

Tisch lektüre

Herbst 3.26



**Sinnvolle Kooperationen und grosses Engagement:
Das macht *Tischlein deck dich* aus.**



Liebe Leserin, lieber Leser

Haben Sie sie wahrgenommen? Die erste Aktionswoche gegen Foodwaste in der Schweiz ging im September über die Bühne. Eine Vielzahl von Akteuren bündeln in dieser jährlichen Aktionswoche ihre Botschaften, um gemeinsam mehr Sensibilität und Mitwirkung der Öffentlichkeit gegen Foodwaste zu entfalten. Und diese Entfaltung ist weiterhin dringend nötig, um der Halbierung der Lebensmittelabfälle bis 2030 zumindest deutlich näher zu kommen. Mehr dazu auf Seite 3 und 4.

Die Öffentlichkeitsarbeit steht bei *Tischlein deck dich* jedoch nicht im Zentrum unseres Wirkens. Als führende Lebensmittelhilfe sind wir die logistische Brücke zwischen der Lebensmittelbranche und von Armut betroffenen Menschen. Und diese logistische Brücke optimieren wir laufend. Aktuell verstärken wir in der Region Graubünden + gemeinsam mit dem kantonalen Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (KIGA) unsere Dienstleistung als Teil eines wichtigen und wachsenden Arbeitsintegrations-Programmes. Der Logistik-Standort Chur wird personell verstärkt und bereits ab diesem Dezember 2026 ohne Betriebsferien das ganze Jahr durchgehend betrieben. Erstmals können wir also unsere Abgabestellen in der Region Graubünden + auch über die Festtage am Jahresende ohne Unterbrechung beliefern! Welche zusätzliche Wirkung und Leistung zu Gunsten der Bevölkerung in dieser Region wir allein damit erreichen können, lesen Sie auf Seite 7 und 8.

Gleichzeitig eröffnen wir speziell in der italienischsprachigen Schweiz verstärkt neue Abgabestellen, investieren in die Erneuerung unserer Fahrzeugflotte und Kühlzellen an unserem Logistik-Standort in Cadenazzo/TI. Erstmals wird dabei ein Elektrofahrzeug für Personentransporte bei *Tischlein deck dich* zum Einsatz kommen: Mit diesem Fahrzeug fährt unser «Triage-Team» täglich zur Coop-Verteilzentrale in Castione, um dort wertvolle Lebensmittel, wie Früchte und Gemüse, Konserven oder weitere Güter des täglichen Bedarfs auszusortieren und für die Verteilung an die zwischenzeitlich 20 Abgabestellen in der Region aufzubereiten. Mehr dazu auf Seite 5 und 6.

Dieser weitere Ausbau ist sinnvoll – und nicht gratis. Nicht nur der genannte Ausbau der Infrastruktur benötigt finanzielle Mittel, sondern auch die Verstärkung unserer engagierten Mitarbeitenden, um diese Projekte zu initiieren und den späteren täglichen Betrieb sorgfältig und professionell zu gewährleisten. Lesen Sie mehr zur Motivation einiger langjähriger Mitarbeitenden unseres Vereins – und lassen Sie sich von der zweiten Rezeptkarte von Tanja Grandits inspirieren, um bei Ihnen zu Hause aus Resten noch eine weitere kleinere Mahlzeit für sich zuzubereiten, anstatt diese zu entsorgen.

Restlos gut macht restlos glücklich!

Ihr Alex Stähli

Nicht aufgeben, nicht nachlassen

Lebensmittelabfälle spür- und messbar verringern – das ist das Ziel des Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung. Die Zwischenbilanz zeigt, dass die Schweiz bei der Umsetzung des Aktionsplans noch nicht dort ist, wo sie sein sollte. Alex Stähli und Claudio Beretta ordnen ein.

Am 8. April 2022 verabschiedete der Bundesrat den Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung. Ziel: bis 2030 die vermeidbaren Lebensmittelverluste im Vergleich zu 2017 um die Hälfte zu reduzieren. Anfang Mai dieses Jahres hiess der Bundesrat den planmässig erarbeiteten Zwischenbericht gut. Dieser zeigt deutlich, dass der Weg zum Ziel noch sehr weit ist. Denn statt der veranschlagten 25 Prozent gingen die Lebensmittelverluste bis 2025 nur um 5 Prozent zurück.

«Die politischen Akteure könnten jetzt die positiven Entwicklungen beschleunigen und multiplizieren.»

Claudio Beretta,
Umweltwissenschaftler



Der Umweltwissenschaftler Claudio Beretta hat am Zwischenbericht der ZHAW mitgewirkt und hofft auf mehr Unterstützung seitens des Bunds.

Foto: Raissa Durandi

Keine Überraschung

Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*, überrascht das nicht. «Das Halbierungsziel war von Beginn weg ambitioniert», sagt er. «Wie häufig bei Projekten verschenkt man in der Startphase viel Zeit, die einem am Schluss fehlt. So auch hier: Der Startschuss in der Schweiz fiel etwas spät, und die Ursachen- und Lösungsfindungen benötigen viel Zeit und Engagement. Das Problem ist enorm komplex.» Denn bei Foodwaste gehe es um weit mehr als Lebensmittel nicht ungenutzt wegzuerwerfen – es geht auch um Überproduktionen in der Natur, Schwankungen der Nachfrage je nach Wetter, Prozessoptimierungen und den Umgang mit sogenannten Nebenströmen. Das sind «Abfallprodukte» aus der Lebensmittelherstellung, die eigentlich verwertbar wären, für die es aber keinen Markt gibt. Alex Stähli nennt als Beispiel Molke. Jedes Jahr fallen laut Agroscope bei der Käseherstellung etwa 1,3 Millionen Tonnen Molke an. Zu Lebensmitteln verarbeitet wird davon jedoch nur knapp ein Viertel. «Was mit dem Rest gemacht werden soll, weiss niemand so recht», sagt Alex Stähli. «Wir können ja niemanden zwingen, einen halben Liter Molke vor jedem Kaffee zu trinken. Auch für solche Fragen braucht es neue, kreative Lösungen.»

Positive Entwicklungen

Trotzdem gibt es für Alex Stähli auch Lichtblicke. «Die Gastronomie hat gezeigt, dass sie sich den Herausforderungen rund ums Thema Foodwaste stellt», sagt er. Mit dem vom Verein United Against Waste geführten Programm «Food Save Management» seien

mit einfachen Mitteln ansehnliche Erfolge zu erreichen, die sich erst noch finanziell positiv auswirken. «Das ist eine Erfolgsstory, und ich hoffe, dass sie sich noch weiter in der Gastrobranche ausbreitet», so Alex Stähli. Ebenfalls fleissig sei der Detailhandel. Dort brachte der Aktionsplan zusätzliche Massnahmen ins Rollen, zum Beispiel die Möglichkeit, Frischfleisch vor Ablauf tiefzugefrieren und es so länger haltbar zu machen. Herstellerseitig sei positiv, dass immer mehr Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum statt einem Verbrauchsdatum ausgezeichnet werden. Interessant ist, wie sich die bisherigen Bemühungen im Rahmen des Aktionsplans auf *Tischlein deck dich* auswirken. «Wir stellen einerseits einen Rückgang der Mengen bei bestehenden Spendern aus Landwirtschaft, Produktion und Handel fest», sagt Alex Stähli. «Gleichzeitig können wir auch immer wieder neue Projekte mit engagierten Menschen und Firmen realisieren und anpacken.»

Mehr Informationen zum Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum sowie unser Leitfaden «Genuss ohne Risiko» sind hier zu finden:



Blick hinter die Zahlen

Auch Claudio Beretta, unter dessen Leitung die Analysengrundlage für den Zwischenbericht erarbeitet wurde, ist von den Ergebnissen nicht überrascht. Für den ETH-Umweltwissenschaftler, der nun an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW das Foodwaste-Monito-



«Alle beteiligten Akteure suchten sich für ihre Aktionen passende Schwerpunkte aus: Einkaufen, Lagerung, Haltbarkeit von Lebensmitteln, kreativ Kochen, Freude am Essen.»

Markus Hurschler, Geschäftsführer des Vereins United Against Waste, koordinierte die Aktivitäten der ersten Woche gegen Food Waste.

ringprojekt leitet, lohnt sich aber der Blick hinter die Prozentzahlen: «Die fünf Prozent, die jetzt vermieden wurden, entsprechen über 100'000 Tonnen – und das ist dann doch eine beachtliche Zahl», findet er. «Sie zeigt: In den Bereichen, in denen man das Problem anpackte, wurde auch etwas erreicht.» Claudio Beretta räumt jedoch ein, dass alle Zahlen mit Vorsicht zu geniessen seien. «Die Datenlage ist längst nicht überall so gut wie im Detailhandel», sagt er. Viele Berechnungen basieren noch auf bereits vorhandenen Zahlen, Hochrechnungen und Schätzungen. Dass der Bund in der zweiten Projektphase das Monitoring ausweiten und die Datengrundlagen verbessern will, hält Claudio Beretta deshalb für sinnvoll. Nicht nachvollziehen kann er, dass sich der Bund bezüglich weiterer Massnahmen immer noch zurückhalten will. «Die politischen Akteure könnten jetzt die positiven Entwicklungen beschleunigen und multiplizieren», sagt der Umweltwissenschaftler. Dass der Bund trotz der Abweichung vom definierten Reduktionsziel immer noch auf die Eigenverantwortung und -initiative von Unternehmen und Verbänden setzt, versteht er nicht. Denn der Bericht der ZHAW zeigt verschiedene Möglichkeiten, die jetzige Dynamik zu verstärken, zum Beispiel durch Beratungsanreize, Anstossfinanzierungen oder verbindliche Reduktionsziele für grössere Unternehmen.

Die Bevölkerung aktivieren

Dafür setzt der Bund auf die Sensibilisierung der Haushalte. «Die Konsumierenden sind eine Schlüsselgruppe beim Vermeiden von Foodwaste», findet auch Claudio Beretta. Die Herausforderung ist der sogenannte Behavior-Action-Gap: jene Teile der Bevölkerung, die sich der Thematik bewusst und daran interessiert sind, auch zum Handeln zu bewegen. Ein erster Ausdruck der bundesrätlichen Bemühungen ist die vom Bund unterstützte Nationale Woche gegen Foodwaste, die kürzlich zum ersten Mal über die Bühne ging. «Wir replizierten für dieses Pilotprojekt das Konzept der erfolgreichen niederländischen Food Waste Free Week», sagt Markus Hurschler. Er ist Geschäftsführer des Vereins United Against Waste, der die Aktivitäten der Woche koordinierte. «Alle beteiligten Akteure suchten sich für ihre Aktionen passende Schwer-

punkte aus: Einkaufen, Lagerung, Haltbarkeit von Lebensmitteln, kreativ Kochen, Freude am Essen», so Markus Hurschler. «Diese Schwerpunkte konnten sie bespielen, wie sie es für richtig hielten.» Die Nationale Woche gegen Food Waste, an der sich dieses Jahr bereits über 40 Akteure beteiligten, soll künftig jährlich stattfinden und so ein kon-

zentriertes Licht auf die Thematik werfen. «Die Woche war im Gesamtbild aber nur ein Tropfen auf den heissen Stein», sagt Alex Stähli. «Der Bund muss nun die Sensibilisierung der Bevölkerung ergänzend und umfassend vorantreiben.»

Weiter, immer weiter

Alex Stähli und Claudio Beretta bezweifeln, dass die Zielvorgaben des Aktionsplans im gesteckten Zeitrahmen erreicht werden. Offizielle Erklärungen, dass «die bisher ergriffenen Massnahmen mehr Zeit brauchen, bis sie ihre volle Wirkung entfalten», überzeugen sie nicht vollständig. Bei Einzelmassnahmen wie dem Tiefgefrieren von Frischfleisch sei das zwar zutreffend, so Claudio Beretta, «aber damit sind die fehlenden 20 Prozent nicht zu erklären.» Alex Stähli wird noch deutlicher: «Wenn man glaubt, der Samen sei jetzt gesetzt und man müsse nur noch darauf warten, dass daraus ein Pflänzchen wächst, liegt man falsch.» Foodwaste verlange ein gesamtgesellschaftliches Umdenken. «Da muss man dranbleiben, das grosse Problem in bewältigbare Handlungsfelder aufteilen und diese konsequent bearbeiten.» Es kommt den beiden trotzdem nicht in den Sinn, jetzt den Kopf in den Sand zu stecken. «Aufgeben ist nie eine Option», gibt sich Claudio Beretta unbeirrt. Alex Stähli ergänzt: «*Tischlein deck dich* ist und bleibt hartnäckig am Thema dran, wir bleiben präsent und sind offen für Pilotprojekte und neue Ansätze.» **EB**

«Tischlein deck dich ist und bleibt hartnäckig am Thema Lebensmittelrettung dran.»

Alex Stähli, Geschäftsführer von Tischlein deck dich



Foto: Tischlein deck dich



Ciro Barlese, Logistik-Leiter der *Tischlein deck dich* Logistik-Region italienische Schweiz im neuen Fahrzeug Chicco II.

Foto: *Tischlein deck dich*

Kilometer werden zu Solidarität

***Tischlein deck dich* baut seine Aktivitäten Schritt für Schritt aus. Was dies konkret bedeutet, zeigt das Beispiel aus unserer Logistik-Region in der italienischen Schweiz: Mehr LKWs, mehr Abholungen, mehr Lieferungen und ab Herbst das erste Elektrofahrzeug in der Flotte.**

Es ist 13.00 Uhr an einem schwülen Montag im August. Auch der fünfte Roll-Container ist nun im Kühlfahrzeug verstaut. Die Türen schliessen sich, der Motor springt an: Ziel Abgabestelle Biasca. Am Steuer von «Chicco II» sitzt der 50-jährige *Ciro Barlese*, seit Januar neuer Logistik-Leiter der *Tischlein deck dich*-Region italienische Schweiz. Wann immer er kann, verlässt er für ein paar Stunden das Büro und setzt sich ans Steuer. So verschafft er sich aus erster Hand einen Einblick in die Abläufe entlang der Lieferkette: Produktspende-Abholungen, der Transport an die Abgabestellen, die Verteilung der geretteten Lebensmittel an die Kundschaft, und vor allem der Kontakt zu den ehrenamtlichen Freiwilligen, die all dies erst möglich machen. «Chicco II» ist der neueste Zuwachs: Ein Kühlfahrzeug der neuen Generation mit grösserer Ladekapazität und einem emissionsfreien Antriebssystem. Dank den Spendern «Augmentum» und «Stiftung Metis Sergio Mantegazza» verfügt *Tischlein deck dich* in diesem Jahr über zwei neue Fahrzeuge: «Chicco II» und «Sergio II». Ersterer ersetzte Chicco I, der das Ende seiner Lebensdauer erreicht hatte. Mit diesen Neuzugängen umfasst die Flotte nun sechs Kühlfahrzeuge plus einen Personen-Transporter. Das mag nur wie eine Zahl erscheinen, doch für die Logistik von *Tischlein deck dich* ist das viel mehr: «Eine grössere Flotte steigert die Transporteffizienz und unsere Kapazitäten für die Abholung und Verteilung

von Lebensmitteln in der gesamten italienischsprachigen Schweiz», erklärt *Ciro Barlese*, als wir auf die Autobahn auf-fahren. «Wir können unsere Routen dadurch besser planen, gewinnen an Flexibilität und können selbst dann weiterarbeiten, wenn ein Fahrzeug wegen Wartungsarbeiten ausfällt.» Dann folgt die Zahl, die den Nutzen und Wert eines Lastwagens wie Chicco II verdeutlicht: «Damit lassen sich täglich bis zu 800 Kilogramm mehr Produkte abholen und wir können das Gebiet umfassender abdecken.» Für Bellinzona und das obere Tessin bedeutet das zum Beispiel, dass mindestens zwei zusätzliche tägliche Abholungen von Lebensmittelspenden durchgeführt werden können. Aber das ist nicht alles: «An einigen Abgabestellen ist die Zahl der Kundinnen und Kunden gestiegen. Wir können nun mehr Lebensmittel transportieren, ohne ein Fahrzeug aus dem Tourenplan für Abholungen nehmen zu müssen. Das steigert unsere Rettungs- und Verteilmöglichkeiten.»

Besuch an der neuen Abgabestelle Biasca 2

Der erste Stopp erfolgt in Biasca. Wir befinden uns beim ehemaligen Feuerwehrgebäude, unweit des Bahnhofs. Seit Mai hat *Tischlein deck dich* die Anzahl der Verteilungstage hier verdoppelt: Zum traditionellen Freitag kommt nun auch der Montag dazu. Jede Woche werden rund 1,2 Tonnen Lebensmittel an über 290 Kunden und Kundinnen verteilt.



In Biasca hat Mitte Jahr eine zweite Abgabestelle von *Tischlein deck dich* eröffnet. Rechts auf dem Bild, Jerry Graci, Leiter Personal & Betreuung Produktpenden der Region Tessin

Foto: *Tischlein deck dich*

Viele kommen aus umliegenden Tälern, wie dem Leventina- und Blenio-Tal an die zwei Lebensmittelabgaben in Biasca. Chicco II ist heute mit 450 Kilogramm geretteten Lebensmitteln geladen. Sechzehn Freiwillige erwarten uns bereits. Zwei eilen sofort herbei, um beim Entladen der Rollis zu helfen. Innerhalb weniger Minuten kommen die Kisten aus dem Fahrzeug auf die Tische. Im grossen Raum der Abgabestelle Biasca herrscht reges Treiben. Unter ihnen ist Enea Solari, der seit über zehn Jahren als Freiwilliger bei *Tischlein deck dich* tätig ist. Er begann seine Tätigkeit in Grono und ist nun stellvertretender Leiter von der neuen Abgabestelle Biasca 2, die seit Mitte Jahr geöffnet ist. «Mit meinen Teamkollegen- und Kolleginnen teile ich eine überzeugte und notwendige Verantwortung, die von den Kundinnen und Kunden sehr geschätzt wird.» Die Koordination des Freiwilligen-Team obliegt Emanuela Laffranchi-Chiesi. Sie überprüft, ob alles bereit ist, und gibt Anweisungen.

«Ich helfe gerne mit, weil ich an eine Welt glaube, in der Lebensmittel geteilt und nicht verschwendet werden.» Als es Zeit ist, wieder loszufahren, sind die fünf Roll-Container leer. Die 450 Kilogramm gerettete Lebensmittel haben ihren Bestimmungsort gefunden, sie werden in Kürze an die Kundschaft von *Tischlein deck dich* verteilt.

«Ich wollte Teil des Projekts sein»

Doch der Tag von Chicco II ist noch nicht vorbei. Um 14.30 Uhr sind wir bei Coop in Biasca, wo wir überschüssige Produkte abholen. Dann machen wir uns weiter auf den Weg zur Coop-Verteilzentrale Castione: Die Kisten wurden bereits heute Vormittag von dem *Tischlein deck dich*-«Triage-Team» sortiert und warten darauf, verladen zu werden. Mit jedem Halt füllen sich die fünf Roll-Container wieder. Ciro Barlese beobachtet die Ladung zufrieden. Nach 25 Jahren in der Lebensmittel-Logistik hat er sich im Januar

für einen Richtungswechsel entschieden. «Ich wollte etwas bewirken, meine Fähigkeiten für einen guten Zweck einsetzen.» Was ihn davon überzeugt hat, dass *Tischlein deck dich* der richtige Ort ist, war ein Tag als Freiwilliger an der Abgabestelle Spazio Aperto in Bellinzona. «Mir war nicht bewusst, dass es im Tessin so viel Armut gibt. Für viele Familien reicht ein Gehalt nicht aus. Da ich selbst einen zweijährigen Sohn habe, hat mich das tief berührt. Mir wurde klar, dass ich Teil von *Tischlein deck dich* sein will.» Seine umfangreiche Erfahrung zeigt sich in der Art, wie er sich präzise zwischen Paletten, Kisten und Temperaturreglern bewegt. «Ich bin sehr pingelig», gibt er mit einem Lächeln unumwunden zu. Seit seiner Ankunft hat er neue Abläufe eingeführt und optimiert. So zum Beispiel bei der konsequenten Einhaltung der Kühlkette – ein wichtiges Thema, besonders im Sommer, wenn jedes Grad den Unterschied machen kann. Während wir Kilometer zurücklegen, sprechen wir über Logistik, Menschen und Bedürfnisse. Es stehen noch zwei Stopps an: Denner und Lidl in Sant'Antonino. Dann geht es zurück nach Cadenazzo. Als Chicco II gewogen wird, bleibt die Anzeige bei 450 Kilogramm stehen – Produktpenden, die nun am *Tischlein deck dich*-Logistikstandort Cadenazzo triagiert und für die Verteilung an weitere armutsbetroffene Menschen bereit gemacht werden. Das ist ein Beispiel dafür, was ein zusätzliches Kühlfahrzeug bewirken kann: mehr Kilometer, mehr Lebensmittel, mehr mögliche Abgabenstellen-Belieferungen, mehr Solidarität.

Die elektrische Wende

Die *Tischlein deck dich*-Fahrzeugflotte wird nicht nur vergrössert, sondern auch umweltfreundlicher: In diesem Herbst wird das erste Elektrofahrzeug der nationalen Flotte in Betrieb genommen. Ciro Barlese ist gespannt: «Auch *Tischlein deck dich* blickt in die Zukunft und auf die Umwelt. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die gesamte Flotte schrittweise von Verbrennungsmotoren auf Elektroantrieb umzu-

stellen, wir sind der erste *Tischlein deck dich*-Standort, der dies tut.» Es handelt sich um einen Kleintransporter, einen Kia PV5 Passenger, der das «Triage»-Team zur Coop-Verteilzentrale in Castione bringen soll, wo überschüssige Produkte aus allen Filialen sortiert werden. Zwischen Januar und Juli wurden so 124 Tonnen Lebensmittel gerettet. Bevor das Fahrzeug jedoch auf die Strasse kommt, gilt es eine Ladestation zu installieren und das Personal zu schulen. «Das wird wichtig sein, denn es handelt sich um ein reines Elektrofahrzeug», erklärt er. «Wir müssen verstehen, was die Wartung beinhaltet, und die Batterien im Auge behalten.» Es herrsche dabei zugegeben etwas Nervosität, da alles neu sei. Aber man sei sich durchaus bewusst, dass diese Schritte nötig sind. Der Weg ist klar: grössere Rückgewinnungskapazität bei der Lebensmittelrettung, geringere Emissionen und neue Abgabestellen. Im Kleinen wie grossen eine Herausforderung auf vier Rädern. **SC**



Coop-Verteilzentrale Chur: Wertvoller Beitrag für die Lebensmittelrettung, wertvolle Berufserfahrung nahe am ersten Arbeitsmarkt.

Foto: Bra

Der Ausbau der Lebensmittelrettung und Arbeitsintegration in Chur hat Vorbild-Charakter

***Tischlein deck dich* arbeitet heute an allen Logistik-Standorten mit Partnerorganisationen aus der Arbeitsintegration zusammen. In der Region Graubünden + besteht schon seit vielen Jahren eine besonders enge Partnerschaft mit dem kantonalen Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (KIGA). Diese wird nun ausgebaut und schafft so beispielhaftes Potenzial für die Lebensmittelrettung und die Stärkung der Arbeitsintegration.**

Die Zusammenarbeit zwischen *Tischlein deck dich* und dem kantonalen Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit Graubünden (KIGA) ist seit vielen Jahren ein Erfolgsmodell. Das KIGA kann seinen Klientinnen und Klienten direkte Einsatz-Plätze in einem sinnvollen Tätigkeitsfeld bieten und *Tischlein deck dich* die dadurch geretteten Lebensmittel über sein Abgabestellen-Netzwerk in der Region Graubünden + an armutsbetroffene Menschen verteilen. Entstanden ist diese Zusammenarbeit ursprünglich aufgrund fehlender Arbeitsintegrations-Angebote, erklärt Alexandra Gautschi, Abteilungsleiterin Arbeitsmarktliche Massnahmen: «Weil es im Kanton zu wenig passende Angebote für Arbeitsintegrations-Einsätze gab, hat das KIGA viele Einsatzprogramme im sozialen Bereich selbst aufgebaut, gemeinsam mit Partnerorganisationen wie *Tischlein deck dich*.» Diese erfolgreiche, institutionelle Partnerschaft wird nun ausgebaut und weiterentwickelt: Mit einem zusätzlichen Arbeitsagogen am

Logistik-Standort Chur können Personen in Arbeitsintegration enger betreut und bis zu acht zusätzliche Einsatz-Plätze geschaffen werden. Gleichzeitig werden die Betriebszeiten auf das ganze Jahr ausgeweitet. «Für unsere Lebensmittelrettung und -hilfe hat dies eine sehr grosse Wirkung», sagt Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. «Mit der Aufhebung der Betriebsferien und den zusätzlichen Feiertagsabgaben könnten wir künftig rund 60 zusätzliche Lebensmittelabgaben pro Jahr für Menschen in Not durchführen. Das würde die Rettung und Verteilung von zusätzlichen 40 bis 50 Tonnen Lebensmitteln im Wert von gut 325'000 Franken ermöglichen.»

Eine Partnerschaft mit doppelter Wirkung

Bereits heute werden in der Logistik-Region Graubünden + durchschnittlich rund 16 Tonnen Lebensmittel pro Woche gerettet. Zwischen 20 und 25 Personen in Arbeitsintegration



Miha Sencar, stellvertretender Leiter der Coop-Verteilzentrale Chur, sieht grosses Potenzial für die Lebensmittelrettung durch die erweiterte Zusammenarbeit mit Tischlein deck dich und dem KIGA.

Foto: Bra

sind regelmässig im Einsatz und unterstützen die Logistikprozesse von *Tischlein deck dich*. Der Ausbau der personellen und logistischen Kapazität wird sich in mehrfacher Weise positiv auf die Arbeit im Logistik-Lager Chur auswirken, meint Alexandra Gautschi: «Unser neuer Arbeitsagoge ist im Logistik-Lager selbst tätig und kann so eine nahe Betreuung sicherstellen und gleichzeitig als stellvertretender Logistik-Leiter wichtige Unterstützung für das bisherige Team bieten. Dies bedeutet nicht nur eine Zunahme von Personen in Arbeitsintegration, sondern auch eine Zunahme der Qualität und Flexibilität für das ganze Team.» Ein weiterer wichtiger Vorteil: «Die erweiterten Betriebszeiten, gerade an den Samstagen, ermöglichen auch mehr Menschen, einen passenden Einsatz bei uns zu finden. So zum Beispiel einer Mutter, die unter der Woche für die Kinderbetreuung zuständig ist und dennoch an unseren Programmen teilnehmen möchte.» Aus ihrer jahrelangen Erfahrung weiss Alexandra Gautschi, wie wichtig eine passende Tätigkeit und eine nahe Betreuung für Personen in Arbeitsintegration sind: «Unsere Klientinnen und Klienten bringen oft sehr unterschiedliche Voraussetzungen mit. Manche müssen sich nach einem Unfall beruflich neu orientieren, andere nach einer psychisch belastenden Zeit wieder Fuss im Arbeitsmarkt fassen, und wieder andere stehen nach dem Verlust ihres Arbeitsplatzes oder nach einer Flucht aus ihrem unsicheren Herkunftsland vor einem beruflichen Neustart.»

Mehr Lebensmittel dank Einsätzen nahe am ersten Arbeitsmarkt

Eine weitere Besonderheit des *Tischlein deck dich*-Logistik-Standorts ist die enge Zusammenarbeit mit der Coop-Verteilzentrale Chur. Bereits seit März 2016 sind dort Personen in Arbeitsintegration im Einsatz. Sie triagieren den gesamten Lebensmittelruckschub aus den Filialen direkt vor Ort und sortieren Produkte aus, die für den Verkauf nicht mehr geeignet sind, aber weiterhin bedenkenlos konsumiert werden können. «Für unsere Klientinnen und Klienten sind dies besonders interessante Einsätze, da diese sehr nahe am ersten Arbeitsmarkt sind», erklärt Alexandra Gautschi. Auch Miha Sencar, stellvertretender Leiter der Coop-Verteilzentrale Chur, schätzt diese Zusammenarbeit: «Die Teams von *Tischlein deck dich*/KIGA übernehmen bereits heute zahlreiche Tätigkeiten wie das Ausladen, Entsorgen und Sortieren des Lebensmittelruckschubs. Dies schafft einen hohen Mehrwert für die Coop-Verteilzentrale Chur und die Lebensmittelrettung.» Täglich arbeiten durchschnittlich fünf bis sieben Personen in der Coop-Verteilzentrale Chur. Durch die zeitnahe Triage gelangen die Lebensmittel schneller zur Kundschaft von *Tischlein deck dich*, gleichzeitig werden Lebensmittelverluste deutlich reduziert. Die geplante Ausweitung der Betriebszeiten wird diesen Effekt noch verstärken, so Miha Sencar: «Wenn künftig auch an Samstagen und während der Feiertage Personen in Arbeitsintegration im Einsatz sind, können wir in der Coop-Verteilzentrale Chur zusätzlich 30 bis 40 Tonnen Lebensmittel pro Jahr retten.»

Mehr Unterstützung für Armutsbetroffene

Von der erweiterten Zusammenarbeit zwischen *Tischlein deck dich*, dem KIGA und der Coop-Verteilzentrale Chur werden schlussendlich auch armutsbetroffene Menschen der Region Graubünden + profitieren, welche auch das Fürstentum Liechtenstein, den Kanton Glarus und das Sarganserland umschliesst. «Wenn der *Tischlein deck dich*-Logistik-Standort in Chur ab Dezember das ganze Jahr über geöffnet ist, können wir unseren Abgabestellen der Region die Möglichkeit bieten, an mehr Wochen Lebensmittelabgaben für ihre Kundschaft durchzuführen und an den Feiertagsaktionen von Grande Festa an Weihnachten mitzuwirken», erklärt Alex Stähli. Gerade die Feiertage sind für die Lebensmittelrettung besonders wichtig, wenn im Detailhandel grosse Mengen hochwertiger Produkte bestellt werden und entsprechende Überschüsse entstehen. Auch langfristig eröffnet der Ausbau weitere Perspektiven. «Mehr Personen im Einsatz bedeutet grundsätzlich mehr gerettete Lebensmittel und dies schafft wiederum die Basis, um das *Tischlein deck dich*-Netzwerk auszubauen und zusätzliche Abgabestellen zu eröffnen. Für Alex Stähli hat diese vertiefte Zusammenarbeit deshalb auch Vorbild-Charakter: «Der Ausbau der personellen und logistischen Kapazitäten am Standort Chur zeigt gut auf, wie wir unsere Lebensmittelrettung und -hilfe mit guten Partnerschaften sinnvoll ausbauen können und auf mehreren Ebenen Wirkung entfalten. Das Potenzial in der Lebensmittelrettung ist da, nun gilt es, dieses auch zu nutzen.» **DH**

Hilfe, die einen Unterschied macht

Die Lebensmittel, die sie jede Woche bei *Tischlein deck dich* erhält, sind für Neila* eine grosse Hilfe. Als geschiedene Mutter von zwei Kindern befindet sie sich in einer schwierigen finanziellen Lage. Um diese zu meistern, hat sie sich zwei Eigenschaften zu eigen gemacht: Mut und Freundlichkeit.

Wir sind in Bern, es ist Montagmorgen. Die Lebensmittelverteilung durch die Freiwilligen von *Tischlein deck dich* hat vor einer halben Stunde begonnen. Rund 60 Familien bekommen heute Obst und Gemüse, Brot, Tiefkühlfleisch sowie verschiedene Schokoladen und Snacks, die *Tischlein deck dich* vor der Verschwendung gerettet hat. Neila* nimmt sich einen Moment Zeit, um unsere Fragen zu beantworten, und setzt sich hin, um über ihr Leben zu erzählen. Sie ist 2012 aus Nordafrika in die Schweiz gekommen, spricht Französisch und Deutsch. Sie ist mittlerweile geschieden, ihre Kinder sind 3 und 13 Jahre alt. Neila kombiniert verschiedene Einkommensquellen, um ihren Lebensunterhalt und die Erziehung ihrer Kinder zu bestreiten: Sozialhilfe, eine Teilzeitstelle in einem Süßwarengeschäft und die Lebensmittelhilfe von *Tischlein deck dich*.

«Wir erhalten hier manchmal auch teure Produkte, Getränke, Schokolade, heute zum Beispiel Kirschen. Im Laden könnte ich mir diese Lebensmittel, über die sich die Kinder zu Hause freuen, nicht leisten.»

Eine unverzichtbare Ergänzung

Neila ist seit fünf Jahren Kundin bei *Tischlein deck dich*. Eine Freundin hat ihr von diesem Angebot erzählt. Die Kirchgemeinde ihres Quartiers hat die Kundenkarte ausgestellt, mit der sie das Angebot in Anspruch nehmen kann. Sie kommt jede Woche. Mit den Lebensmitteln, die sie hier erhält, kann sie etwa die Hälfte des Bedarfs ihres Haushalts decken. Was sie besonders schätzt: «Wir erhalten hier manchmal auch teure Produkte, Getränke, Schokolade, heute zum Beispiel Kirschen. Im Laden könnte ich mir diese Lebensmittel, über die sich die Kinder zu Hause freuen, nicht leisten.»



Die Lebensmittelabgabe verläuft nach einem definierten Prozess. Respekt gegenüber den Kundinnen und Kunden ist dabei ein wichtiger Aspekt.

Foto: *Tischlein deck dich*

Neilas Leben ist nicht einfach. Sie zieht ihre Kinder alleine gross und arbeitet als Workingpoor in einem Laden. Abends ist sie manchmal ziemlich müde. Aber sie beklagt sich nicht. Wenn sie sich an der Abgabestelle von *Tischlein deck dich* umschaut, empfindet sie vor allem Dankbarkeit: «Ich komme gerne hierher. Die Leute, die uns empfangen, sind nett. Die Atmosphäre ist positiv und angenehm. Wichtig ist auch, wie man miteinander redet und sich ansieht. Ich fühle mich hier wohl und respektiert.»

Neila steht auf und verabschiedet sich. Sie geht mit den schweren Säcken voller Lebensmittel, die sie erhalten hat. Zurück bleiben ihr Lächeln und die Kraft ihrer Freundlichkeit. Das sind ihre stärksten Trümpfe, um den persönlichen Lebensweg zu meistern. **RS**

*Name geändert

Jahre voller Engagement

In diesem Jahr feiern sechs Mitarbeitende von *Tischlein deck dich* ihr Dienstjubiläum – fünf, zehn oder gar fünfzehn Jahre setzen sie sich bereits gegen Lebensmittelverschwendung und für armutsbetroffene Menschen ein. Was treibt sie an, sich Tag für Tag aufs Neue für die Mission von *Tischlein deck dich* zu engagieren? Und woran erinnern sie sich besonders gern? Wir haben nachgefragt.

Ute Munz

Dienstjahre bei *Tischlein deck dich*: 5 Jahre

Funktion bei Start: Verantwortliche Abgabestellen & Freiwillige Region Ost

Jetzige Funktion: Verantwortliche Freiwilligen-Engagement Region Ost und Zentralschweiz

Persönliches Highlight: Zu erleben, wie unsere Freiwilligengemeinschaft wächst.

«Mich motiviert, dass unsere Arbeit einen echten Unterschied macht. Besonders schätze ich den Austausch mit unseren Freiwilligen und die vielen bereichernden Begegnungen. Kein Tag ist wie der andere – diese Mischung aus Sinnhaftigkeit, Gemeinschaft und Abwechslung motiviert mich auch nach fünf Jahren jeden Tag aufs Neue.»



Foto: *Tischlein deck dich*



Salvatore Valeo

Dienstjahre bei *Tischlein deck dich*: 10 Jahre

Funktion bei Start: Betreuung Produktpender National

Jetzige Funktion: Betreuung Produktpender Regionen Zentralschweiz und Ost

Persönliche Motivation: Die vielen kleinen Dinge, die den beruflichen Alltag prägen, bereichern und *Tischlein deck dich* ausmachen.

«Mit meinem konversationssicheren Französisch und viel Charme durfte ich 2021 den Aufbau von «Étoile Romande», unserem Logistik-Hub in der Westschweiz, mitprägen. Das zählt sicherlich zu meinen grössten beruflichen Erfolgen.»



«Was mich auch nach zehn Jahren motiviert, ist die Fähigkeit von *Tischlein deck dich*, Lebensmittelüberschüsse in gelebte Solidarität zu verwandeln. An unseren Abgabestellen werden nicht nur Lebensmittel verteilt – es entstehen auch wertvolle Beziehungen zwischen Freiwilligen und der Kundschaft. Daraus wachsen oft neue Formen der Solidarität: ein Bett, ein Fahrrad oder einfach ein Netzwerk von Menschen, die einander helfen.»

Simonetta Caratti

Dienstjahre bei *Tischlein deck dich*: 10 Jahre

Funktion bei Start: Freiwillige Helferin an der Abgabestelle Grono

Jetzige Funktion: Verantwortliche Medien, Region italienische Schweiz

Persönliches Highlight: Die wertvollen Beziehungen und die gelebte Solidarität.

«Mich motiviert, dass wir täglich einen konkreten Unterschied machen: Wir retten Lebensmittel vor der Verschwendung und unterstützen gleichzeitig Menschen in schwierigen Lebenssituationen. Besonders wertvoll ist für mich die Zusammenarbeit mit den vielen engagierten Mitarbeitenden und Freiwilligen.»

Bettina Vetsch

Dienstjahre bei *Tischlein deck dich*: 10 Jahre

Funktion bei Start: Regionalverantwortliche Ostschweiz

Jetzige Funktion: Leitung Bereiche Freiwilligen-Engagement und Personal, Mitglied der Geschäftsleitung

Persönliches Highlight: Die Entwicklung von *Tischlein deck dich* mitzugestalten, neue Abgabestellen aufzubauen und gemeinsam mit vielen engagierten Menschen nachhaltige Lösungen zu schaffen.



«Nicht nur *Tischlein deck dich* hat sich beeindruckend weiterentwickelt – auch meine Aufgaben haben sich stetig verändert: Von Kommunikation und Administration über den Aufbau des Fundraisings bis zur Verantwortung für die Finanzen. Gerade diese Vielfalt macht meine Arbeit bis heute spannend.»



Marianne Wagner

Dienstjahre bei *Tischlein deck dich*: 15 Jahre

Funktion bei Start: Mitarbeiterin Kommunikation und Administration

Jetzige Funktion: Leiterin Finanzspenden und Partnerschaften sowie Finanzen

Persönliches Highlight: Die Zusammenarbeit mit so vielen engagierten Menschen.



«Die Mission war schon immer sinnvoll – und sie ist es geblieben. Gleichzeitig kommen laufend neue Projekte und Potenziale dazu. Diese Dynamik, sich als Food-save-Organisation weiterzuentwickeln, macht mir heute soviel Freude wie am ersten Tag.»

Alex Stähli

Dienstjahre bei *Tischlein deck dich*: 15 Jahre

Funktion bei Start: Geschäftsführer

Jetzige Funktion: Geschäftsführer

Persönliches Highlight: Datierungsleitfaden zum Mindesthaltbarkeitsdatum und die Eröffnung unseres Hubs «Étoile Romande» in Penthalaz, gemeinsam mit Organisationen und Lebensmittelhilfen in der Westschweiz.

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

Redaktion: Dina Hungerbühler (DH), Robert Delikhan (RD), Textbüro Leutenegger/Erik Brühlmann (EB), Reto Schlegel (RS) und Simonetta Caratti (SC)

Erscheinungsweise:
vierteljährlich

Grafik/Layout:
A4 Agentur AG, Rotkreuz

Auflage: 40 500 Ex (d, f, i).

Nächste Ausgabe:
Dezember 2026

Titelbild: *Tischlein deck dich*

Bildrechte abgeklärt durch
Tischlein deck dich (Bra)

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

 tischleindeckdich

 tischleindeckdich_schweiz

 Tischlein deck dich

Helfen Sie
Lebensmittel
retten!

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



E-Banking



TWINT

Tischlein deck dich
wird unterstützt von:

coop

MIGROS



**TRANS GOURMET
PRODEGA**

ERNST GÖHNER STIFTUNG

 winterhilfe
Schweiz