

Tisch Frühling 1.22 lektüre



18. Juni 2022

Tag der
offenen Tür
in Penthalaz VD



Geschäftsbericht 2021



Liebe Leserin, lieber Leser

Bei *Tischlein deck dich* schauen wir auf ein bewegtes und bemerkenswert wirkungsvolles Jahr zurück. Es gelang uns, die Rückgänge bei den Lebensmittelpenden aus dem Lockdown-Jahr 2020 aufzufangen und gar mehr Lebensmittel zu retten und zu verteilen denn je. Damit Sie auch einen Vergleich mit dem Jahr vor der Pandemie machen können, finden Sie die Zahlen beider Vorjahre auf Seite 17.

Aufgrund der starken Zunahme an geretteten Lebensmitteln konnten wir andere Lebensmittelhilfen verstärkt unterstützen, speziell in der Westschweiz. Zudem eröffneten wir sechs neue eigene Abgabestellen. Unsere über 3200 Freiwilligen bedienten unsere Kundinnen und Kunden jede Woche an insgesamt 140 Abgabestellen in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein (Stand 31.12.2021).

Ihr Beitrag, Ihre Unterstützung, Ihre Solidarität sind für uns Verpflichtung, weiter vorwärts zu gehen. Wir sind voller Tatendrang und wollen weitere Potenziale mit neuen Projekten ausschöpfen. Dafür gibt uns das gute Finanzjahr 2021 die nötige Unabhängigkeit und Planungssicherheit, um unsere Projekte schnell zu realisieren.

Wir dürfen alle stolz auf das Erreichte sein, und wir sind voller Bewunderung für den Einsatz und den Beitrag all der Menschen, die zur Mission unseres Vereins beitragen.

Vielen Dank für Ihr Engagement!

PS: Diesem Jahresbericht liegt das Informationsblatt «Genuss ohne Risiko» von *Tischlein deck dich* und foodwaste.ch bei. Ist Ihr Grillabend ins Wasser gefallen und das «Zu-verbrauchen-bis»-Datum läuft morgen ab? Kein Problem: Nehmen Sie das verpackte Produkt, notieren Sie darauf das heutige Datum und legen Sie es in den Tiefkühler. So bleibt es noch weitere 90 Tage lang haltbar. Bitte beachten Sie die wichtigen Informationen auf dem Merkblatt – und tragen Sie dazu bei, den Foodwaste weiter zu verringern.



Alex Stähli (links) und Stephan Baer

Stephan Baer
Präsident

Alex Stähli
Geschäftsführer

Inhalt

Editorial	2
Mehr Spielraum bei der Datierung	4
Mehr Frischprodukte aus Bern	7
Hand in Hand für Armutsbetroffene	9
Hier helfen wir: Die 140 Abgabestellen von <i>Tischlein deck dich</i>	12
Das neue alte Open Heart	14
Als Kundin neue Kontakte knüpfen	16
Zahlen und Fakten	17
Unsere Gönnerinnen und Gönner	18
Jahresrechnung 2021	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), Erik Brühlmann (EB),
Fabienne Rahmen (FR), Simonetta Caratti (SC),
Manuela Talenta (MT)

Lektorat: Textbüro Marius Leutenegger
Erscheinungsweise: vierteljährlich

Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz

Auflage: 34'500 Ex (d, f, i)

Nächste Ausgabe: Juli 2022

Mehr Spielraum bei der Datierung

Die wissenschaftliche Überarbeitung zweier Leitfäden über Haltbarkeit und Abgabemöglichkeiten von Lebensmitteln schafft die Grundlage für eine weitere Reduktion des jährlichen Foodwaste. «MHD+» hat das Potenzial für fundamentale Veränderungen.

Lebensmitteldatierungen sind ein zweischneidiges Schwert. Zwar geben sie den Konsumentinnen und Konsumenten ein gewisses Mass an Sicherheit im Umgang mit verpackten Lebensmitteln. Sie sind aber auch für einen Teil der rund 1 Million Tonnen Lebensmittelabfälle verantwortlich, die jährlich in Schweizer Haushalten anfallen. «Viele verpackte Lebensmittel, die eigentlich noch einwandfrei geniessbar wären, werden weggeworfen, weil sie «über Datum» sind», weiss Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. Dabei ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) kein Hinweis auf eine gesundheitliche Gefährdung, sondern lediglich eine Produktqualitätsgarantie. Dieses Dilemma hat auch das Bundesamt für Umwelt (BAFU) erkannt. Es bezeichnet «unzureichendes Wissen über die Haltbarkeit, Lagerung und Methoden zur Resteverwertung» als einen der Hauptgründe für Foodwaste im privaten Bereich.

Mehr Spielraum dank neuer Leitfäden

Um allen Akteuren, von der Lebensmittelbranche bis zu den Privaten, mehr Optionen und klare Leitlinien im Umgang mit verpackten Lebensmitteln zu geben, überarbeitete ein Team des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

(BLV) die bestehenden Spenden- und Datierungsleitfäden. «Die neuen Leitfäden basieren auf umfangreichen aktuellen wissenschaftlichen Daten und bieten eine fundierte Grundlage», sagt Michael Beer, Vizedirektor und Leiter Lebensmittel und Ernährung des BLV. Unterstützt wurden die Wissenschaftler dabei von der von Alex Stähli ins Leben gerufenen Arbeitsgruppe *foodsave2025* mit Vertreterinnen und Vertretern aus der Wissenschaft und der Lebensmittelbranche. Zentral für die Überarbeitung ist das neu geschaffene MHD+. Das Plus bezeichnet den Zeitraum, innerhalb dessen ein Produkt über das aufgedruckte MHD hinaus einwandfrei und absolut risikolos geniessbar ist, wenn es korrekt gelagert ist und noch gut aussieht, riecht und schmeckt. Je nach Produktgruppe beträgt der Zeitraum 6 – etwa für rohe Eier – bis 360 Tage für Teigwaren oder Gewürze. Die Haltbarkeitsgrenzen des MHD+ sind gleichzeitig auch Abgabegrenzen, innerhalb derer die Produkte nach visueller und wenn möglich sensorischer Prüfung gespendet werden dürfen. «Das MHD+ eröffnet für alle – also für Produzenten, Detailhändler und auch Konsumentinnen und Konsumenten – ein riesiges Potenzial zur Verminderung von Foodwaste», sagt Alex Stähli. «Lebensmittelhilfen wie *Tischlein deck dich* können mit dem MHD+ von zusätzlichen Spenden profitieren und damit noch mehr armutsbetroffenen Menschen helfen.»

Mindesthaltbarkeitsdatum

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, bis wann ein Produkt bei korrekter Lagerung einwandfrei bleibt, es z.B. seinen Geruch, seine Farbe oder seine Konsistenz behält. Das MHD beurteilt also nicht die Lebensmittelsicherheit, sondern die vom Hersteller versprochenen Qualitätsmerkmale eines Produktes.

Verbrauchsdatum

Das Verbrauchsdatum gibt an, bis wann ein Lebensmittel verbraucht werden soll. Lebensmittel mit Verbrauchsdatum müssen immer gekühlt aufbewahrt werden. Nach Ablauf dieses Datums dürfen sie nicht mehr an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Verkäufe der vor. Sinnem: sehen, riechen, schmecken

Bestimmte Tage können sich verlängern
 Lebensmittel, die das jeweilige gebräuchlichste MHD überschreiten, sind nicht abzugeben, wenn diese nicht durch den Hersteller bestätigt sind. Bei diesen Produkten ist das MHD zu beachten.

Produktkategorie	Mindesthaltbarkeitsdatum
Mehl, Teigwaren & Reis, Salz & Gewürze, Essig, Zucker, Süßholzwurzel, Stärke, Roh- & Konfitüre, Schokolade & Süßwaren, Tee & Kaffee	+360 Tage
Ungesüßte, lagerfähige Getränke (Softdrinks, Mineralwasser), Einwecken (Gemüse, Obst, Fleisch, Getreide), Trockenpilze & -kräuter	+120 Tage
Tiermehlprodukte, Tiefgefroren	+90 Tage
Getränke gekühlt (Säfte, Getränke), UHT-Milch, Butter, Hartkäse	+30 Tage
Quark, Joghurt, Pflanzliche Milchalternativen, Speiseeis, Eier, Gebäck, Vorgepackte Backwaren	+14 Tage
Eierroh, Pasten, Käsegebäck & aromatisiertes Gebäck, Gulasch, Gulasch	+6 Tage

Produkte mit Verbrauchsdatum

Produktkategorie	Verbrauchsdatum
Frischfleisch & Pflanzliches aus Keulen, Keimlinge, Rohfleisch	+90 Tage, wenn tiefgefroren
Lebensmittel mit Datum von Verbrauchsdatum bis zu dem Datum der Abgabe	+0 Tage, wenn nicht tiefgefroren

Lebensmittel mit Datum von Verbrauchsdatum bis zu dem Datum der Abgabe:
 Diese Lebensmittel sind nicht abzugeben, wenn das Datum überschritten ist. Diese Lebensmittel sind nicht abzugeben, wenn das Datum überschritten ist.

Lebensmittel mit Datum von Verbrauchsdatum bis zu dem Datum der Abgabe:
 Diese Lebensmittel sind nicht abzugeben, wenn das Datum überschritten ist. Diese Lebensmittel sind nicht abzugeben, wenn das Datum überschritten ist.

Gemeinsam gegen Foodwaste

Logo: foodwastebach, zhaw, Schweizer Tafel, TISCHLEIN DECK DICH

Das Informationsblatt MHD+ kann unter tischlein.ch/haltbarkeit heruntergeladen werden.

Produkte «zu verbrauchen bis»:
Dank Tiefgefrieren 90 Tage länger haltbar
 Beim «Zu-verbrauchen-bis-Datum» (VD) räumen die neuen Leitfäden ebenfalls einen größeren Handlungsspielraum ein. Zwar müssen Lebensmittel, deren VD überschritten ist, aus Gründen des Gesundheitsschutz immer noch weggeworfen werden. Denn anders als das MHD ist das VD tatsächlich ein Hinweis für den Verderb eines Produktes mit einer potenziell gesundheitlichen Gefährdung. Die Leitfäden legen nun jedoch klar dar, wie die Verwendbarkeit solcher Lebensmittel verlängert werden kann: indem sie vor Ablauf des Datums tiefgekühlt und neu etikettiert werden. Sie lassen sich dann noch 90 Tage lang

konsumieren und abgeben. «Das Bakterienwachstum wird mit dem Einfrieren gestoppt», erklärt Otmar Deflorin, Präsident des Verbandes der Kantonschemiker Schweiz (VKCS). «Allerdings werden Produkte dadurch nicht unbegrenzt haltbar, denn chemische Prozesse werden lediglich verlangsamt.» Wichtig sei unter anderem, dass die Produkte vor dem Einfrieren vorverpackt sind, dass sie bei mindestens -18 °C gelagert werden und dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Neuerungen bekanntmachen
 «Die Dokumente zeigen einfach und doch konkret auf, was im Rahmen des aktuellen

Lebensmittelrechts möglich ist», zeigt sich Michael Beer vom BLV begeistert. Allerdings sind die Leitfäden nur eine Orientierungshilfe. «Lebensmittelbetriebe müssen weiterhin sicherstellen, dass die Lebensmittel bei der Abgabe nach Ablauf des MHD bedenkenlos geniessbar und sicher sind», so Beer. Erstes Ziel ist es nun, die Leitfäden in Umlauf zu bringen, in der Lebensmittelbranche ebenso wie bei den Konsumentinnen und Konsumenten. «Alle Mitglieder der Arbeitsgruppe gehen auf ihre Partner betreffend Information, Schulung und Implementierung der neuen Möglichkeiten zu», sagt Alex Stähli. «Unser Ziel ist zudem, dass das neue Informationsblatt ‹MHD+› an jedem Kühlschrank in Schweizer Haushalten hängt.» Bei den Abgabestellen der Lebensmittelhilfe liegt er ebenfalls auf. «Wir hoffen, dass diese Hilfestellung nun zu einer Veränderung führen wird», sagt Michael Beer mit Blick in die Zukunft. **EB**

Mitglieder der Arbeitsgruppe foodsave2025

Claudio Beretta

Präsident Verein foodwaste.ch & Experte Nachhaltigkeit am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW

Corinne Gantenbein

Lebensmittelmikrobiologin am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW

Lorenz Hirt

Geschäftsführer der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fiäl)

Alex Stähli

Geschäftsführer *Tischlein deck dich*

Urs Vollmer

Projektleiter Nachhaltigkeit und Mitglied der Geschäftsleitung von frigemmo

Einladung

18. Juni 2022, 10 bis 14 Uhr

Tag der offenen Tür in Penthalaz VD

Am Samstag, 18. Juni 2022, öffnen wir die Türen unseres HUB Westschweiz in Penthalaz. Möchten Sie wissen, wie unser Projekt Étoile Romande in der Praxis funktioniert? Auf unserer Umschlagplattform können Sie unseren Mitarbeitenden über die Schulter schauen.

Gern werden wir bei dieser Gelegenheit gemeinsam mit unseren Partnern vor Ort Ihre Fragen zu diesem spannenden Projekt beantworten.

Kommen Sie vorbei!



Adresse: Venoge Parc, Chemin de l'Islettaz, 1305 Penthalaz

Mehr Frischprodukte aus Bern

Die bereits weitreichende Kooperation von *Tischlein deck dich* und Coop wird weiter ausgebaut: Seit Januar ist das Triage-System der Lebensmittelhilfe nun auch in der Coop-Verteilzentrale Bern umgesetzt.

Die Zusammenarbeit von *Tischlein deck dich* und Coop hat eine lange Tradition. Bereits seit 2005 spendet die Detailhändlerin Lebensmittel, die nicht mehr verkäuflich, aber noch bedenkenlos geniessbar sind. «Für uns ist diese Zusammenarbeit ein Teil unseres Anspruchs, soziale und ökologische Verantwortung zu übernehmen», sagt Philippe Wyss, Vorsitzender Geschäftsleiter der Coop-Gruppe. «Wir sind glücklich darüber, wie sich diese Zusammenarbeit über die Jahre entwickelt hat, und wir sind zuversichtlich, dass auch in Zukunft noch viele fruchtbare Projekte im Kampf gegen Foodwaste daraus entstehen werden.»

Das Dilemma der Detailhändler

Es gibt unterschiedliche Definitionen von Foodwaste. Jene von Coop ist betont scharf: «Für uns sind alle Lebensmittel, die nicht der menschlichen Ernährung zugeführt werden, Foodwaste», sagt Guido Fuchs, Projektmanager Nachhaltigkeit bei Coop, «also auch jene Lebensmittel, die als Tierfutter verwendet, zu Biogas vergärt oder zu Biodünger verarbeitet werden.» Erklärtes Ziel ist es, möglichst keine Lebensmittel zu verschwenden. «Das ist ein Balanceakt», so Guido Fuchs, «denn einerseits dürfen die Regale auch kurz vor Ladenschluss nicht leer sein; andererseits sollten auch keine Produkte mehr vorhanden sein, die am nächsten Tag nicht mehr verkauft werden können.» Optimierte Abläufe und Bestellvorgänge sind wichtig, um diese Balance zu erreichen. Viele Filialen sind zudem



«Jedes Projekt, das unseren Foodwaste reduziert, Lebensmittel rettet und sogar an Bedürftige weitergibt, ist uns willkommen.»

Guido Fuchs, Projektmanager
Nachhaltigkeit bei Coop

direkt ins Abhol- und Verteilsystem von der Schweizer Tafel und *Tischlein deck dich* eingebunden – eine weitere wichtige Möglichkeit, Lebensmittel doch noch auf den Teller zu bringen.

Coop und *Tischlein deck dich* passen zusammen

Doch *Tischlein deck dich* und Coop kooperieren auch in grösserem Massstab. Immer wieder zeigt sich die Detailhändlerin bereit, neuen Ideen und Projekten der Lebensmittelhilfe Raum zur Umsetzung zu bieten. So wurde



Einwandfreie Lebensmittel gerettet.



zum Beispiel in den Coop-Verteilzentralen in Castione und Chur ein Rückschubsystem implementiert, durch das *Tischlein deck dich* die Möglichkeit erhält, sein Angebot an Früchten und Gemüse auszubauen. Die Verteilzentrale in Aclens spielt eine entscheidende Rolle als Zulieferer für das Projekt Étoile Romande, bei dem *Tischlein deck dich* als Logistiker auftritt und Lebensmittelhilfen in der Westschweiz beliefert. Weshalb bringt sich Coop derart ein? «Die Grundthemen von Coop und *Tischlein deck dich*, was Foodwaste und Nachhaltigkeit betrifft, ergänzen einander ideal», erklärt Guido Fuchs das Engagement. «Jedes Projekt, das unseren Foodwaste reduziert, Lebensmittel rettet und sogar an Bedürftige weitergibt, ist uns willkommen.» Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, weiss das zu schätzen: «Für uns als Lebensmittelrettung und Lebensmittelhilfe eröffnen sich dank dieser aktiven und initiativen Zusammenarbeit immer wieder neue Möglichkeiten, um gemeinsam mehr Wirkung zu erreichen. Wir hoffen, dass dies Vorbildcharakter für Initiativen mit weiteren Partnern hat.»

Neu in Bern – bald in Schafisheim?

Natürlich muss jedes neue Projekt gründlich organisiert, durchdacht und getestet sein, denn die Arbeitsabläufe bei Coop müssen neu geplant werden und schlank funktionieren. Das gilt auch für die Coop-Verteilzentrale Bern, wo *Tischlein deck dich* seit Anfang Januar nicht mehr verkaufbare Lebensmittel abholen kann. «Es gab frühere Versuche, das Konzept Triage mit *Tischlein deck dich* in unserer Verteilzentrale umzusetzen», erinnert sich Roland Mohr, bei Coop Leiter Logistik Betrieb der Logistikregion Bern. «Im März 2021 wagten wir einen erneuten Start. Bereits bei der ersten Sitzung wurde uns allen klar, dass wir das Projekt nun mit einer «Es-geht-Haltung» mit Nachdruck einfach umsetzen wollen – trotz Corona, Platzmangel und einem Erweiterungs-Bauprojekt. Am 10. Januar 2022 starteten wir dann erfolgreich, und *Tischlein deck dich* konnte innerhalb kürzester Zeit schon die ersten 10 Tonnen Lebensmittel abholen. Ich bin stolz, dass Coop einen so grossen Beitrag für die Unterstützung bedürftiger Mitmenschen leisten kann.» Ziel ist es, *Tischlein deck dich* alle Verteilzentralen zugänglich zu machen. Derzeit laufen erste Überlegungen für die Verteilzentrale Schafisheim – ein Projekt, das komplizierter wird als alle bisherigen. «Schafisheim ist die weitaus grösste Verteilzentrale», erklärt Guido Fuchs, «sie bedient 380 unserer schweizweit 950 Verkaufsstellen.» Sie ist auch die neuste Verteilzentrale und stark automatisiert. Ein Lastwagen mit Retouren steht zweieinhalb Minuten an der Rampe und wird automatisch entladen; dann fährt er an eine andere Rampe und wird wieder beladen. «In diese durchgetakteten Abläufe den Rückschub für *Tischlein deck dich* einzubauen, wird eine Herausforderung», so Guido Fuchs. Eine Herausforderung, die im Kampf gegen den Foodwaste angenommen wird. **EB**

Hand in Hand für Armutsbetroffene



Die Gemeinnützige Gesellschaft Zug (GGZ) engagiert sich für die Wohlfahrt der Zuger Bevölkerung. Eine ihrer Institutionen ist die GGZ@Work, die stellensuchende Menschen in einem arbeitsmarktnahen Umfeld fit für den ersten Arbeitsmarkt macht – unter anderem mit dem Betrieb des *Tischlein-deck-dich*-Logistiklagers in Baar. Von dort aus werden die 20 Abgabestellen von *Tischlein deck dich* in der Zentralschweiz beliefert. Die Zusammenarbeit hat sich bewährt.



Kernaufgabe der Institution GGZ@Work ist die berufliche und soziale Integration von stellenlosen Sozialhilfebeziehenden und Asylsuchenden. Geschäftsführer Markus Fueter: «Durch eine regelmäßige Beschäftigung können die Menschen ihren Alltag stabilisieren, das Selbstwertgefühl stär-

ken und sich auf eine Anstellung im ersten Arbeitsmarkt fokussieren.» Zum Beispiel durch einen Einsatz im regionalen Logistiklager von *Tischlein deck dich* in Baar. Dort organisiert die GGZ@Work mit Stellensuchenden und Zivildienstleistenden das Abholen, Lagern und Verteilen der Lebensmittelspenden für alle Abgabestellen von *Tischlein deck dich* in der Zentralschweiz. Inzwischen sind es 20, eine davon befindet sich direkt im Gebäude der GGZ@Work in Baar.

Gut eingespielte Zusammenarbeit

Yolanda Fässler, verantwortliche Regionalleiterin Abgabestellen und Freiwillige bei *Tischlein deck dich* und Leiterin des Betriebs Recycling von GGZ@Work, sorgt zusammen mit Enrico Tocci, regionaler Leiter Logistik, für einen reibungslosen Ablauf in der Zentralschweiz: «Beim Beschaffen der Lebensmittelspenden werden wir von Salvatore Valeo, unserem Betreuer für nationale Produktspenden bei *Tischlein deck dich*, unterstützt», sagt Yolanda Fässler. «Darauf sind wir angewiesen, denn von uns aus könnten wir niemals genügend Lebensmittelspenden auftreiben, um alle Abgabestellen zu bedienen.» Salvatore und sein Disponent auf

der Geschäftsstelle in Winterthur nehmen die Spenden entgegen und verteilen sie an die verschiedenen Logistiklager in der gesamten Schweiz. Ein Teil der Spenden wird auch lokal eingesammelt. Im Logistiklager wird die Ware erfasst und

«Die Logistik ist eine ideale Branche für Arbeitsintegrationsplätze.»

Markus Fueter,
Geschäftsführer der
Institution GGZ@Work

je nach Anzahl Kundinnen und Kunden pro Abgabestelle aufgeschlüsselt und möglichst gerecht an diese ausgeliefert.



Im Logistiklager von *Tischlein deck dich* im zugerischen Baar werden die Lebensmittelpenden für die Zentralschweiz gelagert und an die Abgabestellen geliefert.

Mit dabei sind Stellensuchende ...

Für das Rüsten und Beladen der Lebensmittelpenden in die Fahrzeuge sind die Sozialhilfebefördernden und Asylsuchenden zuständig. Markus Fueter: «Die Logistik ist eine ideale Branche für Arbeitsintegrationsplätze. Dazu kommen die strengen Auflagen an die Lagerhaltung von Lebensmitteln. Zusammen ergeben sich so qualitativ hochstehende Einsatzplätze mit entsprechenden Anforderungen, die sich vor allem zur Förderung von stellenlosen Menschen in einem arbeitsmarktnahen Umfeld eignen.»

... und Zivildienstleistende

Sind die Lieferwagen bestückt, fahren Zivildienstleistende zu den Abgabestellen. Vor Beginn der Covid-19-Pandemie wurden die Fahrer oft von Asylsuchenden begleitet. So konnten sich diese in der deutschen Sprache üben, denn die Zivildienstleistenden sprechen deren Sprache in der Regel nicht. «So blieb den Asylsuchenden nichts anderes übrig, als sich auf Deutsch zu verständigen», sagt Yolanda Fässler. «Viele profitierten davon, wir hatten da einige Erfolgsgeschichten.» Während der Pandemie waren die Fahrer aber wegen der Hygiene- und Abstandsregeln des Bundes allein unterwegs.

Zwei weitere Abgabestellen geplant

Die Eröffnung neuer *Tischlein-deck-dich*-Abgabestellen ist eine der vielen regionalen Aufgaben. Momentan sind zwei weitere Abgabestellen geplant, in Immensee SZ und in der Region Menziken/Reinach AG. Yolanda Fässler: «Mögliche neue Abgabestellen werden dem entsprechenden regionalen *Tischlein-deck-dich*-Logistiklager zugeordnet. Betrifft es unsere Region, prüfen wir, ob sich



Yolanda Fässler sorgt mit ihrem Team dafür, dass die Lebensmittelpenden effizient an die Zentralschweizer Abgabestellen geliefert werden.

der vorgesehene Ort tatsächlich eignet.» Dazu nimmt sie Kontakt mit den künftigen freiwilligen Helferinnen und Helfern auf, und nimmt einen Augenschein vor Ort. «Eine gute Zufahrt, ein Warte- und Verteilbereich, fließendes Wasser sind zum Beispiel ein Muss, ebenso ein Ort, um das wenige Leergut eine Woche lang zwischenlagern zu können.»

Ein gutes Zusammenspiel

Kommt man danach bei *Tischlein deck dich* gemeinsam zum Schluss, dass eine Abgabestelle eingerichtet werden kann, werden die nächsten Schritte eingeleitet, wie zum

Beispiel einen Termin zu finden für eine Informationsveranstaltung und für die Eröffnung. «Als regionaler Logistikleiter übernimmt Enrico Tocci anschliessend die Detailplanung, etwa hinsichtlich der Terminplanung oder der Kapazität von Fahrzeugen und Fahrern», erklärt Yolanda Fässler und ergänzt: «Dank des guten Zusammenspiels innerhalb von *Tischlein deck dich* können wir in unserer Region unsere Lebensmittelrettung und Lebensmittelhilfe wirkungsvoll umsetzen.» **MT**

Die GGZ

Der Verein Gemeinnützige Gesellschaft Zug (GGZ) wurde 1884 gegründet. Laut Geschäftsführerin Maria Hügin steckte dahinter «die liberale Idee einer Gesellschaft, in der alle selbstbestimmt und eigenverantwortlich leben können, in der es aber auch Solidarität gegenüber Benachteiligten und soziale Mitverantwortung braucht». Am Anfang stand die Vision, die mangelnde soziale und finanzielle Unterstützung der armen Bevölkerung durch den noch jungen Staat mit privater Initiative wettzumachen. 1912 wurde die GGZ als Trägerin gemeinnütziger Institutionen tätig. 1995 gründete GGZ die Institution GGZ@Work, die für einen Teil der Arbeit von *Tischlein deck dich* verantwortlich ist. Maria Hügin erklärt, wie diese Zusammenarbeit zustande kam: «GGZ@Work betreibt auf dem Gastschiff Yellow mit der Mittagsbeiz einen Begegnungsraum für Armutsbetroffene. Ein ehemaliger Kapitän des Schiffs verfügte über Kontakte zu *Tischlein deck dich* und kam auf die Idee, die Gäste mit der Verteilung von Lebensmitteln zusätzlich zu unterstützen.» Innerhalb der GGZ sei diese Idee auf offene Ohren gestossen, da sie deren Werten vollumfänglich entspreche. «In der Folge richtete GGZ@Work eine der ersten Abgabestellen von *Tischlein deck dich* in der Zentralschweiz ein. Auch heute noch ist die GGZ überzeugt vom Konzept, das einwandfreie Lebensmittel vor der Vernichtung rettet und sie an jene verteilt, die sie am dringendsten benötigen.»



Maria Hügin, Geschäftsführerin
des Vereins Gemeinnützige
Gesellschaft Zug (GGZ)

**«Die GGZ ist überzeugt
vom Konzept von
Tischlein deck dich.»**

Hier helfen wir

Die 140 Abgabestellen von *Tischlein deck dich*

Aargau 11

Aarau | Baden | **Birr** | Brugg | Frick
Lengnau | Muri | **Oftringen** | Rheinfelden
Wettingen | Wohlen

Appenzell Ausserrhoden 1

Speicher

Bern 27

Bern Gäbelbach | Bern Liebefeld | Bern
Pauluskirche | Bern West (Bethlehem) | Biel
Burgdorf | Frutigen | Grosshöchstetten
Herzogenbuchsee | Huttwil | Kehrsatz
Langenthal | Langnau i. E. | Lyss | Moutier
Münsingen | Neuenegg | Ostermundigen
Schwarzenburg | Spiez | Steffisburg | St.Imier
Tavannes | Thun | Unterseen/Interlaken
Worb | Zollikofen

Basel-Landschaft 2

Laufen | Liestal

Basel-Stadt 4

Basel Elisabethenkirche | Basel Gundeli
Basel Matthäuskirche | Basel Thomaskirche

Freiburg 3

Bulle | Freiburg | Murten

Glarus 1

Glarus

Graubünden 9

Chur Comander | Chur focusC | Davos
Grono | Ilanz | Landquart | Samedan | Scuol
Thusis

Jura 2

Delsberg | Pruntrut

Luzern 5

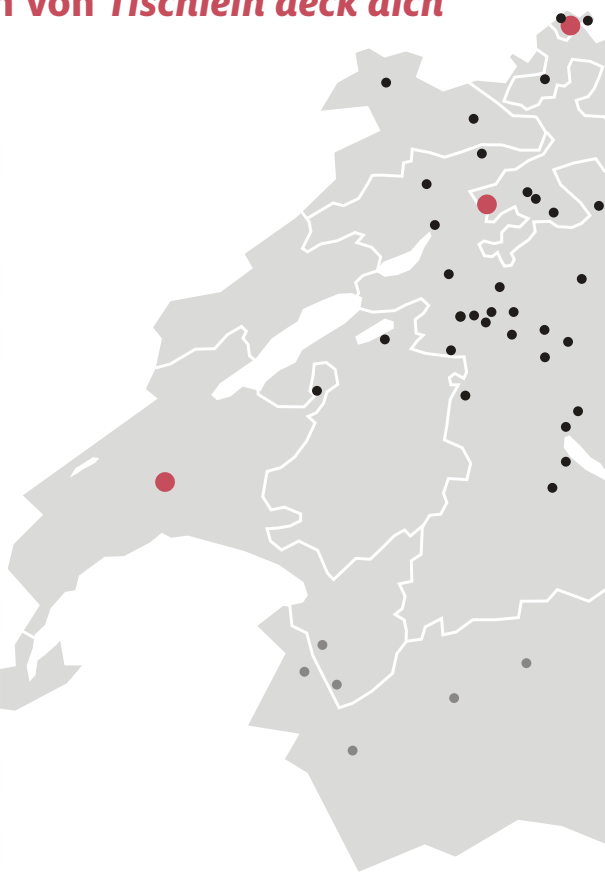
Emmenbrücke | Hochdorf | Luzern | Sursee
Willisau

Nidwalden 1

Stans

Obwalden 1

Sarnen



St. Gallen 9

Rapperswil-Jona | St. Gallen Offene Kirche
St. Gallen Pfimi | Steinach | Uznach
Walenstadt | Wangs | Wartau | Wattwil

Schaffhausen 2

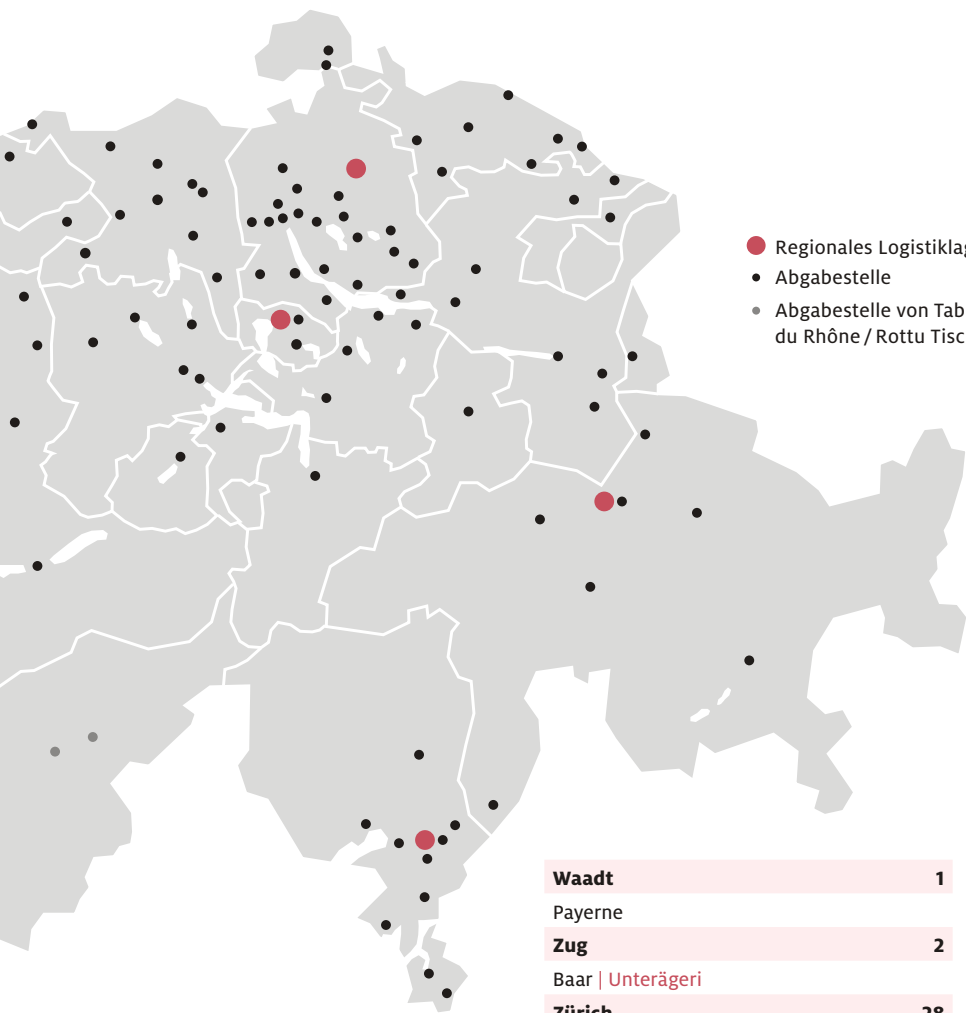
Neuhausen | Schaffhausen

Schwyz 4

Einsiedeln | Pfäffikon | Seewen | Siebnen

Solothurn 5

Gerlafingen | Grenchen | Olten | Solothurn
Heilsarmee | Solothurn West



- Regionales Logistiklager
- Abgabestelle
- Abgabestelle von Tables du Rhône / Rottu Tisch

Thurgau 7

Amriswil | Bischofszell | Frauenfeld
 Kreuzlingen | Münchwilen | Romanshorn
 Weinfelden

Tessin 13

Bellinzona Spazio aperto | Bellinzona
 Ravecchia | Biasca | Caslano | Chiasso
 Lamone | Locarno Centro Arca | Locarno
 S. Antonio | Lugano Cornaredo | Lugano
 Pregassona | Lugano Viganello | Mendrisio
 Quartino

Uri 1

Alltdorf

Waadt 1

Payerne

Zug 2

Baar | Unterägeri

Zürich 28

Affoltern a. A. | Bülach | Dällikon | Dielsdorf
 Dietikon | Effretikon | Hinwil | Klotten | Meilen
 Pfäffikon | Schwerzenbach | Stäfa | Thalwil
 Uster | Wädenswil | Wald | Wallisellen
 Wetzikon | Winterthur Gruze | Winterthur
 Veltheim | Winterthur Wülflingen
 Winterthur Zentrum | Zürich Altstetten
 Zürich Andreaskirche | Zürich GZ Oerlikon
 Zürich Open Heart | Zürich Schwamendingen
 Zürich Yucca

Fürstentum Liechtenstein 1

Vaduz

2021 eröffnete Abgabestellen

Das neue alte Open Heart

Das Open Heart in Zürich war die erste Abgabestelle von *Tischlein deck dich*. Jetzt ist sie Geschichte. In der Zürcher Zentralwäscherei ist es aber bereits zu einem Neubeginn gekommen.



Zum letzten Mal machen die Freiwilligen im alten Open Heart die Tische für die Verteilung parat.

20. Dezember 2021. Alles scheint wie immer, als pünktlich um 11 Uhr die Türen der Abgabestelle von *Tischlein deck dich* im Open Heart in der Nähe der Zürcher Langstrasse geöffnet werden. Doch der Schein trügt. Priska Beständig, die am Eingang sitzt, den symbolischen Franken entgegennimmt und die Kundenkarten kontrolliert, drückt heute allen Kundinnen und Kunden einen Flyer in die Hand – eine Erinnerung, dass die Abgabestelle nun umzieht. «Für die meisten ist das kein Problem», sagt die 53-jährige Freiwillige, die seit 2018 die Abgabestelle leitet. Die durchschnittlich 30 bis 45 Personen, die zu den wöchentlichen Lebensmittelabgaben kommen, würden sich sicherlich schnell umgewöhnen, ebenso wie die weiteren Freiwilligen, ist sie überzeugt.

Zeit für Neues

Das Ende der Abgabestelle im Open Heart war absehbar; schon vor zwei Jahren kündigte die Heilsarmee als Betreiberin an, das Lokal künftig ausschliesslich selbst nutzen zu

wollen. «Eine neue Lokalität zu finden, war nicht einfach», weiss Priska Beständig. Im Oktober 2021 fand man schliesslich geeignete Räumlichkeiten in der Nähe des Bahnhofs Hardbrücke. «Für die Kundinnen und Kunden ist es natürlich wichtig, dass sie nicht ans andere Ende der Stadt, sondern nur ein paar Tramstationen weiter fahren müssen», sagt die Abgabestellenleiterin. Und wie steht das Team zum Umzug? «Es ist vermutlich einfach Zeit für etwas Neues», findet Priska Beständig stellvertretend, «denn der bisherige Raum ist klein und auch das Manövrieren mit dem Fahrzeug nicht ganz einfach.» Sie und das gesamte Team seien der Heilsarmee dankbar, dass sie zwei Jahrzehnte lang dort sein und gerettete Lebensmittel abgeben durften. Aber irgendwann ist es eben auch Zeit, ein neues Kapitel aufzuschlagen und an einem neuen Ort weiter Gutes zu bewirken.

Die Erste ihrer Art

Samuel Sägeser, ehemaliger Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, erinnert sich noch gut an die allererste Abgabestelle von *Tischlein deck dich*. «Es war das erste Mal, dass wir eine Abgabestelle mit einem Dach über dem Kopf hatten», sagt er. Die Heilsarmee sei wegen ihres sozialen Engagements ein logischer Partner gewesen, der dank der Abgabestelle sein Angebot im Open Heart ausbauen konnte. «Alles in allem hat diese erste Abgabestelle uns die Richtung vorgegeben, in die wir künftig mit *Tischlein deck dich* gehen wollten», so Sägeser. Abenteuerlich sei



Neues Lokal, neues Glück: In der neuen Abgabestelle beim Bahnhof Hardbrücke steht wesentlich mehr Platz zur Verfügung.



Neu können die Lebensmittel auf dem Rollwagen mit einer Hebebühne ins Lokal gefahren werden.



Abgabestellenleiterin Priska Beständig ist mit dem neuem Lokal sehr zufrieden. Fotos: Erik Brühlmann

es zum Teil gewesen, manchmal habe er mit dem Privatauto die Lebensmittel hinfahren müssen, weil kein Lieferwagen greifbar gewesen sei. «Das Open Heart war für uns immer das Versuchsfeld, auf dem wir in unseren Anfangszeiten neue Ideen auf ihre Tauglichkeit getestet haben – vom symbolischen Franken bis zur Kundenkarte.»

Erfolgreicher Neustart

10. Januar 2022. Ein grauer, nasskalter Montagmorgen. Im Restaurant Kleinwäscherei des Kulturraums Zentralwäscherei im Zürcher Industriequartier herrscht rege Betriebsamkeit. Die Stimmung ist bestens. «Wir fühlen uns hier sehr willkommen», sagt eine freiwillige Helferin, «wir bekamen sogar einen Kaffee offeriert!» Zunächst für vier Jahre hat die ehemalige Open-Heart-Abgabestelle hier ein Dach über dem Kopf. «Für uns als Verein, der allen offen stehen und sozial engagiert sein möchte, sind solche Initiativen natürlich

immer interessant», heisst es seitens des Vereins Zentralwäscherei. «Wir wussten gleich, dass es bei uns möglich ist, die Abgabestelle zu betreiben, da das Restaurant am Montag sowieso geschlossen ist. Dass es dann so unkompliziert und schnell geklappt hat, freut uns sehr.» Auch Abgabestellenleiterin Priska Beständig ist von den Räumlichkeiten mit ihrem Vintage-Industrial-Charme begeistert. «Wir haben hier viel mehr Platz und müssen nur ein paar Tische und Stühle rücken, bevor wir mit dem Ausladen und Aufstellen beginnen können», sagt sie. Die Anlieferung der Waren ist ebenfalls einfacher geworden. Und die Kundinnen und Kunden? Sie kamen wie gewohnt, wenn auch nicht ganz so viele. Doch das wird sich wieder einpendeln, ebenso wie die Feinabstimmung der Abläufe während der Abgabe. Der Umzug vom Open Heart in die Zentralwäscherei ist jedenfalls geglückt, so viel ist bereits nach den ersten Abgaben sicher. **EB**

Als Kundin neue Kontakte knüpfen

Monika ist Kundin der Abgabestelle Rheinfelden. Die aufgeschlossene Mittfünfzigerin hat ihre Kundenkarte von *Tischlein deck dich* von der Gemeinde erhalten. Sie ist der damaligen Mitarbeiterin der Sozialhilfe dankbar dafür, sie auf die Lebensmittelhilfe aufmerksam gemacht zu haben.

Montagnachmittag an der Abgabestelle Rheinfelden: «Georg», das grösste Fahrzeug von *Tischlein deck dich*, liefert die geretteten Lebensmittel im Hugenfeldschulhaus an.

Eine der Kundinnen ist Monika*. Die Mutter einer 15-jährigen Tochter ist Pflegefachfrau. Sie arbeitete viele Jahre lang in Altersheimen, bei der Spitex, in der Paraplegie und in Behinderteninstitutionen. Schliesslich fand sie ihre Berufung in der Betreuung von Menschen im privaten Umfeld. «Das erfüllt mich», sagt sie. «Die Angehörigen wissen, dass sie sich auf mich verlassen können.» In der Freizeit kümmert sich Monika, eine grosse Tierliebhaberin, um ihre Katzen, Vögel und Meerschweinchen.

Als Monika vor 15 Jahren schwanger war, wurde sie von ihrem damaligen Mann verlassen. Einer neuen Liebe wegen zog sie von Zürich nach Rheinfelden, doch auch diese neue Liebe ging in die Brüche. «Meine Tochter und ich kannten hier niemanden und waren auf uns gestellt», erzählt sie. «Inzwischen haben wir aber guten Anschluss gefunden.» Dazu kam, dass die 30 Jahre Arbeit im Pflegebereich Monika gesundheitlich stark belastet hatten. Wegen ihrer schlechten Gesundheit verlor sie ihre feste Stelle.

Heute wird Monika von der Sozialhilfe unterstützt. Das Geld reicht aber längst nicht für alles. Eine Mitarbeiterin der Gemeinde machte Monika auf das Angebot von *Tischlein deck dich* aufmerksam. Sie ist sehr dankbar für den wöchentlichen Lebensmittel-Zustupf und pflegt an der Abgabestelle Kontakt zu anderen Menschen. Zu Beginn war es für Monika aber nicht einfach, Lebensmittel zu beziehen. «Ich empfand enorme Scham, gesellschaftlich so weit gesunken zu sein», sagt sie. «Doch mit der Zeit konnte ich die Kontakte und das Angebot von *Tischlein deck dich* immer positiver sehen.» Für die Zukunft wünscht sich Monika, gesund zu bleiben und wieder eine feste Anstellung zu finden. Ihr grösster Wunsch gilt aber ihrer Tochter: «Sie soll einen eigenen guten Weg gehen können.» Auch die Tochter möchte im Pflegeberuf Fuss fassen; demnächst absolviert sie ihr erstes Praktikum bei einer Einrichtung für Behinderte. **FR**



Für die Lebensmittel von *Tischlein deck dich* ist Monika sehr dankbar.

*Name der Redaktion bekannt.

Zahlen und Fakten¹

	2019	2020	2021	2021 vs 2020
Gesammelte Lebensmittel total (kg)	4'767'564	4'008'930²	5'669'776	+41.4 %
<i>Tischlein deck dich</i> direkt (kg)	4'151'616	3'701'167	5'189'777	+40.2 %
Von anderen Lebensmittelhilfen (kg) ³	615'948	307'763	479'999	+56.0 %
Entsorgungen (kg)	306'432	209'556	398'664⁴	+90.2 %
Verteilte Lebensmittel total (kg)	4'542'550	3'983'330²	5'181'545	+30.1 %
Wert in Franken (à CHF 6.50/kg)	29'526'575	25'891'645	33'680'043	+30.1 %
An eigenen Abgabestellen (kg)	3'629'268	3'116'080	3'877'463	+24.4 %
An andere Lebensmittelhilfen (kg) ³	913'278	867'250	1'304'082	+50.4 %
Anzahl Kundenabgaben total	265'636⁵	218'053⁶	296'793⁵	+36.1 %
Anzahl Kundenabgaben pro Woche	5'534 ⁵	6'057 ⁶	6'183 ⁵	+2.0 %
Unterstützte Personen total	926'950⁵	750'150⁶	1'018'386⁵	+35.8 %
Unterstützte Personen pro Woche	19'310 ⁵	20'837 ⁶	21'216 ⁵	+1.8 %
Ø Personenzahl pro Haushalt	3.5	3.4	3.4	+0.1 %
Freiwillige Mitarbeitende	3'027	3'105	3'264	+5.1 %
Geleistete Freiwilligenstunden	133'056 ⁵	⁷	141'120 ⁵	
Abgabestellen	132	134	140	+6
Fahrzeuge	22	25	26	+1

Stand 31.12.2021

¹ Zahlen gerundet

² Rückgang wegen befristetem Lockdown

³ Andere Lebensmittelhilfen: z. B. Schweizer Tafel, Tables du Rhône / Rottu Tisch, Partage, Caritas, Cartons du Cœur

⁴ Deutliche Erhöhung der Entsorgung bedingt durch Zunahme von Früchten und Gemüse

⁵ Basis: 48 Wochen

⁶ Lockdown-bereinigt, d. h. Durchschnittswerte nur von geöffneten Abgabestellen

⁷ Aufgrund der Covid-19-Pandemie ausnahmsweise für 2020 nicht erhoben

Unsere Gönnerinnen und Gönner

Danke!

Beiträge von Stiftungen, Unternehmen, kirchlichen Institutionen, Vereinen, Gemeinden, Serviceclubs und Privatpersonen ermöglichen *Tischlein deck dich*, weiter Lebensmittel zu retten und zu verteilen. Ein grosses Dankeschön geht an folgende Organisationen und auch jene, die explizit nicht erwähnt werden möchten:

A

A. Baggenstos & Co. AG | Adriano Bergamini | AF Investment AG | ALDI SUISSE AG | Alexander Kahane | Alfred und Andrée Hagemann-Stiftung | Alfred und Bertha Zangger-Weber Stiftung | Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit Graubünden (KIGA) | Andros (Suisse) SA | Arcanum Stiftung ARYZTA Food Solutions Schweiz AG | Asuera Stiftung

B

Bärbel & Paul Geissbühler Stiftung | Bedachungs-Design GmbH | Bell AG | Bernard van Leer-Stiftung | Bertold-Suhner-Stiftung | BNP Paribas Suisse | Burgergemeinde Bern | Bürgi-Willert-Stiftung

C

C. & R. Koechlin-Vischer-Stiftung | Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung | Chapron Charity Foundation CKW AG | Claire Sturzenegger-Jeanfavre Stiftung | Clary Foundation | Coca-Cola HBC Schweiz | Coop Coop Mineraloel AG

D

Danone AG | Däster-Schild Stiftung | dbi services SA | Denner AG | DOMO Stiftung | Dr. Anton E. Hauss-Stiftung | Dr. Stephan à Porta-Stiftung

E

eas free concept ag | Edwin und Mariette Baer Fonds | Else v. Sick Stiftung | Erica Stiftung | Erich Meier | Ernst Göhner Stiftung | Ev Haeny-Stiftung

F

fenaco Genossenschaft | Filippo Dollfus | Fondation Janica | Fondation Philanthropique Famille Sandoz | Fondation Vincent Merkle | Fondazione BPO | Fondazione Cesarino e Renata Marcionelli-Riva | Fondazione del Ceresio | Fondazione Fidinam | Fondazione Filantropica Danilo e Luca Fossati | Fondazione Geo e Rodolfo MOLO | Fondazione Ing. Pasquale Lucchini | Fondazione Margherita Lugano | Fondazione Medacta for Life | Fondazione Rudolf Chaudoire | Fondazione Spes et Lux Football Club Lugano | Freimaurerloge Zur Brudertreue

G

G.A. Hasler-Stiftung | GAST AG | GDMA Stiftung | Gebauer Stiftung | Gemeinde Schaan FL | Gemeinde Triesen FL | Gemeinde Vaduz FL | Gemeinde Zollikon | Gemeinnützige Gesellschaft Zürich | Georg u. Monique Diem-Schülin Stiftung | Gerling Stiftung | GG@WORK-Recycling | Gottfried und Julia Bangerter-Rhyner-Stiftung | Gottfried und Margrit Tuchschnid-Bühler-Stiftung | Graber-Brack-Stiftung

H

Hans Imholz-Stiftung | Hans Lüscher Stiftung | HAS Healthcare Advanced Synthesis SA | Heinz Schöffler-Stiftung

I

Ida und Rudolf Schrepfer-Laager Stiftung | Isabell und Dr. Friedrich Vogel-Stiftung

J

JHGS Johanniter-Hilfsgemeinschaft Schweiz

K

Kanton Graubünden | Karl und Luise Nicolai-Stiftung | Kendris AG | Kiebitz | Kirchgemeinde und Stiftung Allerheiligen Zürich | KLT Stiftung für kirchliche Liebestätigkeit im Kanton Bern | Komax Holding AG | KPMG AG

L

Lidl Schweiz AG | Lienhard-Stiftung | Loosli Küchen AG | Loterie Romande (CPOR) | Lotterie- und Sportfonds Solothurn | Lotteriefonds Schwyz | Lotteriefonds St. Gallen

M

Malteser Hospitaldienst Schweiz (MHDS) | Manor AG | Mary's Mercy Foundation | Migros-Genossenschafts-Bund | Montanstahl SA

N

Neuenschwander AG

P

Paul Greenwood | Poly-clip System GmbH

Q

QoQa Services SA

R

Reformierte Kirchgemeinde Küsnacht | René & Rosel Champion-Harsch Stiftung | Ricola AG | Rolf und Rosmarie Gerber-Stiftung | Rosemarie Aebi Stiftung | Rotary-Stiftung-Jakob-Zindel | Ruth und Edith Suter Stiftung

S

Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft SSG | Sozialdepartement Stadt Zürich | Spendenstiftung Bank Vontobel | St. Galler Kantonalbank AG Rapperswil | Stadt Wil | Stifter-helfen.ch | Stiftung Bredroli | Stiftung Corymbo | Stiftung Humanitas | SMIF Stiftung Mensch, Innovation und Forschung | Stiftung Monika Widmer | Stiftung Suyana | Stiftung VINETUM | Stiftung Walter und Inka Ehrbar | Studio Legale Avv. Massimo Pedrazzini SA | Swissminiatur SA

T

T. Nydegger Stiftung | Teamco Foundation Schweiz | The DEAR Foundation | Transgourmet Schweiz AG

U

Uniscientia Stiftung

V

Verein Brocki Laupen | Verein Freunde Familie Widensohler | Vetropack AG | Vontobel-Stiftung

W

Walter Spiess Stiftung | Werner Dessauer Stiftung | Wietlisbach Foundation | Wilhelm Doerenkamp-Stiftung | Winterhilfe Schweiz

Gelistet ab einem Spendenbetrag von 5000 Franken

Jahresrechnung 2021

Bilanz per 31. Dezember 2021

Aktiven	2020 CHF	%	2021 CHF	%
Flüssige Mittel	2'440'723.11	38.6	3'079'125.30	35.3
Festgeldanlagen	750'000.00	11.9	250'000.00	2.9
Übrige kurzfristige Forderungen	68'327.96	1.1	101'003.79	1.2
Lager	0.00	0.0	4'800.00	0.1
Aktive Rechnungsabgrenzungen	209'727.05	3.3	398'523.08	4.6
Total Umlaufvermögen	3'468'778.12	54.9	3'833'452.17	44.0
Finanzanlagen	1'935'500.90	30.6	3'724'660.80	42.7
Mobiliar, Einrichtungen, Bürogeräte	398'403.00	6.3	378'635.00	4.3
Fahrzeuge	463'860.00	7.3	682'235.00	7.8
Sachanlagen	862'263.00	13.6	1'060'870.00	12.2
Software, Lizenzen	53'178.00	0.8	95'071.00	1.1
Immaterielle Anlagen	53'178.00	0.8	95'071.00	1.1
Total Anlagevermögen	2'850'941.90	45.1	4'880'601.80	56.0
Total Aktiven	6'319'720.02	100.0	8'714'053.97	100.0

Passiven	2020		2021	
	CHF	%	CHF	%
Passive Rechnungsabgrenzungen	883'983.74	14.0	645'003.05	7.4
Total kurzfristiges Fremdkapital	883'983.74	14.0	645'003.05	7.4
Zweckgebundenes Fondskapital	875'592.00	13.9	1'319'321.00	15.1
Total Fremdkapital inkl. Fondskapital	1'759'575.74	27.8	1'964'324.05	22.5
Schwankungsreserve	3'000'000.00	47.5	3'900'000.00	44.8
Reservefonds für Fahrzeuginvestitionen	500'000.00	7.9	660'000.00	7.6
Gebundenes Kapital	3'500'000.00	55.4	4'560'000.00	52.3
Freies Kapital	1'060'144.28	16.8	2'189'729.92	25.1
Organisationskapital	4'560'144.28	72.2	6'749'729.92	77.5
Total Passiven	6'319'720.02	100.0	8'714'053.97	100.0

Kommentar zur Jahresrechnung 2021

Mehr gettete und verteilte Lebensmittel führen bei aller Effizienz zu höheren Kosten. Es ist daher sehr erfreulich, dass die finanziellen Spenden mit der Entwicklung bei den eingesammelten Lebensmitteln Schritt hielten. Dank den vielen Spenderinnen und Spendern blicken wir daher auch finanziell auf ein erfolgreiches Jahr zurück.

Dank einem Überschuss konnten wir die Schwankungsreserve auf über 50% unseres Jahresbudgets erhöhen. Auch der Reservefonds für Fahrzeuge wurde leicht aufgestockt. Viel wichtiger als diese sinnvollen Rücklagen für schwierigere Zeiten ist, dass wir rund CHF 1 Mio. als freies Kapital in neue Projekte investieren können. Das ermöglicht uns, noch mehr Lebensmittel zu retten und an armutsbetroffene Menschen zu verteilen.

Betriebsrechnung vom 1.1. bis 31.12.21

	2020 CHF	2021 CHF
Spenden Private	2'410'618.78	3'029'017.35
Spenden Stiftungen	1'953'826.46	2'190'971.29
Spenden Kirchen	147'992.55	167'341.27
Spenden Firmen	850'432.19	1'049'830.34
Spenden Vereine inkl. Freikirchen und Serviceclubs	449'892.55	515'128.91
Legate	30'000.00	2'500.00
Erhaltene Zuwendungen	5'842'762.53	6'954'789.16
Spenden Behörden / Öffentliche Hand / Lotteriefonds	242'293.35	458'341.47
Beiträge der öffentlichen Hand	242'293.35	458'341.47
Symbolischer 1-Fr.-Beitrag	181'090.19	282'153.60
Ertrag aus Arbeitsintegrationsleistungen	178'887.91	269'809.58
Naturalleistungen	227'151.89	241'331.89
Erlöse aus Lieferungen und Leistungen	587'129.99	793'295.07
Total Betriebsertrag	6'672'185.87	8'206'425.70
Transport- und Fahrzeugaufwand	- 575'310.20	- 757'781.04
Personalaufwand	- 2'444'668.36	- 2'383'290.35
Abgabestellen- und Plattformenaufwand	- 59'560.80	- 40'506.74
Kommunikations- und Reiseaufwand	- 143'147.09	- 189'162.24
Unterhaltsaufwand	- 678'419.31	- 770'920.94
Aufwand für die Leistungserbringung	- 3'901'105.76	- 4'141'661.31
Fundraising	- 685'140.96	- 568'910.48
Fundraising- und allgemeiner Werbeaufwand	- 685'140.96	- 568'910.48
Spesen Freiwilligenarbeit	- 27'058.47	- 40'649.58
Verwaltungsaufwand	- 269'006.88	- 319'932.73
Abschreibungen	- 395'689.94	- 508'878.74
Administrativer Aufwand	- 691'755.29	- 869'461.05
Finanzertrag	2'722.75	32'407.35
Finanzaufwand	- 14'165.28	- 44'997.34
Finanzerfolg	- 11'442.53	- 12'589.99
Total Aufwand	- 5'289'444.54	- 5'592'622.83
Betriebsergebnis	1'382'741.33	2'613'802.87
Sonderaufwand Pandemie	- 309'565.85	- 37'359.12
Ausserordentlicher Ertrag	184'936.80	56'870.89
Ausserordentlicher Erfolg	- 124'629.05	19'511.77
Jahresergebnis vor Veränderung Fondskapital	1'258'112.28	2'633'314.64
Veränderung des Fondskapitals	- 213'858.00	- 443'729.00
Jahresergebnis vor Zuweisung an Organisationskapital	1'044'254.28	2'189'585.64
Zuweisung Schwankungsreserve	- 400'000.00	- 900'000.00
Zuweisung Reservefonds für Fahrzeuginvestitionen	- 300'000.00	- 160'000.00
Zuweisung an Freie Reserven	- 344'254.28	- 1'129'585.64
Jahresergebnis nach Zuweisung an Organisationskapital	0.00	0.00

Revisionsbericht

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision an die Vereinsversammlung 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 2021 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, 28. März 2022



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

In der Schweiz werden pro Jahr 2,8 Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel weggeworfen. *Tischlein deck dich* rettet Lebensmittel vor der Vernichtung 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

**Helfen Sie
Lebensmittel
retten!**



Tischlein deck dich

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

www.tischlein.ch

f [tischleindeckdich](https://www.facebook.com/tischleindeckdich)

@ [@tischleindeckdich_schweiz](https://www.instagram.com/tischleindeckdich_schweiz)

in Tischlein deck dich

Mit freundlicher Unterstützung von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

In Zusammenarbeit mit:

