



90 kg



So viel essbare
Lebensmittel wirft
eine Person in der
Schweiz durchschnitt-
lich pro Jahr im Pri-
vathaushalt weg.

C'est la quantité
d'aliments comestibles
que chaque personne
en Suisse jette en moy-
enne par an dans son
ménage.

foodWaste.ch

Jahresbericht 2024

mit Jahresrechnung von Verein und AG

foodWaste.ch

Aus Liebe zum Essen

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. Aus Liebe zum Essen.

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 Netzwerks relevanter Mitstreiter:innen.
- hat eine grosse öffentliche Reichweite.
- sensibilisiert und bewegt Menschen auf positive und motivierende Art.

Jahresbericht 2024

foodwaste.ch (Verein und AG)

Wylerringstrasse 36, 3014 Bern

info@foodwaste.ch | 031 306 17 60

www.foodwaste.ch

Fotos: foodwaste.ch (wenn nicht anders angegeben)

Inhalt

- 4** Vorwort
- 5** 2024 in Bildern
- 7** Verlängerte Haltbarkeit
- 10** Ausstellungen
- 12** Foodsave-Bankette
- 14** Null-Resten-Küche
- 16** foodwaste.ch TV
- 17** In der Romandie
- 18** Referate, Medien, Onlineshop und Kommunikation
- 18** Foodsaving mit Schulklassen
- 19** Jahresrechnungen 2024
- 33** Vereinsvorstand und Verwaltungsrat
- 34** Geschäftsstelle
- 35** Finanzierung
- 37** Aktivitäten 2025



Foto: Melanie Marti

Vorwort

Liebes Vereinsmitglied, liebe Leserin, lieber Leser

«Das cha me dänk guet no ässe» – dieser Satz war in meiner Jugend immer wieder präsent. War es, wenn man im hinteren Teil des Kühlschranks noch ein Joghurt fand oder wenn bei den Grosseltern die Chips auch mal schon mehr als ein Jahr über dem Ablaufdatum auf den Tisch kamen. Die waren zumeist nicht mehr so knusprig, aber alleweil noch geniessbar. Für mich war das normal und ich habe gelernt, bei Lebensmitteln darauf zu achten, wie sie aussehen oder schmecken, um zu beurteilen, ob sie noch geniessbar sind.

Das Thema der Mindesthaltbarkeit von Produkten ist also nichts Neues, und doch ist es eines der aktuellsten Themen für foodwaste.ch und ein wichtiger Aspekt bei der Reduktion von Food Waste. Gegenwärtig landen in der Schweiz Lebensmittel im Wert von 620 Franken pro Person im Abfall. Das sind Produkte, die gekauft, aber nicht konsumiert werden. Einer der Gründe dafür ist, dass Waren, die noch geniessbar wären, aufgrund der Verfallsdaten weggeworfen werden. Auch im Handel werden viele Produkte aufgrund der Datierung entsorgt, die noch problemlos konsumiert werden könnten. Mit unserem MHD+ Projekt konnten wir hier bereits einiges bewirken und sehen noch viel Potenzial. Die Problematik von Food Waste ist in der Öffentlichkeit und der Politik angekommen. Der Besuch von Albert Rösti bei unserem Foodsaver-Kitchen-Battle im November ist ein klarer Beleg dafür.

Diesen Trend spüren unsere Mitarbeitenden bei ihrer täglichen Arbeit aufgrund der hohen Nachfrage nach unseren Leistungen und Projekten. Um dem gerecht zu werden, ist das foodwaste.ch-Team 2024 gehörig gewachsen und es arbeiten auf der Geschäftsstelle mittlerweile 9 Personen mit viel Herzblut und Leidenschaft jeden Tag an der Reduktion von Food Waste. Dazu kommen noch die vielen ehrenamtlichen Foodsaverinnen und Foodsaver in der ganzen Schweiz, die mit uns verbunden sind. Wachstum ist etwas Erfreuliches, aber auch eine Herausforderung. An dieser Stelle gehört ein grosser Dank unserer Geschäftsführerin Karin Spori, die mit ihrem Team Grossartiges geleistet hat. Ein Dank auch an meine Kolleginnen und Kollegen im Verwaltungsrat und alle Partnerinnen und Partner, die uns 2024 bei den vielen Projekten unterstützt haben.



Andreas Wyss

Verwaltungsratspräsident
foodwaste.ch AG



2024 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, Personen und Firmen in der ganzen Schweiz. foodwaste.ch hat auch 2024 auf vielen verschiedenen Wegen Menschen erreicht und bewegt.



Fotos: MyBluePlanet, Bruno Kissling, Sue Bär, zVg



Fotos: Manuel Lopez, MyBluePlanet, zVg

Verlängerte Haltbarkeit

Mit dem dreijährigen Projekt «MHD+ im Detailhandel» unterstützt foodwaste.ch 4500 kleine und mittelgrosse Detailhändler:innen und Hofläden bei der Umsetzung des gesetzlich erlaubten Verkaufs von Produkten mit verlängerter Haltbarkeit. Im kleinen und mittelgrossen Detailhandel könnten so jährlich 20'000 bis 30'000 Tonnen Food Waste vermieden werden.

Erika und Timothée, wo lagen 2024 eure Schwerpunkte?

Wir haben Etiketten für den Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit in allen drei Landessprachen entwickelt. Sie sind Teil des kostenlosen Starter-Sets für Läden. Dank der Unterstützung durch den Bund, 15 Kantone und Städte, sowie 5 Stiftungen ist es uns möglich, 400 Starter-Sets kostenlos an Läden zu versenden und dieses Projekt bis 2026 voranzutreiben.

Was sind eure Highlights aus dem letzten Jahr?

Das grosse Interesse und die vielen positiven Erfahrungen der Läden freuen uns riesig: Bereits über 550 Verkaufsstellen, wie Hofläden, kleine Lebensmitteläden, Drogerien, Getränkehändler:innen, Metzgereien, Bäckereien und auch grosse Detailhändler:innen, verkaufen Produkte mit verlängerter Haltbarkeit. Auch Grossverteiler wie SPAR Schweiz und Top CC sind mit dabei. Insgesamt konnte foodwaste.ch im Jahr 2024 eine Million Etiketten an Detailhändler:innen und Hofläden abgeben!

Wo konntet ihr etwas dazulernen?

Durch die Beratung der Detailhändler:innen haben wir im Team viel dazu gelernt. Einzelheiten zu Lebensmitteln mussten geklärt werden mit unserem Partner-Labor der ZHAW. Das Wissen stellen wir auf unserer [Haltbarkeitswebseite](#) zur Verfügung. Hinter jeder Abfrage zu einzelnen Lebensmitteln



Wir porträtierten Flavia Villiger vom Hofladen Schluethof in Cham in einem Best-Practice-Video.

steht eine in Europa einzigartige Wissensdatenbank, auf die wir stolz sind.

Was steht für 2025 an?

Geplant ist, in verschiedenen Branchen und Kantonen weitere Videos zu produzieren, die teilnehmende Geschäfte porträtieren und weitere zum Mitmachen animieren. Die Detailhändler:innen unterstützen wir mit bedarfsgerechten Webinaren. Alle 400 kostenlosen Starter-Sets sollen versendet werden.



Erika Bauert



Timothée Olivier



Informationsplattform für Konsument:innen

Die [Informationsplattform zur verlängerter Haltbarkeit](#) wurde 2024 in Bezug auf die Benutzerfreundlichkeit getestet und optimiert. Zudem wurden alle Texte überarbeitet und neue, ansprechende Illustrationen entwickelt. Ein Meilenstein ist, dass die Informationsplattform nun auch auf Französisch verfügbar ist.

In Zahlen

- foodwaste.ch konnte **eine Million Etiketten** für den Verkauf mit verlängerter Haltbarkeit an Detailhändler:innen und Hofläden abgeben.
- **Über 550 Verkaufsstellen** wie Hofläden, kleine Lebensmitteläden, Drogerien, Getränkeshändler:innen, Metzgereien, Bäckereien und auch grossen Detailhändler, verkaufen Produkte mit verlängerter Haltbarkeit.
- **9 Best-Practice-Beispiele** verschiedener Branchen sind [online](#) als **Videos** zu sehen.
- **15 Kantone und Städte, 5 Stiftungen** sowie der **Bund** finanzieren das Projekt.

Unsere Projektpartner:innen

Dank ihrer Unterstützung können wir das Projekt realisieren.



Unsere Kommunikationspartner:innen



Finanzierungspartner Umsetzung Toolbox

STIFTUNG
MERCATOR
SCHWEIZ

Finanzierungspartner Informationsplattform

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Umwelt BAFU

Ausstellungen

Unsere interaktiven Ausstellungen vermitteln auf spielerische Art und Weise Wissen über Food Waste sowie Tipps und Tricks, um im eigenen Alltag Food Waste zu vermeiden. Die Ausstellungen lassen sich mieten und werden an Messen, Nachhaltigkeitswochen, Schulen und Events eingesetzt. Von der kleinen Kompakt-Ausstellung, die per Post verschickt wird, bis zum kompletten Messeauftritt ist für (fast) alle Anwendungsbereiche etwas dabei.

Foto: Sue Bär

Vera, was ist 2024 bei den Ausstellungen gelaufen?

Hauptsächlich ging es darum, die verschiedenen Auftritte zu organisieren – unter anderem im Kanton Zürich, wo der Kanton wieder vier Gemeinden und Städte finanziell unterstützte, welche die Wanderausstellung «Aus Liebe zum Essen» samt Führungen für Schulklassen bei sich zu Gast hatten. Daneben haben wir für diese Ausstellung ein neues Modul zur Haltbarkeit entwickelt. Dieses beinhaltet zwei Tablets zum Ausprobieren unserer Lebensmittel-Suche zur Haltbarkeit auf der Website sowie ein Quiz, das die grün-gelb-roten Smileys in den Vordergrund stellt.

Welche Höhepunkte sind dir besonders geblieben?

Toll war die Partnerschaft mit dem Kanton Neuenburg, wo unsere Wanderausstellung «Aus Liebe zum Essen» während mehrerer Wochen von Ort zu Ort tourte. Rund 1'000 Schüler:innen haben sie besucht. Der Auftritt der Ausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen» an der OFFA in St. Gallen stiess ebenfalls auf grosse Resonanz: Wir hatten mehr als 1'500 Besucher:innen und Radio SRF berichtete in der Sendung Espresso und im Regionaljournal darüber.

Das sind nur zwei Beispiele für zahlreiche Ausstellungen mit sehr positiven Rückmeldungen.



Gab es auch Dinge, die nicht wie gewünscht geklappt haben?

Wir hatten zwei Standaktionen in einem Einkaufszentrum und an einem Markt für regionale Lebensmittel, die einen beträchtlichen organisatorischen und logistischen Aufwand mit sich brachten, da es quasi «Sonderanfertigungen» ausserhalb der bestehenden Ausstellungen waren. Gemessen an der Anzahl erreichter Personen lohnt sich dieser Aufwand nicht und wir werden zukünftig genauer prüfen, welche Formate wir anbieten.

Wo liegt der Fokus im 2025?

Die Kompakt-Ausstellung soll noch kompakter werden, sodass sie einfacher und kostengünstiger verschickt werden kann. Mit der Konzipierung von zwei Versionen wollen wir sie zudem besser auf die unterschiedlichen Zielgruppen anpassen.



Vera Geissbühler



Grösste Auftritte 2024 im Auftrag von



Foto: Sue Bär

In Zahlen

- Es gab **21 Ausstellungsauftritte**, welche von **1 bis 33 Tagen** dauerten.
- **144 Tage** waren die Ausstellungen **insgesamt** im Einsatz.
- Mehr als **8'300 Besucher:innen** haben mit den Ausstellungen interagiert, davon **4'550 Schüler:innen**.
- Fast die **Hälfte der Besucher:innen** haben eine Ausstellung in der **Romandie** besucht.

Foodsave-Bankette

An 22 Orten in der deutschen und französischen Schweiz wurde aufgetischt! Fremde neben Vertrauten, Familien und Freunde und eine grosse Zahl an neugieriger Laufkundschaft nahmen an den langen Tafeln Platz und genossen das mit Liebe zubereitete Essen - aus Lebensmitteln, die sonst im Abfall gelandet wären. foodwaste.ch akquiriert als Koordinationsstelle neue Austragungsorte, koordiniert die lokalen Organisationen und sorgt dafür, dass die Foodsave-Bankette als nationale Bewegung wahrgenommen werden.

Johanna und Karim, wie blickt ihr aufs Jahr 2024 zurück?

Im vergangenen Jahr fand an acht neuen Orten ein Foodsave-Bankett statt. An allen Orten setzten die Lokalteams das Foodsave-Bankett unter einen selbstkreierten Slogan. Der Fantasie waren keine Grenzen gesetzt: «Gniese statt fortschiesse», «Jedes Brötchen zählt!», «Festen mit Resten», «Food Waste ist real - machen wir etwas dagegen!», «Es Dorf chocht für d'Wält», «Chrut u Rüebli isch ke Chabis» - wir festen mit Resten!».

In 14 Gemeinden ging die Durchführung eines Foodsave-Banketts bereits wiederholt über die Bühne. Wir freuen uns darüber, dass Foodsaving dort weiterhin auf solch genussvolle Art und Weise umgesetzt wird.

Welche Rolle spielen die vielen Freiwilligen, die mithelfen?

Freiwillig Engagierte sind mit ihrem aktiven Tun zentral und tragen als Foodsave-Botschafter:innen im besten Fall den Funken und die Überzeugung für Foodsaving weiter. Auch die Einbindung von Kindern und Jugendlichen in die Durchführung ist wertvoll. Oftmals kommen Kinder beim Rüsten das erste Mal in Kontakt mit unförmigem Gemüse und Obst und machen die Erfahrung, dass hinter dessen ungewöhnlichen Äusseren etwas Essbares



Foto: Lilian Brun, Bruno Kissling

und sogar Feines zum Vorschein kommt.

Was sind die Pläne fürs 2025?

Gerne möchten wir das Angebot auch im Jahr 2025 weiter ausbauen und zusätzliche Regionen der Schweiz, insbesondere Rand- und ländliche Regionen, dazugewinnen. Auch in der Westschweiz freuen wir uns auf weitere Foodsave-Bankette. Foodsave-Bankette sind hinsichtlich Sensibilisierung gegen Food Waste eines von vielen Puzzleteilen. Sie lösen das Problem nicht allein, aber ergänzen andere Bestrebungen und Projekte von foodwaste.ch wie auch von anderen Akteuren.



Johanna Knutti Rutishauser



Karim Hächler



Die SV Stiftung finanziert mit einem jährlichen, grosszügigen Beitrag die Koordinationsstelle bei foodwaste.ch. Dank dem erhalten erstdurchführende Orte ebenfalls eine finanzielle Starthilfe.

SV Stiftung
Gesunde Ernährung für alle.

Foto: Verein RestEssbar

In Zahlen

- **22 Bankette** wurden durchgeführt: 16 in der Deutschschweiz und 6 in der französischsprachigen Schweiz (inkl. Biel-Bienne).
- Über **10'000 Portionen** wurden gesamthaft geschöpft.
- Rund **200 Organisationen und Partner:innen** haben die Foodsave-Bankette möglich gemacht. Auch das vielfältige Engagement von unzähligen freiwilligen Helfer:innen hat dazu beigetragen, dass die Feste zu Ehren der Lebensmittel zu einem vollen Erfolg wurde.

Null-Resten-Küche

In der Null-Resten-Küche lernen Teilnehmende seit 2017 ganz konkret, wie sie Food Waste beim Kochen und in der Küche vermeiden. Was damals bei der OGG Bern mit einem klassischen Resten-Kochkurs angefangen hatte, haben wir über die Jahre zu einem Angebotsbuffet erweitert, welches nun auch den Einmachkurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co», die «Foodsave-Kitchen-Battles» sowie weitere Team-Kochformate umfasst. Mit den Angeboten erreichen wir von Arbeitsteams über Studierende bis zu Pensionierten ganz unterschiedliche Gruppen und Einzelpersonen.

Foto: MyBluePlanet

Annekathrin, wo lag 2024 der Fokus dieses Projekts?

Im Zentrum standen die Foodsave-Kitchen-Battles. Mit diesen spielerischen Kochwettbewerben wollen wir zeigen, dass Resteverwerten kreativ ist und dass man aus einfachen, zu Hause rumliegenden Zutaten, durchaus ein Menü für Gäste zaubern kann. Im Berichtsjahr fanden insgesamt 12 solche Battles statt. Wir organisieren diese primär im studentischen Umfeld, um gemeinsam mit Hochschul-Organisationen mit vereinten Kräften ein junges Publikum anzusprechen: So entstanden bisher Anlässe in Luzern, Neuchâtel, Zürich und Bern.

Welche Highlights sind dir geblieben?

Zusammen mit MyBluePlanet organisierten wir im Rahmen ihres Angebots ClimateLab Kochworkshops für Lernende verschiedener Berufsgruppen. Zudem durften wir zwei Teamevents organisieren, an welchen sich Arbeitskolleg:innen in ihren Koch-Skills massen. Und ein besonderer Höhepunkt war natürlich das Battle in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Umwelt BAFU, wo sich Akteure der ganzen Lebensmittelkette begegneten und austauschten und sogar Bundesrat Albert Rösti mit von der Partie war.



Wo konntest du etwas dazulernen?

Damit Foodsave-Kitchen-Battles möglichst in der ganzen Schweiz stattfinden können, setzen wir, ähnlich wie bei den Foodsave-Banketten, auf lokale Organisations-Teams, welche die Events möglichst eigenständig organisieren können. Studiumsbedingt gibt es in den Gruppierungen jedoch oft personelle Wechsel, weshalb es nicht immer einfach ist, die richtigen Ansprechpersonen zu finden und die Verbindung aufrechtzuerhalten.

Was ist für 2025 angedacht?

Wir werden weitere Veranstaltungsorte und lokale Organisationsteams für die Foodsave-Kitchen-Battles suchen und Moderator:innen ausbilden, welche die Battles vor Ort leiten können. Da die Arbeitsteams zudem bei den Battles grossen Spass hatten und wir so auch Menschen erreichen, die sich vorher keine Gedanken zur Food Waste-Thematik gemacht hatten, werden wir dieses Angebot explizit bekanntmachen. Besonders freuen wir uns auch auf die Möglichkeit, mit Weiterbildungen und Unterrichtsmaterialien die Null-Resten-Küche ins schulische Umfeld einzubringen.



Annekathrin Jezler



In Zahlen

- Wir führten **18 Koch-Workshops und -Kurse** durch.
- Rund **175 Teilnehmende** waren dabei.
- Dies in **7 Kantonen**: Luzern, Bern, Zürich, Aargau, Neuchâtel, Basel, und St. Gallen.

foodwaste.ch TV

Im Laufe des Jahres 2024 haben wir foodwaste.ch TV als neues Projekt entwickelt, das aus einer Reihe von spielerischen, informativen, inspirierenden und lustigen Videos besteht. Damit machen wir auf unseren Social-Media-Kanälen noch attraktiver auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam.

Karim, dieses Projekt ist noch ganz frisch. Was ist hier 2024 gelaufen?

Wir hatten die Möglichkeit, dieses neue Projekt in verschiedenen Formen zu testen. In Best-Practice-Videos porträtierten wir Detailhändler:innen, die Lebensmittel mit verlängerter Haltbarkeit verkaufen und dabei Hilfsmittel von foodwaste.ch einsetzen. In den Videos der Null-Resten-Küche zeigten wir, wie man liegengebliebene Lebensmittel und Resten kreativ nutzen kann. In einer Strassenbe-



Karim Hächler

fragung gaben uns Passant:innen in Biel Auskunft, was sie gegen Lebensmittelverschwendung tun. Dieses Video sowie die Videos der Null-Resten-Küche produzierten wir in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Umwelt BAFU.

Wie geht es weiter mit diesem Projekt?

Nach der Pilotphase im 2024 soll das Projekt nun weiter ausgebaut werden. Wir möchten mit verschiedenen inhaltlichen Kanälen arbeiten, die jeweils unterschiedliche Formate und Zielgruppen haben. foodwaste.ch TV soll noch mehr ein Instrument zur Verbreitung von Informationen im Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung werden. Dazu sind wir auch auf der Suche nach geeigneten Kooperationspartner:innen.

In Zahlen

- 5 Null-Resten-Küche-Videos
- 1 Strassenumfrage
- 9 Videos zum verlängerten Verkauf von Lebensmitteln
- Gesamthaft über 180'000 Aufrufe (über alle Plattformen)

Die Videos findest du hier:

[Instagram](#)

[Linkedin](#)

[Facebook](#)

[Youtube](#)

[Tiktok](#)

In der Romandie

In den vergangenen Monaten hat foodwaste.ch nicht nur strategische Kooperationen mit verschiedenen neuen Akteuren in der französischsprachigen Schweiz aufgebaut, sondern sich auch als Referenzorganisation für das Thema Food Waste in der Romandie etabliert.

Vorträge und Diskussionsrunden

Mehrere Organisationen in der französischsprachigen Schweiz haben foodwaste.ch 2024 beauftragt, Referate und Workshops zum Thema Lebensmittelverschwendung durchzuführen, was wir mit Freude gemacht haben. So waren wir an der Fachhochschule Westschweiz HES-SO, in der Gemeinde Bercher, bei MyBluePlanet und beim Kanton Neuchâtel zu Gast. Zudem waren wir Teil des runden Tisches des «Dialogue des sciences», der an der Walliser Landwirtschaftsschule stattfand.

Medien

Auch die Medien nahmen unsere Expertise in Anspruch, sodass wir auf Sendern wie Radio RTS, Canal Alpha aber auch in Print-Medien wie Le Temps und ArclInfo präsent waren – ein Zeichen dafür, dass wir uns in der Romandie als Ansprechpartner:innen zum Thema Lebensmittelverschwendung etabliert haben.



Karim Hächler

Foodsave-Bankette

Schliesslich fanden auch in der Romandie einige Foodsave-Bankette statt – in Städten (Lausanne, Biel/Bienne, Morges), aber auch in ländlichen Regionen (Cordast, Epalinges, St-Ursanne). Insgesamt wurden fast 3'000 Personen auf festliche und spielerische Weise für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert.

Ausstellungen und Null-Resten-Küche

Weiter reisten unsere Ausstellungen auch durch die Romandie und erreichten so mehr als 3'400 Personen.

Zum ersten Mal fand 2024 ein Foodsave-Kitchen-Battle in der Romandie statt. Die Premiere des Koch-Wettbewerbs ging in Neuchâtel über die Bühne.

Ausblick 2025

Noch gibt es einige Kantone, wo noch keine Foodsave-Bankette stattgefunden haben. Deshalb wollen wir 2025 Orte in den Kantonen Genf, Neuenburg und Wallis dafür gewinnen. Auch die Foodsave-Kitchen-Battles wollen wir weiter etablieren in der Romandie, insbesondere in den Kantonen Neuenburg, Waadt und Wallis. Zudem soll auch das Projekt zur verlängerten Haltbarkeit von Lebensmitteln bei kleinen und mittleren Detailhändler:innen in der Romandie noch bekannter werden.

Referate, Medien, Online-shop und Kommunikation

Wiederum konnten wir 2024 verschiedene Präsentationen und Inputreferate halten. Solche Anlässe sind eine tolle Gelegenheit, um unser Wissen weiterzugeben und neue Personengruppen zu erreichen.

Zudem wurden foodwaste.ch und unsere Projekte über 90 Mal in Medien in der ganzen Schweiz erwähnt. Highlights waren Beiträge von Radio SRF zur Ausstellung «Mindestens haltbar bis – kein Grund zum Wegwerfen», Beiträge in der Konsumentensendung «On en Parle» von Radio RTS oder ein Artikel im Tages-Anzeiger und der Berner Zeitung, wo Vereinspräsident Claudio Beretta aufzeigt, wie viel Geld aufgrund von Food Waste verloren geht. Ausserdem wurden wir von den SRF Kids News besucht und konnten erklären, was das Mindesthaltbarkeitsdatum wirklich bedeutet.

In unserem Onlineshop bieten wir weiterhin Flyer, ein Kochbuch oder Infografiken zum Kauf an. Im Jahr 2024 sind dort mehr als 120 Bestellungen eingegangen.

2024 enthüllten wir ein neues Logo und damit auch im Allgemeinen ein neues Erscheinungsbild. Die verschiedenen Kommunikationsmittel wurden und werden nach und nach daran angepasst. Das grösste Puzzleteil ist unsere Website. Deren Redesign wurde im Herbst angestossen und soll im Sommer 2025 abgeschlossen werden. Im Bereich der Kommunikation freuten wir uns zudem über grössere und kleinere Social-Media-Kooperationen mit dem Bundesamt für Umwelt BAFU und Madame Frigo, mit welchen wir regelmässig Beiträge zum Thema Lebensmittelverschwendung veröffentlichten.

Foodsaving mit Schulklassen

In den Jahren 2021 und 2022 haben wir Foodsaving-Einsätze mit Schulklassen in der Landwirtschaft organisiert. Die Schüler:innen ernteten Produkte, welche zum Beispiel den strengen Anforderungen des Marktes nicht genügten und andernfalls nicht genutzt worden wären. Für dieses Projekt führten wir 2024 eine Evaluation durch, um zu entscheiden, ob und in welcher Form wir es zukünftig weiterführen werden. Dazu wurden 5 Landwirte sowie 6 Lehrpersonen befragt, die früher bei «Foodsaving mit Schulklassen» mitgemacht hatten.

Die Befragung zeigte eine durchweg positive Einstellung zum Projekt und weitgehende Bereitschaft, wieder daran teilzunehmen. Allerdings zeigte sich in der Aufwand- und Kostenschätzung, dass das Projekt, trotz Umstrukturierung der bisherigen Abläufe und Auslagerung von Aufgaben, immer noch sehr aufwändig wäre pro teilnehmende Klasse – sowohl finanziell als auch auf unsere Arbeitsstunden bezogen. Da wir uns zukünftig vermehrt darauf ausrichten wollen, mit unseren beschränkten Ressourcen möglichst viele Personen zu erreichen, haben wir uns (auch etwas schweren Herzens) entschieden, Foodsaving mit Schulklassen in dieser Form nicht weiterzuführen.

Die Idee wird allerdings weiterleben: Wir werden Planungshilfen für interessierte Lehrpersonen erstellen, die bei einer eigenen Umsetzung eines Einsatzes Unterstützung bieten.

Herzlichen Dank an alle, die in den letzten Jahren Foodsaving mit Schulklassen möglich gemacht und sich mit uns gegen Food Waste in der Landwirtschaft und für die Weitergabe dieser Werte an Schüler:innen engagiert haben!

Jahresrechnungen 2024

Foto: Melanie Marti



Verein foodwaste.ch
foodwaste.ch AG

Bilanz per 31.12.2024 (CHF)

Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	Saldo
AKTIVEN		
1	Aktiven	15'539.46
10	Umlaufvermögen	5'539.46
100	Flüssige Mittel	5'539.46
1010	Postfinance Geschäftskonto	5'539.46
1011	Postfinance E-Sparkonto	0.00
1090	Transferkonto	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	16'384.58
20	Kurzfristiges Fremdkapital	50.00
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	50.00
2300	Passive Rechnungsabgrenzung	50.00
28	Eigenkapital	16'334.58
290	Reserven und Jahresgewinn oder Jahresverlust	16'334.58
2970	Gewinnvortrag oder Verlustvortrag	905.09
2979	Jahresgewinn oder Jahresverlust	-14'212.96
2990	Bilanzvortrag	29'642.45
2999	Jahresergebnis	0.00
Verlust		-845.12

Erfolgsrechnung 01.01.2024 - 31.12.2024 (CHF)
Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	Saldo	Budget
BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN			
3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	12'749.00	13'000.00
34	Dienstleistungserlöse	8'800.00	10'000.00
340	Dienstleistungserlöse	-1'500.00	
3400	Bruttoerlöse Dienstleistung	0.00	
3409	Erlösminderungen	-1'500.00	
341	Beiträge Mitglieder	10'300.00	10'000.00
3410	Mitgliederbeiträge (in Rechnung gestellt)	10'300.00	10'000.00
3411	Mitgliederbeiträge (nicht beglichen)	0.00	
342	Beiträge öffentlicher Bereich	0.00	
36	Übrige Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	3'949.00	3'000.00
362	Erträge Gönner	3'949.00	3'000.00
3620	Spenden	3'949.00	3'000.00
363	Erträge aus Veranstaltungen	0.00	
365	Diverse betriebliche Erträge	0.00	
3659	Diverse Erträge	0.00	
38	Erlösminderungen	0.00	
3800	Skonti	0.00	

AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE

4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	10'500.00	10'500.00
40	Materialaufwand	0.00	
400	Materialaufwand	0.00	
4000	Materialaufwand Produktion	0.00	
4100	Betriebsaufwand	0.00	
44	Aufwand für bezogene Dienstleistungen	10'500.00	10'500.00
441	Beiträge	10'500.00	10'500.00
4410	Verbands- und Mitgliederbeiträge	0.00	
4420	Aufwand Projekte (Spende)	10'500.00	10'500.00

Bemerkungen zur Rechnung 2024

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.

SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND

6	Sonstiger Betriebsaufwand	3'094.12	3'100.00
60	Raumaufwand	0.00	
600	Fremdmieten Geschäftslokaliäten	0.00	
6000	Mietzins	0.00	
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	3'000.00	3'000.00
650	Verwaltungsaufwand	3'000.00	3'000.00
6513	Porti	0.00	
6530	Mandatsföhrung (Beratung/MG-Admin/Buchföhrung)	3'000.00	3'000.00
66	Werbeaufwand	0.00	
661	Werbedrucksachen, Werbematerial, Reklameartikel, Muster	0.00	
6610	Werbedrucksachen, Werbematerial	0.00	
67	Sonstiger betrieblicher Aufwand	0.00	
670	Sonstiger Aufwand	0.00	
6700	Sonstiger Aufwand	0.00	
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	94.12	100.00
690	Finanzaufwand	94.12	100.00
6900	Bankkreditzinsaufwand	0.00	
6940	Bank/Postspesen	94.12	100.00

BETRIEBSFREMDER, AUSSERORDENTLICHER, EINMALIGER ODER PERIODENFREMDER AUFWAND UND ERTRAG

8	Betriebsfremder, ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand und Ertrag	0.00	
85	Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Aufwand und Ertrag	0.00	
870	Periodenfremder Aufwand und Ertrag	0.00	
8709	Übriger periodenfremder Aufwand	0.00	
8719	Übriger periodenfremder Ertrag	0.00	
89	Direkte Steuern	0.00	
8900	Kantons- und Gemeindesteuern	0.00	
8901	Direkte Bundessteuern	0.00	
Verlust		-845.12	-600.00

Budget 01.01.2025 - 31.12.2025 (CHF)

Verein foodwaste.ch

Nummer	Beschreibung	01.01.2025 - 31.12.2025	01.01.2024 - 31.12.2024
BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN			
3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	12'500.00	13'000.00
34	Dienstleistungserlöse	9'000.00	10'000.00
341	Beiträge Mitglieder	9'000.00	10'000.00
3410	Mitgliederbeiträge (in Rechnung gestellt)	9'000.00	10'000.00
36	Übrige Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	3'500.00	3'000.00
362	Erträge Gönner	3'500.00	3'000.00
3620	Spenden	3'500.00	3'000.00
AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE			
4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	10'500.00	10'500.00
44	Aufwand für bezogene Dienstleistungen	10'500.00	10'500.00
441	Beiträge	10'500.00	10'500.00
4420	Aufwand Projekte (Spende)	10'500.00	10'500.00
SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND			
6	Sonstiger Betriebsaufwand	3'100.00	3'100.00
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	3'000.00	3'000.00
650	Verwaltungsaufwand	3'000.00	3'000.00
6530	Mandatsführung (Beratung/MG-Admin/Buchführung)	3'000.00	3'000.00
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	100.00	100.00
690	Finanzaufwand	100.00	100.00
6940	Bank/Postspesen	100.00	100.00
Gewinn / Verlust		-1'100.00	-600.00

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 2024

Die unterzeichnenden Revisorinnen haben die Rechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Vereins foodwaste.ch für das Berichtsjahr 2024 am 29. Januar 2025 geprüft und erstatten den folgenden Bericht:

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

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

Die Rechnung schliesst mit einem Jahresverlust von Fr. 845.12 ab. Dadurch vermindert sich das Vereinsvermögen per 31. Dezember 2024 auf neu Fr. 15'489.46.

Aufgrund der Ergebnisse unserer Prüfung empfehlen wir der Versammlung die vorliegende Jahresrechnung 2024 zu genehmigen.

Bern, 29. Januar 2025

Die Revisorinnen:



Aline Stehrenberger



Marlies Dick

foodwaste.ch AG, 3014 Bern

Bilanz per 31.12.2024

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Raiffeisenbank	514'825.67	92	285'151.65	73	81
FLÜSSIGE MITTEL	514'825.67	92	285'151.65	73	81
Forderungen (Debitoren)	42'383.50	8	101'647.00	26	-58
KK Payrexx	0.00	0	50.00	0	-100
KK TWINT	0.00	0	245.90	0	-100
FORDERUNGEN	42'383.50	8	101'942.90	26	-58
AKTIVE RECHNUNGSABGRENZUNGEN	2'180.85	0	5'240.00	1	-58
UMLAUFVERMÖGEN	559'390.02	100	392'334.55	100	43
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	559'391.02	100	392'335.55	100	43

foodwaste.ch AG, 3014 Bern

Bilanz per 31.12.2024

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Verbindlichkeiten (Kreditoren)	4'561.15	1	21'556.31	5	-79
Verbindlichkeiten ggü. Nahestehenden	200.00	0	0.00	0	
VERBINDLICHKEITEN	4'761.15	1	21'556.31	5	-78
Verbindlichkeiten ggü. Sozialversicherungen	12'834.55	2	0.00	0	
ÜBRIGE KURZFRISTIGE VERBINDLICHKEITEN	12'834.55	2	0.00	0	
Noch nicht bezahlte Aufwände des Berichtsjahrs	22'787.05	4	18'384.00	5	24
Bereits erhaltene Erträge für das Folgejahr	35'000.00	6	0.00	0	
PASSIVE RECHNUNGSABGRENZUNGEN	57'787.05	10	18'384.00	5	214
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	75'382.75	13	39'940.31	10	89
Freie Projektrückstellungen	305'000.00	55	150'000.00	38	103
RÜCKSTELLUNGEN	305'000.00	55	150'000.00	38	103
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	305'000.00	55	150'000.00	38	103
FREMDKAPITAL	380'382.75	68	189'940.31	48	100
Zweckgebundene Fonds	0.00	0	25'000.00	6	-100
FONDSKAPITAL	0.00	0	25'000.00	6	-100
AKTIENKAPITAL	100'000.00	18	100'000.00	25	0
Gesetzliche Gewinnreserve	50'000.00	9	50'000.00	13	0
RESERVEN	50'000.00	9	50'000.00	13	0
Gewinnvortrag	27'395.24	5	12'984.05	3	111
Jahreserfolg	1'613.03	0	14'411.19	4	-89
BILANZERFOLG	29'008.27	5	27'395.24	7	6
EIGENKAPITAL	179'008.27	32	177'395.24	45	1
PASSIVEN	559'391.02	100	392'335.55	100	43

foodwaste.ch AG, 3014 Bern

Erfolgsrechnung vom 01.01.2024 bis 31.12.2024

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
Spenden (allgemein, nicht Projektgebunden)	502'646.95	49	501'263.25	51	0
Diverse Erträge	0.00	0	479.00	0	-100
Ertrag Infostelle	8'455.25	1	6'533.35	1	29
Ertrag Kurzprojekte	7'005.60	1	11'945.00	1	-41
Ertrag Ausstellung	125'820.50	12	155'791.80	16	-19
Ertrag foodsave-bankette.ch	65'816.60	6	109'020.00	11	-40
Ertrag Null-Resten-Küche	12'666.70	1	13'215.15	1	-4
Ertrag Erntenetzwerk	0.00	0	1'000.00	0	-100
Ertrag Partnerschaften	65'008.20	6	0.00	0	
Ertrag MHDplus	230'500.00	22	181'000.00	18	27
Spenden Verein foodwaste	13'500.00	1	10'000.00	1	35
Ertragsminderungen / Forderungsverluste	-35.00	0	-90.90	0	-61
BETRIEBSERTRAG	1'031'384.80	100	990'156.65	100	4
Aufwand Infostelle	-328.95	0	-379.91	0	-13
Aufwand Kurzprojekte	-388.10	0	-274.95	0	41
Aufwand Ausstellung	-56'319.96	-5	-37'184.85	-4	51
Aufwand foodsave-bankette.ch	-23'823.20	-2	-63'887.45	-6	-63
Aufwand Null-Resten-Küche	-3'431.32	0	-1'550.20	0	121
Aufwand Erntenetzwerk	0.00	0	-83.95	0	-100
Aufwand Foodsave Challenge	0.00	0	-27.90	0	-100
Aufwand Partnerschaften	-10'144.65	-1	-84.40	0	
Aufwand MHDplus	-51'536.05	-5	-78'501.46	-8	-34
Aufwand Verein foodwaste.ch	-583.55	0	-976.55	0	-40
Verbands- und Mitgliederbeiträge	-1'300.00	0	-300.00	0	333
MATERIAL- UND PROJEKTAUFWAND	-147'855.78	-14	-183'251.62	-19	-19
BRUTTOERGEBNIS 1	883'529.02	86	806'905.03	81	9
Löhne	-556'799.80	-54	-512'757.20	-52	9
Leistungen Sozialversicherungen	0.00	0	25'998.35	3	-100
Sozialversicherungsaufwand	-87'079.90	-8	-74'498.35	-8	17
Sonstiger Personalaufwand	-9'667.05	-1	-4'884.70	0	98
PERSONALAUFWAND	-653'546.75	-63	-566'141.90	-57	15
BRUTTOERGEBNIS 2	229'982.27	22	240'763.13	24	-4
Raumaufwand	-18'739.94	-2	-17'990.36	-2	4
Unterhalt / Reparatur / Ersatz	-3'686.20	0	0.00	0	
Sachversicherungen	-1'657.40	0	-1'122.35	0	48
Verwaltung / Informatik	-35'138.18	-3	-26'075.15	-3	35
Kommunikations- und Öffentlichkeitsaufwand	-37'912.80	-4	-5'864.10	-1	547
ÜBRIGER BETRIEBSAUFWAND	-97'134.52	-9	-51'051.96	-5	90

foodwaste.ch AG, 3014 Bern

Erfolgsrechnung vom 01.01.2024 bis 31.12.2024

Bezeichnung	Berichtsjahr		Vorjahr		Abw. VJ
	CHF	%	CHF	%	in %
BETRIEBSERGEBNIS 1	132'847.75	13	189'711.17	19	-30
ABSCHREIBUNGEN	0.00	0	0.00	0	
BETRIEBSERGEBNIS 2	132'847.75	13	189'711.17	19	-30
Finanzaufwand	-279.72	0	-299.98	0	-7
Finanzertrag	45.00	0	0.00	0	
FINANZERFOLG	-234.72	0	-299.98	0	-22
BETRIEBSERGEBNIS 3	132'613.03	13	189'411.19	19	-30
Ausserordentlicher Aufwand	-131'000.00	-13	-175'000.00	0	-25
AUSSERORDENTLICHER ERFOLG	-131'000.00	-13	-175'000.00	-18	-25.14
UNTERNEHMENSERFOLG	1'613.03	0	14'411.19	1	-89

Budget 01.01.2025 - 31.12.2025 (CHF)
foodwaste.ch AG

Nummer	Beschreibung	01.01.2025 - 31.12.2025	01.01.2024 - 31.12.2024	± (%)
BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN				
3	Betrieblicher Ertrag aus Lieferungen und Leistungen	994'000.00	967'000.00	2.8%
31	Ertrag Allgemein	500'000.00	500'000.00	0.0%
32	Ertrag Projekte, Programme	480'500.00	453'000.00	6.1%
33	Ertrag Verein foodwaste.ch	13'500.00	14'000.00	-3.6%
38	Erlösminderungen	0.00	0.00	-
AUFWAND FÜR MATERIAL, HANDELSWAREN, DIENSTLEISTUNGEN UND ENERGIE				
4	Aufwand für Material, Handelswaren, Dienstleistungen und Energie	124'800.00	162'000.00	-23.0%
42	Aufwand Projekte, Programme	122'500.00	161'500.00	-24.1%
43	Aufwand Verein foodwaste.ch	1'000.00	500.00	100.0%
44	Beiträge	1'300.00	0.00	-
PERSONALAUFWAND				
5	Personalaufwand	728'927.00	655'996.00	11.1%
50	Lohnaufwand	610'955.00	548'725.00	11.3%
57	Sozialversicherungsaufwand	109'972.00	98'771.00	11.3%
58	Übriger Personalaufwand	8'000.00	8'500.00	-5.9%
SONSTIGER BETRIEBSAUFWAND				
6	Sonstiger Betriebsaufwand	135'000.00	125'700.00	7.4%
60	Raumaufwand	20'000.00	20'000.00	0.0%
61	URE Mobiliar	2'500.00	2'000.00	25.0%
63	Sachversicherungen	1'500.00	2'000.00	-25.0%
65	Verwaltungs- und Informatikaufwand	47'500.00	36'100.00	31.6%
66	Kommunikations- und Öffentlichkeitsaufwand	63'000.00	65'000.00	-3.1%
67	Sonstiger betrieblicher Aufwand	0.00	0.00	-
68	Abschreibungen und Wertberichtigungen auf Positionen des Anlagevermögens	0.00	0.00	-
69	Finanzaufwand und Finanzertrag	500.00	600.00	-16.7%
Gewinn / Verlust		5'273.00	23'304.00	-77.4%

Anhang zur Jahresrechnung vom 31.12.2024 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 -155'000.00	CHF -150'000.00
Bildung zweckgebundene Fonds	CHF -	CHF -25'000.00
Auflösung zweckgebundene Fonds	CHF 25'000.00	CHF -
Ausbuchung nicht erhaltener Beitrag 2023	CHF -1'000.00	CHF -
Total a.o. Erfolg	<u>CHF -131'000.00</u>	<u>CHF -175'000.00</u>

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 -	CHF 25'000.00
Total zweckgebundenes Fondskapital	<u>CHF -</u>	<u>CHF 25'000.00</u>

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.

foodwaste.ch AG, 3014 Bern

Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns

Der Verwaltungsrat der foodwaste.ch AG schlägt vor, den Bilanzgewinn per 31.12.2024 wie folgt zu verwenden:

			<u>Berichtsjahr</u>		<u>Vorjahr</u>	
Jahreserfolg	01.01.2024 bis 31.12.2024		CHF	1'613.03	CHF	14'411.19
Gewinn-/Verlustvortrag aus Vorjahren			CHF	27'395.24	CHF	12'984.05
Zur Verfügung der Generalversammlung			CHF	29'008.27	CHF	27'395.24
Zuweisung ges. Reserven:	0.00%	des Jahreserfolgs	CHF	-	CHF	-
Dividende:	0.00%	von	CHF	-	CHF	-
Vortrag auf neue Rechnung			CHF	29'008.27	CHF	27'395.24

foodwaste.ch AG
Wylerringstrasse 36
3014 Bern

BLASER TREUHAND AG
SCHWARZENBURGSTR. 265
CH-3098 KÖNIZ BERN

Telefon 031 372 11 11
Telefax 031 371 45 18
btb@treuhandbern.ch
www.treuhandbern.ch

Köniz, 10. März 2025

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision

an die Generalversammlung der foodwaste.ch AG, Bern.

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der foodwaste.ch AG für das am 31. Dezember 2024 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft. Die eingeschränkte Revision der Vorjahresangaben ist von einer anderen Revisionsstelle vorgenommen worden. In ihrem Bericht vom 21. Februar 2024 hat diese eine nicht modifizierte Prüfungsaussage abgegeben.

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 Bilanzgewinn nicht dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entsprechen.

Blaser Treuhand AG



Qualifizierte elektronische Signatur - Schweizer Recht

Michael Blaser
Revisionsexperte
Leitender Revisor



Qualifizierte elektronische Signatur - Schweizer Recht

Fabian Stainhauser
Revisionsexperte

Beilage: Jahresrechnung und Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinn

Die Menschen hinter foodwaste.ch

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
Verwaltungsrat



Andreas Wyss
VR-Präsident
Vorstand



Rosmarie Zimmermann
Vorstand
Verwaltungsrat



Christine Badertscher
Vorstand
Verwaltungsrat

Die Menschen hinter foodwaste.ch

Geschäftsstelle

Stand: 1.1.2025

Von der Geschäftsstelle in Bern aus werden alle unsere schweizweiten Aktivitäten geplant und realisiert. Für diese Arbeiten sind 9 Personen (rund 550 Stellenprozent) mit einem Beschäftigungsgrad zwischen 30% und 85% verantwortlich.



Karin Spori
Geschäftsführerin



Annekathrin Jezler
Stv. Geschäftsführerin,
Projektleiterin Null-Resten-Küche,
Kommunikation



Maja Pacheco Deschappelles
Administration, Rechnungswesen
und Projektmitarbeit



Erika Bauert
Co-Projektleiterin
MHD+ im Detailhandel



Timothée Olivier
Co-Projektleiter
MHD+ im Detailhandel



Karim Hächler
Projektleiter Romandie und
foodwaste.ch TV, Projektmit-
arbeit MHD+ im Detailhandel



Johanna Knutti Rutishauser
Projektleiterin Foodsave-Bankette,
Netzwerk-Koordinatorin



Vera Geissbühler
Projektleiterin Ausstellungen



Michel Willen
Verantwortlicher Kommunikation

Finanzierung

foodwaste.ch ist privatwirtschaftlich organisiert und finanziert die Aktivitäten durch Spenden und Mitgliederbeiträge.

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

Die 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: Sie ist Mehrheitsaktionärin der gemeinnützigen AG und mit Rosmarie Zimmermann und Christine Badertscher im Verwaltungsrat und Vereinsvorstand von foodwaste.ch vertreten.

Die 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.



Danke für deine Unterstützung!

Ob Verein, Non-Profit-Organisation oder gemeinnützige AG: foodwaste.ch ist in erster Linie 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 oder als Kund:in.



Foto: zVg

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

foodwaste.ch/vereinsmitglied-werden



Aktivitäten 2025

Wie du es von uns gewohnt bist, lassen wir auf Worte gerne Taten folgen. Darum zeigt unser Jahresprogramm bereits jetzt einen bunten Strauss an öffentlichen Events und Aktivitäten.

Januar | Februar

- 31.01.** Referat, Wasen
- 16.01. - 17.02.** Webinare: Verkauf von Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit
- 22.02.** Ausstellung «Verlängerte Haltbarkeit», Health Expo Basel

März | April

- 07.03.** Foodsave-Kitchen-Battle, St. Gallen
- 03.04.** Foodsave-Kitchen-Battle, Bern
- 08.04.** Mitgliederversammlung (online)
- 09.04.** Foodsave-Kitchen-Battle, Zürich
- 16.04.** Foodsave-Kitchen-Battle, Luzern
- 27.04.** Workshop am «Drogerie Kongress», ESD Neuenburg

Mai | Juni

- 03.05.** Foodsave-Bankett, St. Gallen
- 08.05.** Ausstellung «Aus Liebe zum Essen», Kantonsschule Trogen
- 15.05. - 17.05.** Ausstellung «Verlängerte Haltbarkeit» an der Messe «Unser Klima», Hauptbahnhof Zürich
- 17.05.** Foodsave-Bankette, Genf
- 26.05.** Workshop am «Forum Nachhaltige Entwicklung» (ARE), Bern
- 14.06.** Weiterbildung für Lehrpersonen, Rapperswil
- 14.06.** Foodsave-Bankett, Luzern
- 18.06.** Foodsave-Bankett, Zürich
- 19.06.** Einmach-Workshop «Chutney, Kimchi, Sauerkraut und Co.», Bern

Juli | August

- 15.08.** Einmach-Workshop «Chutney, Kimchi, Sauerkraut und Co.», Arosa
- 30.08.** Foodsave-Bankett, Baden

September | Oktober

- 06.09** Foodsave-Bankett, Biel/Bienne
- 06.09** Foodsave-Bankett, Worb
- 12.09.** Foodsave-Bankett, Chur
- 13.09.** Foodsave-Bankett, Basel
- 13.09.** Foodsave-Bankett, Grenchen
- 13.09.** Foodsave-Bankett, Penthalaz
- 13.09.** Foodsave-Bankett, Zuchwil
- 13.09.** Weiterbildung für Lehrpersonen, Sarnen
- 17.09. + 29.10.** Weiterbildung für Lehrpersonen, Zug (zweitellig)
- 19.09.** Foodsave-Bankett, Bern
- 21.09.** Foodsave-Bankett, Winterthur
- 28.09.** Foodsave-Bankett, Coppet
- tba** Foodsave-Bankett, Monthey*
- tba** Foodsave-Bankett, Surselva*

November | Dezember

- 29.11.** Ausstellung «Aus Liebe zum Essen», am «Klimagipfel für Landwirtschaft und Esskultur», Landquart

Mit * markierte Daten wurden noch nicht bestätigt. Zudem werden laufend weitere dazukommen. Tagesaktuelle Informationen zu den einzelnen Anlässen findest du auf unserer [Website](#) oder auf [Instagram](#), [LinkedIn](#) und [Facebook](#).