



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Tisch lektüre

Sommer 2.21



Startschuss in Penthälaz

Liebe Leserin, lieber Leser



1999, im Gründungsjahr von *Tischlein deck dich*, wurde Lebensmittelverschwendung in der Schweiz noch nicht breit diskutiert. Kaum jemand erfasste damals das wahre und dramatische Ausmass dieses Ressourcenverschleisses.

Seit rund zehn Jahren ist ein Paradigmenwechsel spürbar: Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist in den Medien und auch in der Politik zu Recht zum Dauerthema geworden. Bis 2030 will die Schweiz den heutigen Foodwaste-Anteil gegenüber heute um 50 Prozent reduzieren. Auch in der Lebensmittelbranche sind seit vielen Jahren vielseitige Bestrebungen im Gange, diesen ökologischen und ökonomischen Unsinn einzudämmen. Und es wurde auch bereits viel erreicht!

Dürfen wir zufrieden sein? Nein. Denn die bisherigen Reduktionen waren noch relativ einfach zu erzielen. Ab jetzt wird es anspruchsvoller, der Zusatzaufwand steigt. Ich bin mir leider sicher, dass selbst die im Aktionsplan gegen Foodwaste geplanten Massnahmen nicht genügen, das gesteckte Reduktionsziel von 50 Prozent bis 2030 zu erreichen. Denn 2030 ist schon in neun Jahren.

Es fehlt ein Anreizsystem, das der Lebensmittelbranche hilft, den zu erwartenden Zusatzaufwand aufzufangen und das sie motiviert, den Kampf gegen Foodwaste auch in der «zweiten Runde» mit Engagement zu führen. Deshalb unterstützt *Tischlein deck dich* die «Motion Hegglin». Sie verlangt, «dass die Abgabe von Lebensmitteln an gemeinnützige, steuerbefreite Organisationen steuerlich vorteilhafter ist als die Entsorgung» – dass also Lebensmittel spendende Firmen in den Genuss steuerlicher Erleichterungen kommen. In wirtschaftlich anspruchsvollen Zeiten wie jetzt besteht die Gefahr, dass Nachhaltigkeitsthemen in den Hintergrund geraten. Das darf nicht sein. Wir müssen heute die richtigen Weichen stellen – deshalb muss die «Motion Hegglin» ein integrierter Bestandteil des Aktionsplans gegen Foodwaste in der Schweiz werden.

Herzlichst,

Alex Stähli
Geschäftsführer

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:



Man bleibt ein Teil der Gasse

Durchschnittlich 845 Personen, die am oder unter dem Existenzminimum leben, besuchen wöchentlich eine der vier Abgabestellen von *Tischlein deck dich* in der Basler Innenstadt. Eine von ihnen ist Lilian Senn, Kundin bei der Abgabestelle in der Elisabethenkirche in Basel.

Die Lebensmittelabgabe in der Elisabethenkirche beginnt jeden Dienstagmorgen um 9.30 Uhr. Wöchentlich vor Ort ist Lilian Senn. Sie holt Lebensmittel für sich und ihren Mann. Die beiden schätzen die Abgaben sehr, denn die Surprise-Stadtführerin weiss, was es heisst, nichts zu haben: Lilian lebte vier Jahre lang «uf dr Gass». Sie ist sich deshalb sicher: «Wir brauchen mehr Abgabestellen von *Tischlein deck dich*, um die vielen Armutsbetroffenen zu unterstützen!»

Ohne Wohnung keinen Job – ohne Job keine Wohnung

Lilian ist offen und kommunikativ. Sie steht zu sich, weiss, was sie kann. Die ersten Lebensjahre verbrachte sie in einer Pflegefamilie, bis sie zu ihrer eigentlichen Familie zurückkehrte. Bereits mit 12 Jahren musste sie selbst Geld verdienen. Später absolvierte sie insgesamt vier Ausbildungen, sie arbeitete als Floristin und Bus-Chauffeurin und führte ein Personalbüro. «Da wir in der Familie nie viel hatten und ich schon früh mit der Armut konfrontiert war, rannte ich später dem Geld förmlich hinterher, ich wurde ein Workaholic», erzählt sie. Sie übernahm sich, erlitt ein Burnout und geriet in die Schuldenfalle. Dank ihrer Anstellung als Linienbusfahrerin in Zürich bekam sie die finanzielle Situation jedoch in den Griff. Sie wollte nochmals einen beruflichen Neustart wagen, scheiterte und geriet erneut in finanzielle Engpässe. Vier Jahre lang lebte sie danach in Basel «uf dr Gass». «Es ist ein Teufelskreis», erklärt Lilian – «Hat man erst einmal die Wohnung verloren, kommt man nur schwer wieder an einen Job. Ohne Job ist es aber auch unmöglich, eine Wohnung zu bekommen.»

Schwarzer Peter, Surprise und *Tischlein deck dich*

Die Rettung war für die 64-jährige die Ausbildung zur Leiterin für soziale Stadtführungen beim gemeinnützigen Verein Surprise. Hier lernte sie auch ihren jetzigen Mann kennen, den sie 2019 heiratete – eine Liebesgeschichte, die auch schon bei Surprise veröffentlicht wurde. Als Reaktion auf die



Lilian Senn schätzt den Lebensmittelbezug bei *Tischlein deck dich* sehr.

Publikation erhielt das Paar sogar Wohnungsangebote, so dass sie nun wieder ein Dach über dem Kopf haben. Mittlerweile ist Lilian Rentnerin, mit den Stadtführungen verdient sie sich einen Zustupf. Trotzdem ist das Haushaltsbudget knapp: «Bereits die Krankenkasse sprengt unsere Einnahmen, und auch die Wohnung können wir uns nur leisten, weil uns die Wohngenossenschaft eine Mietzinsreduktion gewährt. Aus diesem Grund schätzen wir auch *Tischlein deck dich* so sehr.» Die Bezugskarte beantragt Lilian seit 2016 jedes Jahr beim Schwarzen Peter, einem Verein für Gassenarbeit. Seither ist die Abgabestelle Elisabethenkirche ihre wöchentliche Anlaufstelle. Sollte sie einmal wegen einer Stadtführung verhindert sein, holt ihr Mann die Lebensmittel. Beide sind begeistert vom Freiwilligenteam in der Elisabethenkirche, und sie hoffen, dass es ihnen noch lange Zeit erhalten bleibt und durch junge Helferinnen und Helfer erweitert wird.

Systemfehler

Lilian steht auch für andere ein und zeigt Menschlichkeit: «Wir planen unsere weiteren Wocheneinkäufe erst, wenn wir die Lebensmittel der Abgabe haben», sagt sie. «So verschwenden wir nichts, und was wir nicht mögen, gebe ich an armutsbetroffene Bekannte bei Surprise weiter.» Den Bezug zur Gasse will sie nie verlieren, denn: «Wer einmal auf der Gasse war, kann ihr nicht einfach wieder den Rücken kehren, man bleibt ein Teil von ihr.» Sie ist sich sicher, dass es das System ist, das Menschen in die prekären Situationen bringt. Die meisten Armutsbetroffenen und Obdachlosen tragen keine Schuld. Ihre Lebenserfahrung hat Lilian bereits an ihre zwei Söhne weitergegeben – und sie vermittelt sie nun auch an ihre sieben Enkelkinder. **FR**

Kiloweise gute Taten

Gute Taten kann es nie genug geben. Am 29. Mai fand zum zweiten Mal der von Coop lancierte «Tag der guten Tat» statt. *Tischlein deck dich* beteiligte sich – und bekam viele Kilo gute Grundnahrungsmittel, wie die Impressionen zeigen.

Die Idee des von Coop durchgeführten «Tags der guten Tat» ist einfach: Jede und jeder ist aufgerufen, eine gute Tat zu vollbringen – egal, wie gross oder klein, sichtbar oder unsichtbar und egal, in welcher Form.

Verschiedene Partnerorganisationen führten am 29. Mai öffentliche Mitmachaktionen durch. WWF Schweiz organisierte Gewässerputzete und Waldpflege, das Schweizerische Rote Kreuz rief zu Blutspenden auf, *Tischlein deck dich* und Schweizer Tafel stellten vor ausgewählten Coop-Filialen Lebensmittelkollekten auf die Beine, um damit armutsbetroffene Menschen zu unterstützen.

Freiwillige und Mitarbeitende von *Tischlein deck dich* versammelten sich in Chur, Wettingen, Grenchen, Seewen, Winterthur und acht Filialen



Andrea Kramer, Leiterin Direktion Marketing/Beschaffung Coop und Alex Stähli packen tatkräftig vor der Filiale Grüze-Märkte in Winterthur an.

im Tessin – dort unterstützt von der Gruppe «Sole della solidarietà», um Lebensmittelspenden aus der Bevölkerung entgegenzunehmen. Die Hilfsbereitschaft der Menschen war überwältigend: Insgesamt kamen 19 996 kg Lebensmittel zusammen – vor allem Teigwaren, Reis und Konserven. Diese wurden an Abgabestellen der jeweiligen Region verteilt. «Wir sind beeindruckt und sehr dankbar, wie viele Menschen sich angesprochen fühlten und eine Lebensmittelspende vorbeibrachten», sagt Geschäftsführer Alex Stähli. «Es zeigt deutlich, dass die Gesellschaft mit einer wirkungsvollen Geste jenen zur Seite steht, die unsere Hilfe brauchen.» **EB**

Das Helferteam in Seewen.



Mitarbeitende der Import Parfumerie und Romeo Pfister (l.) unterstützen im Coop Tägipark in Wettingen.



Eine Helferin
versorgt in
Winterthur die
gespendeten
Lebensmittel
in Kisten.



Roger Bochinski, Stv. Regionalleiter Logistik Mittelland,
kann in Grenchen viele Taschen entgegennehmen.



Freiwillige Helferinnen in Chur.



Mitarbeitende
von Schroders
sammeln in
Winterthur
Lebensmittel.



Keiner zu klein, ein Helfer zu sein.

Startschuss in Penthalez

Es ist geschafft: *Tischlein deck dich* hat den Schritt ins Welschland vollzogen und die neue Umschlagplattform in Penthalez eröffnet.

Ende 2017 entschlossen sich die Verantwortlichen von *Tischlein deck dich*, das Engagement in der Romandie im Rahmen der Strategie2021 zu verstärken. Von Anfang an war klar, dass man dabei nicht als Konkurrent zu den bereits dort tätigen Lebensmittelhilfen auftreten will. «Wir müssen uns vom Konkurrenzgedanken generell verabschieden», sagt Romeo Pfister, Leiter Logistik national und Projektverantwortlicher des neuen HUB Westschweiz.

«Denn Foodwaste kann nur effizient verhindert werden, wenn alle zusammenspannen und ihre jeweiligen Stärken einbringen.» Unter diesen Gesichtspunkten entstand das Projekt Étoile Romande, bei dem *Tischlein deck dich* ausschliesslich als Logistikdienstleister auftritt. In Penthalez wurde eine Umschlagplattform aufgebaut, wo aus der Coop-Verteilzentrale in Aclens gerettete und triagierte frische Lebensmittel kurzzeitig gelagert und an die beteiligten Westschweizer Lebensmittelhilfen abgegeben werden. «Idealerweise gehen die Waren noch am selben Tag raus, an dem wir sie erhalten haben», erklärt Salvatore Valeo, Verantwortlicher Betreuung und Akquisition Produktspenden bei *Tischlein deck dich*.

Ein gelungener Eröffnungstag

Nach vielen Vorbereitungen und Vorarbeiten nahm die Umschlagplattform am 3. Mai schliesslich den Betrieb auf. Die Warenlager waren bestückt, der Aufenthaltsraum, die Büros und Arbeitsplätze zum Sortieren von Früchten und Gemüse eingerichtet. Die für den Betrieb benötigten Arbeitskräfte stellt die Stiftung Mode d'emploi, die als Partnerin im Mandat auftritt. «Wir freuen uns über den gelungenen Start»,



Michele Hostettler (l.), Schweizer Tafel und Romeo Pfister

Michele Hostettler (M.) und Baptiste Marmier (r.), beide Schweizer Tafel, und Romeo Pfister (l.) prüfen die Qualität eines Blumenkohls.



Früchte und Gemüse für die Schweizer Tafel.



sagt ein sichtlich stolzer Romeo Pfister. In der ersten Woche konnten bereits täglich rund 1000 Kilogramm Frischware abgegeben werden. «Wir sind spezialisiert darauf, grosse Mengen Lebensmittel logistisch zu betreuen», sagt er. «Schön, dass wir nun die Westschweizer Lebensmittelhilfen als Logistikdienstleister unterstützen können».

Ein Leuchtturmprojekt für alle

Die Pandemiesituation machte es leider nicht möglich, den Anlass gebührend mit geladenen Gästen zu feiern. Ab dem Eröffnungstag herrschte fast schon Normalbetrieb und die Partner der anderen Lebensmittelhilfen holten mit ihren Fahrzeugen die Produkte für ihre Kundinnen und Kunden ab. «Der Empfang in Penthalaz war sehr freundlich», sagt Siegfried Dengler, Vizepräsident von Tables du Rhône. «Alles ist gut organisiert – ich fuhr mit 700 Kilogramm Früchten und Gemüse zurück nach Monthey!» Ebenso begeistert zeigt sich

Michele Hostettler, Geschäftsführer ad interim der Schweizer Tafel: «Étoile Romande ist ein Leuchtturmprojekt, das hilft, noch mehr Lebensmittel zu retten.» **EB**



Fotos: Salvatore Valeo



Früchte und Gemüse werden in das Fahrzeug von Tables du Rhône eingeladen.



Das Fahrzeug von Siegfried Dengler, Tables du Rhône, ist mit Frischprodukten gefüllt.

Teilnehmende in Arbeitseinsätzen der Stiftung Mode d'emploi rüsten Früchte und Gemüse.



Selbst ist die Abgabestelle!

Mit dem Projekt «Aktionsradius+» können Abgabestellen selbst tätig werden, Produktspenden abholen und damit ihr Sortiment erweitern.

Woche für Woche beliefern die regionalen Logistiklager von *Tischlein deck dich* zuverlässig alle 136 Abgabestellen in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein mit gespendeten Lebensmitteln. 2020 wurden so rund 4000 Tonnen Lebensmittel an Armutsbetroffene verteilt. Dennoch: Das Potenzial, Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten, ist ungleich grösser, auch bei kleinen und kleinsten Händlern und Produzenten. «Unsere gut ausgelastete Logistik ist auf grössere Spenden ausgerichtet, wir können leider nicht jeden spendewilligen Bäcker und Dorfladen anfahren», sagt Bettina Vetsch, Leitung Abgabestellen und Freiwillige bei *Tischlein deck dich*.

Professionalität ist wichtig

Um kleine Mengen an Lebensmitteln nicht einfach aussen vor lassen zu müssen, wurde 2018 das Projekt «Aktionsradius+» ins Leben gerufen. «Wir bezeichnen es auch als lokale Selbstabholung durch Freiwillige», erklärt Bettina Vetsch. «Wir ermutigen und unterstützen Abgabestellen dabei, selbst auf Geschäfte und Produzenten in ihrer Region zuzugehen und um Produktspenden zu fragen.» Dies hat nicht nur den Vorteil der Kleinmengenbewirtschaftung, sondern es trägt auch dazu bei, dass Abgabestellen ihr Angebot jener Frischwaren und Produkte, die sonst nicht so zahlreich vorhanden sind, ausbauen können. Die Herausforderung dabei ist, dass die Transport- und Lagerbestimmungen sowie die gesetzlichen Auflagen natürlich auch gelten, wenn es «nur» um 10 Päckli Wienerli vom Dorfmetzger geht. «Deswegen haben wir einen Flyer zusammengestellt, der Ideen liefert, die Rahmenbedingungen genau beschreibt und auch alle nötigen Informationen und Links zu den Abläufen enthält», sagt Bettina Vetsch. Ebenfalls wichtig für diese freiwillige Zusatzaufgabe ist ein professionelles Auftreten. «Die Abgabestellen sind auch die Visitenkarten von *Tischlein deck dich*», sagt Bettina Vetsch.

Kein Selbstläufer

«Als unsere Abgabestelle in Sursee vor sechs Jahren eröffnete, hatten wir kaum Frischwaren», erinnert sich Abgabestellenleiterin Bernadette Duss. In Sursee begann die Selbstabholung von Früchten und Gemüse vor fünf Jahren mit 90 kg gefrorenen Rüeblen einer Biobäuerin. «Danach gab es einen Domino-Effekt», sagt Bernadette Duss, «und heute dürfen wir unter anderem auch bei Lidl, Aldi und Landi Lebensmittel beziehen.» Damit sich die Selbstabholer und die «offiziellen» Abholungen von *Tischlein deck dich* nicht überschneiden, sind alle Abgabestellen angehalten, vorgängig die jeweilige Logistikregion zu kontaktieren. Zu bedenken gilt allerdings: Der Aufwand für Eigenbeschaffung kann recht hoch sein. «Man braucht Leute zum Einsammeln und Rüsten, und auch der Kontakt zu den Spenderinnen und Spendern will gepflegt sein», sagt Bernadette Duss. Die Abgabestellenleiterin ist vom Aktionsradius+ dennoch überzeugt: «Lebensmittel zu retten ist wichtig – umso mehr, wenn sie dann armutsbetroffenen Menschen zugute kommen!» **EB**



«Zurzeit dürfen wir bei zwei Spendern regelmässig Waren abholen: beim Steiner-Beck und bei der Migros. So bekommen wir jede Woche etwa 15 kg Brot, Brötli, Fisch, Fleisch, Gemüse und Früchte – eben Waren, die wir vom Logistiklager nicht immer bekommen. Die örtliche Schafmilchkäserei ruft mich sporadisch an, wenn sie Schafskäse zweiter Qualität haben. So haben wir zum Beispiel einmal 12 kg Schafbrie unter die Kundinnen und Kunden gebracht. Wir haben im Team besprochen, dass wir nun einfach einen Lebensmittelhändler nach dem anderen anfragen und schauen, wie weit wir kommen. Es ist ja doch ein Aufwand, die Produkte abzuholen, zu sortieren und für die Abgabe vorzubereiten. Doch für unsere Kundinnen und Kunden sind diese zusätzlichen Produkte sehr wertvoll, da lohnt sich die Mehrarbeit. Übrigens: Wir haben eine grosse Spende an Papiertüten und Tortenschachteln bekommen, mehr als wir verwenden können. Bei Bedarf bitte melden!»

Dodo Karrer, Leiterin Abgabestelle Wald



Manchmal kommt bei Bernadette Duss der Kofferraum an seine Kapazitätsgrenzen.

«Momentan holen wir nur noch in einer Bäckerei gespendete Produkte selber ab. Bis vor etwa zwei Jahren spendete uns auch die SPAR-Filiale in Sarnen. Seit dem Wechsel der Geschäftsführung ist dies leider nicht mehr möglich. An derselben Adresse durften wir jeweils bei Pastarazzi kleine Mengen abholen. Diese ökologisch geführte Firma hat ihre Mengen mittlerweile so gut im Griff, dass kaum noch Überschuss entsteht. Nach dem Lockdown im letzten Jahr bekamen wir die Möglichkeit, bei Migros in Sarnen Spenden abzuholen. Dies sind oft grössere Mengen, und wir sind froh, dass sich im November die Möglichkeit ergab, dass diese Spenden mit der Lieferung vom regionalen Logistiklager abgeholt werden können. Ab und zu dürfen wir auch von Einzelspendern Produkte verteilen. Letztes Jahr brachte uns ein pensionierter Bauer aus der Region spontan Harasse voll Äpfel, Birnen und Nüsse! Generell ist es aber anspruchsvoll, über Aktionsradius+ Spender zu gewinnen. Warenspenden auf eigene Faust zu holen und bis zur Abgabe fachgerecht zu lagern, ist ebenfalls anspruchsvoll. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden, und es braucht Platz. Aber für unsere Kundschaft und gegen die Lebensmittelverschwendung bleiben wir dran!»

Erika Zumstein, Leiterin Abgabestelle Sarnen

«Schon seit acht Jahren bekommen wir jede Woche Lebensmittelspenden eines Grossbauern aus der Region. Er stellt Fleisch-, Milch- und Brotprodukte für seinen Hofladen her und verkauft diese jeweils am Samstag auf dem Markt Luzern. Was davon übrig bleibt, spendet er *Tischlein deck dich*. Das sind beachtliche Mengen! Kürzlich bekamen wir zum Beispiel 13 kg Spätzli, 7 bis 8 kg Brotprodukte sind auch keine Seltenheit; dazu kommen noch vakuumierte, aufgeschnittene Bratenportionen. Dabei ist alles sehr professionell, die Kühlkette bleibt immer gewahrt. Ich hole die Waren jeweils am Donnerstagmorgen, dann werden sie bis zur Abgabe am Vormittag in Styroporboxen gekühlt – alles vom Lebensmittelinspektor abgesegnet. Nur den Hinweis, dass die Kühlprodukte nicht mehr eingefroren werden dürfen, mussten wir machen. Als Service für unsere muslimischen Kundinnen und Kunden trenne ich Schweinefleisch- von anderen Fleischprodukten. Bei all der Grosszügigkeit des Bauern versuche ich, mich ab und zu zu revanchieren – zum Beispiel, indem ich ihm ein Catering für den jährlichen Freiwilligenabend der Abgabestelle oder für den Mitarbeitendenabend der Kirchbehörde zuspiele.»

Hermann Morf, Leiter Abgabestelle Willisau



Hermann Morf (rechts) und Spender Franz Krummernacher.



Beim lokalen Produktsponsor abgeholte Spätzli.



Rüebli gehören zu den Hauptprodukten von Steffen-Ris. Foto: Steffen-Ris

Frisches für *Tischlein deck dich*

Steffen-Ris spendet regelmässig Gemüse und Früchte an *Tischlein deck dich* – und bereichert so das Angebot der Lebensmittelhilfe. Dabei lautet das Motto: Möglichst keine Lebensmittelverschwendung!

Steffen-Ris gehört zu fenaco Landesprodukte und ist somit Teil der fenaco Genossenschaft. «Unser Sortiment umfasst hauptsächlich Frischkartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Bananen», sagt Jörg Schär, Category Manager für Frischkartoffeln und Mitglied der Geschäftsleitung der SGE Landesprodukte. Steffen-Ris betreibt drei Lager- und Aufbereitungsstandorte: in Bercher, Bätterkinden/Utzenstorf und Frauenfeld. Jährlich werden dort rund 60 000 Tonnen Kartoffeln, 22 000 Tonnen Lagergemüse und 4500 Tonnen Bananen verarbeitet. Die Produktion ist vorwiegend regional um diese Standorte herum organisiert. Zu den Hauptkunden zählen der Schweizer Detailhandel und die Gastronomie-Zulieferer.

Foodwaste ist Warenverlust

Nachhaltigkeit wird bei Steffen-Ris grossgeschrieben. Unter anderem wird die Reduktion von Foodwaste, eines der Nachhaltigkeitsziele von fenaco, konsequent verfolgt. «Foodwaste bedeutet Warenverlust», sagt Jörg Schär ganz pragmatisch. «Er wirkt sich unmittelbar negativ auf die Wirtschaftlichkeit

unserer Produzenten und auch unserer Organisation aus.» Möglichst viele Produkte sollen deshalb abgesetzt werden. Dazu wurden verschiedene Qualitätsstandards implementiert. An allen drei Standorten sind elektronische Qualitätssortierer in Betrieb, welche die Produkte gemäss den Qualitätsstandards Premium, Standard und Basic sortieren. «Auch die berühmten «krummen Rüebli» werden nicht automatisch aussortiert, sondern in eigenen Kanälen auf den Markt gebracht», sagt Jörg Schär. Letztlich bestimmen aber die Konsumentinnen und Konsumenten, was verkaufbar ist und was nicht: Form und Grösse der Produkte spielen im Detailhandel eine wichtige Rolle. Die Diversifikation der Sortimente biete bezüglich Grösse zwar sehr viele Möglichkeiten zur Vermarktung, und auch die abweichenden Formen fänden in den verschiedenen Qualitätslagen Platz. «Aber das geht natürlich nur, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten mitmachen und uns die Produkte in den verschiedenen Qualitätsstandards auch abnehmen», so Schär.

Von Futter bis Biogas

Wirklich vernichtet wird nur, was nicht anderweitig Verwendung finden kann. Sind die Produkte für die menschliche Ernährung nicht mehr geeignet, werden sie als Tiernahrung in die Landwirtschaftsbetriebe zurückgeführt – sie landen im Futtertrog. Besteht dafür keine Nachfrage oder sind die Lebensmittel verdorben, werden sie der Biogasproduktion zugeführt. Schär: «Wir versuchen, auch aus aussortierten Produkten noch etwas herauszuholen.» Qualität und Lagerfähigkeit der Produkte hängen stark von den Wachstumsbedingungen ab, vor allem vom Wetter. Deshalb kann der Anteil aussortierter Produkte zwischen 5 und 20 Prozent schwanken.

Regelmässige Spenden

Schon seit vielen Jahren tritt Steffen-Ris sporadisch als Produktspender für *Tischlein deck dich* auf. 2019 vereinbarte die fenaco Genossenschaft die langfristige Zusammenarbeit mit dem Verein und gab damit den Startschuss für regelmässige Spenden. Die kontinuierliche und nachhaltige Belieferung von *Tischlein deck dich* durch Steffen-Ris startete im November 2020. «*Tischlein deck dich* zeigte uns damals die Abnahmemöglichkeiten für unsere Produkte auf und schlug ein passendes Logistikmodell vor», erinnert sich Jörg Schär. «Das war so stimmig, dass wir die Zusammenarbeit rasch und erfolgreich starten konnten.» Die Zusammenarbeit geht sogar über reine Produktspenden hinaus: «Wir beteiligen uns mit einer finanziellen Unterstützung an den Logistikkosten der beiden nationalen Organisationen *Tischlein deck dich* und Schweizer Tafel.»



Jörg Schär, Category Manager für Frischkartoffeln und Mitglied der Geschäftsleitung der SGE Landesprodukte. Foto: Steffen-Ris



Effizienz ist gefragt, um Verluste möglichst zu vermeiden. Foto: Esther Michel

Richtig gelagert

Frischprodukte von einer Produktionsstätte fachgerecht und innerhalb lebensmittelgesetzlicher Rahmenbedingungen bis zu einer Abgabestelle zu transportieren, ist anspruchsvoll. Die Verteilung sollte innerhalb von drei bis fünf Tagen erfolgen, damit Schäden vermieden werden können. «Wichtig ist auch das Einhalten der Kühlkette bei 8 bis 12°C», sagt Jörg Schär. «Damit lässt sich die Qualität der Ware besser und etwas länger erhalten.» Dass Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Bananen sehr viel schneller ungeniessbar werden als Nudeln oder Zucker, weiss jede Hausfrau und jeder Hausmann. Diese Produkte zu Hause richtig zu lagern, ist dennoch keine Hexerei, wie der Spezialist versichert: «Haushaltskühlschränke sind mit 4 bis 6°C nur für Karotten und Zwiebeln der richtige Lagerort. Kartoffeln sollten idealerweise bei etwa 10°C im Dunkeln gelagert werden, und für Bananen sind 12°C die Mindesttemperatur. Bei tieferen Temperaturen verfärben sie sich nämlich schwarz.» **EB**

Schütten statt graben

In den Lagern von Tischlein deck dich werden immer grössere Mengen an Früchten und Gemüse verarbeitet. Zeit, die entsprechenden Arbeitsabläufe zu optimieren.

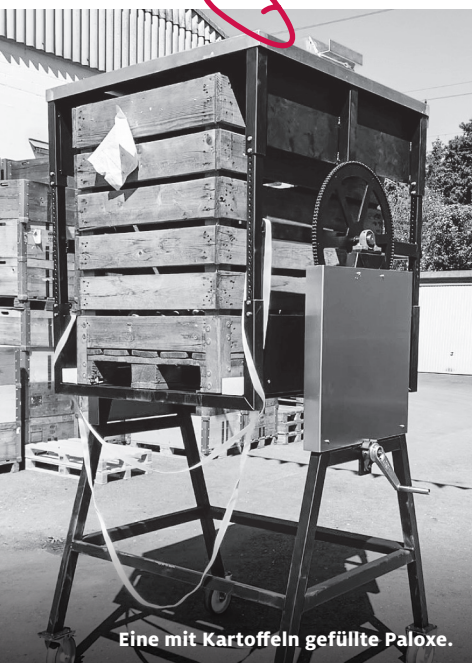
Paloxen sind Lagerbehälter, die aus einer Transportpalette als Boden und darauf aufgesetzten Rahmen bestehen. Diese Rahmen bestehen je nach Inhalt aus Plastik, Metall oder Holz. «Wir verwenden hölzerne Paloxen, denn wir lagern darin vor allem Kartoffeln und Karotten», sagt David Kranjcec, Leiter Logistik Region Ost in Winterthur. Das Problem: Die Paloxen sind rund 1,15 m hoch. Will man mehr als nur die obersten Kartoffelschichten herausnehmen, muss man sich tief in die Paloxen bücken – ein ebenso anstrengender

wie zeitaufwändiger Vorgang. «Und die untersten Schichten bekommt man auch so nur schwer zu fassen», sagt Kranjcec.

Einfach und effizient

Einfacher und effizienter wäre es, man könnte die benötigten Mengen einfach ausschütten – doch dazu müsste man die oft mehrere hundert Kilogramm schweren Paloxen kippen können. Ein Paloxenwender ermöglicht genau diesen Kippvorgang. Ein erstes einfaches Sondermodell wurde konstruiert und in Winterthur bereits getestet. «Es war aber zu wenig robust für unsere Zwecke», so Kranjcec. Also konstruierte man auf dem Papier eine angepasste Version und gab sie bei einem Metallbauer erneut in Auftrag. Nun werden weitere Regionallager damit bestückt. «Mit unseren neuen

Projekten retten wir immer mehr Früchte und Gemüse, die wir innerhalb nützlicher Frist umschlagen müssen», erklärt Romeo Pfister, Leiter Logistik national, die Investition. «Mit diesen handbetriebenen Paloxenwendern gelingt uns das effizient. Für unsere Lagermitarbeitenden ist das Gerät zudem eine Erleichterung.» **EB**



Eine mit Kartoffeln gefüllte Paloxe.



Der Paloxenwender ermöglicht ein einfacheres Leeren der Paloxe.

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)
Lektorat: Textbüro Marius Leutenegger
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 28 500 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: Oktober 2021

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

Helfen Sie
Lebensmittel
retten!

