



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Tisch lektüre

Herbst 3.23



**Mehr Früchte und Gemüse –
weniger Transportkilometer**





Liebe Leserin, lieber Leser

Im Jahr 2015 verabschiedete die Generalversammlung der Vereinten Nationen den Beschluss zur Umsetzung von 17 UNO-Nachhaltigkeitszielen mit dem Titel «Transformation unserer Welt: die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung».

Tischlein deck dich leistet mit seiner Lebensmittelrettung einen Beitrag zur angestrebten Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030 (Unterziel 12.3.). Darüber hinaus wirkt unser Verein in andere Ziele hinein: Wir unterstützen mit unserer Lebensmittelhilfe direkt und unmittelbar Menschen in einer finanziellen Notlage (Ziel 1). Zudem arbeiten bei uns Freiwillige und junge Zivildienstleistende Hand in Hand mit Mitarbeitenden, die ihre Arbeitsintegrations-Chance packen wollen (Ziel 8).

Wichtig ist mir persönlich auch das Ziel 17: «Partnerschaften zur Erreichung der Ziele». Ich treffe überall auf Menschen, die engagiert, pragmatisch und zielorientiert einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigeren, gerechteren Welt leisten. Bei diesen Begegnungen wird zweitrangig, ob jemand ein Bundesamt vertritt, in der Lebensmittelbranche oder in einer anderen NGO tätig ist. Ob ich mich als Geschäftsführer oder freiwilliger Helfer engagiere. Uns alle eint die Frage: «Wie können wir gemeinsam am meisten bewirken»?

Unsere neue Logistik-Plattform in Staufien (Seite 3) oder unser Beitrag zum Aktionsprogramm Foodwaste 2030 des Bundes (Seite 6) zeigen auf, wie wir unseren Beitrag zur nachhaltigen Zukunft mit Partnerschaften gestalten.

Das Protokoll der damaligen Plenarsitzung der Vereinten Nationen schliesst übrigens wie folgt: «*Wir bekräftigen unsere unbeirrbar entschlossene, diese Agenda zu verwirklichen und sie in vollem Umfang zu nutzen, um bis 2030 eine Transformation der Welt zum Besseren herbeizuführen.*»

Dem habe ich nichts hinzuzufügen. Ich wünsche Ihnen alles Gute und eine inspirierende Tischlektüre.

Herzlich, Alex Stähli
Geschäftsführer

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT **GOALS**

Hier finden Sie die
17 UNO-Nachhaltig-
keitsziele:



Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:





Auf gut 1100 Quadratmetern wird hier die neue Tischlein-deck-dich-Logistik-Plattform entstehen.

Eine neue Logistik-Plattform für die Region Nordwestschweiz

Die Grundsteine für die neue Tischlein-deck-dich-Logistik-Plattform sind nun gelegt. Im nächsten Jahr sollen in Staufen, im Kanton Aargau, rund 2000 Tonnen gerettete Lebensmittel angeliefert, triagiert und in der ganzen Region Nordwestschweiz verteilt werden. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren.

«Wir haben einen strategisch wichtigen Meilenstein erreicht – *Tischlein deck dich* baut eine neue Logistik-Plattform in Staufen auf!» Als Mitglied der Geschäftsleitung und Leiter Infrastruktur des Projekts Nordwestschweiz 2.0 war Romeo Pfister lange auf der Suche nach einem geeigneten Standort für die neue Tischlein-deck-dich-Logistik-Plattform. «Die Anforderungen an einen solchen Standort waren hoch. Denn dieser sollte möglichst nahe bei der Coop-Verteilzentrale Schafisheim liegen, für die Mitarbeitenden gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sein und gleichzeitig die nötigen logistischen Kapazitäten bieten für einen längerfristigen Ausbau unseres Netzwerks in der Nordwestschweiz», erzählt Romeo Pfister. Mit dem neuen Logistik-Standort an der Aarauerstrasse 70 in Staufen sind alle diese Voraussetzungen erfüllt. Auf einer Fläche von rund 1100 Quadratmetern entsteht ein Lager mit vier Klimazonen inklusive einer Rüsterei, in der täglich über acht Tonnen Gemüse und Früchte triagiert werden können. Mit der neuen Rüsterei wird auch ein zentraler Optimierungsschritt beim derzeit grössten Foodsave-Projekt von *Tischlein deck dich* und Coop möglich. Seit gut einem Jahr erhält *Tischlein deck dich* den Lebens-



Romeo Pfister hat mit dem Umbau der neuen Logistik-Plattform in Staufen alle Hände voll zu tun.

mittelrückschub von der Coop-Verteilzentrale Schafisheim AG – der grösste Teil davon sind Gemüse und Früchte, welche möglichst zeitnah aussortiert werden müssen. Bisher wurde diese Triage im Tischlein-deck-dich-Lager in Winterthur durchgeführt. Diese Zwischenlösung kann künftig durch eine effizientere und schnellere Aussortierung in Staufen abgelöst werden. Denn die Coop-Verteilzentrale Schafisheim ist

nur knapp zwei Kilometer von der neuen Logistik-Plattform in Staufen entfernt. «Rechnet man auch noch die kürzeren Wege zu den Abgabestellen in der Region dazu, können jährlich voraussichtlich bis zu 90 000 Fahrkilometer gespart werden», erläutert Romeo Pfister. «Ausserdem werden wir durch den schnelleren Warenumsatz weniger Ausschuss haben und unsere Kundinnen und Kunden erhalten frischeres Gemüse und Früchte.»

Weniger Transportzeit, mehr Rettungspotenzial

Wie wichtig ein schneller Warenumsatz ist, bestätigt auch Ruedi Frei, Leiter der Coop-Logistikregion Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich (NWZZ). Er war massgebend daran beteiligt, dass die Lebensmittelrettung bei der Coop-Verteilzentrale Schafisheim möglich wurde. Zum einen

Biogasanlage landen», erläutert Ruedi Frei. In den letzten 13 Monaten konnten durch diese Zusammenarbeit über 870 Tonnen Gemüse und Früchte, Brot, Trockenprodukte sowie Getränke gerettet werden. Ruedi Frei ist überzeugt, dass diese Menge durch kürzere Transportwege sogar noch erhöht werden kann. «Denn gerade der Faktor Zeit ist nicht zu unterschätzen. Bei sensiblen Produkten wie Salaten, Bananen oder Beeren zählt jede Stunde. Die Gleichung ist einfach: je schneller der Warenumsatz und die Triage, je mehr Gemüse und Früchte können gerettet werden. Die neue Logistik-Plattform in Staufen ist somit der nächste logische Schritt bei unserem gemeinsamen Foodsave-Projekt, erklärt Ruedi Frei».



Ruedi Frei sorgt dafür, dass der Lebensmittlruckschub in der Coop Verteilzentrale Schafisheim für *Tischlein deck dich* gesammelt wird.

stellte er die internen Prozesse so um, dass der gesamte Lebensmittlruckschub von 365 Coop-Verkaufsstellen in der Leergutzentrale Schafisheim für *Tischlein deck dich* gesammelt wird. Zum anderen organisierte er den als temporäre Lösung gedachten täglichen Transport der geretteten Lebensmittel mit einem von Coop finanzierten Lastwagen. «Aus logistischer Sicht ist der Aufwand für eine solche Lebensmittelrettung gross – die angepassten Prozesse brauchen Zeit, Platz und personelle Ressourcen – gerade auch der Transport nach Winterthur. Dennoch war für mich sofort klar, dass wir unseren Beitrag leisten möchten, damit möglichst wenig Lebensmittel bei uns in der

Auf bestehendem Wissen aufbauen und Prozesse optimieren

Diesen Optimierungsschritt konkret umsetzen werden Edin Zoller, Logistikleiter in Staufen und Bianka Allenspach, Leiterin Personal mit ihrem Team. «Zum Glück können wir auf einen grossen Erfahrungsschatz aus den früheren Projekten zurückgreifen. Gerade beim Aufbau der Rüsterei in Winterthur haben wir Vieles gelernt», meint Edin Zoller. Ein zentraler Prozess wird sich jedoch ändern, denn künftig werden Früchte und Gemüse mehrmals täglich per Shuttle-Transport von *Tischlein deck dich* in der Coop-Verteilzentrale Schafisheim abgeholt. Edin Zoller erläutert: «Im

Interessiert?

Die Informationsanlässe für Personen, die sich als freiwillige Helferinnen und Helfer engagieren möchten, finden an folgenden Daten an der **Aarauerstrasse 70** in **Staufen** statt.

Dienstag 10.30 Uhr – 11.30 Uhr
3.10.2023 14.00 Uhr – 15.00 Uhr

Mittwoch 10.00 Uhr – 11.00 Uhr
4.10.2023

Dienstag 13.30 Uhr – 14.30 Uhr
10.10.2023

Für Fragen senden Sie uns doch bitte eine Mail an **fwrekrutierung@tischlein.ch**

Weitere Informationen erhalten Sie auf **www.tischlein.ch**



Edin Zoller und Simone Kaufhold möchten auf den bereits gesammelten Erfahrungen im Lager Winterthur aufbauen und die Prozesse in Staufen optimieren.

Lager in Winterthur erhielten wir bisher jeweils am Mittag eine grosse Lieferung mit Früchten und Gemüse aus Schafisheim. Diese grosse Menge – durchschnittlich acht Tonnen pro Tag – verarbeiteten wir gemeinsam mit unserem Freiwilligen-Team für die Lebensmittelabgaben am folgenden Tag und am Freitag und Samstag für den kommenden Montag. In Staufen werden wir sieben bis acht Mal am Tag Shuttle-Transporte durchführen. Das Ziel ist, dass wir die angelieferten Produkte laufend rüsten und noch am gleichen Tag oder spätestens am nächsten Morgen an unsere Abgabestellen in der Region weitergeben.» Dieser neue Ablauf wird zwar einen grösseren Koordinationsaufwand für Edin Zoller und das Team bedeuten, er lohnt sich jedoch doppelt: «Wir können nicht nur mehr Lebensmittel retten, sondern unseren Kundinnen und Kunden auch tagesfrische Produkte liefern. Entscheidend für diese zeitnahe Triage ist jedoch ein motiviertes Team. Daher sind wir zurzeit auf der dringenden Suche nach weiteren helfenden Händen», ergänzt Edin Zoller.

Ein soziales, gemeinschaftliches Projekt

So soll auch die neue Logistik-Plattform in Staufen ein soziales und gemeinschaftliches Projekt werden. Das 38-köpfige Team auf der Logistik-Plattform Staufen wird aus Personen mit ganz unterschiedlichen Hintergründen bestehen. Zum einen startet *Tischlein deck dich* zusammen mit den Partnerorganisationen *impiega* und der Stiftung Töpferhaus neue Arbeitsintegrations-Projekte mit dem Ziel,

interessierten Personen einen Einblick und wertvolle Berufserfahrung in den Logistik-Bereich zu ermöglichen. «Für unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind mehrmonatige Einsätze bei *Tischlein deck dich* in verschiedener Hinsicht sehr sinnvoll. Die Logistik-Branche ist eine Zukunftsbranche, die noch viel Entwicklungspotential hat und entsprechende Jobchancen bietet. Zudem ist das Retten von Lebensmitteln eine wichtige, motivierende Aufgabe, die wir unterstützen möchten», erläutert Job Coach Astrid Bujard und Standortleiterin bei *impiega* in Aarau. Ähnlich sieht dies auch Daniel Aeberhard, Geschäftsführer der Stiftung Töpferhaus: «Die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* bietet sich an, weil es ein sinnstiftendes Arbeitsumfeld ist. Unsere Teilnehmenden merken, dass sie gebraucht werden. Denn es ist eine Arbeit, die anderen Menschen zugutekommt.» Zudem soll ein grosser Teil des Teams aus freiwilligen Helferinnen und Helfern bestehen. «Zurzeit suchen wir Personen, die sich freiwillig engagieren möchten. Denn wir sind täglich auf 20 Personen angewiesen, welche jeweils in Zwei-Stunden-Schichten beim Triagieren der geretteten Lebensmittel mithelfen», erläutert Simone Kaufhold, Verantwortliche für die Freiwilligen-Rekrutierung und -Schulung bei *Tischlein deck dich*. Bald wird sie die ersten Informationsanlässe für Interessierte durchführen. «Das Wichtigste schon mal vorweg:

Die Einsätze sind flexibel planbar und eignen sich für Jung und Alt. Gerade auch Corporate-Volunteering-Einsätze für Firmen sind denkbar. Wir freuen uns also auf ein bunt gemischtes Team in Staufen».

Neue Perspektiven

Der Betrieb in Staufen wird ab November 2023 schrittweise hochgefahren. «Dieser ergänzt die bisherige Feinverteilung in Basel durch unsere Partnerorganisation Kiebitz und führt mittelfristig zu einer neuen Belieferungs-Aufteilung zwischen den Logistik-Plattformen in Winterthur, Baar und Staufen», erklärt Projektleiter Romeo Pfister. Auch die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Stiftung Schweizer Tafel wird vertieft und vereinfacht, denn diese wird sich ebenfalls in Staufen einmieten. «So können wir unsere Filialabholungen im Kanton Aargau intensivieren und noch mehr Lebensmittel vor der Vernichtung retten, um diese an Institutionen für Menschen in Not zuzuführen», meint Marc Ingold, Geschäftsführer von der Schweizer Tafel. Ab Anfang nächsten Jahres sollen 17 Tischlein-deck-dich-Abgabestellen von Staufen aus beliefert werden. «Längerfristig wollen auch wir unser Engagement in der Nordwestschweiz ausbauen», ergänzt Romeo Pfister. «Nun haben wir die logistische Grundlage dazu. Die neue Plattform in Staufen ermöglicht also nicht nur eine effiziente Lebensmittelrettung, sondern schafft auch neue Perspektiven im Kampf gegen Foodwaste.» **DH**

Neue Kapazitäten im Lager in Winterthur

Durch die zusätzliche Triage in Staufen werden wieder Kapazitäten in der Rüsterei im Lager Winterthur frei. Mit der Frage, wie diese Kapazitäten in Zukunft genutzt werden können, beschäftigt sich unter anderen Salvatore Valeo, Verantwortlicher für die Betreuung der lokalen Produktspenden der Region Ost und Zentralschweiz: «Es gibt durchaus Potential bei regionalen Produktspendern aus der Landwirtschaft und der Industrie. Zum einen wollen wir die bestehenden Partnerschaften weiter vertiefen, zum anderen wollen wir neue Produktspenden gewinnen. Die Zusammenarbeit mit lokalen Bauern sowie Import- und Exportfirmen macht durchaus Sinn, wahrscheinlich werden die Liefermengen dadurch jedoch stärker saisonabhängig und weniger planbar.» Somit werden sich voraussichtlich auch die Abläufe in der Rüsterei in Winterthur verändern. «Wir beschäftigen uns mit der Frage, wie diese Abläufe in Zukunft gestaltet werden. Dazu gründen wir ein Projektteam, welches sich dieser und anderer Fragen annimmt, denn wir wollen die freiwerdenden Kapazitäten in Winterthur weiterhin sinnvoll für unsere Mission nutzen: Mehr Lebensmittel retten und mehr Menschen in Not helfen», erklärt Salvatore Valeo.

Foodwaste geht alle an!

**Der Aktionsplan Foodwaste 2030 verfolgt ein ehrgeiziges Ziel:
Die Lebensmittelverluste bis 2030 zu halbieren.**

An der Abgabestelle von *Tischlein deck dich* im Zürcher Quartier Schwamendingen herrscht schon lang vor der Abgabe viel Betrieb. «Wir sind nicht nur eine Abgabestelle für gerettete Lebensmittel, sondern auch ein wichtiger sozialer Treffpunkt», sagt Abgabestellenleiterin Monika Bachmann. Aber natürlich: Im Zentrum des Interesses stehen die Lebensmittel, welche die Kundinnen und Kunden für einen symbolischen Franken beziehen können – Lebensmittel, die nicht verkauft und deshalb gespendet wurden. «Wenn ich diese Mengen sehe, frage ich mich manchmal schon, wie das sein kann», fügt Monika Bachmann an.

Andere Zeiten

Alex Stähli ist schon seit vielen Jahren Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, doch der Blick in die Lager der Lebensmittelhilfe berührt ihn noch immer. «Die schieren Mengen an Lebensmitteln erschlagen mich jedes Mal fast», sagt er. Die Grundproblematik für die unzähligen Tonnen Lebensmittelverluste sei vor allem in den letzten Jahrzehnten entstanden. «Durch die Globalisierung und die immer effizientere Industrialisierung wurden Lebensmittel immer günstiger», erläutert Alex Stähli. «Eine vierköpfige Familie gibt heute in der Schweiz weniger als zehn Prozent ihres Einkommens für



**So viele Lebensmittel! An den Abgabestellen von *Tischlein deck dich*, wie hier in Schwamendingen, freuen sich die Kundinnen und Kunden, dass die Lebensmittel nicht weg-
geworfen wurden.**

Foto: zVg

Lebensmittel aus; vor 50 Jahren waren es noch 40 Prozent.» Die Hemmschwellen im Umgang mit Lebensmitteln seien entsprechend gesunken. «Aber das Thema Foodwaste ist mittlerweile in der Gesellschaft angekommen. Und jetzt wird der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung vorangetrieben, von der Politik, der Lebensmittelbranche und der Zivilgesellschaft.»

Alle sind in der Verantwortung

Alex Stähli spricht den Aktionsplan Foodwaste 2030 an, den der Bundesrat im April 2022 als Massnahme verabschiedet hat, um die von der Schweiz mitunterzeichneten 17 UNO-Ziele für nachhaltige Entwicklung zu erreichen. Erklärtes Ziel des Aktionsplans ist es, die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz bis 2030 gegenüber 2017 zu halbieren. Das sei ambitioniert, sagt Alex Stähli: «Es stehen alle in der Verantwortung, niemand wird mit dem Finger auf andere zeigen können, ohne selbst aktiv zu werden.» Welchen Beitrag leistet *Tischlein deck dich*? «Wir können dafür sorgen, dass Lebensmittel schnell, unkompliziert und qualitativ zuverlässig an Armutsbetroffene abgegeben werden», so Alex Stähli. *Tischlein deck dich* habe sich schon immer als Dienstleisterin gegen Foodwaste als Teil der Lebensmittelbranche gesehen. «Und wenn wir mit unserer Expertise mithelfen können, Lebensmittelverluste zu vermeiden, tun wir das gern.» Ein Beispiel dafür ist das Initiieren und Mitentwickeln des Info-Flyers «Genuss ohne Risiko», der den sicheren Konsum von Lebensmitteln je nach Produkt zwischen 6 bis 360 Tagen über das Haltbarkeitsdatum hinweg fundiert und verständlich aufzeigt.



**Er steht hier
zur Verfügung.**



**Lorenz Hirt, Geschäftsführer
der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-
Industrien Fial.** Foto: Fial

**«In der Schweiz gilt
alles als Foodwaste, was
nicht vom Menschen
konsumiert wird.»**

Verbesserte Zahlengrundlagen

Dass das Vermeiden von Nahrungsmittelverlusten alle angeht, unterstreicht auch Susanne Blank, Leiterin Abteilung Ökonomie und Innovation beim Bundesamt für Umwelt BAFU. «Das Ziel ist herausfordernd, aber erreichbar, wenn sich alle Branchen und die Haushalte dafür einsetzen», sagt sie. Derzeit liegt der Fokus darauf, branchenspezifische Reduktionsziele zu definieren. Auch bemüht man sich um eine präzisere Zahlengrundlage. Denn die umfassende ETH-Studie von 2019, die als Grundlage für alle Zahlenbeispiele dient, arbeitet mit Schätzungen und vielen Annahmen. «Die Studie illustriert die Grössenordnungen», sagte der Foodwaste-Experte und Hauptautor der Studie Claudio Beretta unlängst der NZZ. Eines der Ziele des Aktionsplans ist es, genauere Zahlen zu bekommen. «So wird zum Beispiel in allen Unternehmen, welche die Vereinbarung unterzeichnet haben, jährlich gemessen, wie viele Lebensmittelverluste entstehen», sagt Susanne Blank. «Anhand dieser Erhebung lässt sich der Fortschritt in einzelnen Branchen besser abschätzen.» Zusätzlich führt das BAFU weitere Erhebungen durch. So werden etwa Haushaltskehrtsäcke und Grüngutsammlungen sortiert und analysiert, um die Datengrundlage zu verbessern.

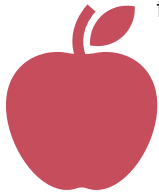


Mehl darf über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus verkauft werden, weil es bis 360 Tage nach dessen Ablauf noch bedenkenlos konsumiert werden kann.

Foto: foodwaste.ch

Reporting standardisieren

Der Verein United Against Waste UAW entwickelte im Auftrag des BAFU stufenspezifische Erhebungsmethoden und Reportingprozesse – separat für die Gastronomie, für die Lebensmittelindustrie sowie den Gross- und Detailhandel. «Obwohl bei vielen Unternehmen bereits Daten zu Lebensmittelabfällen vorliegen, wurden diese bisher alles andere als einheitlich erfasst und rapportiert», weiss Julia Baumann, Vizepräsidentin von UAW. «Angesichts der vielen Stakeholder, die hier mitgewirkt haben,



freut es mich sehr, dass die Leitfäden zu den Messmethoden schon weit fortgeschritten sind und dass künftig standardisiert rapportiert wird.» Es sei wichtig, genau zu verstehen, wo Verluste anfallen. Es gebe unzählige Stellschrauben, an denen noch gedreht werden könne, sagt Julia Baumann. Sie warnt aber auch: «Es wird nicht ausreichen, Bestehendes zu optimieren. Es braucht von allen die Bereitschaft, neue Wege mit der gesamten Wertschöpfungskette zu gehen und Dinge nicht nur besser, sondern da und dort anders zu machen – von Unternehmen, der Politik und der Gesellschaft.»

Was ist Foodwaste?

Entscheidend ist, dass die Nahrungsmittelindustrie in ihrer Gesamtheit hinter dem Aktionsplan steht – und das ist der Fall, wie Lorenz Hirt, Geschäftsführer der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien Fial bestätigt. Dennoch gibt es aus seiner Sicht noch zu diskutierende Unstimmigkeiten. «Es geht vor allem um die Definition von Lebensmittelverlusten und damit um die Zahlen, die es zu reduzieren gilt», sagt er. Der verarbeitenden Industrie werden in der Schweiz mehr als doppelt so viele Verluste zugerechnet als in der EU. Dies nicht, weil hier schlechter gearbeitet würde. «Die EU taxiert Lebensmittel, die Tieren verfüttert werden

und so im Nahrungskreislauf bleiben, nicht als Foodwaste», sagt Lorenz Hirt. «In der Schweiz gilt alles als Foodwaste, was nicht vom Menschen konsumiert wird.» Dies könne in gewissen Branchen zu schwierigen Situationen führen. So fällt etwa bei der Käseproduktion unweigerlich Molke an. Unter der trendigen Bezeichnung «Whey» oder als Drink kann ein kleiner Teil davon über den Handel verkauft werden; der grösste Teil wird jedoch in Schweinezuchten verfüttert. Diesen Foodwaste wird kein Käsebetrieb halbieren können. «Jedenfalls nicht, solange nicht alle Schweizer einen halben Liter Molke pro Tag trinken», sagt Lorenz Hirt. Dennoch ist der Fial-Geschäftsführer überzeugt, dass der Ansatz der Eigenverantwortung, den der Aktionsplan vorsieht, funktioniert. «Alle Unternehmen haben ein grundlegendes Interesse, möglichst wenig Foodwaste anfallen zu lassen», sagt er. «Schon nur aus betriebswirtschaftlichen Gründen.»

Initiative ist gefragt

Auch die unzähligen mittleren und kleinen Unternehmen sind dazu angehalten, sich an der Halbierung der Lebensmittelverluste zu beteiligen. Wie schwierig dies ist, weiss Marc Jaisli, Geschäftsführer des Familienbetriebs Jaisli-Beck in Buchs AG. «Der Absatz von Brot schwankt in unseren drei Filialen enorm», sagt er. Überschüsse sind unvermeidlich. «Am einfachsten und günstigsten wäre es für mich, diese einfach zu entsorgen», sagt er unumwunden. Doch es sei für ihn Ehrensache, bessere Wege zu gehen. So entwickelte Marc Jaisli vor einigen Jahren das «ReBack-Brot», das zu 40 Prozent aus altbackenem Brot besteht; in Zusammenarbeit mit der Stiftung Töpferhaus in Aarau entstand unlängst Pasta di Pane – Teigwaren, die fast zur Hälfte aus einwandfreiem Restbrot bestehen. Was trotz allem an Brot nicht verkauft wird, wird eingefroren und einmal pro Woche an *Tischlein deck dich* gespendet.

Toolbox als Unterstützung

foodwaste.ch bietet dem kleineren Detailhandel Unterstützung. «Lebensmittel werden noch zu wenig über das Haltbarkeitsdatum hinweg weiterverkauft», sagt der stellvertretende Geschäftsführer Stefan Bosshardt. Im Bemühen, Lebensmittelverluste zu vermeiden, haben kleine und mittlere Betriebe immerhin einen Vorteil gegenüber den Branchenriesen: Sie können schneller Veränderungen einleiten als Grosskonzerne. «Um deren Tatkraft zu unterstützen, stellen wir auf unserer Website kostenlos eine Toolbox mit Merkblättern, Videos, Flyern und Etiketten zur Verfügung», sagt Stefan Bosshardt. Werden dadurch die Ziele des Aktionsplans eher erreicht? Jeder Beitrag sei wichtig, meint Stefan Bosshardt. «Entscheidender ist aber, dass auf allen



Susanne Blank,
Leiterin Abteilung
Ökonomie und
Innovation beim
Bundesamt für
Umwelt BAFU.

Foto: admin.ch

«Das Ziel ist herausfordernd, aber erreichbar, wenn sich alle dafür einsetzen.»

Ebenen etwas passiert, dass man dies in der Bevölkerung wahrnimmt – und dass 2030 nicht einfach alles aufhört, sondern man den Paradigmenwechsel über die Wertschätzung von Lebensmitteln konsequent weiterverfolgt.»

Jeder muss einen Beitrag leisten

Die Bevölkerung ist im Aktionsplan ebenfalls gefragt. «Die Haushalte sind wichtige Akteure, um die Ziele des Aktionsplans zu erreichen», sagt Susanne Blank vom Bundesamt für Umwelt BAFU. Deshalb sind Massnahmen in den Bereichen Bildung und Information geplant. Auch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV möchte bei den Konsumierenden ansetzen. «Vielen ist der Unterschied zwischen Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht bekannt, weshalb viele noch geniessbare Lebensmittel im Abfall landen», sagt Michael Beer, Leiter Fachbereich Lebensmittel und Ernährung und Vizedirektor des BLV. «Hier plant das BLV eine Sensibilisierung. Wir sind überzeugt, dass Information ein wichtiger Teil ist, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren.» Auch Monika Bachmann von der Abgabestelle in Schwamendingen schlägt Eigenverantwortung vor: «Wir könnten damit anfangen, unsere Konsumansprüche herunterzuschrauben und uns wie früher zum Beispiel damit arrangieren, dass es fünf Minuten vor Ladenschluss kein frisches Brot mehr gibt.» Alex Stähli feilt derweil am eigenen Einkaufs- und Konsumverhalten: «Ich kaufe nur lang haltbare Produkte auf Vorrat, und bei Produkten mit Mindesthaltbarkeitsdatum wie Reis schaue ich nicht aufs Datum, sondern auf die Geniessbarkeit.» Schneller verderbliche Produkte kauft er kurzfristig, oder er legt sie in den Tiefkühler. «Angefangenes Brot lässt sich so sehr gut aufbewahren und später auftoasten.» Perfekt sei natürlich auch er nicht. Aber der Wille zählt. Oder



Für Bäckermeister Marc Jaisli ist es Ehrensache, Überschüsse nicht einfach wegzuwerfen – auch wenn das am einfachsten und am billigsten wäre.

Foto: zVg

Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum

Ein wichtiger Aspekt im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist das Mindesthaltbarkeitsdatum. Leicht verderbliche Produkte, die ein **Verbrauchsdatum** aufgedruckt haben, dürfen nur bis zu diesem verkauft und verzehrt werden. Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** für wenig verderbliche Lebensmittel gibt an, bis wann ein Produkt qualitativ einwandfrei bleibt, wenn es richtig gelagert wird. Nach dem aufgedruckten Datum ist es weiterhin geniessbar, es kommt höchstens zu qualitativen Einschränkungen. Ein Produkt, das nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum unbedenklich aussieht und riecht, kann daher sicher gegessen werden.

wie Julia Baumann von UAW sagt: «Es gibt nicht die eine grosse Massnahme, mit der das Reduktionsziel erreicht werden kann. Ich finde es darum wichtig, dass wir den Beitrag von jedem und jeder Einzelnen als einen Tropfen wertschätzen, der den Stein am Ende höhlt.» **EB**

Nahrungsmittel für die ganze Familie

In hochwertigen, verarbeiteten Lebensmitteln steckt viel Energie. Diese vor der Vernichtung zu retten ist ein besonderer Ansporn für die Zusammenarbeit zwischen dem Schweizer Traditionsunternehmen Hero und Tischlein deck dich.

Berühmt geworden, ja Kultstatus erreicht hat Hero mit Ravioli aus der Dose. Vor 75 Jahren wurde das Gericht erfunden, das sich als zeitloser Klassiker etabliert hat. Ein Stück Schweizer Kulturgeschichte. 1956 lautete der Werbeslogan: «Onkel Otto kocht selbst!» Weil es auch ein Mann schaffte, die Ravioli

zu wärmen. Seither hat sich viel getan. Hero ist zu einem international tätigen Lebensmittelkonzern mit breitem Sortiment geworden. Als moderne Firma ist auch nachhaltiges Wirtschaften heute ein wichtiges Thema und damit verbunden das Bestreben, Lebensmittelverluste zu vermeiden. Für die



Für die gute Zusammenarbeit sorgen bei Hero: Karin Erni, Marketing Manager Babyfood & Sustainability Manager, und Christian Stoffels, Leiter Marketing.

Foto: Hero

seit mehr als zehn Jahren währende Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* setzt Hero auf seine Werte «Nourish others» (Bereichert einander) und «Take responsibility» (Übernimmt Verantwortung). Die Mission der Firma besteht darin, all das Gute, was die Natur zu bieten hat, zu bewahren und ihre Schätze zu konservieren.

Darum auch die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich*: Denn Jahr für Jahr rettet der gemeinnützige Verein grosse Mengen an Gemüse, Früchte, Getränke sowie Frisch- und Tiefkühlprodukte vor der Vernichtung (nahezu 6000 Tonnen im Jahr 2022). Diese Lebensmittel werden an über 150 Abgabestellen in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein an armutsbetroffene Menschen verteilt. Damit erfüllen sie doch noch ihren eigentlichen Zweck: Menschen ernähren, Kraft geben und Freude machen.

Genuss für Jung bis Alt

Hero produziert und verkauft zahlreiche Lebensmittel aus unterschiedlichen Kategorien: Konfitüre, Rösti, Ravioli, Gemüsedosen, Kindernährmittel (Gläschen, Snacks, Quetschbeutel). Die Spenden an *Tischlein deck dich* stammen aus all diesen Kategorien. So auch Babynahrung und Produkte für Kinder von drei bis zehn Jahren wie beispielsweise gefriergetrocknete Früchtechips. Dieser Aspekt freut Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, besonders: «Unsere Kunden und Kundinnen, die Lebensmittel an unseren Abgabestellen beziehen, haben oft mehrköpfige Familien. Dass wir

manchmal auch Essen für Kinder abgeben können, ist eine wertvolle Ergänzung. Darum sind wir Hero dankbar für die Produktspenden und die gute Zusammenarbeit.»

In den Produkten von Hero steckt viel Energie aus dem ganzen Prozess von Anbau, Verarbeitung und Verpackung. Nur schon aus Gründen eines effizienten Ressourcenmanagements sollen die Verluste so klein wie möglich gehalten werden. «Leider halten sich Produktions- und Absatzmenge nicht immer ganz genau die Wage, daher sind wir sehr froh, dass wir mit *Tischlein deck dich* so eine langjährige und erfolgreiche Kooperation haben und mit diesen Produkten auch noch etwas Gutes tun können», meint Christian Stoffels, Leiter Marketing bei Hero.

Diese Haltung teilt auch seine Kollegin Karin Erni, Marketing Manager Babyfood & Sustainability Manager: «Unsere sehr geschätzte Partnerschaft mit *Tischlein deck dich* hilft uns nicht nur Ressourcen zu schonen, sondern ist ein schönes Beispiel sozialen Engagements. In enger Zusammenarbeit setzen wir ein Zeichen der Solidarität und Menschlichkeit.»

Logistik das A und O

Hero und *Tischlein deck dich* arbeiten nun seit mehr als zehn Jahren zusammen, um Lebensmittel zu retten und sie an Menschen in einer Notsituation zu verteilen. Die konkrete Umsetzung erfordert zuverlässige Prozesse und eine leistungsfähige Logistik, denn das Spendenvolumen ist nicht unerheblich. Jährlich werden zwischen 30 bis 50 Tonnen Nahrungsmittel transportiert, zwischenlagert, disponiert und verteilt. Das ist nur möglich mit professionellen Mitteln. Silvan Hausherr, Key Account Manager Retail bei Hero Schweiz, ist der Ansprechpartner von *Tischlein deck dich* für die Organisation und Abwicklung. Für ihn wichtig: «Bei *Tischlein deck dich* kann ich mich darauf verlassen, dass die Logistik funktioniert und der Aufwand für uns überschaubar bleibt. Wir wollen unseren Beitrag leisten zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und zu einer Welt, in der Schwächeren geholfen wird. Im Sinne unserer Unternehmenswerte ist dieser Beitrag ein wichtiger Bestandteil in unserem Alltag, und wir schätzen die professionelle Zusammenarbeit für den guten Zweck mit *Tischlein deck dich* sehr.»

Genau das ist auch der Ansporn und Anspruch von *Tischlein deck dich* – einen Beitrag zu einer besseren Welt leisten durch effiziente Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie. **RS**

Trotz Arbeit genügt der Lohn nicht

Sandra, 31 Jahre, musste die Scham überwinden, um Hilfe zu bitten.

***Tischlein deck dich* ist für sie eine wichtige Stütze.**



Seit Januar geht Sandra jeden Montag zur Abgabestelle in Quartino.

Obwohl dies keine guten Zeiten sind, lächelt die 31-jährige Sandra* und sprüht vor Leben. Wir treffen uns in der Abgabestelle in Quartino. Freiwillige Helfer und Helferinnen bereiten die Lebensmittel für etwa vierzig Kundenkarten, d.h. für ungefähr 100 Personen vor. Während Sandra wartet, bis sie an der Reihe ist, erzählt sie mir, dass sie eine schwere Zeit durchlebt. Zu Jahresbeginn hat ihr der Sozialarbeiter der Gemeinde die Kundenkarte von *Tischlein deck dich* angeboten. Jeden Montag kommt sie, um für einen symbolischen Franken Nahrungsmittel zu beziehen. «Beim ersten Mal habe ich mich geschämt. Dann habe ich gesehen, dass auch andere junge Menschen, andere Tessiner, in der gleichen Not sind. Auch die Freiwilligen sind sehr freundlich», sagt sie und fügt an: «Ich habe meine Scham überwunden. Der Einkauf bei *Tischlein deck dich* reicht für eine Woche und bedeutet eine wichtige Hilfe für mich.»

Im Tessin aufgewachsen, besuchte sie dort die Schule und spezialisierte sich dann in Italien, bevor sie in die Schweiz zurückkehrte, um zu arbeiten. Sie hat einen Job, aber der Lohn ist bescheiden und erlaubt ihr keinen angemessenen Lebensunterhalt. «Ich bin Sozialarbeiterin und arbeite Teilzeit in Kinderkrippen. Von meinem Gehalt kann ich die Fixkosten bezahlen. Aber wenn ich alle Rechnungen beglichen habe, bleibt nicht mehr viel zum Leben übrig.» Alles sei viel teurer geworden. «Ich lebe wirklich sehr sparsam. Ich tue es ungern, aber wenn ich ein Stück Fleisch oder Fisch essen möchte, muss ich es grenzüberschreitend in Italien einkaufen. Hier sind die Preise zu hoch, das schaffe ich nicht.»

Sandra bezeichnet sich selbst als «Working Poor», sie lebt in einer Art Grauzone. Für die Behörden ist sie

nicht mittellos genug, um staatliche Hilfe zu erhalten, doch kommt sie nur mit Mühe und Not über die Runden. Bei jedem Einkauf muss sie aufpassen, Extras kann sie sich keine erlauben, an Urlaub oder auswärts essen ist nicht mehr zu denken. Selbst der Lebensmitteleinkauf stellt manchmal ein Problem dar. «Bei *Tischlein deck dich* finde ich alles, was ich brauche, vor allem viel Obst und Gemüse, welches ich sehr schätze, aber auch Ravioli und Joghurt. Das sind alles Produkte, die in den letzten Monaten sehr teuer wurden. Diese von *Tischlein deck dich* zu erhalten bedeutet eine grosse Hilfe. Das Geld, das ich spare, dient mir, Rechnungen zu bezahlen.» Sandras wirtschaftliche Situation änderte sich schlagartig, als sie eine Stelle im öffentlichen Dienst aufgab und in die Privatwirtschaft wechselte, zu einem wesentlich geringeren Gehalt. Sie sparte viel, verkaufte ihr Auto, wählte die niedrigsten Krankenversicherungsprämien und ihre Eltern halfen ihr. «Oft kauften Mama und Papa für mich ein, aber sie sind im Ruhestand. Ich wollte ihr Budget nicht belasten.» Also bat sie die Gemeinde um Hilfe. «Ich kannte *Tischlein deck dich* durch eine Freundin.» Sandra hat noch viele Pläne: «Ich würde gerne wieder zur Schule gehen, um Lehrerin zu werden mit einem anständigen Gehalt. Es macht mir nichts aus, mit 30 wieder die Schulbank zu drücken. Ich möchte glücklich sein und ein Gehalt verdienen, von dem ich anständig leben kann.» Sie ist froh, jenen Menschen begegnet zu sein, die ihr in dieser heiklen Lebensphase halfen. Sie hofft, ihre Kundenkarte bald jemand anderem weitergeben zu können: Wirtschaftlich gesehen, lebe ich heute am Rande des Existenzminimums, aber das wird alles ein Ende haben, ich werde eine neue Stabilität finden. Eines Tages möchte ich mich ehrenamtlich für *Tischlein deck dich* engagieren, um anderen das zu geben, was ich erhalten habe: Eine wichtige Stütze in einer schwierigen Zeit.»

In der Zwischenzeit hat sie zwei Taschen mit vielen Lebensmitteln gefüllt. Bevor sie geht, teilen wir eine letzte Überlegung. Sie gesteht mir, dass viele ihrer Freunde finanzielle Probleme haben, aber nur wenige sprechen offen darüber oder bitten um Hilfe, weil sie sich schämen. «Armut ist nach wie vor ein Tabu, sie wird als Stigma empfunden, obwohl viele von uns mit wirtschaftlichen Problemen konfrontiert sind. Alles ist teurer geworden, und man müht sich wirklich ab.» **sc**

*Name der Redaktion bekannt

So lecker kann Lebensmittelretten sein – Mirko Buri zeigt wie

Brot und Backwaren gehören zu den Lebensmitteln, die mengenmässig am meisten weggeworfen werden und fallen – was die Umweltbelastung betrifft – besonders ins Gewicht. Dabei ist hart gewordenen Brot viel zu schade für den Abfall! Der leidenschaftliche Koch und Anti-Foodwaste-Pionier Mirko Buri zeigt, wie er für Brotresten eine leckere Verwendung findet: «Kombiniert mit nur einer Handvoll frischer Zutaten ist ruckzuck ein mediterraner Salat zubereitet, der sich sowohl als Beilage als auch als Hauptspeise eignet.» In puncto Lebensmittelrettung lässt sich in der eigenen Küche generell viel bewirken – denn in

privaten Haushalten fallen rund 28 Prozent der Lebensmittelverluste an. Das Einsparungspotenzial ist gross, weiss Mirko Buri. Seine Tipps: «Wer Foodwaste zuhause verhindern möchte, sollte Spontaneinkäufe unter Stress vermeiden. Eine gute Planung ist wichtig und vor allem empfehle ich, wachsam zu sein. Wir kaufen meistens von denselben Produkten zu viel ein.» Und sollte man doch einmal zu viel eingekauft haben, sind der eigenen Resteküche keine Grenzen gesetzt. «Wer sein Verhalten reflektiert und anpasst, kann Foodwaste effektiv reduzieren», ist sich Mirko Burri sicher. **TP**

Brotsalat für 2 Personen

Das brauchst du für den Salat...

200g	Alt-Brot in grobe Würfel oder dünne Scheiben geschnitten
1 Stk.	Tomate in Würfel geschnitten
1 Stk.	Peperoni in Streifen geschnitten
1 Stk.	Zwiebel in feine Streifen geschnitten
2 Stk.	Knoblauchzehen fein gehackt
2 EL	Rapsöl
1 Handvoll	Olive in feine Rondellen geschnitten
200g	Feta in Würfel geschnitten

... und das Dressing

3 EL	dunkler Balsamico
1 TL	Senf
1 TL	Honig
5 EL	Oliveöl
	Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

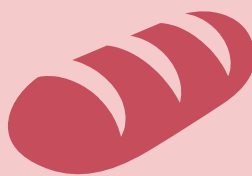
So geht es

Brot in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschliessend zusammen mit den Tomatenwürfeln in eine grosse Schüssel geben.

Peperoni, Zwiebelstreifen und Knoblauch in die noch heisse Bratpfanne geben und im Öl andünsten. Anschliessend zu den Brotwürfeln geben.

Die Zutaten für das Dressing gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing über den Salat geben, alles gut vermengen und nach Belieben mit Rucola oder Schnittlauch garnieren. **Fertig!**



«Mit einer Prise Kreativität lassen sich aus geretteten Zutaten oft wunderbare Rezepte zaubern.»

**Koch und Anti-Foodwaste-Pionier
Mirko Buri** Foto: Mirko Buri

Impressum

Herausgeber: *Tischlein deck dich*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tischlein.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tischlein.ch
Spendenkonto: PC 85-797614-4

Redaktion: Reto Schlegel (RS), Dina Hungerbühler (DH),
Erik Brühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC),
Tabea Pfammatter (TB)
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 35 000 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: Dezember 2023

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

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:

