

Tischlektüre



«Die Freiwilligen tragen eine
grosse Verantwortung.»

TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelhilfe für die Schweiz
Datum: 22.07.2015
Schwamendingen
ab Winterthur
TS FRIPRO TK
Anzahl RCT 1 112 Gewicht _____ kg

Seite 4

Führt der Verzicht auf
Doppeldatierung zu mehr
oder weniger Food Waste?

Seite 5

Allegra – Tischlein deck dich-
Plattform Graubünden

Seite 8

Neue Telefonnummer
der Geschäftsstelle:
052 224 44 88

«Die Freiwilligen tragen eine
grosse Verantwortung.» **3**

Führt der Verzicht von
Doppeldatierung zu mehr
oder weniger Food waste? **4**

Allegra – Tischlein deck dich-
Plattform Graubünden **5**

Dem Kanton Freiburg
verpflichtet **6**

«Für mich ist es wichtig,
Zuversicht zu vermitteln» **7**

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

Feedback erwünscht

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

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:



Liebe Leserin, lieber Leser

Tischlein deck dich ist dem Schweizer Lebensmittelgesetz unterstellt. Wie jedes andere Unternehmen, das mit Lebensmittel handelt. Die Abgabestellen werden denn auch von den kantonalen Vollzugsbehörden regelmässig überprüft. Pro Jahr werden gegen zehn Abgabestellen von Lebensmittelkontrolleuren unter die Lupe genommen. Für *Tischlein deck dich* haben Hygiene, Qualität und Lebensmittelsicherheit oberste Priorität. Daniel Saurenmann, der Leiter Inspektionswesen des Kantons Zürichs, hat uns an der Abgabestelle Zürich Schwamendingen besucht (Seite 3).

Unser Geschäftsführer Alex Stähli erklärt im Interview auf Seite 4, welche Bedeutung und Folgen die Abschaffung der Doppeldatierung für die Lebensmittelhilfen haben und wo er den grössten Handlungsbedarf gegen die Lebensmittelverschwendung sieht.

Tischlein deck dich betreibt schweizweit sechs Logistik-Plattformen: Die Plattform Ost in Winterthur und Plattform Mittelland in Grenchen sind überregional tätig und verfügen über die grössten Lagerflächen. Die anderen vier befinden sich in Baar (ZG), Cadenazzo (TI), Basel und in Chur (GR). In dieser Ausgabe stellen wir die *Tischlein deck dich*-Plattform Graubünden vor, die seit fünf Jahren in der Bündner Hauptstadt beheimatet ist. *Tischlein deck dich* betreibt diese zusammen mit dem Kantonalen Amt für Wirtschaft (KIGA) und dem Roten Kreuz Graubünden, welches für die Bezugskartenvergabe im Kanton Graubünden zuständig ist.

Auf allen Plattformen bietet *Tischlein deck dich* Einsatzprogramme für arbeitslose Menschen an. Wir haben Calogero getroffen, der seit mehr als einem Jahr für *Tavolino Magico* in Cadenazzo (TI) arbeitet (Seite 7).

Ich wünsche Ihnen einen farbenfrohen Herbst und grüsse Sie herzlich.

Caroline Schneider
Kommunikationsleiterin

«Die Freiwilligen tragen eine grosse Verantwortung.»

Das Kühlfahrzeug steht bereits vor dem Kirchgemeinschaftszentrum Saatlen, als ich bei der Abgabestelle Schwamendingen eintreffe. Farid, der Chauffeur, winkt mir von weitem zu, wischt sich die Schweissperlen von der Stirn und schiebt einen mit Frischprodukten beladenen Rolli in den Kirchensaal. Das Thermometer zeigt an diesem Mittwochvormittag bereits 32 Grad an. Alles andere als ideal für gekühlte Produkte.

Zudem erhalten wir heute Besuch von Daniel Saurenmann, Leiter Inspektionswesen des Kantonalen Labors Zürich.



Daniel Saurenmann ist Leiter Inspektionswesen des Kantonalen Labors Zürich.

Die Freiwilligen packen als Erstes gleich die Gebinde mit den Frischprodukten aus. Bratwürste, Joghurts, Quark, Frischteigwaren und Frischkäse wandern in Styroporboxen. Irene, die heute kurzfristig eingesprungen ist, steckt den Thermometer in ein Joghurt. Die abgepackten Schnittsalate landen auf dem Tisch neben dem Gemüse. Pünktlich erscheint Daniel Saurenmann. Zusammen inspizieren wir die Auslage, gehen entlang der gedeckten Tische, während er mich aufklärt. «Wir prüfen vier Dinge: An erster Stelle steht die Beurteilung der Eigenkontrolle: Wird das Qualitätskonzept an der Abgabestelle so umgesetzt, wie es die Zentrale vorgibt? Als Zweites prüfen wir die Qualität der Lebensmittel. Gibt es Früchte, die bereits von Schimmel befallen sind? Sind die Deklarationen korrekt? Liegen Haltbarkeitsverlängerungen bei Produkten vor, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist?» Dem geschulten Auge von Saurenmann entgeht der ungekühlte Schnittsalat auf dem Tisch nicht. Prompt tippt er auf einen der Beutel und nimmt ihn in die Hand: «Dieser müsste gekühlt werden. Denn gerade beim Schnittsalat ist das Risiko von krankmachenden Bakterien wie Listerien erhöht, wenn er nicht gemäss Temperaturvorschrift gelagert wird». Der Inspektor holt ein Hightech-Gerät aus seiner Hosentasche und misst die Temperatur. «Die Einhaltung der Kühlkette ist eines der wichtigsten Kriterien, zumal die Produkte, die Tischlein abgibt, häufig nur noch kurze Resthaltbarkeiten aufweisen», kommentiert der 44-Jährige. Weiteres Stirnrunzeln. Saurenmann entdeckt, dass auf dem Beutel mit dem Eisbergsalat das Verbrauchsdatum fehlt. «Ohne Verbrauchsdatum ist ein

Produkt nicht mehr verkehrsfähig.» Der Inspektor fährt in seinen Erklärungen fort: «Zum Dritten prüfen wir, ob die Abgabestelle sauber ist und die hygienischen Bedingungen eingehalten werden.» Er blickt in die Runde und beobachtet, wie die Freiwilligen mit Handschuhen Salate portionieren und in Plastiksäcke abfüllen. Er nickt anerkennend. «Und schliesslich gibt es noch die Prüfung der Infrastruktur. Ist das Gebäude in Ordnung oder liegen gravierende bauliche Mängel vor?» Eine Kombination von erschwerenden Faktoren, so wie die aussergewöhnlich hohe Anzahl gekühlter Lebensmittel an diesem Hitzetag – hätten womöglich zu Beanstandungen geführt. Da *Tischlein deck dich* aber über ein Fehlermeldesystem verfügt, werden solche Reklamationen und Beanstandungen umgehend an die richtige Stelle weitergeleitet und Verbesserungsmassnahmen zeitgerecht umgesetzt. Saurenmann schliesst seinen Besuch mit lobenden Worten ab: «Die ehrenamtlich Mitarbeitenden an den Abgabestellen tragen eine grosse Verantwortung. Ich erlebe sie als sehr engagiert und sie geben sich enorm Mühe, die Kühlkette einzuhalten.» Und die Produkt-Präsentation sehe beinahe aus wie im Laden.

Kantonales Labor

Als Dienstleistungsbetrieb der Gesundheitsdirektion sorgt das kantonale Labor dafür, dass im Kanton das Lebensmittelrecht eingehalten wird. Dessen Ziele sind:

- die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, die die Gesundheit gefährden können,
- den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen
- und die Konsumenten vor Täuschungen bei Lebensmitteln zu schützen.

Im Kanton Zürich gibt es rund 13'000 Lebensmittelbetriebe, die von zehn Inspektoren und 20 Lebensmittelkontrolleuren geprüft werden. Inspektionen erfolgen häufiger bei bestehenden Mängeln, bei Hinweisen auf gravierende Zustände, wenn der Betrieb sehr gross ist oder die Kundschaft besonders gefährdet ist (z.B. Patienten in einem Spital).

Führt der Verzicht auf Doppeldatierung zu mehr oder weniger Food Waste?

Das Thema der Lebensmittelverschwendung (Food Waste) rückte in den letzten Jahren vermehrt in die öffentliche Diskussion. Nach Jahren der Pionierarbeit durch private Organisationen wie *Tischlein deck dich* und Schweizer Tafel wurde das Thema nun auch von der Lebensmittelbranche, den Medien, Verbänden und vom Bund aufgenommen. Wo stehen wir heute im Kampf gegen diese Verschwendung? Und was bringt die Abschaffung der Doppeldatierung?

Mit Alex Stähli sprach Caroline Schneider

Im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung hat *Tischlein deck dich* durch den Stakeholder-Dialog unter der Leitung des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) eine breitere Unterstützung erfahren. Wo steht die Schweiz heute?

Dass Lösungen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung mit allen beteiligten Akteuren am gleichen Tisch besprochen werden konnten, ist an und für sich schon sehr positiv. Das Resultat in Form konkreter Massnahmen bleibt hingegen eher enttäuschend. Dass nun der Bund die so wichtige Sensibilisierungskampagne für die Bevölkerung auf Eis gelegt hat, irritiert mich.

Gibt es gar keine positiven Resultate?

Doch. Neu unterstützt ein Leitfaden die Lebensmittelindustrie dabei, Produktespenden an Lebensmittelhilfen korrekt und sicher durchzuführen. Auch den neuen Datierungsleitfaden des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) finde ich sehr hilfreich. Positiv finde ich auch die breite Absicherung der «MHD + 6 Tage»-Regel. Das heisst, dass die Lebensmittelhilfen unbedenkliche Produkte sechs Tage über das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum hinweg verteilen dürfen.

Welche weiteren Massnahmen wären nötig?

Unbestritten ist, dass eine Information und Stärkung der Eigenverantwortung bei den Konsumenten Not tut: Fast die Hälfte des Lebensmittelmülls entsteht in den Privathaushalten. Die vorherrschende «Datumsgläubigkeit» sollte durch das eigene Urteilsvermögen der Konsumenten abgelöst werden.



Alex Stähli ist Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. Zuvor hat er 13 Jahre in der Lebensmittelindustrie gearbeitet. Zuletzt hat er als Leiter Marketing, Verkauf und Entwicklung bei Lactalis (ehemals Baer AG) in Küsnacht am Rigi.

Die Lebensmittelindustrie sollte dem genannten Datierungsleitfaden

konsequent folgen: Ein Hartkäse oder ein Joghurt brauchen kein «zu verbrauchen bis...»-Datum. Als grossen Fehler sehe ich die Abschaffung der Doppeldatierung bei Produkten mit Verbrauchsdatum. Dies führt zu mehr und nicht weniger Food Waste.

Wieso sollte die Abschaffung der Doppeldatierung zu mehr Food Waste führen?

Die Gesamthaltbarkeit nimmt ja nicht zu, sondern die Produkte bleiben einfach bis zum letzten Tag im Verkaufsregal liegen. Danach können Produkte mit einem «zu verbrauchen bis»-Datum nicht mehr durch Lebensmittelhilfen gesammelt und verteilt werden. Zudem fehlt dem Konsumenten eine wichtige Angabe: die Konsumationsfrist. Deswegen wirft er das am Freitag gekaufte Joghurt am Sonntag weg, weil es am Kauftag vermeintlich schon abließ. Das hat zur Folge, dass noch mehr Produkte in den Privathaushalten im Abfall landen.

Aber die Abschaffung der Doppeldatierung führt doch beim Konsumenten zu mehr Klarheit.

Wer eine Steuererklärung ausfüllen kann, sollte auch in der Lage sein, zwischen zwei Daten zu unterscheiden. Mehr Wissen bei den Konsumenten ist zwingend nötig. Um die Bevölkerung für dieses Thema zu sensibilisieren, bräuchte es eine landesweite Aufklärungskampagne.

Welche Auswirkungen hat der Wegfall der Doppeldatierung auf die Lebensmittelhilfen?

Bisher nutzten die Lebensmittelhilfen die Zeit zwischen dem Verkaufsdatum («zu verkaufen bis...») und dem Verbrauchsdatum («zu verbrauchen bis...») für die Sammlung und Verteilung der Produkte. Fällt das «zu verkaufen bis...»-Datum weg, sind diese Nahrungsmittel praktisch nicht mehr verteilbar und müssen durch die Filiale umgehend entsorgt werden.

Zusätzlich lohnt sich eine Abholung aufgrund des reduzierten Produktpendenvolumens bei kleineren oder abgelegenen Filialen nicht mehr.

Wo liegt dann die Lösung?

Erstens soll man dort, wo es möglich ist, konsequent die «mindestens haltbar bis...»-Datierung verwenden. Zweitens soll man die Doppeldatierung bei Produkten mit einem «zu verbrauchen bis...»-Datum belassen und eine Konsumationsfrist für Konsumenten respektive eine Verteilfrist für Lebensmittelhilfen weiterhin gewährleisten. Und drittens sollte man bei einer Einzeldatierung die Produkte ein oder zwei Tage vor dem «zu verbrauchen bis...»-Datum aus dem Regal nehmen und den Lebensmittelhilfen spenden.

Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel von Gesetzes wegen nicht mehr an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden. Das Verbrauchsdatum dient der Lebensmittelsicherheit und betrifft insbesondere leicht verderbliche Produkte. Beispiele: Fleisch, Fisch, Past-Milch etc.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert der Hersteller den Erhalt der Qualität des Produktes. Der Verzehr eines Lebensmittels ist somit auch einige Zeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums risikolos, sofern das Produkt geruchlich, visuell und geschmacklich in Ordnung ist. Beispiele: Soft-Drinks, Schokolade, Teigwaren, Konserven.



Die Beibehaltung der Doppeldatierung führt zu weniger Food Waste.

Allegra – Tischlein deck dich-Plattform Graubünden

Dank dem Zusammenspannen zwischen Tischlein deck dich, dem kantonalen Amt für Industrie Gewerbe und Arbeit (KIGA) und dem Roten Kreuz Graubünden vor fünf Jahren konnte die Logistik-Plattform Graubünden in Chur in Betrieb genommen werden. Mittlerweile werden acht Abgabestellen beliefert.



Willy Roth ist Leiter des Bereichs Arbeitsmarktliche Massnahmen beim KIGA Graubünden.

Der Kanton Graubünden, flächenmässig der grösste Schweizer Kanton, ist vor allem durch Berglandschaften geprägt, was bei der Abholung und Verteilung der Lebensmittel an die verschiedenen Abgabestellen eine Herausforderung darstellt.

Ein Kooperationspartner für Tischlein deck dich

Anfang 2010 machte sich *Tischlein deck dich* - mit der Unterstützung des Roten Kreuzes Graubünden - auf die Suche nach einem Kooperationspartner für die Lebensmittelhilfe. Rasch kam *Tischlein deck dich* mit Willy Roth, dem Leiter Arbeitsmarktliche Massnahmen vom KIGA, in Kontakt. Das KIGA bietet Stellensuchenden temporäre Arbeitseinsätze an, damit sie Erfahrungen sammeln und im Arbeitsmarkt wieder Fuss fassen können. In seiner Funktion beim KIGA sollte Roth bei der Suche nach geeigneten Räumlichkeiten in der Bündner Hauptstadt helfen. Nur Räumlichkeiten für eine Plattform zur Verfügung zu stellen, war aber keine Option für das KIGA. Vielmehr sollte die gesamte Logistik innerhalb Graubündens über ein neues Einsatzprogramm des KIGA gewährleistet werden. So entstand aus dem Kontakt eine erfolgreiche Partnerschaft zwischen *Tischlein deck dich*, dem Roten Kreuz Graubünden und dem KIGA. Auf den Punkt gebracht: Das KIGA und das Rote Kreuz Graubünden setzten das *Tischlein deck dich*-Konzept 1:1 in ihrem Kanton um. Das Rote Kreuz Graubünden kümmert sich um die Verteilung der Bezugskarten an potenzielle Kunden und half zu Beginn bei der Rekrutierung von freiwillig Mitarbeitenden, die an den Abgabestellen eine kontrollierte Verteilung sicherstellen. Das KIGA stellt die Logistik mit den Lagerräumlichkeiten und dem Fahrdienst sicher. «Eine Win-Win-Situation für alle drei Parteien», meint Willy Roth.

Ein Sprungbrett in den Berufsalltag

Seit Frühling 2010 befindet sich die Plattform Graubünden an der Pulvermühlestrasse bei der Gastrokantine in Chur. Der Plattformenleiterin Meral Raffl stehen acht Teilnehmende aus dem vom KIGA unterstützten Beschäftigungsprogramm zur Seite, welches eng mit der Gastrokantine des KIGA zusammenarbeitet. In den mehrmonatigen Einsätzen packen die Arbeitslosen entweder als Fahrer oder im Lager mit an und sammeln so wichtige Erfahrungen. «Die guten Synergien zwischen *Tischlein deck dich* und dem KIGA sind für die Teilnehmenden der Einsatzprogramme ein Sprungbrett und bieten intakte Chancen, um im Tourismuskanton eine Festanstellung zu finden», erklärt Roth. Kontinuierlich gewachsen, beliefert die Plattform Graubünden inzwischen acht Abgabestellen: Chur, Davos, Ilanz, Samedan, Thusis, Schaan, Walenstadt und Wangs. Jede Woche werden fast 700 Armutsbetroffene unterstützt. Mit zwei *Tischlein deck dich*-Fahrzeugen und einem kleinen Lieferwagen des KIGA werden die Lebensmittel bei regionalen Produktspendern eingesammelt, auf der Plattform kommissioniert und an die Abgabestellen verteilt. So konnten alleine im letzten Jahr 112'000 Kilogramm Lebensmittel verteilt werden. Die Partnerschaft zwischen KIGA und *Tischlein deck dich* hat sich bewährt. «Mit dem KIGA steht uns ein kompetenter Partner zur Seite, der lokal gut verankert ist und uns dadurch unterstützt und ergänzt. Geplant sind weitere Aufgaben wie Gemüse sortieren und administrative Arbeiten am Computer. So ist das Aufgabenspektrum noch breiter und näher am ersten Arbeitsmarkt», sagt Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*.



Die Abgabestelle Chur ist eine der acht Abgabestellen, die von der Plattform Graubünden aus beliefert werden

Über das KIGA Graubünden

Das Kantonale Amt für Industrie Gewerbe und Arbeit – eingebettet im Departement für Volkswirtschaft und Soziales – unterstützt den Wiedereinstieg arbeitsloser Menschen im Kanton Graubünden. Dank der verschiedenen Einsatzprogramme in Gastronomie- oder Landwirtschaftsbetrieben eignen sich Stellensuchende weitere Fertigkeiten an.

www.kiga.gr.ch

MDB

Dem Kanton Freiburg verpflichtet

Als langjährige Gönnerin steht die Arcanum Stiftung *Tischlein deck dich* im Kanton Freiburg zur Seite. Sie hat 2006 die Patenschaft für die Abgabestelle Freiburg, drei Jahre später auch diejenige für Bulle übernommen.

Die Arcanum Stiftung wurde vor zehn Jahren gegründet und hat ihren Sitz im Kanton Freiburg. Es gibt dort nur wenige Stiftungen, die karitative Organisationen unterstützen. Mit langfristigen Projekten hilft die Arcanum Stiftung Menschen in Not.

Als *Tischlein deck dich* 2005 im Kanton Freiburg nach Räumlichkeiten Ausschau hielt, um eine erste Abgabestelle in dessen Hauptstadt zu eröffnen, kam es zur Begegnung mit Vertretern der Arcanum Stiftung. «Das Konzept von *Tischlein deck dich* hat uns sofort überzeugt», erinnert sich Karsten Timmer, Geschäftsführer der Stiftung. Eine Organisation, die solid in der Lebensmittelbranche verankert und schweizweit gut vernetzt ist und bedürftige Menschen direkt und unkompliziert unterstützt, schien der Arcanum Stiftung ein ideales Projekt zu sein, das den Grundsätzen der Stiftung entsprach. Aus dem Vorhaben wurde Wirklichkeit. Die Abgabestelle Freiburg öffnete im April 2006 ihre Türen und wird seither von der Stiftung als Patin finanziert. Als sich 2008 die Möglichkeit bot, eine weitere Abgabestelle im Kanton Freiburg, nämlich in Bulle, zu eröffnen, übernahm die Arcanum Stiftung auch diese zweite Patenschaft. Heute, zehn Jahre später, werden dank diesen Patenschaften wöchentlich rund 450 armutsbetroffene Menschen an den beiden Abgabestellen unterstützt. Jährlich gehen fast 50'000 kg einwandfreie Lebensmittel über die Theken dieser Abgabestellen. «Dank des langfristigen Engagements der Arcanum Stiftung können wir gemeinsam einen Beitrag zur Entlastung des knappen Haushaltsbudgets dieser Menschen im Kanton Freiburg leisten», sagt Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. Die Stiftung erhält regelmässig Leistungsberichte über die Entwicklung von *Tischlein deck dich*. Der Stiftungsrat schätzt den unkomplizierten Draht zur Organisation. Karsten Timmer besucht auch gerne die Abgabestellen, um sich ein eigenes Bild vor Ort zu machen. Er zeigt sich beeindruckt vom respektvollen Umgang der Freiwilligen mit den Bezügerinnen und Bezüger. «Die Freiwilligen begegnen den Kunden auf Augenhöhe. Das trägt wesentlich zur entspannten und respektvollen Stimmung an den Abgabestellen bei», sagt Timmer und fügt hinzu: «Bei meinen Besuchen ist mir besonders aufgefallen, wie stolz die bedürftigen Menschen sind, für die bezogenen Lebensmittel den symbolischen Franken zu bezahlen. Sie werden nicht mit Almosen abgespiesen, sondern wie Kunden behandelt.»

MDB

«Für mich ist es wichtig, Zuversicht zu vermitteln.»

Seit mehr als einem Jahr leistet Calogero Atria einen gemeinnützigen Einsatz auf der *Tischlein deck dich*-Plattform der italienischen Schweiz in Cadenazzo. Dank des Beschäftigungsprogrammes kann er seine fachlichen und sozialen Kompetenzen anwenden und erweitern. Wir haben uns mit ihm getroffen.



Menschen aus Beschäftigungs- oder Integrationsprogrammen, die entweder Arbeitslosen-, Sozialhilfegelder oder eine Invalidenrente beziehen, bilden die tragende Säule der Logistik-Plattformen von *Tischlein deck dich*.

Mit Calogero Atria sprach fra Martino Dotta

Calogero Atria stammt aus Sizilien und lebt seit 34 Jahren in der Schweiz.

Calogero, wo hast du gearbeitet, bevor du arbeitslos geworden bist?

Ich habe zehn Jahre lang als Fahrer eines bekannten Unternehmens gearbeitet, das im Tiefkühlproduktbereich tätig ist.

Seit über einem Jahr bist du bei *Tischlein deck dich* im Rahmen eines Beschäftigungsprogrammes tätig. Was sind deine Aufgaben?

Ich bin für die Fahrzeugflotte, die Ausbildung unserer Fahrer und die Planung der Wareneingänge verantwortlich. Dabei arbeite ich eng mit unserem Lagerdisponenten Jerry zusammen. Bei meinem früheren Arbeitgeber gehörten die Organisation der Transporte und die Lagerung der Lebensmittel zu meinen täglichen Aufgaben. Es freut mich, dass ich mein Wissen nun bei *Tischlein deck dich* einbringen und anwenden kann.

Was gibt dir dieses Beschäftigungsprogramm?

Die Arbeit entspricht meinen Fähigkeiten. Sie gibt mir Befriedigung und bereitet Freude. Es ist wichtig, sich nützlich zu fühlen, gerade wenn du vom Arbeitsmarkt als zu alt abgestempelt wirst. Mit 58 Jahren ist es praktisch unmöglich, eine neue Stelle zu finden. Deswegen bin ich sehr dankbar für dieses Beschäftigungsprogramm. Ich streite nicht ab, dass ich depressiv wurde, nachdem ich meine Arbeit verloren hatte. Mit dieser Erfahrung versuche ich nun meinen Arbeitskollegen bei *Tischlein deck dich*, die in einer ähnlichen Situation sind, Zuversicht zu vermitteln.

Was gefällt dir bei *Tischlein deck dich* besonders?

Alleine schon die Tatsache, mich für etwas Sinnvolles einzusetzen, verleiht mir ein gutes Gefühl. Ein Lächeln oder eine nette Geste von unseren Kunden zu erhalten, zeigt mir, dass meine Dienstleistung mehr als geschätzt wird.



Calogero erläutert einem anderen Mitarbeitenden den schnellsten Weg zu den Produktpendern.

In der Schweiz gibt es Tausende von Menschen, die trotz guter Ausbildung und langjähriger Berufserfahrung auf der Suche nach einer Arbeit sind. Es gibt verschiedene Faktoren, die einen Stellenwechsel erschweren oder gar verunmöglichen. Menschen, die die Fünfzig überschritten haben, werden bei Anstellungsgesprächen selten berücksichtigt. Das hinterlässt oft Spuren der Enttäuschung und kann längerfristig gar zu Krankheiten führen. Ein Beschäftigungsprogramm verhilft stellenlosen Menschen zu positiven Erfahrungen und vermittelt ihnen das Gefühl, gebraucht zu werden. *Tischlein deck dich* beschäftigt schweizweit rund 45 Menschen in Beschäftigungsprogrammen.

MD

Neues aus der *Tischlein deck dich*-Welt

Eröffnungen

Herzogenbuchsee (BE):	18. August 2015
Stans (NW):	2. September 2015
Erlen (TG):	21. September 2015
Lugano Viganello (TI)	22. September 2015
Kehrsatz (BE):	vorgesehen im Oktober 2015
Regensdorf (ZH):	vorgesehen im Oktober 2015
Grenchen (SO):	vorgesehen im Oktober 2015

Geschäftsstelle Winterthur:

Die Geschäftsstelle Winterthur hat eine neue Telefon- und Faxnummer.

Telefon neu: 052 224 44 88
Fax neu: 052 224 44 99

Die neuen Nummern der Mitarbeitenden der Geschäftsstelle finden Sie unter www.tischlein.ch



Abgabestelle Herzogenbuchsee: ein aufgestelltes und engagiertes Freiwilligenteam packt an.

Wir bauen aus

Gleich auf drei *Tischlein deck dich*-Plattformen stehen Um- und Ausbauarbeiten an. Auf der Plattform Ost in Winterthur bauen wir eigene Kühl- und Tiefkühlzellen ein. Auf der Plattform Zentralschweiz werden Arbeitsplätze zur Sortierung von Früchten und Gemüse eingerichtet und die bestehende Kühlzelle ausgebaut. Auf der Plattform der italienischen Schweiz in Cadenazzo (TI) wird die Lagerfläche erweitert, um so die Kühl- und Tiefkühlkapazität zu verdoppeln.

Impressum

Herausgeber:

Verein *Tischlein deck dich*
Rudolf Diesel-Strasse 25
8405 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), fra Martino Dotta (MD)
Lektorat: Martina Beranek
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: grafisch.ch
Auflage: 8'000 Ex (d, i, f)
Nächste Ausgabe: Dezember 2015
Das Abonnement kostet 20 Franken im Jahr und ist für Mitglieder, Gönnerinnen und Gönner im Beitrag enthalten.