage**

**Produkte mit Verbrauchsdatum**

**+90 Tage, wenn tiefgekühlt**  
Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Einhaltung bestimmter sensorischer Veränderungen durchs Tiefkühlen tiefgekühlt und mit neuem Datum als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.  
\*z.B. Rohschinken, Fleischhälften, Wurstwaren vom Holzkasten, Rohschinken, Salami, Schinken

**+0 Tage nicht tiefgekühlt**  
Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen\* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden\*\*, müssen nach dem Verfallsdatum entsorgt werden.  
\*z.B. Rohschinken, Fleischhälften, Wurstwaren vom Holzkasten, Rohschinken, Salami, Schinken  
\*\*z.B. vorgepacktes Fleischbrot

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabegrave zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischzettel.

foodwaste.ch | Tischlein deck dich | zhaw

### Mehr Produkte verteilen

Die neuen Leitfäden bringen nicht nur Vorteile für Lebensmittelhilfen wie Tischlein deck dich oder Schweizer Tafel, sondern für den gesamten Lebensmittelmarkt. Denn mit den neuen Optionen müssen Produkte mit Verbrauchsdatum nicht zwingendermassen entsorgt werden: Das Tiefkühlen von ressourcenintensiven, wertvollen Produkten mit VD, z.B. abgepacktes Fleisch, erweitert das Zeitfenster für die Abgabe.

### Grosses Foodsave-Potenzial

Produktionsbetriebe, Detailhändler sowie Konsumentinnen und Konsumenten können mit dem MHD+ ebenfalls einen noch grösseren Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung leisten. **Alle Akteure müssen gemeinsam an einem Strang ziehen, um Lebensmittelverschwendung im Lebensmittelsektor entgegenzuwirken.** Nur so wird es uns gelingen, etwas zu bewegen und einen Beitrag zum Erreichen der Nachhaltigkeitsziele der Agenda 2030 bei der Halbierung von Food Waste zu leisten. Die neuen Leitfäden bergen also grosses Potenzial. Allein im Detailhandel fallen heute über 100'000 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr an. Diese neuen Richtlinien sind eine gewaltige Chance für Industrie, Detailhandel und Konsumentinnen und Konsumenten, den Umgang mit Lebensmitteln gegen Ende der Haltbarkeit neu zu denken. Damit leisten wir einen deutlichen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung.

**Die MHD+-Flyer sind im Online-Shop von foodwaste.ch erhältlich ([www.foodwaste-ch.payrex.com](http://www.foodwaste-ch.payrex.com))**

### Leitfäden klären Haltbarkeit

Der Datierungs- und der Abgabeleitfäden wurden im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) unter der Federführung der ZHAW erarbeitet. Der Datierungsleitfaden soll den Lebensmittelproduzenten dabei helfen, eine auf die jeweiligen Produkte zugeschnittene Datierung zu wählen. Für die Food Waste Vermeidung wichtig ist, dass der Leitfaden unbedenkliche Produkte aus der Kategorie «zu verbrauchen bis» neu in die Kategorie «mindestens haltbar bis» verschiebt. So können mehr Lebensmittel gerettet und verteilt werden. Denn bisher landeten diese Lebensmittel nach Ablauf des VD im Abfall.

# Projektreihe **Deine Stadt tischt auf**

Mit «Deine Stadt tischt auf» reist der Verein foodwaste.ch durch die Schweiz und macht mit einem feinen Festessen aus Überschüssen auf Food Waste aufmerksam.

## St. Gallen tischt auf

Aus bekannten Gründen fand «St.Gallen tischt auf» in zwei Teilen statt: Im September 2020 konnte die Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» in der offenen Kirche St.Gallen rund 30 St.Galler Schulklassen mit einer Führung zugänglich gemacht werden. 2021 war das eigentliche Kernstück, die Schnippeldisco und das Festessen aus überschüssigen Lebensmitteln im Rahmen des «regio-markt St.Gallen» geplant. Dieser musste aufgrund der neu geltenden Corona-Massnahmen sehr kurzfristig abgesagt werden. Dank der sehr guten und flexiblen Zusammenarbeit mit den lokalen Akteur:innen und Sponsor:innen wie der Stadt St.Gallen Umwelt und Energie, der katholischen und reformierten Kirche, dem Lotteriefonds Kanton St.Gallen sowie vielen Freiwilligen von lokalen NGOs, konnte «St.Gallen tischt auf» unabhängig vom regio-markt durchgeführt werden – umso schöner ist der Erfolg der 350 geschöpften Portionen und leer gefegten Pfannen!

## Schnippeldisco am Vorabend

Rund 35 Personen schnippelten im zentral gelegenen Waaghaus rund 150kg Gemüse: Dieses war einwandfrei, entsprach aber nicht der Norm oder war überschüssig und konnte bei einem Bauern aus dem St.Galler Rheintal organisiert werden. Die Früchte für das Dessert beschaffte die RestEssBar St.Gallen dank ihres Netzwerks. Für einen kulturellen Abschluss sorgte die St.Galler Impro-Gruppe «tiltanic», mit witzigen Food-Waste-Sketchen – eine unkonventionelle Art der Sensibilisierung, welche hoffentlich lang in Erinnerung bleiben wird.



Beehrt wurde die Schnippeldisco von Nationalrätin Franziska Ryser und Stadtrat Peter Jans.



# Food Waste – Die Ausstellung

Unsere Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» liefert auf anschauliche Art einfache, praktische Tipps zum Vermeiden von Food Waste im Haushalt.



Im Berichtsjahr konnte unsere im Vorjahr aufgehübschte und aktualisierte Ausstellung endlich wieder aus dem Lager genommen werden.

## Wasserkirche Zürich

Vom 27. September bis 8. Oktober 2021 stand «Aus Liebe zum Essen» in sakraler Umgebung der Wasserkirche Zürich. Dieser Auftritt wurde vom Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich ermöglicht – und zwar im Anschluss an das Foodsave-Bankett Zürich (siehe nächste Seite). In den zwei Wochen konnten Schulklassen ab der 5. Klasse die Ausstellung im Rahmen einer Führung besuchen und so zum Thema Food Waste sensibilisiert werden. Zusätzlich war die Ausstellung am Wochenende vom 2. und 3. Oktober für weitere interessierte Besucher:innen öffentlich zugänglich. Es haben 26 Klassen teilgenommen, davon 21 aus der Stadt Zürich. Einige Lehrpersonen haben die Ausstellung gleich mit mehreren Klassen besucht.

## Tour du Valais

Ende Jahr ging die Ausstellung auf eine grosse Wallis-Tournee. Im Dezember war sie im World Nature Forum - Visitor Center Swiss Alps Jungfrau-Aletsch in Naters zu besichtigen. Im Januar wurde sie dann ins französischsprachige Unterwallis verlegt. Es freut uns sehr, dass «Par amour des aliments» nach längerer Zeit auch wieder in der Westschweiz zugänglich war.



**AUS LIEBE zum ESSEN**

**Die interaktive Ausstellung gegen Food Waste**

1.12.2021 bis 6.1.2022  
World Nature Forum Naters  
Di. bis So. | 10 h bis 17 h

Rund ein Drittel unserer Lebensmittel wird nicht konsumiert. In Schweizer Privathaushalten landen pro Person jährlich im Durchschnitt 90 kg wertvolle Nahrungsmittel im Abfall. Was die Gründe für Food Waste sind und was jede und jeder von uns dagegen tun kann, wird in dieser Ausstellung auf spielerische Weise erlebbar gemacht.

Freier Eintritt, empfohlen ab 7H

Infos zu Führungen unter [www.vs.ch/de/web/sen](http://www.vs.ch/de/web/sen).

CANTON DU VALAIS  
KANTON VALAIS

World Nature Forum  
Par amour des aliments

foodwaste.ch

# foodsave-bankette.CH

## Bern, Chur, Münsingen und Zürich laden ein – und die Menschen kamen

**2021 fand das Foodsave-Bankett erstmals nicht nur in Bern, sondern gleich in vier Ortschaften statt. Die Anlässe waren überall sehr gut besucht und die Pfannen leer gegessen – der wohl schönste Lohn für alle Beteiligten.**

Seit vergangenem Jahr fungiert die Geschäftsstelle von foodwaste.ch auch als Koordinationsstelle, welche regionale Arbeitsgruppen bei der Organisation und Durchführung «ihres» Foodsave-Banketts unterstützt. Werden alle Vorgaben erfüllt, kann ein Foodsave-Bankett mit einer finanziellen Starthilfe rechnen. Das Angebot foodsave-bankette.ch ist dank einer grosszügigen Spende der SV-Stiftung möglich, die bereits 2019 gesprochen wurde.

Im September fanden nach dem Vorbild von Bern erstmals Erntedankfeste in verschiedenen Schweizer Ortschaften statt. Rund 400 Freiwillige schöpften über 3000 Menüs aus einwandfreien Lebensmittelüberschüssen. foodwaste.ch unterstützte und befähigte als Koordinationsstelle die regionalen Organisationskomitees. So entstanden Bankette mit Volksfestcharakter. Erfreulich war auch das mediale Interesse. Für 2022 zugesagt haben neben den bestehenden Orten Bern, Chur, Münsingen und Zürich neu auch Basel, Gland, das Glarnerland, Ins, Luzern, Thun und Zuchwil.

Willst du das Foodsave-Bankett in deine Region bringen? Dann informiere dich auf [www.foodsave-bankette.ch](http://www.foodsave-bankette.ch) und melde dich bei Karin Spori, [ks@foodwaste.ch](mailto:ks@foodwaste.ch).



foodsave-bankette.ch ist möglich dank der grosszügigen finanziellen Unterstützung der

**SV**Stiftung  
Gesunde Ernährung für alle.



Fotos: Eynn Heitzer, Martin Schulthess, zVg



# Null-Resten-Küche

## Foodsave-Kitchen-Battle – ein Pilotprojekt, das Anklang findet

**Gerade in der Küche können wir einen grossen Beitrag dazu leisten, Food Waste zu vermeiden und sowohl das Portemonnaie wie auch die natürlichen Ressourcen zu schonen.**

Erstmals online an unserer Mitgliederversammlung durchgeführt, hat der genussvolle Wettkampf um das originellste Foodsave-Menü bereits die Feuertaufe bei Student:innen hinter sich. In Ergänzung zu den beliebten Einmachkursen dürften sich diese ungezwungenen Anlässe zu einem kleinen Hit für Universitäten und hoffentlich auch Firmen mausern. 2022 sind weitere friedliche Koch-Battles geplant, bei denen sich die Vermeidung von Food Waste und die Geselligkeit die Hand geben.

### Mit und ohne Maske

Wie die beiden Pandemiejahre gezeigt haben, funktioniert die Null-Resten-Küche auch online erfreulich gut. Darum war 2021 ein «hybrides» Jahr mit verschiedenen Veranstaltungen über Zoom & Co und vor Ort. Gut angekommen ist wiederum der Einmach- und Fermentierkurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co», wobei uns der Anlass im September in der Pauluskirche Bern anlässlich der KULINATA besonders in Erinnerung bleiben wird, weil es nach einer langen Durststrecke der erste war, den wir alle im selben Raum und maskenfrei durchführen konnten.

### Das eine tun und das andere nicht lassen...

... so sehen wir das in Zukunft. Bei Bedarf werden wir immer wieder gerne auch Online-Kurse anbieten. Sie sind zwar etwas weniger persönlich, dafür aber sehr niederschwellig zugänglich – und deshalb besonders geeignet, wenn Menschen aus verschiedensten Regionen oder gar Ländern teilnehmen wollen.



Foto: Iris Bärtsch



# Das Ernte-Netzwerk

## Foodsaving mit Schulklassen: ein weiteres Projekt mit Zukunft

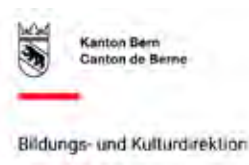
Das Erntenetzwerk eignet sich hervorragend für die Sensibilisierung der Bevölkerung für die Arbeiten der Bauern, für eine verbesserte Wertschätzung von Nahrungsmitteln und die auf dem Feld entstehende Lebensmittelverschwendung. Um vermehrt Menschen ausserhalb der «Food-Waste-Bubble» zu erreichen – gerade auch jüngere – haben wir das Programm umgestellt.

2021 haben wir zwei Pilotanlässe unter dem Namen «Foodsaving mit Schulklassen» organisiert. Einen erlebnisreichen Einsatz verbrachten 3.- und 4.-Klässler:innen aus Bethlehem! Die Schüler:innen erhielten auf einem Bauernhof bei Wohlen b. Bern Einblick in die Produktion von Gemüse und Obst – und sie erfuhren, warum auch auf dem Feld Food Waste entsteht. Anschliessend packten die Kids tatkräftig an und ernteten einige hundert Kilo

Kürbisse. Die Schweizer Tafel und Culinaria spendeten diese trotz leichten Frostschäden und ein paar «Näggi» an soziale Institutionen.

Dieser und ein Einsatz im Seeland zeigten uns, dass dieses Angebot für Schulen Schule machen könnte. Darum bleiben wir auch 2022 dran und denken, dass sich solche Einsätze in Kombination mit anderen Food-Waste-Angeboten auch für Firmen als Teambuilding-Anlässe eignen könnten.

Für die Unterstützung  
des Erntenetzwerks  
danken wir



STIFTUNG  
**3FO**



Reformierte Kirchen  
Bern-Jura-Solothurn  
Eglises réformées  
Berne-jura-Soleure



## Partner-Organisationen

Wir bedanken uns ganz herzlich bei all unseren Partnerorganisationen, welche sich gemeinsam mit uns gegen die Verschwendung von Lebensmitteln einsetzen. Wir freuen uns über das grosse Netzwerk, welches gemeinsam Veränderungen herbeiführen und beschleunigen kann.

Ein grosses Dankeschön geht auch an alle Projekte, Geschäfte und Initiatorinnen und Initiatoren, welche sich für einen Paradigmenwechsel im Ernährungssystem stark machen und mit uns gemeinsam Projekte anpacken und umsetzen.



### OGG Bern

Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) ist eine unabhängige, parteipolitisch neutrale Non-Profit-Organisation. Sie setzt sich für ein nachhaltiges, ressourcenschonendes, sozialverträgliches Ernährungssystem ein. Denn bei der OGG Bern steht seit 1759 der gesunde und zufriedene Mensch im Zentrum. Ob als Partnerin oder als Mutterhaus: Mit der OGG teilen wir nicht nur unsere Ideologie; sie ist unsere grösste Unterstützerin. Darum setzen wir immer wieder gemeinsam Projekte um.

### Save Food. Fight Waste.

Die nationale Kampagne «Save Food. Fight Waste» sensibilisiert mit Hilfe einer Food-Ninja Konsumentinnen und Konsumenten zum Thema Food Waste. Die Kampagne zeigt einen sinnvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln auf. foodwaste.ch macht nebst rund 70 weiteren Partnern bei der von PUSCH (praktischer Umweltschutz Schweiz) lancierten Kampagne mit. Ausserdem ist foodwaste.ch Teil des Fachbeirates. Wir unterstützen die Kampagne auch, weil wir überzeugt sind, dass wir gemeinsam mehr erreichen.



# Vielen Dank für deine Unterstützung

Ohne die Menschen, welche sich tagtäglich für weniger Food Waste einsetzen und im Alltag die Ideologie umsetzen, von welcher wir überzeugt sind, gäbe es unseren Verein nicht. Wir freuen uns sehr, wenn du Teil der Foodsave-Bewegung bist und uns auf dem Weg zu einer Schweiz mit möglichst wenig Food Waste moralisch, als Volunteer oder als Mitglied unterstützt. Am allermeisten freuen wir uns, wenn wir gemeinsam wichtige Projekte realisieren können.

Als Mitglied von foodwaste.ch machst du uns Mut, dass wir einen sichtbaren Beitrag zu einem ökologischen und sozialverträglichen Ernährungssystem leisten, das zur Verringerung von Food Waste beiträgt. Herzlichen Dank, dass du Teil der Gemeinschaft bist.



# Aktivitäten 2022

Für das laufende Jahr haben sich bereits viele spannende Tätigkeiten, Projekte und Events angekündigt und wurden teilweise bereits erfolgreich durchgeführt. Weitere Termine werden dazukommen. Tagesaktuelle Informationen zu den einzelnen Anlässen findest du auf unserer Website [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch), auf Facebook unter [www.facebook.com/foodwaste.ch](https://www.facebook.com/foodwaste.ch), oder auf Instagram unter [www.instagram.com/foodwaste.ch](https://www.instagram.com/foodwaste.ch). Auf deinen Input oder deine Fragen freuen wir uns über [info@foodwaste.ch](mailto:info@foodwaste.ch).

Foto: Joel Hügli



## Januar bis März

- Dezember 2021 bis Ende Februar 2022: Food-Waste-Ausstellung auf Tournee durch das Wallis: stationiert in Naters, Monthey und Sion
- Im März gut besuchte Foodsave-Kitchen-Battles in Bern (Nachhaltigkeitswoche BFH) und Luzern
- Nachhaltigkeitswoche der gibb Berufsfachschule Bern mit Führungen durch die Food-Waste-Ausstellung und MHD+-Degustationen für die Schulklassen
- Erlebnissonntag «Ernährung» der ETH Zürich mit Food-Waste-Ausstellung
- Genuss ohne Risiko: erstes von drei Webinaren für die Lebensmittelbranche zur verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln

## April

- 4.4.: Genuss ohne Risiko: Webinar 2 von 3.
- 26.4.: Food Loss und Food Waste – wie weiter? Abschlussveranstaltung der BFH mit Inputreferat von Karin Spori
- 29.4.-8.5.: BEA Bern, Food-Waste-Ausstellung mit Führungen für Schulklassen im Grünen Zentrum

## Mai

- 2.5.: Genuss ohne Risiko: Webinar 3 von 3
- 7.5. Uster tischt auf.
- 11.5. Mitgliederversammlung (online)

## Juni

- Foodsave im Quartier (Bern):
  - 8.6.: Foodsave-Dinner
  - 22.6.: Kochnachmittag für Kinder
  - 30.6.: Zero-(Food)-Waste-Workshop
- 11.-18.6.: OGA Langnau, Food-Waste-Ausstellung
- 18.6.: Tischlein deck dich, Tag der offenen Türe in Penthalaz
- 4.6.: Foodsave-Bankett Glarus
- Einsätze Foodsaving mit Schulklassen

## Juli

- Einsätze «Foodsaving mit Schulklassen»

## August

- Einsätze «Foodsaving mit Schulklassen»

## September

- 10.-23.9.: Berner Nachhaltigkeitstage mit verschiedenen Aktivitäten
- 17.9.-24.9.: Foodsave-Bankette in Bern, Basel, Chur, Gland, Ins, Luzern, Münsingen, Thun, Zuchwil und Zürich
- Einsätze «Foodsaving mit Schulklassen»

## Oktober

- 7.10: Leuk tischt auf
- 22.-30.10.: Zuger Messe mit Food-Waste-Ausstellung
- Diverse Einsätze «Foodsaving mit Schulklassen»

## November / Dezember

- 1.11.-14.12. Food-Waste-Ausstellung in der Mediothek der PH Bern



**Genuss ohne Risiko**

Webinarserie zu den neuen Möglichkeiten im Umgang mit der Datierung von Lebensmitteln

Jeweils von 11-12 Uhr, Link erfolgt nach der Anmeldung

| Montag, 21.03.2022  | Montag, 04.04.2022  | Montag, 02.05.2022   |
|---|---|--|
| Welche Bewusstseinsformen helfen die Herausforderung zu bewältigen? – Grundlagen und Einführung | Wie können die Herausforderungen Lebensmittelhygienisch, kundenspezifisch, wirtschaftlich und Gastronomie | Prüfungsserie und erste Erfahrungen – Bewerte aus der Praxis |

Der Webinarserie ist eine Initiative von:






# Jahresrechnungen 2021



Verein **foodwaste.ch**  
**foodwaste.ch** AG

# Verein foodwaste.ch

## Erfolgsrechnung 2021 und Budget 2022

|                                       | Rechnung<br>2020 | Budget<br>2021    | Rechnung<br>2021 | Budget<br>2022   |
|---------------------------------------|------------------|-------------------|------------------|------------------|
|                                       | CHF              | CHF               | CHF              | CHF              |
| <b>Ertrag</b>                         |                  |                   |                  |                  |
| Ertrag aus Projekten<br>(steuerbar)   | 37'095.44        | 0.00              | 0.00             | 0.00             |
| Ertrag aus Spenden (nicht<br>Entgelt) | 3'588.70         | 7'000.00          | 1'630.00         | 4'000.00         |
| Mitgliederbeiträge                    | 9'457.56         | 10'000.00         | 9'500.00         | 10'000.00        |
| Subventionen                          | 11'000.00        | 0.00              | 0.00             | 0.00             |
| Sonstiger Ertrag                      | 0.00             | 0.00              | 807.75           | 0.00             |
| <b>Total Ertrag</b>                   | <b>61'141.70</b> | <b>17'000.00</b>  | <b>11'937.75</b> | <b>14'000.00</b> |
| <b>Aufwand</b>                        |                  |                   |                  |                  |
| Aufwand Geschäftsführung              | 0.00             | 0.00              | 0.00             | 5'000.00         |
| Aufwand Projekte                      | 50'536.38        | 32'000.00         | 26'000.00        | 11'000.00        |
| Verbands- und<br>Mitgliederbeiträge   | 0.00             | 0.00              | 200.00           | 200.00           |
| Betriebs- und<br>Verwaltungsaufwand   | 4'345.34         | 0.00              | 551.00           | 0.00             |
| Mitgliederversammlung                 | 0.00             | 500.00            | 0.00             | 500.00           |
| Werbeaufwand/Kommunikation            | 655.59           | 0.00              | 0.00             | 0.00             |
| Personalaufwand                       | 0.00             | 0.00              | 0.00             | 0.00             |
| Bank- und PC-Spesen                   | 97.00            | 100.00            | 91.20            | 100.00           |
| Aufwand Auslagenersatz                | 3'500.00         |                   |                  |                  |
| <b>Total Aufwand</b>                  | <b>59'134.31</b> | <b>32'600.00</b>  | <b>26'842.20</b> | <b>16'800.00</b> |
| Ausserordentlicher Ertrag             | 1'329.13         |                   |                  |                  |
| Ausserordentlicher Aufwand            | 52.00            |                   |                  |                  |
| Periodenfremder Aufwand               |                  |                   | 1'802.50         |                  |
|                                       |                  |                   | -                |                  |
| <b>Ergebnis</b>                       | <b>3'284.52</b>  | <b>-15'600.00</b> | <b>16'706.95</b> | <b>-2'800.00</b> |

### Bemerkungen zur Rechnung 2021

Am 14. September 2020 haben die Vereine OGG Bern und foodwaste.ch zusammen die gemeinnützige, steuerbefreite Aktiengesellschaft foodwaste.ch AG gegründet, welche ab 1.1.2021 zusammen mit dem Verein foodwaste.ch unter derselben Marke tätig ist. Seither werden die meisten Tätigkeiten über die gemeinnützige AG abgewickelt, bei der auch das Personal angestellt ist. Der Verein dient der Pflege der Community (Mitglieder, Gönner, Sympathisant:innen etc.) und beschafft Mittel (Mitgliederbeiträge, Spenden etc.), welche für die Tätigkeiten zur Verminderung von Food Waste eingesetzt werden. Die unternehmerischen Risiken liegen somit primär bei der AG. Damit verringern sich umgekehrt die Risiken für die Mittel des Vereins.

### Bemerkungen zum Budget 2022

Seit dem 1.1.2021 werden die Tätigkeiten zur Verminderung von Food Waste über die foodwaste.ch AG und nicht mehr direkt über den Verein abgewickelt. Die Mittel des Vereins werden nach wie vor dem Vereinszweck folgend eingesetzt: Daher budgetiert der Verein 11'000 CHF aus der laufenden Rechnung (Mitgliederbeiträge und Spenden) in die Projekte gegen Food Waste der foodwaste.ch AG. Laut der Leistungsvereinbarung zwischen der AG und dem Verein budgetiert der Verein ebenfalls 5'000 CHF für die Vereinsführung, dessen Aufwände die AG übernimmt.

## Bilanz 31.12.21

|                             | 31.12.2021       |
|-----------------------------|------------------|
| <b>Aktiven</b>              |                  |
| Postkonto / Kasse /         |                  |
| Depositokonto               | 3'435.50         |
| Total Forderungen           | 0.00             |
| aktive                      |                  |
| Rechnungsabgrenzungen       | 0.00             |
| <i>Total Umlaufvermögen</i> | <i>3'435.50</i>  |
| Beteiligung foodwaste.ch AG | 10'000.00        |
| <i>Total Anlagevermögen</i> | <i>10'000.00</i> |
| <b>Total Aktiven</b>        | <b>13'435.50</b> |
| <b>Passiven</b>             |                  |
| Verbindlichkeiten           |                  |
| Lieferung/Leistung          | 0.00             |
| passive                     |                  |
| Rechnungsabgrenzungen       | 500.00           |
| <i>Total Fremdkapital</i>   | <i>500.00</i>    |
| Bilanzvortrag               | 29'642.45        |
| Jahresergebnis              | -16'706.95       |
| <i>Total freiwillige</i>    |                  |
| <i>Gewinnreserven</i>       | <i>12'935.50</i> |
| <b>Total Passiven</b>       | <b>13'435.50</b> |

### Bemerkungen zur Bilanz 2021

--

# Revisor\*innenbericht 2021

Die unterzeichnenden Revisorinnen haben die Rechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Vereins foodwaste.ch für das Berichtsjahr 2021 am 28. März 2022 geprüft und erstatten den folgenden Bericht:

Die vorgelegte Jahresrechnung wurde im üblichen Rahmen geprüft und wir stellten fest, dass sie ordnungsgemäss geführt wurde und dem Gesetz und den Statuten des Vereins entsprechen.

Die Buchungen stimmen mit den Belegen überein; die Rechnungsstellungen sind begründet und das Vermögen ist durch entsprechende Belege ausgewiesen.

Die Rechnung schliesst mit einem Jahresverlust von Fr. 16'706.95 ab. Dadurch vermindert sich das Vereinsvermögen per 31. Dezember 2021 auf neu Fr. 12'935.50.

Aufgrund der Ergebnisse unserer Prüfung empfehlen wir der Versammlung die vorliegende Jahresrechnung 2021 zu genehmigen.

Bern, 28. März 2022

Die Revisorinnen:



Aline Stehrenberger



Marlies Dick



# foodwaste.ch AG

## Bilanz per 31.12.2021 (CHF)

foodwaste.ch AG

| Nummer          | Beschreibung  | Saldo             |
|-----------------|---|-------------------|
| <b>AKTIVEN</b>  |   |                   |
| <b>1</b>        | <b>Aktiven</b>  | <b>195'779.27</b> |
| <b>10</b>       | <b>Umlaufvermögen</b>   | <b>195'779.27</b> |
| 100             | Flüssige Mittel   | 139'706.76        |
| 109             | Transferkonto   | 0.00              |
| 110             | Forderungen aus Lieferungen und Leistungen                    | 41'178.76         |
| 130             | Aktive Rechnungsabgrenzungen                                  | 14'893.75         |
| 14              | Anlagevermögen  | 0.00              |
| 150             | Mobile Sachanlagen  | 0.00              |
| <b>PASSIVEN</b> |   |                   |
| <b>2</b>        | <b>Passiven</b>   | <b>188'468.80</b> |
| 20              | Kurzfristiges Fremdkapital                                    | 88'468.80         |
| 200             | Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen              | 52'519.15         |
| 220             | Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten                         | 0.00              |
| 222             | kurzfristige Verbindlichkeiten Sozialversicherung             | 0.00              |
| 230             | Passive Rechnungsabgrenzungen und kurzfristige Rückstellungen | 35'949.65         |
| 28              | Eigenkapital  | 100'000.00        |
| 280             | Grund-, Gesellschafter- oder Stiftungskapital                 | 100'000.00        |
| 290             | Reserven und Jahresgewinn oder Jahresverlust                  | 0.00              |
| <b>Gewinn</b>   |   | <b>7'310.47</b>   |

|        |              |  |       |        |       |
|--------|--------------|--|-------|--------|-------|
| Nummer | Beschreibung |  | Saldo | Budget | ± (%) |
|--------|--------------|--|-------|--------|-------|

### BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN

|          |  |                   |                   |               |
|----------|--|-------------------|-------------------|---------------|
| <b>3</b> | <b>Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen</b> | <b>471'017.77</b> | <b>581'700.00</b> | <b>-19.0%</b> |
| 31       | Ertrag Allgemein   | 302'103.90        | 300'000.00        | 0.7%          |
| 32       | Ertrag Projekte, Programme                                 | 142'913.87        | 249'700.00        | -42.8%        |
| 33       | Ertrag Verein foodwaste.ch                                 | 26'000.00         | 32'000.00         | -18.8%        |
| 38       | Erlösminderungen   | 0.00              | 0.00              | -             |

### AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE

|          |   |                  |                   |               |
|----------|---|------------------|-------------------|---------------|
| <b>4</b> | <b>Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie</b> | <b>34'483.90</b> | <b>124'700.00</b> | <b>-72.3%</b> |
| 42       | Aufwand Projekte, Programme   | 34'359.40        | 113'200.00        | -69.6%        |
| 43       | Aufwand Verein foodwaste.ch   | 124.50           | 11'500.00         | -98.9%        |
| 44       | Beiträge  | 0.00             |                   |               |

### VERBANDS- UND MITGLIEDERBEITRÄGE

|      |                                  |  |        |  |
|------|----------------------------------|--|--------|--|
| 4410 | Verbands- und Mitgliederbeiträge |  | 100.00 |  |
|------|----------------------------------|--|--------|--|

### PERSONALAUFWAND

|          |                            |                   |                   |              |
|----------|----------------------------|-------------------|-------------------|--------------|
| <b>5</b> | <b>Personalaufwand</b>     | <b>370'541.19</b> | <b>394'120.00</b> | <b>-6.0%</b> |
| 50       | Lohnaufwand                | 313'163.26        | 324'000.00        | -3.3%        |
| 57       | Sozialversicherungsaufwand | 55'066.58         | 58'320.00         | -5.6%        |
| 58       | Übriger Personalaufwand    | 2'311.35          | 11'800.00         | -80.4%       |

### SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND

|          |  |                  |                  |               |
|----------|--|------------------|------------------|---------------|
| <b>6</b> | <b>Sonstiger Betriebsaufwand</b>   | <b>58'582.21</b> | <b>90'050.00</b> | <b>-34.9%</b> |
| 60       | Raumaufwand  | 22'758.00        | 29'800.00        | -23.6%        |
| 61       | URE Mobiliar   | 643.85           | 12'500.00        | -94.8%        |
| 63       | Sachversicherungen   | 1'206.10         | 2'000.00         | -39.7%        |
| 65       | Verwaltungs- und Informatikaufwand                                       | 25'144.49        | 28'050.00        | -10.4%        |
| 66       | Kommunikations- und Öffentlichkeitsaufwand                               | 5'458.80         | 17'500.00        | -68.8%        |
| 67       | Sonstiger betrieblicher Aufwand  | 2'832.90         | 0.00             | -             |
| 68       | Abschreibungen und Wertberichtigungen auf Positionen des Anlagevermögens | 0.00             |                  |               |
| 69       | Finanzaufwand und Finanzertrag   | 538.07           | 200.00           | 169.0%        |

|               |  |                 |                   |                |
|---------------|--|-----------------|-------------------|----------------|
| <b>Gewinn</b> |  | <b>7'310.47</b> | <b>-27'170.00</b> | <b>-126.9%</b> |
|---------------|--|-----------------|-------------------|----------------|

# Anhang zur Jahresrechnung vom 31.12.2021 der foodwaste.ch AG, 3014 Bern

## Angaben über die in der Jahresrechnung angewandten Grundsätze

Die vorliegende Jahresrechnung wurde in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften und den Grundsätzen ordnungsmässiger Rechnungslegung der Schweiz erstellt. Bei der Gründung wurde das Geschäftsjahr 2020/21 als Langjahr mit erstmaligem Abschluss per 31.12.2021 beschlossen.

## Erläuterungen zu ausserord., einmaligen oder periodenfremden Positionen der Erfolgsrechnung

In der Berichts- und Vorperiode lagen keine wesentlichen ausserordentlichen, einmaligen oder periodenfremden Ereignisse vor.

## Sonstige Angaben

|   | <u>Berichtsjahr</u> |
|---|---------------------|
| Verbindlichkeit gegenüber Vorsorgeeinrichtungen | CHF 45'069.70       |

## Anzahl Mitarbeitende

|  | <u>Berichtsjahr</u> |
|--|---------------------|
| Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt | nicht über 10       |

## Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag

Nach dem Bilanzstichtag und bis zur Verabschiedung der Jahresrechnung durch den Verwaltungsrat sind keine wesentlichen Ereignisse eingetreten, welche die Aussagefähigkeit der Jahresrechnung beeinträchtigen könnten bzw. an dieser Stelle offengelegt werden müssten.

## Zusätzliche Angaben zur Rechnungslegung

Weitere gesetzliche Angaben im Sinne von Art. 957 ff. OR sind nicht erforderlich.

## Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns

Der Verwaltungsrat der foodwaste.ch AG schlägt vor, den Bilanzgewinn per 31.12.2021 wie folgt zu verwenden:

|   |            |                   | <u>Berichtsjahr</u> |                 |
|---|------------|-------------------|---------------------|-----------------|
| Jahreserfolg                                | 16.09.2020 | bis 31.12.2021    | CHF                 | 7'310.47        |
| Gewinn-/Verlustvortrag aus Vorjahren        |            |                   | CHF                 | -               |
|   |            |                   | <hr/>               |                 |
| <b>Zur Verfügung der Generalversammlung</b> |            |                   | <b>CHF</b>          | <b>7'310.47</b> |
| <br>  |            |                   |                     |                 |
| Zuweisung ges. Reserven:                    | 5.00%      | des Jahreserfolgs | CHF                 | -400.00         |
| Dividende:                                  | 0.00%      | von               | CHF                 | -               |
|   |            |                   | <hr/>               |                 |
| <b>Vortrag auf neue Rechnung</b>            |            |                   | <b>CHF</b>          | <b>6'910.47</b> |

# Bericht der Revisionsstelle

## zur eingeschränkten Revision an die Generalversammlung der foodwaste.ch AG Bern

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang zur Jahresrechnung) der foodwaste.ch AG für das am 31. Dezember 2021 endende Geschäftsjahr, umfassend den Zeitraum vom 16. September 2020 bis 31. Dezember 2021, geprüft. Es handelt sich um den ersten Geschäftsabschluss der Gesellschaft.

Für die Jahresrechnung ist der Verwaltungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinnes nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

PricewaterhouseCoopers AG

Andreas Aebersold  
Revisionsexperte  
Leitender Revisor

Michael Studer

Bern, 4. März 2022

Beilagen:

- Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang der Jahresrechnung)
- Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinnes

PricewaterhouseCoopers AG, Bahnhofplatz 10, Postfach, 3001 Bern  
Telefon: +41 58 792 75 00, Telefax: +41 58 792 75 10, [www.pwc.ch](http://www.pwc.ch)