



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Tisch lektüre

Sommer 2.24



**Freiwilligen-Engagement
beim Lebensmitteltransport**





Liebe Leserin, lieber Leser

Noch vor einem Jahr arbeiteten wir bei *Tischlein deck dich* mit Hochdruck an der Gestaltung des Projekts «Nordwestschweiz2.0» mit einem neuen Lagerstandort in der Nähe der Coop Verteilzentrale Schafisheim. Edin Zoller (Logistik) und Bianka Allenspach (Personal) betreiben diese Logistikplattform Nordwestschweiz in Staufen (AG) nun seit etwas

mehr als einem halben Jahr. Diese anspruchsvolle Startphase haben die beiden mit Herzblut, überdurchschnittlichem Engagement und Bravour gemeistert. Aktiv unterstützt von Mitarbeitenden in Arbeitsintegration unserer beiden Partnerorganisationen Töpferhaus und Impiega – und natürlich von unseren gut 200 freiwilligen Helferinnen und Helfer vor Ort. Ihnen allen gilt mein grosser Dank.

Da es uns bis anhin noch nicht gelungen ist, Zivildienst-Kontingente für den Standort in Staufen zu erhalten, werden die mittlerweile drei Lieferfahrzeuge ausschliesslich von freiwilligen Fahrerinnen und Fahrer gefahren. Eine Parforce-Leistung, die wir hoffentlich künftig wieder mit einigen wenigen Zivildienstleistenden etwas entlasten können. Wie wir den operativen Betrieb und eine zuverlässige Dienstleistung gegen Foodwaste und Hilfe für von Armut betroffene Menschen sicherstellen und optimieren wollen, lesen Sie auf Seite 4.

Unsere Dienstleistung richtet sich auch speziell an die Lebensmittelbranche. Ein langjähriger Produktsponsor ist Unilever, der mit der Spende an *Tischlein deck dich* eine karitative Lösung gegen Foodwaste mitträgt (Seite 8).

Jährlich werden in den Schweizer Haushalten, laut der ETH-Studie über die Lebensmittelverluste in der Schweiz (2019), total rund 109 000 Tonnen Brot- und Backwarenreste weggeworfen. Wie Sie altes Brot kreativ verwerten, zeigt Ihnen die Food-Fotografin und freiwillige Helferin bei *Tischlein deck dich* Luana Papaleo (Seite 12).

Einen zuversichtlichen Sommer wünscht Ihnen sehr herzlich,

Alex Stähli, Geschäftsführer

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:





Jerry Graci (links im Bild) und sein Team verlegten die Arbeitsbereiche in nicht kontaminierte Räumlichkeiten, um den operativen Betrieb möglichst schnell wieder aufzunehmen.

Foto: Tavalino Magico

Glück im Unglück – echte Feuerprobe für das Tessiner-Team in Cadenazzo

Am Donnerstag, 25. April brach in Cadenazzo im Gebäude, in dem sich auch das Lager von *Tischlein deck dich* befindet, ein Feuer aus. Glücklicherweise wurde dabei niemand verletzt. Die Belieferung unserer Abgabestellen in der Region konnte dank dem grossen Engagement des Teams vor Ort bereits am nächsten Tag wieder aufgenommen werden.

Am Donnerstag, 25. April waren wie jeden Morgen um 8 Uhr etwa 20 Personen – Lernende, Mitarbeiter von *Tavalino Magico* sowie freiwillige Helferinnen und Helfer – im Lager in Cadenazzo bei der Arbeit. Viele von ihnen waren daran, das Obst, Gemüse und die Tiefkühlprodukte zu prüfen. Plötzlich brach ein Feuer in einem nahegelegenen Raum aus. «Rauch stieg vom Boden auf. Wir konnten nichts mehr sehen, liessen alles auf den Tischen liegen und rannten zum Sammelplatz», erzählt Jerry Graci, Personalverantwortlicher in Cadenazzo. Der Co-Leiter der Logistikplattform vergewisserte sich sofort, dass sich niemand mehr im Gebäude aufhielt. Polizei und Feuerwehr versuchten vier Stunden lang das Feuer einzudämmen, das ein Stock darunter im Erdgeschoss des Gebäudes ausgebrochen war. Nach dem ersten Schreck galt es, wichtige Entscheidungen zu treffen. Einerseits mussten die Lebensmittel so schnell wie möglich auf ihre Qualität geprüft und die betroffenen Abgabestellen informiert werden. Dies gelang dank dem grossen Medieninteressen und der schnellen Reaktion des Teams zeitnah

und kontrolliert. Andererseits begannen, nach zusätzlichen Abklärungen zur Mitarbeitenden-Sicherheit, auch gleich die aufwändigen Aufräumarbeiten. Das Team informierte die kantonalen Hygienelabors, um alle Lebensmittel nach den erforderten Standards zu überprüfen. Leider konnten 3800 Kilogramm der gelagerten Lebensmittel nicht mehr gerettet werden. Die anderen, nach wie vor einwandfreien und nun doppelt geretteten Lebensmittel wurden für eine möglichst schnelle Wiederaufnahme des operativen Betriebes gekühlt und bereitgemacht. «Wir verlegten die Arbeitsbereiche in die nicht verschmutzten oder bereits gereinigten Bereiche, um den operativen Betrieb möglichst schnell wieder starten zu können. Dank dem grossen Engagement aller Mitarbeitenden konnten wir die Verteilung am Freitag wieder aufnehmen», erläutert Jerry Graci. Von den Versicherungsfragen bis zur Spezialreinigung waren die Folgen jedoch noch wochenlang zu spüren. «Alles in allem hatten wir jedoch Glück – es war eine echte Feuerprobe für das Team», so Jerry Graci abschliessend. **SC/DH**



Emsiges Treiben in Staufen: Bianka Allenspach und Edin Zoller sind mit dem operativen Betrieb zufrieden.

Foto: Tischlein deck dich

Weitere Pionierarbeit in Staufen

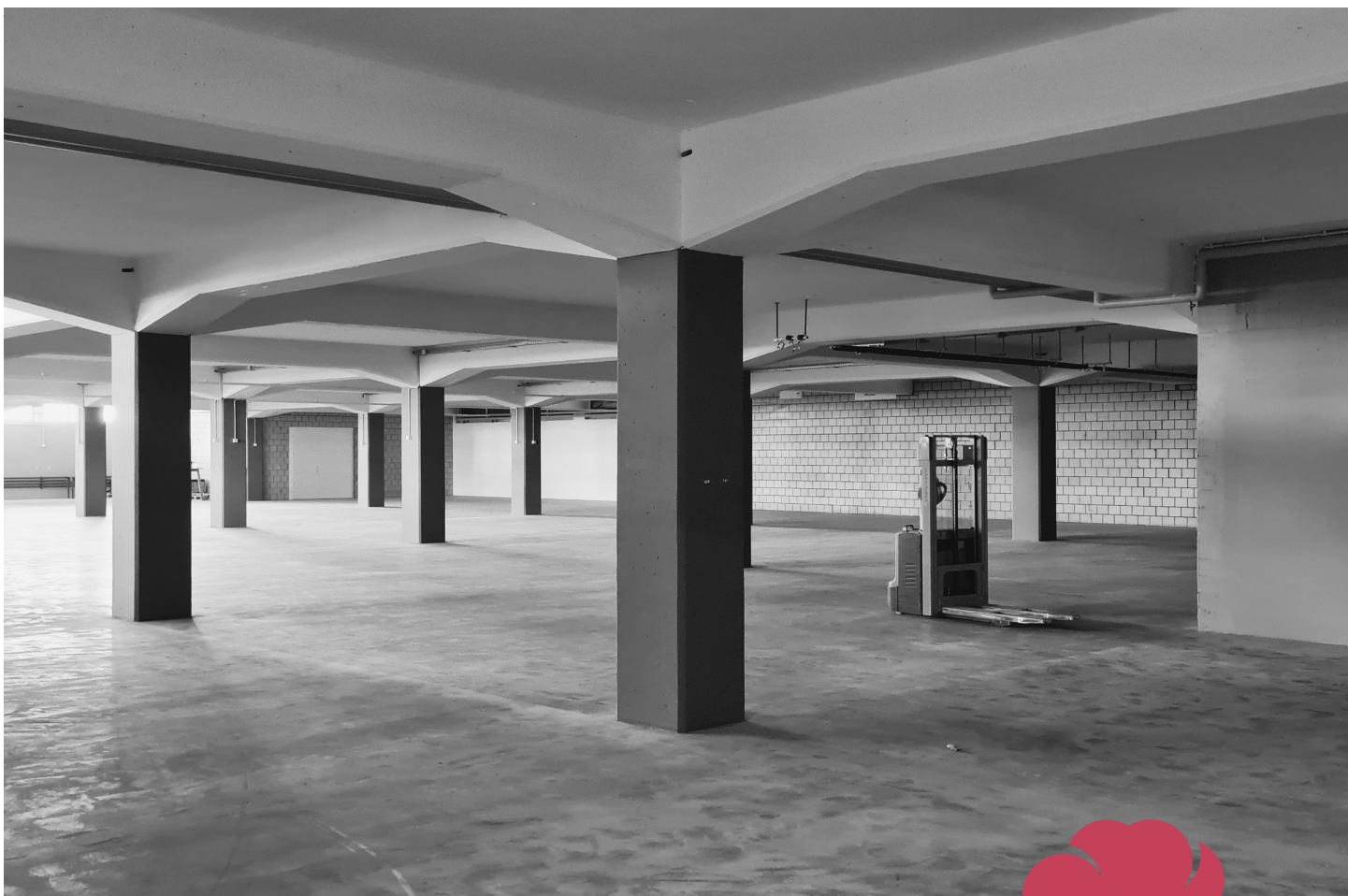
Im November 2023 wurde die neue *Tischlein-deck-dich*-Logistikplattform in Staufen eröffnet. Nun läuft der Betrieb auf Hochtouren. Potenzial gibt es aber noch mehr. Bald soll hier weitere Pionierarbeit geleistet werden: Ein routinierter, vollumfänglicher Lebensmitteltransport mit einem autonom organisierten Freiwilligen-Fahrer/-innen-Pool.

Es herrscht emsiges Treiben auf der neuen Logistik-Plattform in Staufen. Gut acht bis zwölf freiwillige Helferinnen und Helfer stehen pro zwei-Stunden-Schicht an den Rüststrassen und sortierten Bananen, Salate, oder Kartoffeln in unterschiedliche Kisten. Zwischen sechs und zehn Tonnen Früchte und Gemüse werden täglich bei der Coop-Verteilzentrale Schafisheim abgeholt und in der Rüsterei in Staufen triagiert. Dafür fährt ein *Tischlein-deck-dich*-Kühlfahrzeug mehrmals täglich die wenigen Kilometer zwischen Schafisheim und Staufen hin und her. Die gerüsteten und sortierten Produkte werden, wenn möglich, noch am gleichen Tag an die Abgabestellen zu der Kundschaft von *Tischlein deck dich* oder zu anderen Lebensmittelhilfen in der Region gebracht. Dieses Foodsave-Shuttle-Konzept funktioniert unter anderem dank dem Engagement von freiwilligen Fahrerinnen und Fahrern. Sie und Mitarbeitende aus der Arbeitsintegration helfen auch beim

Transport der geretteten Lebensmittel an die mittlerweile 17 Abgabestellen, welche vom neuen Logistik-Standort beliefert werden. «Gut 100 Tonnen Lebensmittel werden so monatlich über das neue Lager transportiert, kontrolliert, sortiert und ausgeliefert», erzählt Logistik-Leiter Edin Zoller.

Bereits viel erreicht

Vor gut einem Jahr war die 1100 Quadratmeter grosse Halle noch ein Billard-Center. Heute schieben täglich rund 35 Mitarbeitende Rollcontainer mit Frisch-, Trocken-, oder tiefgekühlten Produkten durch das Lager in Staufen. Gemüse und Früchte werden direkt an die Rüststrassen geliefert und sofort triagiert – so können mehr sensible Lebensmittel wie Beeren und Salate gerettet werden. «Haltbare Produkte lagern wir im hinteren Teil des Lagers oder in unseren dreistufigen Kühlzellen ein», erklärt Edin Zoller. «Wir können stolz sein, was wir seit November



Vor gut zehn Monaten war die 1100 Quadratmeter grosse Halle noch leer.

Foto: Tischlein deck dich



erreicht haben», ergänzt Bianka Allenspach. Sie ist als Personalleiterin Nordwestschweiz verantwortlich für die Betreuung der Freiwilligen und Mitarbeitenden aus der Arbeitsintegration. «Wir starteten dieses Projekt im Wissen, dass wir auf das Engagement von einem ca. 200-köpfigen Freiwilligen-Pool angewiesen sind. Die Rettung und Verteilung von mehreren Tonnen Lebensmittel pro Tag wäre ohne diese Unterstützung nicht möglich, vor allem die sehr zeitintensive Triage von Früchten und Gemüse, sowie der Transport der geretteten Lebensmittel zu unseren Abgabestellen der Region». Dass sich bereits genügend Freiwillige engagierten, um den vollen Betrieb laufen zu lassen, ist keine Selbstverständlichkeit. «Zudem ist es echt toll zu sehen, wie schnell wir zu einem routinierten und familiären Team wurden. Dies hören wir auch immer wieder von unseren freiwilligen Helferinnen und Helfern», meint Bianka Allenspach.

Noch mehr Potenzial in der Nordwestschweiz

Doch Edin Zoller und Bianka Allenspach sind sich einig, dass es in der Region Nordwestschweiz definitiv noch Potenzial für mehr Lebensmittelrettung und Lebensmittelhilfe geben würde. «Unsere Freiwilligen wären beispielsweise bereit noch weitere Abgabestellen zu eröffnen. Sie hören in ihrem Umfeld immer wieder von Personen

mit schmalem Budget, welche sich über das Angebot von *Tischlein deck dich* freuen würden», erzählt Bianka Allenspach. «Auch unsere Lagerkapazität würde noch mehr Warenumsatz erlauben», weiss Edin Zoller. «Der limitierende Flaschenhals sind zur Zeit vor allem personelle Ressourcen.» Denn gerade mit der kürzlichen Übernahme eines zusätzlichen Kühlfahrzeugs und dem bisher ausbleibenden Zivildienstleistenden-Kontingent wird eine reibungslose Planung der aufwändigen logistischen Prozesse inklusive des neuen Foodsave-Shuttles zur Herausforderung. Dessen ist sich das *Tischlein-deck-dich*-Team und insbesondere Geschäftsführer Alex Stähli bewusst: «Im Moment steht die Stabilisierung und Optimierung unserer anspruchsvollen Dienstleistung im Fokus. Wir würden sehr gerne den Ausbau vorantreiben. Wir müssen uns aber zuerst so organisieren, dass wir den bisherigen operativen Bereich gut stemmen und den jetzigen Tourenplan zuverlässig umsetzen können – trotz des grossen Potenzials in der Region.»

Autonom organisierter Fahrer /-innen-Pool

Geplant ist daher eine weitere Pionierleistung in Staufen, respektive die Übertragung des bewährten Freiwilligen-Konzepts der *Tischlein-deck-dich*-Abgabestellen auf die Organisation der Fahrerinnen und Fahrer in Staufen. Neu sollen drei autonom

organisierte Fahrzeug-Teams gegründet werden, welche jeweils für den wöchentlichen Tourenplan zuständig sind. Alex Stähli erläutert: «Glücklicherweise hat *Tischlein deck dich* bereits rund 30 Fahrerinnen und Fahrer, die für unsere Lebensmittelrettung einen wertvollen Einsatz leisten. Dieser Freiwilligen-Pool soll nun autonomer organisiert werden. Ein Fahrzeug und eine Tour sollen einem Team zugeordnet werden, welches durch eine <Fahrzeug-Leitung>, analog zur <Abgabestellen-Leitung>, koordiniert und geführt wird.» Konkret fährt dann ein Team mit je ca. zehn Freiwilligen immer die gleichen Touren zu den gleichen Abgabestellen. «Dies hat die Vorteile, dass die Teammitglieder eine gewisse Routine bezüglich Fahrtweg, Ablade-Situation und den Besonderheiten vor Ort entwickeln und auch persönliche Kontakte knüpfen können. Zudem wird so der Einsatz und die Planung für das Team Logistik und Personal vereinfacht», meint Alex Stähli. Auch Bianka Allenspach sieht die verschiedenen Vorteile dieses Konzepts: «Durch die neue Organisations-

form kann der Einsatz als Fahrer/-in direkt im Team organisiert und vereinfacht werden – ausserdem siehst du als freiwillige Fahrer/-in jede Station der Lebensmittelrettung- und Hilfe von *Tischlein deck dich* und hast gleichzeitig stabile soziale Kontakte im eigenen Team und an den Abgabestellen.» **DH**

**Interessierte können sich melden
bei Bianka Allenspach, Leiterin Personal
Nordwestschweiz:
bianka.allenspach@tischlein.ch**

**Einen Einblick in
unsere Rüsterei
gibt es hier:**



In Staufen sind mittlerweile drei Kühlfahrzeuge und rund 30 freiwillige Fahrer/-innen im Einsatz.

Foto: Tischlein deck dich

Unterwegs zu sein und anderen zu helfen, spornt Jürg an

Dreimal die Woche fährt Jürg als freiwilliger Fahrer in Staufen. Seit November 2023 ist er Teil vom Foodsave-Shuttle-Transportteam, welches täglich sechs bis zehn Tonnen Früchte und Gemüse rettet.



Der Freiwilligen-Einsatz hält ihn fit: Mit Schwung rollt Jürg Rollcontainer voller Lebensmittel in den Tischlein-deck-dich-Lieferwagen und transportiert die geretteten Produkte zu den Abgabestellen. Fotos: Tischlein deck dich

Mit der leuchtend orangen Veste parkiert der 61-jährige Jürg gekonnt mit dem Lieferwagen «Arnold» zentimetergenau zwischen den Markierungen der Rampe bei der grossen Coop-Verteilzentrale Schafisheim. Nach dem Betreten der Verteilzentrale läuft er routiniert zu den Rollcontainern, die vollgepackt sind mit retournierten Früchten und Gemüsen und weiteren Lebensmitteln, die für *Tischlein deck dich* von den Coop-Mitarbeitenden auf die Seite gestellt wurden.

Diese Lebensmittel bringt er nach Staufen in die Rüsterei, die nur einige Kilometer entfernt liegt. Die Strecke fährt er diesen Morgen mehrmals hin und her. Zur zweiten Tageshälfte beliefert er die *Tischlein-deck-dich*-Abgabestellen in der Region.

«Mir macht das Fahren einfach Spass», sagt er während der Fahrt. Er könne etwas Sinnvolles machen und gleichzeitig in der Region herumgondeln.

Jürg ist Rentner, verwitwet, die Kinder sind bereits erwachsen und gehen ihre eigenen Wege. Um eine sinnvolle Tätigkeit in den Alltag zu bringen, fing er vor einigen Jahren an, bei diversen Sportevents sich als freiwilliger Helfer zu engagieren. Heute hilft er, nebst vereinzelten Sportevents, drei Mal die Woche bei *Tischlein deck dich* und unterstützt zudem noch Personen, die krankheits- oder altersbedingt Begleitung im Alltag benötigen. Unterwegs zu sein und anderen zu helfen, spornt ihn an.



In Staufen war er der erste freiwillige Chauffeur, den *Tischlein deck dich* gewinnen konnte. «Letzten November war noch nicht so viel los», erzählt er. Es ist unglaublich wie fest das neue Logistiklager in Staufen gewachsen ist. Wir sind mittlerweile rund 30 freiwillige Fahrer, und trotzdem gäbe es noch so viel mehr zu retten.

Am Nachmittag beliefert er die Abgabestelle Allschwil mit Lebensmitteln, die wiederum durch das Freiwilligen-Team vor Ort an die *Tischlein-deck-dich*-Kundinnen und Kunden verteilt werden. «Ich freue mich darauf meinen Namensvetter zu treffen», erzählt er. «Mit dem Abgabestellenleiter Jürg verstehe ich mich gut. Generell schätze ich die gute Verbindung mit den anderen Freiwilligen an den Abgabestellen.» Auch das Team von der Abgabestelle Allschwil freut sich ihn zu sehen, denn der offene und hilfsbereite Jürg bringt nicht nur Lebensmittel, sondern auch positive Energie und volles Engagement. **YG**

Respekt – von der Pike auf gelernt

Unilever ist ein Weltkonzern, der in den Bereichen Körperpflegeartikel, Haushaltsprodukte und Ernährung tätig ist. Überall, auch in der Schweiz, setzt sich das Unternehmen gegen Lebensmittelverschwendung ein: mit seinen Prozessen, seinen Werten und dem Engagement der Mitarbeitenden.

Unilever Schweiz GmbH, mit Sitz in Thayngen im Kanton Schaffhausen, vertreibt eine breite Produktpalette des Weltkonzerns: Körperpflegeprodukte, Waschmittel, Haushaltsreiniger sowie Nahrungsmittel. Daneben wird die Traditionsfabrik «Knorri» betrieben, in der Knorr-Produkte für den Schweizer Markt hergestellt werden. Als einer der weltweit grössten Produzenten von Konsumgütern hat Unilever eine grosse Verantwortung gegenüber der Umwelt und Gesellschaft. Nachhaltigkeit, Diversität und Inklusion stehen ganz oben auf der Agenda. Aber die besten Vorsätze nützen nichts, wenn sie nicht umgesetzt werden. Dafür sorgen in der Schweiz eine ganze Reihe von Unilever-Mitarbeitenden.

Unilever Schweiz arbeitet mit *Tischlein deck dich* zusammen, damit Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, nicht verloren gehen, sondern an armutsbetroffene Menschen verteilt werden. Matthias Merz ist beim Tischlein zuständig für die Zusammenarbeit mit Produktspendern. Für ihn ist die Partnerschaft mit Unilever ein echter Trumpf: «Sie spenden uns ein breites Sortiment wie

beispielsweise Bouillons, Saucen, Essigkonserven oder praktische Fertiggerichte. In der Regel gut haltbare Produkte, welche sich die Kundinnen und Kunden von *Tischlein deck dich* im Laden nicht immer leisten könnten.» Dank der Zusammenarbeit mit Unilever werden jährlich 70 bis 120 Tonnen an Lebensmitteln gerettet.

Kein Nahrungsmittel wegwerfen

Diesem Ziel hat sich Katherina Höll-Rytz, Teamlead Business Services bei Unilever Schweiz, verschrieben: «Aus verschiedenen Gründen kommt es vor, dass unsere Produkte nicht wie geplant an unsere Handelspartner geliefert werden können: Sortimentswechsel, Verschiebungen von geplanten Aktionen oder Überkapazitäten. In solchen Fällen suchen wir nach alternativen Verkaufskanälen.» Wenn auch hier alle Möglichkeiten ausgeschöpft sind, werden die Produkte an *Tischlein deck dich* und andere Lebensmittelhilfen gespendet. Höll-Rytz weiter: «Es ist uns ein Anliegen, dass Nahrungsmittel ihre eigentliche Bestimmung erfüllen: Menschen zu ernähren. Das ist eine Frage des Respekts:

gegenüber der Natur, den vielen Kollegen, die ihren Beitrag von der Herstellung bis zur Bereitstellung für unsere Kunden leisten, und schliesslich auch dem Produkt selbst.»

Solidarität eingebaut in den Lernprozess

Die Prozesse bei Unilever Schweiz wurden dementsprechend angepasst und erweitert, um die Lebensmittelrettung zu ermöglichen. Zuständig dafür sind KV-Lernende wie Janis Bradler, Dario Kerth oder Luis Sotonica. Sie erstellen für die Waren ein Angebot an *Tischlein deck dich*, erfassen die Produktspende im SAP-System, disponieren die Lieferung mit dem Logistikpartner und stellen sicher, dass die dafür erforderliche Spendenbestätigung eingeholt wird. Es wurde ein administrativer Prozess extra für die Lebensmittelrettung aufgesetzt. Damit lernen diese jungen Menschen, vielleicht die

Unilever-Manager der nächsten Generation, wie die Arbeitsprozesse im Unternehmen verbunden sind.

Zudem werden sie darauf sensibilisiert, dass es auch in der Schweiz armutsbetroffene Menschen gibt, die auf Unterstützung angewiesen sind, um sich und ihre Familien zu ernähren. Janis Bradler sagt dazu: «Ich finde es eine gute Sache, dass wir mit solchen Produkten Menschen unterstützen, denen es nicht so gut geht. Solidarität und einander helfen, dort wo man kann, ist wichtig in unserer Welt.»

Eine Haltung, die Hoffnung macht für die Zukunft. *Tischlein deck dich* bedankt sich für die gute Zusammenarbeit und das beeindruckende Engagement des Unilever-Teams. **RS**



Janis, Luis & Dario (v.l.n.r), Lernende bei Unilever Schweiz, engagieren sich für die Lebensmittelrettung.

Foto: Bildrechte abgeklärt (Bra)

Der neue Präsident des Vereins *Tischlein deck dich* stellt sich vor

An der Mitgliederversammlung vom 25. Mai 2024 hat der Vorstand von *Tischlein deck dich* Nicolas Gueissaz das Amt des Vereinspräsidenten übergeben. Wir haben die Gelegenheit genutzt, ihn besser kennen zu lernen.



Foto: Adriano Koch

Nicolas, was ist dein Werdegang – wer bist du?

Vor zwei Jahren habe ich nach über 40 Jahren in der Lebensmittelindustrie mit meiner Arbeit bei Nestlé aufgehört. Davor habe ich mein an der ETH Zürich erworbenes Know-how als Ingenieur in Lebensmitteltechnologie eingebracht, von Kraft-Jacob-Suchard über Gate-Gourmet bis Prodega-Howeg und

schliesslich Nestlé. Im Rahmen meiner Tätigkeit als Co-Direktor von Prodega und Howeg lernte ich übrigens *Tischlein deck dich* mit seinem Gründer und heutigen Ehrenpräsidenten Beat Curti kennen. In diesem Rahmen konnte ich auch Sämti Sägesser als ersten Geschäftsführer begrüssen und begleiten. Sämti, der bis zu diesem Jahr als langjähriges Vorstandsmitglied im Verein mitgewirkt hat.

Obwohl ich im Ruhestand bin, bleibe ich sehr gerne in der Lebensmittelbranche aktiv. Ich bin im Verwaltungsrat eines Cateringunternehmens. Darüber hinaus bin ich Mitglied des Rotary Clubs Lausanne, dem ich dieses Jahr als Präsident vorstehe. Wenn mir noch Zeit bleibt, fahre ich Fahrrad, gehe joggen und mache Skitouren oder Langlauf. Ich lerne gerne Sprachen, derzeit Norwegisch, da meine Lebenspartnerin Norwegerin ist. Meine vier Kinder sind mittlerweile selbstständig und beruflich im In- und Ausland tätig.

Du warst ganz am Anfang, von 2001 bis 2003, Teil des Abenteuers von *Tischlein deck dich*. Nun übernimmst du das Präsidentenamt. Was sind die wichtigsten Veränderungen in der bisherigen Vereinsgeschichte?

Das *Tischlein deck dich*, wie ich es 2001 kannte, und das *Tischlein deck dich* von heute ist eine Organisation, die immer noch einen starken Elan und ein starkes Engagement hat im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und die Unterstützung von Menschen in Not. Es ist aussergewöhnlich zu sehen, dass der Spirit der Anfänge

immer noch so stark ist, sei es in der Leitung des Vereins und vor allem bei all den Freiwilligen, die Woche für Woche ihre Zeit und Energie für diese gute Sache geben. Die Organisation hat sich auch positiv verändert, vor allem in Bezug auf Professionalität, Effizienz und Grösse. Vieles hat sich verbessert und weiterentwickelt: Prozesse, Monitoring der Aktivitäten, Einhaltung der Qualitätsnormen, Anzahl Abgabestellen, Anzahl der Fahrzeuge, Menge der geretteten und verteilten Lebensmittel, die Professionalisierung des Fundraisings.

Welche Änderungen möchtest du für die Zukunft vornehmen?

Der Anteil an frischen Lebensmitteln mit einem sehr schnellen «Turnaround» ist stark gestiegen. Ich freue mich besonders, dass wir das Projekt «Étoile Romande» mit einer Logistikplattform in Penthaz ins Leben rufen konnten. Dort konnten wir eine Zusammenarbeit mit anderen Lebensmittelhilfen in der Romandie starten und konsolidieren. Das Potenzial zur Rettung von Lebensmitteln ist noch gross. Um es weiter auszuschöpfen, wird es auf Kreativität und Effizienz ankommen. Eine weitere Baustelle ist das Vorantreiben der Digitalisierung, um unsere Abläufe und Datenflüsse effizienter zu gestalten.

Was sind deiner Meinung nach die dringenden und effektivsten Massnahmen zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung?

Die Problematik der Lebensmittelverschwendung ist zunehmend sichtbar geworden. Heute ist die Lebensmittelrettung ein wichtiges gesellschaftliches Anliegen. Wir haben dazu beigetragen, dass die Regeln für die Aufbewahrung von Lebensmitteln in den Haushalten verständlicher und weniger starr sind, indem wir den Leitfaden «Genuss ohne Risiko» mitentwickelt haben. Zusammenarbeit, Aufbau von Partnerschaften, schnelles Handeln und effiziente Logistik sind allesamt Bereiche, in denen Verbesserungen möglich sind. Und bis wir das Ziel Nullverlust erreicht haben, ist es noch ein weiter Weg. *Tischlein deck dich* wird es noch viele Jahre brauchen. **RS**



Nicht nur eine symbolische Geschenks-Übergabe: Das nach Stephan Baer benannte Fahrzeug ist in der Zentralschweiz im Einsatz. Und Stephan Baer wird sich voraussichtlich als Freiwilliger Helfer an einer Abgabestelle in dieser Region engagieren.



Zu Ehren unseres neuen Präsidenten Nicolas Gueissaz fand die diesjährige Mitgliederversammlung in seiner Heimat Lausanne im futuristischen Swiss Tech Convention Center statt.



Stabübergabe beim Präsidium: Stephan Baer wurde würdig als Vorstandspräsident verabschiedet und Nicolas Gueissaz als neuer Präsident begrüsst.

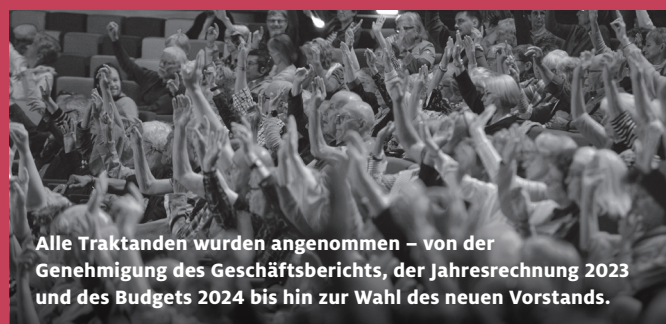


Eine wichtige Ehrung: Dieses Jahr feierten stolze 191 freiwillige Helferinnen und Helfer ihre zehn, fünfzehn oder sogar zwanzig Jahre Engagement für *Tischlein deck dich*.

Eine Mitgliederversammlung voller Höhepunkte

Die Mitgliederversammlung 2024 war unter verschiedenen Hinsichten ein besonderer Anlass: Es war die letzte Mitgliederversammlung von unserem Präsidenten Stephan Baer und unserem langjährigen Vorstandsmitglied Samuel Sägger, die erste für drei neue Vorstandsmitglieder, die erste in Lausanne. Zudem durften wir unserem neuen Präsidenten Nicolas Gueissaz das Amt in seiner Heimat übergeben, 191 stolze Jubilarinnen und Jubilaren ehren sowie allen Freiwilligen und dem ganzen Vorstand von Herzen für das grosse Engagement danken. Die Mitglieder versammlung 2024 in Bildern. **DH**

Fotos: Adriano Koch



Alle Traktanden wurden angenommen – von der Genehmigung des Geschäftsberichts, der Jahresrechnung 2023 und des Budgets 2024 bis hin zur Wahl des neuen Vorstands.



Als Dank für das grosse Engagement von Freiwilligen und Vorstand: Der Chor Atout Choeur unter der Leitung von Florian Bovet beglückte die Anwesenden als letzter Höhepunkt der diesjährigen Mitgliederversammlung.

Leckere Tomatensuppe mit altbackenem Brot von Food-Fotografin Luana Papaleo



Die Schweizer Bevölkerung liebt Brot und Backwaren. Jedoch landet ein beträchtlicher Teil vom eingekauften Brot im Abfall. Laut der ETH Studie über die Lebensmittelverluste in der Schweiz (2019) werden total rund 109 000 Tonnen Brot und Backwaren in den Haushalten weggeworfen. Vor allem für beliebte Brotsorten wie Gipfeli und Zopf fällt die Verschwendung besonders ins

Gewicht. Zum einen wollen diese Produkte frisch genossen werden, zum anderen fallen bereits in der Produktion Abfälle an. So wird bei der Produktion von Weissmehl ein Grossteil des Weizenkorns nicht verwendet. Dabei kann alt gewordenes Brot vielseitig eingesetzt werden. Luana Papaleo zeigt wie:

Tomatensuppe für 4 Portionen

Zutaten für die Suppe:

1 Stk.	Knoblauchzehe gepresst
1 Stk.	Zwiebel fein gehackt
20 g	Butter zum Dünsten
600 g	Tomaten gewürfelt
2 EL	Tomaten Püree
1	Scheibe altbackenes Brot gewürfelt für in die Suppe
5 dl	Gemüsebouillon
2 TL	Zucker

Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zum Garnieren:

je 2–4 Blätter	Basilikum und Pfefferminze
1	Scheibe altbackenes Brot für die Croutons
	Etwas Crème Fraîche

Und so wird die Suppe zubereitet:

1. Knoblauch und Zwiebel in der Butter dünsten.
2. Die gewürfelten Tomaten, das Tomatenpüree sowie das Brot mitdünsten.

3. Mit Bouillon ablöschen, den Zucker beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt für ca. 15–20 Minuten köcheln.
4. Währenddessen restliches Brot in der Pfanne zu goldbraunen Croutons rösten.
5. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und alles fein pürieren. Zum Schluss nochmals Basilikum- und Pfefferminzblätter beifügen.

Die fertige Tomatensuppe in vorgewärmte Teller verteilen und mit Crème Fraîche und den frischen Kräutern und Croutons garnieren.

Bon Appetit!



Erfahre mehr
papaleophotography.com

«Als leidenschaftliche Food-Fotografin versuche ich Gerichte nicht nur appetitlich aussehen zu lassen, sondern auch die Geschichten und Emotionen zu transportieren, die in jedem Rezept stecken.»

Luana Papaleo ist Food-Fotografin und freiwillige Helferin bei Tischlein deck dich. Foto: Luana Papaleo

Impressum

Herausgeber: *Tischlein deck dich*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tischlein.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tischlein.ch
Spendenkonto:
CH68 0900 0000 8579 7614 4

Redaktion: Reto Schlegel (RS), Dina Hungerbühler (DH),
Simonetta Caratti (SC), Yuka Geeler (YG)
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 55 800 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: September 2024

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

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:

