

Tischlektüre

Auch krumme Rüebli
sind gesund!

Seite 4

Partage:
Teilen und helfen

Seite 5

Mobiler Einsatz gegen
die Verschwendung

Seite 6

Soziale Einstellung in
der DNA verankert



**Auch krumme Rüebli
sind gesund** 3

**Ungenutzte Vorräte
zur Kirche bringen** 3

Teilen und helfen 4

**Mobiler Einsatz gegen
die Verschwendung** 5

**Soziale Einstellung in
der DNA verankert** 6

Blumen machen Freude 8

**Neues aus der Welt von
*Tischlein deck dich*** 8

Rückmeldung erwünscht

Gern nehmen wir Anregungen,
Wünsche und Rückmeldungen zur
Tischlektüre entgegen. E-Mail an:

mina.dellobuono@tischlein.ch



Liebe Leserin, lieber Leser

Am 1. Januar 2012 durfte ich die Nachfolge von Sämi Sägesser als Geschäftsführer von *Tischlein deck dich* an-treten. Nach der Initiative und Gründung 1999 durch Anja Hübner, Beat Curti und weitere Pioniere baute Sämi Sägesser als Geschäftsführer unseren Verein in intensiver Arbeit zu einer nationalen Organisation auf. 2011 konnte *Tischlein deck*

dich 2'020 Tonnen Lebensmittel retten und kontrolliert an Bedürftige verteilen – das entspricht 10 Millionen gefüllten Tellern, wie unser Ehrenpräsident Beat Curti sagen würde.

Unser Verein ist aber nicht das Werk weniger Einzelpersonen, er hat viele Mütter und Väter. Unzählige Partnerorganisationen, Freiwillige und auch andere Lebensmittelhilfen wie die Schweizer Tafel oder Tables du Rhône/Rottu Tisch haben unsere Erfolgsgeschichte mitgeprägt. Auf Seite 4 dieser Tischlektüre stellen wir eine Lebensmittelhilfe vor, die im Kanton Genf aktiv ist und trotz der räumlichen Distanz pragmatisch und partnerschaftlich mit uns zusammenarbeitet. Entscheidend sind natürlich auch unsere Produktpender: Wir sind froh, langjährige Partner wie Aрызta und Tior auf unserer Seite zu wissen. Mehr dazu auf den Seiten 3 und 6.

Für einmal danke ich aber vor allem den Mitarbeitenden auf der Geschäftsstelle und den Plattformen. Denn unser fokussiertes und stetiges Wachstum fordert von uns allen viel, es verlangt hohe Veränderungsbereitschaft, Engagement, Herzblut und Initiative. Bis Ende 2017 werden wir rund 4'000 Tonnen Lebensmittel – oder eben 20 Millionen gefüllte Teller – retten und verteilen können. Seit 2011 haben wir diese Menge also verdoppelt.

Dafür danke ich Bettina Vetsch, Alan Rohrer, Salvatore Valeo, Marianne Wagner, Mina Dello Buono, Marie Rose Cadosch, Matthias Kürsteiner, Caroline Walpen und Beat Rutz von der Geschäftsstelle in Winterthur – und ebenso Seo Arigoni, Pele Gutzwiller, Jerry Graci, Simonetta Caratti und allen weiteren Mitarbeitenden der Plattform Italienische Schweiz. Mein Dank geht an Meral Raffl und Boban Durkalic von der Plattform Graubünden. Sarah Honegger, Alain Quenet und Yolanda Fässler von der Plattform Zentralschweiz, Claudio Deragisch, Werner Leuthardt, Andi Schübach und Roger Ryf von der Plattform Nordwestschweiz in Basel; Urs Bigler, Franziska Bärtschi, Martin Hächler, Roger Bochinski von der Plattform Mittelland in Grenchen. Und natürlich danke ich David Kranjcec, der seit über zehn Jahren die Plattform Ost leitet, sowie seinen Mitarbeitern Farid Sadeghiani und Marco Bof.

Ich freue mich sehr darauf, mit euch allen die kommenden Jahre von *Tischlein deck dich* zu gestalten. Hartnäckig und mit Überzeugung, initiativ und agil weiterhin die Hauptanliegen unseres Vereins zu verfolgen: Lebensmittel zu retten und an Bedürftige zu verteilen.

Alex Stähli
Geschäftsführer

Auch krumme Rüebli sind gesund

Tior ist die kommerzielle Marke von 38 Tessiner Gemüse- und Fruchtproduzenten. Das Unternehmen in Cadenazzo vertreibt jährlich 11'000 Tonnen Frischware. Tagtäglich werden in Cadenazzo Früchte und Gemüse mit modernsten Technologien gewogen, gemessen, fotografiert, sortiert, verpackt und für den Verkauf an den Detailhandel vorbereitet. Krumme Rüebli oder Zucchini, ein zu grosser Blumenkohl, schrumpelige Äpfel und unförmige Tomaten werden aussortiert. Denn in den Früchte- und Gemüseauslagen im Supermarkt spielt die Ästhetik eine wichtige Rolle; die Kunden sind anspruchsvoll und lassen liegen, was nicht dem Standard entspricht.



Paolo Bassetti, Geschäftsführer von Tior: Glücklicherweise über die Partnerschaft mit *Tischlein deck dich*.

Jede Gurke wird geprüft

«Oft geht vergessen, wieviel Arbeit und Selektion vorausgegangen sind bis die Früchte und Gemüse in den Verkauf gelangen», sagt Paolo Bassetti, Geschäftsführer von Tior. «Jedes einzelne Produkt wird genau geprüft – nach Vorgaben zu Grösse, Gewicht, Farbe und Reifegrad, die wir gemeinsam mit den Produzenten und dem Detailhandel festgelegt haben.» Die Gurken zum Beispiel kommen per Förderband in die Maschine, wo sie einzeln befeuchtet, gewogen und gemessen werden.



Zucchetti und Salat werden sorgfältig geprüft, sortiert und abgepackt.

«Bei weniger als 400 Gramm ist eine Gurke nicht mehr erste Wahl und wird maschinell ausgelesen», sagt Paolo Bassetti.

Überproduktion an *Tischlein deck dich*

Die aussortierten Produkte sind qualitativ einwandfrei. Was passiert damit? «Wir verkaufen sie günstig in unserem Fabrikladen oder in den Läden unserer Lieferanten. Eine gewisse Nachfrage besteht, manche Kunden machen daraus Smoothies oder Marmelade.» Ausschuss entsteht auch dann, wenn das Angebot die Nachfrage übersteigt. Paolo Bassetti: «Der Überschuss an Gemüse und Früchten beläuft sich pro Jahr auf durchschnittlich 100 Tonnen. Diese spenden wir grösstenteils *Tischlein deck dich*.» Was nicht abgegeben werden könne, werde zu Biogas verarbeitet. «Wir sind glücklich über diese Partnerschaft», sagt Paolo Bassetti. «Armutsbetroffene Menschen erhalten qualitativ einwandfreie Produkte – und Tior vermeidet Verschwendung.»

SC

Ungenutzte Vorräte zur Kirche bringen

Falsche Reis- oder Schokoladensorte eingekauft? Zuviel Öl oder Zucker im Vorratsschrank? Die Abgabestelle von *Tischlein deck dich* in Chiasso bietet gemeinsam mit der örtlichen Kirchengemeinde seit Anfang September eine einfache Lösung für solche Fälle an: Wer den Vorratsschrank räumen muss und seine einwandfreien, verpackten und lang haltbaren Produkte wie Teigwaren, Öl, Zucker, Konservendosen usw. spenden möchte, kann diese zur Kirche bringen. Vor deren Eingang

stehen jedes zweite Wochenende leere Kisten für die Spenden bereit. Die Initiative wurde von Don Gianfranco Feliciani, Pfarrer von Chiasso, und Bruna Bernasconi, Leiterin der Abgabestelle, ins Leben gerufen. Sie macht hoffentlich Schule.

Teilen und helfen

Auf nationaler Ebene engagieren sich in der Schweiz *Tischlein deck dich* und die Schweizer Tafel gegen die Lebensmittelverschwendung und für Bedürftige. Auch wenn beide Organisationen eigene Konzepte verfolgen, gehen sie im Grundsatz gleich vor: Sie retten Lebensmittel vor der Vernichtung – und lassen sie Bedürftigen zukommen. Weil sie dieselben Ziele verfolgen, vereinen die Organisationen ihre Kräfte, wo immer es geht. Neben diesen nationalen Lebensmittelhilfen gibt es noch viele weitere auf regionaler und kantonaler Ebene, die sich ebenfalls gegen die Lebensmittelverschwendung engagieren. Im Kanton Genf etwa ist die Stiftung Partage aktiv. Auch das Konzept der 2005 gegründeten Organisation gleicht jenem von *Tischlein deck dich* grundlegend: Lebensmittel sowie Hygieneartikel werden von verschiedensten Produktespendern entgegengenommen und an Bedürftige verteilt.

Notwendiger denn je

Doch es gibt auch Unterschiede. Die Verteilung der Waren an Bedürftige erfolgt bei Partage etwa via Verbände und Sozialdienste, da die Stiftung im Unterschied zu *Tischlein deck dich* keine direkten Abgabestellen unterhält. Partage verfügt zurzeit über 122 Sammelstellen und rund 75 Zulieferer von Lebensmitteln und Hygieneartikeln. Zudem organisiert die Stiftung zweimal im Jahr einen sogenannten «Samedi du partage». Dabei wird die Bevölkerung in Supermärkten dazu aufgerufen, auch für Bedürftige einzukaufen und so direkt etwas gegen die Armut im Kanton zu tun. 2016 verzeichnete Partage einen massiven Anstieg: Die Stiftung verteilte mit 916 Tonnen rund 38 Prozent mehr Lebensmittel als im Vorjahr. Das hat mit der gestiegenen Nachfrage zu tun, und diese wiederum ist eine Folge der höheren Flüchtlingszahlen und der Zunahme der Armut in der Region. Die Arbeit von Partage scheint im Kanton Genf derzeit notwendiger denn je – und die Stiftung ist froh, auf die anderen Lebensmittelhilfen zählen zu können. «Da *Tischlein deck dich* vor Partage gegründet wurde, können wir natürlich viel von dieser Organisation lernen», sagt Marc Nobs, Geschäftsführer von Partage. «Besonders die Logistik ist eine immense Herausforderung in unserem Tätigkeitsgebiet. Hier hat *Tischlein deck dich* auf nationaler Ebene viel Erfahrung und viele Möglichkeiten.»



Marc Nobs, Geschäftsführer von Partage: «Von *Tischlein deck dich* können wir viel lernen.»



Partage verteilt immer mehr Lebensmittel – weil die Nachfrage steigt.

Wichtige Garantien für Produktpender

Die Zusammenarbeit zwischen *Tischlein deck dich* und Partage konzentriert sich gegenwärtig vor allem auf die Produktpender. Kann *Tischlein deck dich* etwa eine grosse Menge an erhaltenen Lebensmitteln nicht allein in nützlicher Frist verteilen, geht ein Teil der Spende an die Schweizer Tafel oder eben an Partage. «So optimieren wir unsere Dienstleistung gegenüber den Produktpendern massgeblich, weil wir ihnen garantieren können, alle ihre Produkte abzunehmen», sagt Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. «Es ist wichtig, dass sich die Produktpender auf uns verlassen können», bestätigt Marc Nobs. «Denn manche wollen oder können nur grosse Mengen an Waren abgeben.» Bei Bedarf findet natürlich auch Partage in *Tischlein deck dich* einen Abnehmer von Waren, welche die Organisation nicht allein verteilen kann. Marc Nobs ist wie Alex Stähli davon überzeugt, dass die Zusammenarbeit der beiden Organisationen noch intensiviert werden kann. «Wir sind immer auf der Suche nach neuen Ideen im Kampf gegen die Verschwendung und Armut», so Marc Nobs. Alex Stähli ergänzt: «Wir wollen dort zusammenarbeiten, wo wir gemeinsam unsere Effizienz steigern können.»

Der runde Tisch der Zukunft



Der Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, Alex Stähli, macht sich für eine punktuelle Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Hilfsorganisationen stark. «Jede Lebensmittelhilfe hat ihre Eigenheiten – und das ist auch gut so, weil viele regional stark verankert sind. Wir wollen aber dort eng zusammenarbeiten, wo es am meisten Sinn ergibt.» Deshalb sei auch der regelmässige Austausch sehr wichtig. Mit der nationalen Organisation Schweizer Tafel trifft sich *Tischlein deck dich* jeweils im Frühling, um sich auszutauschen und die Zusammenarbeit zu optimieren. «An diesen Treffen wird ab nächstem Jahr auch Partage teilnehmen», sagt der Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. «Der stete Erfahrungsaustausch ist wichtig, um unsere Einsätze noch besser zu koordinieren.»

NM

Mobiler Einsatz gegen die Verschwendung

Seit Januar 2016 fährt ein Team der Plattform Italienische Schweiz jeden Morgen von Dienstag bis Freitag von Cadenazzo nach Castione. In der dortigen Verteilzentrale sammelt Coop alle Produkte, die aus den Tessiner Filialen zurückgeschickt werden. Die Mitarbeitenden von *Tavolino Magico* wiederum sortieren vor Ort die noch geniessbaren Früchte und Gemüse aus diesen Rücksendungen aus, kommissionieren sie anschliessend auf der Plattform für die Abgabestellen und retten sie so vor der Vernichtung – 2016 insgesamt 65 Tonnen.

Um das Projekt zu erweitern, hat *Tischlein deck dich* einen Nissan mit 7 Plätzen für die Plattform gekauft. Seit August fahren Mitarbeitende von *Tischlein deck dich* auch an zwei Nachmittagen nach Castione, um noch mehr Lebensmittel zu retten. «Dank des neuen Fahrzeugs verfügen wir nun über ein mobiles Team, das auch zu anderen Produktpendern im Tessin fahren kann», sagt Calogero Atria, verantwortlich für die Transportlogistik der Plattform. *Tischlein deck dich* kann jetzt auch Angebote von Bauern- und Landwirtschaftsbetrieben entgegennehmen und die Gemüse und Früchte vor Ort aussortieren.



MDB

Soziale Einstellung in der DNA verankert

Ohne die vielen Partner aus der Lebensmittelbranche könnte *Tischlein deck dich* seine Mission nicht erfüllen. Doch was ist, wenn der Partner darauf achtet, sinnvollerweise kaum Überschuss zu produzieren – und daher auch nur wenige Lebensmittel abzugeben hat? Dann wird die Partnerschaft eben auf zusätzliche Stützen gestellt!

1988 revolutionierte die Bäckerei HIESTAND den hiesigen Backwarenmarkt: Durch die Erfindung von vorgegärten Gipfel-Teiglingen brauchte niemand mehr vertieftes Bäckerfachwissen, um schnell und jederzeit ofenfrische Gipfeli anbieten zu können. Aus dem ehemals kleinen, 1967 gegründeten Betrieb in Zürich Wipkingen ist mittlerweile ein weltweit tätiges Unternehmen im Bereich Tiefkühl- und Convenience-Backwaren geworden. Jahresumsatz: rund 4 Milliarden Franken. Seit der Fusion mit der irischen LAWS Group 2008 heisst das Unternehmen ARYZTA – abgeleitet vom lateinischen Wort für die Spitze der Weizenähre; Arista.

Bodenhaftung behalten

Trotz weltweiter Tätigkeit mit Gipfeli, Broten, Brötli und vielem mehr hat das Unternehmen seine Bodenhaftung und Schweizer Wurzeln nicht verloren. Das zeigt sich ganz profan schon beim 50. Geburtstag der Marke HIESTAND, den das Unternehmen heuer feiert. «Zum einen gibt es einen Anlass für unsere Mitarbeitenden und ihre Familien», sagt Cornel Zimmermann, Leiter Marketing von ARYZTA Schweiz. «Zum anderen einen für

unsere Kunden und Partner.» Einer dieser Partner ist *Tischlein deck dich* – wenn auch natürlich kein Business-, sondern ein Sozialpartner. «Ich kenne den Geschäftsführer von *Tischlein deck dich* Alex Stähli schon seit vielen Jahren», sagt Zimmermann. «Wir wissen, was wir aneinander haben. Deshalb war es fast schon logisch, dass wir vor etwa fünf Jahren eine Zusammenarbeit beschlossen. Aber natürlich war nicht nur die persönliche Beziehung dafür ausschlaggebend.»

Keine Brot-Not

Bei Abgabestellen von *Tischlein deck dich* ist gelegentlich zu hören, Brot und Backwaren seien im Überfluss vorhanden. Wie kommt das? «Bei frischen Backwaren ist die bedarfsorientierte Planung immer sehr schwierig, weil Faktoren wie zum Beispiel das Wetter den Bedarf kurzfristig ändern können», sagt der Bäckermeister. Einen gewissen «Abschreiber» muss man da von Anfang an einkalkulieren. Anders ist dies aber bei den Backwaren von ARYZTA, die den Kunden im tiefgekühlten Zustand geliefert werden. «Mit unseren Backwaren kann man sehr kurzfristig und je nach Bedarf reagieren und die Regale nachfüllen», erklärt Cornel Zimmermann. Der nicht verwendete Überschuss halte sich so in engen Grenzen – und damit auch die Möglichkeit, *Tischlein deck dich* zu beliefern.

Möglichst nichts wegwerfen

Kommt hinzu, dass ARYZTA ohnehin alles daran setzt, mit Ressourcen schonungsvoll umzugehen. Zimmermann: «Als



Heute gibt es Produkte in vielen Variationen.
Foto: ARYZTA Schweiz



Cornel Zimmermann, Leiter Marketing von ARYZTA Schweiz: «Die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* macht sehr viel Spass und ist auf beiden Seiten total unkompliziert.»
Foto: ARYZTA Schweiz



Von morgens bis abends ofenfrische Backwaren:
ARYZTA macht's möglich. Foto: ARYZTA Schweiz

Lebensmittelproduzent trägt man die moralische und ethische Verantwortung dafür, mit Ressourcen vernünftig umzugehen. Und alles, was man wegwirft, kostet schliesslich auch Geld.» Das bedeutet zum Beispiel, dass Fehlproduktionen nach Möglichkeit als wertvolle Zutat in gemahlene Zustand – sogenannten Schraps – wieder dem Fertigungsprozess zugeführt werden. Dennoch gibt es auch bei ARYZTA immer wieder Spendengelegenheiten. «Bei Auslistungen oder Minderabsatz besteht das Risiko von Überbeständen, die hinsichtlich Mindesthaltbarkeitsdatum zu kritisch werden», sagt Zimmermann. Einwandfrei zum Verzehr geeignet sind diese Produkte jedoch allemal – und damit bestens geeignet für die Zwecke von *Tischlein deck dich*. Obwohl Tiefkühlprodukte stets etwas anspruchsvoller in der Handhabung sind, da die Kühlkette gewährleistet bleiben muss.

Mehr als Lebensmittelspenden

Doch die Partnerschaft von ARYZTA und *Tischlein deck dich* geht aber über «gewöhnliche» Lebensmittelspenden hinaus. «Die Zusammenarbeit macht sehr viel Spass und ist auf beiden Seiten total unkompliziert», sagt Cornel Zimmermann. So sponsert ARYZTA beispielweise den Znüni an der Generalversammlung von *Tischlein deck dich*, oder das Unternehmen offerierte im vergangenen Jahr Tiefkühlboxen im Wert von 10'000 Franken. Auch wenn kurzfristig für eine Veranstaltung Backwaren benötigt werden, hilft ARYZTA gern aus. Bis vor kurzem war das Unternehmen zudem Pate der Abgabestelle in Dietikon. «Dort stellten wir neben dem Finanziellen auch freiwillige Mitarbeitende aus unserem Unternehmen, die bei der Abgabe halfen», erinnert sich der Marketingleiter. Das Echo aus den Reihen der Freiwilligen sei hochehrfrohlich gewesen:

«Viele kamen anschliessend zurück und waren tief berührt, wie dankbar die Empfänger der Nahrungsmittel waren.» Einige fanden den Einsatz auch hilfreich dafür, die eigenen Probleme richtig einordnen zu können.

Soziales Engagement ist wichtig

«Uns ist sehr wohl bewusst, in welcher privilegierten Position sich die meisten Menschen in der Schweiz befinden», sagt der Marketingleiter. «Für uns ist es deshalb wichtig, uns sozial zu engagieren.» Das Unternehmen arbeitet deshalb unter anderem auch mit den Murghof Werkstätten in Frauenfeld zusammen, wo Menschen mit Behinderung Arbeitsplätze finden. «Die soziale Einstellung wurde von unserem Gründer Fredy Hiestand in der Unternehmens-DNA verankert», sagt Cornel Zimmermann. «Deshalb versuchen wir als Unternehmen, die richtige Balance zwischen Wirtschaftlichkeit, Unternehmmergeist, Heimatverbundenheit und sozialem Engagement zu finden.» Ein Drahtseilakt, der offenbar sehr gut gelingt.



Vergangenes Jahr offerierte ARYZTA Tiefkühlboxen im Wert von 10'000 Franken, die bei den Abgabestellen in Gebrauch sind.
Foto: Erik Brühlmann

ARYZTA Schweiz

ARYZTA Schweiz hat seinen Ursprung in zwei Schweizer Traditionsunternehmen. Die Bäckerei HIESTAND wurde 1967 von Fredy Hiestand in Zürich Wipkingen gegründet. Die Marcel Köppli AG in Horw wurde 1987 gegründet und vertrieb seit 1992 die Marke COUP DE PATES mit Tiefkühl-Backwaren und Gastronomie-Spezialitäten. 2005 akquirierte die irische IAWS Gruppe («Irish Agricultural Wholesale Society») die Marcel Köppli AG; drei Jahre später fusionierte das Unternehmen mit HIESTAND zur ARYZTA-Gruppe mit Hauptsitz in Zürich. Seit 2016 heisst das Unternehmen auch in der Schweiz ARYZTA. Unter den Marken HIESTAND, COUP DE PATES, OTIS SPUNKMEYER und LA CARTE vertreibt es über 2000 Produkte über die Kanäle Retail, Convenience, Food Service und Bäckereien.

Neues aus der Welt von *Tischlein deck dich*

Blumen machen Freude

Die Verschwendung und das Wegwerfen einwandfreier Produkte ist nicht nur bei Lebensmitteln ein grosses Thema. Auch Blumengeschäfte suchen nach Lösungen, um übriggebliebene Blumen weiterzugeben statt wegzuerwerfen. Blumen-Momente aus Winterthur und Rosen H. Nydegger aus Meilen haben sich an *Tischlein deck dich* gewandt, um übriggebliebene Sträusse und Gestecke zu spenden. Obwohl Blumen nicht zu den Artikeln des täglichen Bedarfs gehören und sich *Tischlein deck dich* vor allem auf die Abgabe von Lebensmitteln konzentriert, sind diese Spenden hochwillkommen. Denn für einmal tragen die Kundinnen und Kunden nicht allein Gemüse, Konserven und andere Haushaltsartikel nach Hause, sondern etwas, das ausschliesslich für ihr Gemüt bestimmt ist – und Freude bereitet.

Eröffnungen

Wettingen (AG)	23. Januar
Gerlafingen (SO)	3. Juli
Trübbach/Wartau (SG)	4. September
Speicher (AR)	8. September
Kreuzlingen (TG)	geplant Herbst 2017



grafisch@ch

Impressum

Herausgeber: Verein *Tischlein deck dich*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tischlein.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tischlein.ch
Spendenkonto: PC 87-755687-0

Redaktion: Mina Dello Buono (MDB),
Caroline Walpen (CW), Simonetta Caratti (SC),
Nena Morf (NM), Erik Brühlmann (EB)
Lektorat: Lukas Niederberger, Marianne Wagner,
Textbüro Marius Leutenegger
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: grafisch.ch
Auflage: 9'000 Ex (d, i, f)
Nächste Ausgabe: Dezember 2017
Das Abonnement kostet 20 Franken im Jahr
und ist für Mitglieder, Gönnerinnen und
Gönner im Beitrag enthalten.

Tischlein deck dich wird
unterstützt von:

**PRODEGA
GROWA
TRANSFOURMET**

coop

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:

winterhilfe
Schweiz