

Tischlektüre

«Wir sind eine
grosse Familie»

Seite 3

Ein Jahr «foodbridge»
am Beispiel der Migros

Seite 4

«Hier werde ich
gebraucht»

Seite 5

Tief verwurzelt in
Familientraditionen





Liebe Leserin, lieber Leser

In dieser Ausgabe schauen wir dem gewieften 23-jährigen Andrej Spahn einen Tag lang über die Schulter. Andrej absolviert seinen Zivildienst bei *Tischlein deck dich* in Winterthur. Er ist die rechte Hand von David Kranjcec, unseres Leiters der Plattform Ost, und sorgt dafür, dass die Lebensmittel gerecht gerüstet, korrekt auf die Rollis geladen und an die richtige Abgabestelle ausgeliefert werden. Auf Seite 4 berichtet Andrej über seinen verantwortungsvollen Einsatz bei *Tischlein deck dich*.

Weiter haben wir Rapelli in Stabio besucht und dort die Produktionsanlagen besichtigt. Rapelli ist ein langjähriger und treuer Produktpender von *Tischlein deck dich* – insbesondere von *Tavolino Magico* in der italienischen Schweiz. Überschüssige Abschnitte von Salami, Trockenfleisch, Rohschinken, aber auch Lasagne oder Antipastibrötchen spendet Rapelli regelmässig an *Tavolino Magico*. Bei grösseren Mengen bringen wir einen Teil der Spende zur Plattform Ost nach Winterthur, damit auch unsere Kunden «ennet der Sonnenstube» in den Genuss dieser hochwertigen Produkte kommen (Seite 5).

Wir wachsen weiter. Die Nachfrage nach unserer Dienstleistung ist gross. Deshalb werden wir die Plattform Zentralschweiz in Baar weiter ausbauen. Dies ist möglich dank der guten Zusammenarbeit mit der Institution GGZ@Work, welche die Plattform zusammen mit Personen aus Beschäftigungs- und Arbeitsintegrationsprojekten betreibt (Seite 7).

Gute Lektüre!

Ich wünsche Ihnen farbenfrohe Herbsttage und grüsse Sie herzlichst.

Caroline Schneider, Kommunikationsleiterin

Ein Jahr «foodbridge» am Beispiel der Migros 3

«Hier werde ich gebraucht» 4

Tief verwurzelt in Familientraditionen 5

Die *Tischlein deck dich*-Plattform Zentralschweiz wird ausgebaut 7

Neues aus der *Tischlein deck dich*-Welt 8

Feedback erwünscht

Gerne nehmen wir Anregungen, Wünsche und Rückmeldungen zur Tischlektüre entgegen. Email an: caroline.schneider@tischlein.ch

Impressum

Herausgeber:

Verein *Tischlein deck dich*
Rudolf Diesel-Strasse 25
8405 Winterthur
info@tischlein.ch
Telefon 052 557 95 05
www.tischlein.ch
Spendenkonto: PC 87-755687-0

Redaktion: Caroline Schneider (CS)

Lektorat: Online Offline Kommunikation, Binningen

Grafikdesign/Layout: grafisch.ch

Erscheinungsweise: vierteljährlich

Nächste Ausgabe: Dezember 2014

Auflage: 7'000 Ex (d, i, f).

Das Abonnement kostet 20 Franken im Jahr und ist für Mitglieder, Gönnerinnen und Gönner im Beitrag enthalten.

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG
ZUG



und der Kooperationspartnerin:

Ein Jahr «foodbridge» am Beispiel der Migros

Die Migros unterstützt die beiden Lebensmittelhilfen *Tischlein deck dich* und Schweizer Tafel bereits seit mehreren Jahren mit Lebensmittelspenden. Im Rahmen des Projektes «foodbridge» hat sie nun diese Zusammenarbeit intensiviert, auch mit einem finanziellen Beitrag an die Kosten der Logistik. Das ist jedoch nur ein Teil der Massnahmen, die die Migros ergreift, um die Lebensmittelvernichtung einzudämmen.

Im letzten Jahr hat sich die Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz (IG DHS) zum Ziel gesetzt, gemeinsam einen Beitrag gegen die Lebensmittelvernichtung zu leisten. Diese Absichtserklärung hat eine Branchenlösung ermöglicht. Die vier Vertreter der IG DHS – Coop, Migros, Manor und Denner unterstützen *Tischlein deck dich* und die Schweizer Tafel während drei Jahren mit Produktspenden und einem jährlichen Betrag von je 340'000 Schweizer Franken.

Positive Bilanz nach dem ersten Jahr

Das Projekt «foodbridge» ist erfolgreich gestartet. Die Migros (einschliesslich der Migros-Industriebetriebe) spendete gegenüber dem Vorjahr über 20 Prozent mehr Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden konnten an die beiden Hilfsorganisationen. Total verteilten die beiden Lebensmittelhilfen im letzten Jahr über 1'200 Tonnen Lebensmittel von der Migros an bedürftige Menschen. *Tischlein deck dich* und die Schweizer Tafel holen heute bei 30 zusätzlichen Migros-Filialen Lebensmittel ab. Laufend kommen neue Filialen hinzu. «Für die Migros ist die kontinuierliche Reduktion der Lebensmittelabfälle ein strategisches Ziel und Teil der gesellschaftlichen Verantwortung. Umso mehr freut es uns, dass wir diesem Ziel auch dank «foodbridge» näher kommen», sagt Herbert Bolliger, Präsident der Generaldirektion Migros. Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich* erklärt: «Dank der verstärkten Unterstützung können wir unsere Lebensmittelhilfe weiterhin gewährleisten und unsere Kapazitäten zusätzlich ausbauen. Dies ermöglicht uns, vermehrt auch grössere Produktspenden mit kurzer Resthaltbarkeit zu retten und zu verteilen.» Das bedingt eine schnelle und eingespielte Logistik und Verteilorganisation. Stähli sieht insbesondere hier noch weiteres Synergiepotential: «Wir hoffen, weitere Partner im Bereich Transport zu finden.»

Lebensmittelverwendung optimieren

«Um Food Waste effektiv reduzieren zu können, muss die gesamte Wertschöpfungskette eines Lebensmittels betrachtet und

optimiert werden», erklärt Christine Wiederkehr-Luther, Leiterin der Abteilung Umwelt beim Migros-Genossenschafts-Bund. Die Migros setzt deshalb im Detailhandel, in der Gastronomie und in den Industriebetrieben an. Mit Erfolg: 98,6 Prozent der Lebensmittel, die Migros in ihren Läden und in der Gastronomie anbietet, werden auch zu regulären oder reduzierten Preisen verkauft oder eben an gemeinnützige Organisationen wie *Tischlein deck dich*, Schweizer Tafel und weitere Hilfswerke wie Partage und Caritas abgegeben. Dank guter Planung in den Filialen und Prognose-Hilfsmitteln kann die Nachfrage besser eingeschätzt werden. Durch eine optimierte Logistik gelangen die Produkte früher in die Filialen, was zu einer längeren Produkthaltbarkeit beim Kunden führt. Verschiedene, auch kleinere Packungsgrössen erleichtern es den Kunden, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Waren, deren Verkaufs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum demnächst abläuft, werden der Kundschaft und dann den Mitarbeitenden zu reduzierten Preisen angeboten. Migros-Restaurants profitieren ebenfalls von solchen Produkten, die sie umgehend verarbeiten. Die Migros bietet beispielsweise unter der Linie M-Budget Produkte an, bei denen die Normen eine weniger



Immer mehr Lebensmittelspenden dank «foodbridge»

wichtige Rolle spielen (zum Beispiel Äpfel, Karotten oder Kartoffeln). Die eigenen Industriebetriebe erlauben der Migros eine enge Zusammenarbeit mit dem Detailhandel, sodass die Mengen und das Sortiment besser geplant und Überschüsse vermieden werden können. Die Industriebetriebe setzen auf bestmöglich abgestimmte Prozesse und moderne Produktionsanlagen, die Rüst- und Verarbeitungsverluste reduzieren. «Wichtig ist auch die Schulung und Sensibilisierung unserer Mitarbeitenden», betont Wiederkehr-Luther.

Verwertung vor Verbrennung

Und was geschieht mit den restlichen 1.4 Prozent der Lebensmittel, die effektiv als Food Waste anfallen und auch nicht durch verbesserte Aussortierung an Menschen in Not gespendet werden können? «Können die Qualitätskriterien der Lebensmittel nicht mehr erfüllt werden, verwerten wir die Überschüsse als Tierfutter oder wir nutzen sie für die Vergärung und Kompostierung», sagt Wiederkehr-Luther. Schliesslich enden nur 0,2 Prozent der Lebensmittel in Kehrrichtverbrennungsanlagen. Das Ziel der Migros ist es, diesen Wert noch weiter zu minimieren.

Ein Tag im Leben von Andrej Spahn:

«Hier werde ich gebraucht»

Andrej Spahn absolviert seinen Zivildiensteinsatz bei Tischlein deck dich im Lager der Plattform Ost in Winterthur. Er sorgt dafür, dass die gespendeten Lebensmittel möglichst gerecht für die verschiedenen Abgabestellen gerüstet werden, die Mengen stimmen und die Rollis zur richtigen Zeit am richtigen Ort ankommen. Er kümmert sich aber auch um ein gutes Miteinander und den Zusammenhalt unter den Lagermitarbeitenden.

Andrej Spahn hat bei Volg die Lehre als Logistiker (EFZ) absolviert und arbeitet heute bei seinem früheren Lehrbetrieb im Einkauf. Für Tischlein deck dich ist er ein Glücksfall. Der 23-Jährige kennt nicht nur das Metier von Disposition und Lagerbetrieb aus dem Effeff, er verfügt auch über hohe Sozialkompetenz, einen ausgeprägten Gemeinschaftssinn und grosse Flexibilität. Wir schauen Andrej einen Tag lang über die Schulter.

«Am Morgen werden als erstes die Rollis gerüstet und zwar jeweils für die Abgabestellen, die am Folgetag geöffnet haben. Unsere «Rüster» – das sind mehrheitlich Personen aus Beschäftigungsprogrammen – greifen sich einen Rüstschein und beladen den Rolli mit den Mengen, die auf dem Rüstschein stehen. Wenn alle Rollis fertig gerüstet sind, kontrolliere ich sie. Als erstes prüfe ich, ob die Mengen stimmen, und ob der Rolli für den Transport korrekt beladen worden ist. Schwere Ware kommt unten, leichte oben. Zweitens darf die Ware nicht über den Rolli herausragen. Schliesslich müssen die Produkte unbeschädigt bei der Abgabestelle ankommen. Und zu guter Letzt muss ich das Maximalgewicht des Rollis im Auge behalten. Mehr als 180 kg darf er nicht wiegen. Das ist wichtig, weil dieser an den Abgabestellen von unseren Freiwilligen noch problemlos manövriert werden muss und wir die Nutzlast des Kühlfahrzeuges nicht überschreiten dürfen. Sonst kassieren unsere Fahrer eine saftige Busse.

Nach dem Rüsten mache ich einen Kontrollgang durch die Rüststrasse. Sind noch genügend Produkte vorhanden für den nächsten Tag? Je nachdem hole ich mit dem Stapler aus dem hinteren Teil des Lagers Paletten mit neuen Produkten und stelle sie in die Rüststrasse. Zwischendurch helfe ich den anderen Mitarbeitenden aus. Ich sortiere Leergut, entsorge Abfall, helfe mit beim Aussortieren und Nachrüsten des Gemüses oder hole die angelieferte Ware beim Wareneingang ab. Soeben ist eine Lieferung mit Mozzarella reingekommen, deren Verbrauchsdatum morgen abläuft. Jetzt heisst es schnell umdisponieren. Wir zählen die Mengen und schauen, auf wie viele Abgabestellen wir die Mozzarellas verteilen können. Die bereits gerüsteten Joghurts, deren Verbrauchsdatum erst in vier Tagen abläuft, tauschen wir mit den Mozzarellas aus. Diese Korrektur muss ich dann auf dem Rüstschein vermerken, damit später der Lieferschein korrekt erstellt wird.

Nun beginne ich mit der Erstellung der Rüstscheine für den Folgetag. Ich achte darauf, ein möglichst breites und ansprechendes Sortiment für jede Abgabestelle zusammenzustellen. Jede Abgabestelle erhält rund 15–20 verschiedene Artikel. Das wichtigste Kriterium, an dem ich mich orientiere, ist das Verbrauchs- respektive das Mindesthaltbarkeitsdatum. Alles, was kurze Restlaufzeit hat, muss als erstes raus. Anschliessend erstelle ich für jede Abgabestelle einen separaten Rüstschein. Dieser wird in unserem Lagerbewirtschaftungsprogramm erstellt. Bei der Berechnung der Produktmenge pro Abgabestelle schaue ich den Tagesrapport der Vorwoche der jeweiligen Abgabestelle



Diesen Herbst wird Andrej Spahn bereits seinen dritten Zivildiensteinsatz bei *Tischlein deck dich* leisten.

an. Dort steht drauf, wie viele Personen in der vergangenen Woche für wie viele Angehörige Lebensmittel bezogen haben. Schwankungen bei der Anzahl der Kunden können wir so laufend berücksichtigen. Gerechtes Verteilen ist für *Tischlein deck dich* zentral. Zwei Abgabestellen können beispielsweise dieselbe Anzahl Bezugskarten aufweisen, aber bei der einen stehen viel mehr Angehörige dahinter, sprich mehr Grossfamilien. Folglich rüsten wir für die Abgabestelle mit der grösseren Personenzahl auch mehr Produkte. Aber auch auf spezielle Wünsche gehe ich nach Möglichkeit ein. Die Abgabestelle Payerne beispielsweise erhält eine direkte Brotlieferung von einem lokalen Bäcker. Deshalb rüsten wir für diese Abgabestelle kein zusätzliches Brot. Am Nachmittag erstelle ich die Lieferscheine. Auch Statistiken führe ich nach, beispielsweise welche Tiefkühlboxen heute an welche Abgabestellen ausgeliefert worden sind. Oder die Anzahl Rollis mit dem jeweiligen Gewicht vermerke ich auf einer Excel-liste, um zu prüfen, dass die Nutzlast des jeweiligen Fahrzeugs nicht überschritten wird. Sobald der administrative Teil erledigt ist, helfe ich im Lager weiter aus. Arbeit gibt es immer. Es wird nie langweilig.

Dieser Zivildiensteinsatz ist für mich bereichernd und herausfordernd zugleich. Nicht nur vom fachlichen, sondern auch vom zwischenmenschlichen Aspekt her. Bei *Tischlein deck dich* arbeiten so unterschiedliche Menschen. Teamarbeit ist sehr wichtig. Wir helfen einander. Und so ist dieser Zivildiensteinsatz für mich sehr befriedigend. Hier werde ich gebraucht.»

Tief verwurzelt in Familientraditionen

Salami, Mortadella und Rohschinken. Wer kennt sie nicht, die Produkte von Rapelli? Das Schweizer Traditionsunternehmen zählt zu einem langjährigen Produktpender von *Tischlein deck dich*. Das zur ORIOR-Gruppe gehörende Unternehmen strahlt Liebe und Passion aus und kann sich Tradition und Handwerk auf die Fahne schreiben. Und diese Werte werden auf dem Rundgang durch den Produktionsbetrieb in Stabio (TI) unmittelbar spürbar.

Rapelli gehört zu den grössten Arbeitgebern im Tessin. Rund 400 Mitarbeitende zählt die Firma. «Unsere Fluktuation ist tief», sagt Fabio Scartezzini, Marketingleiter bei Rapelli. «Wir sind eine grosse Familie», schwärmt sein Mitarbeiter, der Thurgauer Roman Güdel, der seit vier Jahren in der Forschung und Entwicklung für das Unternehmen tätig ist. Und man glaubt ihm sofort. Beim Rundgang durch die Produktion grüsst er alle Mitarbeitenden beim Vornamen und gibt ihnen einen freundschaftlichen Klaps auf die Schulter. «Viele bleiben uns über Jahrzehnte treu. Manch einer weint am Tag seiner Pensionierung. Und wünscht sich, dass die eigenen Töchter und Söhne seine Laufbahn bei uns fortsetzen.» Duilio zum Beispiel ist als junger Mann zu Rapelli gekommen. Bereits als Kind half er seinem Vater bei der Herstellung von Würsten. Diese Tradition wollte er weiterführen. Bei Rapelli überwacht er den Reifeprozess der Charcuterie-Waren. Wenn Duilio die Reifekammer betritt, setzt er all seine Sinne ein. Er betastet die Salami, überprüft ihre Konsistenz, riecht an ihr, um festzustellen, ob sie den richtigen Geruch entwickelt und betrachtet den weissen Schimmel, der sich langsam auf der Wurst ausbreitet. Wenn nötig erhöht er die Luftfeuchtigkeit in der Kammer oder verändert die Temperatur. Duilio gibt sein Wissen an die jüngeren Mitarbeitenden weiter. «Der Mensch mit seiner Erfahrung ist durch Technologie nicht ersetzbar», sagt Güdel.

Nachhaltigkeit an allen Ecken und Enden

Soziale und ökologische Verantwortung ist bei Rapelli auf allen Ebenen spürbar. Sie beginnt bei der Beschaffung und endet bei der Verpackung. Güdel zeigt auf eine in Ökopapier verpackte Salametti. Zusammen mit der Firma Südpack tüftelt er daran, noch ökologischere Verpackungen zu entwickeln. Bei der Beschaffung wird Regionalität gross geschrieben: aus Tessiner Zutaten und nach Tessiner Rezepten. Der Rohschinken reift auf der Alpe Piora auf 2000 Meter Höhe heran. «Der Pfeffer der Salametti stammt aus dem Maggiatal», erklärt Güdel und

öffnet die Tür zur Kräuterhalle. Hier werden die verschiedenen Kräuter und Salze gemischt. Es duftet wie auf einem Markt in Sansibar. «Diese Kräuter hier kommen aus dem Bleniootal.» Solche und weitere Beispiele zeigen, dass Regionalität und Tradition bei Rapelli gelebt werden und dass dies den Produkten das nötige Quäntchen Liebe verleihen. Aber auch Klimaziele setzt sich die Firma. Seit 2012 verwendet Rapelli kein Erdöl mehr, sondern setzt auf Erdgas. «Wir nutzen die Abwärme unserer Maschinen und führen sie in den Kreislauf zurück», erklärt Scartezzini. Bis im Jahr 2019 will Rapelli die CO₂-Emissionen um die Hälfte verringern. «Wir wollen etwas tun und wir glauben fest daran», erklärt Scartezzini weiter.

Food Waste soll so weit wie möglich minimiert werden

«Unser Ziel ist es, keine Produkte wegzuworfen», sagt Scartezzini. «Grössere Betriebe müssen alles tun, um Food Waste zu reduzieren», doppelt er nach. Mit verschiedenen Massnahmen minimiert Rapelli Überschuss- oder Fehlproduktionen. Verkaufsprognose und -programm sind eng aufeinander abgestimmt. «Haben wir Überschüsse, bieten wir unseren Kunden Aktionen oder Liquidationen an», sagt der Marketingleiter. Im hauseigenen Shop verkauft Rapelli seine Produkte zu vergünstigten Preisen ans Personal. Und in der Küche der hauseigenen Kantine, die auch Auswärtigen offen steht, werden Produkte, die nicht mehr verkauft werden können, verarbeitet. Und der Rest wird seit vielen Jahren an *Tavolino Magico* gespendet. «Seit kurzem transportieren wir einen Teil der Warenspende von Rapelli ins Lager der Plattform Ost in Winterthur», sagt Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. So kommen Kunden der Deutschschweizer Abgabestellen auch in den Genuss dieser hochwertigen Produkte. Denn diese könnten sie sich nie leisten.



Täglich wird der Reifeprozess der Würste überprüft. Im letzten Jahr spendete Rapelli 12'000 kg ihrer überschüssigen, hochwertigen Produkte an *Tavolino Magico*.

ORIOR-Gruppe ist Spender von *Tischlein deck dich*

Die ORIOR Gruppe ist eine unabhängige Schweizer Lebensmittelgruppe. Sie konzentriert sich auf die Fleischverarbeitung und -veredelung, die Herstellung von Convenience-Produkten für den Detailhandel und die Gastronomie sowie den Export und die Logistik von frischen und gekühlten Produkten.

Die Unternehmen Fredag, Rapelli, Le Patron und Pastinella spenden bereits ihre überschüssigen Produkte an *Tischlein deck dich*.

www.rapelli.com

www.orior.ch

«Trotz aller Anstrengungen den Verlust von Lebensmitteln zu verhindern, kommt es immer wieder vor, dass hochwertige Produkte nicht mehr verkauft werden können. Diese über die perfekte Logistik von Tischlein deck dich an hilfsbedürftige Mitmenschen zu verteilen, ist unsere gemeinsame Verantwortung. Wir sind stolz, Partner von Tischlein deck dich zu sein.»

Bruno de Gennaro, Group CEO a.i., ORIOR AG

Die *Tischlein deck dich*-Plattform Zentralschweiz wird ausgebaut

Seit 2010 betreibt *Tischlein deck dich* zusammen mit der Institution GGZ@Work die Logistik-Plattform Zentralschweiz in Baar (ZG). Die beiden Organisationen haben den gemeinsamen Vertrag verlängert, um die erfolgreiche Zusammenarbeit langfristig weiterzuführen. Geplant ist der weitere Ausbau der Plattform Zentralschweiz.

Bereits seit vier Jahren setzt die Institution GGZ@Work in Baar das *Tischlein deck dich*-Konzept in der Zentralschweiz um. Dazu stellt sie im Rahmen ihres Auftrags für Arbeitsintegration Mitarbeitende zur Verfügung sowie eine Lagerfläche von 200 m². *Tischlein deck dich* steuert die Infrastruktur wie z.B. Kühl- und Tiefkühlzelle, Regale und Stapler sowie ein Kühlfahrzeug für die Auslieferung und Abholung der Produkte bei. «Mit dem *Tischlein deck dich*-Fahrzeug gehen wir täglich auf Tour, holen überschüssige, einwandfreie Lebensmittel bei Produzenten und Händlern wie Prodega Rotkreuz, Gemüse Müller, Mars Schweiz, Lactalis oder Emmi ab. Die eingesammelten Lebensmittel lagern wir bei uns ein. Gleichzeitig kommissionieren wir die Rollis für die zehn Abgabestellen aus unserer Region und beliefern diese einmal pro Woche», sagt die Plattformenleiterin Sarah Honegger. Rund zehn Mitarbeitende aus Beschäftigungsprogrammen und ein Zivildienstleistender engagieren sich als Fahrer oder Lagermitarbeiter für *Tischlein deck dich*. Die Plattform Ost in Winterthur, wo sich das Hauptlager befindet, beliefert die Plattform Zentralschweiz wöchentlich mit zusätzlichen Lebensmitteln ergänzend zu den

regional eingesammelten Produkten. GGZ@Work beherbergt und betreibt des Weiteren die Abgabestelle in Baar, die von der Clary Foundation finanziert wird. «Jede Woche unterstützen wir rund 220 bedürftige Menschen aus Zug und Umgebung mit Lebensmitteln», sagt Honegger.

Die Plattform Zentralschweiz wächst weiter

«Aufgrund der Nachfrage bauen wir die Plattform Zentralschweiz aus», sagt Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. So wird *Tischlein deck dich* die erste Abgabestelle im Kanton Obwalden eröffnen und zwar in Sarnen. Im Herbst öffnet eine weitere Abgabestelle in Wohlen (AG) ihre Türen. Abgabestellen, die bislang von anderen Plattformen aus beliefert worden sind, übernimmt neu die Plattform Zentralschweiz. Das betrifft die Abgabestelle Aarau, Wädenswil und Affoltern am Albis. Für den Ausbau wird ein zweites Kühlfahrzeug angeschafft.

Die langjährige Kooperation zwischen GGZ@Work und *Tischlein deck dich* ist für beide Seiten sehr wertvoll. «Die Kooperation mit *Tischlein deck dich* bringt für uns als Arbeitsintegrationsbetrieb einen Mehrfachnutzen. Mit sinnvollen Tätigkeiten können unsere stellenlosen Mitarbeiter andere Armutsbetroffene unterstützen. Damit wird dem Grundsatz Hilfe zur Selbsthilfe beispielhaft nachgelebt», sagt Carl Utiger, Geschäftsführer von GGZ@Work. «Wir nutzen die jeweiligen Stärken unserer beiden Organisationen. Den pragmatischen Ansatz unseres Partners schätzen wir: einfach, direkt und zielführend», ergänzt Stähli.



Das 200 m² grosse Lager der Plattform Zentralschweiz in Baar verfügt über 98 Palettenplätze.

Über GGZ@Work

GGZ@Work ist eine Institution der Gemeinnützigen Gesellschaft Zug (GGZ). Der Verein GGZ wurde 1884 gegründet und ist das bedeutendste private Sozialwerk im Kanton Zug. GGZ@Work ermöglicht in sechs Betrieben rund 150 stellenlosen Personen einer Beschäftigung nachzugehen, z.B. im Recyclingbetrieb, wo *Tischlein deck dich* beherbergt ist, im Bauteilladen, auf dem Gastschiff Yellow oder im Büroservice. So finden Sozialhilfeempfänger, anerkannte Flüchtlinge oder Asylbewerber einen Arbeitseinsatz, bei dem sie gecoacht und gefördert werden und in zahlreichen Fällen in den ersten Arbeitsmarkt vermittelt werden können.

www.ggzatwork.ch

Neues aus der *Tischlein deck dich*-Welt

Neue Abgabestellen:

Huttwil (BE) eröffnete am 24. September 2014

Wohlen (AG) eröffnet im Oktober 2014

St. Imier (BE) eröffnet im Oktober 2014

Sarnen (OW) eröffnet im November 2014



Freiwilligenteam von Bischofszell

Ein Dorf rennt für *Tischlein deck dich*

Die reformierte Kirche Hettlingen hat am 7. September 2014 am Dorffest einen Sponsorenlauf zu Gunsten von *Tischlein deck dich* durchgeführt. Gestartet sind 171 Personen. Gemeinsam haben sie 78'500 Franken für *Tischlein deck dich* gesammelt. Ein herzliches Dankeschön an die Organisatorin und an alle Läuferinnen und Läufer. Die Spende wird für die Patenschaft der Abgabestelle Winterthur-Wülflingen eingesetzt.



Sponsorenlauf Hettlingen

Projektstand: Überregionale Logistik-Plattform Mittelland

Die diversen Arbeiten für die eigenständige *Tischlein deck dich*-Plattform Mittelland in Grenchen, die ab Januar 2015 in Betrieb genommen wird, sind in vollem Gang. Im November starten die Umbauarbeiten des Lagers. Büroräume und Garderoben werden eingerichtet und die Lagerhalle wird in verschiedene Klimazonen für Trocken-, Frisch- und Tiefkühlprodukte umgebaut. Für den Betrieb der Plattform Mittelland hat *Tischlein deck dich* einen Partner aus Beschäftigungsprogramm- und Arbeitsintegration gesucht. Ziel ist es, die Plattform Mittelland mit Menschen aus Arbeitsintegration- und Teillohn-Programmen zu betreiben. Mit der gemeinnützigen Firma ProWork ist *Tischlein deck dich* fündig geworden und steht in Verhandlung.



Das Projektteam bespricht die Pläne für den bevorstehenden Umbau des Lagers in Grenchen.