

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

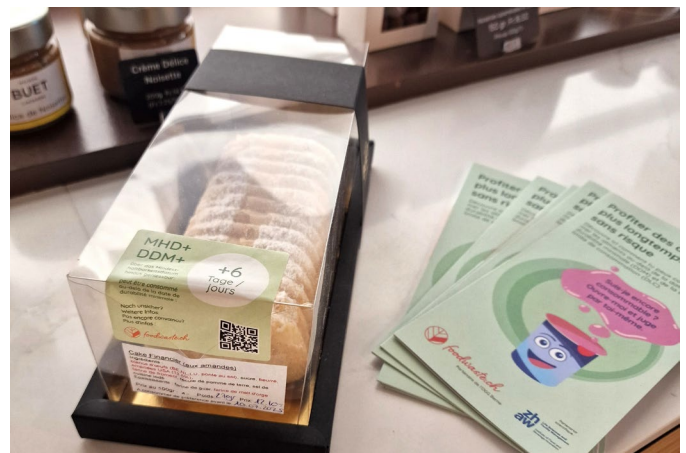


Jahresbericht

Herzlichen Dank dir für deine aktive Unterstützung – als Foodsaver:in, temporäre Mitarbeiter:in, Projekt- und Finanzierungspartner:in, Spender:in, Kund:in und natürlich als Mitglied. Ein ganz besonderer Dank geht an die OGG Bern und an SEEDLING für den grosszügigen, langfristigen finanziellen Support.

## Mehr Läden verkaufen Lebensmittel mit verlängerter Haltbarkeit

Mit dem Projekt «MHD+ im Detailhandel» unterstützt foodwaste.ch Läden in der ganzen Schweiz beim Verkauf von Lebensmitteln über das Haltbarkeitsdatum hinaus. In diesem Jahr wurden mehr als 200 Starter-Sets an Läden abgegeben, die Kantone Jura, Genf und Wallis wurden Projektpartner – damit unterstützen nun insgesamt 17 Kantone das Projekt – und 300 Interessierte nahmen an Webinaren zum verlängerten Verkauf teil. Die Nachfrage nimmt spürbar zu.



## 20 Bankette mit geretteten Lebensmitteln

Bei den 20 Foodsave-Banketten von Basel bis Genf ging es fröhlich und genussvoll zu und her. foodwaste.ch betreibt die Koordinationsstelle der Foodsave-Bankette. Mit leckeren 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. In Mannheim (DE) fand erstmals ein Foodsave-Bankett ausserhalb der Schweiz statt.



## Aktivierende Referate und kreative Workshops

In Referaten und Workshops erfuhren unterschiedliche Gruppen Wissenswertes über Food Waste. An 11 Kochevents des Projekts Null-Resotten-Küche wurde es zudem praktisch: Studieren-



de, Arbeitsteams und andere Interessierte lernten, wie sie durch Einmachen oder Resteverwertung Food Waste reduzieren können. Oder sie zauberten leckere Menüs aus Liegengebliebenem bei einer Foodsave-Kitchen-Challenge (ehemals Foodsave-Kitchen-Battle).

### 5'240 Personen besuchten Ausstellungen

15 Ausstellungs- und Standauftritte von foodwaste.ch gaben dem Thema Food Waste Sichtbarkeit in der Bevölkerung. Rund 5'240 Personen, davon die Hälfte Schüler:innen, lernten hier spielerisch, was man gegen Food Waste im Haushalt tun kann und was die Haltbarkeitsdaten bedeuten.

### Website in frischem Kleid

Ende Jahr ging die Website von foodwaste.ch in einem neuen Design online. Neben Infos zur Organisation und den verschiedenen Angeboten ist sie auch eine reichhaltige Informationsplattform. Seit dem Relaunch werden Besucher:innen strukturierter durch die Inhalte geführt und die frische Gestaltung trägt der Idee des genussvollen Food-savings Rechnung. Zudem wurden Funktionen wie die Lebensmittel-Suche («Check die Haltbarkeit!») oder die Übersicht der Foodsave-Organisationen in der Schweiz (unter «Netzwerk») optimiert.

### Neue Projekte

2026 sollen die Projekte «foodwaste.ch TV» (informative Videos zum Thema Food Waste) und «foodwaste.ch macht Schule» (Unterrichtsmaterial und Weiterbildungen für Lehrpersonen) weiter Fahrt aufnehmen. Beide Projekte waren bisher in einer Pilotphase, nachdem sie 2024 bzw. 2025 gestartet wurden. Ausserdem wurde 2025 in Zusammenarbeit mit United Against Waste das Fundament für eine Nationale Woche gegen Food Waste gelegt, welche erstmals vom 12. bis 20. September 2026 unter dem Slogan «mach mehr draus» stattfindet. Das Ziel ist, Konsument:innen dank einer Bewegung aus Unternehmen, Behörden und NGOs zur Reduktion von Food Waste zu motivieren.



Foto: foodwaste.ch



**mach  
mehr  
draus!**

**Gemeinsam  
gegen Food Waste**