

Jahresbericht 2023

mit Jahresrechnung von Verein und AG



Seit 2023 unterstützt foodwaste.ch den **Detailhandel**
ganz konkret dabei, **Lebensmittel über**
das Haltbarkeitsdatum hinaus abzugeben.

Damit dies gelingt, zeigt foodwaste.ch den Konsument:innen
mit einer neuen **Infoplattform** und einer
interaktiven **Themenausstellung**, wann und wie
einfach man sich beim Genuss von Lebensmitteln
auf die Sinne verlassen kann.



Jahresbericht 2023
Verein und AG foodwaste.ch
Wylerringstrasse 36 | 3014 Bern
info@foodwaste.ch | 031 306 17 60
www.foodwaste.ch

Inhalt

Herzlich Willkommen am Buffet unserer Aktivitäten im Geschäftsjahr 2023.

- 4 Vorwort**
- 6 Impressionen 2023**
- 8 Verlängerte Haltbarkeit**
- 10 Ausstellungen**
- 12 foodsave-bankette.ch**
- 14 Null-Resten-Küche**
- 15 Romandie – wir sind angekommen!**
- 16 Jahresrechnung von Verein und AG**
- 28 Mission und Philosophie**
- 29 Die Menschen hinter foodwaste.ch**
- 31 Partner:innen**
- 32 Ein grosses Dankeschön**
- 33 Agenda 2024**



Das Auge isst bekanntlich mit. Deshalb wird bei unseren Foodsave-Kitchen-Battles nicht nur bewertet, welches Team aus den vorgegebenen Foodsave-Produkten das originellste Rezept kocht, sondern eben auch, wie es den Teilnehmenden präsentiert wird. So sind im Oktober 2023 in Zürich Kreationen entstanden, bei denen einem schon beim Anblick das Wasser im Mund zusammenläuft.

Vorwort des Vereins-Präsidenten*

Liebes Vereinsmitglied, liebe Leserin, lieber Leser

Wenn ich im Frühling eine blühende Wiese erblicke, sind ihre leuchtenden Farben nur das Eingangstor zur vollen Bewunderung, die sie bei mir auslöst.

Was sich bei näherem Hinschauen entpuppt, sind Millionen von Blüten, die aus noch viel mehr Kelchblättern bestehen, die beim Blick durchs Mikroskop wiederum aus Millionen von Zellen bestehen. Jede noch so kleine dieser Zellen leistet zweifellos ihren Beitrag zur blühenden Wiese.

Umgekehrt betrachtet, geht es mir leider aber auch beim Betrachten des Problems «Food Waste» so: Je tiefer ich in das Thema eintauche, desto kleiner

werden die einzelnen Mosaiksteine, die das grosse Problem ausmachen. Nehmen wir zum Beispiel die Perspektive der Akteur:innen: Wir erkennen auf den ersten Blick, dass bei den Haushalten ein Löwenanteil der Verschwendung anfällt, je nach Perspektive mehr als bei der Verarbeitungsindustrie und mehr als bei jedem anderen Akteur. Im einzelnen Haushalt landen gemäss der neusten Kehrichtsackanalyse des BAFU jährlich gut 27 kg Lebensmittel pro Person im Abfall. Das ergibt mehr als ein halbes Kilo Food Waste pro Woche. Dazu gerechnet werden müssen noch vermeidbare Rüstabfälle wie Broccolistengel und Lebensmittel, die in der Grün-



Foto: Lukas Gachter, Unsplash

abfuhr oder im WC landen anstatt auf dem Teller. Wenn ich mich anstrenge, keine Nahrungsmittel mehr im Kehricht zu entsorgen, scheint der Beitrag auf die zwei bis drei Millionen Tonnen jährliche Lebensmittelabfälle völlig vernachlässigbar. Und trotzdem ist es ein genauso wichtiger Mosaikstein der grossen Verschwendung wie die anderen Mosaiksteine.

Das Geheimnis zur Vermeidung von Food Waste liegt genauso wie das Geheimnis einer Blumenwiese darin, dass jeder einzelne «Mosaikstein» seinen Beitrag zum höheren Sinn leistet, ganz unabhängig davon, wie klein er ist. Am besten säen wir also bei unseren Mitmenschen das Vertrauen, dass sich ihr noch so kleiner Beitrag lohnt, weil er weiteren Menschen ebenfalls das Vertrauen gibt, dass sich ihr Beitrag lohnt.

Erlauben Sie mir bitte noch einen weiteren «blumigen» Vergleich: Genauso wie die Bestäubung durch Bienen bei der Blumenwiese eine Schlüsselrolle einnimmt, gibt es auch beim Thema Food Waste Schlüsselaspekte, die den Fortschritt rasant beschleunigen. Einen solchen Schlüsselaspekt bilden die Haltbarkeitsdaten. Deshalb setzt foodwaste.ch auch 2024 wieder einen Fokus auf das Projekt «Genuss ohne Risiko». Wir versuchen die Detailhändler:innen für ihre vermittelnde Schlüsselrolle zu begeistern: Wenn Konsument:innen am Point of Sale Produkte mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum finden, begleitet von Informationen zur Bedeutung des Datums und zur Verlässlichkeit unserer Sinne, so ist dies vermutlich wirksamer als die beste Sensibilisierungskampagne.

Claudio Beretta,
Vereins-Präsident
foodwaste.ch



Foto: Desirée Müller, Tierwelt


Andreas Wyss
Verwaltungsrats-Präsident
foodwaste.ch AG



Foto: zVg

Säen wir also ganz viel Vertrauen: Bringen wir gemeinsam die Bewegung gegen Food Waste zum Wachsen! In diesem Sinne danke ich allen, die uns täglich bei unserer Arbeit unterstützen: unseren Mitgliedern, den Freiwilligen und Foodsave-Akteur:innen der ganzen Lebensmittelkette, dem Team von foodwaste.ch – und selbstverständlich allen Spender:innen, finanziellen Partner:innen und Angebotsnutzer:innen, die davon überzeugt sind, dass wir mit unserer Arbeit substanziell zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung beitragen. Wir bleiben dran!

Ihr Claudio Beretta



* Die beiden Präsidenten von foodwaste.ch wechseln sich jährlich als Autoren des Vorworts ab.

2023 foodwaste.ch in Bildern

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung kochen, ein «abgelaufenes» Guetzi mit einem frischen vergleichen, unterhaltsam über Food Waste informieren – und dies alles «Aus Liebe zum Essen». Für Messebesucher:innen, Schulklassen, TV-Zuschauer:innen, Bankett-Gäste, Romands, Deutschschweizer:innen,... foodwaste.ch hat auch 2023 auf vielen verschiedenen Wegen Menschen erreicht und bewegt.



Fotos: foodwaste.ch, Damian Haller, Berenika Murray, zVg



MHD+ Genuss ohne Risiko

Mit einer **Infoplattform** und über den **Detailhandel** **Vertrauen aufbauen** für den Konsum von Lebensmitteln über das **Haltbarkeitsdatum** hinaus.

Im Pilotprojekt «Verkauf von Lebensmitteln im Detailhandel über das Haltbarkeitsdatum hinaus», kurz **MHD+**, hat **foodwaste.ch** eine digitale Toolbox für die Läden und eine Infoplattform für die Konsument:innen entwickelt. Diese kommen gut an, weshalb wir bereits ein Folgeprojekt bis 2026 gestartet haben.

Februar 2024 haben wir der Künstlichen Intelligenz folgende Aufgabe gestellt: «Bilde die Aufnahme eines Schweizer Detailhändlers mit einem Gestell ab, in dem Lebensmittel mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum angeboten werden.» Das Foto (rechts) verdeutlicht, was auch wir im Alltag erfahren: Es gibt noch viel zu tun.



Im Gegensatz zur KI bringt **foodwaste.ch** Ordnung und System in den Detailhandel für den Verkauf von «abgelaufenen» Lebensmitteln.

Seit November 2021 ist die verlängerte Abgabe von Lebensmitteln amtlich bewilligt: Dies dank zwei Leitfäden der ZHAW, die vom Bund in Auftrag gegeben wurden (vgl. Jahresberichte 2021 und 2022). Die grossen Detailhändler erarbeiten mit dem Bund im Rahmen des Aktionsplans 2030 zur Halbierung von Food Waste Massnahmen. **foodwaste.ch** ist mit drei Schwerpunkten selbst aktiv geworden:

1. Support des Detailhandels

Eine Bedarfsanalyse bei kleinen und mittelgrossen Detailhändlern hat gezeigt, dass nur wenige wissen, dass **MHD+** erlaubt und sogar erwünscht ist. **foodwaste.ch** hat deshalb eine digitale Toolbox entwickelt, die den Detailhandel dabei unterstützt, die politischen Forderungen zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten rechtskonform und sicher in der Praxis umzusetzen. Die Toolbox enthält Merkblätter, ein Video-Tutorial, Gefrieretiketten, **MHD+**-Etiketten und Informationsmaterial für Kund:innen (weitere Infos unter foodwaste.ch/detailhandel).



Vor dem Verbrauchsdatum korrekt umetikettiert und eingefroren, darf ein Lebensmittel 90 weitere Tage verkauft werden. Die Etikette ist Teil der Toolbox von **foodwaste.ch** für den Detailhandel.

2. Infoplattform zur verlängerten Haltbarkeit

Unter www.foodwaste.ch/haltbarkeit ist alles Wichtige rund um MHD+ publiziert. Herzstück ist die Suchmaschine, über die man durch Eingabe eines x-beliebigen Lebensmittels erfährt, wie lange dieses über das MHD hinaus geniessbar ist.



MHD
+14
Tage



Beurteile das Produkt mit deinen Sinnen:



Einwandfrei:

homogene, flüssige Textur bei gerührten Joghurt. Bei stichfesten Joghurt halb feste Textur, häufig setzt sich eine Flüssigkeit (Molke) auf der Oberfläche ab. Dies ist normal und ist weder ein Zeichen von schlechter Qualität, noch bedeutet es, dass das Produkt ungeniessbar ist. Wer das Joghurt lieber cremig als stichfest geniessen möchte, rührt es gut um!



Gut:

wird saurer, Molke setzt sich noch mehr ab



Verdorben:

schimmelt, schmeckt ranzig, kratzt im Hals (ein Bakterium verursacht dies)

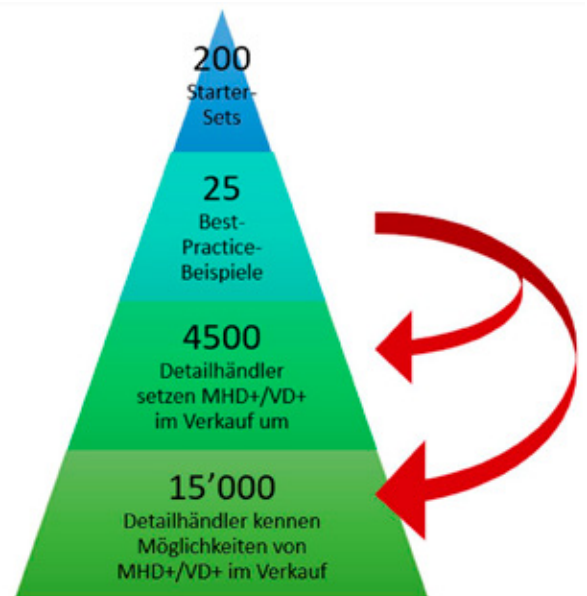
3. Wanderausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen»

Diese interaktive Ausstellung hatte 2023 Premiere und ist bereits ein kleiner Publikumsbeliebter (mehr dazu auf Seite 12 ff.).

4500 Detailhändler bis 2026 gewinnen

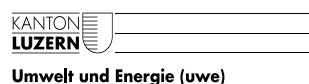
Soll der Food Waste in der Schweiz bis 2030 halbiert werden, wie dies der Bundesrat vorgibt, muss sofort gehandelt werden. foodwaste.ch hat deshalb bereits ein Folgeprojekt lanciert. Wir sind von der starken Wechselwirkung zwischen Konsument:in und Detailhandel überzeugt und fördern die systematische Integration von MHD+ in den Regalen von 15 000 Detail- und Hofläden weiter. Erste Kommunikationspartnerschaften mit dem Bund und mit Verbänden sind bereits aufgegleist. Die ersten zwei Jahre des dreijährigen Projekts sind bereits finanziert, und das Interesse bei weiteren potenziellen Finanzierungspartner:innen ist gross.

QR-Code fotografieren, Lebensmittel eingeben und über eine Ampel erfahren, wie die Geniessbarkeit mit den Sinnen geprüft wird.



Weitere Pioniere gewinnen, Erfahrungen sammeln und MHD+ bis 2026 in 4500 Läden etablieren: Darauf arbeiten wir hin.

Wir danken für die grosszügige Unterstützung 2023:



Die Food-Waste-Ausstellungen

Das **Erleben mit den Sinnen** ist und bleibt für uns Menschen die eindrucklichste und **wirksamste Form des Lernens**.

Die interaktive Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» war auch 2023 begehrt und vielerorts zu besichtigen. Und dies, obwohl sie mit der neuen Wanderausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen» Konkurrenz aus den eigenen Reihen erhalten hat.

Das Ausstellungs-Angebot von foodwaste.ch hat Nachwuchs bekommen – und zwar einen bereits ausgewachsenen: Zusammen mit der Umwelt-Kommunikationsagentur «Umsicht» durften wir im Auftrag des Kantons Luzern die interaktive Ausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen», konzipieren und mit unserem langjährigen Standbauer «twentyFORM» umsetzen. Auf einem kurzweiligen Parcours müssen die Besucher:innen Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum «retten», indem sie herausfinden, wie lange zwischen 6 und 360 Tagen über dieses Datum die Produkte noch geniessbar sind, oder ob sie tatsächlich entsorgt werden müssen. Die Ausstellung hatte im Frühjahr an der LUGA Premiere und wurde im Herbst an der HESO im Rahmen der Sonderschau Nachhaltigkeit der Stiftung 3FO der Solothurner Bevölkerung gezeigt.

Aber auch die Food-Waste-Ausstellung «Aus Liebe zum Essen», und ihre kompakte Version fürs kleine Budget waren in der Deutschschweiz und der Romandie sehr gut gebucht. Insgesamt konnte während ziemlich genau 250 Tagen in der Schweiz (siehe gegenüberliegende Seite) spielerisch und sinnvoll auf die Vermeidung von Food Waste aufmerksam gemacht werden. Besonders erfreulich ist, dass das Angebot auch bei Schulen auf sehr grosses Interesse stösst.



Lebensmittel im Rettungsring auffangen und herausfinden, ob und wie lange diese noch geniessbar sind. Wie einfach Food Waste vermieden werden kann, zeigt die neue Ausstellung «Mindestens haltbar bis - kein Grund zum Wegwerfen».

Hier waren unsere Ausstellungen 2023 zu sehen:

Interaktive Wanderausstellung

«Aus Liebe zum Essen»

Liestal: 2.-13.5., Pfarrei Bruder Klaus, von 36 Schulklassen besucht.

Uster: 14.5.–9.6. Klimawochen der Stadt Uster.

Burgdorf: 15.–26.8., von 25 Schulklassen besucht.

Kanton-Zürich-Tournee: August bis Dezember, im Auftrag des Kantons Zürich in 11 Gemeinden, von 2500 Schüler:innen und Schülern besucht.



HESO-Besucher:innen finden heraus, wie lange ein Müesli mit abgelaufenem MHD noch geniessbar ist.

Interaktive Wanderausstellung

«Mindestens bis – kein Grund zum Wegwerfen»

Luzerner Gewerbeausstellung LUGA: 28.4.–7.5., im Auftrag des Kantons Luzern und von Umwelt Zentralschweiz, Premiere, mit Blinddegustation als Teil der Sonderschau «Energie und Klima».

Herbstmesse Solothurn HESO: 22.9.–1.10., im Auftrag der Stiftung 3FO und des Kantons Solothurn, mit Blinddegustation im Rahmen der Sonderschau «Nachhaltigkeit», von rund 2200 Besucher:innen besucht.



Eine Baselländer Schulklasse wird von einem Ausstellungsbetreuer in das kleine 1 x 1 des Foodsavings eingeweiht.

Kurzeinsätze und Kompaktausstellung:

teilweise mit Referaten und Degustationen

Bächlihof | Ecole Gruyère Riaz | Cycle Orientation Cugy | Gymnase Nyon | Alimentarium Vevey | Gymnase de Bienne | OLMA St. Gallen | Emma auf Hof-tour | Bibliomedia Lausanne | Kinderdorf Pestalozzi | Karibu | Unterägeri | Köniz | Rheinfelden | JobTrek

Die Grossanlässe 2023 wurden beauftragt durch:



Kanton Zürich
Baudirektion
Amt für Abfall, Wasser,
Energie und Luft



«Aus Liebe zum Essen» tourte von August bis Dezember durch elf Zürcher Gemeinden.

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.

Biel, Burgdorf, Burgrain, Epalinges, Langnau, Lausanne, Rothenturm, St. Gallen und Worb: Diese Orte luden 2023 erstmals zu einem Foodsave Bankett ein – dies neben neun 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.

Die Vision der Bankette-Gründer nimmt Formen an: Akteur:innen schliessen sich zusammen und organisieren für ihre lokale oder regionale Bevölkerung ein Festessen aus Lebensmittelüberschüssen. Dabei sollen alle angesprochen werden: Junge und Alte, Menschen vom Land und aus der Stadt – ungeachtet ihrer Herkunft und ihres sozialen Status. Unterstützt werden sie dabei von foodwaste.ch, die neue Austragungsorte akquiriert, die lokalen Organisationen koordiniert und dafür sorgt, dass foodsave-bankette.ch als nationale Bewegung wahrgenommen wird. Das Netzwerk dieser Bewegung besteht aus mehr als 400 Akteur:innen – ein grosses Potenzial also, um gemeinsam der Lebensmittelverschwendung den Kampf anzusagen.

Um noch besser aufzufallen, erscheint die nationale Bewegung seit 2023 in einem neuen, frischen Gewand (siehe gegenüberliegende Seite). Zudem konnten dank eines unerwarteten aber umso er-

freulicheren finanziellen Zustupfs der Stiftung 3FO Kurzvideos und ein Postkartenset produziert werden, mit denen auch in den Folgejahren die Werbetrömmel gerührt werden kann. Apropos Beachtung: Die Medien berichteten wieder zahlreich lokal, regional und national über die Bankette: Die beiden



Burgdorf (Foto: Ueli Bickel)



Lausanne (Foto: zVg)

FOODSAVE BANKETT



Das neue Erscheinungsbild mit den fünf fröhlichen Foodsave-Maskottchen

Highlights waren bestimmt ein ausführlicher Beitrag in der Hauptausgabe der Tagesschau von RTS und eine halbstündige Radio-Reportage von SRF aus der Reihe «Kontext».

foodsave-bankette.ch wird seit vielen Jahren grosszügig finanziell unterstützt durch die

SV Stiftung

Gesunde Ernährung für alle.

Weitere Impressionen: www.foodsave-bankette.ch

STIFTUNG
3FO

Finanzieller Support 2023 für verschiedene Kommunikationsmassnahmen



Biel (Foto: Susanne Hosang)



Worb (Foto: zVg)



Epalinges

Null-Resten-Küche

Team-Events, Kochwettbewerbe und Workshops,
für die Sinne und angeregte Diskussionen.

2023 führte foodwaste.ch neun Kochkurs- und Kochevents durch. Zudem wurde basierend auf gemachten Erfahrungen das Programm «Null-Resten-Küche» um ein Workshopangebot für Firmen und Gruppen erweitert.

Bei den Kursen von foodwaste.ch werden nicht nur verschiedene Küchentechniken und Tipps erlernt; stets ist auch ein Input und Austausch zum Thema Food Waste integriert. Beim Genuss der Kreationen ist eine angeregte Diskussion über nachhaltige Ernährung gewiss. So werden jedes Jahr viele Menschen zu mehr Wertschätzung von Lebensmitteln inspiriert.

Gruppenveranstaltungen: Menü oder à la carte

Seit Sommer 2023 steht ein kleines, feines Workshop-Angebot für Firmen und Gruppen bereit. Interessierte können Events direkt bei www.foodwaste.ch oder über

die Teilnehmenden in die Basics des Fermentierens eingeweiht wurden und weitere Konservierungstechniken kennenlernten.

Foodsave-Kitchen-Battles: Spass ist Teil des Konzepts

Besondere Freude bereiten die Foodsave-Kitchen-Battles. Mit diesem fröhlichen Wettbewerb in der Küche werden gerade junge Menschen für einen Food-Waste-freien Haushalt motiviert. Nach Bern und Luzern kam im Herbst mit Zürich ein weiterer Veranstaltungsort dazu: In der Limmatstadt organisierte foodwaste.ch gemeinsam mit Studierenden der lokalen Hochschulen ein Battle



Ob Einmachkurs oder Wettkochen: Bei der Null-Resten-Küche ist das Zwischenmenschliche Teil des Programms..

die Plattform team-events.ch buchen. Dass das Programm der Null-Resten-Küche nicht nur lehrreich ist, sondern auch Spass macht und Arbeitskolleg:innen in einem nichtberuflichen Kontext diskutieren lässt, zeigten mehrere erfolgreiche Anlässe während des ganzen Jahres. Auch für die Öffentlichkeit konnten wieder Kurse angeboten werden, darunter je ein Einmachkurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co» in Uster und in Bern, an denen

gegen Food Waste. Die Anlässe waren erfreulich gut besucht. Die Teilnehmenden kochten mit Begeisterung und viel Kreativität aus vorgegebenen Resten Menus, die sowohl Auge als auch Gaumen schmeichelten. Der Weg ist damit vorgespurt, dass in Zukunft lokale Organisationsteams die Kochwettbewerbe nach dem Konzept und den Vorgaben von foodwaste.ch selbständig durchführen können.

Vorträge, Referate, Interviews & Webhop

Gradmesser für das Interesse
am Thema Food Waste

Die Mitarbeitenden von foodwaste.ch – unterstützt durch die beiden Präsidenten – wurden dieses Jahr auffällig häufig in der ganzen Schweiz zu Präsentationen und Inputreferaten eingeladen. Solche Anlässe bieten die Gelegenheit, auch ausserhalb der vermeintlichen Food-saver-Blase Aufmerksamkeit zu erhalten.

In den vergangenen zwei Jahren ist eine spürbare Zunahme von Medienanfragen zu verzeichnen. Sehr erfreulich ist, dass sowohl nationale Leitmedien wie SRF oder die TX Group als auch regionale Zeitungen und lokale Radio- und TV-Stationen immer wieder – teilweise prominent – über Lebensmittelverschwendung berichten. Absolute Highlights 2023 waren Interviews im «Kassensturz» (SRF), «à bon entendeur» (RTS) und «Moby Dick» (RSI) sowie ein ausführlicher Beitrag in den Hauptnachrichten (RTS). Produziert und ausgestrahlt wurden auch zwei halbstündige, sehr sehens- bzw. hörensweite Reportagen: Die pfiffige Doku des jungen IMPACT-Teams des Schweizer Fernsehens kann unter www.foodwaste.ch oder in der SRF-Mediathek angesehen werden. Gleiches gilt für die ebenso unterhaltsame KONTEXT-Sendung der Kulturredaktion von Radio SRF2 über das Foodsave-Bankett Münsingen.

Erfreulich sind auch die vielen Anfragen von Jugendlichen, die eine Projektarbeit dem Thema Food Waste widmen und ein Experteninterview wünschen. Das Engagement ist zwar fast immer recht zeitintensiv und wird nur bei Präsentationen und Referaten (teilweise) entschädigt; jeder einzelne Kontakt ist aber ein wichtiger Puzzlestein zur Erreichung der langfristigen Ziele. Umso dankbarer sind wir für Spenden, die nicht an bestimmte Projekte geknüpft sind.

Übrigens: Auch der Webshop von foodwaste.ch wird regelmässig genutzt. Das Infomaterial immer wieder von Schuen bestellt.

Ernte-Netzwerk

Zwischenhalt für
Foodsaving mit
Schulklassen

Die Nachfrage stimmt, und auch die Rückmeldungen der Lehrpersonen, von Schülerinnen und Schülern und der Landwirt:innen sind sehr ermutigend. Kurz, die ersten Foodsaving-Einsätze waren ein grosser Erfolg. Auch bestünde bereits ein Plan, wie ein Programm für Interessierte in der Schweiz aufzubauen ist. Aber: Dieses Projekt benötigt viele Ressourcen, insbesondere Zeit, die foodwaste.ch für andere Massnahmen einsetzen musste. Darum hat das Projekt 2023 pausiert. 2024 wird es auf den Prüfstand genommen, die Bedürfnisse systematisch abgeklärt und Kontakt mit möglichen Partner-Organisationen gesucht, deren Infrastruktur genutzt werden könnte. Ein Comeback von Foodsaving mit Schulklassen ist also durchaus möglich.



foodwaste.ch in der Romandie

Kein «Röschtigraben» weit und breit

Die Vernetzung in der Romandie ist immer noch im Aufbau. Doch bereits heute darf festgestellt werden, dass sich foodwaste.ch innert kürzester Zeit jenseits der Saane zu einer wichtigen Anlaufstelle in der Arbeit gegen Lebensmittelverschwendung entwickelt hat.

Anfangs 2022 haben Verwaltungsrat und Vorstand von foodwaste.ch entschieden, die Aktivitäten von foodwaste.ch in der Romandie systematisch auszubauen. Dass die Zeit reif war für diese strategische Massnahme, zeigt die zunehmende Beachtung, die das Thema Food Waste in der ganzen Schweiz erhält.

Karim Hächler, der Projektverantwortliche für die Romandie, hat es denn auch in nur zwei Jahren geschafft, dass foodwaste.ch seinen Bekanntheitsgrad in der französischsprachigen Schweiz unter den Akteur:innen der Lebensmittelkette, aber auch bei kommunalen und kantonalen Behörden erhöhen konnte. Anfragen aus der Romandie auf der Geschäftsstelle haben deutlich zugenommen.

Foodsave-Bankette: Bereits vier Westschweizer Orte luden ein zum urbanen Erntedankfest aus Lebensmittelüberschüssen, nämlich Biel-Bienne, Epalinges, Gland und Lausanne (mehr dazu auf Seite 12 und 13).

Ausstellungen: Die grosse und die kompakte Thementausstellung wanderten mehrere Wochen durch die Romandie und erreichten in Schulen, Unternehmen, Stiftungen und Museen ein vielfältiges Publikum (mehr auf Seite 15).

Referate/Medien: Hervorzuheben sind die Einladungen von so renommierten Institutionen wie die Schweizer Hotelfachschule EHL in Lausanne oder das Alimentarium in Vevey. RTS berichtete zweimal prominent über Aktivitäten von foodwaste.ch.



Am 27. Juni 2023 erhielt foodwaste.ch die Gelegenheit, in der Sommerserie von «a bon entendeur» von RTS ausführlich die Unterschiede von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum zu erklären.

Jahresrechnungen 2023



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

Nummer	Beschreibung	Saldo	Budget
BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN			
3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	12'586.47	15'200.00
34	Dienstleistungserlöse	9'600.00	10'000.00
340	Dienstleistungserlöse	-950.00	
3409	Erlösminderungen	-950.00	
341	Beiträge Mitglieder	10'550.00	10'000.00
3410	Mitgliederbeiträge (in Rechnung gestellt)	10'550.00	10'000.00
36	Übrige Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	2'986.47	5'200.00
362	Erträge Gönner	2'786.47	5'200.00
3620	Spenden	2'786.47	5'200.00
365	Diverse betriebliche Erträge	200.00	
3659	Diverse Erträge	200.00	
AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE			
4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	5'000.00	10'000.00
44	Aufwand für bezogene Dienstleistungen	5'000.00	10'000.00
441	Beiträge	5'000.00	10'000.00
4420	Aufwand Projekte (Spende)	5'000.00	10'000.00
SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND			
6	Sonstiger Betriebsaufwand	5'092.48	5'100.00
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	5'000.00	5'000.00
650	Verwaltungsaufwand	5'000.00	5'000.00
6530	Mandatsführung (Beratung/MG-Admin/Buchführung)	5'000.00	5'000.00
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	92.48	100.00
690	Finanzaufwand	92.48	100.00
6940	Bank/Postspesen	92.48	100.00
BETRIEBSFREMDER, AUSSERORDENTLICHER, EINMALIGER ODER PERIODENFREMDER AUFWAND UND ERTRAG			
8	Betriebsfremder, ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand und Ertrag	0.00	
Gewinn		2'493.99	100.00

Bemerkungen zur Rechnung 2023

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 31.12.2023 (CHF)

Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	Saldo
AKTIVEN		
1	Aktiven	16'334.58
10	Umlaufvermögen	6'334.58
100	Flüssige Mittel	6'334.58
1010	Postfinance Geschäftskonto	6'334.58
1011	Postfinance E-Sparkonto	0.00
110	Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	0.00
1100	Forderungen (Debitoren)	0.00
114	Übrige kurzfristige Forderungen	0.00
130	Aktive Rechnungsabgrenzungen	0.00
1300	Aktive Rechnungsabgrenzungen	0.00
14	Anlagevermögen	10'000.00
148	Beteiligungen	10'000.00
1480	Beteiligung foodwaste.ch AG	10'000.00
PASSIVEN		
2	Passiven	13'840.59
20	Kurzfristiges Fremdkapital	0.00
200	Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	0.00
2000	Verbindlichkeiten (Kreditoren)	0.00
220	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	0.00
230	Passive Rechnungsabgrenzungen und kurzfristige Rückstellungen	0.00
2300	Passive Rechnungsabgrenzung	0.00
28	Eigenkapital	13'840.59
290	Reserven und Jahresgewinn oder Jahresverlust	13'840.59
2970	Gewinnvortrag oder Verlustvortrag	905.09
2979	Jahresgewinn oder Jahresverlust	-16'706.95
2990	Bilanzvortrag	29'642.45
2999	Jahresergebnis	0.00
Gewinn		2'493.99

Buchungsjahr 2023: Provisorisch abgeschlossen

Budget 01.01.2024 - 31.12.2024 (CHF)

Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	01.01.2024 - 31.12.2024	01.01.2023 - 31.12.2023
--------	--------------	----------------------------	----------------------------

BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN

3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	13'000.00	15'200.00
34	Dienstleistungserlöse	10'000.00	10'000.00
341	Beiträge Mitglieder	10'000.00	10'000.00
3410	Mitgliederbeiträge (in Rechnung gestellt)	10'000.00	10'000.00
36	Übrige Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	3'000.00	5'200.00
362	Erträge Gönner	3'000.00	5'200.00
3620	Spenden	3'000.00	5'200.00

AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE

4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	10'500.00	10'000.00
44	Aufwand für bezogene Dienstleistungen	10'500.00	10'000.00
441	Beiträge	10'500.00	10'000.00
4420	Aufwand Projekte (Spende)	10'500.00	10'000.00

SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND

6	Sonstiger Betriebsaufwand	3'100.00	5'100.00
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	3'000.00	5'000.00
650	Verwaltungsaufwand	3'000.00	5'000.00
6530	Mandatsführung (Beratung/MG-Admin/Buchführung)	3'000.00	5'000.00
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	100.00	100.00
690	Finanzaufwand	100.00	100.00
6940	Bank/Postspesen	100.00	100.00
Gewinn / Verlust		-600.00	100.00

Bemerkungen zum Budget 2024

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 Franken 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 3000 Franken für die Vereinsführung, dessen Aufwände die AG übernimmt.

Revisor*innenbericht 2023

Die unterzeichnenden Revisorinnen haben die Rechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Vereins foodwaste.ch für das Berichtsjahr 2023 am 2. Februar 2024 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. 2493.99 ab. Dadurch vermehrt sich das Vereinsvermögen per 31. Dezember 2023 auf neu Fr. 16'334.58.

Aufgrund der Ergebnisse unserer Prüfung empfehlen wir der Versammlung die vorliegende Jahresrechnung 2023 zu genehmigen.

Bern, 2. Februar 2024

Die Revisorinnen:



Aline Stehrenberger



Marlies Dick

Bilanz per 31.12.2023

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Raiffeisenbank	285'151.65	73	137'457.33	51	107
FLÜSSIGE MITTEL	285'151.65	73	137'457.33	51	107
Forderungen (Debitoren)	101'647.00	26	115'915.00	43	-12
KK Payrex	50.00	0	1'000.00	0	-95
KK TWINT	245.90	0	238.60	0	3
FORDERUNGEN	101'942.90	26	117'153.60	44	-13
AKTIVE RECHNUNGSABGRENZUNG	5'240.00	1	13'283.80	5	-61
UMLAUFVERMÖGEN	392'334.55	100	267'894.73	100	46
Büromaschinen / EDV	1.00	0	1.00	0	0
SACHANLAGEN	1.00	0	1.00	0	0
ANLAGEVERMÖGEN	1.00	0	1.00	0	0
AKTIVEN	392'335.55	100	267'895.73	100	46
Verbindlichkeiten (Kreditoren)	21'556.31	5	17'473.23	7	23
VERBINDLICHKEITEN	21'556.31	5	17'473.23	7	23
PASSIVE RECHNUNGSABGRENZUNG	18'384.00	5	87'438.45	33	-79
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	39'940.31	10	104'911.68	39	-62
Freie Projektrückstellungen	150'000.00	38	0.00	0	
RÜCKSTELLUNGEN	150'000.00	38	0.00	0	
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	150'000.00	38	0.00	0	
FREMDKAPITAL	189'940.31	48	104'911.68	39	81
Zweckgebundene Fonds	25'000.00	6	0.00	0	
FONDSKAPITAL	25'000.00	6	0.00	0	
AKTIENKAPITAL	100'000.00	25	100'000.00	37	0
Gesetzliche Gewinnreserve	50'000.00	13	400.00	0	
RESERVEN	50'000.00	13	400.00	0	
Gewinnvortrag	12'984.05	3	6'910.47	3	88
Jahreserfolg	14'411.19	4	55'673.58	21	-74
BILANZERFOLG	27'395.24	7	62'584.05	23	-56
EIGENKAPITAL	177'395.24	45	162'984.05	61	9
PASSIVEN	392'335.55	100	267'895.73	100	46

Erfolgsrechnung vom 01.01.2023 bis 31.12.2023

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Spenden (allgemein, nicht Projektgebunden)	501'263.25	51	1'482.50	0	
Diverse Erträge	479.00	0	300'587.50	48	-100
Ertrag Infostelle	6'533.35	1	8'114.05	1	-19
Ertrag Kurzprojekte	11'945.00	1	12'088.10	2	-1
Ertrag Ausstellung	155'791.80	16	61'324.80	10	154
Ertrag Deine Stadt tischt auf	0.00	0	16'944.00	3	-100
Ertrag foodsave-bankette.ch	109'020.00	11	73'400.00	12	49
Ertrag Null-Resten-Küche	13'215.15	1	19'927.00	3	-34
Ertrag Erntenetzwerk	1'000.00	0	29'650.00	5	-97
Ertrag Partnerschaften	0.00	0	86'156.00	14	-100
Ertrag MHDplus	181'000.00	18	0.00	0	
Spenden Verein foodwaste	10'000.00	1	14'000.00	2	-29
Ertragsminderungen / Forderungsverluste	-90.90	0	0.00	0	
BETRIEBSERTRAG	990'156.65	100	623'673.95	100	59
Aufwand Infostelle	-379.91	0	-521.95	0	-27
Aufwand Kurzprojekte	-274.95	0	-924.68	0	-70
Aufwand Ausstellung	-37'184.85	-4	-20'538.60	-3	81
Aufwand Deine Stadt tischt auf	0.00	0	-5'683.75	-1	-100
Aufwand foodsave-bankette.ch	-63'887.45	-6	-30'074.80	-5	112
Aufwand Null-Resten-Küche	-1'550.20	0	-1'972.04	0	-21
Aufwand Erntenetzwerk	-83.95	0	-3'356.65	-1	-97
Aufwand Foodsave Challenge	-27.90	0	0.00	0	
Aufwand Partnerschaften	-84.40	0	-9'403.60	-2	-99
Aufwand MHDplus	-78'501.46	-8	0.00	0	
Aufwand Verein foodwaste.ch	-976.55	0	0.00	0	
Verbands- und Mitgliederbeiträge	-300.00	0	-100.00	0	200
MATERIAL- UND PROJEKTAUFWAND	-183'251.62	-19	-72'576.07	-12	152
BRUTTOERGEBNIS 1	806'905.03	81	551'097.88	88	46
Löhne	-512'757.20	-52	-396'614.85	-64	29
Leistungen Sozialversicherungen	25'998.35	3	21'564.00	3	21
Sozialversicherungsaufwand	-74'498.35	-8	-62'401.45	-10	19
Sonstiger Personalaufwand	-4'884.70	0	-2'815.85	0	73
PERSONALAUFWAND	-566'141.90	-57	-440'268.15	-71	29
BRUTTOERGEBNIS 2	240'763.13	24	110'829.73	18	117
Raumaufwand	-17'990.36	-2	-17'398.80	-3	3
Sachversicherungen	-1'122.35	0	-846.65	0	33
Kehrichtabfuhr	0.00	0	0.00	0	
Verwaltung / Informatik	-26'075.15	-3	-26'575.56	-4	-2
Kommunikations- und Öffentlichkeitsaufwand	-5'864.10	-1	-9'175.45	-1	-36
Sonstiger Aufwand	0.00	0	-51.00	0	-100
ÜBRIGER BETRIEBSAUFWAND	-51'051.96	-5	-54'047.46	-9	-6

Erfolgsrechnung vom 01.01.2023 bis 31.12.2023

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
BETRIEBSERGEBNIS 1	189'711.17	19	56'782.27	9	234
ABSCHREIBUNGEN	0.00	0	-804.50	0	-100
BETRIEBSERGEBNIS 2	189'711.17	19	55'977.77	9	239
Finanzaufwand	-299.98	0	-304.19	0	-1
FINANZERFOLG	-299.98	0	-304.19	0	-1
BETRIEBSERGEBNIS 3	189'411.19	19	55'673.58	9	240
Ausserordentlicher Aufwand	-175'000.00	-18	0.00	0	
AUSSERORDENTLICHER ERFOLG	-175'000.00	-18	0.00	0	
UNTERNEHMENSERFOLG	14'411.19	1	55'673.58	9	-74

Budget 01.01.2024 - 31.12.2024 (CHF)
 foodwaste.ch AG

Nummer	Beschreibung	01.01.2024 - 31.12.2024	01.01.2023 - 31.12.2023	± (%)
BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN				
3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	967'000.00	815'970.00	18.5%
31	Ertrag Allgemein	500'000.00	398'720.00	25.4%
32	Ertrag Projekte, Programme	453'000.00	407'250.00	11.2%
33	Ertrag Verein foodwaste.ch	14'000.00	10'000.00	40.0%
38	Erlösminderungen	0.00		
AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE				
4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	162'000.00	158'400.00	2.3%
42	Aufwand Projekte, Programme	161'500.00	157'400.00	2.6%
43	Aufwand Verein foodwaste.ch	500.00	1'000.00	-50.0%
44	Beiträge	0.00		
PERSONALAUFWAND				
5	Personalaufwand	655'996.00	540'197.00	21.4%
50	Lohnaufwand	548'725.00	450'167.00	21.9%
57	Sozialversicherungsaufwand	98'771.00	81'030.00	21.9%
58	Übriger Personalaufwand	8'500.00	9'000.00	-5.6%
SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND				
6	Sonstiger Betriebsaufwand	125'700.00	95'300.00	31.9%
60	Raumaufwand	20'000.00	19'200.00	4.2%
61	URE Mobiliar	2'000.00	2'000.00	0.0%
63	Sachversicherungen	2'000.00	2'000.00	0.0%
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	36'100.00	26'500.00	36.2%
66	Kommunikations- und Öffentlichkeitsaufwand	65'000.00	45'000.00	44.4%
67	Sonstiger betrieblicher Aufwand	0.00		
68	Abschreibungen und Wertberichtigungen auf Positionen des Anlagevermögens	0.00		
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	600.00	600.00	0.0%
Gewinn / Verlust		23'304.00	22'073.00	5.6%

Anhang zur Jahresrechnung vom 31.12.2023 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

	<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Bildung Rückstellung für freie Projekte	CHF -150'000.00	CHF -
Bildung zweckgebundene Fonds	CHF -25'000.00	CHF -
Total a.o. Erfolg	CHF -175'000.00	CHF -

Sonstige Angaben

	<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Verbindlichkeit gegenüber Vorsorgeeinrichtungen	CHF -	CHF 14'394.55

Übersicht zweckgebundenes Fondskapital

	<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Fonds Seedling	CHF 25'000.00	CHF -
Total zweckgebundenes Fondskapital	CHF 25'000	CHF -

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, 09.02.2024

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 31.12.2023 wie folgt zu verwenden:

			<u>Berichtsjahr</u>	<u>Vorjahr</u>
Jahreserfolg	01.01.2023 bis 31.12.2023		CHF 14'411.19	CHF 55'673.58
Gewinn-/Verlustvortrag aus Vorjahren			CHF 12'984.05	CHF 6'910.47
Zur Verfügung der Generalversammlung			CHF 27'395.24	CHF 62'584.05
Zuweisung ges. Reserven:	0.00%	des Jahreserfolgs	CHF -	CHF -49'600.00
Dividende:	0.00%	von	CHF -	CHF -
Vortrag auf neue Rechnung			CHF 27'395.24	CHF 12'984.05

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 2023 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, 21. Februar 2024

Beilagen:

- Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang zur Jahresrechnung)
- Antrag über den Vortrag des Bilanzgewinnes auf neue Rechnung

PricewaterhouseCoopers AG, Bahnhofplatz 10, Postfach, 3001 Bern
Telefon: +41 58 792 75 00, www.pwc.ch

Über foodwaste.ch



Philosophie

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

foodwaste.ch ist das Kompetenzzentrum gegen Lebensmittelverschwendung in der Schweiz. foodwaste.ch

- bündelt wissenschaftlich fundierte Fakten im Bereich Food Waste
- ist die unabhängige, zivilgesellschaftliche Anlaufstelle rund um das Thema Food Waste
- agiert an der Schnittstelle zwischen Verwaltung, Wissenschaft und den Akteur:innen der Lebensmittelkette
- ist Förderin eines grossen Netzwerk relevanter Mitstreiter:innen
- hat eine grosse öffentliche Reichweite
- sensibilisiert und bewegt Menschen auf positive und motivierende Art

foodwaste.ch
2023 wieder die
wichtigste
CH Organisation im
Bereich Food Waste

Wir danken für
das grosse Vertrauen.

Quelle: Studie der Uni Luzern



Foto: Franziska Rothenbühler

Die Menschen hinter foodwaste.ch

(Stand 1.1.2024)

Vereinsvorstand und Verwaltungsrat

foodwaste.ch ist als gemeinnütziger, steuerbefreiter Verein und als gemeinnützige, steuerbefreite Aktiengesellschaft organisiert.

Claudio Beretta ist Präsident des Vereins. **Andreas Wyss** ist Präsident des Verwaltungsrats.



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.»



Andreas Wyss

Präsident foodwaste.ch AG | Ing. Agronom FH, Gemeindevorstand Kirchberg

«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.»



Rosmarie Zimmermann

Vorstand OGG Bern | Bäuerin

«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 beide Seiten:
foodwaste.ch, OGG, zVg

Das foodwaste.ch-Team

wirkt von der Geschäftsstelle in Bern aus



Karin Spori

Geschäftsführerin

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



Erika Bauert

MHD+ im Detailhandel

«Als digitale Nomadin liebe ich die Vielseitigkeit. Beim Essen ist der Genuss perfekt, wenn die Kombination von nachhaltigen Lebensmitteln und guten Rezepten stimmt. Es ist mir wichtig ökologische und ökonomische Verschwendung zu stoppen und Food Waste zu vermeiden.»



Stefan Bosshardt

Stv. Geschäftsführer, Leiter Kommunikation und foodsave-bankette.ch

«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

Ausstellungen, Erntezusammenhänge 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, Projekte und Kommunikation

«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!»



Miriam Siegenthaler

Projektmanagement und Kommunikation

«Jeder und jede von uns kann täglich einen wichtigen Beitrag zur Verringerung von Food Waste leisten und so ein nachhaltiges, ressourcenschonendes Ernährungssystem anstreben. Dafür setze ich mich bei foodwaste.ch ein.»



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.»



Wir danken herzlich unseren Hauptfinanziererinnen...

foodwaste.ch ist privatwirtschaftlich organisiert und finanziert die Aktivitäten durch Spenden und Mitgliederbeiträge. Viele gesprochene Beiträge sind projektbezogen; beachte bitte deshalb auch unsere unsere finanziellen Projektpartner:innen im Tätigkeitsbericht.

Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) und die Seedling Foundation unterstützen uns mit sehr grosszügigen Sockelbeiträgen. Über deren Verwendung sind wir selbstverständlich rechenschaftspflichtig; wir können diese Mittel aber grundsätzlich frei verwenden. Dies gibt uns einen grösseren Handlungsspielraum, Kontinuität, Flexibilität und Agilität - und macht uns in dieser schnelllebigen Zeit mit oftmals kurzen Reaktionszeiten zu einer verlässlichen Projektpartnerin. Wir danken dem Verein OGG Bern und der Seedling Foundation für ihren wichtigen Beitrag zur Reduktion von Food Waste in der Schweiz.



OGG Bern ist ein unabhängiger, parteipolitisch neutraler Verein. Die Non-Profit-Organisation setzt sich für ein nachhaltiges, ressourcenschonendes, sozialverträgliches Ernährungssystem ein. Denn bei der OGG Bern steht seit 1759 der gesunde und zufriedene Mensch im Zentrum. Die OGG ist mehr als eine Geldgeberin für foodwaste.ch: Als Mehrheitsaktionärin der gemeinnützigen AG ist sie auch so etwas wie unser Mutterhaus.

Seedling Foundation unterstützt Initiativen und Organisationen, die innovative Lösungen für den Klimaschutz entwickeln und umsetzen. Dabei fokussiert sie auf das Ernährungssystem (Agro-Food Sektor), das nach der Energieerzeugung der zweitgrösste Verursacher von klimaschädlichen Emissionen weltweit darstellt. Die Förderbereiche der Stiftung sind die nachhaltige Lebensmittelproduktion, die nachhaltige und gesunde Ernährung, das Klimabewusstsein und die Klimagerechtigkeit sowie Food Waste und Kreislaufwirtschaft.



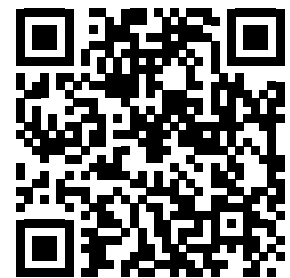
... und auch dir für die grossartige Unterstützung.



Foto: Franziska Rothenbühler

Ob Verein, Non-Profit-Organisation oder gemeinnützige AG: foodwaste.ch ist an erster Stelle Förderin einer stetig wachsenden gemeinschaftlichen Bewegung in der ganzen Schweiz. Als Teil dieser Foodsave-Bewegung lebst du vor, wie einfach die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung eigentlich ist – und wie viel wir damit für eine gesündere Welt erreichen. Deine aktive Unterstützung freut uns sehr und motiviert uns täglich in unserem Tun. Wir danken dir für deinen Beitrag zu einem ökologischen und sozialverträglichen Ernährungssystem – als Foodsaver:in, Mitglied, temporäre Mitarbeiter:in, Projekt- und Finanzierungspartner:in und als Kund:in.

Gemeinsam erreichen wir mehr. Gemeinsam sind wir stark! Werde darum auch du Mitglied von foodwaste.ch!



www.foodwaste.ch/vereinsmitglied-werden

Aktivitäten 2024

Wie du es von uns gewohnt bist, lassen wir auf Worte gerne Taten folgen. Darum zeigt unser Jahresprogramm bereits anfangs 2024 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 Instagram, Facebook und LinkedIn.

Januar / Februar

- 15.-19.1. Interaktive Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» in Einsiedeln
- 26.1.-9.2. Interaktive Ausstellung «Par amour des aliments» in Marly/FR
- 22.2. Referat mit Foodsave-Apéro an der HES-SO Haute école spécialisée de Suisse occidentale in Lausanne

März

- 11.3. Foodsave-Kitchen-Battle, Luzern
- 13.3. Foodsave-Kitchen-Battle, Bern
- 13.3. Foodsave-Kitchen-Battle, Zürich
- 15.3. Food-Save-Webinar: «Food Waste und Konsumverhalten» von United Against Waste mit foodwaste.ch
- 19.3. Mitgliederversammlung (online)
- 21.3. – 24.3. Interaktive Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» an der WOHGA in Winterthur
- 25.3. – 28.3. Interaktive Ausstellung „Aus Liebe zum Essen“ in der Stadtbibliothek Winterthur

April

- 17.4. – 21.4. Interaktive Ausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen» an der OFFA, Olma Messengelände, St. Gallen
- 18.4. – 3.5. Interaktive Ausstellung «Par amour des aliments» (Aus Liebe zum Essen) auf Tournee durch den Kanton Neuenburg (Couvret, La Chaux-de-Fonds oder Le Locle, Val-de-Ruz und Neuchâtel)
- 26.4. Referat mit Foodsave-Apéro für die Bürger:innen der Gemeinde Bercher/VD (noch nicht bestätigt)



Eine unserer interaktiven Ausstellungen* wird 2024 vielleicht auch in deiner Region zu sehen sein. * 2023 «Mindestens haltbar bis' – kein Grund zum Wegwerfen» an der Herbstmesse Solothurn



Seit 2023 machen fröhliche Foodsave-Maskottchen auf die Foodsave Bankette aufmerksam. 2024 wird in über 20 Orten in der Deutschschweiz und in der Romandie eingeladen.

Mai / Juni

- 4.5. Foodsave-Bankett St. Gallen
- 27.5. Foodsave-Kitchen-Battle in Bern
- 4.6. Foodsave-Bankett Zürich anlässlich der Food Zürich
- 6.6. Foodsave-Bankett Lausanne
- 10./11.6. Foodsave-Kitchen Battle in Luzern
- 13.6. Einmach-Workshop «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co.», Bern

August / September

- 16.8. Foodsave-Bankett Langnau
- Ausstellungstournee durch den Kanton Zürich der interaktiven Ausstellung „Aus Liebe zum Essen“ (noch nicht bestätigt)
- 6.9. Foodsave-Bankette Burgdorf und Ins
- 7.9. Foodsave-Bankett Zuchwil
- 8.9. Foodsave-Bankett Epalinges
- 14.9. Foodsave-Bankette in Basel, Münsingen, Olten und Solothurn
- 14.9. oder 15.9. Foodsave-Bankett Schwyz
- 19./20.9. Foodsave-Kitchen-Battle in Bern oder Basel
- 20.9. Foodsave-Bankett Bern
- 21.9. Foodsave-Bankett Grenchen
- Foodsave-Bankette Biel, Chur, Luzern, Thun, Worb und weitere Orte (Termin/Anlass noch nicht bestätigt)

Oktober / November

- Ausstellungstournee durch den Kanton Zürich der interaktiven Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» (noch nicht bestätigt)
- 23.10. Kochkurs «Nullresten-Küche» in St. Gallen
- 29.10. Workshop mit Kompaktausstellung in Lausanne im Auftrag der Stiftung Jobtrek
- 30.10. – 3.11. Interaktive Ausstellung «Par amour des aliments» an der Goûts & Terroir in Bulle