



TISCHLEIN DECK DICH

Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

# Tisch lektüre

Sommer 2.26



**Mehr Lebensmittel retten dank Vortriage:  
Was Zeit, Fokus und Handarbeit ausmachen.**



## Liebe Leserin, lieber Leser

Bereits seit 2013 besteht unter dem Namen **foodbridge** eine nationale Branchenlösung des Schweizer Detailhandels in Zusammenarbeit mit den beiden nationalen Foodsave-Organisationen **Stiftung Schweizer Tafel** und **Tischlein deck dich**. In diesen 13 Jahren wurde die Zusammenarbeit kontinuierlich optimiert und ausgebaut. Die gemeinsam gerettete Lebensmittelmenge des Detailhandels konnte in dieser Zeit **mehr als verdreifacht** werden.

Der Name **foodbridge** steht symbolisch für die gemeinsam vom Detailhandel und den genannten Organisationen gebaute Brücke zwischen Überfluss und Mangel. **Tischlein deck dich** hat diese Brücke seit 2013 weiterentwickelt – zu einer Art **Wasserschleuse**, die grosse Produktespenden effizient abholt, aufbereitet und bedarfsgerecht an von Armut betroffene Menschen verteilt.

Möglich wurde dies zum einen durch den Aufbau regionaler Logistikstandorte in allen Landesteilen der Schweiz. Heute stehen rund **6'000 m<sup>2</sup> Lagerfläche** mit moderner Kühlzellen-Infrastruktur zur Verfügung, um sowohl frische als auch länger haltbare Lebensmittel fachgerecht zu lagern. Zum anderen ist der zweite wichtige Pfeiler dafür die tägliche Zusammenarbeit mit zahlreichen weiteren Lebensmittelhilfen in der ganzen Schweiz.

Als **«One-Contact-Solution»** bietet **Tischlein deck dich** den Produktespendern eine einfache und schnelle Lösung und stellt gleichzeitig eine lokale, regionale und nationale Verteilung sicher: einerseits über die eigenen Abgabestellen, andererseits durch die Weiterleitung relevanter Mengen an andere Lebensmittelhilfen. Koordiniert wird diese Aufgabe vom Team Produktespenden rund um Matthias Merz, das mit einer eigenen **nationalen Disposition** für eine rasche und effiziente Umsetzung sorgt. Wie diese Zusammenarbeit konkret funktioniert, erfahren Sie anhand ausgewählter Beispiele auf den Seiten 3 bis 5.

Die Zusammenarbeit mit anderen Lebensmittelhilfen ist jedoch nicht unbegrenzt ausbaubar. **Rund 40 % der geretteten Lebensmittel verteilen wir an andere Lebensmittelhilfen.** Damit scheint eine natürliche Grenze erreicht. Um weiterhin möglichst viele Menschen direkt unterstützen zu können, betreibt **Tischlein deck dich** eigene Abgabestellen und eröffnet laufend neue, wie beispielsweise in Henggart. Mehr dazu auf Seite 10 und 11.

Und zum Schluss noch zwei kleine Highlights für alle Sinne: In unserer ersten Tischlektüre im «neuen Kleid» finden Sie erstmals auch eine inspirierende Foodsave-Rezeptkarte von Sterne-Köchin und **Tischlein deck dich**-Vorstandsmitglied **Tanja Grandits**.

Ich wünsche Ihnen viel Freude und gutes Gelingen beim Kochen und Backen der Rezepte – und **«En Guete»**.

Alex Stähli, Geschäftsführer

# Lösungen für Lebensmittelrettung und karitative Verteilung – ein nationales Netzwerk

**Lebensmittel vor dem Abfall retten ist heute ein wichtiges gesellschaftliches Thema. *Tischlein deck dich*, die erste karitative Foodsave-Organisation der Schweiz, hat sich in den letzten Jahren als leistungsfähiger Lösungsanbieter für den Detailhandel und die Lebensmittelindustrie bewährt. Gelungen ist das mit einem landesweiten Netzwerk und einem partnerschaftlichen Ansatz, der gezielt auf Qualität und Professionalität setzt.**

## Die Traditionsbranche Milchprodukte

Die Elsa Group gehört zur Migros-Gruppe und ist ein wichtiger Name in der Schweizer Milchwirtschaft. An acht Standorten in der ganzen Schweiz werden von rund 1'100 Mitarbeitenden Milchprodukte hergestellt und verpackt, Käsesorten gereift und zudem Produkte auf der Basis von pflanzlichen Proteinen entwickelt. Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten ist ein erklärtes Ziel der Elsa Group. Wenn Lebensmittel anfallen, welche nicht über die normalen Verkaufskanäle vertrieben werden können, werden alternative Verwertungsströme aktiviert. Dabei spielen Spenden an karitative Organisationen wie *Tischlein deck dich* eine zentrale Rolle. Die Lebensmittelabgabe an armutsbetroffene Personen ist auch im sozialen Engagement der Migros stark verankert und steht im Einklang mit der Vision des Migros-Gründers Gottlieb Duttweiler.

Seit vielen Jahren arbeitet die Elsa Group für die Lebensmittelrettung mit *Tischlein deck dich* zusammen. Anfang dieses Jahres wurde die Kooperation intensiviert. Michael Hugentobler, Leiter Nachhaltigkeit der Elsa Group SA, erklärt die Gründe: «Eine erfolgreiche Zusammenarbeit erfordert eine grosse Reaktivität sowie eine gewisse Flexibilität der Spendenorganisationen. Ebenfalls wichtig ist für uns die geografische Nähe des Logistikstandortes; so reduzieren wir Transportkosten und -emissionen. *Tischlein deck dich* erfüllt alle diese Anforderungen und verteilt einen wesentlichen Teil der von uns gespendeten Produkte über die Verteilkooperation Etoile Romande\* an andere Westschweizer karitative Organisationen weiter. Dies ist für die Elsa Group ebenfalls sehr wichtig, damit möglichst viele Personen von unseren Spenden profitieren können.»

\* Etoile Romande ist die Verteilkooperation in der Westschweiz, bei der das Logistikkager in Penthaz/VD gerettete Lebensmittel im Stile eines Logistikdienstleisters anderen karitativen Organisationen zur Verfügung stellt: Caritas Vaud mit der Centrale alimentaire de la région lausannoise CA-RL, Cartons du Cœur Romandie, Fondation Table Suisse Région Romandie, Tables du Rhône im Wallis und Fondation Partage in Genf.



Foto: Bra

**«Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Lebensmittelverluste entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren.»**

**Michael Hugentobler, Leiter Nachhaltigkeit Elsa Group SA**

## Die Traditionsmarke Rivella

Seit mehr als zehn Jahren pflegt das 1952 gegründete Familienunternehmen Rivella mit *Tischlein deck dich* eine gegenseitig wertschätzende Zusammenarbeit. Produktspenden ergeben sich in unterschiedlichen Situationen: bei kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD – siehe entsprechende Nutzungshinweise auf der Website [www.tischlein.ch](http://www.tischlein.ch)) oder bei Überproduktion. So wurden in den letzten 12 Monaten insgesamt 66 Paletten Getränke an *Tischlein deck dich* gespendet und damit gerettet. Das Engagement gegen Lebensmittelverschwendung ist bei Rivella sozusagen in der DNA verankert. Das nationale Kultgetränk wird aus Milchserum, Wasser, Zucker sowie Kräuter- und Fruchtextrakten hergestellt. Milchserum ist ein Nebenprodukt bei der Käse- oder Quarkherstellung. So steckt schon in der Erfindung von Rivella der Foodsave-Gedanke. Was es für eine gute Zusammenarbeit braucht, erklärt Monika Christener, Leiterin Unternehmenskommunikation der Rivella Group: «Für uns

«Wir sind froh, wenn wir unsere Getränke nicht vernichten müssen, sondern sie für einen guten Zweck spenden können. Das ist ein Teil unseres sozialen Engagements und unseres Nachhaltigkeitskonzepts.»

Monika Christener, Leiterin Unternehmenskommunikation Rivella Group

### Zusammenspannen mit anderen Lebensmittelhilfen

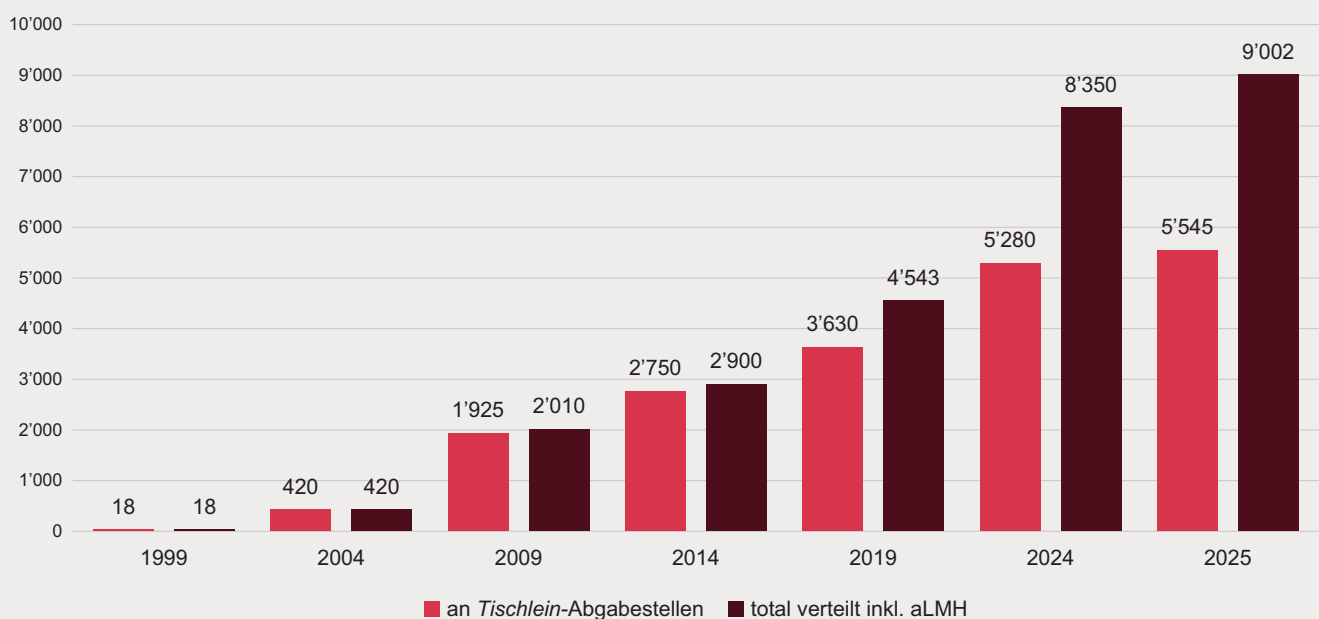
Die Zahlen sprechen für sich: Im Jahr 2025 hat *Tischlein deck dich* 9'002 Tonnen Lebensmittel gerettet und verteilt, davon 5'545 Tonnen an eigenen Abgabestellen und 3'457 Tonnen über andere Lebensmittelhilfen (aLMH).

In den letzten Jahren ist der Anteil an geretteten Lebensmitteln, die *Tischlein*

*deck dich* an andere soziale Organisationen abgibt, stetig gewachsen. Matthias Merz, Leiter des Bereichs Produktspenden, bringt deren Bedeutung zum Ausdruck: «Mit unserer leistungsfähigen Transport- und Lagerlogistik werden wir heute als zuverlässiger Partner bei Nachhaltigkeitsbestrebungen im Detailhandel und in der Lebensmittelindustrie wahrgenommen. 27 Jahre Erfahrung und stets bestrebt, am Puls der Branche zu bleiben – das macht uns aus. Heute zählen wir auf ein landesweites Netzwerk von karitativen

entscheidend ist eine kompetente, zuverlässige Logistik. Wir fragen: Seid ihr interessiert an 5 Paletten? Wir bekommen umgehend Antwort: Ja – und die Ware wird abgeholt.» Daneben muss gewährleistet sein, dass die Getränke in der Schweiz bleiben und hier konsumiert werden. Rivella kann aufgrund von Export- und Recyclingvorschriften nicht ins Ausland spenden, denn beispielsweise der Deckel, der sich nach dem Aufschrauben nicht mehr entfernen lässt, ist in der EU Pflicht.

### Menge der verteilten Lebensmittel in Tonnen



Organisationen, um wortwörtlich die Früchte unserer Arbeit dorthin zu bringen, wo sie dringend nötig sind: zu Menschen, die auf Unterstützung angewiesen sind.» Hier einige Beispiele aus diesem Netzwerk:

### Fondation Partage: Die Lebensmittelbank in Genf

Partage ist eine gemeinnützige Stiftung. Seit über 20 Jahren stellt sie Lebensmittel und Güter des täglichen Bedarfs für rund 50 Partnerorganisationen im Kanton Genf bereit. Sie engagiert sich gegen Foodwaste und verwertet zudem Lebensmittel in ihren Werkstätten, um deren Haltbarkeit zu verlängern – getrocknete Äpfel, gerösteter Rohkaffee oder Kekse aus unverkauften trockenem Brot. Die Direktorin Maud Bonnet zur Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* in der Romandie: «Diese Partnerschaft hat Modellcharakter. Sie beruht auf Solidarität, Vertrauen und gegenseitiger Ergänzung. Dank der logistischen Stärke und des landesweiten Netzwerks von *Tischlein deck dich* konnten wir Zugang zu neuen Produkten erhalten und die in Genf umverteilten Mengen zugunsten der von uns unterstützten Organisationen deutlich steigern.» Diese Kooperation kommt auch *Tischlein deck dich* zugute: bei grösseren Beständen in Genf kommen auch Lieferungen von Gütern des täglichen Bedarfs oder Lebensmittel ins Lager von Penthalaz für die Partner der Verteilkooperation Etoile Romande (siehe Seite 3).

Die Fondation Partage hat ihren spezifischen Fokus: Sie ist aktiv auf dem Gebiet des Kantons Genf, Lebensmittel werden auch eingekauft oder kommen bei Kollekten in Läden zusammen. Das Gemeinsame überwiegt jedoch. Wie es Maud Bonnet ausdrückt: «Wir sind sehr dankbar für diese Zusammenarbeit. Sie zeigt, wie wichtig es ist, gemeinsam

an der Bewältigung der aktuellen gesellschaftlichen und ernährungsbezogenen Herausforderungen zu arbeiten.»

**«Diese Partnerschaft hat Modellcharakter. Sie beruht auf Solidarität, Vertrauen und gegenseitiger Ergänzung.»**

Maud Bonnet, Direktorin der Fondation Partage



Links im Bild Abdellah Abidi, Leiter Operations, und Maud Bonnet, Direktorin der Fondation Partage.

Foto: Bra

### Im Tessin: Casa Martini und das Sozialzentrum Bethlehem

Im Jahr 2025 spendete *Tavolino Magico* 5,7 Tonnen Lebensmittel an die Casa Martini in Locarno und das Sozialzentrum Bethlehem in Lugano, zwei Erstaufnahmestellen, die im vergangenen Jahr insgesamt über 38'000 Mahlzeiten an Menschen in wirtschaftlicher Not ausgegeben haben. Eine seit Jahren bewährte Zusammenarbeit, die es ermöglicht, jede Woche zwischen 80 und 100 Kilogramm Lebensmittel an die beiden sozialen Einrichtungen zu verteilen, die von der Stiftung «Francesco für Sozialhilfe» betrieben werden. «Für uns ist das eine wichtige Unterstützung: Es hilft uns, Mittag- und Abendessen für unsere Gäste zuzubereiten. Wir erhalten auch Lebensmittel für das Frühstück. Das sind wirklich wertvolle Hilfen», betont Bruder Martino Dotta, Direktor der Stiftung.

### Essen für Alle

«Essen für Alle» entstand im März 2020, als diverse soziale Einrichtungen zu Beginn der Corona-Pandemie auf unbestimmte Zeit schliessen mussten. Der gemeinnützige Verein unterstützt heute wöchentlich über 5000 Menschen in Not mit gespendeten und gekauften Grundnahrungsmitteln und Hygieneartikeln an fünf Standorten in der Schweiz. Der Initiator und Vereinspräsi-

**«Mit Tavolino Magico pflegen wir eine langjährige wöchentliche Zusammenarbeit, die sehr gut funktioniert.»**

Bruder Martino Dotta, Direktor der Stiftung Francesco für Sozialhilfe

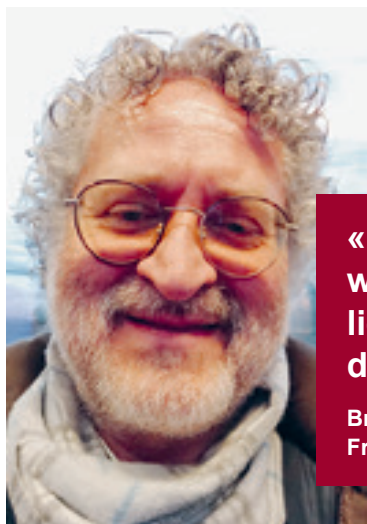


Foto: Bra



**Amine Diare Conde, Initiator und Vereinspräsident von Essen für Alle.**

**«Wir sind sehr dankbar für die Lebensmittel, die wir erhalten.»**

Amine Diare Conde, Initiator und Vereinspräsident von Essen für Alle

triebsleiterin, sieht ganz unterschiedliche Personen: «Heroinabhängige, chronisch Kranke, Lebenskünstler:innen und vermehrt auch ältere Männer, Menschen mit unterschiedlichen Migrationshintergründen. Gerade Altersseinsamkeit beobachten wir immer mehr.» Hier gibt es nicht nur ein gesundes und frisch zubereitetes Menü, man trifft auch andere Menschen,

Foto: Bra

dent Amine Diare Conde schätzt die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich*: «Wir sind sehr dankbar für die Lebensmittel, die wir erhalten. Das sind grosse Mengen, insbesondere für unsere Standorte in Zürich und Chur. Wir leisten niederschwellige Unterstützung ohne aufwändige Bedarfsabklärung, die wir mit unseren ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern nicht durchführen könnten. Unser Verein und *Tischlein deck dich* ergänzen sich gut: Wir unterstützen auch bedürftige Menschen, die keine Sozialhilfe bekommen, sei es, weil sie die Kriterien knapp nicht erfüllen oder aus eigener Wahl keine beantragen.» Gemeinsam ist beiden Organisationen das Engagement gegen Foodwaste und die Solidarität mit Menschen, die ein knappes Budget haben.

kann etwas verweilen, die Zeitung lesen. Judith Pallotta fügt hinzu: «In unserer Tagesstruktur finden unsere Kundinnen und Kunden Geselligkeit, Ruhe, Schutz, Freundlichkeit, Respekt. Was sie gerade brauchen. Hier müssen sie gar nichts. Und das tut gut.»

So finden von *Tischlein deck dich* gerettete Lebensmittel manchmal den Weg bis in die Teller der Gassenküche Schaffhausen. Das steht zwar in keiner Strategie und keinem Reporting, aber Netzwerke, eng und lokal geknüpft aus Solidarität und Zusammenhalt, sorgen dafür, dass Lebensmittelrettung und Lebensmittelhilfe ineinandergreifen und Halt geben. **RS & SC**

## Gassenküche Schaffhausen

Die Gassenküche Schaffhausen wird betrieben vom Verein für Jugendfragen, Prävention und Suchthilfe VJPS und stellt im Netzwerk von *Tischlein deck dich* einen Sonderfall dar. Sie bezieht nicht direkt Lebensmittel, sondern steht im Austausch mit den Schaffhauser Abgabestellen Herblingen, Breite und Neuhausen. Wenn dort die Abgabe vorbei ist und noch Lebensmittel übrig bleiben, dann kommen sie zu Judith Pallotta, der Leiterin der Gassenküche. Das kann gelegentlich vorkommen, wenn es beispielsweise ein Überangebot an Bananen oder Schoggi gab, oder wenn eine Gastro-Dose mit 10 kg Bohnen nicht verteilt werden konnte.

Die Gassenküche ist in Schaffhausen eine bekannte Institution. Im Durchschnitt werden 30 Mahlzeiten an sieben Tagen die Woche ausgegeben. 2025 war ein Rekordjahr mit mehr als 13'000 Mahlzeiten. Das Angebot richtet sich an Menschen aus der Region Schaffhausen mit einem geringen Budget. Judith Pallotta, seit 2009 als Köchin dabei und seit 2017 Be-

**«In unserer Gassenküche finden unsere Kundinnen und Kunden Geselligkeit, Ruhe, Schutz, Freundlichkeit, Respekt. Was sie gerade brauchen.»**

Judith Pallotta, Leitung Gassenküche Schaffhausen



Foto: Bra

# Respektvolles Miteinander

An der Abgabestelle in Emmenbrücke tragen Kundinnen und Kunden ihre eigene Geschichte mit sich. Zwei Frauen aus der Türkei erzählen von ihrem Weg in die Schweiz und davon, warum *Tischlein deck dich* für sie mehr ist als nur Unterstützung durch gerettete Lebensmittel.

Montagnachmittag im Pfarreizentrum St. Maria in Emmenbrücke. Drinnen laufen die Vorbereitungen, Lebensmittel werden auf lange Tische verteilt. Draussen wartet bereits eine Schlange an Personen mit Taschen und Einkaufswägelchen. Um 14.30 Uhr werden sich die Türen zur Abgabestelle Emmenbrücke öffnen. In der Reihe stehen auch Asel\* und Defne\*. Sie sprechen miteinander, lachen, wirken vertraut. Die beiden kennen sich seit vielen Jahren, wohnen nahe beieinander und stehen im Alltag in engem Kontakt – wie Schwestern.

Asel kam 2016 in die Schweiz. In der Türkei lernte sie ihren Mann kennen, die beiden entschieden sich, in die Schweiz zu ziehen. Heute lebt sie mit ihm und ihren drei Kindern in Emmenbrücke und besitzt seit zwei Jahren den Schweizer Pass. Asel ist dankbar, hier zu sein, und schätzt besonders den respektvollen Umgang. Arbeiten kann sie nicht mehr. Aufgrund von Arthrose musste sie sich zahlreichen Operationen unterziehen und



Asel\* und Defne\* beim Betreten der Abgabestelle.

Foto: *Tischlein deck dich*

**Freundschaft und Unterstützung:  
Ein solches Miteinander ist nicht selbstverständlich. Diese Form der Unterstützung hätten sie sonst nirgends erlebt.**

lebt heute von einer IV-Rente. Seit rund fünf Jahren kommt sie regelmässig an die Abgabestelle Emmenbrücke. Die Unterstützung hilft ihr im Alltag, finanziell und sozial. Während sie erzählt, formt sie mit ihren Händen ein Herz. Für sie ist das, was sie hier erlebt, nicht selbstverständlich. Die Offenheit und der Umgang miteinander bedeuten ihr viel.

## Zwischen Verantwortung und dem Wunsch nach Eigenständigkeit

Neben ihr steht Defne. Sie lebt seit 2008 in der Schweiz, ist verheiratet und Mutter von vier Söhnen. Ihr Mann war längere Zeit gesundheitlich eingeschränkt, sie betreute ihn im Alltag und war dadurch nicht berufstätig. Gleichzeitig möchte sie

wieder arbeiten, doch die Pflege ihres Mannes und ihre eigene angeschlagene Gesundheit erschweren ihr den Einstieg. Auf *Tischlein deck dich* wurde sie im Deutschkurs aufmerksam. Seither kommt sie regelmässig. Für sie ist es eine wichtige Unterstützung und ein Ort, an dem Respekt und ein Miteinander spürbar ist.

## Dankbarkeit, die verbindet

Beide Freundinnen sind für diese finanzielle Entlastung, aber auch das wichtige Gemeinschaftsgefühl dankbar. Ein solches Miteinander und diese Form der Unterstützung hätten sie sonst nirgends erlebt. Dass ihr Weg sie in die Schweiz und zu *Tischlein deck dich* geführt hat, bedeutet ihnen viel. «So eine Lebensrealität wie hier ist nicht selbstverständlich», meint Asel. Als sich die Türen öffnen, greifen sie zu ihren Taschen und Einkaufswägelchen und gehen gemeinsam hinein. JK

\*Namen geändert

# Fokus, Zeit und wertvolle Handarbeit – so rettet *Tischlein deck dich* Lebensmittel in Gossau

Seit September letzten Jahres sortiert *Tischlein deck dich* mit einem engagierten Freiwilligen-Team einwandfreie Lebensmittel gleich direkt in der Coop Verteilzentrale Gossau aus. Dank dieser zusätzlichen Vortriage können innerhalb von acht Stunden durchschnittlich drei Tonnen Lebensmittel gerettet werden. Eine Reportage aus Gossau.

Es herrscht emsiges Treiben in der Coop Verteilzentrale Gossau. An gut 95 Rampen docken grosse Lieferwagen an, sie transportieren die hier produzierten und gelagerten Produkte zu den regionalen Verkaufsstellen – und mit jeder Lieferung auch den Rückschub aus den Filialen wieder zurück in die Leerguthalle der Verteilzentrale Gossau. Im hinteren Teil dieser Halle sind seit September letzten Jahres Freiwillige von *Tischlein deck dich* vor Ort und sortieren jeweils samstags und montags in zeitintensiver, aber effektiver Arbeit die Produkte aus, die noch einwandfrei und geniessbar sind. In sechs bis acht Stunden kommen so im Durchschnitt gut drei Tonnen Lebensmittel zusammen – Produkte, die sonst in der Grüntonne gelandet wären. Zeit, Fokus und viele helfende Hände sind dafür die zentralen Faktoren, erklärt Matthias Merz, Leiter des Produktspende-Teams bei *Tischlein deck dich*: «Unsere Freiwilligen leisten hier unglaublich wichtige Arbeit, dank ihrer zeitintensiven und genauen Sortierung direkt in der Leergutzentrale können sie fokussiert die noch nutzbaren Produkte vom gesamten Rückschub trennen und so auch sensible Produkte retten, die bei längerer Transportzeit und ungünstigen Bedingungen verloren gegangen wären.» Diese zusätzliche Vortriage ergänzt und beschleunigt den bereits etablierten *Tischlein deck dich*-Rettungsprozess: Die gespendeten Lebensmittel sollen möglichst innerhalb von 24 Stunden sortiert, triagiert und verteilt werden – direkt in den Leergutzentralen von grossen Produktspendern wie Coop und Migros und in den Rüstereien der lokalen *Tischlein deck dich*-Logistik-Standorte. So erhalten Menschen in Not möglichst frische, auch sensible Lebensmittel – von Früchten und Gemüse bis hin zu Backwaren.

## Teamwork im Rettungsprozess

Mittlerweile sind jeweils acht bis zwölf Personen pro Schicht in Halle 2 der Verteilzentrale Gossau im Einsatz – und jede helfende Hand zählt. «Denn das *Tischlein*-Freiwilligen-

**«Ich habe selbst jahrelang in der Lebensmittelbranche gearbeitet und weiss, was die Faktoren Zeit, Transport und Lagerung für einen grossen Einfluss auf die Lebensmittelrettung haben.»**

Edy Hodel,  
Freiwilligen-Team Gossau



Fotos: *Tischlein deck dich*

**Zeitintensive und zeitkritische Handarbeit – Edy Hodel sieht welchen wichtigen Foodsave-Hebel er und das Freiwilligen-Team Gossau haben.**

Team verantwortet den gesamten Lebensmittelrückschubs-Prozess in der Leergutzentrale selbständig, inklusive der Arbeitsteilung und Abstimmung mit den Coop-Logistik-Mitarbeitenden», erzählt Edy Hodel stolz. Er ist seit anfangs Jahr Teil des Freiwilligen-Teams Gossau und regelmässig vor Ort. Edy und zwei Kollegen nehmen im Minutentakt die gefüllten Rollcontainer von den Ablade-Rampen entgegen – der gesamte Lebensmittelrückschub aus rund 180 regionalen Coop-Verkaufsstellen kommt hier in Halle 2 zusammen. Edy prüft Kiste um Kiste und sortiert schon mal grob aus; Brot, Früchte, Gemüse, Convenience-Produkte und vieles mehr. Was Rettungspotenzial hat, kommt für die Feintriage in die «*Tischlein*-Ecke», die ungeniessbaren Produkte in den Bioabfall. «Ich habe selbst jahrelang in der Lebensmittelbranche gearbeitet und weiss, was die Faktoren Zeit, Transport und Lagerung für einen grossen Einfluss auf die

Lebensmittelrettung haben», erklärt der geschäftige Pensionär. «Auf der einen Seite bedrückt es mich immer wieder, wenn ich sehe, in welcher Überflussgesellschaft wir leben und dass unter anderem aufgrund unserer hohen Qualitätsansprüche der Lebensmittelrückschub aus den Verkaufsstellen so gross ist. Hier braucht es sicher mehr Sensibilisierung der Bevölkerung. Auf der anderen Seite sieht der Pragmatiker in mir in dieser Tätigkeit aber auch eine Win-Win-Win-Situation. Ich kenne den Stress im Detailhandel-Alltag. Mit Zeit und einem ganz klaren Fokus können wir logischerweise noch viele Produkte retten, für die etwas mehr Handgriffe benötigt werden. Hier kommen wir Freiwillige ins Spiel. Meiner Meinung nach lohnt sich diese zeitintensive und zeitkritische Arbeit für die Wertschätzung der produzierten Lebensmittel, insbesondere wenn sie an armutsbetroffene Menschen verteilt werden.»

### Die wichtige Feintriage

Welche Handgriffe den zentralen Unterschied machen, zeigt uns Gabi Geser, die bei der Feintriage mithilft. Sie nimmt einen Bund Bananen: Fünf Stück sind einwandfrei, ein brauner Bananen-Spitz hat diese Produkte wohl in den Rückschub befördert. «Gerade bei Früchten und Gemüse haben wir einen grossen Hebel. Oftmals ist es nur ein kleiner Makel, der sich einfach in einer solchen Vortriage beseitigen lässt. Wenn diese Früchte aber länger so aufeinander liegen würden, hätten wir morgen vielleicht schon drei ganz

**Möchtest du dich engagieren als Teamleiter:in in Gossau oder als freiwillige:r Helfer:in in Dierikon? Dann melde dich bei Viviana Prezioso: [viviana.prezioso@tischlein.ch](mailto:viviana.prezioso@tischlein.ch)**

braune Bananen.» Gabi legt aber auch Gebäck, Eier und Schokolade in die sortierten grünen Kisten für *Tischlein deck dich*. Nach einer zweiten Prüfung in der Rüsterei Winterthur werden diese Produkte möglichst schnell an eine der 50 Abgabestellen der Region geliefert. «Wir können längst nicht alles weitergeben, aber ich freue mich über jedes Produkt, das an Armutsbetroffene und nicht in den Abfall geht.»

Gabi Geser engagiert sich schon fast seit Beginn an als Freiwillige in der Coop Verteilzentrale Gossau. Sie wurde dank einer Freundin auf diese Freiwilligen-Einsätze aufmerksam und hat unterdessen im Team auch neue Bekanntschaften geschlossen. «Mir hat nach meiner Pensionierung neben Enkelkinder hüten, Ausflügen und kleineren Projekten eine sinnvolle, regelmässige Tätigkeit gefehlt. Nun komme ich fast jeden Montag für drei Stunden nach Gossau. Wir werden immer mehr zu einem eingespielten Team, auch wenn wir noch einiges lernen und verbessern können.»

### Optimierung und Weiterentwicklung des Gossauer Foodsave-Konzepts

«Ein solches selbstorganisiertes, engagiertes lokales Freiwilligen-Team zu haben, ist nicht selbstverständlich», weiss Viviana Prezioso, Verantwortliche für die Freiwilligen-Rekrutierung und Schulung bei *Tischlein deck dich*. «Wir haben mit zwei sehr motivierten Personen gestartet, zum Glück ist das Team laufend gewachsen. Wir haben schnell gemerkt, dass bei der Vortriage des Lebensmittelrückschubs direkt in der Leergutzentrale ein grosses Rettungspotenzial besteht. Dieses können wir aber nur mit genügend Freiwilligen nutzen.» Aus diesem Grund sucht *Tischlein deck dich* zurzeit zusätzliche freiwillige Teamleiter:innen, die Ansprechpersonen für das Freiwilligen-Team in Gossau sind

und durch administrative Tätigkeiten im Hintergrund Unterstützung bieten. «So können wir die nötige Konstanz und geregelte Abläufe stärken und die Feinabstimmung mit den *Tischlein deck dich*-Mitarbeitenden der Region optimieren.» Ausserdem sind auch schon die nächsten Pilot-Projekte in Planung, um das bewährte Foodsave-Konzept an anderen Standorten umzusetzen. «Ab Mai starteten wir in der Migros Betriebszentrale Dierikon

(LU) mit dem gleichen Prinzip der Rückschubs-Vortriage und bauen dafür ebenfalls ein neues lokales Freiwilligen-Team auf. Hier können wir die bereits gewonnenen Erfahrungen vom Rettungsprozess in Gossau einbringen und hoffentlich auch in der Zentralschweiz noch mehr Lebensmittel direkt aus dem Rückschub retten.» **DH**



**«Mir hat nach meiner Pensionierung neben Enkelkinder hüten, Ausflügen und kleineren Projekten eine sinnvolle, regelmässige Tätigkeit gefehlt.»**

**Gabi Geser,  
Freiwilligen-Team Gossau**

**Gabi Geser freut sich über jedes Produkt, dass bei Armutsbetroffenen und nicht im Abfall landet.**

# Eine neue Abgabestelle eröffnen: mit Herz und Methode

***Tischlein deck dich* kann Jahr für Jahr mehr Lebensmittel vor dem Verlust retten. Um mit dieser Entwicklung Schritt zu halten, sollen schweizweit neue Abgabestellen eröffnet werden, an denen diese Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen verteilt werden. Was es dafür alles braucht, zeigt das Beispiel der Abgabestelle Henggart.**

Die Abgabestelle in Henggart im Zürcher Weinland, zwischen Winterthur und Schaffhausen gelegen, wurde im Januar 2025 eröffnet. Wir haben die beiden Co-Leiterinnen Priska Huber und Regula Wernli gefragt, welche Vorarbeiten dazu notwendig waren. Priska Huber erzählt: «Nach ersten Abklärungen in Absprache mit *Tischlein deck dich* ist die Suche nach einem geeigneten Raum der erste Schritt. Wir haben auf unsere Anfragen viele Absagen bekommen. Es sind viele Kriterien, die passen müssen: Die Räumlichkeiten müssen kostenlos während drei Stunden pro Woche zur

Verfügung stehen, möglichst diskreter und mit dem öffentlichen Verkehr gut erreichbarer Ort, mit dem Lieferwagen anfahrbar, ausgestattet mit Wasseranschluss und Sanitäranlagen – das sind die Grundvoraussetzungen. Dazu braucht man einen langen Atem.» In dieser Phase war die Begleitung von *Tischlein deck dich* wichtig, damit man den Mut nicht verliert, wenn es nicht so schnell vorwärts geht wie gewünscht. Regula Wernli spricht über das Zusammenstellen des Freiwilligen-Teams – ebenso wichtig wie die Räumlichkeit: «Wir haben den Aufruf überall platziert: in unserem

«Nach ersten Abklärungen in Absprache mit *Tischlein deck dich* ist die Suche nach einem geeigneten Raum der erste Schritt.»

Priska Huber, Co-Leiterin Abgabestelle in Henggart



Fotos: Tischlein deck dich

Das Leitungsteam der Abgabestelle Henggart: Priska Huber (links) und Regula Wernli.

## «Wir suchen, evaluieren und eröffnen neue Abgabestellen nach einem strukturierten und umfassenden Prozess.»

Bettina Vetsch, Leiterin des Bereichs Freiwilligen-Engagement

Bekanntenkreis, in Gemeindeblättern, bei umliegenden Kirchgemeinden. Ein wichtiger Moment war der *Tischlein deck dich*-Infoanlass für Interessierte. Dort gab es eine Präsentation, bei der die Aufgaben und die Abläufe an einer Abgabestelle sehr konkret und anschaulich vorgestellt wurden. Im Anschluss konnte man eine Beitrittserklärung ausfüllen. Damit waren die Formalitäten erfüllt, um Teil der Abgabestelle und Mitglied des Vereins *Tischlein deck dich* zu werden.» Die beiden Co-Leiterinnen teilen sich die Aufgaben gern und ergänzen sich gut. Sie ziehen eine positive Bilanz nach dem ersten Jahr: Ein Team aus 23 freiwilligen Helfer:innen mit unterschiedlichen Einsatzwünschen (2 bis 3 pro Monat) und rund 45 Familien, die einmal pro Woche an der Abgabestelle Henggart, untergebracht bei der Freien Evangelischen Gemeinde (FEG), Lebensmittelhilfe erhalten.

### Was ist der Plan?

Neue Abgabestellen eröffnen gehört zu den klaren Zielsetzungen von *Tischlein deck dich*. Rund zehn pro Jahr sollen es sein. Es gibt so viele Lebensmittel, welche noch immer weggeworfen werden und gleichzeitig so viele Personen, die *Tischlein deck dich* unterstützen kann. Bettina Vetsch, Leiterin des Bereichs Freiwilligen-Engagement ist für diesen Ausbau zuständig, mit ihrem Team von Regionalverantwortlichen. Sie gibt Einblick in das Vorgehen: «Wir suchen, evaluieren und eröffnen neue Abgabestellen nach einem strukturierten und umfassenden Prozess. Wir gehen dabei gezielt vor: In welchen Gebieten gibt es keine oder wenige andere Lebensmittelhilfen? Ist das Einzugsgebiet der Bevölkerung genug gross? Wie weit ist die Fahrstrecke zu unseren Logistiklagern, welche die Lebensmittel ausliefern? Gibt es bereits bestehende Abgabestellen in der Umgebung; sind wir dort schon an der Kapazitätsgrenze?» Nach Abschluss dieser Analyse geht es in die konkrete Umsetzung. Dann starten die Abklärungen zu möglichen Räumlichkeiten und die Rekrutierung von Freiwilligenteams. Bettina Vetsch über die Werte und Prinzipien, welche diese Arbeiten leiten: «Soziale Wirkung, Umsetzbarkeit und Qualität – daran orientieren wir uns.» Nebst klaren Rahmenbedingungen und Qualitätsstandards sind Ideen und Vorschläge sehr willkommen. Bei den Räumlichkeiten gibt es eine grosse Bandbreite: Kirchenräume, Gemeinschaftszentren, Fabriken, Firmenlokale oder Gastrobetriebe. Die Öffnungszeiten der Räumlichkeit muss eine Zusatz-



**Bettina Vetsch, Mitglied der Geschäftsleitung und Leiterin Freiwilligen-Engagement bei *Tischlein deck dich*.**

nutzung für die wöchentliche Lebensmittelabgabe erlauben. Das Team Freiwilligen-Engagement bei *Tischlein deck dich* begleitet jede Person, die sich für eine neue Abgabestelle engagieren möchte oder einen konkreten Hinweis hat.

Bettina Vetsch freut sich über jede neue Abgabestelle und bietet im richtigen Moment gerne Unterstützung. Denn sie hat schon oft miterlebt, wenn ein Team vor der allerersten Abgabe steht: «Die Schürzen sind umgebunden, alle stehen bereit. Plan und Prozess sind bekannt, mehrmals durchgesprochen. Und trotzdem, ein bisschen Lampenfieber ist da: Wird auch wirklich alles klappen? Dann kommt das *Tischlein*-Fahrzeug mit den Lebensmitteln, die Abgabe startet. Und ab dem Moment, die Gewissheit: Ja, es klappt, alles passt, der Plan geht auf. Ein so schönes Gefühl.» **RS**



Fotos: Tanja Grandits

## Restlos gut: Das neue Foodsave-Rezeptkarten-Format von Tanja Grandits und *Tischlein deck dich*

**Sterne-Köchin Tanja Grandits ist Meisterin darin, aus den kleinen Dingen Grosses zu zaubern. Für *Tischlein deck dich* hat sie saisonale Rezept-Karten im handlichen Postkarten-Format kreiert, die kreative und feine Impulse für Foodsaving in der eigenen Küche geben.**

Was machen mit den übrigen Kartoffeln, den überreifen Beeren oder den fleissig wachsenden Zucchini? Oftmals mangelt es an Ideen und Sensibilisierung, wenn es um Resteverwertung in der eigenen Küche geht. So gehen rund ein Drittel aller Lebensmittelabfälle in der Schweiz auf private Haushalte zurück. Gemäss Fachorganisationen wie foodwaste.ch werfen Schweizerinnen und Schweizer pro Jahr Lebensmittel im Wert von 620 Franken weg – wohl für viele eigentlich ein

### Restlos gut: Kein Foodwaste im eigenen Haushalt dank inspirierenden Rezepten von Sterne-Köchin Tanja Grandits.

monatliches Einkaufsbudget. Mit dem neuen Foodsave-Rezeptkarten-Format «restlos gut» zeigt Sterne-Köchin und Vorstandsmitglied von *Tischlein deck dich* Tanja Grandits, dass Genuss- und Resteverwertung sehr gut zusammen gedacht und gekocht werden können. «Die Rezept-Karten bieten eine grossartige Möglichkeit, sich auf eine kreative und feine Art mit dem Thema Foodsaving auseinanderzusetzen. Mit Rezepten im Postkarten-Format geben wir eine sichtbare und nachkochbare Anleitung, um in der eigenen Küche möglichst keine Lebensmittel wegzuerwerfen», erläutert Tanja Grandits die Idee hinter dem Rezept-Karten-Projekt.

In den nächsten Tischlektüre-Ausgaben sind daher immer wieder inspirierende Rezepte im handlichen Postkarten-Format beigelegt – perfekt für den eigenen Kühlschrank und Genussmomente, in denen der Foodsaving-Gedanke im Fokus steht, oder zumindest nicht zu kurz kommt. En Guete! **DH**

#### 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), Josephine Kempf (JK), Reto Schlegel (RS) und Simonetta Caratti (SC)

**Erscheinungsweise:**  
vierteljährlich

**Grafik / Layout:**  
A4 Agentur AG, Rotkreuz

**Auflage:** 40 000 Ex (d, f, i).

**Nächste Ausgabe:**  
September 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