

Jahresbericht 2020



«Es war ein **schwieriges Jahr**, aus dem
viele positive Erkenntnisse gewachsen sind –
so in der höheren **Wertschätzung unserer
Nahrungsmittel**. Mögen wir diese Tugenden **auch
in guten Zeiten** vermehrt pflegen.»



Jahresbericht 2020
Verein foodwaste.ch
Erlachstrasse 5 | 3001 Bern
neue Adresse ab 8.6.2021: Wyllerringstrasse 36, 3014 Bern
info@foodwaste.ch | 031 306 17 60
www.foodwaste.ch

Inhalte Jahresbericht 2020

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

- **Vorwort**
- **Impressionen** aus dem letzten Jahr
- **Mission und Philosophie** von foodwaste.ch
- Die Menschen hinter foodwaste.ch
- foodwaste.ch 2.0
- foodwaste.ch als **Informationsstelle**
- «**Deine Stadt tischt auf**»
- Food Waste – die **Ausstellung**
- **foodsave-bankette.ch**
- **Null-Resten-Küche**
- **Erntenetzwerk**
- KULINATA
- **Partner**
- **Dankeschön** an unsere Mitglieder
- Ausblick und **Agenda**



Vorwort Präsident



Die Chance in der Krise packen...

**Claudio Beretta,
Präsident Verein foodwaste.ch**

Liebes Vereinsmitglied, liebe Leserin, lieber Leser

Die Corona-Pandemie hat uns im vergangenen Jahr vieler Freiheiten entzogen und radikal die Art verändert, wie wir zusammenleben. Trennung durch Abstandsregeln, Besuchereinschränkungen und Homeoffice-Pflichten sind die dunkle Seite der Münze, doch auf der anderen Seite ist in der Krise vielerorts neuartige Solidarität aufgeblüht. So gab es auch im Ernährungssektor verschiedenste Veränderungen: Restaurants und Kantinen mussten schliessen oder auf Take-away umstellen, beiläufiges Einkaufen auf dem Arbeitsweg hat drastisch abgenommen und viele Betriebe mussten Kurzarbeit anmelden. Gleichzeitig wurden Hofläden und Gemüseabos teilweise mit Neukunden so überschwemmt, dass sie kaum mehr nachkamen zu produzieren. Statt über die Grenze zu fahren, um billiger einzukaufen, haben sich viele Leute für einen Spaziergang zum benachbarten Bauernhof entschieden und vermehrt begonnen, selber zu kochen. Diese abrupten Veränderungen der Nachfrage haben vielerorts zu Überschüssen geführt, die nur mit flexilem Umdenken vor dem Abfall zu retten waren.

Hier haben wir die Chance gepackt und Initiativen gesammelt und promotet, die Lebensmittel in neue Kanäle umlenken: von Plattformen, die Bauern und Wochenmärkte mit Kunden vernetzen, über Liefer-

service-Angebote für Käseriprodukte und Backwaren oder die Erweiterung der App «Too good to go» auf reguläre Take-Aways bis hin zur Arbeitskräftevermittlung in der Landwirtschaft. So haben wir diejenigen Kräfte unterstützt, welche aus der Krise einen Nährboden für neue Lösungen machen.

Eine Studie der Uni Luzern lässt aufhorchen, dass diese Hoffnungssprossen keine Eintagsfliege sind: Gemäss Umfragen wollen die Leute nach Corona weiterhin vermehrt regional essen. Diese Tendenzen wollen wir möglichst lange bewahren und bestärken!

Nicht überall ist Corona der Grund für mehr Solidarität: foodwaste.ch und die OGG haben ebenfalls ein starkes Zeichen der gegenseitigen Solidarität gesetzt, indem sie zusammen die Firma foodwaste.ch AG gegründet haben. Ohne das grosszügige Engagement der OGG, indem sie einen Löwenanteil des administrativen Aufwands und des Gründungskapitals auf die eigenen Schultern genommen hat, wäre die Firmengründung nicht möglich gewesen. Dieser Schritt ermöglicht es uns, Projekte unter dem Dach von foodwaste.ch in Zukunft noch breiter auszubauen und zu professionalisieren.

Herzlichen Dank!

foodwaste.ch 2021 in Bildern



Fotos: Pascale Amez und foodwaste.ch

Über foodwaste.ch



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



Foto: Franziska Rothenbühler

Die Menschen hinter foodwaste.ch

(Stand 1.1.2021)

Der Vereinsvorstand



Claudio Beretta

Vereinspräsident foodwaste.ch
PhD ETH Zürich

«Es gibt kaum einen Forschungsbereich, bei dem wir mit so wenig Aufwand so viel erreichen können, wie beim Thema Lebensmittelverschwendungen.»



Dominique Senn

ehem. Geschäftsleiterin

«Wir leben zunehmend entkoppelt von unseren natürlichen Lebensgrundlagen und sind uns oftmals der möglichen Auswirkungen unseres Handelns nicht bewusst. Ich möchte dazu beitragen, dass wir wieder bewusster Leben und Handeln – und dazu gehört ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln.»



Simon Schwarzenbach

Dipl. Umwelt-Natw. ETH und Abfallexperte

«Der verschwenderische Umgang mit unseren Lebensmitteln ist ein Umstand, der aus mehreren Gründen zum Denken und Handeln anregt. Abfälle vermeiden bevor sie entstehen ist eine oft zitierte aber viel zu selten gelebte Maxime. Mit der Vermeidung von Food Waste kann ich mit kleinen Massnahmen bereits sehr viel bewirken.»



Dorothee Kuhlmann

Dipl. Ing. ETH

«Die Dringlichkeit der Food Waste-Problematik hat mich dazu bewogen, nicht nur einfach Mitglied des Vereins zu sein. Ich wollte meine langjährigen Berufserfahrungen in Führung- und Strategieprozessen zur Verfügung stellen und engagiere mich seit 2017 im Vorstand.»

Die Geschäftsstelle

Karin Spori

Geschäftsführerin

Vera Geissbühler

Projektleiterin

Annekathrin Jezler

Projektleiterin

Gabriela Füglistaler

Administration

Stefan Bosshardt

Stv. Geschäftsführer,
Leiter Kommunikation



foodwaste.ch 2.0

Nach längeren Vorbereitungen wurden im Bereich Food Waste die operativen Tätigkeiten der beiden gemeinnützigen Vereine foodwaste.ch und OGG Bern zusammengelegt und am 14. September 2020 die gemeinnützige foodwaste.ch AG gegründet. Die Mitglieder des Vereins foodwaste.ch hatten zuvor am 19. Juni an ihrer ordentlichen Jahresversammlung zugestimmt, dass der Vorstand die entsprechenden Verhandlungen mit der OGG führen darf.

Seit dem 1. Januar 2021 segeln also AG und Verein unter gemeinsamer Flagge in bekannten Gewässern – aber zu neuen Ufern. Die neue Firma ist die Antwort auf die Herausforderung, wie Ressourcen, Schnittstellen und Entscheidungsprozesse der beiden Vereine sinnvoll optimiert, vereinfacht und in einem zentralen Gefäß gebündelt werden. Die OGG ist Mehrheitsaktionärin der jungen AG und dürfte auch künftig einen Grossteil der Aktivitäten finanzieren. Durch die Fusion der gemeinsamen Kräfte erhält foodwaste.ch auf strategischer und operativer Ebene substanziellen Know-how-Zuwachs: Für die Arbeit im Verwaltungsrat konnten Christine Badertscher, Andreas Wyss und Hanni Zenger

gewonnen werden. Diese drei Persönlichkeiten verfügen über profunde Kenntnisse des Ernährungssystems und über ein hervorragendes Netzwerk in die städtischen und ländlichen Kreise hinein sowie zu wichtigen Playern in der Nahrungsmittelbranche und Politik. Sie ergänzen sich damit hervorragend mit den beiden erfahrenen foodwaste.ch-Akteuren Claudio Beretta und Franz Hofer, Geschäftsführer der OGG Bern. Karin Spori, die langjährige Geschäftsleiterin des Vereins, wurde zur Geschäftsführerin der AG ernannt. Sie durfte von der OGG ein bestens eingespieltes Team übernehmen, welches schon lange erfolgreich zusammenarbeitet.

Verwaltungsrat foodwaste.ch AG



Hanni Zenger-Zybach
Präsidentin | Vizepräsident OGG Bern | Unternehmerin



Andreas Wyss
Vizepräsident | Ing. Agronom FH



Christine Badertscher
Vorstand OGG Bern | Nationalrätin, Agronomin



Claudio Beretta
Vereinspräsident foodwaste.ch | PhD
ETH Zürich



Franz Hofer
Geschäftsführer OGG Bern | Dr. sc. techn., Ing. Agr. ETHZ

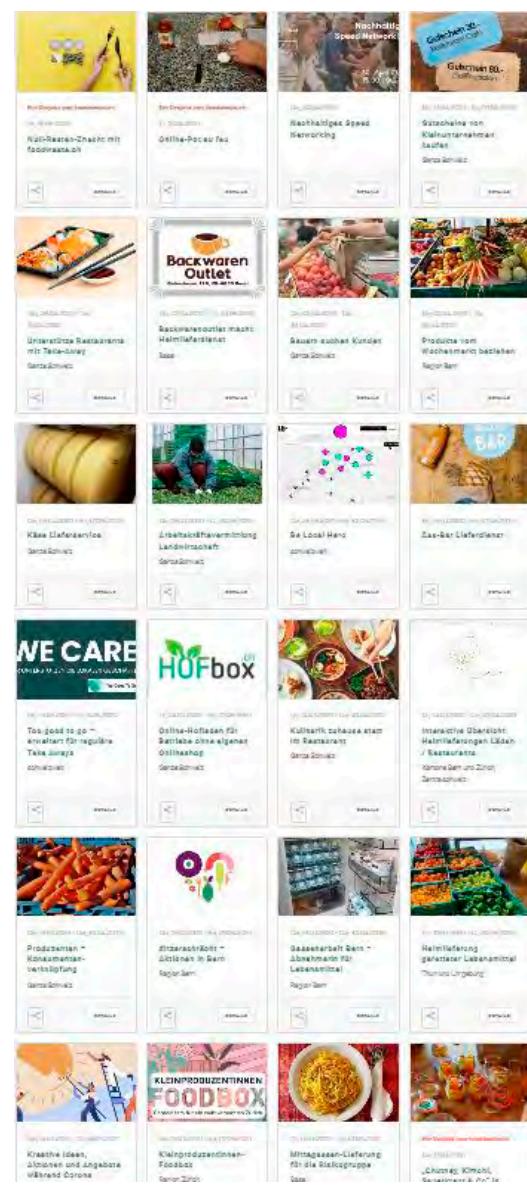
Informationsarbeit – unsere Stimme hat Gewicht

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.

Diese Arbeit trägt ganz offensichtlich Früchte: Wir dürfen nämlich sehr erfreut auf den deskriptiven Bericht «Die organisationale Food-Waste-Landschaft» zurückblicken, den die Universität Luzern im November 2020 veröffentlicht hat. Die Studie basiert auf einer Befragung von Institutionen, die mit Lebensmittelabfällen und -verschwendungen zu tun haben. Dabei hat sich herausgestellt, dass **foodwaste.ch von den 102 befragten Organisationen als wichtigster Akteur für die Food-Waste-Thematik wahrgenommen wird**. Ebenfalls als sehr wichtig erachtet werden Too Good To Go, die Schweizer Tafel, das Bundesamt für Umwelt (BAFU), Tischlein deck dich und United Against Waste. Keine Frage. Diese Anerkennung verleiht uns Flügel.

Seit Ausbruch von Corona haben wir unsere Präsenz auf den digitalen Medien substantiell erhöht: Hervorheben wollen wir die spontan lan-

cierte Vermittlungsaktion während des ersten Lockdowns, die zu über 20 konkreten Massnahmen zur Vermeidung von Food Waste führte.



Anfangs 2020 haben wir einen **Webshop** aufgeschaltet, der bereits gut genutzt wird und einen kleinen Beitrag zur Finanzierung unserer Arbeit leistet.

Projektreihe Deine Stadt tischt auf

Mit «Deine Stadt tischt auf» reist der Verein foodwaste.ch durch die Schweiz und macht mit einem feinen Festessen aus Überschüssen aus Food Waste aufmerksam.

St. Gallen tischt auf

Wegen Corona wurde der St.Galler Genusstag vom 18.9.2020 Ende Juli abgesagt. In dessen Rahmen hätte die Schnippeldisco und das Festessen aus Überschüssen von «St.Gallen tischt auf» stattfinden sollen. Da der nächste Genusstag erst im September 2021 stattfinden wird, wurde das Festessen inkl. der dazugehörigen Schnippeldisco ebenfalls um ein Jahr verschoben. Damit sich die bisher Involvierten trotzdem schon besser kennen lernen konnten, organisierte foodwaste.ch am 22.9.2020 in der Offenen Kirche ein nicht öffentliches Abendessen aus Überschüssen von der RestEssBar St.Gallen. Beim gemeinsamen Schnippeln, Kochen und Essen konnten Kontakte geknüpft und weitere Ideen fürs 2021 gesponnen werden.

foodwaste.ch-Ausstellung in der Offenen Kirche St. Gallen

Vom 11. bis 25. September 2020 konnten 30 Schulklassen ab der 5. Klasse die erweiterte Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» in der Offenen Kirche St.Gallen unter Coronabedingungen besuchen und zum Thema sensibilisiert werden. Die knapp einstündigen Führungen waren trotz grosser Einschränkungen zu 90% ausgebucht. Rund die Hälfte der Lehrpersonen nahmen an in einer im Nachgang durchgeföhrten Umfrage teil: Die Rückmeldungen waren generell sehr positiv.



Köniz tischt auf

Aus dem ursprünglich vorgesehenen Anlass «Köniz tischt auf» wurde ein kleiner aber feiner Thementag für eine fünfte Klasse aus Schliern, an welchem die Kinder ebenfalls mit Resten und aussortierten Lebensmitteln kochen konnten.



Food Waste - Die Ausstellung

Unsere Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» liefert auf anschauliche Art einfache, praktische Tipps zum Vermeiden von Food Waste im Haushalt.



Im vergangenen Jahr blieb die Ausstellung aus bekannten Gründen leider meistens im Lager. Aber nicht nur, wie auf Seite 10 zu lesen ist. Zudem haben wir die Gelegenheit genutzt und die Ausstellung einer Generalüberholung in der deutschen und französischen Version unterzogen. Dies war dank der finanziellen Unterstützung des Bundesamts für Umwelt (BAFU) möglich.

In die neue Version sind die neuesten Zahlen aus dem BAFU-Bericht (2019) eingeflossen, bei dem foodwaste.ch-Präsident, Claudio Berrera, Mitverfasser war. Ebenfalls haben wir die Umweltwirkung von Food Waste in den Fokus gerückt und noch mehr interaktive Elemente eingebaut, welche die Informationen auf spielerische Weise vermitteln.

Von der Ausstellung gibt es nun auch eine handliche Kofferversion, die sich ganz besonders für den Unterricht im Klassenzimmer eignet.

Die Ausstellung konnte an einem Gemeinde-seminar des Kantons Zürich über 100 Umweltverantwortlichen gezeigt werden. Daraus resultierte auch ein Video (www.foodwaste.ch > Projekte > Ausstellung). So hoffen wir, dass «Aus Liebe zum Essen» schon bald in ganz vielen Zürcher Gemeinden besucht wird - und hoffentlich nicht nur dort!



foodsaver-bankette.CH

Das Foodsaver-Bankett Bern stösst seit der ersten Durchführung 2016 auf viel Anklang. Wie wir bereits vor einem Jahr berichten durften, haben die Offene Kirche Bern, Brot für alle, die OGG Bern und foodwaste.ch ein Konzept ausgearbeitet, wie das urbane Erntedankfest auch in anderen Städten und Regionen angeboten werden kann.

Seit vergangenem Jahr fungiert die Geschäftsstelle von foodwaste.ch auch als Koordinationsstelle, welche regionale Arbeitsgruppen bei der Organisation und Durchführung «ihres» Foodsaver-Banketts unterstützt. Werden alle Vorgaben erfüllt, kann ein Foodsaver-Bankett mit einer finanziellen Starthilfe rechnen. Das Angebot foodsaver-bankette.ch ist dank einer grosszügigen Spende der SV-Stiftung möglich, die bereits 2019 gesprochen wurde.

2020 bremste Corona erste lokale Foodsaver-Bankette-Organisationen arg aus: Nur in Bern konnte eine coronataugliche Take-Away-Version mit Foodsaver-Märit durchgeführt werden. Die Solidarität war aber gross – und die Installation mit «88 000 Tausendernötli», die über dem Bahnhofsplatz flatterten und die 88 Mio. Franken symbolisierten, die in Stadtberner Haushalten jährlich an Lebensmitteln weggeworfen werden, erhielt grosse Beachtung.

So hoffen wir, dass das Virus 2021 ein Einsehen hat. Denn bereits arbeiten hochmotivierte Teams in Bern, Chur, Luzern, Münsingen und Zürich an der Durchführung eines Banketts 2021.

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.



Fotos: Pascale Amez

Null-Resten-Küche

Das Angebot der Null-Resten-Küche wurde 2020 erstmals komplett unter der Marke foodwaste.ch durchgeführt. 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 anköchen 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.

Über das Jahr verteilt haben drei Einmachkurse «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co» stattgefunden. Einer davon im Online-Format, was erfreulich gut funktioniert hat. Abgehalten wurde zudem ein Null-Resten-Workshop mit einer privaten Gruppe in Luzern. Weitere Einmachkurse, Teamanlässe und Workshops mussten aufgrund der Corona-Lage wieder abgesagt werden.



Das Ernte-Netzwerk

Das Ertenetzwerk trägt zur Verminderung der Lebensmittelverschwendungen in der Landwirtschaft bei, indem es Freiwillige organisiert, die Bäuer*innen dabei unterstützen, Felder und Bäume nachzuernten. Die so geernteten Produkte werden von karitativen Organisationen an bedürftige Menschen verteilt oder durch Partnerbetriebe haltbar gemacht.

Das Ertenetzwerk leistet in der Region Bern einen wichtigen Beitrag für gegenseitige Verständnis zwischen der städtischen und ländlichen Bevölkerung. Es bringt Konsument*innen und Produzent*innen zusammen und gewährt so einen Einblick in die Arbeit der Landwirt*innen. Gleichzeitig wird eine Diskussion von Sichtweisen und Fragen rund um das Ernährungssystem möglich.

Offiziell läuft das von der OGG aufgebaute Programm erst seit 1. Januar 2021 als Angebot von foodwaste.ch. Faktisch wurden aber die Ernteeinsätze bereits den ganzen Sommer 2020 hindurch von foodwaste.ch organisiert. Im Corona-Jahr 2020 konnten leider nur acht Einsätze geleistet und vergleichsweise bescheidene 800 Kilogramm Gemüse und Früchte weitervermittelt werden. Geerntet wurde dabei vor allem Obst von Hochstammbäumen. Insgesamt haben aus dem aktuellen Pool von 260 Freiwilligen 67 Helfer*innen an den Einsätzen teilgenommen. Mittlerweile sind gut 50 Produzent*innen aktiv im Ertenetzwerk dabei. Über Zuwachs freuen wir uns jederzeit. Setze dich einfach mit uns in Verbindung.

Das Ertenetzwerk wird 2021 nochmals umstrukturiert, um Synergien mit anderen Food-Waste-Angeboten zu ermöglichen und dadurch neue Dialoggruppen zu sensibilisieren.



Foto: Daniela Küffer



Die Familienunternehmung Narimpex AG hat 2020 die neue Produktelinie «Stop Food Waste» lanciert. Das Ertenenetzwerk stand Pate für die Idee der Linie, nicht normkonforme Lebensmittel und solche aus Überproduktionen rechtzeitig zu retten und durch Verarbeitung haltbar zu machen. Die OGG Bern und foodwaste.ch haben erste Kontakte zwischen Landwirt*innen und Narimpex geknüpft. Das «Stop Food Waste»-Sortiment besteht ausschliesslich aus geretteten Schweizer Produkten und umfasst momentan Erdbeersirup, getrocknete Bohnen sowie Apfel- und Birnenschnitze. Weitere Produkte sind geplant.



Fotos (Packshots):
Narimpex

Kulinata Das nachhaltige Food-Festival

Mit kreativen und coronatauglichen Anpassungen wurde im vergangenen Herbst in der Stadt Bern mit der KULINATA und dem Foodsave-Bankett wiederum ein Zeichen für eine genussvolle, nachhaltige Ernährung und gegen die Lebensmittelverschwendungen gesetzt.

An der KULINATA gestalteten über 50 Organisationen ein attraktives Programm rund um die nachhaltige Ernährung. foodwaste.ch, die OGG Bern, der Stiftsgarten und die Äss-Bar waren natürlich auch dabei. Ganz besonders erfreut sind wir darüber, dass der Einmachkurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co» so rasch ausgebucht war, dass wir einen zusätzlichen Kursabend anbieten und durchführen konnten. Die OGG unterstützte das erste Bauern-Konsumenten-Speed-Dating der Kleinbauern-Vereinigung.



Foto: Pascale Amez

Partner-Organisationen

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. Ob als Partnerin oder als Mutterhaus: Mit der OGG teilen wir nicht nur ganz klar unsere Ideologie; sie ist unsere grösste Unterstützerin. Darum setzen wir immer wieder gemeinsam Projekte um, die zur nachhaltigen Gestaltung unseres Ernährungssystems beitragen.

Save Food. Fight Waste.

Noch bis 2021 äuft 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 moralisch, 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.



Foto: Shutterstock

Aktivitäten 2021

foodwaste.ch freut sich auf ein Jahr mit vielen spannenden Tätigkeiten, Projekten und Events... Nach wie vor besteht eine recht grosse Planungsunsicherheit: Die nachfolgende Auflistung ist deshalb mit Vorsicht zu geniessen. Tagesaktuelle Informationen zu den einzelnen Anlässen findest du auf unserer Website und auf Facebook unter www.facebook.com/foodwaste.ch. Auch auf Instagram unter www.instagram.com/foodwaste.ch sind wir aktiv. Hast du weitere Fragen, Anliegen oder Ideen? Dann freuen wir uns auf deinen Input unter info@foodwaste.ch.



Foto: Pascale Amez

März

- Kurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co»: online mit 15 Teilnehmenden durchgeführt
- Konzeptionierung von «Foodsaving für Schulklassen» als Weiterentwicklung des Erntennetzwerks

April

- BEA Bern (abgesagt)
- Aufgleisung eines partnerschaftlichen Projekts mit «Tischlein deck dich» und der ZHAW zur vereinfachten Spende von Lebensmitteln

Mai

- Projektwoche Arlesheim (verschoben auf 2022)
- Koordinationsstelle foodsave-bankette.ch: Support bei der Organisation der Anlässe in Chur, Luzern, Münsingen und Zürich

Juni

- Mitgliederversammlung (digital)
- Umzug der Geschäftsstelle von foodwaste.ch
- Ausstellung an der OGA Langnau (verschoben auf 2022)
- Diverse Einsätze mit dem Erntennetzwerk: Juni bis Oktober
- Zürcher Ernährungsgespräch für die Quartierbevölkerung am 11. Juni

Juli

- Diverse Einsätze mit dem Erntennetzwerk: Juni bis Oktober
- Aufgleisung eines partnerschaftlichen Projekts mit der Universität Luzern und der ZHAW zur Reduktion von Food Waste

August

- Diverse Einsätze mit dem Erntennetzwerk: Juni bis Oktober
- Ausstellung am Wallierhoftag im Kanton Solothurn (öffentlich zugänglich)
- Weiterbildung «Null-Resten-Küche» Brugg
- Foodsave im Quartier: Veranstaltungsreihe in Bern im August und September

September

- St. Gallen tischt auf Teil 2: Festessen aus Überschüssen am St. Galler Genusstag – 17./18. September
- KULINATA mit Einmachkurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co»: 18. bis 24.9.
- Foodsave-Bankette: Bern, voraussichtlich Luzern, Zürich, Münsingen und Chur
- Diverse Einsätze mit dem Erntennetzwerk Juni bis Oktober

Oktober

- Zuger Messe Ausstellung (verschoben auf 2022)
- Diverse Einsätze mit dem Erntennetzwerk Juni bis Oktober
- Besuch Biogasanlage Nesslenbach AG für Mitglieder von foodwaste.ch

November / Dezember

- 12-wöchige Ausstellungstour in Walliser Mediotheken

