



TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Tisch Herbst 3.25 lektüre



**Vielfältiges Partnernetzwerk
am Beispiel der Stadt Bern**





Liebe Leserin, lieber Leser

Als national tätiger Verein in der Schweiz gilt es sich den föderalen Strukturen anzupassen. Dies ist Herausforderung und Chance zugleich. Einerseits ist es ein Reichtum an Vielfalt, der befruchtend wirkt. Andererseits gilt es individuelle Formen der Zusammenarbeit zu finden, ohne jedes Mal das Rad neu erfinden zu müssen. Wie einzigartig die Zusammenarbeit im Kanton Tessin gelingt, lesen Sie auf Seite 4. Dabei dürfen wir den Kanton Tessin nicht mit der italienisch sprachigen Schweiz gleichsetzen. Unsere Abgabestelle in Grono – im italienisch sprachigen Misox (Mesocco) – gehört beispielsweise zum Kanton Graubünden.

Tischlein deck dich ist eine nationale Organisation mit eigenständiger Mission, Struktur und Zielen. Aber nicht nur: Wir verstehen **Tischlein deck dich** vielmehr als lebendiges, vielseitiges Netzwerk mit unterschiedlichen Akteuren – vereint in der Haltung und Handlung, gemeinsam einen nachhaltig positiven Beitrag zu leisten. Wie vielfältig diese Engagements von Produktespendern, Kirchen oder Freiwilligen sein können, erfahren Sie kompakt auf den nächsten Seiten – beispielsweise in der Artikel-Serie zu unserem Kundenkartenmanagement (Seite 6).

Wo stehen wir ganzheitlich in unserem Kampf gegen Foodwaste in der Schweiz? Was haben wir in der Lebensmittelbranche und Gesellschaft bisher erreicht? Was gilt es noch anzupacken? Eine Einschätzung vom Bundesamt für Umwelt BAFU und der Brancheninitiative United Against Waste (UAW) finden Sie auf Seite 9.

Wir können die Lösung aber nicht einfach an die Politik delegieren. Es braucht uns alle. Tagtäglich. Gerade auch als Privatpersonen. Beim Einkauf, Kochen und der korrekten Lagerung unserer Einkäufe. Pinnen Sie doch das Beiblatt auf der Rückseite dieser Tischlektüre gleich an Ihren Kühlschrank im Büro oder zuhause. So verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Kühlprodukte um ein paar wertvolle Tage!

Schöne Herbsttage wünscht Ihnen herzlich,

Alex Stähli, Geschäftsführer

PS: Eine gelesene Tischlektüre gehört nicht ins Altpapier, sondern in die Cafeteria oder auf Ihren Stubentisch! ☺ Ich bin sicher einige Ihrer Kolleginnen und Kollegen oder Familienangehörigen werden diese auch mit Interesse lesen.

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG



Rüsterei Staufen – Zwei Frauen, viel Herz und jede Menge Gemüse

Seit November 2023 werden in Staufen Gemüse und Früchte gerettet, gerüstet, sortiert und geprüft. Als eines der sieben Logistiklager von **Tischlein deck dich** ist Staufen bei Lenzburg Dreh- und Angelpunkt für die Weiterverteilung geretteter Lebensmittel in der Nordwestschweiz. Mitten im Geschehen: Jeannette und Katharina, zwei pensionierte Frauen, die ihre freie Zeit bewusst mit Sinn füllen.

Wer den Raum der Rüsterei betritt, landet in einer eigenen Welt: Massenweise Kisten mit Tomaten, Salaten und exotischen Früchten stehen bereit. Es wird konzentriert gearbeitet, hin und wieder unterbrochen von heiteren Momenten und gemeinsamem Lachen. Jeannette, Katharina und das ganze Team sortieren Früchte und Gemüse, prüfen die Qualität und rüsten, wo nötig. Kreativität ist erlaubt – ja sogar erwünscht. «Besondere Freude bereiten mir die ansprechend gerichteten Kisten. Das sieht dann richtig schön aus. Und wir lernen auch immer Neues kennen, Produkte, die wir noch nie gesehen haben», erzählt Katharina strahlend, und Jeannette nickt zustimmend.

Unglaubliche Mengen

Kennengelernt haben sich die beiden in der Rüsterei Staufen. Heute stehen sie meist gemeinsam am Tisch – ein eingespieltes Team. Seit dem ersten Tag hat die beiden vor allem eines nicht mehr losgelassen: «Die Masse von den angelieferten Produkten! Die ist wirklich unglaublich.» Denn in Zusammenarbeit mit der nahegelegenen Coop Verteilzentrale Schafisheim werden in Staufen täglich rund sechs Tonnen Früchte und Gemüse gerettet. Lebensmittel, die ohne die Rüsterei und dem Engagement der Freiwilligen verloren gingen. Auch im Alltag beschäftigt die zwei engagierten Frauen die Thematik: Bei jedem Einkauf fragen sie sich, ob die Lebensmittel, die sie im Laden sehen, schlussendlich bei ihnen in der Rüsterei landen werden.

Freiwilligenarbeit bringt Freude!

Die Arbeit in der Rüsterei ist für sie mehr als ein Ehrenamt. Es ist Teil ihres Alltags geworden – eine sinnvolle Routine, die Freude bereitet. Die Arbeitszeiten können flexibel selbst geplant werden, und es gibt keinerlei Leistungsdruck von **Tischlein deck dich**. Und mit jedem gerüsteten Brokkoli, jedem geretteten Apfel, jeder liebevoll gefüllten Kiste werden Menschen in Not unterstützt. Regelmässige gemeinsame Momente wie Apéros, Grillabende oder einfach ein gemütliches Zusammensitzen



Jeannette und Katharina präsentieren freudig ihre schön angerichtete Kiste.

Foto: Tischlein deck dich

stärken nicht nur den Teamgeist, sondern verbinden Humor und Engagement auf ganz besondere Weise. Jeannette und Katharina möchten auch andere ermutigen, sich zu engagieren. Sie sagen: «Wir leisten Hilfe für Früchte, Gemüse und Menschen, denen es finanziell nicht so gut geht. So können wir etwas Sinnvolles weitergeben – und das tut gut!» JK & MS

Haben Jeannette und Katharina auch dich motiviert, als Freiwillige:r bei **Tischlein deck dich** mitanzupacken? Dann melde dich bei Bianka Allenspach, Leitung Personal Nordwestschweiz:

Telefon +41 52 224 44 79
bianka.allenspach@tischlein.ch
www.tischlein.ch

Wenn Logistik und Soziales Hand in Hand gehen

Seit über zehn Jahren arbeitet *Tischlein deck dich* im Tessin (*Tavolino Magico*, wie es hier heisst) mit den kantonalen Behörden zusammen, um Menschen zu neuer Motivation und einem Arbeitsplatz zu verhelfen. Ein Erfolgsmodell.

Seit über zehn Jahren arbeitet die Logistikplattform von *Tavolino Magico* in Cadenazzo als Sozialunternehmen für Beschäftigungsprogramme mit den kantonalen Behörden zusammen. «Ich habe fast tausend Menschen hier gesehen. Dank unserem Kontakt-Netzwerk haben viele von ihnen wieder einen Platz auf dem ersten Arbeitsmarkt gefunden», sagt der Personalverantwortliche Jerry Graci. Er erinnert sich beispielsweise an Ricorda Misko, 23, der aufgrund seines Asperger-Syndroms arbeitsunfähig war: «Nach einem Jahr bei *Tavolino Magico* hatte er wieder Selbstvertrauen gewonnen und gelernt, im Team zu arbeiten. Heute ist er Fahrer im Verteilzentrum von Coop in Castione.»

Kantonale Massnahmen zur beruflichen Integration

Per Ende März 2025 nahmen 802 Personen aktiv an individuellen Projekten zur beruflichen Eingliederung im Tessin teil, davon 313 in sozialen Einrichtungen und Unternehmen wie *Tavolino Magico*. Ende 2024 waren 559 Arbeitsverträge unterzeichnet. «Wir stellen eine zunehmende Fragilität bei jungen Menschen fest. Einige gehen nicht mehr aus dem Haus und brauchen ein Unterstützungsnetzwerk. Deshalb haben wir unsere Massnahmen zu ihrer Unterstützung verstärkt. Es ist nicht immer einfach, sie zu erreichen. Aber mit der richtigen Unterstützung können sich einige mit der Zeit wieder entfalten», erklärt Cristina Brogginì, wissenschaftliche Mitarbeiterin des Sozialdienstes beim Kanton Tessin.



Foto: Bra

«Wir stellen eine zunehmende Fragilität bei jungen Menschen fest. Einige gehen nicht mehr aus dem Haus und brauchen ein Unterstützungsnetzwerk.»

Cristina Brogginì, wissenschaftliche Mitarbeiterin des Sozialdienstes

Sie ist für die soziale und berufliche Integration von Sozialhilfeempfänger:innen in verschiedenen Bereichen zuständig. Vor allem die Logistik zieht viele junge Menschen an. Sie fährt fort: «Stellen- oder Ausbildungsangebote in der Logistik sind sehr begehrt.» In den letzten Jahren hat die Sozialhilfe ihr Netzwerk an Partnern für gemeinnützige Tätigkeiten ausgebaut: Heute stehen 25 unter Vertrag, darunter die Logistikplattform von *Tavolino Magico* in Cadenazzo: «Mit dieser Organisation pflegen wir eine langjährige, bewährte Partnerschaft, die sehr gut funktioniert», meint Cristina Brogginì.

Das Ziel der kantonalen Behörde ist klar: Das Potenzial jedes Einzelnen bestmöglich zu fördern. «Für manche kann das der Erwerb von Wissen und Fertigkeiten sowie die Erlangung ihrer beruflichen Unabhängigkeit sein. Für andere ist es die neu erlangte soziale Autonomie, die ihnen ein besseres Leben ermöglicht, zum Beispiel indem sie aus ihrem Zuhause herauskommen und motiviert sind, einen strukturierten Tagesablauf zu entwickeln.»

Neuen Mut schöpfen bei *Tavolino Magico*

Rund 40 Personen arbeiten bei *Tavolino Magico* in Cadenazzo in den Bereichen Logistik und Verwaltung. Nach einer einmonatigen Probezeit haben sie sechs Monate Zeit (verlängerbar auf ein Jahr oder bis zur Pensionierung für über 50-Jährige), um sich grundlegende Kompetenzen anzueignen. Anschliessend übernehmen sie im Rahmen eines individuellen Programms Verantwortung für bestimmte Aufgaben. «Wir schätzen unsere Mitarbeitenden: Sie leiten Teams, bringen Ideen ein und lösen Probleme im Projekt. Sie sind nicht nur Ausführende. So können sie Selbstvertrauen gewinnen und neue Mitarbeitende einarbeiten. Nach sechs bis zwölf Monaten haben sie die Möglichkeit, Weiterbildungen zu absolvieren, wie zum Beispiel den Gabelstaplerführerschein, der auf Empfehlung von *Tavolino Magico* vom Kanton finanziert wird, und Praktika in Logistikunternehmen wie Coop, Migros oder Rapelli zu absolvieren.

Matteo Pezzini, 47, hat diesen Weg eingeschlagen und bei *Tavolino Magico* einen Neuanfang gewagt.



Aris (links) und Matteo (rechts) mit Jerry, dem Personalverantwortlichen von *Tavolino Magico* in Cadenazzo.

Foto: *Tischlein deck dich*

«Ich habe fast tausend Menschen hier gesehen. Dank unserem Kontakt-Netzwerk haben viele von ihnen wieder einen Platz auf dem ersten Arbeitsmarkt gefunden.»

Jerry Graci, Personalverantwortlicher von Tavolino Magico in Cadenazzo

Nach vier Jahren in der Logistik und dem Erwerb des Gabelstaplerführerscheins arbeitet er nun in der Verwaltung. Zuvor war er Buchhalter in einer Treuhandgesellschaft in Lugano, musste jedoch aufgrund eines Burnouts kündigen und sich um Hilfe bemühen. «Diese Erfahrung hat mir auch ermöglicht, meine Kompetenzen im Bereich Logistik zu erweitern. Die Arbeit ist spannend, und ich teile den sozialen Gedanken», erklärt Matteo. «Mein Ziel ist es, eine Festanstellung zu finden: Ich habe jetzt mehr Möglichkeiten.»

Diese Werdegänge sind das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen *Tavolino Magico* und den kantonalen Behörden. Cristina Brogginì dazu: «Viele der Menschen, die wir begleiten, profitieren von den Diensten eines professionellen Coaches,

und auch am Arbeitsplatz ist professionelle Unterstützung notwendig. Es wird ein erstes Ziel festgelegt und ein individueller Weg mit Bewertungsschritten erarbeitet.» Abschliessend meint Brogginì, dass die professionellen Coaches mit der Arbeit, die im Logistikbereich bei *Tavolino Magico* geleistet wird, zufrieden sind.

Jerry Graci, der Personalverantwortliche von *Tavolino Magico* in Cadenazzo und zugleich Erwachsenenbildner, glaubt an die Bedeutung des Zuhörens, der Empathie und der Wertschätzung des Erreichten. Sein Ansatz trägt Früchte, wie die Geschichte des 24-jährigen Aris Da Silva Santos zeigt, der nach einer schwierigen Zeit, geprägt von Gesundheitsproblemen und Sozialhilfe, sein Leben neu geordnet hat. In etwas mehr als einem Jahr wurde er stellvertretender Logistiklagerleiter in Cadenazzo und wird im Herbst eine Lehre als Logistiker beginnen. «Vor ein paar Jahren verbrachte ich meine Tage mit Schlafen, war deprimiert... aber ich habe mich damals entschlossen, neue Herausforderung anzunehmen. Heute bin ich stolz auf mich», freut sich Aris und beweist, dass man mit der richtigen Unterstützung und Haltung wieder auf die Beine kommen kann. «Bei *Tavolino Magico* baue ich mir meine Zukunft auf.» **sc**

Kundenkartenmanagement: In Bern engagiert sich die Katholische Kirche Bern auf vielfältige Art und Weise

Tischlein deck dich verteilt jährlich rund 8350 Tonnen gerettete Lebensmittel für bis zu zwei Millionen Menschen an der Armutsgrenze. Möglich ist dies durch ein ausgeklügeltes, mehrstufiges Kundenkartenmanagement. Dieses stellt sicher, dass die geretteten Lebensmittel auch dort hinkommen, wo sie tatsächlich gebraucht werden. In unserer Kundenkartenmanagement-Serie stellen wir die beteiligten Stellen und Fachpersonen vor. Hier der Einblick in das besondere Engagement der Katholischen Kirche Bern.



«Wir bekämpfen gleich zwei Missstände: Foodwaste und die Ausgrenzung von Armutsbetroffenen in unserer Gesellschaft.»

Sonia Muñoz,
Regionale Koordinationsleiterin
für Tischlein deck dich in der
Region Bern

Foto: Bra

Die Katholische Kirche Bern unterstützt Tischlein deck dich gleich dreifach: Sie fungiert als regionale Koordinationsstelle, stellt Abgabestellen-Räumlichkeiten zur Verfügung und beschäftigt zwei Abgabestellenleitungen. Wie kam es zu dieser engen Zusammenarbeit?

Sonia Muñoz, Regionale Koordinationsleiterin für Tischlein deck dich in der Region Bern: Mit dem Engagement bei Tischlein deck dich verbinden sich zwei Grundaufträge der Katholischen Kirche: Der Dienst am Nächsten und nachhaltiges Handeln. Mathias Arbogast, Co-Leiter des Fachzentrums Mensch und Gesellschaft der Katholischen Kirche Bern, hat daher schon seit vielen Jahren gute Kontakte zu Tischlein deck dich und die Zusammenarbeit seit 2020 daher konsequent auf- und ausgebaut.

Welche Vorteile bringt das vielseitige Engagement einer kirchlichen Institution?

Sonia Muñoz: Viele Kirchen haben optimale Räumlichkeiten und ein gut ausgebautes und professionell geführtes Freiwilligennetzwerk. Darüber hinaus verfügen wir über ein breites

Netzwerk an Partnerorganisationen, sei es durch unsere enge Zusammenarbeit mit den reformierten und christkatholischen Kirchgemeinden, sei es durch die unterschiedlichen sozialen Institutionen in der Region Bern.

Nina Glatthard, Abgabestellenleiterin Bern Bruder Klaus, ergänzt: Wir profitieren stark von unserer engen Zusammenarbeit im Team: Man sieht die anderen Rollen und entwickelt so ein besseres Verständnis für die verschiedenen Aufgabenbereiche im Kundenkartenmanagement. So habe ich in meiner Rolle als Bindeglied zwischen der Kundschaft an der Abgabestelle und dem Verein Tischlein deck dich mehr Zeit und Wissen für die Betreuung und den Austausch.

Stösst dieses kirchlich geprägte Engagement auch auf Vorbehalte?

Sonia Muñoz: Anfangs dachten wir, dass die Kundinnen und Kunden möglicherweise Vorbehalte hätten, wenn sie nicht einer christlichen Kirche angehören. Das ist allerdings nicht der Fall. Wir haben viele Freiwillige, die nicht katholisch sind. Das gilt auch für einen Grossteil unserer Kundinnen und Kunden.

Nina Glatthard: Ausserdem halten wir die klare Trennung der Verantwortung und der Kompetenzen ein, welche das Tischlein-deck-dich-Kundenkartenmanagement sinnvollerweise vorsieht.

Was bedeutet dies in der Praxis genau?

Nina Glatthard: Es gibt eine klare Aufteilung der Zuständigkeiten. Ich als Abgabestellenleiterin muss nicht entscheiden, welche Personen eine Kundenkarte erhalten oder welche Sozialfachstelle für meine Abgabestelle Karten ausstellen darf. Manchmal ist das für die Kundschaft vor Ort zwar zunächst frustrierend, weil sie mich und die Freiwilligen als primäre Ansprechperson sehen und nicht verstehen, weshalb ich ihnen nicht vor

Ort eine Karte ausstellen kann. Aber eigentlich ist es zu ihrem Vorteil, da an den Sozialfachstellen eine gründliche Abklärung und eine weitergehende Beratung stattfinden kann.

Als regionale Koordinationsstelle ist die Katholische Kirche Bern für insgesamt 73 Sozialfachstellen in der Region Mittelland verantwortlich. Diese stellen wiederum die Kundenkarten aus. Nach welchen Kriterien werden die Sozialfachstellen ausgesucht?

Sonia Muñoz: Wichtig ist uns, dass gut ausgebildete und erfahrene Sozialarbeitende auf den Sozialfachstellen arbeiten, damit eine professionelle Bedarfsklärung gewährleistet ist. Es sollen die Menschen vom Angebot profitieren, bei denen die Unterstützung in Form von Lebensmittelhilfe auch tatsächlich Sinn macht.

Welche Organisationen stellen in der Region Bern konkret Kundenkarten aus?

Sonia Muñoz: Es gibt ein sehr breites und vielfältiges Netzwerk an Sozialfachstellen, das auf die unterschiedlichen Bedürfnisse ausgerichtet ist, von der Schuldenberatung über die Sozialdienste der politischen Gemeinden bis hin zu Pro Infirmis oder dem Schweizerischen Roten Kreuz. Viele wählen bewusst die kirchliche Sozialberatung aus, weil der Kontakt zu den staatlichen Stellen schambehaftet sein kann, oder weil sie dadurch persönliche Nachteile befürchten. Eine gute Durchmischung bei der Auswahl der Sozialfachstellen ist daher zentral.

Bis die geretteten Lebensmittel bei den armutsbetroffenen Menschen ankommen, sind viele Stellen involviert – von den Produktpendern, den Tischlein-deck-dich-Mitarbeitenden bis hin zu den Freiwilligen-Teams an den Abgabestellen. Was könnte aus Sicht der Abgabestellenleitenden noch verbessert werden?

Nina Glatthard: Der Austausch und das Verständnis zwischen den einzelnen Stellen scheint mir besonders wünschenswert. Ich denke, es ist wichtig, dass z.B. die Sozialfachstellen wissen, was unsere Herausforderungen an der Abgabestelle sind und umgekehrt. Mit einigen Abgabestellen, zu denen wir auch sonst einen guten Kontakt pflegen, findet ein regelmässiger Austausch statt. Es gab auch Besuche bei anderen Abgabestellen, aber hauptsächlich erfolgt der Austausch über die offiziellen Angebote von Tdd wie die regelmässigen online Meetings oder das jährliche Abgabestellenleitenden-Treffen. Dort könnte das Verständnis für die unterschiedlichen Rollen noch mehr gestärkt werden.



Foto: Tischlein deck dich

«Es macht Spass, an der Abgabestelle mit ganz unterschiedlichen Menschen, sowohl unter der Kundschaft als auch unter den Freiwilligen, in Kontakt zu sein.»

Nina Glatthard, Abgabestellenleiterin
Bern Bruder Klaus

Was motiviert euch persönlich, bei dieser vielschichtigen Lebensmittelrettung und Lebensmittelhilfe mitzuwirken?

Sonia Muñoz: Dank unserer Arbeit können möglichst viele unterschiedliche Personen mit unterschiedlichen Bedürfnissen erreicht werden. Wir bekämpfen gleich zwei Missstände: Foodwaste und die Ausgrenzung von Armutsbetroffenen in unserer Gesellschaft.

Nina Glatthard: Es macht Spass, an der Abgabestelle mit ganz unterschiedlichen Menschen, sowohl unter der Kundschaft als auch unter den Freiwilligen, in Kontakt zu sein. Gemeinsam können wir viel erreichen. **DH**

Den ersten Teil unserer Kundenkartenmanagement-Serie verpasst?

Der erste Artikel «Kundenkartenmanagement: Für eine faire, verantwortungsvolle Unterstützung von Armutsbetroffenen» ist hier zu finden:



Lebensmittel retten als Grossimporteurin

Das Familienunternehmen Stutzer & Co. AG beliefert als Importeurin für Lebensmittel verschiedene Kanäle im Schweizer Markt; vom Grossverteiler über den Detailhandel bis hin zur Lebensmittelindustrie. In der Lebensmittelrettung engagiert sich die Firma seit Jahren als geschätzte Partnerin von *Tischlein deck dich*.

Der Firmenname Stutzer & Co. AG ist im Kreise von Privatkonsumenten unbekannt, denn die Firma arbeitet mit Geschäftskunden und hat keinen direkten Kontakt mit den Endkonsumenten. Dennoch hat sie sich im Laufe ihrer 60-jährigen Geschichte (Gründungsjahr 1964) und einem heute über 4500 Produkte umfassenden Sortiment als eine anerkannte und geschätzte Akteurin in der hiesigen Lebensmittelbranche etabliert.

Fraubrunnen, in Zusammenarbeit mit unserem Logistiklager Mittelland in Grenchen, hat uns die Lösung schnell geliefert: Als Beitrag zu einer guten Sache haben sie das Mehl kurzerhand in 1-kg-Päckli abgepackt und unser Problem gelöst. Eine etwas spezielle Produktspenden-Geschichte, die uns besonders gefreut hat: Gemeinsam schaffen wir Grosses!

Nachhaltiges Engagement und logistische Effizienz

Die Stutzer & Co. AG engagiert sich seit 2023 offiziell in der Science-based Targets Initiative (SBTi), um ihre Klimaziele wissenschaftlich fundiert umzusetzen und aktiv zur Begrenzung der globalen Erwärmung beizutragen. So setzt die Firma auf Massnahmen wie die Nutzung von nachhaltigem Strom, die Verringerung des Diesel- und Benzinverbrauchs der Fahrzeugflotte, eine kontinuierliche Überwachung der Emissionen sowie eine langfristige Innovationsplanung. Damit Lebensmittelspenden überhaupt möglich werden, müssen Wille, Werte und logistische Effizienz zusammenkommen. Die Firma Stutzer & Co. AG schätzt die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* sehr, namentlich die offene und hilfsbereite Haltung sowie den partnerschaftlichen Umgang. Zum Beispiel können auch grössere Mengen oder teilweise unhandliche 3-kg-Dosen durch das beeindruckende Netzwerk von Logistiklagern und Abgabestellen abgenommen und sinnvoll verwertet werden. So wird eine nachhaltige Geste mit einer guten Tat kombiniert. **RS**

Vielfalt und Improvisation

Es stellt sich die Frage: Wenn man nicht selber anbaut, produziert oder verarbeitet, wo fallen denn Lebensmittelverluste an? Es sind hauptsächlich saisonale Schwankungen oder Kunden, welche im letzten Moment abspringen. Zusätzlich kann es vorkommen, dass Ware aus optischen Gründen nicht mehr handelsfähig ist. Die Produkte sind immer qualitativ einwandfrei. Das Qualitätsmanagement prüft jeweils, ob eine MHD-Verlängerung (MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum, AdR) ausgestellt werden kann, damit die Qualität weiterhin garantiert ist. So wird verständlich, dass *Tischlein deck dich* in den letzten Monaten ganz unterschiedliche Produktspenden von Stutzer & Co. AG zur Verteilung an armutsbetroffene Menschen erhalten hat: Gastro-Mayonnaise, Ananas-Konserven, Soba Nudeln oder Kimchi-Teigtaschen. An eine Spende von Stutzer & Co. AG erinnern wir uns besonders gut: 36 Säcke Mehl à 25 kg. Das bereitete uns zunächst etwas Kopfzerbrechen: Wir können unseren Kundinnen und Kunden keine 25-kg-Säcke abgeben. Die Mühle



900 solcher Mehlpäckchen konnten an armutsbetroffene Menschen verteilt werden.

Foto: *Tischlein deck dich*

Foto: Bra

Aktionsplan gegen Foodwaste: Alle ziehen an einem Strang

Voraussichtlich im ersten Halbjahr 2026 veröffentlicht das Bundesamt für Umwelt BAFU einen Zwischenbericht zum Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung. Es sind schon einige Etappenziele geschafft, doch bis das Ziel der Halbierung der Lebensmittelabfälle erreicht ist, braucht es noch weiteren grossen Effort.

Etwa ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz gehen verloren – rund 2,8 Millionen Tonnen pro Jahr oder 330 kg pro Kopf. Ein unhaltbarer Zustand, der den Bundesrat dazu veranlasste, am 6. April 2022 einen Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung zu verabschieden. 28 Unternehmen und Verbände unterzeichneten daraufhin eine branchenübergreifende Vereinbarung, die den Rahmen für die Zusammenarbeit zwischen Bund und Wirtschaft bildet; mittlerweile sind es 34. Das Ziel des Aktionsplans ist ebenso klar formuliert wie ambitioniert: Bis 2030 soll die Menge verschwendeter Lebensmittel im Vergleich zu 2017 um die Hälfte reduziert werden. Nächstes Jahr wird das Bundesamt für Umwelt BAFU einen Zwischenbericht mit einer Evaluation des bisher Erreichten sowie eventueller Folgeschritte veröffentlichen.

So weit, so gut

Schon jetzt zeigen sich die Fortschritte, die das BAFU zusammen mit den Unterzeichnenden der branchenübergreifenden Vereinbarung erarbeitet hat. «Bis Anfang 2024 ist es gelungen, gemeinsam die Methodik zur Messung von Lebensmittelverlusten, die Modalitäten zur Berichterstattung sowie sektorspezifische Massnahmen und Ziele festzulegen», sagt der Informationsbeauftragte des BAFU Robin Poëll. «Sie sind in den drei Leitfäden zur verarbeitenden Industrie, zum Handel und zur Gastronomie beschrieben.» 2024 fanden zusätzlich branchenübergreifende Treffen zu einzelnen Themen und Massnahmen statt. Das Engagement der unterzeichnenden Unternehmen und Verbände in den Treffen der Arbeitsgruppen zeige, dass das Bewusstsein und die Motivation für die Lösungssuche bei den Unterzeichnenden hoch sind. Genügt das, um eine 25-prozentige Reduktion der Lebensmittelverschwendung, die zum jetzigen Zeitpunkt rein rechnerisch geschafft sein müsste, zu erreichen? «Das werden die Auswertungen im Zwischenbericht zeigen», sagt Robin Poëll. «Die Einschätzung ist komplex, auch weil es bei gewissen Massnahmen etwas dauert, bis sich die volle Wirkung entfaltet.»

«Bis Anfang 2024 ist es gelungen, gemeinsam die Methodik zur Messung von Lebensmittelverlusten, die Modalitäten zur Berichterstattung sowie sektorspezifische Massnahmen und Ziele festzulegen.»

Robin Poëll,
Informationsbeauftragte
des BAFU



Der Informationsbeauftragte des BAFU Robin Poëll sieht den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung auf dem richtigen Weg.

Foto: Bundesamt für Umwelt BAFU

Netzwerke und Lösungen

Dem Verein United Against Waste (UAW) gehören eine Vielzahl grosser, mittlerer und kleiner Betriebe aus den Sektoren Verarbeitung, Gross- und Detailhandel, Gastronomie sowie karitative Lebensmittelorganisationen wie *Tischlein deck dich* an. UAW-Präsident Silvan Pfister beschreibt die Zusammenarbeit zwischen Bund und Akteuren sowie zwischen den Akteuren der Lebensmittelbranche untereinander ebenfalls als «sehr kollaborativ und lösungsorientiert». Auf diese Weise seien schon viele grossartige Ansätze entstanden. Das enorme Netzwerk, das alle Branchenakteure mit in die Arbeitsgruppen bringen, helfe dabei, diese Ansätze auch in der Praxis umsetzen zu können. Einen grossen Stellenwert dabei haben laut Silvan Pfister auch die karitativen Foodsave-Organisationen: «So sehr wir Unternehmen uns auch bemühen: Es werden immer Lebensmittel übrigbleiben. Die Foodsave-Organisationen sind ein wichtiger Hebel, damit diese «Reste» nicht verschwendet werden.»

Enger Zeithorizont

Insgesamt sieht Silvan Pfister den Aktionsplan auf einem guten Weg. «Wir sind bei vielen Themen mit jenen Akteuren, welche die Branchenvereinbarung



«Wir sind bei vielen Themen mit jenen Akteuren, welche die Branchenvereinbarung unterzeichnet haben, auf Kurs.»

Silvan Pfister,
UAW-Präsident

UAW-Präsident Silvan Pfister: «Der Zeithorizont bis 2030 ist sehr eng gesteckt.»

Foto: United Against Waste (UAW)

unterzeichnet haben, auf Kurs», sagt er. Ein wichtiges Instrument sei die zuvor erwähnte einheitliche Methode zur Messung von Foodwaste. «So kann jeder Betrieb auch erkennen, wo er vielleicht noch nachbessern sollte», so Pfister. Dennoch: Die Unterzeichner allein können die Ziele des Aktionsplans nicht erreichen, ist Pfister überzeugt. Es gelte jetzt verstärkt, das Augenmerk von den Vorreitern auf jene Unternehmen zu lenken, die nicht zu den Unterzeichnern der Branchenvereinbarung gehören. «Der Zeithorizont bis 2030 ist sehr eng gesteckt», betont Silvan Pfister. «Umso wichtiger ist es, möglichst schnell möglichst viele Unternehmen aus allen Sektoren der Branche und die Gesellschaft an sich mit ins Boot zu holen.» In der branchenübergreifenden Vereinbarung ist deshalb auch vorgesehen, dass die unterzeichnenden Unternehmen Massnahmen zur Information der Konsumentinnen und Konsumenten vorantreiben. Das BAFU produziert zum Beispiel in Zusammenarbeit mit foodwaste.ch Social Media Beiträge zum Thema Lebensmittelverluste und nutzt auch andere Medien, um die Haushalte zu erreichen und die Information der Konsumierenden weiter zu erhöhen.

Tischlein deck dich als Lösungsanbieter

Für Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, brachte der Aktionsplan eine neue Dynamik in den Kampf gegen Foodwaste. «Diese Dynamik ist spürbar, aber sie reicht allein nicht aus», sagt er allerdings auch. Für ihn dauert jeder Schritt in die richtige Richtung noch zu lang. Zudem gebe es einige heisse Eisen, von denen man derzeit noch lieber die Finger lasse. *Tischlein deck dich* möchte der Lebensmittelbranche von der Landwirtschaft über die Produzenten bis zum Handel als, wie Alex Stähli es nennt, «dienstleistungsorientierter Lösungsanbieter» zur Seite stehen. *Tischlein deck*

dich tut dies unter anderem, indem es seine Kapazitäten und seine Logistik beständig ausbaut und professionalisiert, neue Synergien schafft und die bestehenden optimiert.

Den Wert von Lebensmitteln steigern

Zum Abschluss des Gesprächs packt Alex Stähli dann ein heisses, weil unpopuläres Eisen an. «Rund 30 Prozent der Lebensmittel gehen in den privaten Haushalten verloren», beginnt er, «und zwar ganz einfach deswegen, weil wir es uns leisten können.» Der zunehmende durchschnittliche Wohlstand und die sinkenden Preise haben ein Luxusproblem namens Foodwaste miterschaffen. 1919, so errechnete die «Handelszeitung» vor einigen Jahren, verwendete ein Haushalt mit einem «Angestelltegehalt» von 607 Franken pro Monat fast 50 % für Nahrungs- und Genussmittel. 2022 flossen laut der Haushaltsbudgeterhebung des Bundesamts für Statistik BFS von einem durchschnittlichen Bruttoeinkommen von 9927 Franken gerade einmal 629 Franken in diese Ausgabenkategorie – 6,3 %! «Es muss uns gelingen, den Wert von Lebensmitteln und der dafür verwendeten Ressourcen wieder aufzuwerten», sagt Alex Stähli, und er meint dies im wirtschaftlichen und im inhaltlichen Sinn. «Wir Menschen tragen nur zu jenen Dingen Sorge, die uns etwas wert sind.» Und er ergänzt: «Es braucht eine Sensibilisierungskampagne, um unser Konsum- und Einkaufsverhalten zu ändern. Für eine solche Kampagne sehe ich den Bund in der Verantwortung.» **EB**

«Rund 30 Prozent der Lebensmittel gehen in den privaten Haushalten verloren und zwar ganz einfach deswegen, weil wir es uns leisten können.»

Alex Stähli, Geschäftsführer
von *Tischlein deck dich*



Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*: «Es braucht eine Sensibilisierungskampagne, um unser Konsum- und Einkaufsverhalten zu ändern.»

Foto: *Tischlein deck dich*

Was können wir gegen Foodwaste tun?

Unser Einkaufs- und Konsumverhalten anpassen

Rund ein Drittel der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz passiert in den privaten Haushalten. Mit bewusstem Einkaufen, Kochen und Lagern kann viel Foodwaste vermieden werden. P.S. Unsere Kühlschrankgrafik zum Abtrennen auf der Rückseite hilft dabei.

7–10°C

Marmelade, Saucen
und Essensreste

4–7°C

Milchprodukte

2–5°C

Fisch, Fleisch
und Wurst

8–14°C

Obst und Gemüse



Butter und Eier

Angebrochene
Konserven

Getränke

Grafik: *Tischlein deck dich*



Foto: Bra

Foodsave-Organisationen unterstützen

Dank Finanzspenden können die national tätigen Foodsave-Organisationen ihre aufwändige Logistik und Infrastruktur betreiben und ausbauen. Mit Produktspenden werden armutsbetroffene Menschen direkt und nachhaltig unterstützt, beispielsweise an den 166 Abgabestellen von *Tischlein deck dich* in der ganzen Schweiz und im Liechtenstein.

Sich als freiwillige Helferin oder freiwilliger Helfer engagieren

Dank der wertvollen Zeit von freiwilligen Helferinnen und Helfern können Lebensmittel aus dem Detailhandel gerüstet, transportiert und verteilt werden. Bei *Tischlein deck dich* sind Freiwillige in den Rüstereien, als Fahrerinnen und Fahrer, an den Abgabestellen und an den Festtagsaktionen von *Grande Festa* eine unabdingbare Hilfe.



Foto: *Tischlein deck dich*, Logistiklager Staufen

Was gehört wohin im Kühlschrank?

Wenn Lebensmittel im Kühlschrank richtig gelagert werden, bleiben sie eher frisch und halten länger. Dafür ist es wichtig, die Kältezonen im Kühlschrank zu beachten.



Oberer Bereich: Hierhin gehören Lebensmittel, die nicht leicht verderblich sind und bald konsumiert werden: z.B. Konfitüren, Eingemachtes, gekochte Speisen.

Mittlerer Bereich: Eignet sich gut für Milchprodukte wie Quark, Joghurt, Käse oder pflanzliche Milchalternativen wie Tofu oder Sojadrinks.

Unterer Bereich: Ist das kälteste Fach und eignet sich am besten für schneller verderbliche Lebensmittel wie Fisch, Fleisch sowie zubereitete Speisen.

Kühlschrankschranktür: Eignet sich für Produkte, die mildere Temperaturen vertragen: z.B. Eier, Butter, Senf, angebrochene Glaskonserven und Getränke.

Gemüsefach: Temperaturen von 8 bis 12 Grad sind genau richtig für empfindliche Lebensmittel wie Obst, Gemüse und Salat.

TISCHLEIN DECK DICH
Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Impressum

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

Spendenkonto:
CH68 0900 0000 8579 7614 4

[tischleindeckdich](#)
 [tischleindeckdich_schweiz](#)
 [Tischlein deck dich](#)

Redaktion: Dina Hungerbühler (DH),
Mia Speck (MS), Reto Schlegel (RS),
Josephine Kempf (JK), Simonetta Caratti (SC)
und Erik Bühlmann (EB, Textbüro Leutenegger)
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 38 750 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: Dezember 2025
Bildrechte abgeklärt durch
Tischlein deck dich (Bra)

Das Abonnement kostet 20 Franken
im Jahr und ist für Mitglieder, Gönnerinnen
und Gönner im Beitrag enthalten.

Tischlein deck dich wird unterstützt von:

coop

MIGROS



**TRANSGOURMET
PRODEGA**

ERNST GÖHNER STIFTUNG

winterhilfe
Schweiz

**Helfen Sie
Lebensmittel
retten!**

E-Banking



Jetzt spenden!
QR-Code mit Bank- oder
TWINT-App scannen.

TWINT

