

Tisch Winter 4-19 lektüre



Foodwaste: Anpacken jetzt!

Liebe Leserin, lieber Leser



20 Jahre *Tischlein deck dich* – dieses Jahr blickten wir in der Tischlektüre in die Vergangenheit und zeigten auch die lebendige Gegenwart im Kampf gegen Foodwaste auf. Zum Abschluss des Jubiläumsjahrs schauen wir nun nach vorn: Engagierte Schülerinnen und Schüler kommen zum gleichen Schluss wie damals die Gründergeneration von *Tischlein*

***deck dich*: Anpacken jetzt!**

Ich bin überzeugt: Miteinander und partnerschaftlich können wir mehr bewirken als allein. Mit den 17 Zielen der «Agenda 2030» sogar weltweit. Alle Länder, Firmen, Nichtregierungsorganisationen, die Zivilgesellschaft – also wir alle – sollen sich zu diesen Zielen bekennen und zu deren Erreichen beitragen. Machen Sie mit!

Wir alle können und sollten weiterhin gemeinsam einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten, denn diese ist sehr ressourcenintensiv. Mit *Tischlein deck dich* haben wir die Möglichkeit diese so wertvollen Lebensmittel gemeinsam zu retten und sie respektvoll sowie gerecht an jene zu verteilen, die unsere Unterstützung dringend brauchen – und die es leider auch in der reichen Schweiz gibt. Ich bin zuversichtlich, dass wir zusammen noch viel mehr erreichen können.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Tischlektüre, ein versöhnliches Jahresende mit schönen Feiertagen und eine optimistische Sicht aufs neue Jahr.

Sehr herzlich,

Alex Stähli
Geschäftsführer

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:



Anpacken jetzt!

Wie lassen sich Lebensmittelverschwendung und Armut langfristig bekämpfen? Die Tischlektüre hat Diskussionen in zwei Schulklassen mitverfolgt. Dabei haben sich die Jugendlichen als sehr problembewusst erwiesen – aber auch als pragmatisch.

In welche Zukunft eine Gesellschaft auch segeln will: Sie muss die jungen Generationen ins Boot holen. Spätestens seit den Fridays for Future ist klar, dass sich die Jungen für die wichtigen und zukunftssträchtigen Themen unserer Zeit interessieren – auch dank interessierter Lehrpersonen, die den Schülerinnen und Schülern immer wieder Zeit für Diskussionen und Aktionen rund um diese Themen einräumen.

Klasseninitiative in Hombrechtikon

Engagierte Schülerinnen und Schüler findet man zum Beispiel in der Klasse A3a des Schulhauses Gmeindmatt in Hombrechtikon (ZH). Auf Initiative des 14-jährigen Samuel beschäftigten sich die Jugendlichen ausgiebig mit Armut und Lebensmittelverschwendung. Die Klasse von Lehrerin Sophie Lüssi wandte sich an *Tischlein deck dich* und fand dort offene Türen vor: Geschäftsführer Alex Stähli kam persönlich vorbei und hielt ein Referat. Anschliessend verarbeitete die Klasse die Informationen und diskutierte, wie sich die Lebensmittelverschwendung bis in 20 Jahren verringern lässt. Zudem führte sie eine Lebensmittelkollekte durch, bei der sagenhafte 299 Kilo Lebensmittel zusammenkamen. Auch auf der nächst höheren Schulstufe ist Lebensmittelverschwendung ein Thema: An der Kantonsschule Stadelhofen in Zürich zum Beispiel beschäftigte sich eine Klasse unter der Leitung von Lehrerin Dina Blattmann und mit Unterstützung von *Tischlein deck dich* mit den Themen Foodwaste und Armut.

Foodwaste – ein Thema!

In der Schweiz werden jedes Jahr rund 2 Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel vernichtet; und zwar zu grossen Teilen in Privathaushalten. Diese Verschwendung ist für Kinder und Jugendliche auch ausserhalb des Unterrichts ein Thema. Die Jüngeren bekommen zu Hause mit, wie die Eltern über das Thema sprechen, die Älteren werden spätestens beim Mittagessen selber damit konfrontiert. Und sie geben zu, dass sie zwar versuchen, etwas von zu Hause mitzunehmen oder sinnvoll einzukaufen. Ganz auf Convenience Food, eine der grössten Quellen der industriellen Lebensmittelverschwendung, wollen sie jedoch nicht verzichten. «Dieses Essen schmeckt eben, und ein zubereiteter Salat ist

ja auch gesund», sagt Florine von der Kantonsschule Stadelhofen. Man müsse sich aber bewusst sein, dass ein Fertigsandwich nicht die Ideallösung ist.

So wäre es besser

Wie sich Foodwaste theoretisch vermeiden liesse, wissen die Jugendlichen an beiden Schulen. «Nur so viel kochen, wie man auch essen kann!», schlägt Joshua aus Hombrechtikon vor, und seine Kollegin Noe ergänzt: «Oder man macht jeden Freitagabend ein Essen mit den Resten der Woche.» Samuel schlägt den berühmten «Säulichübel» vor, damit übriggebliebenes wenigstens noch verwertet wird. Sascha und Mikael setzen bereits beim Einkauf an und propagieren einerseits, sich strikt nach einem Einkaufszettel zu richten, andererseits möglichst Produkte zu kaufen, deren Verfallsdatum noch nicht gleich ansteht. Die Mädchen der Kantonsschule Stadelhofen sind sich zudem einig, dass es mehr Optionen wie *Tischlein deck dich* oder «Äss-Bar» geben müsste, um Überschüsse weitergeben zu können. Dass es irgendwann mal überhaupt keine Überschüsse mehr gibt, glauben die Schülerinnen aber nicht.

Versteckte Armut

Essen wegzuerwerfen, kann sich auch in der Schweiz nicht jeder leisten. 615'000 Menschen leben hier unter dem oder am Existenzminimum. «Aber man sieht sie halt nicht!», sagt Vivienne aus Hombrechtikon. In Städten wie Paris oder Berlin sei Armut viel deutlicher sichtbar. Der Grund ist allen klar, als



Die Klasse A3a des Schulhauses Gmeindmatt in Hombrechtikon (ZH) von Lehrerin Sophie Lüssi sammelte 299 Kilo Lebensmittel.



Engagierte Schülerinnen der Klasse von Dina Blattmann an der Kantonsschule Stadelhofen in Zürich.

versucht wird aufzuzählen, wer denn die Armutsbetroffenen in der Schweiz sind: Flüchtlinge, Alleinerziehende, Senioren, Working Poor – also vorwiegend Menschen, die von Aussenstehenden als «normale» Mitglieder der Gesellschaft wahrgenommen werden und die nicht in zerlumpten Kleidern in einem Karton auf der Strasse leben. Kann man denn überhaupt von Armut in der Schweiz sprechen? «Wenn man die weltweiten Verhältnisse anschaut, sicher nicht», sagt Valerie von der Kantonsschule Stadelhofen. «Nimmt man den Schweizer Durchschnitt zum Massstab, natürlich schon.»

Wo reich, da arm

Tischlein deck dich gibt gerettete Lebensmittel an 132 Abgabestellen in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein an Armutsbetroffene weiter. Zum Glück, denn die Zürcher Schülerinnen sind sich einig: Ohne Sozialhilfe und ohne Organisationen wie *Tischlein deck dich* wäre die Situation für Armutsbetroffene schlimmer. Trotzdem glauben die Mädchen nicht, dass sich Armut gänzlich vermeiden lässt. «Solange es Reiche gibt, wird es auch Arme geben», ist Isa überzeugt. Sie erhält Unterstützung von Anina: «Der Erfolg eines Menschen basiert immer auf dem Misserfolg eines anderen. So ist der Mensch, so funktioniert die Gesellschaft.»

Nicht warten, anfangen

Zukunftsverdrossenheit? Mitnichten! Aber die Schülerinnen und Schüler beider Klassen sind realistisch genug zu wissen, dass weder die Lebensmittelverschwendung noch die Armut Herausforderungen sind, die sich von heute auf morgen lösen lassen. Viel wahrscheinlicher ist es, dass auch in zwanzig Jahren noch ähnlich gelagerte Diskussionen in den Schulhäusern der Schweiz geführt werden. «Deshalb müssen wir erst einmal alle darüber informieren, dass es diese Probleme überhaupt gibt», ist Ruben S. aus Hombrechtikon überzeugt. Sein Namensvetter, Ruben C., fügt hinzu: «Wenn jeder seinen Teil beiträgt, ist schon viel erreicht!» Auch die Zürcher Schülerinnen wissen genau, dass abwarten und Tee trinken, nicht zu positiven Veränderungen führen wird. Jungen Menschen seien Themen wie Lebensmittelverschwendung und Armut ein grosses Anliegen. Sie wissen aber auch: Der Mensch verzichtet nicht gern und ist grundsätzlich ein faules Wesen. «Dabei wäre es doch einfach», sagt Anina. «Jeder muss bei sich anfangen. Nicht nur darüber reden, sondern auch aktiv werden. So löst man Probleme. Das war schon immer so!» **EB/ML**

Tischlein deck dich und die Ziele der UNO

Die Schweiz hat sich verpflichtet, die «Agenda 2030» der UNO umzusetzen. *Tischlein deck dich* leistet dazu wichtige Beiträge.

Im Jahr 2000 definierte eine Arbeitsgruppe aus Vertretern der UNO, der Weltbank und der Organisation für wirtschaftliche Entwicklung und Zusammenarbeit (OECD) acht sogenannte Millenniumsziele: Mit einem umfassenden Massnahmenkatalog sollte die Armut auf der Welt bis 2015 halbiert werden.

Nicht alle Millenniumsziele sind erreicht worden – aber die Fortschritte, welche die Weltgemeinschaft auf dem Weg zu mehr Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit gemacht hat, sind beachtlich. Weil sich die Millenniumsziele als wirkungsvolles Instrument erwiesen haben, wurden 2015 neue Ziele für die nächsten 15 Jahre definiert. Diese sollten aber nicht mehr nur für die Entwicklungsländer, sondern für alle 193 Mitgliedstaaten der UNO gelten. Diesmal wurden insgesamt 17 Ziele festgehalten: Sie bilden die «Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung».

Manche Ziele der Agenda 2030 haben direkt auch mit den Tätigkeiten von *Tischlein deck dich* zu tun. Sie lauten: «Den Hunger beenden, Ernährungsicherheit und eine bessere Ernährung erreichen

und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern» und «für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen». *Tischlein deck dich* sammelt einwandfreie Lebensmittel ein, die sonst vernichtet würden, und gibt sie an Armutsbetroffene weiter – das ist ganz im Sinn dieser wichtigen Vorgaben.

Als Mitgliedstaat der UNO hat sich die Schweiz verpflichtet, die Agenda 2030 umzusetzen. 2018 präsentierte sie der UNO einen Bericht darüber, wo sie hinsichtlich der 17 Ziele steht. Viele Vorgaben sind hierzulande bereits erfüllt, aber in anderen Bereichen besteht Aufholbedarf. Der Verbrauch von natürlichen Ressourcen zum Beispiel nimmt insgesamt stark zu; eine Tendenz, gegen die sich auch *Tischlein deck dich* einsetzt. Jährlich landen in der Schweiz rund 2 Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel im Abfall; das ist stossend und lässt sich mit den Zielen der Agenda 2030 nicht vereinigen. Noch gibt es hierzulande also viel zu tun! **ML**

www.eda.admin.ch/agenda2030



Mit klugen Konzepten gegen Lebensmittelverschwendung

Emmi, langjährige Produktpenderin von *Tischlein deck dich*, hat der Verschwendung den Kampf angesagt – und führt diesen mit aller Konsequenz.

Von Foodwaste spricht man, wenn Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert werden, auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden. Je weiter hinten in der Produktions- und Verkaufskette dies geschieht, desto grösser ist die Verschwendung. Denn bei einem auf dem Bauernhof aussortierten Apfel wurde «nur» die Energie für Pflege und Ernte umsonst investiert. Beim weggeworfenen Apfeljoghurt kommen die Milch sowie die Energie für Transportwege, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung hinzu. Ganz abgesehen davon, dass die Entsorgung jedes weggeworfenen Produkts noch mehr Energie benötigt.



Über- und Fehlproduktionen werden in den Fabrikläden verkauft, intern verwendet oder Organisationen wie *Tischlein deck dich* gespendet.

Ambitioniertes Nachhaltigkeitsmanagement

Emmi, ihres Zeichens grösste Schweizer Milchverarbeiterin, betreibt schon seit rund 25 Jahren ein sich ständig weiterentwickelndes Nachhaltigkeitsmanagement. «Zu Beginn ging es vor allem um Umweltmassnahmen», sagt Gerold Schatt, Leiter Nachhaltigkeit der Emmi Gruppe. Seit 2010 wurde der Ruf nach Nachhaltigkeitsberichten lauter. Diese wiederum zogen den Aufbau eines umfassenden Nachhaltigkeitsmanagements nach sich. «2016 wurde der Nachhaltigkeitsbaum mit seinen vier Fokusthemen ins Leben gerufen», sagt der gelernte Lebensmittelingenieur, «das Symbol für unser Engagement in Sachen Nachhaltigkeit.» Emmi habe schon immer für langfristiges Denken gestanden – und ein langfristiges Engagement für

die Nachhaltigkeit helfe eben auch dem langfristigen Erfolg des Unternehmens.

Schon seit vielen Jahren ist Emmi als Produktpenderin für *Tischlein deck dich* aktiv. Zwischen 10 und 30 Tonnen Lebensmittel sind es jedes Jahr – zumeist Überproduktionen, denn bei Fehlproduktionen diktieren gesetzliche Rahmenbedingungen, was noch gespendet werden darf.



Daten, Daten, Daten

Eines der vier Fokusthemen lautet «Verschwendung vermeiden» und hat zum Ziel, bis 2020 die Verschwendung von Nahrungsmitteln und Verpackungen um 20 Prozent zu senken. «Wir richten uns beim Thema Foodwaste nach dem FLW-Standard, dem Food Loss And Waste Protocol», erklärt Schatt. Dies bedinge jedoch eine umfassende Datenbasis, die mittlerweile für die Schweizer Unternehmen der Emmi Gruppe aufwendig erstellt wurde. Die Auswertung zeigte wenig überraschend, dass Fehlproduktionen nur einen kleinen Anteil der Verschwendung ausmachen. «Über 60 Prozent entfallen auf Produktionsnebenprodukte wie Molke, Buttermilch und Permeate – eine bei Filtrationsprozessen anfallende Flüssigkeit, die zum Beispiel im Rivella verwendet wird», so Schatt. Für diese Nebenprodukte bestehe auf dem Schweizer Markt kaum eine Nachfrage. Die zweite grosse Tranche stellen Prozessverluste wie Rückstände und Ähnliches, dar, die bei der Reinigung von Tanks und Anlagen ausgewaschen werden und verloren gehen. «Sie könnten zumindest teilweise mit etwas Aufwand aufgefangen und wiederverwendet werden», sagt der Lebensmittelingenieur. Prozessverluste völlig zu vermeiden, sei jedoch unmöglich.

Nebenprodukte selbst verwerten

Ein Grossteil der verschwendeten Lebensmittel wird als Tierfutter verwendet. «Doch streng genommen ist gemäss Definition eben auch das Verschwendung», so Schatt. Einige der Nebenprodukte

werden aktuell ins benachbarte Ausland gebracht, wo Verarbeitungsbetriebe mit grossen Kapazitäten zum Beispiel Molkepulver daraus machen. Schatt: «Wir stellen derzeit Überlegungen an, wie wir diese Nebenprodukte selbst besser verwerten können.» Um Produktionsverluste zu reduzieren, werden unter anderem neue Technologien und Messsysteme eingeführt.



Gerold Schatt, Leiter Nachhaltigkeit der Emmi Gruppe

Den Lebensmittelhilfen das Leben nicht schwer machen

«Die Datierung von Lebensmitteln ist seit 2016 in der Lebensmittelinformationsverordnung klar geregelt», sagt Gerold Schatt von Emmi. «Dort ist vorgegeben, welche Produkte und Produktkategorien mit welcher Datierung ausgezeichnet werden müssen.» Denn während ein Produkt aus gesundheitlichen Überlegungen nicht nach dem Verfallsdatum «zu verbrauchen bis» verzehrt werden darf, können Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auch nach Ablauf dieses Datums einige Zeit geniessbar sein. Das MHD ist lediglich eine Garantie für die optimale Qualität eines Produkts, was Nährstoffe, Geschmack, Geruch und Sicherheit angeht. «Bei Emmi richten wir uns bei unseren Eigenprodukten konsequent nach dem Datierungsleitfaden des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen», sagt Schatt. Anders stellt sich die Situation bei Produkten dar, die Emmi im Auftrag externer Marken herstellt. Schatt: «Hier bestimmt der Auftraggeber die Datierung.»

Immer wieder gibt es Bemühungen, das MHD aufzuweichen oder gar abzuschaffen. Dies oft in bester Absicht, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Konsumenten setzen das MHD nämlich oft dem Verbrauchsdatum gleich und werfen somit eigentlich noch einwandfreie Produkte weg. Gerold Schatt kennt das Problem, möchte es jedoch nicht über eine Datierungsänderung gelöst sehen: «Emmi plädiert stattdessen für einen Konsumenten, der sich etwas mehr zutraut und den Zustand seiner alltäglichen Lebensmittel selber beurteilt.» Sollte es tatsächlich einmal einen Vorstoss geben, die Datierung von Lebensmittel auf Gesetzesstufe anzupassen, müsse man auch die Regelung für Lebensmittelhilfen wie *Tischlein deck dich* anpassen. «Es darf nicht passieren, dass man mit der Absicht, Foodwaste zu verhindern, nicht nur mehr Foodwaste generiert – sondern auch noch die Arbeit der Lebensmittelhilfen erschwert», so Schatt.

Derzeit dürfen Lebensmittelhilfen wie *Tischlein deck dich* mit einem MHD ausgezeichnete Produkte bis sechs Tage nach Ablauf des MHD verteilen. Anders beim Verfallsdatum. Ist es abgelaufen, müssen die so ausgezeichneten Lebensmittel vernichtet werden. Bei Produkten mit einem Zu-verbrauchen-bis-Datum ist für *Tischlein deck dich* eine Doppeldatierung sinnvoll, da sie dem Endkonsumenten eine Konsumationsfrist bietet und so Foodwaste in Privathaushalten vermieden wird. Emmi-Produkte haben keine Doppeldatierung.

Vom Kunden zum Mitarbeiter

Nicola, 55, spielt auf der Logistikplattform Italienische Schweiz in Cadenazzo eine wichtige Rolle: Er ist für die Lebensmitteltransporte zuständig und koordiniert die Einsätze von 12 Personen. Ist Not am Mann, setzt er sich auch selber hinters Steuer. «Ich bin ein Macher und suche immer eine Lösung», sagt er.

Was andere noch hinzufügen würden: Nicola ist eine Frohnatur. Dabei musste auch er, der mit seiner Partnerin und zwei Kindern im Sopraceneri lebt, die Schattenseiten des Lebens kennenlernen: Mit 50 verlor er seine langjährige Arbeitsstelle als Schlosser. «Ich erhielt die Kündigung ein paar Tage vor Weihnachten», erinnert er sich. «Was für ein Schock! Mir war schnell klar, dass es nicht leicht sein würde, eine neue Stelle zu finden.»

Seine Befürchtungen bewahrheiteten sich: Trotz intensiver Suche fand er keine neue Arbeit und wurde ausgesteuert. Und weil auch seine Lebenspartnerin ihren Job verlor, wurde die finanzielle Situation der vierköpfigen Familie eng. «Nach Abzug aller Fixkosten blieben uns rund 900 Franken im Monat», erzählt Nicola. Über ihre Sozialfachstelle erhielt die Familie eine Bezugskarte für *Tavolino Magico*. «Mir war der Gang an die Abgabestelle äusserst unangenehm», sagt der Familienvater. «Die Gespräche mit den Freiwilligen halfen mir aber sehr, die Unterstützung anzunehmen. Und der wöchentliche Lebensmittelbezug entlastete unser Budget spürbar.»

Nach einem Jahr beruhigte sich die Situation der Familie wieder etwas: Nicolas Partnerin fand wieder eine Anstellung, und auch für ihn wendete sich das Blatt. Seine Beraterin vom Sozialdienst schlug ihm einen Einsatz auf der Logistikplattform Italienische Schweiz in Cadenazzo vor – dieses Angebot nahm



er sofort an, auch wenn er nicht daran gedacht hatte, einmal selber für *Tavolino Magico* aktiv zu werden. «Als Fahrer konnte ich Produktspenden abholen und Lebensmittel an die Abgabestellen ausliefern. Unterwegs sein, Menschen treffen, endlich wieder nützlich sein, Neues lernen; das gab mir wieder Kraft und Lebensfreude.»

Noch heute sei es ein besonderer Moment für ihn, wenn er Lebensmittel an die Abgabestellen fahre. «Ich erinnere mich gut an das Gefühl, als ich selber Lebensmittel erhielt. Mein ganzer Respekt gilt den freiwilligen Helferinnen und Helfern, die sich mit Herzblut einsetzen und Zuversicht vermitteln.» Ob er mit seinen jetzt 55 Jahren wieder eine Stelle im primären Arbeitsmarkt findet? Nicola ist skeptisch – aber wie es seinem Naturell entspricht, gibt er die Hoffnung nicht auf: «Morgen ist wieder ein neuer Tag, nichts ist unmöglich!», sagt er. Sein ganzer Stolz gilt in diesen Tagen ohnehin seiner Tochter, die demnächst ihr Studium abschliesst. **SC**

Impressum

Herausgeber: *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), Erik Brühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC), Patricia Prado (PP)
Lektorat: Textbüro Marius Leutenegger
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 13'000 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: April 2020

Das Abonnement kostet 50 Franken im Jahr und ist für Mitglieder, Gönnerinnen und Gönner im Beitrag enthalten.