



## • Alex Stähli •

Der Chef der Non-Profit-Organisation «Tischlein deck dich» rettet mit seinem Team pro Jahr über 3000 Tonnen einwandfreie Lebensmittel vor der Vernichtung und verteilt diese an armutsbetroffene Menschen in der Schweiz. Wer ihn interviewt, merkt schnell: Dieser Mann setzt das Leitbild seiner Firma ganz konkret um. Schlagworte werden so zu Taten. Zu guten!

# Lebensmittelretter

*Winterthur, Industrieareal Grüze: eine grosse Lagerhalle, zwei kleine Büros und eine Pinnwand mit dem Leitbild der Organisation. Die drei Hauptbegriffe: qualitätsbewusst, unternehmerisch und sozial.*

**Herr Stähli, 1999 gründete Anja Hübner «Tischlein deck dich». Sprach man damals schon von Food Waste?**

Nein, zu jener Zeit war der Begriff Food Waste in der Schweiz inexistent, das Problem der Lebensmittelverschwendung aber schon da. Anja Hübner, die Ehefrau des ehemaligen CC Prodega-Direktors Thomas Hübner, sah, dass viele noch einwandfreie Lebensmittel weggeworfen wurden und wollte nicht mehr tatenlos zusehen. Als Vorbilder dienten ihr die Organisationen City Harvest in New York und die Tafeln aus Deutschland. Beide verteilten überschüssige Lebensmittel an Armutsbetroffene. Zusammen mit einem Chauffeur brachte Anja dann die ersten Waren zur Abgabestelle Oerlikon und zum Open Hearts in Zürich. Die Idee war geboren, die verteilte Menge war jedoch noch klein, und die Spenderfreudigkeit hielt sich auch in Grenzen.

**Qualitätsbewusst: dienstleistungsorientiert – sicher – verantwortungsvoll**

**Heute, 17 Jahre später, verteilt «Tischlein deck dich» jährlich über 3000 Tonnen Lebensmittel.**

Ja, ich bin auch immer wieder fasziniert von dieser Riesenmenge. Umgerechnet sind dies knapp 15 Millionen Teller. Damit könnte man 131 Fussballfelder mit Tellern auslegen. Pro Woche unterstützen wir so über 15 000 Menschen. Dies gelingt nur dank der vielen Produktespenden aus der Wirtschaft. Doch Lebensmittel retten alleine reicht

nicht. Diese müssen auch noch verteilt werden. Dabei helfen uns in der ganzen Schweiz über 2500 Freiwillige, die Frisches und Haltbares an mehr als 100 Abgabestellen an Bedürftige verteilen.

**Bezeichnen Sie «Tischlein deck dich» als Food-Waste-Organisation?**

Zu 51% kämpfen wir gegen Food Waste und retten so Lebensmittel. Zu 49% helfen wir Armutsbetroffenen. Wir sind daher eine Sowohl-als-auch-Firma. Dass die Idee ursprünglich aus der Wirtschaft heraus entstanden ist, hilft. Wenn wir mit Grossverteilern verhandeln, nehmen uns diese als Partner auf Augenhöhe wahr. Wir kennen die Herausforderungen sowie die gesetzlichen Bestimmungen und wissen, dass hier eine ultraschnelle Logistik nötig ist. Denn Salat, Tomaten und andere frische Waren verderben sehr schnell. Und wir wissen nie, was zu uns kommt.

**Unternehmerisch: kostenbewusst – eigenständig – effizient**

**Wie läuft das logistisch ab?**

Grossverteiler wie Migros und Coop, Lebensmittelverarbeiter wie Nestlé und Kambly, Früchte- und Gemüse-Importeure und Landwirtschaftsbetriebe spenden uns Lebensmittel. Zum Beispiel Unverkauftes, aber qualitativ noch Einwandfreies. Oder saisonale Überschüsse: Glace, die wegen eines kühlen Sommers in der Kühltruhe bleibt, oder zu viel produzierte Cervelats für den 1. August. Auch Salat von Bauern, der sich wegen zu grossem Angebot nicht verkaufen lässt, findet bei uns einen Platz. Und wir haben ein Herz für Gemüse, das aus der Norm fällt. Es kommt auch vor, dass wir etwas ablehnen müssen. Wenn mir am Freitagnachmittag per Telefon 62 Paletten Joghurts angeboten



# Tischlein deck dich: mit Visionen

werden, die am Samstag ablaufen, können wir das leider nicht annehmen. Wir sind zwar schnell, aber wir können nicht zaubern.

## Sie verteilen also sowohl Frischprodukte als auch haltbare Lebensmittel?

Ja, Frisches wie zum Beispiel Salat, rüsten wir nach, bei Tomaten sortieren wir verdorbene aus. Für die Grossverteiler wäre diese Handarbeit viel zu teuer. Da wir mit Zivildienstleistenden und Menschen aus Teillohn- und Beschäftigungsprogrammen zusammenarbeiten, geht das bei uns. Haltbares wie Teigwaren, Cornflakes oder Büchsen-gemüse dürfen wir bis sechs Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verteilen.

*Sozial: respektvoll – diskret – gerecht*

## Wie gewährleisten Sie, dass die Lebensmittel gerecht verteilt werden?

Gerechtigkeit steht gross in unserem Leitbild. Konkret vor Ort geht das so: Alle bezahlen einen symbolischen Beitrag von einem Franken. Einkaufen kann nur, wer eine Bezugskarte vom Sozialamt hat. Anhand dieser berechnen wir die Menge, die man heimnehmen darf. Ein 1-Personen-Haushalt erhält logischerweise weniger als eine Familie mit sechs Kindern. Bevors losgeht, ziehen alle eine Nummer. So entscheidet das Glückslos, wer als Erster drankommt.

## Ihr Wunsch für die Zukunft?

Dass es unsere Organisation irgendwann nicht mehr braucht. Weil die beiden Probleme Lebensmittelverschwendung und Armut in der Schweiz gelöst sind.

