

Tisch lektüre

Winter 4.20



Gemeinsam für mehr Frische

Liebe Leserin, lieber Leser



Ein sonderbares, anspruchsvolles Jahr neigt sich dem Ende zu. Ein Jahr, in dem man sich oft wünschte, alles sei nur ein schräger Traum, aus dem man bald erwache. Doch es war die Realität, der wir uns stellen mussten.

Der Aussage «Liebe deinen Nächsten wie dich selbst» ist in diesem Jahr eine noch stärkere Bedeutung zugekommen: Wir müssen uns selbst Sorge tragen, um gesund zu bleiben, auch mental. Nur dann können wir für andere da sein, für andere sorgen. Helfen, wo es nötig ist.

Für *Tischlein deck dich* hat das bedeutet, dass wir zuerst und schnell ein funktionierendes Schutzkonzept für unsere Logistik und Abgabestellen brauchten. Wie die über 3000 Freiwilligen dann wieder auf sorgfältige Weise aktiv wurden, war tief beeindruckend. Besonders ihnen – aber auch allen Mitarbeitenden bei *Tischlein deck dich* und unseren vielen Partnerorganisationen – bin ich in grosser Dankbarkeit verbunden.

Wir engagieren uns erstmals im Hintergrund politisch, um die Rahmenbedingungen für Produktspenden an Hilfsorganisationen für die gesamte Lebensmittelbranche zu verbessern. Wie und mit wem wir das anpacken, lesen Sie auf Seite 6.

Lassen Sie uns nun aber auch zur Ruhe kommen. Uns – soweit auf sichere Weise möglich – mit unseren Lieben gemeinsam stärken, um zuversichtlich ins neue Jahr zu starten. 2021 wird das Jahr, in dem wir uns mit regionalen Lebensmittelhilfen verstärkt in der Westschweiz engagieren und die neue Umschlagsplattform in Penthalaz im Kanton Waadt in Betrieb nehmen. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 3.

Herzlichst

Alex Stähli
Geschäftsführer

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:



Gemeinsam für mehr Frische

Tischlein deck dich macht einen weiteren Schritt ins Welschland – allerdings nicht als Lebensmittelhilfe, sondern als Logistikdienstleister.

Seit der Gründung 1999 hat sich *Tischlein deck dich* auf beeindruckende Weise entwickelt. In den ersten Jahren wurden rund 20 Tonnen Lebensmittel jährlich vor der Vernichtung gerettet. 2019 waren es über 4500 Tonnen, die von rund 3000 Freiwilligen an den mittlerweile 134 Abgabestellen in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein an armutsbetroffene Menschen sowie an andere Lebensmittelhilfen abgegeben wurden. Dabei handelt es sich um einwandfreie, noch haltbare Produkte. «Schätzungen zufolge fallen in den Verteilzentralen des Detailhandels – trotz Produktpenden in den Filialen – jährlich rund 4000 Tonnen Früchte und Gemüse an, die zwar nicht mehr verkaufbar, aber noch geniessbar sind», sagt Stephan Baer, Präsident von *Tischlein deck dich*. «Das stört uns als Organisation, die sich seit über zwanzig Jahren gegen Lebensmittelverschwendung engagiert, natürlich sehr.»

Die Guten ins Töpfchen

Auf Initiative von Coop in Gossau SG begann man bei der Lebensmittelhilfe deshalb bereits 2014 zu überlegen, wie sich dieses riesige Potenzial unter Einhaltung aller lebensmittelgesetzlichen Vorgaben nutzen liesse. Die grösste Herausforderung bei der Rettung von Früchten und Gemüse ist der Zeitfaktor. Denn manche Produkte, wie zum Beispiel Blattsalate müssten innert 24 Stunden, an denen sie in den Läden aussortiert werden, abgegeben werden können. Rund zwei Drittel der aussortierten Produkte sind immerhin noch 72 Stunden zum Verzehr geeignet. Vor allem solche Produkte sollen mit der in Zusammenarbeit mit Coop speziell entwickelten Triage-Methodik vor der Vernichtung bewahrt werden. «Ganz einfach gesagt geht es bei diesem Projekt darum, das Verwendbare vom nicht Verwendbaren zu trennen und die guten Produkte an armutsbetroffene Menschen zu geben», erklärt Geschäftsführer Alex Stähli.

Coop sortiert ...

Der Clou: Schon in den Coop-Filialen findet die erste Triage statt. «Das Verkaufspersonal muss Früchte und Gemüse sowieso jeden Abend kontrollieren und entscheiden, was aussortiert werden soll», sagt Guido Fuchs, Projektleiter Nachhaltigkeit bei Coop. Früher wurde so aussortierte Ware generell in einen Biomasse-sack gepackt und der Vergärung zu Biogas zugeführt. Dank des Projekts Triage wurde ein Zwischenschritt in den Ablauf eingefügt. Was das Personal noch für essbar befindet, wird in ein grünes IFCO-Gebinde verpackt und in die Coop-Verteilzentrale transportiert. Im Biomasse-sack landen nur noch ungeniessbare Produkte. Fuchs: «Für das Personal ist das so gut wie kein Mehraufwand, deshalb kann Coop bei diesem Projekt von *Tischlein deck dich* Hand bieten und diese Vorarbeit problemlos leisten.» Für das Unternehmen, das sich stark im Bereich Nachhaltigkeit engagiert, ist das Projekt Triage ein weiterer wichtiger Puzzlestein zur Eindämmung der Lebensmittelverschwendung. «Umso schöner, dass die geretteten Lebensmittel einem guten Zweck dienen», so Fuchs.



Guido Fuchs, Projektleiter Nachhaltigkeit bei Coop: «Für das Coop-Personal ist das Triagieren so gut wie kein Mehraufwand.»



«Alles, was wir in Sachen Nachhaltigkeit verbessern können, ist immer einen Effort wert – aber man kann nicht alles allein machen. Ich war mir nach nur einem Telefonat mit Alex Stähli sicher, dass wir für *Étoile Romande* eine Lösung finden würden, die sowohl für Coop als auch für *Tischlein deck dich* praktikabel ist. Für uns war wichtig, dass unsere Mitarbeitenden

nicht mit zusätzlicher Arbeit belastet werden. Es galt, eine einfache Methode zur Vortriagierung in den Läden zu finden, und diese haben wir gefunden. Die Frage ist lediglich: Würde ich diese Frucht oder dieses Gemüse noch essen? Wenn ja, geht das Produkt an *Tischlein deck dich*. Wie das Prinzip funktioniert, wusste ich, weil ich 2018 für einige Monate mit meinem Kollegen aus der Region Ostschweiz den Platz getauscht hatte und mitbekam, wie das in Chur und Castione läuft. Es ist schön, dass unsere Westschweizer Lebensmittelhilfen, mit denen Coop schon lange zusammenarbeitet, nun die Möglichkeit bekommen, auch Früchte und Gemüse regelmässig an ihre Kundinnen und Kunden zu verteilen.»

Sébastien Jacquet, Leiter Logistik und Nachhaltigkeit Westschweiz, Coop

... *Tischlein deck dich* ebenfalls

Sind die geretteten Produkte in die Coop-Verteilzentrale überführt, übernimmt *Tischlein deck dich* die Regie. Denn es bedarf eines zweiten, geschulten Blicks, um die tatsächlich verwendbare Produktauswahl zusammenzustellen. «Wir arbeiten in diesem zweiten Schritt mit Teilnehmenden aus Beschäftigungsprogrammen», sagt Alex Stähli. «Sie sortieren aus, was wir nicht an unsere Kundinnen und Kunden abgeben können, und transportieren den Rest in unsere regionalen Logistikhäuser in Cadenazzo TI, Chur GR und Grenchen SO.» Von dort werden Früchte und Gemüse wie alle anderen geretteten Lebensmittel an die Abgabestellen verteilt. Bisher sind vier Coop-Verteilzentren am Projekt Triage beteiligt: Chur, Castione TI, La Chaux-de-Fonds NE und Aclens VD. Der regionale Sonderfall im Mittelland erklärt sich damit, dass die Lebensmittelhilfe ja eigentlich nicht in der französischsprachigen Schweiz vertreten ist. Deshalb würden die Waren aus den Verteilzentren in La Chaux-de-Fonds und Aclens in das Logistikhäuser nach Grenchen transportiert und erst dort zum zweiten Mal triagiert. «Das ist zwar nicht ideal, aber immer noch besser, als die Produkte zu vergären», sagt Alex Stähli.



«Wir bei *Tischlein deck dich* sind spezialisiert darauf, grosse Mengen Lebensmittel logistisch zu betreuen. Dieses Wissen in die Westschweiz zu bringen und damit die dortigen Lebensmittelhilfen zu unterstützen, ist natürlich ideal. Ich habe

in meiner Laufbahn schon viele solche Projekte aufgebaut – aber es ist immer wieder von neuem faszinierend, bei der Entstehung mitzuwirken. Eine der grössten Herausforderungen dabei war, eine Lokalität zu finden, die gross genug für das Projekt ist. Seit Juli dieses Jahres beliefern wir die Westschweizer Lebensmittelhilfen bereits in beschränktem Mass mit Frischprodukten. Und das wird sehr gut aufgenommen; von Röstigraben ist nichts zu spüren.»

Romeo Pfister, Leiter Logistik und Projektleiter Hub Westschweiz, *Tischlein deck dich*

Der Westen ruft

Was nicht ideal ist, muss verbessert werden. Deshalb entschloss man sich bei *Tischlein deck dich*, im Rahmen der Strategie2021 den Sprung über den Röstigraben zu wagen – aber auf eine ungewöhnliche Art und Weise. «In der Westschweiz gibt es schon viele Lebensmittelhilfen, die hervorragende Arbeit leisten», sagt Alex Stähli. «Es wäre daher unsinnig, Abgabestellen von *Tischlein deck dich* zu eröffnen.» Man suchte also nach Mitteln und Wegen, um das Potenzial in der Westschweiz besser nutzen zu können, ohne dabei Konkurrenzsituationen mit anderen Lebensmittelhilfen zu schaffen. Das Projekt «Étoile Romande» war geboren!

«Dass Lebensmittelhilfen bei einem Projekt wie «Étoile Romande» zusammenarbeiten, ist ein wichtiger Schritt. Die Probleme, bei denen wir helfen wollen, sind immer öfter nicht mehr auf lokaler Ebene zu lösen. Wir müssen damit aufhören, nur unseren eigenen Garten zu bewirtschaften. Gerade in schwierigen Zeiten wie jetzt während der Covid-19-Pandemie ist Zusammenarbeit entscheidend. «Étoile Romande» wird uns dabei helfen, mehr Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten. Und dadurch können wir auch mehr armutsbetroffenen Menschen noch besser helfen. Immer wird gesagt, wie wichtig eine gesunde Ernährung mit viel frischen Produkten ist. Das gilt natürlich auch für Armutsbetroffene. Nur können diese sich frisches Obst und Gemüse nicht immer leisten – denn gesunde Ernährung ist nicht günstig! Muss man auf jeden Rappen achten, kauft man natürlich Produkte, die für das vorhandene Geld den Einkaufswagen am besten füllen. Umso schöner ist es, dass wir dank «Étoile Romande» in der Lage sein werden, solche Lebensmittel schnell und effizient zu verarbeiten und zu verteilen. Als einzelne Lebensmittelhilfe könnten wir dies nicht bewältigen, dazu fehlt uns die Logistik.»



Marc Huguenot, Generalsekretär, CA-RL

Lagern und übergeben

Mit «Étoile Romande» betritt *Tischlein deck dich* Neuland. Denn zum ersten Mal tritt man nicht primär als Lebensmittelhilfe, sondern als Logistikdienstleister auf. Dafür wird auf dem Venoge-Parc-Areal in Penthalaz eine Logistikplattform eingerichtet. Sie übernimmt künftig die Aufgabe der Region Mittelland, um aus den Verteilzentren in La Chaux-de-Fonds und Aclens gerettete und triagierte frische Lebensmittel nochmals zu sortieren, zu rüsten und aufzubereiten. «Allerdings verwenden wir die sortierten und kommissionierten Lebensmittel danach nicht für uns selbst», erklärt Alex Stähli. «Neu an «Étoile Romande» ist für uns, dass die Waren von anderen Lebensmittelhilfen übernommen und verteilt werden.» Mit der Logistikplattform in Penthalaz stellt *Tischlein deck dich* also das Zentrum des «Étoile». Die beteiligten Westschweizer Lebensmittelhilfen wie CA-RL, Tables du Rhône, Cartons du Cœur und Schweizer Tafel sind die Spitzen des Sterns, welche die Waren an ihre Kundinnen und Kunden abgeben. «Es ist eine ideale Situation für alle Beteiligten», findet Alex Stähli. «Wir können unsere Expertise auch in der Westschweiz einbringen, und die beteiligten Lebensmittelhilfen und deren Kundschaft profitieren von einem erweiterten Warenangebot, ohne dass sie dafür eine vollständige eigene Beschaffungslogistik benötigen.» Konkret erwarten die Projektorganisatoren von *Tischlein deck dich* von der mit «Étoile Romande» geschaffenen «rückläufigen Wertschöpfungskette» ein enormes Potenzial: Rund 300 Tonnen Früchte und Gemüse im Wert von 2 Millionen Franken sollen schon im ersten Betriebsjahr vor der Vernichtung gerettet und verteilt werden können.

«Die ersten Reaktionen unserer Gesprächspartner in der Romandie zum Projekt «Étoile Romande» fielen zurückhaltend aus. Aber je mehr wir ihnen unsere Vision näherbringen und das gemeinsame Potenzial aufzeigen durften, desto einfacher wurde es, sie dafür zu begeistern. Dass ich einen Teil zum Gelingen des Projekts beitragen konnte, freut mich natürlich sehr. Schliesslich wollen wir am Ende alle dasselbe: Möglichst viele Lebensmittel vor der Vernichtung bewahren und diese an möglichst viele armutsbetroffene Menschen weitergeben.»

Salvatore Valeo,
Verantwortlicher Betreuung
und Akquisition Produktpender,
Tischlein deck dich



Ausbaufähig

«Étoile Romande» wird 2021 lanciert. Bereits jetzt denken die Verantwortlichen bei *Tischlein deck dich* jedoch schon einen Schritt weiter. «Wir haben vor, unsere Lagerkapazität in Penthalaz schrittweise zu erweitern», wagt Romeo Pfister, Projektleiter bei *Tischlein deck dich*, einen Blick in die Zukunft. Neben Früchten und Gemüse könnten dann auch Kühl- und Tiefkühlwaren gerettet und an die regionalen Lebensmittelhilfen abgegeben werden. Das verlangt zusätzliche Infrastruktur, um die Kühlkette zu gewährleisten. «Denkbar ist auch, die Logistikplattform zu einem regelrechten Hub auszubauen», so Pfister. Über diesen könnten die angeschlossenen Lebensmittelhilfen dann auch untereinander je nach Bedarf Produkte austauschen. Doch dies ist noch Zukunftsmusik, die 2021 in Penthalaz ihren Anfang nehmen wird. **EB**

«Aktuell laufen die Gespräche über ein Mietverhältnis noch. Wenn es so weit kommt, freuen wir uns über unseren neuen Nachbarn auf dem Venoge-Parc-Areal in Penthalaz. Seit einigen Jahren führen wir für Kunden von uns einzelne Transporte für *Tischlein deck dich* durch. Diesen sehr sympathischen Verein in Zukunft als Mieter zu wissen, ist für uns Neuland. Als Familienunternehmen gefallen uns die Idee und der Verein dahinter; sie stechen auf der Mieterliste positiv heraus. Als Planzer sind wir nicht nur mit Lastwagen unterwegs, sondern auch im Lagerlogistik-Bereich tätig – auch am Standort in Penthalaz. Gut möglich, dass hier Synergien genutzt werden können. Dies werden wir in einem weiteren Schritt prüfen.»



Jan Pfenninger, Leiter Marketing & Kommunikation, Planzer Support

Anreize schaffen, mehr Lebensmittel retten

Die Arbeitsgruppe Foodsave2025 ist ein Zusammenschluss von interdisziplinären Fachleuten im Lebensmittelsektor. Sie will dazu beitragen, noch mehr Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten. Der Zuger Ständerat Peter Hegglin hat eine Idee von FoodSave2025 aufgenommen und dem Parlament eine Motion vorgelegt: Unternehmen, die Lebensmittel spenden, sollen steuerlich entlastet werden.



Peter Hegglin, Zuger Ständerat

«Hunderttausend Tonnen weggeworfene unverdorbene Lebensmittel, das ist zu viel», findet Peter Hegglin, Ständerat der Mitte-Fraktion aus dem Kanton Zug. Die von ihm genannte Zahl bezieht sich auf jene Lebensmittel, die der Detailhandel entsorgt, obwohl sie sich grundsätzlich für Spenden eignen würden – genau gleich wie jene 10 000 Tonnen, die

der Detailhandel bereits an Organisationen wie *Tischlein deck dich* weitergibt. Gerade einmal ein Zehntel des Potenzials wird also ausgeschöpft. Dabei muss die Lebensmittelsicherheit aber in jedem Fall garantiert sein.

Ein moderner Ansatz

Hier setzt Peter Hegglin an: «Mit einer Motion wollte ich den Bundesrat beauftragen, Anreize zu schaffen und eine Regelung in der direkten Bundessteuer einzuführen, mit der die Abgabe von Lebensmitteln an gemeinnützige, steuerbefreite Organisationen steuerlich vorteilhafter wäre als das Wegwerfen von Lebensmitteln», meint er. Oder einfacher ausgedrückt: Wer spendet statt wegwirft, zahlt weniger Steuern. Das soll auch den Aufwand ausgleichen, mit dem das Spenden selbst oft verbunden ist. Das ist ein moderner und auch sehr eidgenössischer Ansatz, denn er sieht kein Verbot oder neues Gesetz vor, sondern einen positiven Anreiz: Wer Gutes tut, wird dafür belohnt.

6.50 Franken pro Kilogramm

Die ursprüngliche Idee für das Konzept stammt von Mitgliedern der Arbeitsgruppe FoodSave2025, die den Zuger Ständerat damit für sich gewinnen konnten. Dieser Arbeitsgruppe gehören Vertreterinnen und Vertreter von Industrie, Forschung und Hilfswerken an. Ins Leben gerufen wurde sie von Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*.

«Unser Vorschlag lautet, dass bei gespendeten Lebensmitteln ein Abzug von 6.50 Franken pro Kilogramm gemacht werden kann», sagt Alex Stähli. «Das entspricht dem Kilopreis eines durchschnittlichen Warenkorb bei *Tischlein deck dich* oder auch anderen Lebensmittelhilfen.»

In Europa erprobt

Mit der Idee des Steuernachlasses rannte FoodSave2025 bei Peter Hegglin offene Türen ein. Zu dessen politischem Credo gehören attraktive Steuerbedingungen ebenso wie ethische Werte. «Mit einem steuerlichen Anreizsystem soll die Produktspende von noch konsumfähigen Lebensmitteln wirtschaftlich mindestens gleich interessant, wenn nicht sogar interessanter sein als die Entsorgung», sagt er. Verschiedene europäische Staaten hätten diesen Ansatz bereits erfolgreich umgesetzt. Von der Branche wird dieser Weg mitgetragen. In einem Beitrag des Magazins «alimenta» sagt Lorenz Hirt klar, ein Zwang werde abgelehnt, steuerliche Anreize würden hingegen unterstützt. Hirt ist Geschäftsführer der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittelindustrie Fial, der sich ebenfalls seit deren Gründung in der Arbeitsgruppe FoodSave2025 engagiert.

Mit einem Franken Wert verzehnfachen

Ein wichtiges Argument für Peter Hegglin für seine Motion ist, dass die Wissenschaft den Ansatz ebenfalls gutheisst: «Sie spricht davon, dass mit einem eingesetzten Franken Lebensmittel im Wert von über zehn Franken gerettet werden könnten. Da frage ich doch: Welche andere Umweltschutzmassnahme bringt zehn Mal mehr Nutzen, als sie kostet?» Das klingt gut. Bundesrat Ueli Maurer ist aber trotzdem gegen den Vorstoss. Aber nicht etwa, weil er es nicht gut fände, Lebensmittel zu retten: «Dieses Thema ist schon länger auf unserem Radar, und wir arbeiten zurzeit an drei Stossrichtungen», sagte er im Parlament. «Es gibt die private Stiftung zum Thema Wertschätzung von Lebensmitteln. Da arbeiten verschiedene Bundesämter mit.



Das sind eher Aktionen im Mikro- oder Lokalbereich: Wie werden dort Lebensmittel verwertet? Wie können sie der Bevölkerung zugeführt werden?» Diese Initiative funktioniert recht gut.

Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung

Daneben arbeitet der Bundesrat an der Umsetzung zweier Vorstösse, die vom Parlament bereits angenommen wurden. Erstens: Der Bundesrat entwickelt einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung. «Hier arbeiten wir eng mit der Lebensmittelindustrie und den Grossverteilern zusammen», so Ueli Maurer. Der Aktionsplan könne anfangs 2021 vorgestellt werden. Zweitens: Im Lebensmittelgesetz soll die rechtliche Grundlage für das erleichterte Abgeben von Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen geschaffen werden, um dadurch die Lebensmittelverschwendung weiter zu bekämpfen. «Dort sollen besondere Bestimmungen für die Abgabe von Lebensmitteln erlassen werden», sagt Ueli Maurer. Mit einem konkreten Vorschlag ist Ende nächsten Jahres zu rechnen. «Jetzt stellt sich die Frage: Braucht es daneben auch im Steuerbereich noch etwas?», so Ueli Maurer. «Ich bin grundsätzlich sehr vorsichtig, alle Probleme der Gesellschaft über die Steuergesetzgebung regeln zu wollen. Ich würde Ihnen deshalb empfehlen, diese Motion nicht auch noch anzunehmen. Das Problem ist erkannt.

Mitglieder Arbeitsgruppe Foodsave2025

- Claudio Beretta, Präsident von foodwaste.ch und Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft ZHAW
- Corinne Gantenbein-Demarchi, Stv. Institutsleiterin, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft ZHAW
- Lorenz Hirt, Geschäftsführer der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittelindustrie Fial
- Alex Stähli, Geschäftsführer *Tischlein deck dich*
- Urs Vollmer, Projektleiter Nachhaltigkeit fenaco Genossenschaft

Bringen Sie dieses Instrument, wenn es dann immer noch notwendig sein sollte, bei der Beratung des Lebensmittelgesetzes ein.»

Angenommen!

Ueli Maurers Argumente haben nicht gezündet – der Ständerat hat die Motion von Peter Hegglin mit 19 zu 17 Stimmen knapp angenommen. Der Zuger ist optimistisch: «Ich unterstütze den Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung, an welchem der Bund arbeitet», sagt er. «Ich möchte aber noch zusätzlich weitere Elemente aufnehmen. Der Bundesrat hat meines Wissens steuerpolitisch nichts vorgesehen, und ich finde, dass das eben auch berücksichtigt werden müsste.» Die Motion geht nun an den Nationalrat. Nimmt dieser sie ebenfalls an, steht dem Steuerabzug bei Lebensmittelpenden nichts mehr im Weg. **ML**

Ein karitatives Projekt

Jedes Jahr engagiert sich die Personalkommission der Loterie Romande für ein karitatives Projekt. Im Covid-19-Jahr wandte sie sich dazu an *Tischlein deck dich*: Mit einer Lebensmittelkollekte wollte sie armutsbetroffene Menschen in der Schweiz unterstützen. Viele ihrer Mitarbeitenden hätten in den letzten Monaten in ihrer Region ein steigendes Bedürfnis nach Lebensmitteln wahrgenommen. Für die Sammlung verteilte die Loterie den rund 250 Mitarbeitenden an zwei Tagen im September Kollektentaschen; zudem beantwortete *Tischlein deck dich* vor Ort Fragen zu den Tätigkeiten des Vereins. Dank des grossen Engagements der Mitarbeitenden konnte *Tischlein deck dich* am Ende rund 504 kg Lebensmittel für Bedürftige in Empfang nehmen. Ein grosses Dankeschön für die Unterstützung! **MB**



Mit vereinten Kräften werden die gesammelten Lebensmittel in das Fahrzeug von *Tischlein deck dich* geladen.



Yves Décosterd, Stéphane Glannaz, Amélia Bellofatto, Gérard Séchaud (v.l.n.r.) von der Loterie Romande sammeln mit ihren Kollegen Lebensmittel zugunsten von *Tischlein deck dich*.

«Was nicht gegessen wird, kommt in die Tiefkühltruhe!»

Lara ist Kundin der Abgabestelle Fribourg. Indirekt sorgte *Tischlein deck dich* dafür, dass ihr Sohn ein dringend benötigtes Velo für den Schulweg erhielt.

Ein sonniger Donnerstagmorgen an der Abgabestelle Fribourg von *Tischlein deck dich*: Die Kundinnen und Kunden erscheinen gestaffelt zur wöchentlichen Lebensmittelabgabe. Seit *Tischlein deck dich* im März infolge der Covid-19-Pandemie für alle Abgabestellen ein Schutzkonzept eingeführt hat, werden die Lebensmittel nicht mehr auf Tische gelegt, an denen man sich bedienen kann, sondern von den Freiwilligen vorab in Papier- und Kühltaschen verpackt und der Kundschaft überreicht. So lassen sich Menschenansammlungen vermeiden. Der Kontakt zwischen der Kundschaft und dem Freiwilligenteam wird dadurch aber stark reduziert.

Eine Kundin, die das bedauert, ist Lara*. Die Mutter von drei Kindern lebt ausserhalb der Stadt Fribourg. Als ihr Mann vor einiger Zeit arbeitslos wurde, strapazierte dies das bereits knappe Budget der fünfköpfigen Familie zusätzlich. Die Unterstützung durch die Sozialhilfe bringt zwar Entlastung, aber es reicht längst nicht für alles. «Als unser Sohn ein Velo für den Schulweg brauchte, bat ich die Sozialhilfe um Unterstützung», erzählt Lara. «Das Geld dafür wurde mir zwar nicht gewährt, doch die Sozialberaterin stellte mir eine Bezugskarte für *Tischlein deck dich* aus.» Lara kannte die Organisation bis dahin nicht, war aber nach ihrem ersten Besuch der Abgabestelle Fribourg begeistert.

Heute ist die Lebensmittelhilfe ein regelmässiger und höchst willkommener Zustupf. Gibt es in einer Woche Brot, nimmt Lara gern davon. «Und was nicht sofort gegessen wird, kommt in die Tiefkühltruhe.» Den Wocheneinkauf macht Lara erst am Tag nach dem Lebensmittelbezug bei *Tischlein deck dich* – dann weiss sie, was die Familie noch braucht.

Die Verbindungen von Laras Wohnort zur Abgabestelle mit dem öffentlichen Verkehrsmittel sind nicht so gut – und erst noch teuer. Daher ist sie dankbar, dass sie am Abgabetag jeweils das Auto ihres Bruders benutzen kann. «Braucht er es einmal selber, fällt der wöchentliche Lebensmittelbezug ins Wasser», sagt sie. Das belastet das Familienbudget dann wieder spürbar.

Seit Lara zu *Tischlein deck dich* kommt, kann sie die Herzenswünsche ihrer Kinder häufiger erfüllen. Inzwischen ist ihr Sohn mit einem Velo unterwegs. Ihr Mann hat nach längerer Arbeitslosigkeit eine temporäre Anstellung bei einem Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung gefunden. Lara hofft, dass dies zu einer Festanstellung führt. Sobald das jüngste Kind in den Kindergarten kommt, will sie sich selber eine Teilzeitstelle suchen, um etwas zum Familieneinkommen beisteuern zu können. «Unser Ziel ist, nicht mehr auf Sozialhilfe angewiesen zu sein», sagt Lara. **MDB**

*Name der Redaktion bekannt.



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),
Margaux Bovet (MB), Marius Leutenegger (ML), Marilena Jagow (MJ)
Lektorat: Textbüro Marius Leutenegger
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 16 000 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: April 2021

Helpen Sie
Lebensmittel
retten!



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