

Jahresbericht 2022

mit Jahresrechnung von Verein und AG

ein Projekt von foodwaste.ch

**AUS
LIEBE
zum
ESSEN**

FOOD WASTE · Die Ausstellung



«2022 hat der Bundesrat den Aktionsplan zur
Halbierung von Food Waste bis 2030 veröffentlicht.

Dieses Ziel zu erreichen, ist eine **grosse Herausforderung**,
der sich foodwaste.ch seit 2012 **leidenschaftlich**
mit dir zusammen annimmt. Das war auch **2022** so:

mit vielen unvergesslichen Veranstaltungen, unserem

Engagement in der Romandie und der
Weiterentwicklung wegweisender Projekte.»



Jahresbericht 2022
Verein foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36 | 3014 Bern
info@foodwaste.ch | 031 306 17 60
www.foodwaste.ch

Inhalt Jahresbericht 2022

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

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|-----------|---|
| 4 | Vorwort | 15 | Erntenetzwerk |
| 6 | Impressionen 2022 | 16 | Jahresrechnung von Verein und AG |
| 8 | Verlängerte Haltbarkeit | 28 | Mission und Philosophie |
| 10 | Romandie – wir kommen! | 29 | Die Menschen hinter foodwaste.ch |
| 11 | «Deine Stadt tischt auf» | 31 | Partner:innen |
| 12 | Food Waste – die Ausstellung | 32 | Ein grosses Dankeschön |
| 13 | foodsave-bankette.ch | 33 | Agenda 2023 |
| 14 | Null-Resten-Küche | | |



Mehr als eine zweite Chance: Aus vermeintlichem Food Waste kann auch ein Apéro Riche für Gourmets werden – wie hier an einem Null-Resten-Küche-Anlass von foodwaste.ch in Luzern im Juni 2022.

Foto: Johanna Otto

Vorwort von Präsident und Präsidentin

Liebes Vereinsmitglied, liebe Leserin, lieber Leser

Angeblich sind wir wieder in der Normalität angekommen. Die noch vor ein paar Monaten geltenden Einschränkungen in unserem Land sind aufgehoben, wir konsumieren wieder ungebremst, als wäre alles im Überschuss verfügbar. Von den Schattenseiten in vielen Ländern, aus denen wir einen beträchtlichen Teil unseres «Schlaraffenlandangebotes» einkaufen, sieht man hier nichts. Die Zahl an hungernden Menschen hat im Jahr 2022 weltweit neue Rekordwerte erreicht. Vor diesem Hintergrund kann uns ein Besuch im Grossverteiler gegen Ladenschluss, besonders vor Festtagen, sprachlos machen, besonders wenn wir sehen, wie viel Frisch-

gen notwendig, um Food Waste vom Feld bis zum Teller zu vermindern. Anstrengungen können aber auch Freude machen. Das wollen wir bei foodwaste.ch immer wieder mit unseren Projekten beweisen. So wollen wir z.B. mit dem «Foodsaving» für Schulklassen die junge Generation auf spielerische Weise abholen. Die Vermeidung von Food Waste hat nichts mit Einschränkung und Vorschriften zu tun, wenn sie aus dem freudvollen und kreativen Umgang mit Lebensmitteln wächst. Auf einem Bauernhof mithelfen zu dürfen, Gemüse und Früchte zu ernten, beim Sortieren dabei zu sein, zu begreifen was die Herausforderungen und Anforderungen an



«Die gute Nachricht: Jede und jeder von uns kann sich selbständig gegen Food Waste entscheiden.....»

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

ware keine Käufer findet. Die bereits angebrachten Preisreduktionskleber retten nur einen Teil der ablaufenden Waren rechtzeitig vor der Biogasanlage oder dem Abfall. Die Diskrepanz zwischen Überfluss, Verschwendung und Mangel kann uns hilflos machen.

Die gute Nachricht: Jede und jeder von uns kann viel zum Positiven verändern, wenn wir uns dafür entscheiden. Es sind zwar noch viele Anstrengun-

die Produzenten sind, das alles hinterlässt bleibende und nachhaltige Eindrücke bei den Kindern. Noch mehr Lehrpersonen für solche oder ähnliche Aktionen zu begeistern, das dient dem Kampf gegen Food Waste im doppelten Sinne.

Wir engagieren uns in erster Linie gegen Food Waste, sind uns aber bewusst, dass die Verschwendung von überlebenswichtigen Ressourcen wie Wasser, Boden und Energie auch in anderen Bereichen des

Ernährungssysteme verringert werden kann. So bringt z.B. eine optimale Verwertung der unvermeidbaren Rüst- und Schlachtabfälle ein zusätzliches Potenzial, die Umwelt zu entlasten. Dabei können neuartige Methoden helfen, z.B. die Pyrolyse von Biomasse und die daraus resultierende Pflanzenkohle, die zur Zeit in der Schweiz erst für unbehandeltes Holz angewendet wird. Die Zulassung für Rüstabfälle und nicht essbare, pflanzliche Nebenprodukte könnte eine neue Kohlenstoffsenke darstellen und helfen, Nährstoffkreisläufe zu schliessen.

rechtzeitigem Einfrieren vor Ablauf des Datums weiterhin zu verkaufen oder zu spenden statt wegzuwerfen. Damit das funktioniert, braucht es allerdings eine gute Kommunikation mit den Konsumenten. In diesem Punkt werden wir Betriebe unterstützen, die offen sind neue Wege zu beschreiten. Dieses Projekt «MHD-VD-Plus» soll nicht nur Lebensmittel retten, sondern vor allem auch Menschen in Politik und Wirtschaft ermutigen, dass gesellschaftlicher Wandel relativ kurzfristig stattfinden kann, besonders wenn glaubwürdige Erkennt-

«Wir müssen Menschen in Politik und Wirtschaft ermutigen, aktiver Teil des gesellschaftlichen Wandels zu werden.»

**Hanni Zenger,
Präsidentin foodwaste.ch AG**



Foto: zVg

Weil wir ein grosses Potenzial sehen in der Umsetzung der MHD-VD-Plus Leitfäden, welche in Zusammenarbeit mit der ZHAW entstanden sind, legen wir hier einen Schwerpunkt im kommenden Jahr. Mit Pilotprojekten wollen wir beweisen, dass es für Detailhändler nur Vorteile bringt, Lebensmittel kurz nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) und solche mit einem Verbrauchsdatum (VD) nach

nisse aus der Wissenschaft gut an die entscheidenden Menschen kommuniziert werden und diese daraus Konsequenzen ziehen. So können bisher undenkbbare Massnahmen wie der Verkauf von abgelaufenen Lebensmitteln plötzlich sehr wirksame und leicht umsetzbare Lösungen werden.

Herzlichen Dank!



foodwaste.ch 2022 in Bildern

Ob Foodsaving mit Schulklassen, MHD-Degustationen, unsere Ausstellung «Aus Liebe zum Essen», Foodsave-Kitchen-Battle, Foodsave-Bankette oder Uster tischt auf – die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bewegt immer mehr Menschen.



Fotos: foodwaste.ch, Flurina Müller, Nicole Giger, Joel Hügli und VENALU



MHD+ Genuss ohne Risiko

Die Verlängerung der Haltbarkeitsdaten ist in aller Munde

Viel zu viele verpackte Lebensmittel werden weggeworfen, obwohl sie noch einwandfrei wären. Schuld daran ist oftmals ein abgelaufenes Datum auf der Verpackung. foodwaste.ch arbeitet intensiv mit den Akteur:innen der Lebensmittelkette daran, dass hier ein nachhaltiges Umdenken stattfindet. Im Fokus steht neben den Konsument:innen der Detailhandel.



Vereinspräsident Claudio Beretta durfte im Gesundheitsmagazin «Puls» von SRF ausführlich aufzeigen, dass dies mit etwas Willen gut realisierbar ist.

Im April hat der Bunderat den Aktionsplan zur Halbierung von Food Waste in der Schweiz bis 2030 veröffentlicht. Nun ist es an den Akteur:innen, ganz besonders auch am Detailhandel, konkrete Lösungen umzusetzen. Zum Beispiel mit der «amtlich bewilligten» verlängerten Abgabe von Lebensmitteln über das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum hinaus. Das Thema hat bereits ein erfreulich hohes mediales Echo ausgelöst.

Wissenschaftlich abgestützt

Basis für die verlängerte Abgabe von Lebensmitteln sind die Ende November 2021 erschienenen Leitfäden. Diese wurden vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV in Auftrag

gegeben und von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW unter der Co-Leitung von Vereinspräsident Claudio Beretta erarbeitet (wir haben im Jahresbericht 2021 darüber berichtet). Neu müssen Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten haben, nicht nach +6 Tagen aus den Regalen genommen werden, sondern dürfen je nach Kategorie bis zu +360 Tage weiter gespendet, gegessen – und natürlich auch verkauft werden. Auch Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum («zu verbrauchen bis»), die sich zum Einfrieren eignen, können bis +90 Tage weiter in Verkehr gebracht werden, sofern sie vor Ablauf des Verbrauchsdatum eingefroren werden.

Mit der Unterzeichnung der Vereinbarung am 12.5.2022 verpflichten sich 28 Akteure der Lebensmittelbranche in Anwesenheit von Bundesrätin Simonetta Sommaruga, zu den Zielen des Aktionsplanes gegen die Lebensmittelverschwendung beizutragen.

Wir bleiben auf Tuchfühlung.

Foto: Remo Nägeli



Enormes Potenzial im Detailhandel

Würde diese Neuerung konsequent umgesetzt, könnte allein der Detailhandel pro Jahr gegen 50'000 Tonnen Lebensmittel vor der Entsorgung retten. Mit der entsprechenden Kommunikation am Regal könnten zudem hundertausende Konsument:innen zielgerichtet zur Neuerung und zur Wertschätzung von Lebensmitteln sensibilisiert werden. Dadurch können tausende von Tonnen Lebensmittel doch noch unsere Gaumen erfreuen und müssen nicht in der Tonne landen.

Von der Stiftung Mercator unterstützt

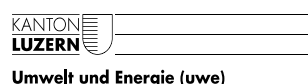
Was auf den ersten Blick einfach umsetzbar scheint, fordert vom Detailhandel doch eine beträchtliche logistische Umstellung – und damit auch eine Motivation, die über rein wirtschaftliches Denken hinausgeht. foodwaste.ch hat Lösungen erarbeitet, mit welchen diese Herkulesleistung innert nützlicher Frist möglich wäre: schrittweise, effizient und effektiv. Die Stiftung Mercator glaubt an dieses Konzept und unterstützt uns grosszügig. Eine Bedarfsanalyse bei kleinen Detailhändlern wie Bio- und Hofläden konnte bereits 2022 eingeläutet werden. Sie bildet die Basis für weiteren Schritte.

Ohne uns Konsument:innen geht gar nichts!

Der Aktionsplan des Bundesrates ist direkt an die Produzenten, den Detailhandel und die Gastronomie gerichtet. Aus mehr als 10-jähriger Erfahrung wissen wir aber, dass nur Erfolg haben kann, was von den Konsument:innen verstanden wird. Und gerade bei diesem Thema, bei dem es auch um einen so wichtigen Faktor wie Sicherheit geht, ist eine direkte Sensibilisierung äusserst wichtig und kann nicht früh genug beginnen. Wir sind sehr erfreut, dürfen wir für den Kanton Luzern bereits Ende April 2023 an der LUGA und einer nachfolgenden Roadshow die Bevölkerung gezielt ansprechen – namentlich auch die jüngeren Bürger:innen.

Auf www.foodwaste.ch in der Rubrik «Was ist Food Waste?» > «Haltbarkeit» bleibst du auf dem Laufenden über die Fortschritte in diesem Kernprojekt von foodwaste.ch. Die MHD+-Flyer sind im [Online-Shop von foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) erhältlich.

Wir danken für die grosszügige Unterstützung:



foodwaste.ch erschliesst sich die Romandie

Wir sind in der Westschweiz angekommen und wurden mit offenen Händen empfangen. Der Aufbau eines Netzwerks in der französischsprachigen Schweiz ist in vollem Gange – und auch unser Angebot wird auf ennet der Saane bereits sehr gut nachfragt.

Seit April 2022 arbeitet Karim Hächler als Verantwortlicher für Projekte und Kommunikation in der Romandie bei foodwaste.ch. Der Neuenburger verzaubert mit seinem Wissen und seinem Charme für uns die Westschweiz. Und noch wichtiger: Er sorgt dafür, dass foodwaste.ch in der französischsprachigen Schweiz immer bekannter wird. Bereits konnten in verschiedenen Regionen Foodsaver-Netzwerke erschlossen werden: Mit Vorträgen, unserer Ausstellung und mit dem ersten Foodsave-Bankett haben wir auch für erste mediale Echos in den Westschweizer Medien gesorgt – zum Beispiel im

Wallis, wo Karim im Rahmen des von den Gemeinden Monthey und Collombey-Muraz (VS) organisierten Nachhaltigkeitsfestivals im Mittagsjournal von RTS ein Statement zur Vermeidung von Food Waste abgeben konnte.

Der Trend zeigt auch für 2023 nach oben. Bereits sind einige öffentliche und private Veranstaltungen bestätigt oder stehen kurz davor. So darf es weitergehen.



Karim Hächler veranschaulicht anlässlich eines Nachhaltigkeitstages bei einer internationalen Firma die verlängerten Haltbarkeitsdaten anhand einer Blinddegustation

Uster tischte auf, und die Bevölkerung kam

Mit «Deine Stadt tischt auf» reist foodwaste.ch durch die Schweiz und macht mit einem feinen Festessen aus Überschüssen auf Food Waste aufmerksam. Im Mai tischte Uster auf. Den Besucher:innen hat es gemundet..

Der traditionelle Ustermer Samstagsmarkt stand am 7. Mai ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Ein «Uster tischt auf» passte natürlich wunderbar dazu.

Morgens um 8 Uhr verwandelte sich der Parkplatz neben dem Markt im Nu zu einem Pop-up-Restaurant. Die gespendeten Lebensmittel wurden von Freiwilligen und Mitorgansiator:innen gerüstet und geschnippelt, derweilen sich der Koch aus den vorhandenen Zutaten ein feines Menü überlegte.



Die Töpfe wurden geleert, die Bäuche gefüllt – und in der Kollekte klingelte es ebenfalls erfreulich. Das ist eine schöne Form von Wertschätzung für die Aktion, die Freiwilligen und die Lebensmittel.

Die Hauptspeise, ein Gemüsecurry, wurde auf dem offenen Feuer in einem grossen Topf gekocht. Pünktlich um die Mittagszeit standen dann auch ein gemischter Salat und ein Fruchtsalat gegen eine freiwillige Spende bereit. Weil auch Petrus einsehen hatte und die Sonne durch die Wolken schimmern liess, konnten rund 200 Mahlzeiten geschöpft werden – bis auch das letzte Salatblatt gegessen war.

Was es mit dem Nashorn auf dem Plakat auf sich hat? Nun, in der Schweiz entsteht jährlich soviel Food Waste, das dem Gewicht von rund einer Million Nashörnern entspricht, nämlich 2,8 Millionen Tonnen. Dieser Vergleich ist für die Ustermer Bevölkerung wegen ihres Wahrzeichens, einem kunstvoll geschmiedeten Nashorn, einleuchtend.

FÜRS KLIMA. FÜR USTER.

 **uster**
Wohnstadt am Wasser

Nachhaltigkeits-Markt

Festessen aus Überschüssen und Fair Trade Town

Der Samstagsmarkt vom 7. Mai 2022 steht ganz unter dem Motto Nachhaltigkeit!
Von 8:30 bis 16 Uhr an der Gerichtsstrasse



USTER TISCHT AUF

Ein Projekt von:  foodwaste.ch
Partner der OGG Bern

Projektpartner:

 Les cigales
Themen: Kultur

 reformierte kirche uster

 Lud@thek
Das Spielzeugtheater in Uster

 re+serviert
solidarisch gegen food waste

 UNIKLINIK
ZUSAMMENGEHÖRIGKEIT

 MARKTSCHWÄRMER

 Biodiversity.de

 KLEIDERTAUSCH

Food Waste – Die Ausstellung

Das grosse Comeback von «Aus Liebe zum Essen»

Die interaktive Ausstellung liefert auf anschauliche Art einfache, praktische Tipps, wie Food Waste im Haushalt verhindert wird. Sie ist beliebt bei Jung und Alt.

Unsere Ausstellung hat während Corona eine Aktualisierung und Aufhübschung erlebt. So konnte sie 2022 in neuer Frische durchstarten. Zusammen mit ihrer kleinen Schwester – unserer Kompaktausstellung – sorgte sie in der Deutschschweiz und in der Romandie für eine so grosse Nachfrage, dass wir leider einige Interessierte auf 2023 vertrösten mussten.



«Aus Liebe zum Essen» zieht auch Messebesuchende an: im Frühjahr im Grünen Zentrum an der BEA in Bern (oben rechts), im Herbst an der Zuger Messe (oben links).



Hier war «Aus Liebe zum Essen» 2022 zu Gast:

Tour du Valais: Dezember 2021 bis Februar 2022 im deutschen und französischen Sprachgebiet

gibb: Ausstellung und MHD-Degustationen für Berner Gewerbeschüler:innen

BEA Bern: im Frühjahr mit Führungen für rund 40 Schulklassen

OGA Langnau: im Juni erstmals an der beliebten Messe des Emmentaler Gewerbes

Zuger Messe: im Herbst präsentiert vom Zweckverband Abfallbewirtschaftung der Zuger Einwohnergemeinden (zeba) zusammen mit dem Kanton Zug und der Vergär- und Kompostieranlage Allmig

Mediathek der PHBern: Ende November bis Mitte Dezember in Bern frei zugänglich für Schulklassen und die Öffentlichkeit

Kurzeinsätze: Treffpunkt City Science der ETH Zürich, Bildungszentrum Wallierhof, 2. Rickenbacher Nachhaltigkeitstag, Berufsbildungszentrum Spiez

foodsave-bankette.CH

12 Orte vom Genfer- bis zum Zürichsee servierten über 6000 Mahlzeiten aus Lebensmittelüberschüssen.

2020 war Bern noch die einzige Stadt mit einem Foodsave-Bankett. 2021 gesellten sich Chur, Münsingen und Zürich dazu. Und im vergangenen Jahr stellten lokale Foodsave-Akteur:innen auch in Basel, Gland, Glarus, Ins, Luzern, Regensberg, Thun und Zuchwil gut besuchte Anlässe auf die Beine – also erstmals auch in der Romandie. Unterdessen ist das Bankette-Netzwerk auf über 300 Akteur:innen gewachsen. Und geschätzt doppelt so viele Freiwillige schöpften über 6000 Menüs aus einwandfreien Lebensmittelüberschüssen, die sonst in der Tonne gelandet wären. Die Austragungsorte stellten ihren Anlass unter ein Foodsave-Motto, so beispielsweise Ins mit «Mampfe statt mulche».

Die Koordinationsstelle von foodsave-bankette.ch ist bei foodwaste.ch angeschlossen. Wir akquirieren neue Ortschaften, helfen beim Aufbau der lokalen Teams, motivieren, beraten und begleiten diese – und wir bereiten das Kommunikationsmaterial auf und unterstützen bei der Bekanntmachung der Anlässe. Unterdessen tauschen wir uns auch in Online-Veranstaltungen unter den lokalen Komitees aus, wodurch eine beachtliche Schwarmintelligenz entsteht. Weitere Impressionen der 12 Bankette findest du auf www.foodsave-bankette.ch.

Willst du das Foodsave-Bankett in deine Region bringen? Dann informiere dich auf www.foodsave-bankette.ch und melde dich bei uns unter info@foodwaste.ch.



Ein kleines aber feines Foodsave-Bankett stellte Ins im Seeland auf die Beine.

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

SVStiftung
Gesunde Ernährung für alle.

Null-Resten-Küche

Über die Freude am Kochen zu mehr Wertschätzung

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.

Kochkurse gegen Lebensmittelverschwendung genießen einen ansehnlichen Multiplikationseffekt. Teilnehmende werden zu Botschafter:innen einer bewussteren, gesünderen und deshalb nachhaltigeren Küche. Deshalb sind 15 durchgeführte Kurse und Firmenanlässe ein schöner Erfolg.

Foodsave-Kitchen-Battles bringen Menschen zusammen

Wir erhalten positive Rückmeldungen auf unsere fröhlichen Wettkämpfe – unserem jüngsten Format in der Angebotsreihe unserer Null-Resten-Küche. In diesen kochen Teams nach einer kurzweiligen Einführung in das Thema Food Waste gegeneinander an. Dabei gilt es, aus Lebensmittelüberschüssen das kreativste Menü zuzubereiten, das den Gaumen ebenso erfreut wie die Augen. Das Siegerteam wird gemeinsam gekürt und die Speisen anschliessend am selben Tisch genossen. Darum eignen sich diese Anlässe ganz besonders, um Kontakte zu schliessen oder sich (besser) kennenzulernen – also zum Beispiel am Anfang eines Studiums oder als Team-building-event. Wir wollen die Foodsave-Kitchen-Battles zukünftig noch mehr fördern, damit diese schon bald in der ganzen Schweiz Anklang finden.

Gemeinsam kochen und essen ist die vielleicht sympathischste Art, Food Waste zu verhindern, denn unsere Lebensmittel verdienen die gleiche Wertschätzung wie unser Gegenüber.

Fotos: Joel Hügli und foodwaste.ch



Ernte-Netzwerk

Foodsaving mit Schulklassen begeistert junge Menschen, Lehrer:innen und Landwirte

Das Erntenetzwerk eignet sich hervorragend für die Sensibilisierung der Bevölkerung für die Arbeiten der Bauern 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.



Grosse Rüebli oder ganz kleine, mit zwei oder gar mit drei Beinen. Mit den eigenen Händen aus der frischen Erde gezogen. Dies durften 2022 zehn Schulklassen während eines eindrücklichen Kurzeinsatzes auf dem Feld oder in einer Hostet erleben. Dabei haben die Schüler:innen beispielsweise erfahren, warum alleine wegen den recht absurden Normierungsvorgaben bereits auf dem Feld reichlich Food Waste produziert wird – und was man dagegen tun kann. Dabei wird nicht moralisiert, sondern ein lebendiger Bezug zur Landwirtschaft und zu unseren Lebensmitteln geschaffen. Wir sind bereits daran, dieses Angebot sukzessive auszubauen – zuerst im Kanton Bern und anschliessend in der ganzen Schweiz.

Für die Unterstützung des Erntenetzwerks danken wir nebst der OGG Bern



Jahresrechnungen 2022



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

Erfolgsrechnung 01.01.2022 - 31.12.2022 (CHF)
 Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	01.01.2022 - 31.12.2022	Budget	± (%)	01.01.2021 - 31.12.2021
BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN					
3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	14'888.55	14'000.00	6.3%	11'937.75
34	Dienstleistungserlöse	9'750.00	10'000.00	-2.5%	9'500.00
340	Dienstleistungserlöse	0.00			0.00
341	Beiträge Mitglieder	9'750.00	10'000.00	-2.5%	9'500.00
36	Übrige Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	5'138.55	4'000.00	28.5%	2'437.75
362	Erträge Gönner	5'138.55	4'000.00	28.5%	1'630.00
365	Diverse betriebliche Erträge	0.00			807.75
AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE					
4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	10'000.00	11'200.00	-10.7%	26'200.00
44	Aufwand für bezogene Dienstleistungen	10'000.00	11'200.00	-10.7%	26'200.00
441	Beiträge	10'000.00	11'200.00	-10.7%	26'200.00
SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND					
6	Sonstiger Betriebsaufwand	4'133.46	5'600.00	-26.2%	642.20
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	4'038.50	5'500.00	-26.6%	500.00
650	Verwaltungsaufwand	4'038.50	5'500.00	-26.6%	500.00
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	94.96	100.00	-5.0%	91.20
690	Finanzaufwand	94.96	100.00	-5.0%	91.20
BETRIEBSFREMDER, AUSSERORDENTLICHER, EINMALIGER ODER PERIODENFREMDER AUFWAND UND ERTRAG					
8	Betriebsfremder, ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand und Ertrag	-150.00			1'802.50
85	Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand und Ertrag	-150.00			1'802.50
870	Periodenfremder Aufwand und Ertrag	-150.00			1'802.50
Gewinn / Verlust		905.09	-2'800.00	132.3%	-16'706.95

Bemerkungen zur Rechnung 2022

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.

Bilanz per 31.12.2022 (CHF)
 Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	31.12.2022	31.12.2021	± (%)
AKTIVEN				
1	Aktiven	14'379.09	13'435.50	7.0%
10	Umlaufvermögen	4'379.09	3'435.50	27.5%
100	Flüssige Mittel	4'379.09	3'435.50	27.5%
110	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	0.00	0.00	-
114	Übrige kurzfristige Forderungen	0.00	0.00	-
14	Anlagevermögen	10'000.00	10'000.00	0.0%
148	Beteiligungen	10'000.00	10'000.00	0.0%
PASSIVEN				
2	Passiven	13'474.00	30'142.45	-55.3%
20	Kurzfristiges Fremdkapital	538.50	500.00	7.7%
200	Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	0.00	0.00	-
220	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	0.00	0.00	-
230	Passive Rechnungsabgrenzungen und kurzfristige Rückstellungen	538.50	500.00	7.7%
28	Eigenkapital	12'935.50	29'642.45	-56.4%
290	Reserven und Jahresgewinn oder Jahresverlust	12'935.50	29'642.45	-56.4%
Gewinn / Verlust		905.09	-16'706.95	105.4%

Budget 01.01.2023 - 31.12.2023 (CHF)

Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	Budget
BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN		
3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	15'200.00
34	Dienstleistungserlöse	10'000.00
341	Beiträge Mitglieder	10'000.00
36	Übrige Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	5'200.00
362	Erträge Gönner	5'200.00
AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE		
4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	10'000.00
44	Aufwand für bezogene Dienstleistungen	10'000.00
441	Beiträge	10'000.00
SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND		
6	Sonstiger Betriebsaufwand	5'100.00
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	5'000.00
650	Verwaltungsaufwand	5'000.00
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	100.00
690	Finanzaufwand	100.00
Gewinn		100.00

Bemerkungen zum Budget 2023

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 10'000 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.

Revisor*innenbericht 2022

Die unterzeichnenden Revisorinnen haben die Rechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Vereins foodwaste.ch für das Berichtsjahr 2022 am 18. Januar 2023 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 Jahresgewinn von Fr. 905.09 ab. Dadurch vermehrt sich das Eigenkapital per 31. Dezember 2022 auf neu Fr. 13'840.59.

Aufgrund der Ergebnisse unserer Prüfung empfehlen wir der Versammlung die vorliegende Jahresrechnung 2022 zu genehmigen.

Bern, 18. Januar 2023

Die Revisorinnen:



Aline Stehrenberger



Marlies Dick

Bilanz per 31.12.2022

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Raiffeisenbank	137'457.33	51	139'706.76	71	-2
FLÜSSIGE MITTEL	137'457.33	51	139'706.76	71	-2
Forderungen (Debitoren)	115'915.00	43	31'927.50	16	263
KK Payrex	1'000.00	0	-140.00	0	-814
KK TWINT	238.60	0			
KK OGG	0.00	0	9'391.26	5	-100
FORDERUNGEN	117'153.60	44	41'178.76	21	185
AKTIVE RECHNUNGSABGRENZUNG	13'283.80	5	14'893.75	8	-11
UMLAUFVERMÖGEN	267'894.73	100	195'779.27	100	37
Büromaschinen / EDV	1.00	0			
SACHANLAGEN	1.00	0	0.00	0	
ANLAGEVERMÖGEN	1.00	0	0.00	0	
AKTIVEN	267'895.73	100	195'779.27	100	37
Verbindlichkeiten (Kreditoren)	17'473.23	7	52'519.15	27	-67
VERBINDLICHKEITEN	17'473.23	7	52'519.15	27	-67
PASSIVE RECHNUNGSABGRENZUNG	87'438.45	33	35'949.65	18	143
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	104'911.68	39	88'468.80	45	19
FREMDKAPITAL	104'911.68	39	88'468.80	45	19
Aktienkapital	100'000.00	37	100'000.00	51	0
Gesetzliche Gewinnreserve	400.00	0			
RESERVEN	400.00	0	0.00	0	
Gewinnvortrag / Verlustvortrag	6'910.47	3			
Jahreserfolg	55'673.58	21	7'310.47	4	662
BILANZERFOLG	62'584.05	23	7'310.47	4	756
EIGENKAPITAL	162'984.05	61	107'310.47	55	52
PASSIVEN	267'895.73	100	195'779.27	100	37

Erfolgsrechnung vom 01.01.2022 bis 31.12.2022

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Spenden (allgemein, nicht Projektgebunden)	1'482.50	0	1'824.00	0	-19
Diverse Erträge	300'587.50	48	300'279.90	64	0
Ertrag Infostelle	8'114.05	1	6'111.75	1	33
Ertrag Kurzprojekte	12'088.10	2	12'625.57	3	-4
Ertrag Ausstellung	61'324.80	10	22'462.90	5	173
Ertrag Deine Stadt tischt auf	16'944.00	3	29'941.80	6	-43
Ertrag foodsave-bankette.ch	73'400.00	12	51'500.00	11	43
Ertrag Null-Resten-Küche	19'927.00	3	9'171.85	2	117
Ertrag Erntenetzwerk	29'650.00	5	11'100.00	2	167
Ertrag Partnerschaften	86'156.00	14			
Spenden Verein foodwaste	14'000.00	2	26'000.00	6	-46
BETRIEBSERTRAG	623'673.95	100	471'017.77	100	32
Aufwand Infostelle	-521.95	0	-330.50	0	58
Aufwand Kurzprojekte	-924.68	0	-283.60	0	226
Aufwand Ausstellung	-20'538.60	-3	-9'976.05	-2	106
Aufwand Deine Stadt tischt auf	-5'683.75	-1	-10'071.50	-2	-44
Aufwand foodsave-bankette.ch	-30'074.80	-5	-11'246.90	-2	167
Aufwand Null-Resten-Küche	-1'972.04	0	-1'832.65	0	8
Aufwand Erntenetzwerk	-3'356.65	-1	-548.20	0	512
Aufwand Partnerschaften	-9'403.60	-2	-70.00	0	
Aufwand Verein foodwaste.ch	0.00	0	-124.50	0	-100
Verbands- und Mitgliederbeiträge	-100.00	0	-100.00	0	0
MATERIAL- UND PROJEKTAUFWAND	-72'576.07	-12	-34'583.90	-7	110
BRUTTOERGEBNIS 1	551'097.88	88	436'433.87	93	26
Löhne	-396'614.85	-64	-313'163.26	-66	27
Leistungen Sozialversicherungen	21'564.00	3			
Sozialversicherungsaufwand	-62'401.45	-10	-55'066.58	-12	13
Sonstiger Personalaufwand	-2'815.85	0	-2'311.35	0	22
PERSONALAUFWAND	-440'268.15	-71	-370'541.19	-79	19
BRUTTOERGEBNIS 2	110'829.73	18	65'892.68	14	68
Raumaufwand	-17'398.80	-3	-22'758.00	-5	-24
Unterhalt / Reparatur / Ersatz	0.00	0	-643.85	0	-100
Sachversicherungen / Gebühren	-846.65	0	-1'206.10	0	-30
Verwaltung / Informatik	-26'575.56	-4	-25'144.49	-5	6
Kommunikations- und Öffentlichkeitsaufwand	-9'175.45	-1	-5'458.80	-1	68
Sonstiger Aufwand	-51.00	0	-2'832.90	-1	-98
ÜBRIGER BETRIEBSAUFWAND	-54'047.46	-9	-58'044.14	-12	-7

foodwaste.ch AG, 3014 Bern

Erfolgsrechnung vom 01.01.2022 bis 31.12.2022

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
BETRIEBSERGEBNIS 1	56'782.27	9	7'848.54	2	623
ABSCHREIBUNGEN	-804.50	0	0.00	0	
BETRIEBSERGEBNIS 2	55'977.77	9	7'848.54	2	613
Finanzaufwand	-304.19	0	-538.07	0	-43
FINANZERFOLG	-304.19	0	-538.07	0	-43
UNTERNEHMENSERFOLG	55'673.58	9	7'310.47	2	662

Nummer	Beschreibung	01.01.2023 - 31.12.2023	01.01.2022 - 31.12.2022	± (%)
--------	--------------	----------------------------	----------------------------	-------

BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN

3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	815'970.00	580'500.00	40.6%
31	Ertrag Allgemein	398'720.00	300'000.00	32.9%
32	Ertrag Projekte, Programme	407'250.00	265'500.00	53.4%
33	Ertrag Verein foodwaste.ch	10'000.00	15'000.00	-33.3%
38	Erlösminderungen			

AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE

4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	158'400.00	101'500.00	56.1%
42	Aufwand Projekte, Programme	157'400.00	99'500.00	58.2%
43	Aufwand Verein foodwaste.ch	1'000.00	2'000.00	-50.0%
44	Beiträge			

VERBANDS- UND MITGLIEDERBEITRÄGE

4410 Verbands- und Mitgliederbeiträge

PERSONALAUFWAND

5	Personalaufwand	540'197.00	467'547.00	15.5%
50	Lohnaufwand	450'167.00	386'057.00	16.6%
57	Sozialversicherungsaufwand	81'030.00	69'490.00	16.6%
58	Übriger Personalaufwand	9'000.00	12'000.00	-25.0%

SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND

6	Sonstiger Betriebsaufwand	95'300.00	70'800.00	34.6%
60	Raumaufwand	19'200.00	18'000.00	6.7%
61	URE Mobiliar	2'000.00	3'500.00	-42.9%
63	Sachversicherungen	2'000.00	2'000.00	0.0%
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	26'500.00	29'300.00	-9.6%
66	Kommunikations- und Öffentlichkeitsaufwand	45'000.00	18'000.00	150.0%
67	Sonstiger betrieblicher Aufwand	0.00	0.00	-
68	Abschreibungen und Wertberichtigungen auf Positionen des Anlagevermögens			
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	600.00		

BETRIEBSFREMDER, AUSSERORDENTLICHER, EINMALIGER ODER PERIODENFREMDER AUFWAND UND ERTRAG

8	Betriebsfremder, ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand und Ertrag			
85	Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand und Ertrag			

AUSSERORDENTLICHER, EINMALIGER OD. PERIODENFREMD. AUFWAND

8500 Ausserordentlicher, einmaliger od. periodenfremd. Aufwand

Gewinn / Verlust	22'073.00	-59'347.00	137.2%
-------------------------	------------------	-------------------	---------------

Anhang zur Jahresrechnung vom 31.12.2022 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.

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>	<u>Vorjahr</u>
Verbindlichkeit gegenüber Vorsorgeeinrichtungen	CHF 14'394.55	CHF 45'069.70

Anzahl Mitarbeitende

	<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Anzahl Vollzeitstellen im Jahresdurchschnitt	nicht über 10	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.

3014 Bern, 31.01.2023

foodwaste.ch AG

foodwaste.ch AG, 3014 Bern

Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns

Der Verwaltungsrat der foodwaste.ch AG schlägt vor, den Bilanzgewinn per 31.12.2022 wie folgt zu verwenden:

			<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Jahreserfolg	01.01.2022 bis 31.12.2022		CHF 55'673.58	CHF 7'310.47
Gewinn-/Verlustvortrag aus Vorjahren			CHF 6'910.47	CHF -
Zur Verfügung der Generalversammlung			CHF 62'584.05	CHF 7'310.47
Zuweisung ges. Reserven:	5.00%	des Jahreserfolgs	CHF -49'600.00	CHF -400.00
Dividende:	0.00%	von	CHF -	CHF -
Vortrag auf neue Rechnung			CHF 12'984.05	CHF 6'910.47

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 2022 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

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 dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entsprechen.

PricewaterhouseCoopers AG

Andreas Aebersold
Revisionsexperte
Leitender Revisor

Michael Studer
Revisionsexperte

Bern, 16. Februar 2023

Beilagen:

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

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 fachkundige Arbeit mit attraktiver Breitenkommunikation.

foodwaste.ch

- bündelt wissenschaftlich fundierte Fakten im Bereich Food Waste
- ist Knotenpunkt für ein grosses Netzwerk relevanter Akteur:innen
- 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, zivilgesellschaftliche Anlaufstelle rund um Fragen zum Thema Food Waste



Foto: Franziska Rothenbühler

Die Menschen hinter foodwaste.ch

(Stand 1.1.2023)

Vereinsvorstand und Verwaltungsrat



Claudio Beretta

Vereinspräsident foodwaste.ch |
Umweltwissenschaftler am Institut für
Lebensmittel- und Getränkeinnovation
der ZHAW

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



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. Agronom FH

«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.»

foodwaste.ch ist als gemeinnütziger,
steuerbefreiter Verein und als gemein-
nützige, steuerbefreite Aktiengesellschaft
organisiert.

Claudio Beretta ist Präsident des Vereins.
Hanni Zenger-Zybach ist Präsidentin des
Verwaltungsrats und **Andreas Wyss** Vize-
präsident.

Simon Schwarzenbach ist Vorstandsmit-
glied des Vereins. Alle anderen Personen
sind Mitglieder des Vereinsvorstands und
des Verwaltungsrats.



Hanni Zenger-Zybach

Präsidentin | Vizepräsident OGG 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 OGG Bern | Nationalrätin,
Agronomin

«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.»

Fotos: zVg

Das foodwaste.ch-Team

wirkt von der Geschäftsstelle in Bern aus



Karin Spori

Geschäftsführerin

«Essen ist elementar, Essen macht Freude. Essen wegzwerfen ist somit ein Widerspruch in sich. Ich bin überzeugt, dass wir zusammen eine bessere Lösung finden und zu einem gesellschaftlichen Wandel beitragen können.»



Stefan Bosshardt

Stv. Geschäftsführer / Leiter

Kommunikation

«Je besser ich weiss, was in Nahrungsmitteln steckt, wie, wo und von wem sie produziert werden, desto mehr schätze ich ihren Wert und geniesse mein Essen. Und werfe automatisch viel weniger weg. Die Verhinderung von Food Waste vom Feld bis zum Teller ist eine gesellschaftliche Herausforderung, die wir nur gemeinsam ganzheitlich und nachhaltig lösen können.»



Vera Geissbühler

Erntnetzwerk und Projekte

«Auch wenn Food Waste für mich sozusagen „daily business“ ist, macht es mich immer wieder betroffen, wenn beste Lebensmittel zu Abfall werden. Das können wir besser! Gerne setze ich mich für neue Wege und eine grössere Achtsamkeit ein, damit jedes Lebensmittel den Weg in einen hungrigen Magen findet.»



Karim Hächler

Gestion de projets suisse-romande

«En tant que consommateur « urbain », je suis passablement éloigné de la production des aliments et il m'arrive d'oublier de prendre conscience des ressources qui ont été mobilisées afin d'avoir cette nourriture dans mon assiette. Lorsque je gaspille de la nourriture, je jette d'une certaine façon de l'argent par la fenêtre et c'est la preuve que ma façon de consommer n'est pas bonne.»



Annekathrin Jezler

Null-Resten-Küche und Projekte

«Essen war und ist schon immer zentral im Alltag meiner Familie. Diese Passion habe ich mitgenommen und liebe es, immer wieder aus Garten- und Kühlschrankschätzen einfache aber feine Essen zuzubereiten. Food Waste zu vermeiden ist nicht nur logisch, sondern auch tagtäglich gelebte Kreativität!»



Thérèse Stump Lenhard

Administration

«Essen verbindet Menschen, Familien, Kulturen. Rituale laufen übers Essen und wir tauschen uns übers Essen aus. Essen ist Struktur und Halt im Wandel der Zeit. Essen ist Bindeglied zwischen alt und neu, Vergangenheit und Zukunft. Deshalb sollte uns auch kümmern, was am Ende von unserem Essen übrigbleibt. Ein sinnvoller Umgang mit Resten ist ein Schritt in die richtige Richtung.»

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 Lebensmittelverschwendung einsetzen und im Alltag die Ideologie umsetzen, von welcher wir überzeugt sind, gäbe es foodwaste.ch 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.

Du als Mitglied machst uns stark...

und gibst 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.



Illustration: Noémie Fatio

Aktivitäten 2023

Wie du es von uns gewohnt bist, lassen wir gerne Worten auch Taten folgen. Darum zeigt unser Jahresprogramm bereits anfangs 2023 einen bunten Strauss an öffentlichen und privaten Events und Aktivitäten. Bei Redaktionsschluss waren noch nicht alle Termine bestätigt. Zudem werden weitere dazukommen. Tagesaktuelle Informationen zu den einzelnen Anlässen findest du auf unserer Website www.foodwaste.ch oder auf Facebook und Instagram unter [@foodwaste.ch](https://www.instagram.com/foodwaste.ch).

Januar

- 21.1. Öffentlicher Vortrag am Forum für Universität und Gesellschaft der Uni Bern
- 23.1. MHD+/VD+: Webinar für Verkaufsläden in Zusammenarbeit mit United Against Waste
- 27.1. Workshop am NNZ-Symposium Luzern

Februar

- 9.2. – 17.2. Kompaktausstellung in Cugy (Kanton Freiburg)
- 27.2. – 3.3. Workshop mit Kompaktausstellung bei JobTrek (Lausanne) während 1 Woche
- 27.2. – 3.3. Erste Nachhaltigkeitswoche der gibb Berufsfachschule Bern mit MHD+-Degustationen für Lernende
- 13.2. – 5.3. Ausstellung auf dem Bächlihof in Rapperswil-Jona
- Veröffentlichung Podcast « mettons le couvert » für die Romandie

März

- 7.3. Mitgliederversammlung (online)
- 13. – 17.3. Zweite Nachhaltigkeitswoche der gibb Berufsfachschule Bern mit MHD+-Degustationen für Schulklassen
- 13.3. Foodsave-Kitchen-Battle Luzern
- 14.3. Foodsave-Kitchen-Battle Zürich
- 13. – 31.3. Ausstellung in drei Freiburger Schulen

April

- 28.4. – 7.5. LUGA mit Sonderschau «Energie und Klima» und einer neuen Ausstellung zur verlängerten Haltbarkeit (MHD+/VD+)
- Ausstellung während 1 Woche im Lycée Français de Zurich



Das Projekt «Foodsaving mit Schulklassen» wird 2023 ausgebaut.



Ein Festessen aus Food-Waste-Lebensmitteln 2023 als Kitchen Battle inszeniert (© Foto: Johanna Otto)

Mai

- 1. – 13.5. Ausstellung in der Pfarrei Bruder Klaus in Liestal
- 6.5. Foodsave-Bankett St. Gallen
- 30.5. – 5.6. Ausstellung in Uster

Juni

- 14.6. Foodsave-Themenabend im Rahmen von «Boldern inspiriert», Männedorf

Juli

- Kompaktausstellung mit Workshop bei JobTrek (Lausanne)

August

- Einsätze «Foodsaving mit Schulklassen»

September

- Foodsave-Bankette in Basel, Bern, Biel, Burgdorf, Burgrain, Crans-Montana, Chur, Epalinges, Fribourg, Ins, Langnau, Lausanne, Münsingen, Neuchâtel, Thun, Zuchwil, Zürich, ...
- Einsätze «Foodsaving mit Schulklassen»
- Kochworkshop mit Madame Frigo im Rahmen der Nachhaltigkeitstage Bern (9. – 22.9.)
- Ausstellungstournee durch den Kanton Zürich
- Foodsave Kitchen Battle Bern (Sept. oder Okt.)

Oktober

- 5.10. Referat Food Waste am Frauenstammtisch Zürcher Unterland, Bülach
- Einsätze «Foodsaving mit Schulklassen»
- Ausstellungstournee durch den Kanton Zürich

November / Dezember

- Workshop mit Kompaktausstellung bei JobTrek (Lausanne) während 1 Woche
- Ausstellungstournee durch den Kanton Zürich
- Nov. Einsätze «Foodsaving mit Schulklassen»