

Tisch Frühling 1.20 lektüre



Geschäftsbericht 2019



Liebe Leserin, lieber Leser

Unser Verein *Tischlein deck dich* steht mitten im Leben und kann sich allgemeinen Entwicklungen nicht entziehen. Kurz vor der Publikation dieses Geschäftsberichts haben wir wegen der Corona-Pandemie alle unsere Abgabestellen geschlossen – erstmals in unserer 20-jährigen Geschichte. Das ist für uns äusserst schmerzhaft.

Dennoch stehen wir voll und ganz hinter diesem Schritt. Viele unsere freiwilligen Helferinnen und Helfer gehören zur Risikogruppe der älteren Menschen und müssen geschützt werden. Auch unsere Kundinnen und Kunden sowie unsere Mitarbeitenden sollen vor einer Infizierung mit dem Corona-Virus möglichst bewahrt werden.

Bereits jetzt zeichnet sich ab, dass sich die Pandemie negativ auf die wirtschaftliche Situation auch hier in der Schweiz auswirken wird. Deshalb müssen wir diesen Unterbruch unserer Aktivitäten dazu nutzen, uns bestens auf die Zukunft vorzubereiten – denn unsere Lebensmittelrettung und Lebensmittelhilfe werden nach dem Ende der Pandemie nötiger sein denn je.

Wir dürfen allerdings festhalten – und jetzt kommen wir doch noch zu einer erfreulichen Mitteilung –, dass wir gut aufgestellt sind. Das zeigt auch dieser Jahresbericht. 2019 erzielten wir einen sehr guten Betriebsertrag. Es ist uns auch gelungen, deutlich mehr Lebensmittel zu sammeln. Im letzten Jahr verteilten wir über 4500 Tonnen Lebensmittel an Armutsbetroffene. Lassen Sie uns deshalb gemeinsam weitermachen, damit wir auch zukünftig ein Zeichen gegen Foodwaste und Armut setzen können.

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und Ihre Unterstützung auch in dieser anspruchsvollen Zeit.

Herzlichst,





Alex Stähli (links) und Stephan Baer

Stephan Baer
Präsident des Vorstands

Alex Stähli
Geschäftsführer

Inhalt

Editorial	2
Eine Spitzenköchin für <i>Tischlein deck dich</i>	4
Wenn der Verdienst nicht reicht	5
Effizienter helfen dank Bezugskarten online	6
«Ernährung ist für einen Drittel aller Umweltbelastungen verantwortlich»	10
Kick-off mit fenaco	12
Hier helfen wir: Die 132 Abgabestellen von <i>Tischlein deck dich</i>	15
Zahlen und Fakten	18
Spender	19
Jahresrechnung 2019	20
Revisionsbericht	23

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), Patricia Prado (PP),
Erik Brühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC)
Lektorat: Textbüro Marius Leutenegger
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 16 000 Ex (d, f, i)
Nächste Ausgabe: Juni 2020

Eine Spitzenköchin für *Tischlein deck dich*

Der Vorstand von *Tischlein deck dich* erhält weiteren kompetenten Zuwachs: Mit Tanja Grandits stellt sich die Spitzenköchin der Schweiz bei der kommenden Mitgliederversammlung zur Wahl.



Tanja Grandits

Tanja Grandits schrieb 2019 kulinarische Geschichte. Die Küchenchefin des Basler Spitzenrestaurants Stucki erhielt von Gault-Millau 19 Punkte – die höchste Punktzahl, die in der Schweiz vergeben wird. Damit wurde sie nach 2014 schon zum zweiten Mal Schweizer Köchin des Jahres. Diese Ehre wurde bisher nur vier anderen Köchen zuteil.

Sorgfalt mit Lebensmitteln

Nun stellt sich die 49-jährige Tanja Grandits zur Wahl in den Vorstand von *Tischlein deck dich*. Ungewöhnlich ist das aber nur auf den ersten Blick, denn die Gastronomin, welche die Kochkunst beim deutschen Spitzenkoch Harald Wohlfahrt erlernt und an weiteren Stationen in England, Frankreich und der Schweiz verfeinert hat, lebt den klugen Umgang mit Lebensmitteln in ihrer täglichen Arbeit vor. Produziert sie zum Beispiel ihren eigenen Ziegenkäse, verwendet sie die entstehende Molke für ihre Gerichte, statt sie einfach wegzugiessen. Wobei es für ein Restaurant, gleich ob Dorfbeiz oder Gourmet, sowieso oberstes Gebot ist, möglichst keine Lebensmittel zu verschwenden.

Keine Einzelgängerin

Trotz aller Ehrungen ist Tanja Grandits bodenständig geblieben. Sie setzt sich auch für Menschen ein, die in ihrem Leben nicht so viel Glück hatten. So initiierte sie zum Beispiel die Wohltätigkeitsgala «Schweizer Spitzenköche für Afrika», bei der sie insgesamt 263 Gault-Millau-Punkte in der Küche des Stucki versammelte. Der Erlös der Aktion und des daraus hervorgegangenen Kochbuchs gingen an die Stiftung «Menschen für Menschen» von Karlheinz Böhm.

Sinnvoller Produkteinsatz

Bodenständig erweisen sich auch die Kochbücher von Tanja Grandits, denn im Gegensatz zu manch anderem Starkoch präsentiert sie darin Gerichte, die auch in einer ganz normalen Küche mit überschaubarem Aufwand nachgekocht werden können. Dabei wird Nachhaltigkeit in der Küche von Tanja Grandits gross geschrieben: «Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen ist mir ein wichtiges Anliegen.» Regionale und saisonale Produkte sind für die Spitzenköchin eine Selbstverständlichkeit; bei Fleisch und Fisch achtet sie auf ökologische Aspekte. Vom Aussterben bedrohte Fische, und seien sie noch so schmackhaft oder in Mode, kommen bei ihr nicht auf den Teller. Tanja Grandits und *Tischlein deck dich*: Das passt und ist ein starkes Statement im Engagement gegen die Lebensmittelverschwendung. **EB**

Wenn der Verdienst nicht reicht

Wer sind eigentlich die Menschen, die an den Abgabestellen von *Tischlein deck dich* Lebensmittel beziehen? In der Tischlektüre stellen wir regelmässig Kundinnen und Kunden vor. Diesmal: Marina aus Chur.

Marina trifft auf der Abgabestelle Chur Comander mit strahlendem Lächeln ein. Ihre dreijährige Tochter Lina läuft energiegeladent durch den Raum und sucht nach einer Beschäftigung. Bald stehen die mit Lebensmitteln befüllten Taschen in der Ecke.

Marina ist ausgebildete Coiffeuse, ihr Lebenspartner ist Lastwagenfahrer. Ihren Beruf übt Marina seit fast zwanzig Jahren immer noch mit viel Freude aus. Die Arbeit ist nicht besonders gut bezahlt; deshalb wird es für sie Ende Monat finanziell immer eng.

Dass Marina zu *Tischlein deck dich* fand, war reiner Zufall: Ihr Ex-Freund füllt jeweils ihre Steuererklärung aus, und dessen Mutter engagiert sich als Freiwillige auf der Abgabestelle in Chur. «Mein Ex-Freund, der unsere finanzielle Situation kennt, erklärte uns, dass wir eine Bezugskarte bei einer Sozialfachstelle beantragen können», sagt Marina. Seit sie ihre Karte hat, geht sie jede Woche zur Abgabe. «Und seither leben wir viel gesünder!» Früher habe sie sich immer zwei Mal überlegt, ob sie sich Früchte und Gemüse leisten könne, aber auf der Abgabestelle sei die Antwort klar.

Tischlein deck dich entlaste ihr Haushaltsbudget; das merke sie vor allem dann, wenn die Abgabestelle ferienhalber schliesse. Manchmal liessen sich aber Unterbrechungen überbrücken: «Im Sommer, als die Abgabestelle



geschlossen blieb, fuhren wir mit dem Wohnwagen für zwei Wochen in die Ferien. In dieser Zeit nutzten wir die Lebensmittel, die wir von *Tischlein deck dich* erhalten hatten. Wir mussten fast nichts zusätzlich kaufen.»

Die Familie von Marina ist bald grösser: Lina bekommt ein Geschwisterchen. Marina ist zuversichtlich: «Alles wird klappen. Ich kann stillen und später mit den Früchten und dem Gemüse von der Abgabestelle Breie machen.» Nach der Geburt des Kindes will Marina wieder arbeiten. Familie und Freunde werden sich dann ums Baby kümmern. «Das ist ein grosses Glück, denn eine Kita könnten wir uns nicht leisten.» PP

Effizienter helfen dank Bezugskarten online

Die Digitalisierung hat auch bei *Tischlein deck dich* vieles verbessert: Das Online-System für Bezugskarten hat die Pilot- und Testphasen erfolgreich überstanden. Die Arbeit ist jetzt für alle einfacher.

In der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein betreibt *Tischlein deck dich* zurzeit ein Netz von 132 Abgabestellen. Armutsbetroffene können dort einmal pro Woche für einen symbolischen Franken Lebensmittel beziehen, um ihr Budget zu entlasten. Um sicherzustellen, dass die geretteten und gespendeten Produkte so gerecht wie möglich an Menschen in einer finanziellen Notlage verteilt und mögliche Missbräuche vermieden werden, gibt es seit je eine Bedingung: Nur wer im Besitz einer Bezugskarte ist, darf an einer Abgabestelle Waren beziehen.

Gewaltentrennung

Hinsichtlich Bezugskarten herrscht eine strikte Gewaltentrennung. Denn die Bezugskarten werden nicht etwa von *Tischlein deck dich*, sondern ausschliesslich von privaten und öffentlich-rechtlichen Sozialfachstellen wie Sozialämtern, der Heilsarmee, Caritas oder Pro Senectute abgegeben. Diese haben das Fachwissen und den nötigen Einblick, um die Situation ihrer Klientinnen und Klienten vertieft beurteilen zu können – und um entscheiden zu können, wer eine Bezugskarte erhalten soll. *Tischlein deck dich* arbeitet derzeit schweizweit mit rund 1400 Sozialfachstellen (SFS) zusammen. Um diese besser koordinieren und deren Anliegen schneller behandeln

zu können, hat *Tischlein deck dich* zusätzlich rund 50 Regionale Koordinationsstellen (RKS) gewinnen können, die den Sozialfachstellen als erste, regionale Anlaufstelle zur Verfügung stehen. Die RKS entscheiden, mit welchen SFS zusammengearbeitet wird und wie die limitierten Kartenkontingente vergeben werden.

Digitalisierung nötig

Zeit und Geld sind auch für *Tischlein deck dich* knappe Ressourcen, die es möglichst effizient einzusetzen gilt. «In der Vergangenheit hatten die Sozialfachstellen diverse Möglichkeiten, Bezugskarten zu bestellen und auszustellen – und zwar von Hand», sagt Beat Rutz, Bereichsleiter Bezugskarten-Management. Auch die Zahlen für Auswertungen mussten von Hand eingegeben werden, was ein verlässliches Monitoring erschwerte. Mit anderen Worten: Die Digitalisierung des Bezugskartensystems war dringend nötig. 2017 wurde sie in Zusammenarbeit mit Vertretern von RKS, SFS und der Softwarefirma Juleg in Angriff genommen. «Am Anfang ging es grundlegend darum, dass die Sozialfachstellen ihre Bezugskarten online bestellen und Stammdaten ins System eingeben können», erklärt Michael Ziege, Geschäftsführer von Juleg. «Zudem sollten die RKS das verfügbare



Nutzerfreundlich!

Christoph Sommer ist Leiter der Sozialfachstelle Winterthur, die von der C.A.S.A. Anlaufstelle der Heilsarmee geführt wird.

«Als Sozialfachstelle führen wir die nötigen Prüfungen durch, um zu ermitteln, ob jemand die Kriterien für eine Bezugskarte von

Tischlein deck dich erfüllt», erklärt Sozialfachstellenleiter Christoph Sommer. Einzugsgebiet ist die ganze Stadt Winterthur mit einem Kontingent von 200 Bezugskarten. Manchmal fragen Menschen explizit wegen einer Bezugskarte an; andere ersuchen die Heilsarmee generell um Unterstützung, und Christoph Sommer empfiehlt ihnen im Gespräch, die Unterstützung der Schweizer Lebensmittelhilfe anzunehmen.

Christoph Sommer wurde von der Geschäftsstelle von *Tischlein deck dich* angefragt, bei der Entwicklung des neuen Bezugskartensystems mitzuwirken. «Wir sind eine Sozialfachstelle mit überdurchschnittlich grossem Kontingent und entsprechend viel Erfahrung im Umgang mit den Karten», sagt er. Dabei ging es einerseits um inhaltliche Inputs, aber auch um technische Gesichtspunkte, die das Handling des Systems betrafen. Mit dem Resultat ist er sehr zufrieden: «Das System ist äusserst nutzerfreundlich und auch für Personen verständlich, die nicht so technikaffin sind.»

Bezugskartenkontingent bedarfsgerecht und einfach vergeben können.» Erst fand eine Pilotphase im Kanton Zürich statt, dann wurde die Applikation national eingeführt.

Keine Änderung für die Kunden

Für die Kundinnen und Kunden von *Tischlein deck dich* hat sich nichts geändert. Die Bezugskarten sind nach wie vor maximal

ein Jahr lang für eine einzige Abgabestelle gültig; bei jedem Besuch bei dieser Abgabestelle wird die Karte abgestempelt, und am Ende des Bezugsjahrs sind die Klientinnen und Klienten selbst dafür verantwortlich, bei ihrer SFS eine Neuausstellung zu beantragen. Bei einer positiven Entscheidung werden die Bezugskarten zentral gedruckt und den Kundinnen und Kunden direkt per Post nach

Hause geschickt. Diese erhalten neu ein übersichtliches A4-Blatt mit Lageplan, wichtigen Informationen und der abtrennbaren Bezugskarte. Der Papierverbrauch konnte damit reduziert werden.

Erfolgreiche Systemumstellung

Zum Bezugskartenwechsel im Herbst 2018 wurde das System schweizweit in Betrieb genommen; im Herbst 2019 wurde die weiterentwickelte Version 2.0 eingeführt. Wie lautet das Fazit? «Für die SFS hat sich der administrative Aufwand deutlich verringert», sagt Beat Rutz. Bestellungen von Bezugskarten funktionieren nun auf standardisierte Weise,

Missbräuche durch Doppelnutzungen lassen sich schnell entdecken. Alle nötigen Angaben von RKS, Sozialfach- und Abgabestellen sind nun problemlos abrufbar. Die Nutzung der Bezugskarten und die personelle sowie logistische Kapazität an den Abgabestellen können laufend transparent überwacht werden. Werden die Kapazitäten überschritten, verhängt das System automatisch einen Bezugskartenstopp. Dass dabei der Datenschutz vollumfänglich gewahrt bleibt und bleiben muss, versteht sich. Die getätigten Investitionen zahlen sich aus: Die Vollkosten pro Bezugskarte werden sich bis 2025 mehr als halbiert haben. **EB**

BEZUGSKARTE 19/20
Gültig ab 01.10.2019 bis 18.10.2020
Bitte beachten Sie: Wir verteilen, was uns zur Verfügung steht.
Einmal erhalten wir mehr, ein anderes Mal weniger Lebensmittel.

Herr Frau

Name: **Muster** Vorname: **Herbert**

Name und Vorname des Partners/der Partnerin: **Maria Muster**

Strasse: **Musterstrasse 1**

PLZ: **8000** Ort: **Zürich** Sprache des Kunden/der Kundin: **Deutsch**

Anzahl Erwachsene: **zwei** Anzahl Kinder: **eins** Gesamt: **drei**

Abgabestelle: **Zürich Andreaskirche Sihlfeld, Brahmsstrasse 106, Zürich**

TISCHLEIN DECK DICH
TAVOLINO MAGICO
TABLE COUVRE-TOI



Weniger Fehlerquellen!

Sandra Fidorra ist zuständig für die Regionale Koordinationsstelle Zürich, die im Büro der Arbeitsintegration bei den sozialen Einrichtungen und Betrieben (SEB) der Stadt Zürich beheimatet ist.

Das Büro der Arbeitsintegration der SEB fungiert erst seit wenigen Jahren als Regionale Koordinationsstelle im Kanton Zürich für *Tischlein deck dich*. «Als wir diese Funktion übernahmen, war das System mit Kärtchen und Excel-Tabellen relativ aufwändig», erinnert sich Sandra Fidorra. Schon damals war jedoch klar, dass sich dieses System ändern soll und die Koordinationsstelle in die Entwicklung involviert sein würde. «Dass wir nur wenig Erfahrung mit dem alten System hatten, war hierbei sogar von Vorteil», sagt sie, «so konnten wir bis zu einem gewissen Grad noch eine unbelastete Aussenperspektive einbringen.» Dennoch waren Entwicklungs- und Pilotphase eine intensive Zeit. Aber eine, die sich für die Mitarbeitenden der Regionalen Koordinationsstelle für den



Kanton Zürich gelohnt hat. So wurden zum Beispiel die möglichen Fehlerquellen verringert, die entstehen, wenn Informationen von Hand zwischen mehreren Tabellen und Untersystemen hin und her kopiert werden müssen. «Zudem haben wir jetzt die Übersicht, wie ausgelastet die einzelnen Abgabestellen sind, und können prüfen, ob es im Einzelfall sinnvoll ist, neue Sozialfachstellen in die Organisation aufzunehmen», so die Arbeitsagogin des Büros. Korrespondenz und Informationsaustausch mit den Sozialfachstellen haben sich durch das Online-Tool ebenfalls merklich vereinfacht.



«Ernährung ist für einen Drittel aller Umweltbelastungen verantwortlich»

Claudio Beretta ist Mitgründer und Präsident des Vereins foodwaste.ch. Als Wissenschaftlicher Mitarbeiter für Nachhaltigkeit und Foodwaste-Vermeidung im Ernährungssystem an der ZHAW in Wädenswil beschäftigt er sich auch beruflich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung und Ökologie.

Kürzlich stand in den Zeitungen zu lesen: «Foodwaste ist so schlimm wie Fliegen!»

Claudio Beretta: Tatsächlich verursachen sowohl Foodwaste als auch Flugzeuge enorme Umweltbelastungen. Das durchschnittliche Flugverhalten von Herrn und Frau Schweizer verursacht zwar deutlich mehr klimabelastende CO₂-Äquivalente als das Essen, das wir wegwerfen. Der Vergleich ist aber insofern nicht ganz einfach, als dass beim Fliegen die Belastung des Klimas im Zentrum steht, während bei der Ernährung der Land- und Wasserverbrauch sowie Pestizide und Überdüngung zusätzlich zu den Klimaeffekten grosse Umweltprobleme verursachen. Ob Fliegen oder Foodwaste schlimmer ist, bleibt letztlich eine Frage der Gewichtung verschiedener Faktoren. Wir müssen aber beides reduzieren.

Aber Lebensmittel erzeugen ja so oder so CO₂-Emissionen, auch wenn sie nicht weggeworfen werden?

Das stimmt. Die Ernährung ist für rund einen Drittel aller Umweltbelastungen verantwortlich. Dies zeigt, wie wichtig es ist, bei diesem Thema genau hinzuschauen und den ökologischen Fussabdruck zu verkleinern, damit auch unsere Kinder eine Zukunft haben.

Also leistet Tischlein deck dich mit rund 4500 Tonnen geretteter Lebensmittel einen nicht zu unterschätzenden Beitrag – auch an die Umwelt?

Zieht man in Betracht, welchen Umwelteffekt jede gerettete Tonne hat, ist der Hebel beachtlich. Aber vergessen wir nicht: In der Schweiz werden pro Jahr zwei bis drei Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet. Es gibt also noch ein riesiges Potenzial.

Wo verursacht eigentlich ein weggeworfenes Wienerli CO₂-Emissionen?

Das beginnt bei den Futtermitteln für die Schweine, aus deren Fleisch das Wienerli gemacht wird: Traktoren bewirtschaften die Felder, Kunstdünger müssen energieintensiv hergestellt, die Futtermittel zu den Schweinen transportiert werden. Die Mast und der Transport zum Schlachthof erzeugen Emissionen, ebenso die anschliessende Verarbeitung, Lagerung, Kühlung, Verpackung und der Transport in den Handel. Und wenn das Wienerli im Garten auf dem Kompost landet, verursacht es beim Verrotten weitere Emissionen. Nicht zu vergessen sind auch die Emissionen, die entstehen, wenn Konsumentinnen und Konsumenten mit dem Auto zum



Claudio Beretta plädiert dafür, die Beziehung von Konsumenten zu Lebensmitteln wieder bewusster zu gestalten.

Supermarkt fahren, um das Wienerli zu kaufen. Schaut man genau hin, gibt es unzählige Emissionsquellen.

Dass man CO₂ für nichts und wieder nichts investiert hat, wenn Lebensmittel weggeworfen werden, dürfte mittlerweile fast jedem bekannt sein. Warum tun sich die Menschen dennoch so schwer, Foodwaste zu vermeiden?

Wir wissen Lebensmittel einfach nicht mehr genügend zu schätzen, denn wir sind uns übervolle Regale gewohnt. Das macht es schwierig, massvoll mit Essen umzugehen – denn es kommt ja vermeintlich nicht darauf an, ob ein Brot mehr oder weniger weggeworfen wird.

Kann man denn mehr tun, als nur gebetsmühlenartig an die Menschen zu appellieren?

Man muss versuchen, nicht nur zu dozieren, sondern wieder eine Beziehung zu

Lebensmitteln herzustellen. Es ist zum Beispiel erwiesen, dass Menschen, die einen Gemüsegarten besitzen, weniger Lebensmittel wegwerfen. Konkret: In den Schulen sollte man nicht nur über Foodwaste sprechen, sondern vielleicht eine Projektwoche auf dem Bauernhof organisieren oder mit Resten etwas Feines kochen.

Sie haben an der eingangs erwähnten Studie mitgearbeitet. Wurden Sie als Profi von den Resultaten überrascht?

Des Öfteren. Als mir zum Beispiel klar wurde, wie viel gesunde Kleie als Abfallprodukt anfällt, weil wir fast nur Weissbrot statt Vollkornbrot essen – etwa ein Fünftel der gesamten Getreideproduktion –, hat mich das sehr beeindruckt.

Hand aufs Herz: Verschwenden Sie selbst Lebensmittel?

Es kommt leider immer mal vor, dass sich ein Produkt immer weiter hinten im Kühlschrank versteckt, bis es schliesslich ungeniessbar ist. Noch grotesker ist es, wenn ich etwas aufspare, weil ich es besonders gern habe, und dann zu lang warte! Das nervt mich, weil ich ja ganz genau weiss, welchen ökologischen Fussabdruck die Produkte hinterlassen. Andererseits schärft das auch wieder meinen Fokus, in Zukunft besser aufzupassen. **EB**

CO₂-Äquivalente

CO₂-Äquivalente sind ein Mass zur Berechnung des Treibhauspotenzials von Aktivitäten und Substanzen. Indem die daraus entstehenden Treibhausgase in Relation zu CO₂ gesetzt werden, lassen sich unterschiedliche, eigentlich nicht vergleichbare Faktoren auf einen gemeinsamen Nenner bringen. Die bekannten FCKW-Treibgase haben zum Beispiel ein Treibhauspotenzial von 10 900 CO₂-Äquivalenten.

Kick-off mit fenaco

Die Agrargenossenschaft fenaco geht eine Partnerschaft mit Tischlein deck dich ein. Erste Sondierungsgespräche haben bereits stattgefunden.



Urs Vollmer, Nachhaltigkeitsverantwortlicher der fenaco

Ohne Produktspender könnte der Verein *Tischlein deck dich* seine Arbeit nicht verrichten. Er kann derzeit auf die Unterstützung von fast 1000 Produktspendern aus Produktion und Handel bauen. Diese stellen Lebensmittel, die zwar einwandfrei, jedoch nicht mehr verkaufbar sind, zur Verfügung. *Tischlein deck dich* greift damit jede Woche rund 20 000 armutsbetroffenen Menschen in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein unter die Arme.

Vorhandenes Potenzial nutzen

Doch *Tischlein deck dich* gibt sich mit diesen eindrücklichen Zahlen nicht zufrieden. «Wir versuchen, immer neue Produktspender für unsere Sache zu gewinnen», sagt Alex Stähli, Geschäftsführer des Vereins. Denn auch wenn

die Lebensmittelbranche bereits viel dafür tut, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, gibt es noch ein enormes Potenzial. Umso erfreulicher ist es, dass die Schweizer Lebensmittelhilfe und ihre Kooperationspartnerin Schweizer Tafel neu die Zusammenarbeit mit fenaco vertraglich regeln konnten. «Für uns ist das ein wichtiger Schritt, denn mit fenaco erhalten wir einen weiteren starken Partner im gemeinsamen Kampf gegen Foodwaste», freut sich Alex Stähli.

Nachhaltigkeit ist Unternehmensprogramm

Die Agrargenossenschaft fenaco ist vor allem im ländlichen Raum stark vertreten. Auch in der Lebensmittelindustrie spielt fenaco mit Marken wie Ramseier, frigemo und Ernst Sutter eine wichtige Rolle. Verstärkt legt die Agrargenossenschaft Wert auf ökonomische, soziale und ökologische Nachhaltigkeit. Eins der 14 Nachhaltigkeitsziele der fenaco lautet denn auch, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. «Wir wollen aber nicht nur darüber reden, sondern unseren Worten auch Taten folgen lassen», sagt Urs Vollmer, Nachhaltigkeitsverantwortlicher der fenaco. Innerhalb der Gruppe kam es in den vergangenen Jahren bereits vereinzelt zur Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich*. Neu ist, dass diese Partnerschaft auf die gesamte fenaco ausgeweitet wird. «Wir wissen, dass wir noch viel Potenzial haben», so Urs Vollmer. «Und dieses möchten wir besser ausschöpfen.»

Wollen, nicht müssen

Interessant ist, dass fenaco auf die Eigenverantwortung ihrer Mitglieder setzt. Urs Vollmer: «Wir wollen nicht einfach eine Zusammenarbeit verordnen. Vielmehr sollen die motiviertesten Mitglieder Wege zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung erarbeiten und so anderen als Pilotprojekte dienen.» Die Ziele gibt die fenaco-Geschäftsführung langfristig vor, doch den Weg dorthin können die Mitglieder der

Agrargenossenschaft selbst wählen. «Es geht um Überzeugung und Motivation, nicht um Befehlen und Ausführen.» Bereits trafen sich Vertreter der fenaco und ihren Geschäftseinheiten mit *Tischlein deck dich* und der Schweizer Tafel zu Sondierungsgesprächen. «Es hat sich gezeigt, dass grosses Interesse für das Thema vorhanden ist», sagt Urs Vollmer. Der Beginn einer hoffentlich langen und fruchtbaren Partnerschaft! **EB**

Stimmen zur Zusammenarbeit



«2019 schrieben wir Waren im Wert von 417 000 Franken in den 19 Volg-Läden der LANDI Weinland ab. Das Thema Foodwaste treibt mich deshalb schon seit langer Zeit um. Wir hoffen, dass wir durch die verstärkte Zusammenarbeit mit den Lebensmittelhilfen insgesamt viel weniger Produkte wegwerfen müssen, die wir nicht mehr verkaufen können. Ich habe auch schon einige Ideen, wie das klappen könnte.»

Edith Fässler, Leiterin Konsumwaren der LANDI Weinland

«Foodwaste ist für die Volg-Gruppe ein wichtiges Thema und ein zentraler Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Die unkomplizierte Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* und der Schweizer Tafel ist ein wichtiges Element in diesem Puzzle. Unsere Verteilzentren spenden schon jetzt Produkte an die Lebensmittelhilfen, und es ist durchaus möglich, dass es auf der Ebene der Läden neue Projekte geben wird.»

Engelbert Dähler, Leiter Beschaffung und Mitglied der Geschäftsleitung der Volg-Gruppe





«Als Unternehmen der Fleischbranche sehen wir uns in der Verantwortung eines respektvollen und möglichst nachhaltigen Umgangs mit dem Lebensmittel Fleisch. Umso mehr freut es uns, dass unsere nicht verkaufbaren Produkte dank der Zusammenarbeit mit den Hilfsorganisationen unseren Mitmenschen zugutekommen, die auf Hilfe angewiesen sind. Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, Überschüsse in der Produktion so gering wie möglich zu halten und somit Foodwaste entgegenzuwirken.»

Christian Brendel, Leiter Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit der Ernst Sutter AG

«Ich beschäftige mich seit zwei Jahren mit dem Thema Foodwaste. Wir haben begonnen, Foodwaste schon bei den Einkäufen möglichst zu verhindern. Da geht es einerseits um Prozesse, andererseits auch um die Sensibilisierung der Mitarbeitenden. Der Austausch mit den Lebensmittelhilfen war sehr wertvoll für uns, da sich daraus für die Zukunft noch weitere Optionen zur Verhinderung von Überschüssen ergeben.»

Martin Weber, Mitglied der Geschäftsleitung LANDI Seeland



«Der Austausch mit den Vertretern von fenaco ist sehr pragmatisch und sympathisch. Es geht nicht um hochtrabende Prozesse, sondern um einen inhaltlichen Austausch, aus dem sich künftig sicher viele Möglichkeiten ergeben werden.»

Marianne Schmid, Leiterin Regionen der Schweizer Tafel

Hier helfen wir

Die 132 Abgabestellen von *Tischlein deck dich*

Aargau (AG)	9	Baselland (BL)	2	Luzern (LU)	5
Aarau		Laufen		Emmenbrücke	
Baden		Liestal		Hochdorf	
Brugg				Luzern	
Frick		Basel Stadt (BS)	4	Sursee	
Lengnau*				Willisau	
Muri		Basel Elisabethenkirche			
Rheinfelden		Basel Matthäuskirche		Nidwalden (NW)	1
Wettingen		Basel Thomaskirche			
Wohlen		Basel Zwinglihaus		Stans	
Appenzell Ausserrhoden (AR)	1	Freiburg (FR)	3	Obwalden (OW)	1
Speicher		Bulle		Sarnen	
		Freiburg			
		Murten		St. Gallen (SG)	9
Bern (BE)	26				
Bern Pauluskirche		Glarus (GL)	1	Rapperswil-Jona	
Bern West (Bethlehem)				St. Gallen Offene Kirche	
Biel		Glarus		St. Gallen Pfimi	
Burgdorf				Steinach	
Frutigen		Graubünden (GR)	9	Uznach	
Grosshöchstetten				Walenstadt	
Herzogenbuchsee		Chur Comander*		Wangs	
Huttwil		Chur Focus C		Wartau	
Kehrsatz		Davos		Wattwil	
Langenthal		Grono			
Langnau i. E.		Ilanz		Schaffhausen (SH)	2
Liebefeld		Landquart		Neuhausen	
Lyss		Samedan		Schaffhausen	
Moutier		Scuol*			
Münchenbuchsee		Thusis		Schwyz (SZ)	4
Münsingen					
Neuenegg		Jura (JU)	2	Einsiedeln	
Ostermündigen				Pfäffikon	
Schwarzenburg		Delsberg		Seewen	
Spiez		Pruntrut		Siebnen	
Steffisburg					
St. Imier					
Tavannes					
Thun					
Unterseen/Interlaken					
Worb					

*2019 eröffnete Abgabestellen

Solothurn (SO)	5	Zug (ZG)	1
Gerlafingen		Baar	
Grenchen			
Olten		Zürich (ZH)	24
Solothurn Heilsarmee		Affoltern a. A.	
Solothurn West		Bülach	
Thurgau (TG)	7	Dietikon	
Amriswil		Effretikon	
Bischofszell		Hinwil	
Frauenfeld		Kloten	
Kreuzlingen		Meilen	
Münchwilen		Pfäffikon	
Romanshorn		Regensdorf	
Weinfelden		Schwerzenbach	
Tessin (TI)	13	Stäfa	
Bellinzona Scuola cantonale		Uster	
di commercio		Wädenswil	
Bellinzona San Biagio		Wallisellen	
Biasca		Wetzikon	
Caslano		Winterthur Grüze	
Chiasso		Winterthur Wülflingen	
Lamone		Winterthur Zentrum	
Locarno Centro Arca		Zürich Altstetten	
Locarno S. Antonio		Zürich Andreaskirche	
Lugano-Cornaredo*		Zürich GZ Oerlikon	
Lugano-Pregassona		Zürich Open Heart	
Lugano-Viganello		Zürich Schwamendingen	
Mendrisio		Zürich Yucca	
Quartino		Fürstentum Liechtenstein (FL) 1	
Uri (UR)	1	Vaduz	
Altdorf			
Waadt (VD)	1		
Payerne			

*2019 eröffnete Abgabestellen





- Regionale Logistikplattform
- Abgabestelle
- Abgabestelle von
Tables du Rhône / Rottu Tisch

Fakten und Zahlen¹

	2018	2019	
Gesammelte Lebensmittel total	4'577'000 kg	4'767'564 kg	+4.2 %
<i>Tischlein deck dich</i> direkt	3'933'000 kg	4'151'616 kg	+5.6 %
Von anderen Lebensmittelhilfen ²	644'000 kg	615'948 kg	-4.4 %
Entsorgungen	240'000 kg	306'432 kg	+27.7 %
Verteilte Lebensmittel total	4'198'000 kg	4'542'550 kg	+8.2 %
Wert in Franken (à CHF 6.50 pro Kilo)	27'287'000	29'526'575	+8.2 %
An <i>Tischlein-deck-dich</i> -Abgabestellen	3'547'000 kg	3'629'268 kg	+2.3 %
An andere Lebensmittelhilfen ²	651'000 kg	913'278 kg	+40.3 %
Anzahl Kundenabgaben total^{3,4}	264'972	265'636	+0.3 %
Anzahl Kundenabgaben pro Woche	5'520	5'534	+0.3 %
Unterstützte Personen total⁴	917'280	926'950	+1.1 %
Unterstützte Personen pro Woche	19'110	19'310	+1.1 %
Ø Personenzahl pro Kundenhaushalt	3.5	3.5	0 %
Freiwillige Mitarbeitende	2'909	3'027	+4.1 %
Geleistete Freiwilligenstunden ⁴	129'024	133'056	+3.1 %
Abgabestellen	128	132	+4
Neue Abgabestellen	Thomaskirche (BS) Steinach (SG) Solothurn West (SO) Wallisellen (ZH)	Chur-Comander (GR) Lugano-Cornaredo (TI) Lengnau (AG) Scuol (GR)	
Fahrzeuge	22	22	

Stand per 31.12.2019

¹ Zahlen gerundet

² Andere Lebensmittelhilfen: z. B. Schweizer Tafel, Tables du Rhône / Rottu Tisch, Partage, Caritas

³ Anzahl Kundenabgaben an *Tischlein-deck-dich*-Abgabestellen

⁴ Basis: 48 Wochen

Unsere Gönnerinnen und Gönner

Beiträge von Stiftungen, Unternehmen, kirchlichen Institutionen, Vereinen, Gemeinden, Serviceclubs und Privatpersonen ermöglichen *Tischlein deck dich*, weiter zu wachsen. Ein grosses Dankeschön geht an die folgenden Spenderinnen und Spender und an all jene, die explizit nicht erwähnt werden möchten:⁵

A. Baggenstos & Co. AG	Fondazione Gerling	Metis Fondazione Sergio Mantegazza
ALDI SUISSE AG	Fondazione HED ALBIREO	Microsoft
Alexander Kahane	Fondazione ing. Pasquale Lucchini	Migros-Genossenschafts-Bund
Alfred und Andrée Hagemann-Stiftung	Fondazione Rudolf Chaudoire	Montanstahl SA
Alfred und Bertha Zangger-Weber Stiftung	Freimaurerloge Modestia cum Libertate	Neuenschwander AG
Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit Graubünden (KIGA)	G.A. Hasler-Stiftung	Nicolas Gueissaz
Arcanum Stiftung	Gabriella Burkard	Onelife SA
Armin & Jeannine Kurz Stiftung	GAST AG	Otto und Veronika Kägi Stiftung
ARYZTA Food Solutions Schweiz AG	Gastroconsult AG	Piero Hug
Avina Stiftung	GDMA Stiftung	Poly-clip System GmbH
Bärbel und Paul Geissbühler Stiftung	Gebauer Stiftung	Ricola AG
Beat Curti	Gemeinde Muri bei Bern	Römisch-Katholische Kirchgemeinde Schaffhausen
Bell AG	Gemeinde Schaan FL	Rosemarie Aebi Stiftung
Bernard van Leer-Stiftung	Gemeinde Triesen FL	Rotaract Basel
Bertold-Suhner-Stiftung	Gemeinde Vaduz FL	Ruth und Edith Suter-Stiftung
Bloomberg L.P.	Gemeinnütziger Frauenverein Möhlin	Rytec AG
Bürgergemeinde Basel	Georg und Bertha Schwyzer-Winiker-Stiftung	Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft SGG
Bürgergemeinde Bern	Georges und Jenny Bloch-Stiftung	Sozialdepartement Stadt Zürich
C. & R. Koechlin-Vischer-Stiftung	GGZ@WORK-Recycling	Starr International Foundation
Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung	Graber-Brack-Stiftung	Stifter-helfen.ch
Chapron Charity Foundation	Hans Imholz-Stiftung	Stiftung Binelli & Ehrsam
Charlotte und Nelly Dornacher Stiftung	Hans Lüscher Stiftung	Stiftung Corymbo
Città di Lugano	Helsinn Healthcare SA	Stiftung Fürstl. Kommerzienrat Guido Feger
Clary Foundation	Ida und Rudolf Schrepfer-Laager-Stiftung	Stiftung Humanitas
Coop	Jacques Bodenmüller	Stiftung Monika Widmer
Coop Mineraloel AG	Jakob und Emma Windler-Stiftung	Stiftung Suyana
Däster-Schild Stiftung	Johanniter-Hilfsgemeinschaft Schweiz	Stiftung Zürcher Brockenhaus
Denner AG	Katharina Strebel Stiftung	Studio Legale Avv. Massimo G. Pedrazzini SA
DOMO Stiftung	Kendris AG	Transgourmet Schweiz AG
Edwin und Mariette Baer Fonds	Kiebitz	Ulrich und Berty Frei-Jung-Stiftung
Else v. Sick Stiftung	KPMG AG	Uniscientia Stiftung
Erica Stiftung	Loosli Küchen AG	Vetropack AG
Ernst Göhner Stiftung	Lotteriefonds Schwyz	Walter Spiess Stiftung
Felix und Regula Bauknecht-Geiger	Lotteriefonds Thurgau	Walter und Bertha Gerber-Stiftung
fenaco Genossenschaft	Luciana Franca Fivian sel.	Warlomont-Anger-Stiftung
Fidinam SA	Malteser Hospitaldienst Schweiz	Werner Dessauer Stiftung
Fondation Alfred et Eugénie Baur	Manor AG	Wietlisbach Foundation
Fondation Janica	Margarita A. Guidon Stämpfli sel.	Wilhelm Doerenkamp-Stiftung
Fondation PETRAM	Markus und Cecilia Müller-Chen	Winterhilfe Schweiz
Fondazione del Ceresio	Mary's Mercy Foundation	
Fondazione Fidnam		

⁵ Gelistet ab einem Spendenbetrag von 5'000 Franken

Jahresrechnung 2019

Bilanz per 31. Dezember 2019

Aktiven	2018		2019	
	CHF	%	CHF	%
Umlaufvermögen				
Flüssige Mittel	2'108'283.41	42.5	2'303'052.30	46.2
Festgeldanlagen	0.00	0.0	650'000.00	13.0
Übrige kurzfristige Forderungen	682.50	0.0	52'189.95	1.0
Aktive Rechnungsabgrenzungen	101'762.22	2.1	92'273.86	1.8
Total Umlaufvermögen	2'210'728.13	44.6	3'097'516.11	62.0
Anlagevermögen				
Finanzanlagen	1'685'473.10	34.0	1'035'490.65	20.8
Sachanlagen	830'401.85	16.7	742'998.10	14.9
Mobiliar, Einrichtungen, Bürogeräte	524'141.85	10.6	451'585.10	9.1
Fahrzeuge	306'260.00	6.2	291'413.00	5.8
Immaterielle Anlagen	233'104.15	4.7	113'215.00	2.3
Software, Lizenzen	233'104.15	4.7	113'215.00	2.3
Total Anlagevermögen	2'748'979.10	55.4	1'891'703.75	38.0
Total Aktiven	4'959'707.23	100.0	4'989'219.86	100.0

Passiven	2018		2019	
	CHF	%	CHF	%
Fremdkapital				
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen	15'178.22	0.3	0.00	0.0
Passive Rechnungsabgrenzung	1'221'538.60	24.6	811'595.86	16.3
Total kurzfristiges Fremdkapital	1'236'716.82	24.9	811'595.86	16.3
Zweckgebundenes Fondskapital	571'463.00	11.5	661'734.00	13.3
Total Fremdkapital inkl. Fondskapital	1'808'179.82	36.5	1'473'329.86	29.6
Organisationskapital				
Gebundenes Kapital	2'450'000.00	49.4	2'800'000.00	56.1
Freies Kapital	701'527.41	14.1	715'890.00	14.3
Total Organisationskapital	3'151'527.41	63.5	3'515'890.00	70.4
Total Passiven	4'959'707.23	100.0	4'989'219.86	100.0

Kommentar zur Jahresrechnung 2019

Im 20. Jahr unseres Bestehens erzielten wir einen sehr guten Betriebsertrag von CHF 5'505'465.41. Das Plus gegenüber dem Vorjahr geht vor allem auf zusätzliche Spenden von Stiftungen und Privatpersonen sowie einer erhöhten Jubiläumsspende von Transgourmet zurück. Unsere Schwankungsreserve beträgt nach der Zuweisung von CHF 150'000.– nun CHF 2'600'000.–; das entspricht rund 45% unseres Budgets für 2020. Aufgrund des guten Jahresergebnis konnten wir erstmals eine Fahrzeugreserve von CHF 200'000.– bilden. Sie ermöglicht uns, unsere älteren Fahrzeuge bei deren Ausfall zu ersetzen. Unser gebundenes Kapital weist somit eine Zunahme um CHF 350'000.– auf CHF 2'800'000.– aus.

Betriebsrechnung vom 1.1. – 31.12.19

	2018	2019
	CHF	CHF
Spenden Private	472'006.75	1'045'359.39
Spenden Stiftungen	1'668'707.90	2'000'640.00
Spenden Kirchen	143'239.96	162'304.21
Spenden Firmen	852'081.46	980'137.19
Spenden Vereine inkl. Freikirchen u. Serviceclubs	466'674.47	384'740.19
Legate	29'000.00	155'545.00
Erhaltene Zuwendungen	3'631'710.54	4'728'725.98
Spenden Behörden / Öffentliche Hand / Lotteriefonds	90'756.68	163'548.56
Beiträge der öffentlichen Hand	90'756.68	163'548.56
Symbolischer 1-CHF-Beitrag	249'879.72	255'997.38
Ertrag aus Arbeitsintegrationsleistungen	217'803.35	145'452.24
Naturalleistungen	219'994.57	211'741.25
Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	687'677.64	613'190.87
Total Betriebsertrag	4'410'144.86	5'505'465.41
Transport- und Fahrzeugaufwand	- 582'971.57	- 650'539.78
Personalaufwand	- 2'085'182.42	- 2'199'269.70
Abgabestellen- und Plattformenaufwand	- 31'203.14	- 47'013.14
Kommunikations- und Reiseaufwand	- 168'794.89	- 160'122.39
Unterhaltsaufwand	- 604'770.06	- 669'090.54
Aufwand für die Leistungserbringung	- 3'472'922.08	- 3'726'035.55
Fundraising	- 128'321.40	- 448'039.39
Fundraising- und allgemeiner Werbeaufwand	- 128'321.40	- 448'039.39
Spesen Freiwilligenarbeit	- 135'542.47	- 151'645.72
Verwaltungsaufwand	- 274'418.18	- 300'065.51
Abschreibungen	- 440'709.30	- 436'166.55
Administrativer Aufwand	- 850'669.95	- 887'877.78
Finanzertrag	1'967.55	3'939.32
Finanzaufwand	- 4'953.75	- 6'801.26
Finanzerfolg	- 2'986.20	- 2'861.94
Total Aufwand	- 4'454'899.63	- 5'064'814.66
Betriebsergebnis 1	- 44'754.77	440'650.75
Ausserordentlicher Ertrag	41'782.97	13'982.84
Jahresergebnis 1 vor Veränderung Fondskapital	- 2'971.80	454'633.59
Veränderung des Fondskapitals	- 95'618.00	- 90'271.00
Jahresergebnis 1 nach Veränderung Fondskapital	- 98'589.80	364'362.59
Zuweisung Schwankungsreserve	0.00	- 150'000.00
Zuweisung Reservefonds für Fahrzeuginvestitionen	0.00	- 200'000.00
Jahresergebnis 2 (Überschuss nach Zuweisungen)	- 98'589.80	- 14'362.59

Revisionsbericht

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision an die Generalversammlung des

Vereins *Tischlein deck dich*, Winterthur

Als Revisionsstelle haben wir die beiliegende Jahresrechnung (Bilanz, Betriebsrechnung, Geldflussrechnung, Rechnung über die Veränderung des Kapitals und Anhang) des Vereins *Tischlein deck dich* für das am 31. Dezember 2019 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft. In Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER 21 unterliegen die Angaben im Leistungsbericht keiner Prüfungspflicht der Revisionsstelle.

Für die Aufstellung der Jahresrechnung in Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER, den gesetzlichen Vorschriften und den Statuten ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der bei der geprüften Einheit vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung kein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage in Übereinstimmung mit Swiss GAAP FER vermittelt und nicht Gesetz und Statuten entspricht.

KPMG AG



Reto Kaufmann
Zugelassener Revisionsexperte
Leitender Revisor



Jürg Meisterhans
Zugelassener Revisionsexperte

Zürich, 13. März 2020



Wir retten Lebensmittel und bringen sie dorthin, wo sie fehlen.

In der Schweiz werden pro Jahr 2,8 Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel vernichtet. *Tischlein deck dich* rettet Lebensmittel vor dem Abfall und verteilt sie an armutsbetroffene Menschen in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein.

Helfen Sie uns mit Ihrer Spende!
Spendenkonto PC 87-755687-0

Tischlein deck dich

Rudolf-Diesel-Strasse 25, 8404 Winterthur
Telefon 052 224 44 88, Fax 052 224 44 99, info@tischlein.ch

www.tischlein.ch
www.facebook.com/tischleindeckdich
instagram: @tischleindeckdich_schweiz

Mit freundlicher Unterstützung von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

In Zusammenarbeit mit:

