

Jahresbericht 2023  
ab 23. Februar online



# Infohäppchen 2023

Was wird uns bleiben, wenn wir in in einigen Jahren auf 2023 zurückschauen? Vielleicht, dass der lange, unermüdliche, ideelle Einsatz aller Foodsave-Akteur:innen 2023 endlich bei den Entscheidungsträgern der Lebensmittelkette zu greifen begann. Wir stellen jedenfalls fest, dass foodwaste.ch wie kaum zuvor die Türen geöffnet oder sogar aktiv um Mithilfe gefragt wurde. Was alles gelaufen ist, kannst du hier als Amuse Bouche geniessen – oder als Mehrgänger im Jahresbericht 2023 auf

[www.foodwaste.ch/ueber-uns](http://www.foodwaste.ch/ueber-uns) nachlesen. Herzlichen Dank dir für deine aktive Unterstützung: als Freiwillige:r, Standbetreuer:in, Partner:in, Gast, Kund:in, Spender:in und natürlich als Mitglied. Ein ganz besonderer Dank geht an die OGG Bern und an die Seedling Foundation für den grosszügigen finanziellen Support. PS. Auf dem aktuellsten Stand bleibt, wer unseren Newsletter abonniert oder uns auf Instagram, Facebook und LinkedIn folgt.



## Die «Foodwaste-Ausstellungen» ermöglichen nachhaltiges Lernen auf unterhaltsame Weise.

Die interaktive Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» war auch 2023 begehrt. Und dies, obwohl sie mit der neuen Wanderausstellung «Mindestens haltbar bis - kein Grund zum Wegwerfen» Konkurrenz aus den eigenen Reihen erhalten hat. An sage und schreibe 250 Tagen waren unsere Ausstellungen in der Deutschweiz und der Romandie zu besichtigen.

## Längerer Genuss ohne Risiko. Mit einer Infoplattform und über den Detailhandel auf das Konsumverhalten einwirken.

Seit Mai 2023 unterstützt foodwaste.ch die Detailhändler mit einer Toolbox mit Anleitungen, Kundeninformationen und Etiketten beim Verkauf von Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder Verbrauchsdatum (VD) abgelaufen sind. Der Pilot war so erfolgreich, dass ein Nachfolgeprojekt gestartet werden konnte. Bis Ende 2026 sollen mehrere Tausend kleinere und mittelgrosse Läden durch diese Massnahme einen systematischen Beitrag für weniger Food Waste leisten. Damit auch zuhause die Lebensmittel länger konsumiert werden, haben wir im Auftrag des Kantons Luzern zusätzlich zur bereits erwähnten Ausstellung die Infoplattform [www.foodwaste.ch/haltbarkeit](http://www.foodwaste.ch/haltbarkeit) entwickelt. Im Zentrum steht eine Sucheingabe, über die man herausfinden kann, ob ein Produkt bedenkenlos geniessbar ist.





## foodsave-bankette.ch

Von 1 auf 18 in nur 3 Jahren: Die nationale Bewegung mit dem lokalen Flair wächst und wächst.

Vom kleinen aber feinen Bankett für gut 50 Personen bis zum urbanen Volksfest für über 2000 Gäste: 2023 konnten schweizweit rund 10'000 Essen geschöpft werden. Die mediale Beachtung war wiederum erfreulich hoch. Die Bankette haben ein neues Erscheinungsbild mit 5 fröhlichen Foodsave-Maskottchen erhalten.

Biel, Burgdorf, Burgrain, Epalinges, Langnau, Lausanne, Rothenturm, St. Gallen und Worb: Diese Orte luden erstmals zu einem Foodsave Bankett ein – dies neben 9 weiteren Gemeinden, die den Anlass bereits zum wiederholten Male durchführten. Die Arbeit der lokalen Organisationskomitees und der Koordinationsstelle bei foodwaste.ch wurde mit einem erfreulichen Aufmarsch der Bevölkerung belohnt. Dem aktuellen Planungsstand folgend wird es 2024 erstmals über 20 Bankette geben.



## Null-Resten-Küche

Team-Events, Kochwettbewerbe und Workshops, die Spass machen und zu Diskussionen anregen.

2023 führte foodwaste.ch neun Kochkurse und Kochevents durch. Zudem wurde das Programm «Null-Resten-Küche» mit einem Workshopangebot für Firmen und Gruppen erweitert. Zunehmender Beliebtheit erfreuen sich die Foodsave-Kitchen-Battles, bei denen Spass und der soziale Aspekt Teil des Konzepts sind. Die Basis ist gelegt, in den Folgejahren lokale Organisationsteams für diese Anlässe aufzubauen.



## foodwaste.ch in der Romandie

Kein «Röschtigraben» weit und breit

In nur zwei Jahren hat es foodwaste.ch durch Vernetzungsanlässe, Ausstellungen, Referate und Foodsave-Bankette geschafft, den eigenen Bekanntheitsgrad in der französischsprachigen Schweiz unter den Akteur:innen der Lebensmittelkette, aber auch bei kommunalen und kantonalen Behörden substantiell zu erhöhen. Anfragen aus der Romandie sind deshalb bereits fast alltäglich.



## foodwaste.ch wichtigste Schweizer Organisation im Bereich Food Waste

Wir freuen uns sehr, dass foodwaste.ch nach 2020 bereits zum zweiten Mal zur wichtigsten Schweizer Organisation im Bereich Food Waste «gewählt» wurde. Dies hat eine Studie ergeben, die die Universität Luzern Ende letzten Jahres durchgeführt hat. 94 Organisationen aus dem Bereich Food Waste hatten an der Befragung teilgenommen. Wir danken der Foodsave-Community für diese wertvolle, anspornende Anerkennung unserer Arbeit und freuen uns auf eine zukünftige (weitere) Zusammenarbeit.

