

Tätigkeitsbericht

foodward Stiftung

Berichtszeitraum 2025

Inhaltsverzeichnis

1. Stiftungsporträt
2. Tätigkeitsbericht 2025

1. Stiftungsporträt

Die foodward Stiftung ist eine selbstständige, operativ tätige Stiftung mit Sitz in Zürich. Sie wurde im August 2022 im Sinne von Art. 80 f. des Schweizerischen Zivilgesetzbuchs (ZGB) als Nachfolgeorganisation des Vereins foodward gegründet.

Die foodward Stiftung engagiert sich für die Transformation der Ernährungswirtschaft hin zu einem regenerativen Wertschöpfungsnetzwerk. Die Stiftung generiert Wissen, vermittelt dieses und baut Brücken zwischen Industrie, Forschung und Innovation. Sie schafft Synergien und fördert wirkungsvolle Innovationskraft.

Die Stiftung fokussiert sich auf das ganze Food-Ökosystem Schweiz inkl. internationaler Vernetzungen und erkennt und fördert zukunftsfähige Innovationen, wissensbegierige Menschen und wirkungsorientierte Organisationen.

Im Einklang mit der vorstehenden Philosophie bezweckt die Stiftung die Förderung von Organisationen sowie Forschungsprojekten zugunsten der Allgemeinheit und der Aus- und Weiterbildung im Bereich einer gesunden, nachhaltigen und innovativen Ernährung der Bevölkerung. Ziel der Förderung ist es namentlich, Erkenntnisse über ein gesundes und die Umwelt schonendes Ernährungssystem zu etablieren, die Gesellschaft über Ernährungsthemen und deren Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt zu informieren und dafür zu sensibilisieren, sowie die Bildung, Wissensvermittlung und Vernetzung in diesem Bereich.

Die Stiftung erfüllt diesen Zweck in erster Linie, indem sie Massnahmen und Projekte unterstützt, die zur Förderung eines regenerativen und zukunftsfähigen Ernährungssystem beitragen. Hierzu kann sie eigene Projekte verfolgen oder andere Institutionen bzw. Organisationen unterstützen und im Rahmen ihres Zwecks weitere Stiftungen oder andere Rechtseinheiten errichten und mit Vermögen ausstatten.

Neben der initialen Vermögenswidmung sind auch weitere Zuwendungen an die Stiftung durch Förderpartner erfolgt und in Zukunft vorgesehen. Der Stiftungsrat ist bemüht, das Stiftungsvermögen durch private oder öffentliche Zuwendungen zu äufnen und zweckgebunden einzusetzen.

Der Destinatärskreis der Stiftung ist offen. Die Stiftung verfolgt ihre Ziele grundsätzlich im In- und Ausland, sowohl durch eigene Aktivitäten als auch durch die Förderung anderer Initiativen, Organisationen und Projekte, die dem Stiftungszweck entsprechen. Die Stiftung verfolgt dabei keine Gewinnabsichten und verwirklicht den Zweck uneigennützig; allfällige Erträge werden ausschliesslich zur Verwirklichung des Stiftungszwecks eingesetzt. Das

Vermögen wird somit unwiderruflich und ausschliesslich zur gemeinnützigen Zweckverfolgung verwendet.

Die foodward Stiftung bezieht ihre Räumlichkeiten am Sihlquai 125, 8005 Zürich.

Per Dezember 2025 bestand der Stiftungsrat aus fünf Mitgliedern:

- Thomas Bratschi, Stiftungsratspräsident
- Denise Loga, Stiftungsrätin
- Urs Reinhard, Stiftungsrat
- Prof. Dr. Claus-Heinrich Daub, Stiftungsrat
- Yvonne Piëch, Stiftungsrätin

Alle Mitglieder des Stifungsrats haben «Unterschrift zu zweien».

Die Geschäftsführung der Stiftung wird in gemeinsamer Leitung durch Alban Muret und Vinzenz Hahl ausgeübt.

2. Tätigkeitsbericht 2025

Upcycling Swiss Whey

Das Projekt «Upcycling Swiss Whey» zielte darauf ab, die Lebensmittelverschwendung in der Milchverarbeitung zu reduzieren, indem nachhaltige Modelle zur Molke-Valorisierung für die menschliche Ernährung entwickelt werden. Hierzu sollten vorhandene Hindernisse in der Nutzung von Molke gemeinsam überwunden werden. In einem branchen- und stakeholderübergreifendem Ansatz wurden gemeinsam Hindernisse identifiziert und entsprechende Lösungen entwickelt. Diese Lösungen wurden und werden getestet und mittels geeigneter Trägerschaften weiterentwickelt und transferiert, um eine möglichst grosse Breitenwirkung zu ermöglichen. Beispiele für diesen Transfer sind eine wissenschaftlichen Publikation, die im Rahmen des Projekts von Agroscope herausgegeben wurde, und das Potenzial von Molke in kosher-halal konformer Qualität beleuchtet; oder die Durchführung einer QuNaV-Vorabklärung, die die Bedingungen und das Potenzial der Valorisierung dezentral anfallender Molke im Alpenraum ausloten (s. nächster Punkt). Im Weiteren wurden Forschungsarbeiten studentischer Teams zum Thema dezentraler Molkeverarbeitung unterstützt und begleitet (InnoBooster, E4S Programm).

Neben der foodward Stiftung waren Fachexperten, Forschende, milchverarbeitende Unternehmen sowie Politik und Handel am Projekt. Das Projekt wurde durch die AVINA Stiftung finanziert. Upcycling Swiss Whey wurde Mitte 2025 im Rahmen eines umfangreichen [Abschlussberichts](#) abgeschlossen.

QuNaV-Vorabklärung: Dezentrale Molke-Valorisierung und -Verwertung in kleinen bis mittelgrossen Alpkäsereien

In Fortführung des Projekts Upcycling Swiss Whey wurde gemeinsam mit Agridea ein Gesuch zur Finanzierung einer QuNaV-Vorabklärung gestellt, das vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) bewilligt wurde.

Ziel des Projekts ist es, Molke, die in Alpkäsereien anfällt, sinnvoll in Wert zu setzen und bestmöglich zu verwerten bzw. zu valorisieren, indem marktfähige Produkte oder Lösungen für die Verarbeitung entwickelt werden. Dazu werden Produkt- und Innovationskategorien aus dem In- und Ausland gescreent und evaluiert; Gespräche mit Alpkäsereien, Verarbeitern und dem Handel in Hinblick auf Potenziale und Hindernisse geführt; und so die Rahmenbedingungen für eine wirtschaftlich tragfähige und vor allem nachhaltige Valorisierung des Nebenstroms Molke ausgelotet und geschaffen. Das Projekt zielt auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ab.

Die Vorabklärung wurde im Q3 2025 gestartet und endet voraussichtlich im August 2026.

Zukunft Weide - Regenerative Graslandwirtschaft

In Anschluss an das 2023-2024 durchgeführte Projekt «Zukunft Weide» wurde gemeinsam mit der Earthworm Foundation, dem Verein AgrolImpact, Forschenden und Praxisexperten aus der landwirtschaftlichen Beratung, sowie dem Verein Mutterkuh Schweiz das Projekt «Regenerative Graslandwirtschaft» aufgebaut.

Ziel des Projekts ist es, sogenannte «regenerative» landwirtschaftliche Ansätze und Methoden / Massnahmen zu sammeln und auf landwirtschaftlichen Betrieben zu testen und umzusetzen. Zusätzlich sollen auf diesen Betrieben das CO₂-Sequestrierungspotenzial sowie das Potenzial zur Verbesserung der Biodiversität und des Bodenlebens evaluiert und mittels der eingesetzten Massnahmen modelliert werden. Ziel ist die Erreichung ökologischer, gesellschaftlicher Mehrwerte auf den Pilotbetrieben.

Im Anschluss sollen die so erreichten Mehrwerte über den Verein AgrolImpact durch Partner der nachgelagerten Wertschöpfungskette und NPOs vergütet werden, um sie langfristig zu verankern.

Das Projekt hat eine Planlaufzeit von vier Jahren ab 2025 und wird von der AVINA Stiftung und durch Eigenleistungen der Umsetzungspartner finanziert.

Programm für eine Gesunde und Zukunftsfähige Gemeinschaftsgastronomie

Die Gemeinschaftsgastronomie stellt in Hinblick auf die Erreichung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems sowie für den Zugang zu gesunden Lebensmitteln einen grossen Hebel dar. Um die Potenziale der Branche in Hinblick auf die Nachhaltigkeitsförderung des Schweizer Ernährungssystems zu aktivieren, baut foodward gemeinsam mit Förderstiftungen ein Programm auf, das die Anspruchsgruppen der Gemeinschaftsgastronomie bei der Erreichung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems zielgerichtet unterstützen soll.

Das Programm soll planmässig bis 2030 laufen und wird aktuell von den Stiftungen Mercator, Minerva und Volkart finanziert.

Modellvorhaben Nachhaltige Raumentwicklung

Bund, Ämter und unsere Gesellschaft verfolgen das Zielbild nachhaltiger, regionaler Ernährungssysteme, die gleichzeitig die Biodiversität fördern und erhalten; die Wertschöpfung stärken; gesunde Nahrungsmittel für die Bevölkerung produzieren; und nicht zuletzt die in ihnen anfallenden THG-Emissionen reduzieren.

Um diese multiplen Zielbilder zu erreichen, bedarf es einer Zusammenarbeit der verschiedenen Anspruchsgruppen, die sich in ihren eigenen Zielbildern und Prioritäten teils unterscheiden. Ausserdem bestehen auf regionaler Ebene sowie zwischen verschiedenen Nachhaltigkeitsebenen teils Zielkonflikte, z.B. zwischen der effizienten Nahrungsmittelproduktion und der Förderung der Artenvielfalt.

Im Projekt «Wädi2030» sollen diese Zielkonflikte adressiert werden. Im Projekt wird ein Modellprozess entwickelt und erprobt, der die Erhöhung und Sicherstellung der Biodiversität, der Klimaresilienz und der landwirtschaftlichen Wertschöpfung auf öffentlichen und privaten landwirtschaftlichen Nutzflächen der Stadt Wädenswil ZH leisten soll.

Ausserdem sollen Erkenntnisse gewonnen werden zur Frage, wie Vergaberichtlinien für die Pacht öffentlicher Flächen so konzipiert werden können, dass Produktion und Produktivität mit Artenvielfalt und Klimaresilienz Hand in Hand gehen.

Der Prozess soll im Anschluss durch und in weiteren Regionen und Gemeinden angewendet werden können.

Das Projekt «Wädi2030» wird im Rahmen der Ausschreibungen der Modellvorhaben 2025-2030 durch den Bund respektive das BLW gefördert. Ausserdem wird das Projekt durch die ZKB Philanthropie Stiftung und Eigenleistungen der Umsetzungspartner (u.a. Zürcher Bauernverband, Stadt Wädenswil, FoodHUB Wädenswil) finanziert.

foodward Academy

In Kooperation mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), der Berner Fachhochschule (BFH) und der Hochschule für Wirtschaft Zürich (HWZ) setzt die foodward Stiftung mit dem Weiterbildungsprogramm «EIF»-Academy verschiedene CAS, DAS und MAS sowie Einzelmodule im Bereich des Wertschöpfungsnetzwerks Agro-Food um.

Die Academy befähigt Fachkräfte des Food-Systems zur Integration und Umsetzung nachhaltiger und regenerativer Praktiken in ihre Unternehmen.

Innovationsförderung: «pioneer-Programm»

«pioneer» ist ein Förderprogramm der foodward Stiftung zur Unterstützung von Pionierinnen und Pionieren in der Entwicklung und Etablierung von innovativen Lösungen für ein zukunftsfähiges Food-System. Gemeinsam mit den «pioneer-Partnern» aus der Wertschöpfungskette des Ernährungsbereichs sowie aus der Forschung bietet das Programm

Förderung für wegweisende Projekte. Im Zentrum stehen der konsequente Fokus auf nachhaltige Innovationen; die Nutzung vorhandener Ressourcen und Kanäle; und die Förderung von Synergien. Das Förderprogramm ermöglicht den «pioneer»-Partnerinnen und Partnern zudem, die Transformation zu einem regenerativen Food-System in enger Zusammenarbeit mit der Forschung und innovativen Startups voranzutreiben.

Nach einem Evaluationsprozess, der sich insbesondere auch auf den Innovations- und Nachhaltigkeitsgrad bezieht, durchlaufen die ausgewählten Projekte und Pionier:innen einen professionellen Coaching-Prozess durch ein Netzwerk an kuratierten Experten. Der Förderprozess soll insbesondere diejenigen Hindernisse ausgleichen, die vielen Projekten aufgrund ihrer Wirkungsorientierung auferlegt sind. Namentlich werden Unternehmen in den Bereichen Upcycling und Abfallverwertung, nachhaltige Verpackungsweisen oder nachhaltige Landwirtschaft gefördert. Die Begleitung innovativer Organisationen erlaubt der Stiftung zugleich, an vorderster Front Wissen mit verschiedenen Expert:innen und Stakeholdern zu schaffen sowie unmittelbar anzuwenden.

Zürich, 12. Juni 2026



Thomas Bratschi, Stiftungsratspräsident foodward Stiftung