

# Tischlektüre



Noch mehr Früchte und  
Gemüse für Bedürftige

Seite 3

So geht die Ernst Sutter  
AG gegen Food Waste vor

Seite 4

Vier Menschen,  
vier Beweggründe

Seite 6

Unterwegs mit «Beat»

**So geht die Ernst Sutter AG  
gegen Food Waste vor** 3

**Vier Menschen,  
vier Beweggründe** 4

**Noch mehr Früchte und  
Gemüse für Bedürftige:  
ein Pilotprojekt** 5

**Unterwegs mit «Beat»** 6

**Gleiche Chancen schaffen** 7

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



## Liebe Leserin, lieber Leser

Seit 1999 verschreibt sich *Tischlein deck dich* unermüdlich seiner Mission, überschüssige, einwandfreie Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten und an Armutsbetroffene zu verteilen. Derzeit verfolgen wir einen neuen Bereich, bei dem wir Potenzial sehen, unsere Mission weiter voranzutreiben. Im Fokus stehen die Verteilzentralen der Detailhändler, wo täglich

beträchtliche Mengen an ungekühlten Waren-Rückschub aus den Filialen eingehen. Ziel ist es, diesen direkt in den Verteilzentralen zu sortieren, um – ergänzend zu den Filialabholungen – weitere einwandfreie Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten. Derzeit prüfen wir unser Vorhaben im Rahmen zweier Pilotprojekte bei den Coop-Verteilzentralen in Castione und in Chur. Personen aus Beschäftigungsprogrammen sortieren dort täglich die eintreffende Ware. Es handelt sich ausschliesslich um ungekühlte Produkte – mehrheitlich um Früchte und Gemüse. Das Projekt bei der Verteilzentrale Castione läuft seit Januar, dasjenige in Chur seit März. Die bisherigen Zahlen geben uns recht. Hier schlummert Potenzial. Erste Erfahrungen zeigen aber auch, dass wir mit unseren Partnern noch gewisse Fragen und Schnittstellen klären müssen. Durch das Aussortieren gewinnen wir in Castione täglich 350 kg Gemüse und Früchte. In Chur sind es gar 650 kg pro Tag. Lesen Sie mehr zum Pilotprojekt in Castione auf Seite 5.

In einem Kilogramm Fleisch stecken zwischen 2'000–15'000 Liter Wasser. In einem Kilogramm Getreide sind es rund 100 Liter Wasser. Auf der Fläche eines Grundstückes, die benötigt wird, um ein Kilogramm Fleisch zu erzeugen, könnte man im selben Zeitraum 200 kg Tomaten oder 160 kg Kartoffeln ernten. Mit diesen Vergleichen wird deutlich, dass beim Fleisch die Verminderung von Verlusten ökonomisch wie ökologisch besonders relevant ist, weil die Produktion von Fleisch ressourcenintensiver ist als die Produktion aller anderen Nahrungsmittel. Wir haben die Ernst Sutter AG, die drittgrösste Fleischverarbeiterin in der Schweiz, in Gossau besucht. Seit Jahren spendet sie die hochwertige Fleischprodukte an *Tischlein deck dich*. Was die Firma unternimmt, um Food Waste zu verringern, lesen Sie auf Seite 3.

Gleich elf Abgabestellen feiern in diesem Jahr ihr zehnjähriges Bestehen: Affoltern a. Albis, Basel Matthäuskirche, Bern Pauluskirche, Bellinzona, Chur, Frauenfeld, Freiburg, Locarno, Lugano, Schaffhausen und Wädenswil. Wir haben vier Freiwillige der Abgabestelle Freiburg getroffen, die zum Teil schon seit den Anfängen mit dabei sind. Sie blicken auf zehn Jahre Tischlein-Geschichte zurück (siehe Beitrag auf Seite 4).

Nun wünsche ich Ihnen eine spannende Lektüre und einen beglückenden Sommer.

*C. Schneider*

Caroline Schneider  
Kommunikationsleiterin

### Feedback erwünscht

Gerne nehmen wir Anregungen, Wünsche und Rückmeldungen zur Tischlektüre entgegen. E-Mail an: [caroline.schneider@tischlein.ch](mailto:caroline.schneider@tischlein.ch)



# So geht die Ernst Sutter AG gegen Food Waste vor



Im sogenannten Reinraum, wo beispielsweise Kochschinken abgepackt wird, herrschen höchste hygienische Bedingungen.

**Herr und Frau Schweizer konsumieren rund 52 kg Fleisch pro Jahr. Ein Lebensmittel, von dem unsere Kunden häufig nur träumen können, wäre da nicht die Firma Ernst Sutter AG, die uns immer wieder hochwertige Fleischwaren spendet.**

Rund 900 Tonnen Fleisch und Fleischwaren pro Woche produziert die Ernst Sutter AG mit Sitz in Gossau. «Food Waste ist für uns ein wichtiges Thema», sagt Daniel Härter, Leiter des Geschäftsbereichs Fleischwaren und stv. Vorsitzender der Geschäftsleitung der Ernst Sutter AG. «Bei so hochwertigen und teuren Produkten können wir uns Food Waste gar nicht leisten.» Deshalb fokussieren Härter und sein Team primär auf Massnahmen, die Überschüsse verhindern. «Wir investieren beispielsweise in Technologien, die die Haltbarkeit von Fleischprodukten verlängern.» Weiter passt der Fleischproduzent die Verpackungsgrössen an die sich verändernden Haushaltsstrukturen an. Bekanntlich entfällt die Hälfte des Food Waste auf das Konto der privaten Haushalte. «Weil die Einpersonen-Haushalte in den letzten Jahren zugelegt haben, produzieren wir vermehrt Klein-Portionen», erklärt Härter. An- und Abschnitte werden ebenfalls verarbeitet. «Diese Abschnitts-Schalen, die zu einem günstigeren Preis verkauft werden, laufen sehr gut auf dem Markt.»

## **Teller – Trog – Tank**

Die Ernst Sutter AG folgt einer klaren Regel: Teller, Trog, Tank. Fallen Überschüsse an – sei es durch einen Etikettierfehler oder eine Falschdisposition – spendet die Firma nicht mehr verkäufliche Fleischprodukte zuerst an Hilfsorganisationen. Hochwertige Schlachtnebenprodukte gelangen in den Tierfutterkanal oder in die Nahrungsmittelindustrie. Was nicht verwertet werden kann, gelangt in die Biogasanlage.

Eine grosse Herausforderung bei der Fleischproduktion ist die starke Abhängigkeit von der Jahreszeit und vom Wetter. «Da ist unsere Disposition stark gefordert. Obwohl wir die Wetterprognose bei unserer kurzfristigen Planung berücksichtigen, kann uns Petrus ein Schnippen schlagen. Wenn es beispielsweise plötzlich regnet, obwohl sommerliches Wetter angesagt war, sitzen wir auf der Grillware.» Dann ist schnelles Handeln angesagt. Unverzüglich nimmt der Disponent mit dem Kunden Kontakt auf, um gemeinsam nach Lösungen zu suchen. Übermengen gelangen ausserdem in den Betriebsladen oder ins Betriebsrestaurant. Und wenn dann immer noch Fleischware übrig bleibt, dann kommt *Tischlein deck dich* zum Zug. Pro Jahr spendet die Ernst Sutter AG rund 20 Tonnen Fleisch an Hilfsorganisationen.

## **Vom Schnörkli bis zum Schwänzli**

Das Engagement der Ernst Sutter AG in Bezug auf Food Waste geht noch weiter. Der Fleischverarbeiter engagiert sich in der Projektgruppe von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. Mit der sogenannten Nose-to-Tail-Initiative versuchen die Initianten, die Nachfrage nach weniger beliebten Stücken des Tieres zu steigern, um beispielsweise das ganze Schwein zu verwerten. Rund 60 Prozent der gesamten Fleischmenge entfallen auf weniger nachgefragte Stücke, so genannte Nebenprodukte. Diese finden nur selten den Weg auf den Teller des Konsumenten und werden daher zu Heimtierfutter verarbeitet. «Wir möchten einen Gegentrend einläuten. Vergessen gegangene Rezepte sollen wieder salonfähig werden», erzählt Härter. So zum Beispiel die Zunge. Ihr zartes, fettarmes Fleisch mit dem butterigen Aroma war früher eine Delikatesse. Taktgeber für diesen Trend soll die Gastronomie sein, denn sie hat einen wichtigen Einfluss auf den Privatkonsum. So dürfen Konsumenten schon bald gespannt sein auf neue kulinarische «Fleisch-Töne» in Restaurants.

## Vier Menschen, vier Beweggründe

**Die Abgabestelle Freiburg blickt auf ihr zehnjähriges Bestehen zurück. Vier Freiwillige erzählen Geschichten aus den vergangenen Jahren: Karl Fäh, Co-Leiter der Abgabestelle, Co-Leiterin Rosemarie Ukelo, Schwester Hélène, die seit dem Start mithilft, und Pater Hans Kaufmann vom Franziskanerorden, der vor zehn Jahren alle Hebel in Bewegung gesetzt hat, damit die Abgabestelle im Franziskanerkloster beheimatet werden konnte.**

Man spürt es sofort: alle Vier sind mit viel Herzblut dabei, wenn auch ihr Freiwilligenengagement auf unterschiedlichen Motiven beruht. Der pensionierte Lehrer Karl Fäh arbeitet seit zehn Jahren bei der Abgabestelle in Freiburg. «Mir hat es beim ersten Mal den Ärmel reingezogen, als ich von Anne Wasmer, Abgabestellenleiterin der ersten Stunde, eingeführt wurde», erinnert sich der 69-Jährige. Er engagiere sich primär bei *Tischlein deck dich*, um gegen die Lebensmittelverschwendung ein Zeichen zu setzen. «Ich wuchs in einer Bäckerfamilie auf. Bei uns war es ein Tabu, Lebensmittel wegzuworfen.» Am Vorabend nimmt Karl jeweils Direktlieferungen von Manor entgegen, die er gewissenhaft sortiert und zwischenlagert. «Das Franziskanerkloster stellt uns ein grosszügiges Depot zur Verfügung, wo wir Styroporboxen und Rollis lagern können.» Das Depot verfügt zudem über einen Kühlschrank und Tiefkühltruhen. Ausser Manor hat er auch Prodega Freiburg und eine lokale Bäckerei überzeugt, ihre überschüssigen Lebensmittel zu spenden.

Rosemarie Ukelo, die früher bei der reformierten Kirchgemeinde gearbeitet hat, liebt das internationale Flair an der Abgabestelle. Die Tischlein-Kunden stammen aus aller Welt: aus der Mongolei, dem Kongo, Irak, Syrien, Kolumbien oder Brasilien. «Trotz unseren klaren Regeln versuchen viele Bezüger immer wieder, mit uns um Waren zu feilschen.» Das erinnere sie oft an einen afrikanischen Markt. «Wir haben eine Menge Spass und lachen viel.» Sie schätze die familiäre Atmosphäre. «Rosemarie ist unsere Personalchefin», sagt Karl. «Sie hat schon viele neue Helferinnen und Helfer in unser Team gebracht. Und wenn es bei der Verteilung hektisch zu und her geht, dann behält sie den Überblick und sorgt für Ruhe.»

Die 76-jährige Schwester Hélène gehört dem Orden der Barmherzigen Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul an. Sie geht ganz auf in ihrer Ordensaufgabe. «Bei Tischlein erhalte ich so viel mehr als ich gebe. Wenn ich die leuchtenden Augen der Kunden sehe...» Sie stockt. Und dann füllen sich ihre Augen mit Wasser. Ihre Tränen sagen mehr als tausend Worte.

Der Franziskaner Pater Hans Kaufmann sagt: «Für den Franziskanerorden ist *Tischlein deck dich* eine schöne Ergänzung zu unserer seelsorgerlichen Tätigkeit. Früher war es so, dass wir überschüssiges Gemüse und Früchte aus unserem Klostergarten an die Tischlein-Kunden verteilten. Und wenn umgekehrt etwas nach der Verteilung übrig blieb, wanderten die Lebensmittel in die Klosterküche.»

### Tischlein wirkt integrierend

Dann kommt Karl auf einen anderen wichtigen Punkt zu sprechen. «*Tischlein deck dich* wirkt über die Lebensmittelhilfe hinaus. Tischlein ist eine Drehscheibe». An der Abgabestelle vernetzen sich die Kunden untereinander und mit den Helfern. Neue Bekanntschaften entstehen. «An der Abgabestelle treffen sich verschiedene Nationen. Die Bezüger tauschen sich aus und helfen einander.»

Karl, dem die Integration ein wichtiges Anliegen ist, hat einem Kunden die Lastwagenprüfung vorfinanziert. Heute ist der Mann nicht mehr auf *Tischlein deck dich* angewiesen. Er hat eine Stelle gefunden. Rosemarie suchte eine Putzfrau und wurde an der Abgabestelle mit einer Tischlein-Kundin fündig. Rosemarie ist überzeugt: «Beschäftigung und Austausch sind für diese Menschen essentiell. So lernen sie die schweizerischen Gepflogenheiten besser kennen und die Integration schreitet schneller voran.» Schwester Hélène begleitete lange Zeit einen abgewiesenen Asylsuchenden. Als ihm die Ausschaffung drohte, schrieb sie dem Justizdirektor einen Brief. Mit Erfolg. «Er hat die Aufenthaltsbewilligung B erhalten», sagt die Ordensschwester und strahlt über das ganze Gesicht.

CS



(v.l.n.r.): Langjährige Freiwillige der Abgabestelle Freiburg: Hélène, Rosemarie, Hans und Karl. Die Abgabestelle Freiburg wird seit vielen Jahren von der Arcanum Stiftung unterstützt.

# Noch mehr Obst und Gemüse für Bedürftige: ein Pilotprojekt

Seit Anfang Mai – nach einer anfänglichen Testphase – fahren Mitarbeiter von *Tavolino Magico* vier Mal die Woche mit einem Kühlfahrzeug von Cadenazzo nach Castione in die Verteilzentrale von Coop. Dort stehen für sie Kisten voller Früchte und Gemüse bereit, die sie kontrollieren und aussortieren: Orangen, Äpfel, Erdbeeren, Zucchini, Auberginen, Salat, Fenchel, Kartoffeln usw. Alles, was in den Tessiner Coop-Filialen nicht verkauft wurde, qualitativ aber noch in Ordnung ist. Coop sammelt in Castione täglich Lebensmittel, die normalerweise entsorgt werden, für den Verzehr aber durchaus noch geeignet sind und stellt sie *Tischlein deck dich* zur Verfügung.

Jeden Tag um 7 Uhr ziehen die Filialmitarbeiter die nicht mehr verkäufliche Ware aus dem Verkauf, packen sie in Kisten ab und lassen sie in die Verteilzentrale Castione bringen. Von 9 bis 12 Uhr stecken Fausto und seine Kollegen von *Tavolino Magico* – alles Teilnehmende aus Beschäftigungsprogrammen – ihre Hände in Früchte- und Gemüseboxen. Mit Handschuhen und Messern ausgestattet und mit viel Geduld und Sorgfalt retten sie geniessbare Äpfel, Birnen und Gurken. Die Lebensmittel werden in einem Waschbecken gewaschen. Ungefähr 40% der zur Verfügung gestellten Ware können sie so retten.

## Zwei Drittel sind mehrere Tage haltbar

Dieses neue Projekt «Wiederverwertung von Frischprodukten» hat im Januar die *Tischlein deck dich*-Geschäftsstelle lanciert. Seo Arigoni, Logistikleiter der Plattform der italienischen Schweiz, hat es in Castione implementiert und Disponent Jerry Graci ist für die Umsetzung zuständig. «Grosse Unterstützung erfahren wir von Sergio Muschietti, Leiter der Coop-Verteilzentrale in Castione, der von diesem Projekt überzeugt ist», erklärt Arigoni. Graci sagt: «Dank diesem Projekt landet weniger Obst und Gemüse im Abfall und wir können gute Ware zurückgewinnen.» Manche Produkte müssen am gleichen Tag abgegeben werden. Ungefähr 60% können noch einige Tage aufbewahrt werden.

Das Projekt sieht drei Produktklassen vor: die reiferen Produkte, die *Tischlein* innerhalb von 24 Stunden an die lokalen Abgabestellen bringen muss, die Produkte, die noch 48 Stunden lang haltbar sind und auch für weiter entfernte Abgabestellen geeignet sind und die länger haltbaren Lebensmittel (72 Stunden), die weiter transportiert werden können, zum Beispiel zu anderen Logistik-Plattformen von *Tischlein deck dich*. «Wir wollen uns so organisieren, dass wir einmal die Woche überschüssiges



Zwei Drittel der aussortierten Lebensmittel sind noch während 72 Stunden essbar.

Früchte und Gemüse zu den *Tischlein deck dich*-Plattformen im Mittelland (Grenchen), Graubünden (Chur), Ost (Winterthur) oder der Zentralschweiz (Baar) verschieben können», erklärt Graci weiter.

## Im Gleichgewicht zwischen Effizienz und sozialer Hilfe

Dass die Plattform in Cadenazzo mehr Früchte und Gemüse erhält, fordert den Mitarbeitern viel Organisationsgeschick, Schnelligkeit und Flexibilität ab. Nicht nur das Aussortieren der Lebensmittel bei der Verteilzentrale muss genau und präzise erfolgen, sondern auch die Bewirtschaftung der zusätzlichen Ware auf der Plattform in Cadenazzo. Das Extra Obst und Gemüse muss innerhalb kurzer oder kürzester Zeit weiterreisen, damit es in gutem Zustand bleibt. Eine grosse Herausforderung für die ungefähr dreissig Mitarbeitenden, die in temporären Beschäftigungsprogrammen eingebunden sind. «Die verfügbare Zeit ist sehr kurz und man muss sich an einen strengen Zeitplan halten», konstatiert Graci. Ein reibungsloser und effizienter Ablauf ist nötig, ohne dabei die Bedürfnisse der Mitarbeitenden und Kunden aus den Augen zu verlieren.





Rund 40% des Waren-Rückschubs wird gerettet.

### Die drei nächsten Projektphasen

In naher Zukunft soll dieses Projekt wachsen und optimiert werden, und das an mehreren Fronten. Die Früchte- und Gemüsemenge soll zunehmen, andere Frischprodukte sollen hinzukommen und schliesslich soll die Qualität noch besser werden. «Heute retten wir nur Früchte und Gemüse, aber keine anderen Frischprodukte wie Fleisch oder Joghurt, weil während der Fahrt von den Coop-Filialen in die Verteilzentrale in Castione die Kühlkette nicht aufrechterhalten werden kann», sagt Arigoni. Diese Herausforderung und mögliche Lösungen sind Thema im Gespräch mit den Verantwortlichen von Coop. «Es ist Potenzial vorhanden. Zum Beispiel könnten Kühlkisten zum Einsatz kommen, die die Temperatur bei zwei Grad halten. Zudem möchten wir die Arbeitszeiten erhöhen, so haben wir mehr Zeit für das Aussortieren der Lebensmittel», erklärt Graci. «Während der Testphase bis Ende April, sortierten die Mitarbeiter von *Tischlein deck dich* die Ware an drei Vormittagen pro Woche aus. Jetzt sind wir schon einen Schritt weiter. Seit Mai sind die *Tavolino Magico*-Mitarbeiter an vier Vormittagen anwesend und auch die Sortier-Zeiten haben wir erhöht» erklärt Sergio Muschietti, Leiter der Coop-Verteilzentrale in Castione. Mehr Arbeitstage bedeuten mehr Lebensmittel. Die Coop-Berechnungen zeigen: es gibt Ausbaupotenzial.

Seit April ist dieses Projekt auch bei der Coop-Verteilzentrale in Chur am Laufen. Sind die Erfahrungen weiterhin so positiv, kann man dieses Projekt bei anderen Coop-Verteilzentralen in der ganzen Schweiz umsetzen.

SC

## Unterwegs mit «Beat»

Was haben das White Turf, das berühmte Pferderennen auf dem gefrorenen See in St. Moritz, und unser Fahrzeug «Beat» gemeinsam? An den letztjährigen Renntagen haben die drei Serviceclubs des Oberengadins, Kiwanis, Lions Club und Rotary, zugunsten von *Tischlein deck dich* gesammelt. Diese Spende hat geholfen, ein Kühlfahrzeug für das Engadin zu finanzieren. Zwischen Samedan, wo die Abgabestelle liegt, und der Plattform Graubünden in Chur liegen rund 93 km Distanz. Auf den ersten Blick nicht viel, aber das Engadin ist eines der höchstgelegenen bewohnten Täler Europas. Über die kurvenreiche Julierpassstrasse zwar gut erreichbar, aber Abholungen im Tal sind von Chur aus auf die Schnelle nicht möglich. Daher ist ein eigenes Fahrzeug fürs das Engadin sehr nützlich.

Seit Februar ist der Lieferwagen Beat nun unterwegs, um Produktpenden im Engadin abzuholen. Gelenkt wird Beat jeweils von Fahrern aus dem Einsatzprogramm Südbünden vom Amt für Gewerbe, Industrie und Arbeit Graubünden. Entsprechend den Qualitätsanforderungen von *Tischlein deck dich* umgebaut, verfügt Beat über einen gekühlten Laderaum, um die Kühlkette sicherzustellen. Die gesammelten Lebensmittel sind für die Abgabestelle Samedan bestimmt. Derzeit holt Beat pro Woche rund 150 kg bei Coop und anderen lokalen Spendern ab. Zusätzlich liefert die Plattform Graubünden weitere Lebensmittel für die wöchentliche Verteilung. Diese reisen dank der Unterstützung der Firma Valentin via Bahn nach Samedan. Bei der Namensgebung fiel die Wahl auf den Vornamen unseres Ehrenpräsidenten Beat Curti: Er ist dem Engadin und *Tischlein deck dich* tief verbunden.

MDB



Fahrzeug «Beat» holt Lebensmittel im Engadin ab und beliefert die Abgabestelle Samedan. Diese wird unterstützt von der Karl Kahane Stiftung.

## Gleiche Chancen schaffen

Grundlegendes Anliegen der Avina Stiftung ist es, Chancen oder Chancengleichheit für möglichst viele Menschen zu schaffen, damit diese ihre Lebensbedingungen durch eigene Anstrengung verbessern können. Ein spezielles Augenmerk liegt dabei auf der Integration von Menschen, die auf der Schattenseite des Lebens stehen. An dieser Stelle treffen sich die Interessen von *Tischlein deck dich* mit dem sozialen Engagement der Avina Stiftung. Seit 2008 steht die Avina Stiftung *Tischlein deck dich* zur Seite und hat über die Jahre als Patin verschiedene Abgabestellen im Grossraum Schwyz unterstützt – derzeit ist es die Abgabestelle Rapperswil. Warum der geografische Fokus? «Die Avina Stiftung hat ihren Sitz im schwyzerischen Hurden, und die guten nachbarschaftlichen Beziehungen in unserer Standortregion sind uns sehr wichtig», erklären Sibylle Feltrin und Barbara Wilhelm von der Avina Stiftung.

### Armut macht vor niemandem Halt

Avina verfolgt die Tätigkeit von *Tischlein deck dich* anhand der jährlichen Leistungsberichte, die sie zugestellt bekommt. Ausserdem vermitteln Medienberichte, Informationen von Dritten und auch Besuche bei den Abgabestellen ein eindeutiges Bild. Die Patenschaft ist eine äusserst willkommene Hilfe. Vor Ort wird auch rasch klar, dass die Abgabestellen für die Kundinnen und Kunden von *Tischlein deck dich* einem Bedürfnis entsprechen.

«Eine Kundin bei einer Abgabestelle nahm bei unserem Besuch an, dass auch wir gekommen waren, um Lebensmittel zu beziehen. Dies hat uns umso deutlicher vor Augen geführt, dass das Schicksal manchmal zufällig und unvermittelt zuschlagen kann und dass grundsätzlich niemand vor Armut gefeit ist», erzählen Sybille Feltrin und Barbara Wilhelm. Nachdenklich gestimmt haben sie auch die Erkenntnis, dass es sogar in der ländlichen Idylle und nicht nur in der Grossstadt Menschen gibt, die am Existenzminimum leben. Was sie immer wieder aufs Neue beeindruckt, sind das grosse Engagement und die Professionalität der freiwilligen Helferinnen und Helfer, die den armutsbetroffenen Menschen mit einem Lächeln begegnen.

MDB

**avina** | stiftung  
stephan schmidheiny



Die Avina Stiftung unterstützt die Abgabestelle Rapperswil.

# Neues aus der Tischlein deck dich-Welt

## Eröffnungen

Pfäffikon (SZ):	7. April
Grosshöchstetten:	16. April
Moutier:	11. Mai
Steffisburg:	im September 2016 vorgesehen



408 Vereinsmitglieder waren anwesend und wählten einstimmig Jürg Meisterhans und Reto Kaufmann von der KPMG für weitere zwei Jahre als Revisoren.



**Adieu Danny!** Vielen herzlichen Dank für all deine guten Dienste, die du für *Tischlein deck dich* erbracht hast.

## Erich Joss wird neues Vorstandsmitglied

An der Generalversammlung vom 4. Mai 2016 in Grenchen ist Erich Joss als neues Vorstandsmitglied von *Tischlein deck dich* gewählt worden. Er ersetzt Daniel Böhny, der den Vorstand nach sieben Jahren ehrenamtlicher Tätigkeit verlässt. Erich Joss ist Leiter Human Resources und Mitglied der Geschäftsleitung bei der Transgourmet AG. Der 48-Jährige ist verheiratet und Vater von zwei Söhnen. Wir heissen Erich Joss herzlich willkommen und freuen uns auf die Zusammenarbeit.



Hinterere Reihe (v.l.n.r.): Unsere Vorstandsmitglieder: Lukas Niederberger, Nicolas Gueissaz, Erich Joss (neu gewählt), Daniel Böhny (ausgetreten), Samuel Säggerer

Vordere Reihe (v.l.n.r.): Gast an der GV Alt Bundesrat Samuel Schmid, Vizepräsidentin Annina Policante, Präsident Stephan Baer, Alessandra Niedercker, Geschäftsführer Alex Stähli.

**Die nächste Generalversammlung findet am 19. Mai 2017 in Einsiedeln statt.**

Fotos: Sonja Zangger, zaso.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:** Caroline Schneider (CS),  
Mina Dello Buono (MDB)  
Simonetta Caratti (SC)  
**Lektorat:** Martina Beranek  
**Erscheinungsweise:** vierteljährlich  
**Grafik/Layout:** grafisch.ch  
**Auflage:** 8'000 Ex (d, i, f)  
**Nächste Ausgabe:** September 2016  
Das Abonnement kostet 20 Franken im Jahr und ist für Mitglieder, Gönnerinnen und Gönner im Beitrag enthalten.  
**Bild auf der Titelseite:** ©Ti-press SA

*Tischlein deck dich* wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:

