



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Tisch lektüre

25 JAHRE
VOLLER ENGAGEMENT

Winter 4.24



**Weiteres Rettungspotenzial im
Tiefkühler – wir lassen auch nach
25 Jahren nicht locker**



Liebe Leserin, lieber Leser

«25 Jahre voller Engagement» lautet das Motto unseres ausklingenden Jubiläumsjahres. Mir wurde nochmals bewusster, welche weitsichtige Pionierleistung mit dem Grundstein von *Tischlein deck dich* im Jahr 1999 von engagierten Menschen erbracht wurde: Anja Hübner, Beat Curti, Sämi Sägesser, um nur einige davon zu nennen.

Mit der Eröffnung der 160. Abgabestelle im zugerischen Cham zeigen wir, dass wir unser Wirken rund um die Lebensmittelrettung und Lebensmittelhilfe laufend weiter ausbauen (Seite 11). Dabei wäre nichts falscher als die Meinung, bei *Tischlein deck dich* laufe einfach alles im gleichen Trott weiter.

Die Anforderungen an unsere logistischen Dienstleistungen steigen laufend. Wir wollen mit zielführenden Massnahmen echte Leistungssteigerungen erreichen. Speziell bei der Umschlaggeschwindigkeit von Frischprodukten und Gemüse sind wir weiter stark gefordert. Auch sind wir bei der Rettung, Lagerung und Verteilung von Tiefkühlprodukten noch nicht dort, wo wir sein wollen. Um dies künftig noch besser bewältigen zu können, benötigen wir nebst cleveren Lösungen und Partnerschaften verstärkt auch digitale Instrumente, die uns von Emails und papierenen Dokumenten wie Lieferscheinen, Tourenplänen und Tagesrapporten entlasten. Unser Fokus liegt dabei auf der Verbesserung unserer Dienstleistung: Reaktionsschnell. Schlank. Wirkungsvoll.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Tischlektüre und freue mich über Feedback und Anregungen. Von Herzen frohe, friedvolle Festtage.

Dankbar grüsst Sie,

Alex Stähli
Geschäftsführer

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG



25 Jahre *Tischlein deck dich* – wohin geht die Reise?

In den vergangenen 25 Jahren hat sich bei *Tischlein deck dich* Vieles bewegt: Zahlreiche spannende Projekte wurden umgesetzt und bedeutende Meilensteine erreicht. Ein solcher Geburtstag bietet auch die Gelegenheit, den Blick in die Zukunft zu richten.

Foto: *Tischlein deck dich*

Interview mit Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*.

Das Jahr 2024 markiert ein besonderes Jubiläum für *Tischlein deck dich*: 25 Jahre voller Engagement. Ein passender Moment, um mit Geschäftsführer Alex Stähli noch einmal zurückzublicken, im Sinne von «Wer die Vergangenheit nicht kennt, kann die Zukunft nicht gestalten».

Rund 4500 freiwillige Helferinnen und Helfer engagieren sich mittlerweile bei *Tischlein deck dich*. Gemeinsam haben wir im letzten Jahr Lebensmittel für rund 1,8 Millionen armutsbetroffene Personen bereitgestellt. Wie fühlt es sich an, das zu hören?

Ambivalent. Einerseits finde ich es unglaublich störend, in welche Überfluggesellschaft wir in den letzten Jahrzehnten abgedriftet sind – und dennoch leben rund 1300 000 Menschen in der Schweiz an der Armutsgrenze. Dass so viele tolle Menschen in unserem Verein etwas dagegen unternehmen, mit persönlichem Engagement, ist andererseits einfach toll. Unsere Freiwilligen sind für mich wahre Heldinnen und Helden des Alltags.

***Tischlein deck dich* wächst und wächst. Letztes Jahr wurde in Staufen (AG) das siebte Logistikk Lager eröffnet. Die Logistik ist ein wichtiges Thema und ein zentraler Prozess in unserer Organisation. Wie hat sich die Logistik**

bei *Tischlein deck dich* in den letzten Jahren verändert?

Wir sind in der Logistik laufend gefordert, die Umschlaggeschwindigkeit zu erhöhen, da der Anteil an den kurzlebigen Frischprodukten und Früchten & Gemüse seit Jahren zunimmt. Es ist matchentscheidend, dass wir gerettete Lebensmittel am gleichen oder spätestens am Folgetag verteilen können. Diese Dienstleistung erfordert Leistungsbereitschaft, echtes Engagement sowie viel Menschlichkeit und Empathie in der Zusammenarbeit mit Mitarbeitenden in Arbeitsintegration, Freiwilligen und Zivildienstleistenden. Gleichzeitig sind wir gefordert, laufend unsere Tourenplanung zu optimieren, um die Transportwege effizient zu gestalten.

Hast du einen gesellschaftlichen Wandel in der Sensibilisierung für das Thema Foodwaste beobachtet? Inwiefern hat sich das Bewusstsein der Menschen in den letzten 10 Jahren verändert?

Das Bewusstsein der Problematik rund um die Lebensmittelverschwendung ist in den Medien, in der Politik und auch in der Gesellschaft angekommen. Inwiefern dies auch zu einer Verhaltensänderung im Einkaufs- und Konsumverhalten von uns Konsumentinnen und Konsumenten führt, bleibt noch abzuwarten. Wir alle sind aufgefordert, unseren persönlichen tagtäglichen kleinen Beitrag dazu zu leisten.

 **25 JAHRE**
VOLLER ENGAGEMENT

Der Blick nach vorne

Zurück in der Gegenwart schaut der Blick bereits in die Ferne, um heute die Weichen für die Zukunft zu stellen. Dafür arbeitet der Vorstand mit der Geschäftsleitung intensiv an der Planung der Zukunft von *Tischlein deck dich*. Vereinspräsident Nicolas Gueissaz nimmt Stellung zu den aktuell diskutierten Zukunftsfragen. Zudem erläutert Marianne Wagner, Bereichsleiterin für Produkt- und Finanzspenden, wo ihre aktuellen Schwerpunkte liegen.

Teure Transporte

Einer der Schwerpunkte in der nahen und mittelfristigen Zukunft hat sich bereits in Alex Stählis Interview herauskristallisiert: die Stärkung und Flexibilisierung der Logistik. Der Vereinspräsident Nicolas Gueissaz führt weiter aus: «Wie können wir effizienter und schneller werden, unsere Fixkosten senken und das steigende Volumen bewältigen, ohne dass die Kosten unverhältnismässig steigen? Für solche operative, aber strategisch wegweisende Themen gilt es, praktikable Lösungen zu finden». Transporte mit eigenen und externen Lastwagen – die sehr kostenintensiv sind – sind dabei schon länger eine Herausforderung. Was das im Operativen bedeutet, weiss Marianne Wagner, Leiterin des neu geschaffenen Bereichs Produktspenden: «Das Problem ist, heute nicht zu wissen, was morgen kommt.» Der Umgang sei situationsabhängig, denn welche Art von Produkten gespendet werden, hat einen grossen Einfluss – beispielsweise bei tiefgekühlten Lebensmitteln. «Hier sind die verfügbaren Palettenplätze in den Tiefkühlzellen der limitierende Faktor.»

Kreative Lösungen und Effizienz

Das Ziel bleibt es trotz diesen logistischen Herausforderungen, die Mittel möglichst effektiv einzusetzen, damit *Tischlein deck dich* für jeden Franken mehr Lebensmittel retten kann. Mit den steigenden Logistikkosten kein einfaches Vorhaben. Nicolas Gueissaz sagt dazu: «Es ist mehr Einfallsreichtum gefragt, um mehr Lebensmittel zu retten. Hier ist die Organisation gefordert, noch kreativer, reaktionsschneller und effizienter zu werden.» Ein Lösungsansatz ist die eigens entwickelte, absteigende Verteilpyramide. Dieser Prozess, der das Zusammenspiel zwischen den eigenen Abgabestellen und andern Lebensmittelhilfen regelt, bildet



die Grundlage für eine gerechte und bestmögliche Verteilung der geretteten Lebensmittel. «Eine effiziente Umsetzung dieses Prozesses wirkt sich ebenfalls positiv auf die Kosten aus», ergänzt Marianne Wagner. Grundsätzlich ist das reibungslose Zusammenspiel zwischen der Logistik und dem Produktspenden-Team von zentraler Bedeutung. «Wir haben unterdessen eine gute und konstruktive Zusammenarbeit mit der Logistik und wollen diese noch weiterentwickeln», fügt Wagner hinzu.

Digitalisierung – Das Potential erkannt

Das zweite Schwerpunkt-Thema von *Tischlein deck dich* ist heutzutage in aller Munde: die Digitalisierung. Bei *Tischlein deck dich* werden verschiedene Bereiche davon tangiert: Verwaltungstätigkeiten, teamübergreifende Zusammenarbeitsformen oder Spenden & Partnerschaften. Der stetige Ausbau der *Tischlein-deck-dich*-Tätigkeiten, sowohl bei der Lebensmittelrettung als auch beim Netzwerk der Abgabestellen, führt zu einem gewissen Druck bei der Mittelbeschaffung. Marianne Wagner sieht hier zukünftig klares Potential: «Wir müssen und wollen sorgfältig die Chancen der künstlichen Intelligenz erkennen und nutzen». Welche konkreten Lösungen sich hier als nützlich erweisen und wie diese ausgestaltet werden, diese Fragen werden uns in Zukunft ebenfalls beschäftigen.



Foto: Tischlein deck dich

Tischlein-deck-dich-App für Freiwillige

Die Verwaltung der Kontaktdaten unserer freiwilligen Helferinnen und Helfer ist zentral für eine effiziente Zusammenarbeit. Sie bringt aber auch viel Aufwand mit sich. Um den Prozess zu verschlanken und Kosten zu senken, entstand die Idee eines Self-Service-Ansatzes. Mithilfe einer App können *Tischlein-deck-dich*-Freiwillige ihre Kontaktdaten selbstständig bewirtschaften. Die Applikation ist dabei aber mehr als nur eine Benutzerverwaltung: Sie fungiert auch als HR-Tool, das wichtige Dokumente bereitstellt. Unter der Leitung des Bereichsleiter Zentrale Dienste, Nicolas Huber, wird das Projekt entwickelt und zurzeit mit ausgewählten Nutzerinnen und Nutzern getestet.



«Uns ist es wichtig, dienstleistungsorientiert und kostenbewusst zu handeln. Mit diesem Projekt geben wir den Freiwilligen mehr Eigenverantwortung und optimieren gleichzeitig unsere Prozesse durch die Chancen der Digitalisierung.»

Nicolas Huber, Leiter Zentrale Dienste

Foto:
Alejandro Escamilla /
Unsplash

Auf Bewährtem Aufbauen

Die zukünftigen Pläne von *Tischlein deck dich* bauen auf der bisherigen Ausrichtung auf: «Wir wollen in unseren neuen Bereichen voran kommen und in den Bereichen, die wir beherrschen, besser werden. Damit wollen wir unsere Mission gemeinsam mit unseren tollen Freiwilligen und auch mit Partnern und Geldgebern weiterverfolgen», erläutert Nicolas Gueissaz. Die Vision von *Tischlein deck dich* bleibt bestehen: überflüssig werden. Das würde bedeuten, die gesellschaftlichen Probleme der Lebensmittelverschwendung und der Armut wären gelöst. Ein nach wie vor wichtiger Hebel bei der Reduktion von Foodwaste liegt jedoch bei den privaten

Haushalten – denn sie sind für rund einen Drittel der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz verantwortlich. Um auf diese Problematik aufmerksam zu machen, arbeitet *Tischlein deck dich* für seine Kundschaft und alle Interessierten an verschiedenen Foodsave-Werkzeugen. Neben dem Informationsblatt «Genuss ohne Risiko», welches einen Überblick über den Umgang mit den verschiedenen Haltbarkeitsdaten gibt, ist ein neues Foodsave-Rezept-Projekt mit Sterne-Köchin Tanja Grandits in Planung. In diesem Sinne schaut *Tischlein deck dich* über den eigenen Tellerrand hinaus und lässt auch nach 25 Jahren nicht locker bei seiner Mission. **LB**



Foto: Tanja Grandits

Foodwaste-Rezept-Postkarten mit Tanja Grandits

Lebensmittelverschwendung bleibt ein grosses Thema, bei dem die Sensibilisierung eine zentrale Rolle spielt. Aus dieser Überlegung entstand die Idee, Foodsave-Postkarten zu gestalten, die Rezepte enthalten für feine Gerichte aus geretteten, lokalen Produkten. Die Rezepte werden von der Starköchin Tanja Grandits kreiert. Dabei sollen die Postkarten bei verschiedenen Gelegenheiten verteilt werden, beispielsweise bei der Lebensmittelabgabe an unsere Kundinnen und Kunden. *Tischlein deck dich* freut sich, dieses Projekt in den kommenden Monaten gemeinsam mit Tanja Grandits weiter auszuarbeiten.

«Die Rezept-Postkarten bieten eine grossartige Möglichkeit, verschiedene Zielgruppen auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen – auf eine innovative und feine Art.»

*Tanja Grandits, Sterneköchin und
Vorstandsmitglied bei Tischlein deck dich*

Gemüsespenden aus dem Biogarten

Tischlein deck dich rettet Lebensmittel in enger Zusammenarbeit mit rund 1000 Produktspendern. Darunter sind grosse Namen aus der Lebensmittelindustrie und dem Detailhandel. Aber auch kleinere Betriebe wie die Vivazzo Biogärtnerei im Zürcher Oberland.

Anja Wolf und Christian Eichholzer von der Biogärtnerei Vivazzo im Hofladen.

Foto: Bra

Die Vivazzo Biogärtnerei und Kundengärtner in Fehraltorf gehören zu der Vivazzo Stiftung, welche für und zusammen mit erwachsenen Menschen mit Beeinträchtigungen Lebens- und Entwicklungsräume schafft. Sie ist im Zürcher Oberland mit verschiedenen Arbeitsbereichen, Wohngruppen und Wohnheimen vertreten. In Fehraltorf sind momentan 35 Mitarbeitende im zweiten Arbeitsmarkt tätig. Die Biogärtnerei ist Bio-zertifiziert und produziert saisonales Gemüse, welches im eigenen Hofladen, auf dem Freitagsmarkt in Uster und mit rund 100 Gemüse Abos, den «Gmües-Chischtli», in Fehraltorf und Uster verkauft wird. Christian Eichholzer, Leiter der Vivazzo Biogärtnerei, und sein Team sind überzeugte Foodsaver: «Um Lebensmittelverlust zu verringern haben wir unsere Gmües-Chischtli-Liefertour ins Leben gerufen. So können wir selber steuern, welches Gemüse wöchentlich in den Chischtli drin ist, zum Beispiel Gemüse, von dem wir eine Überproduktion haben. Das Gemüse fahren wir direkt zu der Kundschaft nach Hause.» Daneben gibt es eine weitere, sehr beliebte Verwendung der Überproduktion: Eine Mitarbeiterin zaubert für alle Angestellten jeweils am Freitag ein tolles Vegi-Gericht aus Gemüse, welches nicht mehr verkauft werden kann. Und wenn die internen Foodsave-Massnahmen ausgeschöpft sind, werden die Produkte auch *Tischlein deck dich* gespendet.

Optimierte Transportlogistik für kleine Mengen

Der respektvolle Umgang mit den Ressourcen der Erde ist ein wichtiges Element der Vivazzo-Werte.

Anja Wolf, Assistenz Leitung Biogärtnerei, meint dazu: «Es ist ein schönes Gefühl, zu wissen, dass unser übriges Gemüse bei *Tischlein deck dich* verwertet wird. Gemüse, in welches viel Energie während der wertvollen Arbeit durch unsere Mitarbeitenden geflossen ist.» Die Biogärtnerei spendet mehrmals pro Jahr Gemüse, im Schnitt zwischen 250 und 300 kg jährlich. Das sind kleine Mengen im Vergleich zum Gesamtvolumen. Deshalb ist eine effiziente und nachhaltige Transportlösung umso wichtiger. Solche Spenden werden als Beilad mitgenommen und direkt an eine Abgabestelle gebracht, wo das wertvolle Gemüse an unsere Kundinnen und Kunden verteilt wird. Oliver Söhnel, Leiter Logistik der Region Ost bei *Tischlein deck dich*, hat in den letzten Monaten den Tourenplan seiner Fahrzeugflotte unter die Lupe genommen und an vielen Stellen optimiert: «Das Ziel war: weniger km pro kg. Dabei haben wir darauf geachtet, was man verbinden kann, um Fahrstrecken, Treibstoff und Kosten zu sparen.» Bei dieser Gesamtanalyse wurde alles angeschaut: Abholungen bei Produktspendern und Läden, Auslieferungen an die Abgabestellen und Fahrten zwischen den Logistiklagern, beispielsweise in Winterthur und Stauf. Der neue Tourenplan kam ab September zum Einsatz, mit einem ansehnlichen Resultat: 10 % weniger gefahrene Kilometer.

Nachhaltige Transportlogistik für Gemüse aus respektvoller Landwirtschaft: eine stimmige Zusammenarbeit zwischen der Vivazzo Biogärtnerei und *Tischlein deck dich*. **RS**

Étoile Romande mit mehr Strahlkraft

Die Zusammenarbeit zwischen Coop und *Tischlein deck dich* ist um ein Kapitel reicher. Um mehr Früchte und Gemüse vor dem Verlust zu bewahren und ihre gute Qualität zu erhalten, wurde in der Coop-Verteilzentrale in Aclens bei Lausanne eine neue Kühlzelle eingerichtet. Davon profitieren alle Étoile-Romande-Partner und ihre Kundinnen und Kunden.

Die Grundlagen und Partner des Projekts

Das Logistiklager von *Tischlein deck dich* in Penthaz wurde 2021 in Betrieb genommen. Die Grundlage für diese Präsenz in französischsprachigem Gebiet ist das Projekt Étoile Romande: Die Lieferung von geretteten Lebensmitteln an etablierte und anerkannte Lebensmittelhilforganisationen in der Westschweiz, namentlich CA-RL (Centrale alimentaire de la région lausannoise), Schweizer Tafel und Les Cartons du Cœur im Kanton Waadt, Table du Rhône/Rottu Tisch im Wallis und die Fondation Partage in Genf durch *Tischlein deck dich* als Logistikdienstleister. Die Stiftung Mode d'emploi ist dabei ein essenzieller Kooperationspartner von *Tischlein deck dich*. Denn ihre Teams von Teilnehmenden an Programmen zur beruflichen Wiedereingliederung leisten die tägliche Arbeit im Logistiklager Penthaz: abholen, triagieren, einlagern und kommissionieren der geretteten Lebensmittel zur Ausgabe an die anderen Lebensmittelhilfen. Im Jahr 2023 konnte diesen Partnern rund 900 Tonnen gerettete Lebensmittel zur Verfügung gestellt werden, zur Verteilung an ihre Kundinnen und Kunden.

Ausweitung einer guten Zusammenarbeit

Der Standort Penthaz ist durch die Nähe zur Coop-Verteilzentrale in Aclens ideal. Die Retouren von nicht verkauften Früchten und Gemüse der Coop-Läden in der Westschweiz kommen in Aclens an und werden mehrmals täglich mit einem Kühlfahrzeug von *Tischlein deck dich* abgeholt. Bei den abendlichen und samstäglichen Retouren gab es jedoch noch Optimierungspotenzial: sie direkt in der Leergutzentrale in Aclens zwischenzulagern, um so Zeit zu gewinnen. Dieses Potenzial wurde auch von Coop erkannt. Die Errichtung einer 15 Quadratmeter grossen Kühlzelle wurde von der Direktion der Verteilzentrale genehmigt. Die Umsetzung und die Bauarbeiten verliefen dank des Fachwissens und der Unterstützung von Romain Marchand, Technischer Leiter in Aclens, reibungslos. Seine Motivation kommt deutlich zum Ausdruck: «Einen Beitrag zur Rettung von Lebensmitteln vor dem Verlust zu leisten, ist sehr positiv.

Ich kannte das Engagement von *Tischlein deck dich* nicht im Detail. Ich bin froh und stolz, dass mein Arbeitgeber ein Verbündeter im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist.»

Die neue Kühlzelle wurde Mitte Oktober in Betrieb genommen. Sie bedeutet einen echten Fortschritt für die Arbeit von *Tischlein deck dich* in der Romandie, nämlich eine deutliche Reduktion der Transportkosten und ein Potenzial von rund 90 Tonnen zusätzlich geretteten Lebensmitteln. Wir danken der Direktion der Coop-Verteilzentrale sowie dem Leiter der Leergutzentrale, Philippe Freymond, der den Arbeitsraum für seine Teams etwas umgestalten musste. Er tat dies mit grosser Kooperationsbereitschaft und ist nun mit dem neuen Prozess zufrieden: «Die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* läuft gut. Die Effizienz zu steigern, wenn man das ohne negative Auswirkungen auf unsere gesamten Logistikprozesse tun kann, ist für mich eine Selbstverständlichkeit. Umso mehr, wenn es für einen guten Zweck ist, der armutsbetroffene Menschen unterstützt.» **RS**



Die neue Kühlzelle in der Coop Verteilzentrale Aclens, von links nach rechts Romain Marchand (Technischer Leiter VZ), Alex Stähli (Geschäftsführer *Tischlein deck dich*) und Philippe Freymond (Leiter Leergutzentrale). Foto: *Tischlein deck dich*

Zum Datum und darüber hinaus

Das 2022 eingeführte Mindesthaltbarkeitsdatum Plus, auch bekannt als «MHD+», gibt Konsumentinnen und Konsumenten eine Orientierungshilfe für die Haltbarkeit und Selbstkontrolle von Lebensmitteln. Was bedeutet das Konzept für den Detailhandel und Lebensmittelhilfen wie Tischlein deck dich?

Gewisse Lebensmittel landen im Abfall, weil sie «über Datum» und deshalb vermeintlich nicht mehr geniessbar sind. Doch es lohnt sich, genauer hinzuschauen und den wichtigen Unterschied zwischen dem Verbrauchsdatum (VD) und dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) zu berücksichtigen. Das VD ist aus gesundheitlichen Gründen zwingend einzuhalten, während das MHD ein reiner Qualitätshinweis ohne gesundheitliche Risiken ist. Viele Lebensmittel sind nach dem aufgedruckten MHD-Datum noch einwandfrei und müssen nicht automatisch weggeworfen werden. Wichtig dabei ist die Selbstkontrolle, respektive die sensorische Prüfung. Mit einer konsequenten Umsetzung dieses Konzepts könnten viele Lebensmittel mit überschrittenem MHD-Datum gerettet werden. Im Auftrag des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) haben Forschende der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) daher zwei Leitfäden entwickelt und im April 2021 publiziert: der «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln» und der «Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln.» Auf der Grundlage des bestehenden Lebensmittelgesetzes, der entsprechenden Verordnungen sowie der beiden wissenschaftlichen Leitfäden hat die Arbeitsgruppe Foodsave2025 das kondensierte Informationsblatt «Genuss ohne Risiko» erarbeitet, welches eine Orientierungshilfe zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln über das MHD und das VD hinaus darstellt.

Erfahrungs- und Richtwerte

Namentlich waren es Claudio Beretta und Giovanna Spielmann-Prada, die sich mit dem «+», der Verlängerung des Mindesthaltbarkeitsdatums, auseinandersetzten. «Wir konnten natürlich nicht alle nur denkbaren Lebensmittel mikrobiologisch analysieren», sagt die Expertin der



Giovanna Spielmann-Prada legte zusammen mit Claudio Beretta die MHD+-Verlängerungszeiträume fest.

Foto: ZHAW

Forschungsgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie an der ZHAW, «das hätte viel zu lang gedauert.» Um die Plus-Kategorien für die verschiedenen Lebensmittelgruppen festzulegen, stützte man sich deshalb auf wissenschaftliche Erfahrungswerte und Literaturrecherchen. So entstanden die Zeiträume von 6 bis 360 Tagen, innerhalb derer die jeweiligen Produkte nach Ablauf des MHD grundsätzlich noch geniessbar sind, ohne dass gesundheitliche Risiken zu befürchten sind. «Die Produkte sind dann vielleicht nicht mehr so knackig, so farbig oder so geschmacksintensiv, aber sie sind grundsätzlich bedenkenlos geniessbar», erklärt Giovanna Spielmann-Prada. BLV und ZHAW betonen jedoch immer wieder, dass es sich beim MHD+ um Richtwerte handelt. Konsumentinnen und Konsumenten kommen deshalb nicht umhin, die fraglichen Produkte sensorisch zu prüfen – denn wenn eine Konfitüre doch einmal Schimmel ansetzt, ist sie, MHD+ hin oder her, eben nicht mehr geniessbar. «Wir müssen uns wieder vermehrt auf unsere Sinne verlassen und davon wegkommen, aufgedruckte Daten als in Stein gemeisselt zu betrachten», ist Giovanna Spielmann-Prada überzeugt. Auf foodwaste.ch bieten die Fachleute Unterstützung für die Beurteilung von Lebensmitteln mithilfe eines Ampelsystems. Und auch das Informationsblatt «Genuss ohne Risiko» setzt hier an.

Gerettete Frischprodukte

Für Lebensmittelhilfen wie *Tischlein deck dich* eröffnen die wissenschaftlichen Leitfäden zum Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum neue Perspektiven. «Dass es uns nach wie vor gelingt, jedes Jahr mehr Lebensmittel zu retten, hat sicherlich auch mit dem MHD+ zu tun», sagt Matthias Merz, Key Account Manager National bei *Tischlein deck dich*. Bei tierischen Produkten, die vor Ablauf des Verbrauchsdatums eingefroren werden und so länger haltbar gemacht werden können, kann das Konzept in Zukunft zudem zu einer Erweiterung des Produktangebots an den Abgabestellen der Lebensmittelhilfe führen. Damit können weitere wertvolle Lebensmittel gerettet werden.



Ein entsprechendes Pilotprojekt von *Tischlein deck dich* und der Schweizer Tafel läuft aktuell in Zusammenarbeit mit ausgewählten Lidl-Filialen. «Frischfleisch und -fisch werden in den Filialen am Verbrauchsdatum eingefroren», sagt Julia Baumann, Leiterin Nachhaltigkeit bei Lidl Schweiz und Vizepräsidentin von United Against Waste. Diese hochwertigen Produkte werden neu etikettiert, damit klar ist, wann sie eingefroren wurden und wie lang sie jetzt haltbar sind. Anschliessend werden die gefrorenen Produkte den Lebensmittelhilfen übergeben. «Das Projekt stösst auf grosses Interesse, und erste Rückmeldungen sind positiv», sagt Julia Baumann.

Sensibilisieren!

Für die Branche seien die von der ZHAW entwickelten Leitfäden sehr wertvoll gewesen, sagt Julia Baumann, denn sie geben Anhaltspunkte zur konkreten Umsetzung des Konzepts. Dieses fruchtet jedoch nur, wenn die Konsumentinnen und Konsumenten sich ebenfalls darauf einlassen. Lidl Schweiz versieht deshalb immer mehr Produkte mit dem Logo «Oft länger gut», um so dafür zu sensibilisieren, dass Produkte auch nach Erreichen des MHD, oft noch bedenkenlos geniessbar sind. Giovanna Spielmann-Prada würde sich sogar wünschen, dass alle Akteure dazu noch viel lautstärker kommunizieren als bisher. Nur so liessen sich auch jene Bevölkerungsteile erreichen, die sich nicht sowieso schon für das Thema interessieren. Und wie reagieren die Kundinnen und Kunden an den Abgabestellen, wenn sie Lebensmittel erhalten, die vermeintlich abgelaufen sind? «Es kommt schon vor, dass Fragen gestellt werden. Genau zu diesem Zweck informieren wir unsere Kundinnen und Kunden an den Abgabestellen zu Konzept und Anwendung von MHD+», sagt Matthias Merz. So wird an den Abgabestellen zum Beispiel das Informationsblatt «Genuss ohne Risiko» aufgelegt und die freiwilligen Helferinnen und Helfer regelmässig geschult. Das Informationsblatt ist auch auf der Webseite von *Tischlein deck dich* in unterschiedlichen Sprachen zum Download verfügbar. «In der Regel wissen aber unsere Kundinnen und Kunden, dass wir ihnen nur bedenkenlos geniessbare Produkte anbieten.» **EB**

Matthias Merz, Key Account Manager National bei *Tischlein deck dich*, mit gefrorenem Fleisch in der Tiefkühlzelle des Logistiklagers Winterthur.
Foto: *Tischlein deck dich*

Daten kurz erklärt

Verbrauchsdatum (VD):

Mit dem VD werden Produkte gekennzeichnet, die aus mikrobiologischer Sicht leicht verderblich sind. Nach Ablauf des Datums dürfen sie aus Gründen der Lebensmittelsicherheit nicht mehr konsumiert werden. Friert man solche Produkte vor Ablauf des VD jedoch ein, werden die mikrobiologischen Prozesse verlangsamt, und die Haltbarkeit wird um bis zu 90 Tage verlängert.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):

Mit einem MHD werden Produkte versehen, die aus mikrobiologischer Sicht stabil sind. Lebensmittelproduzenten garantieren, dass die Produkte bis zum angegebenen Datum alle gesundheitlichen und sensorischen Qualitätsanforderungen erfüllen.

Mindesthaltbarkeitsdatum+ (MHD+):

Die Lebensmittelproduzenten legen das MHD für ihre Produkte so fest, dass sie immer eine einwandfreie Qualität garantieren können. Mit dem MHD+ kann die Haltbarkeit je nach Produktkategorie bis zu 360 Tage überschritten werden. Eine wichtige Grundlage dafür ist die Selbstkontrolle durch Sehen – Riechen – Schmecken.



Der Flyer «Genuss ohne Risiko» informiert über die verlängerten Haltbarkeitsdaten:



«Wir haben seit Beginn viel investiert.»

***Tischlein deck dich* eröffnet seine 160. Abgabestelle – trotz 25 Jahren Erfahrung jedes Mal ein spezieller Moment. Denn hinter jeder neuen Abgabestelle stecken viele Herausforderungen und viel Herzblut. Ein Blick hinter die Kulisse der neuen *Tischlein-deck-dich*-Abgabestelle in Cham.**

Kaum zu glauben, dass die Abgabestelle Cham an diesem Freitag Ende Oktober erst zum vierten Mal seine Türen für die Kundinnen und Kunden von *Tischlein deck dich* öffnet – von der Vorbereitung der geretteten Lebensmittel über die Begleitung der Kundschaft bis hin zur Dekoration des Raums scheint alles seinen Platz sowie jeder und jede seine Aufgabe zu haben. «Wir haben seit Beginn viel investiert», erläutert Wolf-Rüdiger Daetz, Co-Leiter der neuen Abgabestelle Cham. «Wir leiten die Abgabestelle zu Dritt, jeder bringt seine Fähigkeiten, Talente und Interessen mit. Wir haben uns auch im Vorfeld der Eröffnung einige Male getroffen, um alles gut zu planen und durchzudenken.» An diesem Freitag übernimmt Co-Leiter Luigi Zoppi die praktische Organisation der Lebensmittelabgabe, inklusive Aufbau und Briefing der Freiwilligen. «Und Felix Weiss, der Dritte im Bunde,

hat uns zum Beispiel mehrsprachige Flyer organisiert, welche die Kundschaft über die speziellen regionalen Feiertags-Öffnungszeiten informieren», erläutert Wolf-Rüdiger Daetz. Er persönlich war bereits bei der Suche nach passenden Räumlichkeiten involviert – eine grosse Herausforderung mit mehreren Anfragen und Absagen.

Die Herausforderungen bei einer Abgabestellen-Eröffnung

Das weiss auch Ute Munz, Verantwortliche für die Abgabestellen und Freiwilligen der Zentral- und Ostschweiz. «Die Findung von passenden, kostenlosen Räumlichkeiten stellt oft eine grosse Herausforderung dar. Im Falle von Cham haben wir über ein Jahr gesucht.» Passende Räumlichkeiten bedeutet unter anderem ein genug grosser,



Luigi Zoppi (Mitte links) und Wolf-Rüdiger Daetz (Mitte rechts) beantworten die Fragen des Teams vor der vierten Lebensmittelabgabe in Cham.

Foto: Tischlein deck dich

ebenerdiger Raum, der Kücheninfrastruktur und Lagermöglichkeiten bietet und gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist. Ein solcher Raum wurde schliesslich von der Gemeinde Cham zur Verfügung gestellt; eine wichtige und dankenswerte Unterstützung. Ausserdem müssen für die Eröffnung einer neuen Abgabestelle auch einige weitere Parameter stimmen. «Wir klären vorgängig ab, ob wir in der Region genügend gerettete Lebensmittel zur Verfügung haben, welche Zeitfenster bei dem Tourenplan unserer Kühlfahrzeuge noch verfügbar sind und ob wir genügend Lieferkapazitäten haben. All diese logistischen und praktischen Aspekte müssen zusammenpassen», erläutert Ute Munz. Eine weitere wichtige Voraussetzung ist ein ausreichend grosses Freiwilligen-Team, welches die Lebensmittelabgaben Woche für Woche durchführt. «Im Vergleich zur Findung der Räumlichkeiten ist dies zum Glück meist weniger schwierig», meint Ute Munz. Dies bestätigt auch Wolf-Rüdiger Daetz: «Unser 17-köpfiges Team hat sich dank Mund-zu-Mund-Propaganda mit akzeptablem Aufwand zusammengestellt.»

Wichtige Vernetzung in der Gemeinde

An der Abgabestelle Cham sind an diesem Freitag sieben Freiwillige im Einsatz. Sie begleiten die Kundinnen und Kunden von «Produkttestation» zu «Produkttestation». Daniela Bieri ist eine von ihnen. Sie erzählt: «Als ich von der neuen *Tischlein-deck-dich*-Abgabestelle in Cham gehört habe, war ich sofort begeistert. Ich habe lange im sozialen Bereich gearbeitet und weiss, wie wichtig solche Angebote sind. Ich finde die Vernetzung in der Gemeinde zwischen unterschiedlichen Leuten sehr wertvoll.» Wolf-Rüdiger ergänzt: «Auch andere im Team schätzen diesen Gemeinschaftsaspekt. Und natürlich freuen sich auch die Kundinnen und Kunden über die neue Abgabestelle in ihrer Gemeinde. Da wir seit Beginn an gut organisiert sind, können wir uns Zeit für unsere Kundinnen und Kunden nehmen und sie gut betreuen. Nun, da wir die ersten Herausforderungen gemeistert haben, freuen wir uns darauf, laufend mehr Personen mit geretteten Lebensmitteln unterstützen zu können.»

DH

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: Erik Brühlmann (EB), Dina Hungerbühler (DH),
Laura Bingisser (LB), Reto Schlegel (RS)
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 57 500 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: April 2025
Bildrechte abgeklärt durch *Tischlein deck dich* (Bra)

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

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG



tischleindeckdich_schweiz



tischleindeckdich



Tischlein deck dich