



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Tisch lektüre

Herbst 3.22



***Tischlein deck dich,
ein sozialer Treffpunkt***



Liebe Leserin, lieber Leser

Unser Verein *Tischlein deck dich* wurde 1999 gegründet. Sein erstes Jahrzehnt bezeichne ich gern als jenes der Foodwaste-Pioniere – obwohl man den Begriff Foodwaste in der Schweiz damals noch gar nicht kannte. Dann folgte das Jahrzehnt der Wahrnehmung und Sensibilisierung in der Lebensmittelbranche und in der Gesellschaft.

Nun stehen wir im dritten Jahrzehnt, in dem sich auch die Politik stark und mit verbindlichen Zielen gegen die Lebensmittelverschwendung engagiert, etwa mit dem Aktionsplan2030 gegen Foodwaste. *Tischlein deck dich* bringt sich als Mitglied von United against Waste (UAW) und der Arbeitsgruppe FoodSave2025 aktiv dabei ein.

Neben dieser wichtigen und zukunftsweisenden Hintergrundarbeit setzt sich *Tischlein deck dich* aber weiterhin vor allem im Tagesgeschäft ein. Wir verfolgen derzeit das wohl grösste Foodsave-Projekt in der Schweiz überhaupt: Gemeinsam mit Coop erschliessen wir die grösste Coop-Verteilzentrale in Schafisheim. Ab Dezember 2022 können wir dadurch *täglich rund 6000 Kilogramm Früchte und Gemüse zusätzlich* retten, sortieren, kontrollieren, zwischenlagern und verteilen. Ohne die enge Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel wären wir nicht in der Lage, die hinzukommende Menge rechtzeitig und effizient an von Armut betroffene Menschen zu verteilen. Starke Partnerschaften machen dies nun möglich.

Aktuell suchen wir noch viele weitere helfende Hände im Raum Winterthur, um die Sortierung der zusätzlichen Lebensmittel stemmen zu können. Ich hoffe, ich kann Ihnen in der nächsten Tischlektüre berichten, wie uns das gelungen ist. Helfen Sie uns persönlich vor Ort – oder drücken Sie uns einfach beide Daumen.

Sehr herzlich grüsst Sie

Alex Stähli
Geschäftsführer

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:





Ein Tag voller Emotionen und Denkanstösse

Ende Juni öffnete *Tischlein deck dich* die Türen seiner nun einjährigen Umschlagplattform in Penthälaz, um der interessierten Öffentlichkeit Einblick hinter die Kulissen zu gewähren.

Vergangenes Jahr verstärkte *Tischlein deck dich* sein Engagement in der Westschweiz: In Penthälaz im Kanton Waadt hat der Verein eine Umschlagplattform aufgebaut, in der gerettete Lebensmittel – aktuell frische Früchte und Gemüse – sortiert und kommissioniert werden. Die Lebensmittel stammen von der Coop-Verteilzentrale in Aclens. *Tischlein deck dich* gibt die Produkte an regionale Lebensmittelhilfen ab, zum Beispiel an Tables du Rhône, Cartons du Cœur, Schweizer Tafel und Caritas Waadt, die sie an Armutsbetroffene weitergeben. Die für den Betrieb der Umschlagplattform benötigten Arbeitskräfte stellt die Stiftung Mode d'Emploi, die Personen aus Wiedereingliederungsprogrammen Arbeitseinsätze bietet.

Ein vielfältiger Blick hinter die Kulissen

Am Samstag, 18. Juni, lud *Tischlein deck dich* die interessierte Öffentlichkeit zum Tag der offenen Türen nach Penthälaz ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und die Tätigkeit vor Ort kennenzulernen. Zu entdecken gab es dort viel.

So leitete der bekannte Westschweizer Journalist und Moderator Jonas Schneider zum Beispiel zwei Podiumsdiskussionen. Die erste befasste sich mit der Lebensmittelverschwendung; es diskutierten Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, sowie Vertreter der regionalen Lebensmittelhilfeorganisationen. Die zweite Podiumsdiskussion drehte sich um die berufliche Wiedereingliederung; mit dabei war Claudine Robert, Geschäftsführerin der Stiftung Mode d'Emploi. Wer selbst miterleben wollte, wie es sich anfühlt, für *Tischlein deck dich* zu arbeiten, konnte beim Sortieren von Früchten und Gemüse mithelfen. Eine von food-waste.ch präsentierte Ausstellung sensibilisierte für einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, ein besseres Verständnis für richtiges Lagern und das kluge Planen von Einkäufen. Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung kann und soll eben von allen geführt werden – der Tag der offenen Türen in Penthälaz zeigte eindrücklich, wie er in grossem und kleinem Stil geführt werden kann. **CDC**

«Nachhaltig wirken und mehr Früchte und Gemüse retten»

Die bereits erfolgreiche Zusammenarbeit von *Tischlein deck dich* und Coop wird um einen weiteren Meilenstein ergänzt: Die grösste Coop-Verteilzentrale Schafisheim ist seit Juni im Triage-System eingebunden.



Ruedi Frei, Leiter der Coop Logistikregion Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich (NWZZ)

Schafisheim ist der grösste Logistikstandort, den Coop betreibt. «Grossbäckerei, gigantische Gefriertruhe und Warendrehscheibe in einem» – so beschrieb Coop das hochmoderne Logistiklager bei der Eröffnung im Sommer 2016. Es ist eine von sieben Coop-Verteilzentralen in der Schweiz. Von hier aus werden rund 380 Verkaufsstellen in der Nordwestschweiz, der Zentralschweiz und im Raum Zürich beliefert.

Was wenige wissen: Alles Material, das die schweizweit 950 Verkaufsstellen nicht mehr benötigen, wird in einem

Rückschubsystem an die jeweiligen regionalen Coop-Verteilzentralen geliefert. Auch in jene von Schafisheim. Hier empfängt die Leergutzentrale das Material ihrer 380 Verkaufsstellen und verarbeitet es weiter. Karton geht zum Rezyklieren an eine Schweizer Kartonfabrik, leeres Gebinde wird vollautomatisch durch Industrieroboter sortiert und Biomasse – zum Beispiel Früchte und Gemüse – geht in eine Vergärungsanlage, wo sie zu Biogas verarbeitet wird. Genau diese Lebensmittel will *Tischlein deck dich* künftig mit einem Triage-System bei Coop retten; sie sollen nicht zu Biogas verwertet werden, sondern Armutsbetroffene ernähren.

Im Gespräch mit Ruedi Frei, Leiter der Coop Logistikregion Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich (NWZZ) und Mitglied der Direktion, wird schnell klar, wie effizient und durchgetaktet die Arbeiten im Rückschub ablaufen. «Unsere Prozesse kann man sich wie den Taktfahrplan der SBB vorstellen», sagt Ruedi Frei. «Wir arbeiten von Montag bis Samstag mit dem immer selben Tourenplan. Der Prozessablauf ist immer gleich, auch was die Zeiten anbelangt – nur die Menge der Waren variiert, je nach Saison und ob gerade Ferien sind. Wir wissen also sehr genau, wann ein LKW die Retouren entlädt», erklärt Ruedi Frei. «Die LKW werden innert kürzester Zeit entladen, um dann sofort wieder an einer anderen Rampe beladen zu werden.» In diesen Prozess einzugreifen, um die retournierten Früchte und Gemüse zu retten, erfordert umsichtiges Handeln. «Kritisch in unseren

Prozessen sind immer diese vier Aspekte: zeitlicher Ablauf, Einhalten der Kühlkette, Qualität und Platz», sagt Ruedi Frei. «Ein Eingriff in die Abläufe darf zudem vor- und nachgelagert keine negativen Effekte haben. Dennoch entspricht es der Nachhaltigkeitsstrategie von Coop, alles zu unternehmen, um Lebensmittelvernichtung zu verhindern.»

Dem Leiter der Logistikregion NWZZ ist es wichtig, einen Beitrag gegen Foodwaste zu leisten. Seine «Es-geht»-Haltung trug dazu bei, dass die notwendigen Gespräche und Schulungen der Coop-Mitarbeitenden innerhalb eines halben Jahres erfolgten. Die 380 Verkaufsstellen sind in zehn Verkaufsgruppen strukturiert. Mitte Juni 2022 startete zunächst eine Verkaufsgruppe damit, die Früchte und Gemüse in separate Kisten zu triagieren, statt sie im Behälter der unsortierten Biomasse zurückzugeben. «Unsere Absicht war und ist es, die Verkaufsrouten NWZZ etappenweise in das Triage-System einzubinden», sagt Ruedi Frei. «So gewährleisten wir eine gute Einführung der neuen Prozesse und damit eine erfolgreiche Umsetzung. Bis Ende 2022 werden wir alle Verkaufsgruppen eingebunden haben. Wir gehen davon aus, dass wir dann jährlich gut 2500 Tonnen Lebensmittel retten können.»

Die gestaffelte Einführung der zehn Verkaufsgruppen dient vor allem auch *Tischlein deck dich*. Denn die geretteten Früchte und Gemüse werden im Logistiklager Ost in Winterthur weiterverarbeitet. Die Voraussetzungen dafür wurden bereits im Frühsommer mit dem neuen Lagerlayout geschaffen. Im Zuge dessen wurden die Arbeitsplätze für das Sortieren von Früchten und Gemüsen ausgebaut und damit auch effizientere Verarbeitungsprozesse eingeführt. Mit dem etappierten Hochfahren der Menge kann sich der neue Prozess gut und geordnet etablieren. Für Coop war klar: Es kann nur einen Prozess von Montag bis Samstag geben. «Um effizient zu arbeiten, brauchen wir klare und gleichbleibende Abläufe», so Ruedi Frei. «Darum war unsere Anforderung, dass wir die Retouren auch samstags liefern können.» Das Logistiklager von *Tischlein deck dich* arbeitet allerdings nur wochentags, von Montag bis Freitag. Doch auch diese Hürde wurde mit einer einfachen und doch



«Wir gehen davon aus, dass wir damit jährlich gut 2500 Tonnen Lebensmittel retten können», sagt Ruedi Frei, Leiter der Coop Logistikregion NWZZ.



tragfähigen Lösung überwunden: Der Fahrer oder die Fahrerin des Coop-LKWs lädt die Lebensmittel direkt in einen gekühlten Lieferwagen des Vereins um. Die Verarbeitung erfolgt dann gleich am Montagmorgen.

langfristig müssen Alternativen geprüft werden. Darum plant *Tischlein deck dich* in der Gegend von Schafisheim ein weiteres Logistiklager und sucht entsprechende Lagerflächen. **SDO**

Dem Direktionsmitglied der Coop ist es auch zu verdanken, dass die Fahrten nach Winterthur für eine beschränkte Zeit von Coop finanziert werden. Keine Selbstverständlichkeit und so wertvoll für den spendenfinanzierten Verein. Einmal mehr zeigt sich: Wenn alle am selben Strick ziehen, geht noch viel mehr «Lebensmittel retten». Trotz allem: Der Weg nach Winterthur ist weit,

Dank *Tischlein deck dich* zurück im Arbeitsmarkt

Loreto Bruni konnte wegen eines Tumors nicht mehr als Sanitärinstallateur arbeiten. Nach längerer Arbeitslosigkeit stiess er zum Team von *Tischlein deck dich* – und er profitierte schliesslich von den Kontakten der Lebensmittelhilfe.

Loreto Bruni, 39, wuchs in den Abruzzen in Italien auf. Sein Vater fand im Tessin Arbeit und zog seine Familie nach. Mit 20 Jahren absolvierte Loreto hier eine Ausbildung zum Sanitärinstallateur. Er fand eine Anstellung – und schon bald auch die Liebe. Doch dann bekam er Schmerzen am Handgelenk. «Sie waren so schlimm, dass ich meine Werkzeuge nicht mehr halten konnte», erzählt Loreto. Die schlimme Diagnose: ein Tumor! Loreto versuchte weiterzuarbeiten, doch bald liessen dies die ständig stärker werdenden Schmerzen nicht mehr zu. Für Loreto brach eine Welt zusammen: «Ich wurde depressiv und verlor meine Stelle.» Dank erfolgreicher Behandlungen ist Loreto heute wieder gesund.

Eine neue Welt

Die folgenden Jahre in der Arbeitslosigkeit waren schwierig. Bis ihm sein Berater empfahl, sich bei *Tischlein deck dich* zu bewerben. Die sympathische und hilfsbereite Art von Loreto überzeugte die Verantwortlichen von *Tischlein deck dich* sofort, und so arbeitete Loreto von September 2019 bis Mai 2022 im regionalen Logistiklager der italienischsprachigen Schweiz in Cadenazzo; erst als Fahrer, dann



Der zweifache Familienvater Loreto Bruni wurde aus gesundheitlichen Gründen arbeitslos.

als Fahrermanager. «Ich fand bei *Tischlein deck dich* eine Familie», sagt Loreto, «ich fühlte mich willkommen. Es machte mich glücklich, zu einer guten Mission beizutragen.» Bis dahin kannte Loreto die Lebensmittellogistik nicht: «Mir eröffnete sich eine neue Welt – und dadurch eine neue berufliche Perspektive.»

Noch einmal die Schulbank drücken

Mit den Menschen im Logistiklager habe er sich auf Anhieb gut verstanden. «Der Personalleiter Jerry Graci und seine Assistentin Anita Corak halfen mir sehr. Nie gab mir jemand das Gefühl, ich sei auf Hilfe angewiesen.» Er sei kein Genie in der Schule gewesen, liebe es aber, anzupacken und sich mit seinen Händen nützlich zu machen. Trotzdem begann er in Giubiasco eine zweijährige Logistik-Abendausbildung. Im Juni legte er die Prüfungen ab. Mit dem Gesamtergebnis ist er zufrieden, auch wenn er eine Prüfung wiederholen muss.

Wieder angestellt

Jerry Graci vermittelte Loreto schliesslich ein Praktikum bei Coop und danach eines bei Tior, das die Gartenbauerzeugnisse der Federazione Ortofrutticola Ticinese vertreibt. Loreto ergriff die Chance: «Ich wusste, dass es eine einmalige Gelegenheit war, und sagte sofort zu. Nach einigen Monaten bot mir Tior einen Saisonvertrag von Juni bis Oktober an, der vielleicht noch verlängert wird.» Loreto arbeitet bei Tior in der Gemüseverarbeitung,

hauptsächlich an der Maschine, welche die Gurken sortiert. Er nimmt auch Bestellungen entgegen und belädt Lastwagen. Der Arbeitstag von sieben Uhr morgens bis halb fünf Uhr nachmittags ist anstrengend für ihn; er versucht, sein Handgelenk nicht zu sehr zu belasten. «Aber es ist einfach toll, dass ich mich wieder nützlich machen kann.»

Keine Unterstützung mehr nötig

Der Lohn ist nicht hoch, aber immerhin kann Loreto seine Familie – mit den beiden Mädchen Orietta Giorgia, 7, und Caterina Serena, 6 – wieder selber ernähren, ohne dass er auf finanzielle Unterstützung angewiesen ist. Das macht ihn stolz. «Ich hoffe nun auf eine feste und damit regelmässige Beschäftigung, denn ich kann und will arbeiten.»

An die Zukunft glauben

Die Erfolge von Loreto und anderen Mitarbeitenden von *Tischlein deck dich* sind auch solche für Personalleiter Jerry Graci: «Loreto erlebt – wie andere unserer Mitarbeitenden –, dass die Arbeit bei *Tischlein deck dich* einen Neuanfang ermöglicht.» Jerry Graci hat schon viele Menschen, ihre Geschichten und Hintergründe kennengelernt. «Viele waren entschlossen, sich wieder zu integrieren», sagt er. «Unser Netzwerk, die Möglichkeit, Praktika anzubieten, sowie die begleitete innerbetriebliche Ausbildung schaffen neue Chancen für Menschen, die nicht aufgehört haben, an ihre Zukunft zu glauben. Und die offen für Neues sind.» **sc**

Frische Milchprodukte von ELSA

Die Molkerei ELSA zählt seit einem Jahr zu den regelmässigen Spendern von frischen Lebensmitteln. Sie kämpft auf vielen Ebenen gegen Lebensmittelverschwendung.

Estavayer Lait SA (ELSA) ist die grösste Molkerei der Schweiz, die sich an einem einzigen Standort befindet. Sie wurde 1955 auf Anregung von Gottlieb Duttweiler gegründet und ist bis heute Teil der Migros-Gruppe. In Estavayer-le-Lac, einem maleisen Städtchen am Neuenburgersee, werden jährlich 270 Millionen Kilogramm Rohmilch zu Milch, Joghurt, Frischkäse, Cremes und Desserts verarbeitet.

Partnerschaft seit einem Jahr

ELSA setzt auf eine nachhaltige Entwicklung. Dazu zählt auch der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung, der vor etwa einem Jahr zur

Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* geführt hat. Seither werden jede Woche überschüssige Frischprodukte von ELSA in die verschiedenen Lager von *Tischlein deck dich* transportiert. Von dort aus gehen sie an die Abgabestellen des Vereins, um an von Armut betroffene Menschen verteilt zu werden. Der Transport in den Kühlfahrzeugen garantiert, dass die Kühlkette stets bestehen bleibt.

Mengen lassen sich kaum prognostizieren

Wie in jedem Verarbeitungsbetrieb werden bei ELSA sämtliche Lebensmittelverluste auf allen Ebenen der Produktion erfasst. Dabei wird zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren



Die Mitarbeitenden von ELSA können an einem Kiosk Lebensmittel, die im Handel nicht mehr verkauft werden, zu Vorzugspreisen beziehen. So leisten sie einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung.

Lebensmittelabfällen unterschieden. Die vermeidbaren Lebensmittelabfälle sind Lebensmittelverschwendung. Es geht um Lebensmittel, die für die menschliche Ernährung produziert, aber nicht dafür genutzt werden – etwa, weil das Verbrauchsdatum überschritten wurde, wegen Mängeln bei der Verpackung, weil es zu Produktionsüberschüssen kam oder weil Kundinnen und Kunden andere Produkte vorziehen. Wie gross deren Menge ist, lässt sich im Vorhinein nicht sagen. 2021 konnten 42 Tonnen Lebensmittel an *Tischlein deck dich* geliefert werden, 2022 waren es bis August rund 23 Tonnen. Neben *Tischlein deck dich* beliefert ELSA auch Partage, To Good To Go oder die Caritas. Überschüssige

Produkte werden zudem in den Outlets der Migros verkauft – oder den Mitarbeitenden in einem Kiosk zu günstigen Preisen angeboten.

Innovative Produkte helfen

Gemäss einer Studie des Bundesamts für Umwelt BAFU landen in der Schweiz jährlich 2,8 Millionen Tonnen geniessbare Lebensmittel im Abfall. Von dieser Menge entfallen 35 Prozent auf die Produktion, 28 auf die Haushalte, 20 auf die Landwirtschaft und 10 auf den Einzelhandel. Es gibt daher entlang der ganzen Wertschöpfungskette Handlungsbedarf. Ein überzeugendes Beispiel für eine kluge Massnahme betrifft die Molke. Um 1 Kilogramm Käse herzustellen, braucht es etwa 10 Kilogramm Milch. Eines der Nebenprodukte ist Molke. Diese ist zwar geniessbar, aber es gibt nur wenige Produkte auf dem Markt, die aus Molke gefertigt werden. Die Käserei Schwyzer Milchhuus, die zur selben Gruppe wie ELSA gehört, entwickelte deshalb den Molke-Shake – und schuf so ein neues, proteinreiches und laktosefreies Lebensmittel, das gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung reduziert.

Gemeinsame Verantwortung

Michael Hugentobler ist Verantwortlicher für nachhaltige Entwicklung bei der ELSA-Mifroma-Gruppe. Er sagt, Lebensmittelverschwendung müsse mit einer breiten Palette von Massnahmen bekämpft werden. «Hier geht es um eine langfristige Aufgabe – sowie um eine Verpflichtung und Verantwortung, die sich Produzenten, Lebensmittelindustrie, Handel und wir alle, die Konsumentinnen und Konsumenten, teilen.» Er freut sich sehr über die Partnerschaft mit *Tischlein deck dich*. «Auch deshalb, weil sie unser Engagement sichtbar macht», sagt er, «denn das trägt zur Wertschätzung bei.» CDC

«Bei ELSA kann ich meine Arbeit mit meinen Werten verbinden – und Lösungen finden, die der Umwelt, der Gesellschaft und der Wirtschaft zugutekommen.»

Michael Hugentobler,
Verantwortlicher Nachhaltigkeit
ELSA-Mifroma-Gruppe



«Tischlein deck dich ist mein sozialer Treffpunkt!»



Anna, ehemalige Fachfrau Pflege, hat soeben ihre Lebensmittel an der Abgabestelle abgeholt.

Für Anna* war *Tischlein deck dich* schon mehr als einmal in schwierigen Phasen ihres Lebens wertvolle Unterstützung. Wir treffen sie an einer Abgabestelle im Tessin, wo sie jede Woche Lebensmittel für einen Franken beziehen kann. Bereitwillig erzählt sie uns aus ihrem Leben: «Ich war lange Zeit als Fachfrau Pflege tätig. Die Tätigkeit hat mir Freude bereitet, doch die vielen Nachtschichten, der Personalmangel und eine herausfordernde Situation am Arbeitsplatz haben sich negativ auf meine Gesundheit ausgewirkt.» Anna leidet an Depressionen und Angstzuständen, ihren Beruf kann sie dadurch nicht mehr ausüben. Sie bezieht eine Invalidenrente.

Heute lebt die 50-jährige sehr zurückgezogen. «Die Medikamente helfen mir recht gut, mein soziales

Leben ist dennoch auf ein Minimum geschrumpft», sagt sie. Darum freut sie sich immer sehr auf die wöchentliche Lebensmittelabgabe bei *Tischlein deck dich*. Für sie ist es eine der wenigen Gelegenheiten aus dem Haus zu kommen: «Das ist einer meiner schönsten Momente der Woche. Mit dem Bus fahre ich zur Abgabestelle, wo ich die Freiwilligen und andere Kundinnen und Kunden treffe.

Ich bekomme gute Lebensmittel, unterhalte mich mit den Menschen und kehre bereichert wieder nach Hause zurück.»

Neben dem sozialen gibt es auch den wirtschaftlichen Aspekt. «Ich habe immer ein enges Budget. Die Lebensmittel von *Tischlein deck dich* helfen mir sehr, sie reichen für gut drei Tage, so dass ich mir einige Einkäufe sparen kann. Die Qualität der Produkte ist einwandfrei. Ich bin sehr glücklich und dankbar über meine Kundenkarte. Sie hilft mir, mit meiner Lebenssituation – meiner Krankheit und meinem bescheidenen Haushalteinkommen – besser klarzukommen.» Habe sie alle Ausgaben bezahlt, bliebe kaum mehr etwas übrig. «Ich musste viele Aktivitäten aufgeben. Sogar für den Eintritt ins Schwimmbad reicht mein Budget nicht.»

Anna ist von Ihrem Berater der Pro Infirmis, einer Vereinigung zur Unterstützung von Menschen mit Behinderungen, auf *Tischlein deck dich* aufmerksam gemacht worden. Während einiger Zeit lebte sie in einer anderen Stadt, und ihre Umstände erlaubten ihr, ohne den Lebensmittelbezug zu leben. Doch dann veränderte sich ihre Situation erneut, und sie beantragte die Kundenkarte wieder. «Während der Pandemie war ich nie abwesend, ich brauchte die Tasche mit dem Essen dringend. Die Abgabestelle war meine Anlaufstelle für Hilfe und eine kurze Zeit der Geselligkeit. Für mich ist der wöchentliche Lebensmittelbezug ein besonderer Termin, den ich kaum einmal verpasse.» **SC**

* Name der Redaktion bekannt

Impressum

Herausgeber: *Tischlein deck dich*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tischlein.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tischlein.ch
Spendenkonto: PC 87-755687-0

Redaktion: Mina Dello Buono (MDB),
Sibylle Dornbierer (SDO), Simonetta Caratti (SC),
Christine Dudle-Crevoisier (CDC)
Lektorat: Textbüro Marius Leutenegger
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 34'000 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: Dezember 2022

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:



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