

Tisch lektüre

Winter 4.25



Freiwillige in Basel mit dem Prix schappo
ausgezeichnet für ihr Engagement



Liebe Leserin, lieber Leser

Der veröffentlichte Zwischenbericht des Bundesamts für Umwelt (BAFU) zeigt eine leichte Verbesserung der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz von rund 5 % auf. Dies liegt deutlich unter dem anvisierten Etappenziel von 25 %. Denn bis 2030 streben wir gemeinsam an, Foodwaste in der Schweiz zu halbieren. Es gibt also noch viel zu tun. Verbesserungen erreichen wir nur gemeinsam und branchenübergreifend. Ein gutes Beispiel ist die neue Normenregelung von Kartoffeln, die einfacher klingt als sie im Alltag für die Beteiligten ist. Mehr über diesen Lösungsansatz und die damit verbundenen Herausforderungen lesen Sie auf den Seiten 6 bis 8.

Helfen auch Sie mit Foodwaste zu reduzieren. Zum Beispiel mit einem entspannten Umgang mit dem «Mindestens-haltbar-bis-Datum» und dem rechtzeitigen Tiefkühlen von «zu-verbrauchen-bis-Frischprodukten». Mehr dazu erfahren Sie auf der Doppelseite 4 bis 5

Der Kanton Basel-Stadt vergibt zweimal jährlich den «Prix schappo» an Freiwilligen-Organisationen. Ich freue mich für alle engagierten Freiwilligen im Raum Basel, die im November den 55. Prix schappo entgegennehmen durften. Herzliche Gratulation! Diesen medialen Schwung in Basel nutzen wir, um weitere Personen zu finden, die bereit sind, sich für einzelne Grande-Festa-Einsätze an Feiertagen zu engagieren. Und auch in unserem Lager in Grenchen, das wir zusammen mit «Netzwerk Grenchen» betreiben, gestalten wir unsere Zukunft. Genau so wie mit unserem Projekt «Etoile Romande» in der Westschweiz, bei dem wir mit unserem Partnernetzwerk ständig nach Optimierungen und Lösungen suchen, um noch mehr Lebensmittel zu retten. Mehr dazu auf den Seiten 9 und 10.

Ich schliesse mich der Haltung der verstorbenen Primatenforscherin und Umweltschützerin Jane Goodall an: «Die kleinen Entscheidungen, die wir jeden Tag treffen, können dazu beitragen eine Welt zu erschaffen, wie wir sie uns wünschen. Es kommt auf jede und jeden Einzelnen von uns an. Lasst uns die Hoffnung nie verlieren. Lasst uns jeden Tag einen kleinen, positiven Beitrag leisten und lasst uns nie resignieren.» Unser gemeinsames Wirken kann für armutsbetroffene Menschen einen Unterschied machen – wie unser Kundinnen-Porträt auf Seite 11 eindrücklich zeigt.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Tischlektüre und bedanke mich herzlich für die vielseitige Unterstützung und konstruktive Zusammenarbeit.

Frohe Festtage!

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



Übergabe des 55. Prix schappo durch Conradin Cramer (Bildmittel), Regierungspräsident Kanton Basel-Stadt, an die vier Abgabestellenleiter:innen von links nach rechts Catherine Hosang (AS Zwinglihaus), Monika Gerber (AS Matthäuskirche), Lies Manig (AS Thomaskirche) und Hans-Jörg Rudin (AS Elisabethenkirche).

Foto: Martin Friedli, Basel

Ein Preis für ausserordentliches freiwilliges Engagement

Der Prix schappo wird vom Kanton Basel-Stadt an Vereine oder Gruppen verliehen, die sich für andere Menschen stark machen und sich mit ihrem Engagement für die Förderung der Lebensqualität in Basel einsetzen. Der 55. Prix schappo geht an *Tischlein deck dich*.

Die schappo Kommission hat sich im August 2025 entschieden, die Freiwilligen von *Tischlein deck dich* Basel-Stadt mit dem 55. Prix schappo auszuzeichnen. schappo steht für Engagement im Alltag und ist eine Initiative des Kantons Basel-Stadt mit Unterstützung von Partnern aus Wirtschaft, Medien und gemeinnützigen Institutionen. Der Preis wird nach klar definierten Kriterien vergeben: Das Projekt hat innovativen Charakter und vermittelt Impulse an Personen, die diese einem erweiterten Personenkreis weitergeben können; die Tätigkeiten werden freiwillig und ohne finanzielles Entgelt geleistet; sie sind auf Nachhaltigkeit und längerfristige Wirkung ausgelegt; das Angebot hat eine klar definierte Zielgruppe und dient nicht dem Selbstzweck.

Hut ab

Daniel Brunner, Mitglied der schappo Expertenkommission, resümiert: «Wir sind beeindruckt vom grossen Einsatz der Freiwilligen. Das unbezahlbare Engagement, das armutsbetroffenen Menschen zugutekommt und zum gesellschaftlichen Zusammenhalt beiträgt, stiftet gleichzeitig Sinn und bereitet den Freiwilligen grosse Freude. Mit der Auszeichnung des 55. Prix schappo würdigt die schappo Kommission dieses Engagement und dankt allen Beteiligten herzlich.»

Starkes Team, starke Wirkung in Basel

Tischlein deck dich kann auf eine langjährige Präsenz in Basel zurückblicken. 2004 öffnete die erste Basler Abgabestelle in der Elisabethenkirche. Es folgten 2006 die Matthäuskirche, 2008 das Zwinglihaus und 2018 die Thomaskirche. Aktuell stehen rund 105 freiwillige Helfer:innen Woche für Woche im Einsatz. Im Jahr 2024 leisteten sie 15 120 Stunden Freiwilligenarbeit und verteilten dabei gut 164 Tonnen gerettete Lebensmittel an armutsbetroffene Personen: Das sind im Durchschnitt wöchentlich mehr als 950 Menschen. Catherine Hosang, Co-Leiterin der Abgabestelle Zwinglihaus, spricht aus dem Herzen vieler Freiwilliger: «Bei jedem Einsatz freue ich mich, dass wir mit unserem Engagement eine kleine Entlastung im Alltag von bedürftigen Familien leisten können.» Der Prix schappo ehrt und freut die Lebensmittelhilfe. Er ist ein Ansporn, die wichtige Tätigkeit fortzusetzen und auszubauen. **RS**

Porträts von früheren ausgezeichneten Projekten und weitere Informationen sind hier zu finden: www.schappo.bs.ch



Genuss ohne Risiko

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist ein reiner Qualitätshinweis ohne gesundheitliche Risiken. Das Verbrauchsdatum (VD) hingegen ist aus gesundheitlichen Gründen zwingend einzuhalten. Dieses darf nur bei rechtzeitigem Einfrieren überschritten werden.

Beim MHD können Sie sich auf Ihre Sinne verlassen. Das Produkt sieht gut aus, riecht gut und schmeckt gut. Augen, Nase und Mund sagen: Ja, Sie können das Produkt ohne Bedenken essen.



 Mehl	 Teigwaren & Reis	 Salz & Gewürze, Essig	 Zucker Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre	 Schokolade & Süßwaren	 Tee & Kaffee	+360 Tage		
 Fett/öl	Ungekühlt lager- bare Getränke Softdrinks, Mineralwasser 	Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte Gläser in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -saucen 	Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback 	+120 Tage				
 Tiefkühl- produkte	+90 Tage	Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft 	UHT-Milch, Butter, Hartkäse 	Snacks gebackene Snacks, Guetzli, Biskuits, Samen, Nüsse 	+30 Tage			
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse 	Pökelwaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz 	Eier gekocht 	vorverpackte Backwaren 	+14 Tage	Eier roh 	Past- milch 	Kleingebäck Konfekt, Kuchen 	+6 Tage

MHD+ Orientierungshilfe

MHD+ Orientierungshilfe

MHD+ Orientierungshilfe

Frischprodukte mit Verbrauchsdatum (VD) sind leicht verderblich und müssen bis zum aufgedruckten Verbrauchsdatum konsumiert werden. Sie sind jedoch häufig tiefkühlfähig. Wenn sie bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden, gewinnen sie 90 Tage Haltbarkeit.

+90 Tage wenn eingefroren

Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen Kochschinken, Brühwürste

Reibkäse

Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse

Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD), die nicht eingefroren werden können oder bis zu diesem Datum nicht eingefroren werden, sind nach Ablauf zu entsorgen.



z.B. Convenience-Salate

+0 Tage

wenn nicht eingefroren

Verbrauchsdatum

Gemeinsam gegen Food Waste:
MHD+ ist eine Initiative von:
foodwaste.ch, zhaw,
Tischlein deck dich, Schweizer Tafel,
United Against Waste und
Foederation der schweizerischen
Nahrungsmittel-Industrien (fiel).

Weitere Infos:



TISCHLEIN DECK DICH

Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Version 3 / Oktober 2025 / Tischlein deck dich

Genuss ohne Risiko – So nutzen Sie den MHD+-Flyer

Der MHD+-Flyer zeigt, wie man die Lebensmittelhaltbarkeit besser beurteilt und so weniger Lebensmittel wegwirft. Er erklärt den Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum (VD), ordnet Lebensmittelgruppen farbig und verweist auf den Sinnestest: schauen, riechen, schmecken. Wer diese Unterschiede kennt, kann pro Jahr viele Kilogramm Lebensmittel verwenden statt verschwenden – und tut etwas Gutes für die Umwelt und das eigene Portemonnaie. JK

Auf der Webseite von Tischlein deck dich ist der MHD+-Flyer als druckbares PDF zu finden.



MHD vs. VD – das Grundprinzip

Ein Produkt läuft morgen ab, also ab in den Müll? Nicht unbedingt! Es hängt davon ab, ob das Datum ein MHD oder VD ist und was der eigene Sinnestest ergibt. Das MHD ist eine Herstellergarantie, ein Qualitätshinweis, keine Gesundheitswarnung. Es zeigt, wie lange ein Produkt bei richtiger Lagerung qualitativ einwandfrei ist. Das VD dagegen betrifft leicht Verderbliches wie Bsp.: Fleisch, Fisch, Geflügel, Rahmprodukte, Fertigsalate oder Desserts mit Ei. Hier können sich Keime bilden, ohne dass man sie bemerkt. Nach Ablauf des VD dürfen diese Lebensmittel nicht mehr verkauft oder gespendet werden, ausser sie wurden rechtzeitig eingefroren.

Merke: Das MHD ist eine Qualitätsempfehlung – das VD eine Grenze. **Information:** Auf dem Flyer sind Produkte mit MHD grün, Produkte mit VD rot, respektive blau markiert.

+0, +30, +90 oder +360 – was die Zahlen bedeuten

Die Zahlen auf dem Flyer geben an, wie lange Produkte bei korrekter Lagerung über das MHD hinaus geniessbar bleiben. Sie beruhen auf dem Zusammenspiel der Produkteigenschaften, insbesondere von Wassergehalt, Säure oder Fettanteil. Trockene oder saure Produkte halten besonders lange, empfindliche Produkte kürzer. Wird ein Produkt vor Ablauf des MHD und VD eingefroren, verlängert sich die Haltbarkeit um mindestens 90 Tage.

Beispiel: Teigwaren oder Schokolade = +360 Tage, eingefrorener Reibkäse = +90 Tage, Fruchtsäfte = +30 Tage und Frischkäse = +14 Tage. **Information:** Diese Angaben finden sich für jede Produktkategorie in den runden Kreisen. **Merke:** Einfrieren wirkt wie eine Pausentaste, es stoppt die Bakterienentwicklung und verlängert die Haltbarkeit. **Achtung:** Beim Auftauen startet die Bakterienentwicklung neu.

«Würden alle den Flyer anwenden, könnten jährlich zehntausende Tonnen Lebensmittel gerettet werden.»

Dr. Claudio Beretta,
Vereinspräsident foodwaste.ch

Foto: Raisa Durandi

Der Sinnestest – Vertrauen in die eigenen Sinne

Der Flyer erinnert daran, dass unsere Sinne die beste Kontrolle sind. Schauen, riechen, schmecken: So erkennt man, ob ein MHD-Produkt noch gut ist. Farbveränderungen oder feine Härchen weisen auf Schimmel hin, Milchprodukte werden mit der Zeit saurer – ein Zeichen beginnender Gärung. Achtung: Nur wenn Aussehen und Geruch unauffällig sind, darf vorsichtig probiert werden.

Tipp: Auf foodwaste.ch gibt es eine Ampelübersicht, die beim Einschätzen hilft. **Information:** Die Wolke oben auf dem Flyer symbolisiert den Sinnestest. **Merke:** Unsere Sinne sind das beste Haltbarkeitsdatum.

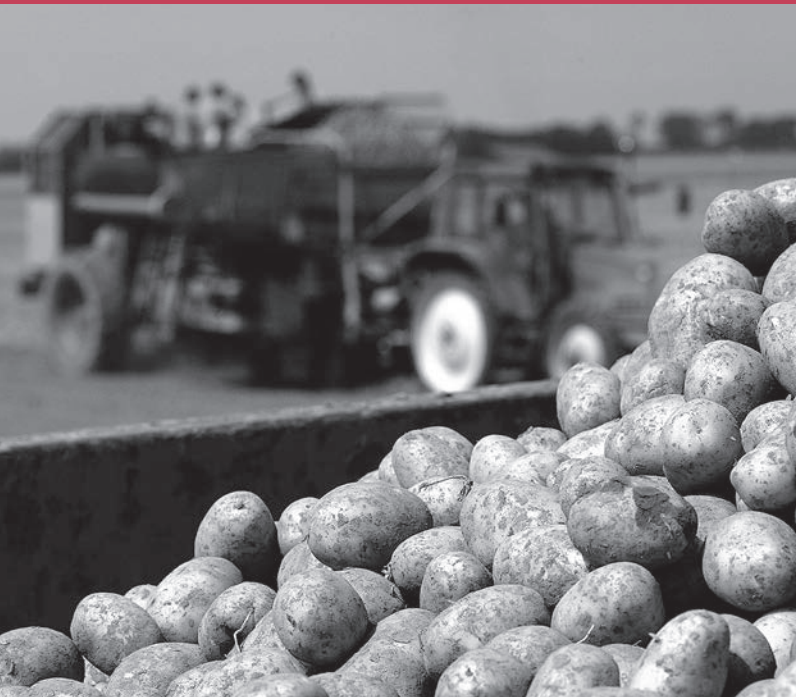
MHD+ für zuhause

«Würden alle den Flyer anwenden, könnten wir zu Hause jedes Jahr zehntausende Tonnen Lebensmittelabfälle vermeiden», sagt Dr. Claudio Beretta, Präsident von foodwaste.ch.

Der Flyer eignet sich ideal für den Einsatz zuhause, in Schulen oder Betrieben. Er kann an Kühlschränken, Infoboards oder Lebensmittelabgabestellen aufgehängt werden.

Viel Bewegung in der Kartoffelbranche

Künftig können produzierende Betriebe mehr Kartoffeln an verarbeitende Betriebe liefern – ein wichtiger Schritt im Kampf gegen Foodwaste.



Trotz gelockerter Übernahmebedingungen müssen Produzenten weiterhin auf höchste Qualität setzen.

Foto: swisspatat

Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel. Die knapp 4000 Kartoffelproduzenten in der Schweiz bauen viele verschiedene Sorten an. Manche sind mehligkochend, andere festkochend, wieder andere gelangen als sogenannte Industriekartoffeln in Form von Chips oder Pommes Frites in den Detailhandel und über die Gastronomie zu den Kundinnen und Kunden. Insgesamt deckt die heimische Kartoffelproduktion rund 80 Prozent des Bedarfs ab, je nach Ernte-Ertrag plusminus 20 Prozent.

Zwei Marktstränge

«Der Kartoffelmarkt ist zweigeteilt», erklärt Christian Bucher, Geschäftsführer der Branchenorganisation der Schweizer Kartoffeln swisspatat. Auf der einen Seite sind die Speisekartoffeln: Sie werden auf den Feldern der Produzenten angebaut und gehen nach der Ernte in aller Regel zu einem Zwischenhändler. «Klassische Kartoffelproduzenten liefern in der Schweiz nicht direkt an den Detailhandel», sagt Christian Bucher. Beim Zwischenhändler werden die Kartoffeln gelagert, gewaschen, sortiert, verpackt und zu den Abnehmern transportiert. Ähnlich ist es bei Industriekartoffeln, nur

dass diese zum Teil nicht den Weg über Zwischenhändler nehmen, sondern direkt in die Fabriken zur Verarbeitung gehen.

Konditionen werden verhandelt

Die Richtpreise für Kartoffeln werden jeweils im Winter für das kommende Jahr zwischen den Marktteilnehmenden ausgehandelt. Das schafft eine gewisse Einkommenssicherheit bei den Landwirten und Landwirtinnen. Bei den Industriekartoffeln gelten Fixpreise, bei den Speisekartoffeln gibt es ein Preisband. Innerhalb dieses Preisbands können die Preise je nach Angebot und Nachfrage schwanken. «In diesem Jahr ist die Nachfrage stabil und das Angebot dank einer sehr guten Ernte gross», so Christian Bucher. «Die Richtpreise bewegen sich deshalb eher am unteren Ende des Preisbands.» In der Regel sind festkochende Sorten teurer als mehligkochende – eine Folge der jeweiligen Ertragsmenge. Keinen Einfluss hat die Kartoffelbranche auf die Preisgestaltung im Detailhandel. Trotzdem gelte in der Regel auch hier das Marktgesetz von Angebot und Nachfrage, wobei sich die Preisschwankungen nach oben und unten im Rappenbereich bewegen.

Gelockerte Übernahmebedingungen

In diesem Jahr ist Bewegung in den Schweizer Kartoffelmarkt gekommen – nicht bezüglich der Preisgestaltung, sondern weil die am Markt Beteiligten übereingekommen sind, die Übernahmebedingungen für Industriekartoffeln zu lockern. Für den Verband als Mitunterzeichner der branchenübergreifenden Vereinbarung zur

«In diesem Jahr ist die Nachfrage stabil und das Angebot dank einer sehr guten Ernte gross. Die Richtpreise bewegen sich deshalb eher am unteren Ende des Preisbands.»

Christian Bucher, Geschäftsführer der Branchenorganisation der Schweizer Kartoffeln swisspatat



Foto: swisspatat

Reduktion von Lebensmittelverlusten ist dies ein wichtiger Schritt auf dem Weg zur weiteren Vermeidung von Foodwaste. Christian Bucher: «Für uns sind die Qualitätsnormen der grösste Hebel, den wir in dieser Hinsicht haben.» Unter anderem wurde die Toleranz bei Grössenabweichungen von 6 auf 10 Prozent erhöht; bei den Frites-Kartoffeln fällt die obere Kalibergrenze für alle Sorten weg. Das Kaliber bezeichnet den Durchmesser von Kartoffeln in Millimetern. Warum braucht es für Kartoffeln, die sowieso verarbeitet werden, überhaupt Grössenrichtlinien? «Gastronomen, Konsumentinnen und Konsumenten stellen Ansprüche an Chips und Pommes», erklärt Bucher, «wenn die Produkte zu klein sind, werden sie nicht gekauft.»

Segen für Produzenten, nicht für Verarbeiter

Die gelockerten Übernahmebedingungen für Industriekartoffeln seien vor allem auf Stufe der Produzenten ein gutes Mittel im Kampf gegen Foodwaste, sagt auch Renate Schaffner, Leiterin Marketing/Verkauf & Nachhaltigkeit und Mitglied der Geschäftsleitung bei frigemo. Das Unternehmen mit Produktionsstandort in Cressier (NE) ist Schweizer Marktführer in der Herstellung von gekühlten und tiefgekühlten Kartoffelprodukten. «Die Produzenten können dadurch mehr Ware an die Industrie liefern», sagt sie. Für Industriebetriebe wie frigemo entstünden dadurch jedoch Mehrkosten, da diese nach wie vor nach den Qualitätsvorgaben der Kundschaft produzieren müssen und die «Mängel» nicht weitergeben können. «Das Konsumverhalten der Konsumentinnen und Konsumenten definiert die Qualitätsanforderungen

«Das Konsumverhalten der Konsumentinnen und Konsumenten definiert die Qualitätsanforderungen an die Produkte, die frigemo herstellt.»

Renate Schaffner, Leiterin Marketing/Verkauf & Nachhaltigkeit sowie Mitglied der Geschäftsleitung bei frigemo



Foto: frigemo

an die Produkte, die frigemo herstellt», sagt sie. «Sollte es gelingen, Konsumentinnen und Konsumenten schrittweise zu mehr Toleranz gegenüber Abweichungen bei den Produkten heranzuführen, wird unsere Kundschaft auch die Qualitätsanforderungen an die bei uns in der Fabrik hergestellten Produkte schrittweise anpassen können.»

Ventile gegen Foodwaste

Aussortierte Kartoffeln werden von den Verarbeitern jedoch nicht einfach weggeworfen. Sie kommen stattdessen oft als Rösti oder Kartoffelstockflocken in den Markt. Die beiden Kanäle seien so etwas wie die Ventile im Kampf gegen Foodwaste, sagt Christian Bucher. Eine gute Ernte kann aber dazu führen, dass die Kartoffeln nicht komplett vermarktet werden können. In der Schweiz liegt der Pro-Kopf-Konsum von Kartoffeln bei rund 45 Kilogramm. «Sind die Ernten grösser, werden nicht mehr Kartoffeln gegessen», so Bucher.



Mit gelockerten Übernahmebedingungen für Industriekartoffeln kann die Kartoffelbranche den Foodwaste reduzieren.

Foto: frigemo / Guillaume Perret



Foto: Inoverde

«Eine nachlässige Haltung im Anbau würde das Risiko von Mehrverlusten und damit den Foodwaste erhöhen.»

Raphael Müller, Category Manager Frischkartoffeln/Gemüse und Mitglied der Geschäftsleitung bei Inoverde

Qualität halten, Foodwaste senken

Auch Raphael Müller, Category Manager Frischkartoffeln/Gemüse und Mitglied der Geschäftsleitung beim Früchte- und Gemüse-Händler Inoverde, weiss, dass gute Ernten ein zweischneidiges Schwert sein können. «Jahre mit hohen Erträgen sind grundsätzlich erfreulich, solange sich die Kartoffeln in den gewünschten Segmenten – etwa für Frites, Chips oder als Speisekartoffeln – absetzen lassen», sagt er. Im Schnitt lagert Inoverde 150 000 Tonnen Kartoffeln ein. Der Entscheid, die Übernahmbedingungen zu lockern, sei zwar wegweisend. In Jahren mit Überversorgung könne es jedoch zu Übermengen kommen, die sich nicht absetzen

lassen. «Nicht vermarktbare Mengen versuchen wir über *Tischlein deck dich* zu verteilen», so Raphael Müller. «Ist das nicht möglich, gelangt der Rest in die Futter- oder Biogasproduktion.» Ziel bleibt es, qualitativ hochwertige Ware zu produzieren und den Anteil ungenutzter Produkte kontinuierlich zu senken; Produzentinnen und Produzenten sollen auch in Zukunft auf hohe Qualität setzen. «Eine nachlässige Haltung im Anbau würde das Risiko von Mehrverlusten und damit den Foodwaste erhöhen», ist Raphael Müller überzeugt.

Resistente Kartoffelzukunft

Die Herausforderungen an die Kartoffelbranche werden in Zukunft allerdings wohl noch steigen, denn der Klimawandel führt zu Extremwetterlagen, die Kartoffeln gar nicht mögen. Kartoffeln vertragen Hitze und Trockenheit ebenso wenig wie Nässe, die Krankheiten wie die Kraut- und Knollenfäule fördert. Also mehr Foodwaste durch den Klimawandel? «Wir haben mit dem Bund eine Vereinbarung unterzeichnet, dass wir bis 2040 auf 80 Prozent der Schweizer Anbaufläche robuste Sorten anbauen, die mit solchen Wetterlagen besser zurechtkommen», sagt Christian Bucher. Schon in den letzten fünf Jahren sei diesbezüglich viel in Bewegung gekommen. Allerdings seien solche robusten Sorten momentan noch bei Weitem nicht in ausreichender Menge zu bekommen. **EB & ML**



Ob Kartoffeln in Knollenform in den Handel gelangen – oder weiterverarbeitet werden –, haben auch die Kundinnen und Kunden in der Hand.

Foto: fenaco

Komplett erneuerte Kühlinfrastruktur in Grenchen

Leistungsfähige Kühlzellen sind ein unverzichtbares Element für die Lebensmittelrettung von *Tischlein deck dich*. Im Logistiklager Grenchen war eine Generalüberholung nötig.

Martin Hächler (links) und Roger Bochinski, Logistikleitungsteam und Mitarbeiter beim Netzwerk Grenchen, in der neuen Tiefkühlzelle.

Foto: Tischlein deck dich

Das regionale Logistiklager Mittelland in Grenchen beliefert 43 Abgabestellen in den Kantonen Bern, Solothurn, Freiburg, Jura und Waadt jede Woche mit geretteten Lebensmitteln. Nach rund 20 Jahren mussten die Tiefkühl-, Frischprodukte- und Gemüse Kühlzellen erneuert werden. Die veralteten Kühlzellen generierten zu hohe Stromkosten. Zudem bestand die Gefahr von Fehlfunktionen und Pannen mit potenzieller Umweltgefährdung. Ausschlaggebend war auch der Zustand der Tiefkühlzelle, bei der weder Aggregat noch Kühlwände den heutigen Ansprüchen genügten.

«Die Vorteile liegen in den Einsparungen beim Stromverbrauch und in der ökologischen Effizienz.»

Martin Hächler, Leiter Logistik Region Mittelland

Neue Raumaufteilung

In Zusammenarbeit mit Spezialisten für Kühltechnologie wurde ein komplett neues Nutzungskonzept erstellt. Die bisherige grosse Frischprodukte-Halle wurde durch eine Kühlzelle mit drei Klimazonen (5 °C, 12 °C und -20 °C) abgelöst. Nach Erhalt der Bewilligung durch die Gemeinde Grenchen starteten die Umbauarbeiten am 1. Juli 2025 und dauerten bis Anfang November. Nach der Instandstellung der Kühlinfrastruktur sinkt der Stromverbrauch um rund 70 %. Das Investitionsvolumen für

diesen Umbau betrug knapp 400 000 Franken. Verschiedene Stiftungen haben einen finanziellen Beitrag zu diesem umfangreichen Projekt geleistet. Die Stiftung Klimaschutz und CO₂-Kompensation «KliK» hat beispielsweise einen Förderbeitrag für klimafreundliche Kälte gesprochen.

Neustart nach der Bauphase

Die Umbauphase verlangte massive logistische Anpassungen in den Arbeitsprozessen. Roger Bochinski, Fachleiter Logistik und Mitarbeiter beim Netzwerk Grenchen, drückt es so aus: «Die Platzverhältnisse waren drastisch eingeschränkt und verlangten von allen Beteiligten viel Flexibilität. Wir haben beispielsweise Tiefkühltruhen organisiert, um Produktpenden entgegenzunehmen und den Betrieb möglichst normal weiterzuführen. Schliesslich gingen unsere wöchentlichen Lieferungen an die Abgabestellen für unsere Kundschaft weiter.» Für Martin Hächler, Leiter Logistik Region Mittelland und ebenfalls Mitarbeiter beim Netzwerk Grenchen, hat sich der Aufwand gelohnt: «Die Vorteile liegen in den Einsparungen beim Stromverbrauch und in der ökologischen Effizienz. Die genutzten Kühlmittel entsprechen den neusten Vorschriften und Umweltnormen.» Das Projekt «Umbau Grenchen» wurde erfolgreich abgeschlossen und hat seine Ziele erreicht: gesetzeskonforme Kühlung und Lagerung der geretteten Lebensmittel, leistungsfähige und moderne Infrastruktur sowie wirtschaftliches Kostenmanagement. **RS**

Etoile Romande: ein einzigartiges Projekt, nachhaltig und karitativ

Das Projekt «Etoile Romande» kombiniert die drei Pfeiler von *Tischlein deck dich*: Lebensmittel vor der Verschwendung retten, Menschen in Armut unterstützen und zur beruflichen Integration beitragen. Ein Erfolg, der einem Netzwerk starker Partner in der gesamten Westschweiz beruht.



getragen. Die Menge der vom Lager Penthalaz geretteten und weiterverteilten Lebensmittel ist stetig gestiegen und wird bis Ende 2025 nahezu 1000 Tonnen erreichen, was einem Zuwachs von rund 30 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Ein Ergebnis, das den Menschen zugutekommt, die von den Partnerorganisationen von Etoile Romande Lebensmittelhilfe erhalten.

Eine sinnvolle Arbeit

Die Stiftung Mode d'emploi ist ein wesentlicher Bestandteil des Projekts Etoile Romande. Denn unter ihrer Verantwortung und mit ihren Teams aus Teilnehmenden an Programmen zur Wiedereingliederung werden die anfallenden Tätigkeiten ausgeführt: transportieren, rüsten der Früchte und Gemüse, lagern und kommissionieren für die Abholung durch die Partner. Nils Tuchschild, Leiter Produktion, Infrastruktur & Sicherheit bei Mode d'emploi, unterstreicht die Vorteile dieser Zusammenarbeit: «Der Einsatz bei *Tischlein deck dich* bietet den Teilnehmenden ein wertschätzendes Arbeitsumfeld, in dem sie Selbstvertrauen und Würde zurückgewinnen und gleichzeitig aktiv zu zwei wichtigen Anliegen beitragen können: zur Reduktion von Foodwaste und Bekämpfung von Armut in der Schweiz.» Jedes Jahr absolvieren etwa 100 Teilnehmende durchschnittlich drei bis sechs Monate im Logistiklager und arbeiten dort als Teamleiter, Fahrer, Gabelstaplerfahrer, Lagerist oder Produktionsmitarbeiter. Etoile Romande passt perfekt zur Strategie von *Tischlein deck dich*: Gemeinsam können wir Grosses erreichen. **RS**

Die Grundlagen

Das Logistiklager von *Tischlein deck dich* in Penthalaz in der Nähe von Lausanne wurde im Mai 2021 in Betrieb genommen. Dieses Engagement im französischsprachigen Teil unseres Landes wurde unter dem Namen Etoile Romande lanciert. Das Projekt besteht darin, gerettete Lebensmittel etablierten und anerkannten Lebensmittelhilfeorganisationen in der Westschweiz zur Verfügung zu stellen: die Centrale alimentaire de la région lausannoise und Les Cartons du Cœur im Kanton Waadt, Tables du Rhône/Rottu Tisch im Wallis, die Schweizer Tafel in mehreren Kantonen und die Fondation Partage in Genf. Die Zusammenarbeit mit der Coop-Verteilzentrale in Aclens ist ein zentraler Bestandteil des Projekts Etoile Romande. Nicht verkaufte Früchte und Gemüse aus den Coop-Filialen in der Westschweiz kommen in Aclens an und werden mehrmals täglich mit einem Kühlfahrzeug von *Tischlein deck dich* abgeholt.

Investitionen und Infrastruktur

Die Ausrüstung und Fläche des Logistiklagers wurden schrittweise ausgebaut. Der Prozess startete 2022 mit der Installation von Kühl- und Tiefkühlzellen und setzte sich fort bis 2025 mit der Vergrößerung der Arbeitsräumlichkeiten und dem Einbau von Hochregalen. Die Investitionen werden auch 2026 fortgesetzt, und zwar mit der Beschaffung eines neuen elektrischen Kühlfahrzeugs der Kategorie B für den Transport geretteter Lebensmittel. Diese Expansionspolitik hat Früchte



Fotos: *Tischlein deck dich*

Zwei Frauen, zwei Wege – und ein Ort der Zuversicht

An der Abgabestelle Luzern treffen sich viele Lebensgeschichten. Zwei Frauen erzählen, wie sie den Weg zu *Tischlein deck dich* gefunden haben.

An einem sonnigen Donnerstagnachmittag öffnet sich um Punkt 14.30 Uhr die Tür der Abgabestelle in Luzern. Stellvertretend für den Leiter Roland Vogel begrüsst Therese Bruhin die Kundinnen und Kunden. Nach und nach treffen sie ein – darunter zwei Frauen mit ganz unterschiedlichen Lebenswegen. Was sie verbindet, ist der Mut weiterzugehen. Krankheiten, Flucht, finanzielle Sorgen – die beiden haben gelernt, dass Hilfe annehmen keine Schwäche ist.

Ein Weg zu sich selbst

Elif* lacht offen, spricht ruhig und trägt eine grosse Geschichte in sich. In Luzern geboren, mit griechisch-türkischen Wurzeln, war sie als Kind gesund und aktiv. Später wurde sie krank, entwickelte mehrere Tumore. Die Medikamente, die ihr helfen sollten, veränderten ihren Körper. Elif nahm stark zu, bekam Herz- und Blutzuckerprobleme und konnte irgendwann nicht mehr arbeiten. Bei ihr wurde Adipositas diagnostiziert. Im Adipositas-

«Meine Mutter hat immer gesagt: Wenn es einem schlecht geht, soll man etwas unternehmen, nicht einfach abwarten.»

Elif

Zentrum Luzern wurde Elif auf *Tischlein deck dich* aufmerksam gemacht. Seither bezieht sie Lebensmittel für sich und ihre Familie: ihren Mann und ihren Sohn. Es gibt Tage, an denen der Besuch zur Abgabestelle Überwindung braucht – doch die Dankbarkeit bleibt. «Motivation ist sehr wichtig – man muss weiterleben, kämpfen und die Natur schätzen», sagt Elif mit einem Lächeln. «Meine Mutter hat immer gesagt: Wenn es einem schlecht geht, soll man etwas unternehmen, nicht einfach abwarten. Ich bin sehr dankbar für diese Lebensweisheit.»

Von Afghanistan nach Luzern

Eine Frau packt gerade die letzten Trauben ein und setzt sich auf einen Stuhl neben der Abgabestelle. Seit acht Jahren kommt Naima* hierher, um Lebensmittel für ihre vier Kinder und ihren Mann



Foto: *Tischlein deck dich*

zu holen. Sie ist die jüngste von 18 Geschwistern, wuchs in Afghanistan auf und durfte dort keiner Arbeit nachgehen. Mit 15 Jahren hat Naima geheiratet. Wegen des Kriegs floh ihre Familie zunächst in den Iran, dann weiter in die Schweiz. Auslöser war die Sorge, dass ihr studierender Sohn nach Afghanistan zurückbeordert würde – das Land wollte Universitätsabsolventen zurückholen. Naimas Mann erlitt in der Schweiz einen Schlaganfall und musste sich mehreren Operationen unterziehen. Durch eine Mitarbeiterin des Roten Kreuzes erfuhr sie von *Tischlein deck dich*. Heute lebt Naima mit ihrer Familie in Luzern und hat mehrere Jobs in unterschiedlichen Bereichen. Da ihr Mann nicht mehr arbeiten kann, ist *Tischlein deck dich* für sie eine wichtige Stütze. «Ich bin seit acht Jahren dabei. Es hilft uns sehr – nicht nur wegen der Lebensmittel, sondern auch, weil man merkt: Man ist nicht allein. Darüber sind wir sehr froh.» **JK**

*Namen geändert.

Tischlein deck dich verpackt in eine Kindergeschichte

Foodwaste und Armut in der Schweiz sind ernste Themen. Wie man diese auf kreative, lustige und dennoch respektvolle Weise Kindern näherbringt, zeigt das Buch «Knolles Reise – Abenteuer bei Tischlein deck dich». Die Autorin Nicole Bösch kennt die Lebensmittelhilfe aus eigener Erfahrung.



Die Autorin Nicole Bösch mit dem Räuchermännchen Knolle.

Foto: Bra

Das kleine Räuchermännchen Knolle, ein Waldgeist, hat schon einige Abenteuer erlebt: eine Reise rund um Illnau im Zürcher Oberland, mysteriöse Vorfälle im Zoo, und jetzt im dritten Band lernt es ganz viel über Lebensmittel und dass sich nicht alle Menschen genügend Essen leisten können. Das Buch «Knolles Reise – Abenteuer bei Tischlein deck dich» ist geschrieben für Kinder im Alter von 6 bis 11 Jahren und für alle, die sich gern in der Fantasiewelt von Kindern aufhalten.

Kunden entgegengebracht wird.» Bei ihrer Tätigkeit an der Abgabestelle und in der Rüsterei Winterthur konnte sie Einblicke in das operative Geschäft von Tischlein deck dich erhalten und die Geschichte von Knolle so mit gut recherchierten Fakten anreichern.

Das Buch ist aus einer persönlichen Initiative der Autorin entstanden. Der Verein Tischlein deck dich hat Informationen und eine Begleitung des Manuskripts beigegeben. Mit diesem Abenteuer von Knolle können Kinder in die Welt von Tischlein deck dich eintauchen und erlangen dabei altersgerechtes Wissen zum Thema Foodwaste. **RS**

Mit dem neusten Band der Knolle-Reihe hat die Autorin Nicole Bösch das Thema Foodwaste im Fokus: «Mir ist wichtig, auch schon Kinder auf das Thema Foodwaste aufmerksam zu machen. Tischlein deck dich leistet einen wichtigen Beitrag für die Gesellschaft. Das möchte ich unterstützen.» Sie engagiert sich als freiwillige Helferin an der Abgabestelle Effretikon: «Bei meinen Einsätzen bei Tischlein deck dich begeistert mich jedes Mal das Engagement der Freiwilligen und die Wertschätzung, die uns von den Kundinnen und

80 Seiten, mit Illustrationen von Nadine Niemeyer-Dübi, Verlag: BoD – Books on Demand, November 2025. Zu bestellen mit dem Kontaktformular der Website: www.knollesreise.ch zum Preis von 22 Franken (inkl. Versandkosten). Weitere Auskünfte unter: info@knollesreise.ch



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

f [tischleindeckdich](https://www.facebook.com/tischleindeckdich)

ig [tischleindeckdich_schweiz](https://www.instagram.com/tischleindeckdich_schweiz)

in [Tischlein deck dich](https://www.linkedin.com/company/tischlein-deck-dich)

Redaktion: Reto Schlegel (RS), Josephine Kempf (JK), Textbüro Leutenegger:
Erik Bühlmann (EB), Marius Leutenegger (ML)
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 59 500 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: April 2026
Titelbild: Martin Friedli, Basel
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



TRANSFOOD
PRODEGA

ERNST GÖHNER STIFTUNG

winterhilfe
Schweiz

E-Banking



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

TWINT



Helfen Sie
Lebensmittel
retten!