

Infohäppchen 2024

Wir blicken zurück: Hier in aller Kürze, im Jahresbericht (verfügbar unter www.foodwaste.ch/jahresbericht) in ausführlicher Form.



Jahresbericht

Herzlichen Dank dir für deine aktive Unterstützung – als Freiwillige:r, Standbetreuer:in, Partner:in, Gast, Kund:in, Spender:in und natürlich als Mitglied. Ein ganz besonderer Dank geht an die OGG Bern und an die Seedling Foundation für den grosszügigen finanziellen Support.

1 Million Etiketten zur verlängerten Haltbarkeit

Mit dem Projekt «MHD+ im Detailhandel» unterstützen wir Läden beim Verkauf von Lebensmitteln über das Haltbarkeitsdatum hinaus. 2024 sprang SPAR Schweiz auf das Projekt auf, was diesem Sichtbarkeit und Gewicht gibt. Zudem wurde eine Million Etiketten zur Kennzeichnung der verlängerten Haltbarkeit abgegeben. Insgesamt machen bisher über 550 Detailhändler:innen und Hofläden vom Angebot Gebrauch.



22 Bankette mit geretteten Lebensmitteln

Dass «Foodsaven» frech und fröhlich sein kann, zeigten die 22 Foodsave-Bankette von St. Gallen bis Morges. foodwaste.ch betreibt die Koordinationsstelle der Foodsave-Bankette. Mit verführerischen Apérohäppchen und überraschenden Menüs aus geretteten Lebensmitteln setzten die Lokalteams über die Sprachgrenzen hinweg ein starkes Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und schufen Raum für Begegnungen und bewussten Genuss.



Aktivierende Referate und kreative Workshops

An Workshops und Referaten von foodwaste.ch erfuhren unterschiedliche Gruppen Wissenswertes über Food Waste. Praktisch ging es bei den Angeboten der Null-Resten-Küche zu und her: In 18 Koch-Workshops und -Kursen lernten Studierende, Arbeitsteams oder auch Pensionierte, wie sie durch Einmachen oder Resteverwertung Food



Waste reduzieren können. Oder sie zauberten Gourmetmenüs aus Liegegebliebenem bei den Foodsave-Kitchen-Battles.

8'500 Personen besuchten Ausstellungen

Mehr als 20 Ausstellungs- und Standauftritte von foodwaste.ch gaben dem Thema Food Waste Sichtbarkeit in der Bevölkerung. Rund 8'500 Personen, davon über die Hälfte Schüler:innen, lernten hier spielerisch, was man gegen Food Waste im Haushalt tun kann.



Bundesrat degustiert Foodsave-Menü

Wir konnten 2024 eine Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Umwelt BAFU umsetzen. Deshalb veröffentlichte dieses fast wöchentlich einen Beitrag zum Thema Lebensmittelverschwendung auf seinen Social-Media-Kanälen. Highlight der Kooperation war eine Spezialausgabe des Foodsave-Kitchen-Battles, an welcher Vertreter:innen der gesamten Lebensmittelkette teilnahmen. Als besonderer Gast war Bundesrat Albert Rösti vor Ort. Er degustierte die Kreationen und gab seine Stimme bei der Wahl des Siegerteams. Über den Anlass wurde in Medien aus allen Sprachregionen berichtet.



180'000 Aufrufe bei 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 manchmal auch lustigen Videos besteht. Damit machen wir auf unseren Social-Media-Kanälen noch attraktiver auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Die verschiedenen Videos wurden gesamthhaft über 180'000 mal aufgerufen.



Ausbau der Aktivitäten in der Romandie

foodwaste.ch war 2024 auch in der französischsprachigen Schweiz eine gefragte Partnerin für Workshops, Referate oder Medienbeiträge. Zudem: Die Zahl der Foodsave-Bankette in der Romandie wuchs und zum ersten Mal organisierten wir ein Foodsave-Kitchen-Battle in der Romandie.

