



Jahresbericht 2011

TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelhilfe für die Schweiz

Tischlektüre



Inhalt

Der Pionier der Schweizer Lebensmittelhilfe geht in Pension	2
<i>Tischlein deck dich</i> braucht es mehr denn je	3
«Die Tyrannei der perfekten Lebensmittel muss aufhören»	4
In den Mund statt auf den Müll	6
Wo wir helfen	10
Fakten und Zahlen	12
Stiftungen, unser Fundament	14
Die Jahresrechnung 2011	16
Der Revisionsbericht	19
Impressum	21

Unterstützt von:

coop

HOWEG

ERNST GÖHNER STIFTUNG
ZUG

Der Pionier der Schweizer Lebensmittelhilfe geht in Pension



Beat Curti, Präsident von *Tischlein deck dich*

Samuel Säggerer, langjähriger Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, ist per Ende 2011 in den Ruhestand getreten. Er war Inbegriff eines ganzheitlichen Chefs: Leidenschaft für seine Aufgabe, kreative und umsetzbare Ideen, konsequente Disziplin, Liebe und Verständnis für seine Mitarbeiter, Partner und Kunden. Und vor allem eines: Sich selbst stellte er in den Hintergrund, um der dienenden Aufgabe alles zu geben.

Wir haben vor zehn Jahren *Tischlein deck dich* gegründet, weil wir mit Schrecken realisierten, wie viele essbare Lebensmittel wir in unseren eigenen Pick-Pay, Prodega und Usego-Läden vernichteten. Wir wollten unsere Mitarbeitenden für einen sorgfältigeren Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren und sie gleichzeitig für einen freiwilligen sozialen Einsatz begeistern. Dabei wurde uns bewusst, dass die Zahl der Bedürftigen in unserem Land zunimmt und auf der anderen Seite gleichzeitig zwei Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr unnötig vernichtet werden. Das motivierte uns dazu, *Tischlein deck dich* zu verselbstständigen und professionell aufzubauen. Wir suchten einen Manager, der auch gleichzeitig ein Wohltäter sein wollte. Beinahe ein Widerspruch. Das Unwahrscheinliche wurde möglich. Wir fanden Sämi.

Sämi hat *Tischlein deck dich* Schritt für Schritt aufgebaut. Ein sehr wichtiges Element dabei war stets die Sicherheit der Lebensmittel. Die ISO-Zertifizierung unserer Organisation ist dabei nur ein äusseres Zeichen. Sämi war stets bemüht, genügend einwandfreie und ausgewogene Produkte von Produzenten und Verteilzentren zu erhalten. Denn: unsere Organisation kann es sich weniger als jeder andere Lebensmittelverteiler erlauben, den Verbrauchern abgelaufene oder gar schlechte Produkte abzugeben.

Sämi sass an einer riesigen Maschinerie, an der er immer wieder andere Kräfte ins Gleichgewicht bringen musste. Ein Virtuose! Der Balanceakt, auf der einen Seite die richtige Menge Lebensmittel einzusammeln, und sie andererseits zeitgerecht an über 12'000 Menschen weiterzuverteilen, ist eine permanente Gleichgewichtsübung. In zehn Jahren entwickelte Sämi unser *Tischlein deck dich* von einer kleinen internen Firmenmanifestation zu einem grossen und geachteten Sozialwerk unseres Landes. Heute verteilen 1'600 freiwillig Mitarbeitende an bald 90 Abgabestellen in der ganzen Schweiz Lebensmittel für mehr als zehn Millionen Mahlzeiten pro Jahr. Wir sind zu einer Organisation mit sieben regionalen Plattformen herangewachsen und haben eine schlanke Verwaltung. Zwei Millionen Franken Betriebskosten, die Sämi bei Firmen und Stiftungen einsammelte. Umgeschlagen rund 20 Millionen Franken Esswaren, die verteilt werden. Ein eigentlicher Unternehmer des Jahres.

Sämi hat auch entsprechende «Pokale» gewonnen: Raiffeisenpreis, Freiwilligenpreis der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft und den Nachhaltigkeitspreis Prix Evenir. Der wichtigste «Pokal» aber ist in den Herzen von uns allen: den Kunden, den Freiwilligen, den Mitarbeitenden, den vielen Spendern und dem Vorstand.

Sämi, du bleibst uns leuchtendes Vorbild und Freund.
Wir danken dir!

Beat Curti

Tischlein deck dich braucht es mehr denn je



Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*

Liebe Leserin, lieber Leser

Die negativen Meldungen reissen nicht ab: Täglich lesen und hören wir von Finanz-, Euro- und Schuldenkrisen, aber auch von Terroranschlägen, Umweltkatastrophen oder Revolutionen mit Toten bei Demonstrationen. Auch wir in der Schweiz sind von einigen Themen betroffen, wenn häufig auch in anderem Ausmass. Die Schweiz zählt weiterhin zu den reichsten Nationen der Welt. Im Vergleich zu den meisten anderen Ländern haben wir eine stabile finanzielle und politische Situation, tiefe Arbeitslosigkeit und sind weder Krieg noch anderen Bedrohungen ausgesetzt. Die Schweiz – eine «Wohlfühl-Oase» in der krisengeschüttelten Welt? Leider nicht ganz.

Jährlich landen in der Schweiz bis zu zwei Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel im Müll. Das entspricht einer 2'000 Kilometer langen Lastwagenkolonne von Hamburg bis Napoli – jeder LKW gefüllt mit 15 Tonnen Lebensmittel. Viele Überschüsse fallen in der Herstellungskette (Bauern, Produzenten, Handel) an. **Der mit Abstand grösste Teil jedoch bei uns Konsumenten.** Diesen Verschleiss an Ressourcen wie Wasser, Energie, Anbauflächen und schliesslich wertvollen Mitteln zum Leben dürfen wir uns nicht leisten. Insbesondere weil auch in der reichen Schweiz 700'000 bis 900'000 Menschen am Existenzminimum leben.

Wir von *Tischlein deck dich* engagieren uns seit 1999 gegen diese unnötige Vernichtung von Lebensmitteln, indem wir diese einsammeln und an von Armut betroffene Menschen in der Schweiz verteilen. Mit «wir» meine ich nicht nur den Vorstand und die Mitarbeitenden von *Tischlein deck dich*. Mit «wir» meine ich explizit die 1'600 Freiwilligen, die an 87 Abgabestellen die Tische decken, die 600 Produktespender, die uns ihre Lebensmittel anbieten und

die vielen Geldspender, die uns unsere Arbeit überhaupt erst ermöglichen. Unsere wichtigsten Partner Coop, die Ernst-Göhner Stiftung und die Firma Howeg spielen eine besonders zentrale Rolle. Ihre namhafte Unterstützung ist vertraglich über mehrere Jahre geregelt und gibt uns langfristige Sicherheit.

Auch wenn *Tischlein deck dich* jährlich über 2'000 Tonnen Lebensmittel umverteilt und wöchentlich 12'500 Menschen in Not hilft, sind diese Zahlen bescheiden, gemessen an den zwei Millionen Tonnen Lebensmitteln, die vernichtet werden und der knappen Million Menschen, die hierzulande in Armut leben. ***Tischlein deck dich* braucht es mehr denn je.** Wir möchten einen Beitrag zu einem sorgfältigeren Umgang mit Lebensmitteln in der Schweiz leisten. Wir werden aktiv auf weitere Produkt- und Geldspender zugehen, um noch mehr Menschen in Not zu erreichen.

Selbst erst seit 1. Oktober 2011 bei *Tischlein deck dich* dabei, bin ich überwältigt vom Goodwill und der Unterstützung, die unser Verein erlebt. Ich bedanke mich herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen. Ein spezieller Dank gilt meinem Vorgänger, Samuel Sägesser, der *Tischlein deck dich* während zehn Jahren massgeblich geprägt und aufgebaut hat.

Ich freue mich, für *Tischlein deck dich* tätig zu sein. Ich freue mich auf die Zukunft – mit Ihnen!

Herzlich

«Die Tyrannei der perfekten Lebensmittel muss aufhören»

Unsere Generation hat in Bezug auf die Verschwendung von Essen einen traurigen Rekord aufgestellt. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) rechnet es vor: Ein Drittel der weltweit produzierten Nahrungsmittel landen nicht auf dem Teller, sondern im Müll. Was läuft schief? Wie haben wir es so weit gebracht? Und wie sieht die Situation hierzulande aus?

Von Caroline Schneider

Eigentlich erstaunlich; in einer Welt, in der so ziemlich alles erfasst, datiert, beziffert und hochgerechnet wird, gibt es (noch) keine verlässlichen Angaben zu unseren Ernährungs- und Wegwerfgewohnheiten. Niemand hat sich in der Schweiz darum gekümmert, die Nahrungsverluste und -verschwendung entlang der Produktions- und Konsumkette zu ermitteln.

Spitzenreiter in der Mülltonne ist das Brot

Nun haben Wissenschaftler aus der Schweiz eine erste Hochrechnung gemacht. João Almeida von der Universität Basel und Claudio Beretta von der ETH Zürich kommen in ihren Arbeiten trotz unterschiedlichen Erhebungsmethoden auf dasselbe Ergebnis: Auch in der Schweiz landet ein Drittel der produzierten Lebensmittel auf dem Müll. «Wir haben sehr konservativ gerechnet, es ist davon auszugehen, dass der Anteil noch höher ist», erklärt Almeida. Trauriger Spitzenreiter in der Mülltonne ist das Brot. «37 Prozent des Brotes werden vernichtet. Der grösste Teil davon wird in den privaten Haushalten weggeworfen», konstatiert der Wissenschaftler weiter. Auch die FAO kommt zum Schluss, dass die Konsumenten die grössten Vergeuder innerhalb der Versorgungskette sind.



Massenkonforme Einheit beherrscht die Tagesordnung

Es scheint, als ob wir Konsumenten den Bezug zu den Lebensmitteln verloren haben. Schon der eigentliche Wortsinn ist vergessen gegangen. Lebensmittel sind «Mittel zum Leben». Wir leben in einer Überflussgesellschaft, in der wir zu jeder Tages- und Nachtzeit ein volles und frisches Sortiment in den Supermärkten erwarten. Dabei verkennen wir, was mit einer solchen Anspruchshaltung verbunden ist. Ein Vollsortiment kann nur mit einer entsprechenden Überproduktion bereitgestellt werden. Dessen sind sich die wenigsten Konsumenten bewusst. Haben Sie sich mal selbst beobachtet? Welchen Apfel wählen Sie aus? Denjenigen mit der Delle oder packen Sie nicht doch lieber den schöneren, makellosen in Ihren Einkaufswagen?



Optik steht über Qualität

«Wir beurteilen die Lebensmittel optisch. Dabei hat das Aussehen nichts mit der Qualität des Produktes zu tun», sagt Thomas Gröbly, Dozent für Ethik an der Fachhochschule Nordwestschweiz. Oder glauben Sie, dass die Kartoffeln, die Sie im Supermarkt kaufen, im Einheitsmass gedeihen? Oder dass Mutter Natur nur kerzengerade und genormte Gurken hervorbringt? Das meiste wird schon auf dem Weg vom Acker in den Laden weggeworfen, bevor es überhaupt unseren Esstisch erreicht. Rund 40 Prozent der Kartoffelernte gelangt nicht in den Handel. Was einen Makel hat und nicht der Norm entspricht, ist nicht gut und bleibt liegen. «Lebensmittel sind zu einer Massenware geworden, die man bedenkenlos wegwirft», sagt Gröbly weiter. Zudem sind Lebensmittel im Laufe der Jahre günstiger geworden. 1950 betrug der Anteil der Kosten für Nahrungsmittel am Einkommen 40 Prozent. Heute sind es nur noch acht Prozent. Und der Ruf nach billigeren Lebensmitteln will nicht verhallen.

«Lebensmittel sind zu einer Massenware geworden, die man bedenkenlos wegwirft.»

Im Zeitalter von Hamburgern und Fertigpizzas

Auch Sara Stalder, Geschäftsleiterin der Stiftung Konsumentenschutz, findet: «Wir haben die Wertschätzung für Nahrungsmittel verloren». Und weiter: «Wir haben verlernt, unseren Sinnen bei der Beurteilung eines Nahrungsmittels zu trauen und dabei unseren gesunden Menschenverstand einzusetzen». Im Zeitalter von Convenience Food und Fastfood kennt man sich mit Lebensmitteln nicht mehr so recht aus. So herrscht heute bei vielen Menschen eine regelrechte Datumshysterie im Sinne eines unbedingten Glaubens an das Mindesthaltbarkeitsdatum. Und dieser Glaube sorgt dafür, dass viele Lebensmittel, wie zum Beispiel Joghurt, das noch problemlos über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus konsumiert werden kann, im Müll landen.

Weniger einkaufen – weniger wegwerfen

Wo sollen wir beginnen? Wie können wir die Lebensmittelmüllberge verringern? Ein erster Schritt wäre simpel. Würden wir weniger wegwerfen, müssten wir weniger einkaufen und könnten so helfen, Ressourcen zu schonen und es stünde genug Nahrung für alle zur Verfügung.

Seis drum – denken Sie bei Ihrem nächsten Einkauf daran und greifen Sie herzhaft zum Apfel mit der Delle. Mutter Natur wird es Ihnen danken.

In den Mund statt auf den Müll

Das Ausmass der Lebensmittelverschwendung ist den wenigsten Konsumenten bewusst. Regisseur und Autor, Valentin Thurn, hat die weltweite Lebensmittelvernichtung genauer unter die Lupe genommen. Aus seinen jahrelangen Recherchen ist der Dokumentarfilm «Taste the Waste» entstanden und ein Buch mit dem sinnigen Titel «Die Essensvernichter».

Mit Valentin Thurn sprach Caroline Schneider

Bis ein Nahrungsmittel auf den Teller des Konsumenten kommt, durchläuft es mehrere Stufen entlang der Versorgungskette. Angefangen bei der landwirtschaftlichen Produktion hin zur Verarbeitung über den Handel bis zum Verbraucher. Wo genau entsteht die grösste Verschwendung?

Bei der Lebensmittelverschwendung handelt es sich um ein System, an dem wir uns alle beteiligen, und das sich über die Jahre hinweg aufgebaut hat. Wir Konsumenten kaufen im Supermarkt nur jene Produkte, die besonders schön aussehen. Das führt zu ästhetischen Standards, die nichts mit dem Geschmack des Produktes zu tun haben. Das sorgt nicht nur im Supermarkt für Abfall, sondern schon vorher bei der landwirtschaftlichen Produktion. Hinzu kommt unsere kapitalistische Wachstumslogik: Wenn ich mehr produziere, verkaufe ich mehr. Der grösste Anteil fällt aber bei uns Verbrauchern an.

Kann man die Vernichtung in absoluten Zahlen beziffern?

Allein in Deutschland landen bis zu 20 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall. In Deutschland gibt es nicht so viele Bedürftige, um all die anfallenden Lebensmittelüberschüsse zu verteilen. Überträgt man diese Zahl auf die Schweiz, so werden zwei Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet und zwar aus der gesamten Nahrungsmittelkette.

«Man kann den Lebensmittel Müll nicht auf null reduzieren. Aber 50 Prozent weniger ist definitiv machbar.»

Milliarden Menschen hungern. Auf der anderen Seite werfen die Industrieländer die Hälfte aller produzierten Lebensmittel weg. Machen unsere Lebensmittel Müllberge andere hungrig?

Wenn wir mehr produzieren, als wir brauchen, dann hat das unmittelbare Folgen auf die Weltmarktpreise. Wenn in den Industrieländern Unmengen Brot weggeworfen wird, steigt die Nachfrage. Dadurch erhöht sich der Preis für Weizen auf dem Weltmarkt. Wenn die Weizenpreise steigen, hat das einen dramatischen Effekt auf die Afrikaner und die Asiaten, die sich zunehmend von Weizen ernähren. Die Armen, die achtzig Prozent ihres Einkommens für ihre Nahrungsmittel aufwenden müssen, können nicht noch mehr ausgeben, sondern können nur weniger essen. Brot als Grundnahrungsmittel wird für sie unbezahlbar.

Betrachten wir die ökologischen Auswirkungen der Lebensmittelvernichtung. Welche Zusammenhänge bestehen zwischen der Lebensmittelverschwendung und dem CO₂-Ausstoss?

Die Forschung geht davon aus, dass rund 30 Prozent der klimaschädlichen Gase bei der Produktion von Nahrungsmitteln verursacht werden. Wenn wir es schaffen würden, unseren Lebensmittel Müll zu halbieren – und das hält die Welternährungsorganisation für realistisch – dann hätte das für das Klima den gleichen Effekt, als würde jedes zweite Auto stillgelegt!



Valentin Thurn, Autor und Regisseur

«Wenn wir es schaffen würden, unseren Lebensmittelmüll zu halbieren, dann hätte das für das Klima den gleichen Effekt, als würden wir jedes zweite Auto stilllegen.»



In den Mund statt auf den Müll



Bildquelle: SCHNITTSTELLE Film/THURN Film, aus dem Kinofilm Taste the Waste.

Welche Initiativen und Lösungsansätze gegen die weltweite Verschwendung, die Sie im Verlauf Ihrer Recherche kennengelernt haben, fanden Sie am effektivsten und spannendsten?

Es gibt gute Beispiele aus den USA. Verbraucher schliessen mit Landwirten direkt Verträge ab. Der Konsument bekommt einmal in der Woche eine Gemüselieferung, die aus dem besteht, was der Bauer gerade hat. Die Bauern liefern zum Teil Gemüse, die es in den Supermärkten längst nicht mehr gibt. Der Verbraucher muss bei einem solchen System flexibel sein. Der Handel wird zum Teil überflüssig. Ich glaube, je mehr solcher Korporationen es gibt, desto eher werden die grossen Supermarktketten reagieren.

Was geschieht, wenn wir einfach so weiterfahren wie bisher – sprich wenn weiterhin so viele Lebensmittel vernichtet werden?

Die Welternährungssituation wird nicht zulassen, dass es so weiter geht. Die Ressourcen der Erde sind limitiert. Wir werden in Europa auch in zehn bis 20 Jahren nicht an Hunger leiden, das werden andere. Aber der politische Druck wird immens werden. Araber und Chinesen kaufen Land in Afrika in weiser Voraussicht auf die kommenden Verteilungskämpfe. Die Zeit der billigen Lebensmittel ist vorbei.

Was halten Sie von Initiativen wie *Tischlein deck dich*, die überschüssige Lebensmittel an Bedürftige umverteilen?

Tischlein deck dich ist eine gute Sache. Es ist natürlich besser, wenn man das Problem an der Wurzel anpackt und versucht, den Abfall zu vermeiden und gar nicht erst so viel produziert. Gleichzeitig ist es eine Illusion zu glauben, dass es keine Überschüsse gibt. Denn wo Lebensmittel produziert werden, fallen Überschüsse an. Deshalb ist *Tischlein deck dich* sinnvoll; denn Lebensmittel gehören in den Magen von Menschen.

In der Schweiz steckt das Thema Lebensmittelverschwendung noch im Tiefschlaf im Gegensatz zu anderen Ländern wie Grossbritannien, Norwegen oder den USA, wo die Regierungen bereits aktiv geworden sind. Wo sollen wir beginnen? Was können wir tun?

Zuschauer, die meinen Film gesehen haben, haben mir gesagt, dass sie sich hilflos fühlen. Aber jeder kann etwas tun, damit Lebensmittel wieder geschätzt und geachtet werden. Die Politik und die Wirtschaft können Veränderungen bewirken. Bei den Verbrauchern muss ein Bewusstseinswandel stattfinden. Man kann sein Einkaufsverhalten ändern. Es geht nicht um Sparsamkeit oder Verzicht, sondern um einen bewussten Umgang mit den Grundlagen unseres Lebens.

Buch- und Filmtipp:

Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. 2011. Stefan Kreuzberger/Valentin Thurn. Kiepenheuer & Witsch. Der Film «Taste the Waste» kommt voraussichtlich im 2012 in die Schweizer Kinos.

«In den Mund oder auf den Müll – das ist keine Frage von Qualität mehr, sondern von wirtschaftlichen Interessen. Deshalb empfehle ich «Die Essensvernichter» allen aufmerksamen Verbraucherinnen und Verbrauchern als Pflichtlektüre.» Sarah Wiener, Starköchin



Wo wir helfen

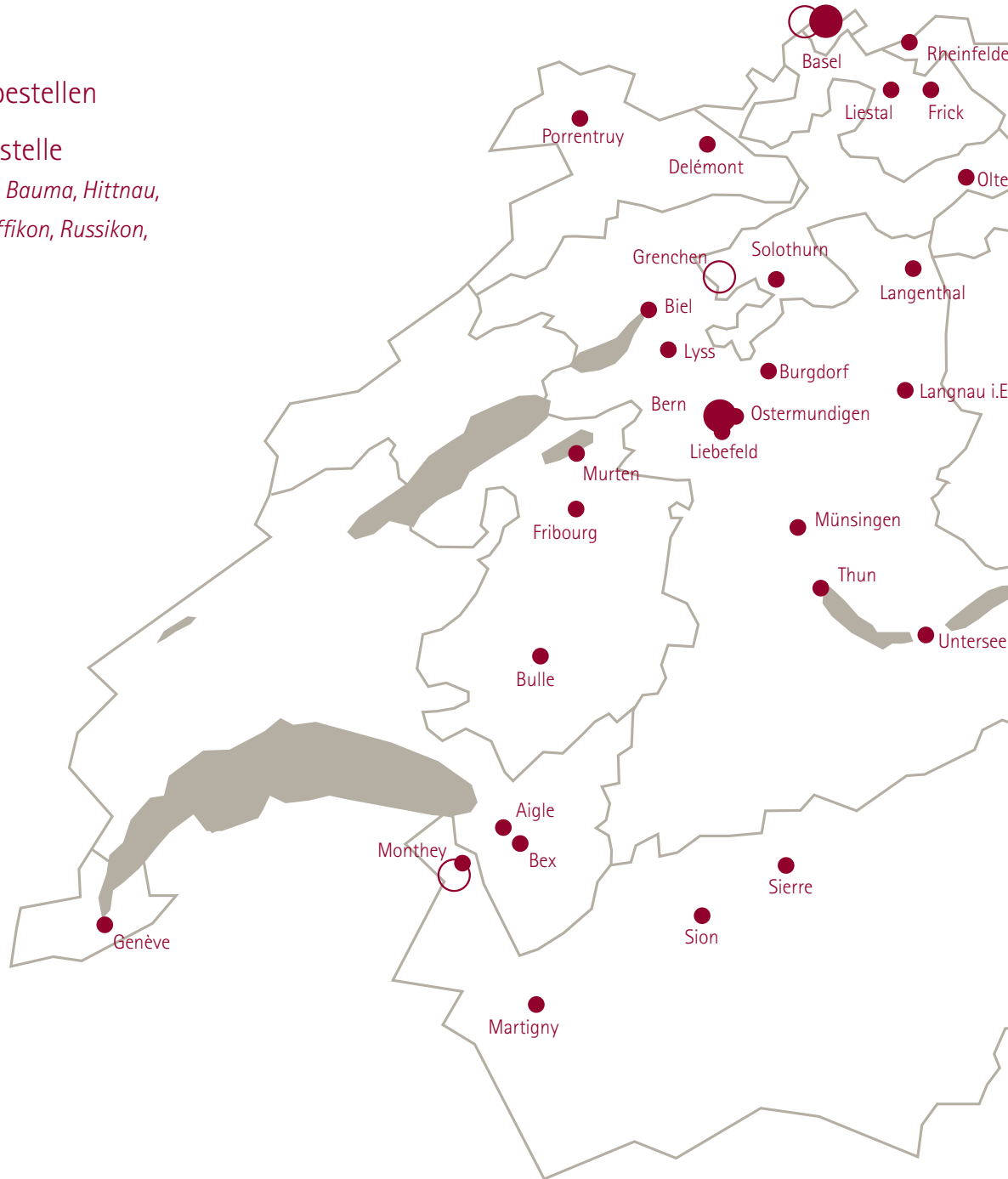
△ Geschäftsstelle

○ Plattform

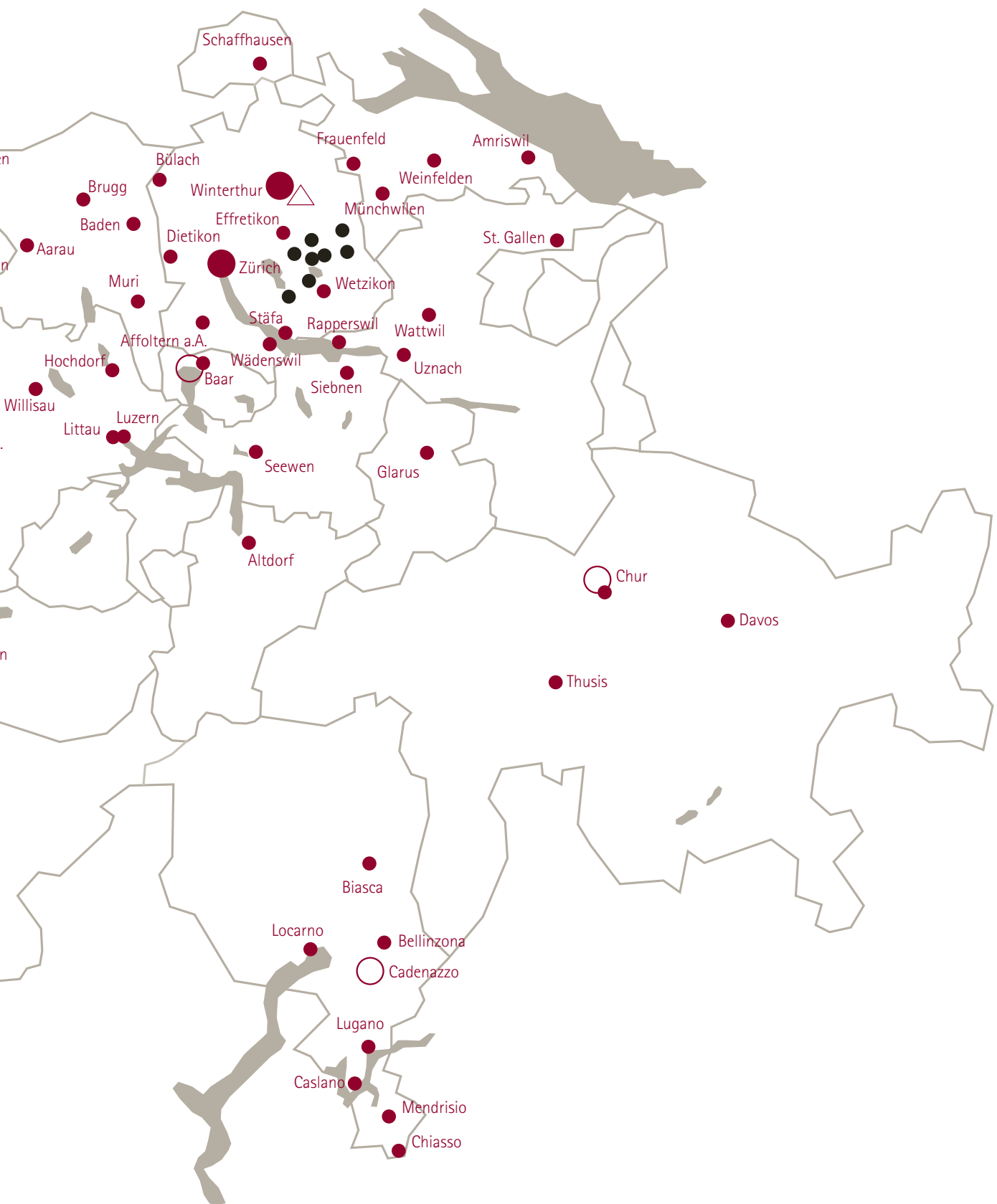
● Abgabestelle

● mehrere Abgabestellen

● mobile Abgabestelle
(Aathal Seegräben, Bauma, Hittnau,
Mönchaldorf, Pfäffikon, Russikon,
Volketswil, Wila)


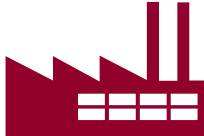





Stand: 31.12.2011



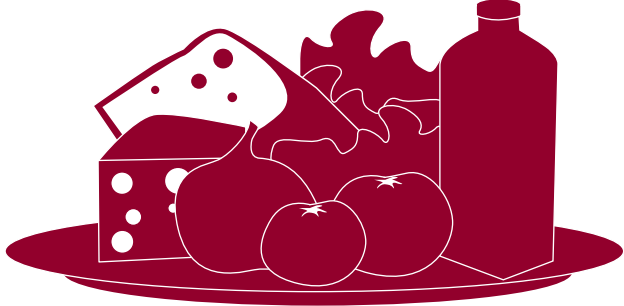


Fakten und Zahlen

Stand: 31.12.2011

<p>Anzahl Kühlfahrzeuge: 13</p> 	<p>Anzahl Produktpender: 600 85 neue Produktpender im 2011</p>   
--	--

<p>Anzahl neu eröffneter Abgabestellen: 7 in: Bern, Caslano, Chiasso, Davos, Frick, Porrentruy, Willisau</p> <p>Anzahl Plattformen: 7 in: Plattform Tessin, Plattform Wallis, Plattform Nordwestschweiz, Plattform Mittelland, Plattform Graubünden, Plattform Zentralschweiz, Zentrale Winterthur</p>	<p>Anzahl Abgabestellen: 85</p> 
---	--

<p>Menge verteilter Lebensmittel: 2'020'000 kg</p>  <p>Unterstützte Personen pro Woche: 12'500</p> 	<p>Entspricht Anzahl gefüllter Teller: 10'100'000</p> 
---	---

<p>Anzahl freiwillig Mitarbeitende: 1'600</p> 	<p>Anzahl der geleisteten Freiwilligenstunden: 68'250</p> 
--	--

Auf einen Blick

Im 2011 sammelte *Tischlein deck dich* knapp über 2'000 Tonnen Lebensmittel ein und füllte damit **über 10 Millionen Teller** armutsbetroffener Menschen.

Jede Woche versorgt *Tischlein deck dich* **12'500 armutsbetroffene Menschen mit einwandfreien Lebensmitteln.**

Tischlein deck dich kann seine Lebensmittelhilfe nur dank zahlreicher Produktspenden anbieten. **600 Firmen aus Landwirtschaft, Produktion, Handel und Import** geben *Tischlein deck dich* ihre

überschüssigen Nahrungsmittel ab. Im letzten Jahr meldeten sich **85 neue Firmen** aus der Lebensmittelbranche als weitere Spender.

Ohne den dauerhaften Einsatz von **1'600 freiwillig Mitarbeitenden** wäre es nicht möglich, unsere **85 Abgabestellen** zu betreiben. Unsere Freiwilligen leisteten im letzten Jahr **68'250 Stunden Arbeit!**



Stiftungen – unser Fundament

Beiträge von Stiftungen sind ein entscheidender Teil unseres Fundaments und ermöglichen *Tischlein deck dich* weiter zu wachsen. Ein grosses Dankeschön geht an die folgenden Organisationen und an all jene, die nicht explizit erwähnt werden möchten:

Accenture	Fontes-Stiftung
Alfred und Bertha Zangger-Weber-Stiftung	Frieda Küng-Kaiser-Stiftung
Arcanum-Stiftung	Gerling Stiftung
AVINA STIFTUNG	Geschwister Albert und Ida Beer Stiftung
Bernhard van Leer Stiftung	Graber-Brack-Stiftung
Carl Hüni-Stiftung	Graubündner Kantonalbank
Charisama Stiftung	Grütli Stiftung
Charlotte und Nelly Dornacher Stiftung	Helfer und Schlüter-Stiftung
Clary Foundation	Hilfsverein Glarus
Domo Stiftung	Hürlimann-Wyss Stiftung
Dosenbach-Waser-Stiftung	Isabell und Dr. Friedrich Vogel-Stiftung
Edwin und Lina Gossweiler-Stiftung	Lotteriefonds Glarus
Egon-und-Ingrid-Hug-Stiftung	Lotteriefonds Schaffhausen
EHW-Stiftung	Lotteriefonds Schwyz
Elisabeth Nothmann-Stiftung	Lotteriefonds Solothurn
Emil und Beatrice Gürtler-Schnyder-Stiftung	Lotteriefonds Zug
Ernst Göhner-Stiftung	Lotteriefonds Zürich

Martha Bock-Stiftung	Stiftung Lebensmut
Mary & Ewald E. Bertschmann-Stiftung	Stiftung Mano
Mathys-Stiftung für Wohlfahrt und Kultur	Stiftung Sanitas Davos
MBF Foundation	Susann Häusler-Stiftung
Nexus Foundation	Swisslos-Fonds Aarau
René und Susanne Braginsky-Stiftung	Thalmann-Stiftung
Rosmarie und Armin Däster-Schild Stiftung	Veronika und Hugo Bohny Stiftung
Ruth und Edith Suter-Stiftung	Walter und Bertha Gerber-Stiftung
Sarah Dürmüller-Hans Neufeld Stiftung	Wilhelm Doerenkamp Stiftung
Stadt Winterthur	
Stiftung Binelli & Ehram	
Stiftung der Gebrüder Meuli	
Stiftung der Gemeinschaft der Liebfrauenschwestern	
Stiftung Dorothea und Paul Schwob	
Stiftung «Dr. Valentin Malamoud»	Ein grosses Dankeschön geht auch an alle
Stiftung für Sozial- und Kulturhilfe	Privatpersonen, Vereine und Firmen, die uns mit
Stiftung Kastanienhof	einer Spende unterstützt haben.

Die Jahresrechnung 2011

BILANZ PER 31. Dezember

	2011		2010	
	CHF	%	CHF	%
AKTIVEN				
Kasse	1'061.36	0.1	0.00	0.0
Postcheck	413'186.56	19.5	459'095.60	18.7
Raiffeisen, Vereinskonto	382'210.28	18.0	734'688.64	30.0
Raiffeisen, Vereinskonto, «Aktion Hörbuch»	3'826.40	0.2	3'829.60	0.2
Raiffeisen, Mitgliedersparkonto	924'267.20	43.6	919'888.85	37.5
Bank Coop	0.00	0.0	42'404.40	1.7
Credit Suisse	45'309.67	2.1	0.00	0.0
Flüssige Mittel	1'769'861.47	83.6	2'159'907.09	88.2
Wertschriften	200.00	0.0	200.00	0.0
Debitoren	6'387.70	0.3	8'223.30	0.3
Darlehen	5'300.00	0.3	3'600.00	0.1
Eidg. Steuerverwaltung, Verrechnungssteuer	2'050.75	0.1	2'187.40	0.1
Mietkaution	720.75	0.0	718.40	0.0
Forderungen	14'459.20	0.7	14'729.10	0.6
Kontokorrent «Tavolino Magico»	0.00	0.0	1'308.20	0.1
Forderungen gegenüber Nahestehenden	0.00	0.0	1'308.20	0.1
Aktive Rechnungsabgrenzung	45'490.00	2.1	690.00	0.0
Umlaufvermögen	1'830'010.67	86.4	2'176'834.39	88.8
Mobiliar, Einrichtungen	86'700.00	4.1	85'400.00	3.5
EDV, Bürogeräte	5'800.00	0.3	480.00	0.0
Fahrzeuge	195'700.00	9.2	187'500.00	7.7
Mobile Sachanlagen	288'200.00	13.6	273'380.00	11.2
Anlagevermögen	288'200.00	13.6	273'380.00	11.2
Total Aktiven	2'118'210.67	100.0	2'450'214.39	100.0

BILANZ PER 31. Dezember

	2011		2010	
	CHF	%	CHF	%
PASSIVEN				
Verbindlichkeiten	175'849.70	8.3	202'207.65	8.3
Passive Rechnungsabgrenzungen	69'000.00	3.3	0.00	0.0
Verpflichtung Plattform Grenchen	0.00	0.0	100'000.00	4.1
Rückstellung 1/2 Verlustanteil Tavolino	0.00	0.0	58'364.76	2.4
Fremdkapital	244'849.70	11.6	360'572.41	14.7
Stand Kapital 1.1.	354'027.46	16.7	299'475.68	12.2
Jahresergebnis	-180'666.49	-8.5	580'166.30	23.7
Zuweisung Risiko-/Schwankungsreserve	0.00	0.0	-490'000.00	-20.0
Stand Kapital 31.12.	173'360.97	8.2	389'641.98	15.9
Risiko-/Schwankungsreserve	1'700'000.00	80.3	1'700'000.00	69.4
Organisationskapital	1'873'360.97	88.4	2'089'641.98	85.3
Total Passiven	2'118'210.67	100.0	2'450'214.39	100.0

Besser als budgetiert trotz Expansion

Die Lebensmittelhilfe im Kanton Tessin (Tavolino Magico) ist neu in der Jahresrechnung 2011 von *Tischlein deck dich* vollumfänglich integriert.

Für den Auf- und ausbau der Logistik-Plattformen konnten 2010 überdurchschnittlich viele Stiftungsspenden gesammelt werden. Die Inbetriebnahme und der Ausbau dieser Plattformen wurden 2011 erfolgreich umgesetzt. Bedingt durch die tieferen

Spendeneingänge und die höheren Betriebsaufwendungen im 2011 resultiert ein Jahresverlust von Fr. -180'666.49, der damit deutlich unter dem budgetierten Verlust von Fr. -279'000 liegt.

Die Schwankungsreserve wird bei Fr. 1'700'000.- belassen und bleibt damit unter dem angestrebten Ziel der Deckung des Jahresaufwands des Folgejahres von rund Fr. 2'100'000.-.

Die Jahresrechnung 2011

Betriebsrechnung vom 01.01. bis 31.12.

	2011 CHF	2010 CHF
Symbolischer 1.- Franken-Beitrag	155'479.15	120'437.40
Spenden Private	107'697.95	60'303.85
Spenden Stiftungen	905'769.00	1'146'180.00
Spenden Kirchliche	53'848.90	66'866.45
Sponsoring Firmen	429'197.55	249'933.25
Öffentliche Hand	13'475.00	91'436.00
Vereine	38'461.40	172'775.70
Hör-CD	0.00	504.00
Einnahmen Kasse	4'810.00	0.00
Übrige Einnahmen	17'800.00	280.00
Naturalleistungen	473'000.00	359'000.00
Auflösung Rückstellungen	158'364.76	100'000.00
Erlös	2'357'903.71	2'367'716.65
Naturalleistungen	473'000.00	359'000.00
Transport- und Fahrzeugaufwand	163'948.40	100'949.30
Personalaufwand	1'188'956.40	835'988.65
Abgabestellen- und Plattformenaufwand	130'957.05	38'689.65
Werbe- und Kommunikationsaufwand	118'030.24	69'557.03
Unterhaltsaufwand	66'445.69	37'999.22
Hälftige Defizitgarantie Tavolino Magico	0.00	58'364.76
Aufwand für die Leistungserbringung	2'141'337.78	1'500'548.61
Zwischenergebnis 1	216'565.93	867'168.04
Spesen Freiwilligenarbeit	132'022.41	42'117.95
Verwaltungsaufwand	110'651.60	95'992.60
Abschreibungen	157'470.10	153'717.85
Administrativer Aufwand	400'144.11	291'828.40
Zwischenergebnis 2	-183'578.18	575'339.64
Finanzertrag	5'900.88	6'353.05
Finanzaufwand	-2'989.19	-1'526.39
Jahresergebnis	-180'666.49	580'166.30

Der Revisionsbericht

Jürg Meisterhans
dipl. Wirtschaftsprüfer
Bruderbühlstrasse 20
8332 Russikon

Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision an die Vereinsversammlung des


Vereins Tischlein deck dich, Winterthur

Als Revisionsstelle habe ich die Jahresrechnung (Bilanz und Betriebsrechnung) des Vereins "Tischlein deck dich" für das am 31. Dezember 2011 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während meine Aufgabe darin besteht, diese Jahresrechnung zu prüfen. Ich bestätige, dass ich die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfülle.

Meine 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 beim geprüften Unternehmen 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 meiner Revision bin ich nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen ich schliessen müsste, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.



Jürg Meisterhans

Russikon, 8. März 2012

Beilage:

- Jahresrechnung (Bilanz und Betriebsrechnung)

Impressum

Konzept und Text: Caroline Schneider

Gestaltung/Layout: Atelier grafisch, Neuägeri

Übersetzung: sein gmbh

Druck: Effingerhof AG, Brugg

Auflage: 4'000

Tischlein deck dich

Lebensmittelhilfe für die Schweiz

Rudolf Diesel-Strasse 25

8405 Winterthur

Telefon + 41 52 557 95 05, Telefax + 41 52 557 95 70

www.tischlein.ch, info@tischlein.ch

www.facebook.com/tischleindeckdich



Spendenkonto PC 87-755687-0

Vorstand

Beat Curti, Präsident des Vereins *Tischlein deck dich*

Daniel Böhny, Geschäftsleiter Howeg

Lukas Niederberger, Publizist und Berater, Luzern

Annina Policante, Abgabestellenleiterin St. Gallen und freiwillige Mitarbeiterin

Samuel Sägesser, ehemaliger Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*

Esther Halter, ehemalige Kommunikationsleiterin von *Tischlein deck dich*

Geschäftsstellen-MitarbeiterInnen

Alex Stähli, Geschäftsführer

Caroline Schneider, Kommunikationsleiterin/stv. Geschäftsführerin

Doris Elsässer, Leiterin Warenbewirtschaftung/Administration

Anita Hilfiker, Administration

Marianne Wagner, Kommunikation/Administration

David Kranjcec, Leiter Transport/Lager

Markus Heydecker, Stellvertretender Leiter Transport/Lager

Farid Sadeghiani, Fahrer/Instruktor