

Jahresbericht 2019



«Wir freuen uns auf ein spannendes Jahrzehnt des Wandels - hin zu einem massvollen und liebevollen Umgang mit unserem Essen!»



Jahresbericht 2019
Verein foodwaste.ch
Erlachstrasse 5 // 3001 Bern
info@foodwaste.ch // 031 560 76 56
www.foodwaste.ch

Inhalte Jahresbericht 2019

Das alles und mehr findest du im Jahresbericht zum Vereinsjahr 2019:

- **Vorwort** des Präsidenten Claudio Beretta
- Einige **Zahlen** zum Thema Food Waste
- Die schönsten **Bilder** aus dem letzten Jahr
- **Mission und Philosophie** des Vereins
- Das **Organigramm**
- **Überarbeitete Infografiken**
- foodwaste.ch als **Informationsstelle**
- «**Deine Stadt tischt auf**» in Luzern und Altdorf
- Unsere **Ausstellung** auf Tournee
- Mit der **Null-Resten-Küche** gegen Food Waste
- Kurzprojekte
- Foodsave-Bankett in **Bern**
- **Koordinationsstelle Foodsave-Bankett**
- **Partnervereine**
- **Dankeschön** an unsere Mitglieder
- Ausblick und **Agenda**



Vorwort Präsident



foodwaste.ch wurde 2012 als Resultat zweier Masterarbeiten der ETH Zürich und der Uni Basel gegründet und stützt sich daher bei seiner Arbeit seit jeher auf seriöse wissenschaftliche Literatur. Wir bringen komplexe Inhalte in eine ansprechende, laienverständliche Sprache und machen sie der breiten Masse zugänglich.

Die Forschung im Bereich der Lebensmittelverschwendungen ist eher jung. Wir freuen uns darum sehr, dass wir im Jahr 2019 einen kleinen Quantensprung machen und unseren Wissenspool mit wichtigen Erkenntnissen ergänzen konnten. Dies ist vor allem dem BAFU-Bericht «Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial» zu verdanken, welcher die neusten Forschungsergebnisse aus der Schweiz und anderen Ländern in einer ausgedehnten Synthese vereint. Die Ergebnisse umfassen neu neben den Mengen an Lebensmittelverlusten in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelkette ebenfalls die Umwelteffekte, welche durch die Verschwendungen verursacht werden.

Diese Ergebnisse der BAFU-Studie beruhen insbesondere auf der von mir kürzlich vollendeten ETH-Dissertation «Environmental Assessment of Food Losses and Reduction Potential in Food Value Chains».

Basierend auf den neusten Erkenntnissen und Zahlen haben wir unsere Infografiken aktualisiert und um relevante Informationen erweitert.

Gleichzeitig haben wir in Zusammenarbeit mit einem Grafiker das Design angepasst, um die Inhalte noch ansprechender und klarer zu kommunizieren.

Mit dem Start der Sensibilisierungs-Kampagne «Save Food, Fight Waste» und der Aufklärungskampagne von «Too Good To Go» bezüglich der Datierung von Lebensmitteln sind gleichzeitig zwei Bewegungen in Schwung gekommen, deren Wind wir 2020 mit ausgebreiteten Segeln nutzen wollen. Der Aktionsplan gegen Lebensmittelabfall, welcher zur Erreichung der Sustainable Development Goals vom Bund verabschiedet werden soll, wird diesem Wind hoffentlich noch die nötige Breitenwirkung verleihen.

Wir freuen uns auf ein spannendes Jahrzehnt des Wandels - hin zu einem mass- und liebevollen Umgang mit unserem Essen. Wenn es uns dabei gelingt, gemeinsam mit anderen den Grundstein für den dringend nötigen Paradigmenwechsel weg von der konsummaximierenden hin zur glücksorientierten Gesellschaft zu legen, freuen wir uns gleich doppelt.

Claudio Beretta, Mai 2020

foodwaste.ch in Zahlen

2750 Essen aus krummen Rüebli & Co. wurden 2019 am Foodsave-Bankett Bern und an «Deine Stadt tischt auf» in Luzern und Altdorf geschöpft.

13
Infografiken haben wir 2019 entwickelt. Damit sind die beliebten Infografiken wieder auf dem neuesten Stand und rücken neu die Umweltwirkung von Food Waste ins Zentrum.

3200
Schülerinnen und Schüler haben wir mit unserer Ausstellung im vergangenen Jahr erreicht. Zusätzlich zu weiteren Besuchenden im 5-stelligen Bereich.

27
Schularbeiten jeder Stufe haben wir 2019 unterstützt durch Interviews, Beantworten von Fragen oder Zusammenbringen der Autorinnen und Autoren mit den richtigen Akteuren.

20 **Vorträge und 25 Workshops** haben wir 2019 durchgeführt und damit viele interessierte Menschen erreicht.

Über 30 Mal waren der Verein foodwaste.ch oder Claudio Beretta in den Medien. Ausserdem haben wir im Hintergrund wesentlich zur SRF Doku «Food Waste – was tun» beigetragen, die zu einem vollen Erfolg wurde.

foodwaste.ch in Bildern



Über den Verein

Philosophie



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

Als Kompetenzzentrum für das Thema Food Waste in der Schweiz kombinieren wir bei foodwaste.ch fachkundige Arbeit mit attraktiver Breitenkommunikation.

Der Verein foodwaste.ch

- bündelt Wissen im Bereich Food Waste
- ist Knotenpunkt für ein grosses Netzwerk relevanter Akteure
- hat eine grosse öffentliche Reichweite
- aktiviert die Menschen auf positive und motivierende Art
- befindet sich an der Schnittstelle zwischen Bund, Wissenschaft und Konsumierenden
- ist die unabhängige Anlaufstelle rund um Fragen zum Thema Food Waste



Organigramm

Verein



Claudio Beretta

Vereinspräsident
PhD ETH Zürich



Simon Schwarzenbach

Abfallexperte
Dipl. Umwelt-Naturwissenschaftler ETH



Dominique Senn

Geschäftsleiterin von
foodwaste.ch bis 2017



Dorothee Kuhlmann

Senior Consultant GS1-
System



Franz Hofer

Vize-Präsident
Bis Ende Dezember 2019
Geschäftsführer OGG
Bern

Geschäftsstelle



Karin Spori

Geschäftsleiterin
MSc in Biologie
MAS in Umwelttechnik
und -management



Miriam Siegenthaler

Projekt- und Kommunikationsmanagement

Unsere Aktivitäten

Das vergangene Vereinsjahr war für foodwaste.ch geprägt von vielen Highlights und schönen Entwicklungen.

In der ersten Hälfte des Jahres lag der operative Fokus vor allem auf der Organisation der beiden «Tischt auf»-Anlässe, denn foodwaste.ch hat 2019 gleich zwei Mal die Tafel gedeckt und zum köstlichen Essen aus nicht-normkonformem Gemüse geladen. Im Rahmen der Kampagne „E chline Schritt“ der Zentralschweizer Umweltfachstellen haben wir zuerst in Luzern und anschliessend in Altdorf die Tafel gedeckt. Beide Anlässe stiessen auf reges Interesse der Bevölkerung. Einen ausführlichen Bericht zu den beiden Anlässen findest du auf den kommenden Seiten.

Anfang Herbst wurde die nationale Kampagne «Save Food, Fight Waste» lanciert. foodwaste.ch macht nebst rund 70 weiteren Partnern bei der von PUSCH (praktischer Umweltschutz Schweiz) lancierten Kampagne mit und ist Teil des Fachbeirates.

Einige Wochen vor der Lancierung der Kampagne hat das BAFU die neuesten Zahlen zum Thema Food Waste veröffentlicht. Basierend auf den neusten Erkenntnissen haben wir unsere beliebten Infografiken überarbeitet und mit wichtigen Infos erweitert. Nun sind diese wieder topaktuell und können von anderen Vereinen, Schulen und weiteren Organisationen zu Sensibilisierungszwecken genutzt werden.

Jeweils Ende September findet auf dem Berner Bahnhofplatz das Foodsave-Bankett statt. Dank eines grosszügigen Sonderbeitrages der SV-Stiftung können die Organisatorinnen und Organisatoren das Foodsave-Bankett nun auch anderen Städten in der Schweiz schmackhaft machen. Dabei wird die Koordinationsstelle bei foodwaste.ch angesiedelt. So können wir Interessierte mit unserem Fachwissen dabei unterstützen, ihr eigenes Foodsave-Bankett zu organisieren.

Nebst diesen grossen Eckpfeilern in unserem Vereinsjahr waren wir laufend im Rahmen weiterer Veranstaltungen wie Messen, Workshops oder Vorträgen engagiert.

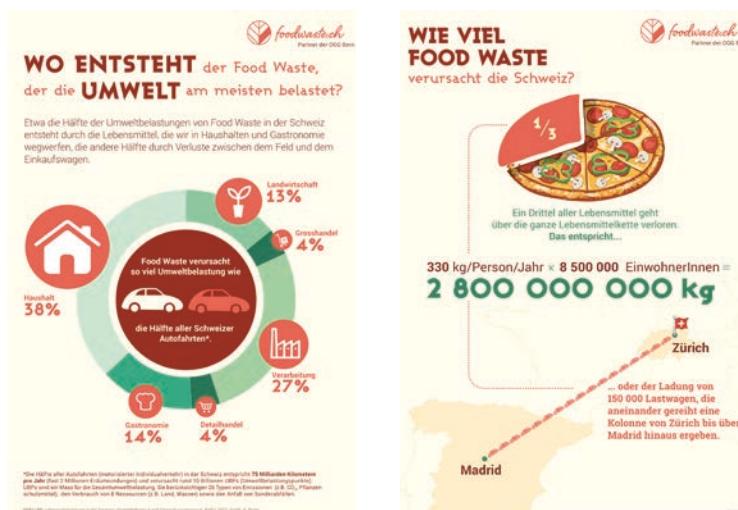


Überarbeitung Infografiken

Ende Oktober hat das Bundesamt für Umwelt (BAFU) die neusten Zahlen zum Thema Food Waste veröffentlicht. Die Studie basiert auf dem wissenschaftlichen Schlussbericht des Vereinspräsidenten von foodwaste.ch, Claudio Beretta und Prof. Stefanie Hellweg. In der Studie rückt die Umweltwirkung von Food Waste, sowie die Verantwortung der Konsumentinnen und Konsumenten ins Zentrum.

Mengenmässig fällt zwar nach den neuesten Zahlen der Food Waste in der Verarbeitung mehr ins Gewicht als derjenige in den Haushalten, allerdings gehen 38% der Umweltbelastung allein auf das Konto der Haushalte. Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle, welche die Gastronomie und die Haushalte verursachen, sind zusammen für rund die Hälfte der Umweltbelastung verantwortlich. Nach wie vor macht es also Sinn, gerade im eigenen Haushalt der Lebensmittelverschwendungen vorzubeugen. Denn je weiter hinten in der Produktionskette ein Lebensmittel weggeworfen wird, desto stärker belastet es die Umwelt. Dies ist darauf zurückzuführen, dass in jeder Stufe der Produktion Ressourcen wie Wasser oder Energie benötigt werden, welche wiederum zur Gesamtbelastung beitragen. Grundsätzlich lässt sich also sagen: je mehr Arbeit und Weg in einem Produkt stecken, desto mehr Ressourcen hat es bereits verbraucht auf seinem Lebensweg und umso umweltbelastender ist es, dieses wegzutwerfen.

So rückt auch bei den beliebten Infografiken von foodwaste.ch die Umweltwirkung von Food Waste ins Zentrum. Um diese Umweltwirkung in all seinen Facetten aufzuzeigen, ist das Infografik-Set von foodwaste.ch gewachsen; es stehen nun 13 Infografiken zur Verfügung, die du im Webshop beziehen kannst.



Informationsarbeit - Infostelle, Vorträge

Seit 2012 die ersten Zahlen rund ums Thema Food Waste in der Schweiz publiziert wurden, haben wir uns der Informationsarbeit zu diesem wichtigen Thema verschrieben. Über die Liebe zum Essen suchen wir den Dialog zu Konsumentinnen und Konsumenten und finden gemeinsam Handlungsalternativen. Dazu beantworten wir viele Anfragen, welche uns via Infomail oder Telefon erreichen, geben immer wieder Vorträge und Workshops oder nehmen an Standaktionen und Messen teil.

Dabei vernetzen wir verschiedene Akteure der Lebensmittelwertschöpfungskette mit Bezug zur Wissenschaft und zum Bund.

Infostelle: Wir haben 27 Arbeiten von Schülerinnen und Schüler jeder Stufe unterstützt oder begleitet

Über die Infostelle erreichen uns Anfragen verschiedenster Art. Gerne beantworten wir auch deine Frage. Schreib uns eine Nachricht an info@foodwaste.ch und wir helfen dir gerne weiter und bringen dich mit der richtigen Person zusammen.

Mehr als 20 Vorträge haben wir 2019 gegeben und 25 Workshops durchgeführt

Du kannst uns für Vorträge und Workshops buchen. Egal ob bei Firmen, Verbänden, Vereinen, Schulen oder anderen Organisationen.

Standaktionen und Messen

Gerne nehmen wir auch an deiner Standaktion oder an einer Messe teil und suchen proaktiv den Dialog mit Besucherinnen und Besuchern. Egal, ob du diese zum Thema Haltbarkeit, zum sinnvollen Umgang mit Lebensmitteln oder über die verschiedenen Foodsaver informieren möchtest. Welche Themen sich besonders eignen, finden wir gerne mit dir heraus. Für deinen Stand kannst du auch unsere Rollups mieten, welche die Umweltwirkung von Food Waste beleuchten und eine Übersicht dazu geben, was Food Waste ist.

Im vergangenen Jahr waren wir nebst vielen anderen Vorträgen und Workshops bei Cham tischt auf dabei, haben in Neuenegg einen Vortrag gegeben, am Forum Neustart Schweiz einen Workshop gestaltet und am Aktionstag in Sursee teilgenommen.



Projektreihe Deine Stadt tischt auf

Mit der Anlassreihe «Deine Stadt tischt auf» reist der Verein foodwaste.ch durch die Schweiz und macht mit einem leckeren Festessen aus Überschuss- und Ausschussgemüse auf das Thema Food Waste aufmerksam. Letzten Sommer hat foodwaste.ch gemeinsam mit verschiedenen Partnerorganisationen im Rahmen der Kampagne «E chline Schritt» der Zentralschweizer Umweltfachstellen in zwei Städten die Tafel gedeckt: In Luzern und Altdorf kam die Bevölkerung in den Genuss eines feinen Menüs.

Luzern tischt auf

In Luzern organisierte foodwaste.ch gemeinsam mit dem Kanton und der Stadt Luzern sowie der Albert Koechlin Stiftung, der reformierten Kirche Stadt Luzern, der katholischen Kirche und weiteren Partnerorganisationen einen ganzen Themenmonat zu «Food Saving» und bot den Luzernerinnen und Luzernern so Gelegenheit, sich intensiv mit dem Thema auseinanderzusetzen.

Unter den Veranstaltungen war ein Foodsave-Stadt-rundgang, welcher an verschiedenen Betrieben in Luzern vorbeiführt, welche sich gegen Food Waste engagieren. Ausserdem fand ein Einmachkurs im Jugendkulturhaus Treibhaus statt, welcher interessierten Jugendlichen und Junggebliebenen vermittelte, wie Lebensmittel haltbar gemacht werden können.

Die gut besuchte öffentliche Schnippeldisco fand vor dem Hotel Schweizerhof statt. Dreissig Personen bereiteten rund 200 Kilogramm Ausschussgemüse für unser Foodsave-Menü vor. Die Schnippeldisco wurde abgerundet durch Ansprachen von Fabian Peter, Regierungsrat, und Beat Züsli, Stadtpräsident. Am darauf folgenden Tag wurden vor der Matthäuskirche gut 500 Menüs aus dem Ausschussgemüse gegen eine freie Spende verteilt.



Altdorf tischt auf

In Altdorf wurden im Rahmen der Schnippeldisco 90 Kilogramm Gemüse aus Überschüssen gewaschen und vorbereitet. Während des vielseitigen Aktionstages wurden dann über 200 Menüs gegen eine freie Spende an hungrige Passantinnen und Passanten sowie Besuchende des Wochenmarktes verteilt – und dies, obwohl sich das Wetter nicht von seiner sonnigsten Seite zeigte. Auch «Food Waste – die Ausstellung» reiste nach Altdorf. In regelmässigen Abständen wurden Führungen durch die Ausstellung für grössere und kleinere Gruppen angeboten.



Food Waste - Die Ausstellung

Unsere Ausstellung liefert einfache, praktische Tipps zum Vermeiden von Food Waste im Haushalt. Im vergangenen Jahr ist die Ausstellung viel gereist, denn seit 2018 ist ein deutlicher Anstieg in der Nachfrage spürbar. So kamen viele interessierte Menschen mit der Ausstellung in Berührung und konnten sich mit dem eigenen Umgang mit Lebensmitteln auseinandersetzen. Erfreulicherweise war die Ausstellung bei verschiedensten Institutionen zu Gast und fast immer waren auch Schulklassen involviert.

Das sind die Tourneedaten aus dem vergangenen Jahr:

•Umwelt Arena: August 2018 bis Ende Januar 2019

Die Ausstellung wurde insgesamt von 2'000 Personen im Rahmen einer Führung besucht; zusätzlich zu den Besuchenden, welche die Ausstellung selbstständig besucht haben.

•BEA Bern: 26. April bis 5. Mai 2019

Ein Viertel aller Schulklassen, welche sich für den Besuch eines Angebotes im Rahmen der BEA angemeldet haben, besuchten unsere Ausstellung. So konnten innerhalb von 10 Tagen 43 Schulklassen durch die Ausstellung geführt werden. Dies entspricht ungefähr 860 Schülerinnen und Schülern.

•Graubünden: 6. Mai bis 7. Juni 2019

Die Ausstellung hat in Graubünden vier Gemeinden besucht und konnte so mehr als 360 Schülerinnen und Schüler erreichen. In einzelnen Gemeinden war die Ausstellung auch für die Öffentlichkeit zugänglich.

•Sursee Aktionstag: 14. Juni bis 5. Juli 2019

Die Ausstellung war im gedeckten Innenhof eines Einkaufscentrums zu Gast und somit während den Ladenöffnungszeiten gut zugänglich für die Öffentlichkeit. Es wurden 10 Schulklassen durch die Ausstellung geführt. Rund 200 Jugendliche hatten also intensiven Kontakt mit der Ausstellung. Zusätzlich wurden am Aktionstag 30 interessierte Personen durch die Ausstellung geführt.

•Luzern: 26. August bis 5. September

Die Ausstellung war im Natur-Museum Luzern zu Besuch und stand so vielen Besuchenden zur Verfügung. Außerdem wurden 36 Schulklassen durch die Ausstellung geführt, was ungefähr 720 Jugendlichen entspricht.



•**Münchenstein:** 11. bis 27. September 2019

In Münchenstein hat die Ausstellung drei Gemeinden bereist und war für die Öffentlichkeit stets zugänglich. Etwa 180 Schülerinnen der Primar- und Sekundarstufe haben die Ausstellung besucht.

•**Liechtenstein:** 16. Oktober bis 7. November 2019

Auch in Liechtenstein wurde die Ausstellung sowohl von der Öffentlichkeit wie auch von verschiedenen Schulklassen besucht. Insgesamt haben 47 Schulklassen an Führungen teilgenommen. Dies entspricht ungefähr 940 jungen Menschen, welche sich mit der Ausstellung beschäftigt haben.

Dank den verschiedenen Reisestationen und der Tatsache, dass fast immer Schulklassen involviert waren, konnte die Ausstellung eine enorme Reichweite erzielen. Ganz viele Menschen, insbesondere auch Jugendliche, kamen mit ihr in Berührung. Das begrüssen wir sehr, da die Jugendlichen von heute die Konsumentinnen der Zukunft sind. Es ist darum wichtig, dass sie sich bereits heute ihr eigenes Urteil fällen und sich mit ihren Werten auseinandersetzen.

Aufgrund der neuen BAFU-Studie von vergangenem Herbst ist eine Anpassung der Ausstellung nötig. Die Erfahrungen, welche wir mit der Ausstellung bisher sammeln konnten, waren insgesamt sehr positiv. Vermehrt haben sich die Mieterinnen und Mieter noch mehr Interaktivität gewünscht. Damit die Ausstellung auch in Zukunft attraktiv bleibt und korrekte Daten vermittelt, hat uns das BAFU Ende Jahr damit beauftragt, die Ausstellung anzupassen. Über diesen Auftrag freuen wir uns sehr.

Bis Ende Mai 2020 sind die Anpassungen abgeschlossen, so dass die Ausstellung erneut auf Reisen gehen kann. Vielleicht besucht sie auch bald deine Gemeinde?



Null-Resten-Küche

Seit vergangenem Jahr werden die von der OGG Bern erarbeiteten Kurse der Null-Resten-Küche unter der Marke foodwaste.ch angeboten. Food Waste vermeiden geht uns alle an. Gerade in der Küche können wir einen grossen Beitrag dazu leisten, Food Waste zu vermeiden und sowohl das Portemonnaie wie auch die natürlichen Ressourcen zu schonen. Lustvoll kochen wir mit dir zusammen in unseren Kursen gegen Food Waste an! Gemeinsam erlernen wir das Handwerk des Einmachens, zaubern köstliche Speisen aus Resten und lernen Initiantinnen und Initianten kennen, die sich täglich für die Rettung der Lebensmittel einsetzen. Wir freuen uns, wenn wir auch mit dir kochen dürfen!

Zur Zeit bieten wir drei verschiedene Kurse und Events an:

- Kochkurs «Null-Resten-Küche»
- Event «Lustvoll ankochen gegen Food Waste»
- Einmachkurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co»

Auf Anfrage organisieren wir gerne auch für dich und deine Gruppe einen Null-Resten-Anlass. Schreib uns dazu einfach eine Nachricht an info@foodwaste.ch. Die nächsten öffentlichen Anlässe findest du zudem auf unserer Website im Eventkalender.

Ein Kochkurs zur Restenverwertung konnte insgesamt dreimal als interne Weiterbildung für Proviande durchgeführt werden. Der Einmachkurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co», den wir im Herbst zusammen mit der Pauluskirche Bern anboten, fand dank der grossen Nachfrage ein zweites Mal an einem Zusatzdatum statt. Im laufenden Jahr wurden bereits zwei Kurse im Berner Oberland organisiert.



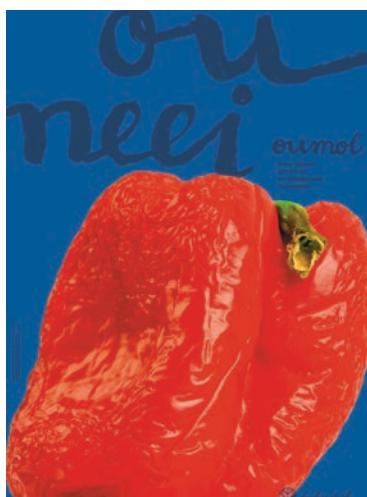
Fotos: Pascale Amez



Kurzprojekte

Food Waste vermeiden ist keine Kunst

Studierende der Hochschule der Künste Bern (HKB) haben innerhalb einer Projektarbeit des Studiengangs Visuelle Kommunikation Werke zum Thema Lebensmittelverschwendungen gestaltet. Dabei wurden sie durch foodwaste.ch und die OGG Bern fachlich begleitet. Aus dieser Projektarbeit entstanden 15 ansprechende Plakate, die alle auf unverkennbare Art auf das Thema aufmerksam machen und im vergangenen Jahr bei verschiedenen Anlässen zum Einsatz kamen. Im Verlauf dieses Jahres wird es möglich sein, die Plakate über den Webshop von foodwaste.ch zu beziehen.



merksam machen und im vergangenen Jahr bei verschiedenen Anlässen zum Einsatz kamen. Im Verlauf dieses Jahres wird es möglich sein, die Plakate über den Webshop von foodwaste.ch zu beziehen.

KULINATA Das Fest der Sinne

Die KULINATA steht ganz im Zeichen der Wertschätzung unserer Lebensmittel. Im Innenhof des Berner Generationenhauses hat foodwaste.ch den sonnigen September-Tag verbracht und mit den Besucherinnen und Besuchern den Austausch über das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gesucht. Dabei waren die Besuchenden eingeladen, Produkte mit überschrittenem MHD und solche, die das MHD noch nicht überschritten haben, mit ihren Sinnen (sehen, riechen, schmecken) zu prüfen und zu erkennen, welches Produkt das MHD überschritten hat. Dabei kamen die aller-

meisten zum Schluss, dass sich ein Unterschied kaum feststellen lässt.



Fotos: Pascale Amez

Foodsave-Bankett Bern

Jedes Jahr findet im September auf dem Berner Bundesplatz das Foodsave-Bankett statt. Passantinnen und Passanten sind herzlich eingeladen, an einer 60-Meter langen, festlich geschmückten Tafel Platz zu nehmen und ein feines Menü aus Überschussgemüse und solchem, das nicht der Norm entspricht, zu geniessen. Auch letztes Jahr war foodwaste.ch bei der Vorbereitung und der Durchführung mit dabei. Im laufenden Jahr kann das erfolgreiche Foodsave-Bankett sogar in weitere Städte getragen werden. Mehr dazu erfährst du auf der nächsten Seite.

Pilotprojekt Foodsave-Challenge

Anfang Jahr haben wir mit verschiedenen Organisationen, wie der Post oder einem Gymnasium, eine Pilotphase der Foodsave-Challenge durchgeführt. Dieses Projekt soll den Spass beim Resten retten anregen und den Ehrgeiz, im Team mehr Lebensmittel zu verwerten als die anderen Teams. Dabei sind verschiedene Teams gegeneinander angetreten und haben Kreativität bewiesen, wenn es darum ging, möglichst alle Lebensmittel zu konsumieren. Egal ob die übriggebliebenen Gifpeli im Geschäftsmeeting oder das Knäckebrot, welches seit Monaten das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat. Die Teilnehmenden haben sich fleissig dafür eingesetzt für ihr Team Punkte zu sammeln und Foodsave-Meister zu werden. Einige Auszüge aus dem Pilotprojekt siehst du hier:



Koordinationsstelle Foodsave Bankett

Das Foodsave-Bankett – ein bewährtes Konzept aus Bern – erobert die Schweiz.

Mehr als 20 Berner Organisationen engagieren sich dafür, dass hungrige Passantinnen und Passanten an einer festlich geschmückten, langen Banketttafel in den Genuss eines feinen Menüs aus Überschussgemüse kommen – und setzen so ein Zeichen gegen die unnötige Lebensmittelverschwendungen und ihre weitreichenden Folgen. Pro Jahr werden rund 1500 Menüs serviert.

Vergangenen Dezember hat die SV-Stiftung anlässlich ihres Jubiläums einen Sonderbetrag gesprochen. Dank diesem kann eine Trägerschaft bestehend aus offene kirche bern, foodwaste.ch, OGG Bern und Brot für alle eine Koordinationsstelle und Regionalgruppen aufbauen. Diese Koordinationsstelle wird beim Verein foodwaste.ch angesiedelt, da wir mit der Projektreihe «Deine Stadt tischt auf» über viel Erfahrung bei der Organisation von Festessen aus Überschüssen verfügen.

Die Koordinationsstelle macht es möglich, dass foodwaste.ch interessierte Personen darin unterstützen kann, ihr eigenes Foodsave-Bankett zu organisieren. Wir stellen diesen einen detaillierten Leitfaden zur Verfügung und unterstützen die Idee dank des Sonderbeitrages auch finanziell. Auf unserer Website sowie auf Facebook halten wir dich auf dem Laufenden über die geplanten Foodsave-Bankette, welche dieses Jahr in der ganzen Schweiz stattfinden werden.

Wir freuen uns auf viele bunte Bankette aus Überschussgemüse, die ein wichtiges Zeichen setzen. Bist du auch dabei? Melde dich bei Karin Spori, ks@foodwaste.ch, für weitere Informationen.



Partner-Vereine

Wir bedanken uns ganz herzlich bei all unseren Partnerorganisationen, welche sich gemeinsam mit uns gegen die Verschwendungen von Lebensmitteln einsetzen. Wir freuen uns über das grosse Netzwerk, welches gemeinsam Veränderungen herbeiführen und beschleunigen kann. Ein grosses Dankeschön geht auch an alle Projekte, Geschäfte und Initiatorinnen und Initiatoren, welche sich für einen Paradigmenwechsel im Ernährungssystem stark machen und mit uns gemeinsam Projekte anpacken und umsetzen.

OGG Bern

Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) ist eine unabhängige, parteipolitisch neutrale Non-Profit-Organisation. Sie setzt sich für ein nachhaltiges, ressourcenschonendes, sozialverträgliches Ernährungssystem ein. Denn bei der OGG Bern steht seit 1759 der gesunde und zufriedene Mensch im Zentrum. Wir teilen nicht nur unser Büro mit der OGG sondern auch unsere Finanzen und ganz klar unsere Ideologie. Darum setzen wir immer wieder gemeinsam Projekte um, die zur nachhaltigen Gestaltung unserer Ernährungssystems beitragen.



Save Food. Fight Waste.

Seit letztem November läuft die dreijährige nationale Kampagne «Save Food. Fight Waste». Die Kampagne sensibilisiert mit Hilfe einer Food-Ninja Konsumentinnen und Konsumenten zum Thema Food Waste und zeigt einen sinnvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln auf. foodwaste.ch macht nebst rund 70 weiteren Partnern bei der von PUSCH (praktischer Umweltschutz Schweiz) lancierten Kampagne mit. Ausserdem ist foodwaste.ch Teil des Fachbeirates. Wir unterstützen die Kampagne, weil wir überzeugt sind, dass wir gemeinsam mehr erreichen.



Vielen Dank für deine Unterstützung

Ohne die Menschen, welche sich tagtäglich für weniger Food Waste einsetzen und im Alltag die Ideologie umsetzen, von welcher wir überzeugt sind, gäbe es unseren Verein nicht. Wir freuen uns sehr, wenn du Teil der Foodsave-Bewegung bist und uns auf dem Weg zu einer Schweiz mit möglichst wenig Food Waste ideell, als Volunteer oder als Mitglied unterstützt. Am allermeisten freuen wir uns, wenn wir gemeinsam wichtige Projekte realisieren können.

Als Mitglied von foodwaste.ch machst du uns Mut, dass wir einen sichtbaren Beitrag zu einem ökologischen und sozialverträglichen Ernährungssystem leisten, das zur Verringerung von Food Waste beiträgt. Herzlichen Dank, dass du Teil der Gemeinschaft bist.



Agenda 2020

Im laufenden Jahr haben wir bereits spannende Tätigkeiten umgesetzt, viele weitere sind geplant. Aufgrund der momentanen Situation wurden einige der geplanten Aktivitäten abgesagt. Wir listen sie trotzdem auf, damit du dir einen Überblick verschaffen kannst, was bei foodwaste.ch alles läuft. Auf unserer Website oder via Facebook kannst du dich über bevorstehende Veranstaltungen informieren. Wir feruen uns, dich beim einen oder anderen Anlass zu begrüssen und wünschen dir in der Zwischenzeit viel Freude und Elan beim Vermeiden von Food Waste.

Anlässe 2020

März

- Workshop an der Universität St. Gallen (abgesagt)

April

- BEA Bern (abgesagt)

Mai

- Tage der Sonne (abgesagt)
- Vortrag Deitingen (abgesagt)
- Projektwoche Arlesheim (abgesagt)

Juni

- Köniz tischt auf (verschoben)
- Foodsave-Markt und Workshop in Rubigen (verschoben)
- Mitgliederversammlung (digital)

September

- St. Gallen tischt auf
- KULINATA mit Null-Resten-Küche
- Foodsave-Bankett Bern, Zürich und eventuell Thun

Oktober

- Besuch Biogasanlage Nesslenbach AG für Mitglieder von foodwaste.ch



Tätigkeiten 2020

- Anpassungen der Ausstellung: Die Ausstellung wird überarbeitet und mit weiteren interaktiven Spielen ergänzt. Ab Ende Mai kann die Ausstellung wieder gemietet werden. Vielleicht ist sie auch bald in deiner Gemeinde oder in deinem Schulhaus zu Besuch?
- Weiterführung der Foodsave-Challenge. Bist du mit deinem Team dabei, wenn es wieder gilt, Lebensmittel zu retten, um Punkte für das Team zu sammeln?
- Ausbau Koordinationsstelle für Foodsave-Bankette. Das beliebte Berner Foodsave-Bankett findet nun dank unserer Unterstützung auch in weiteren Schweizer Städten statt. Auch bald in deiner?