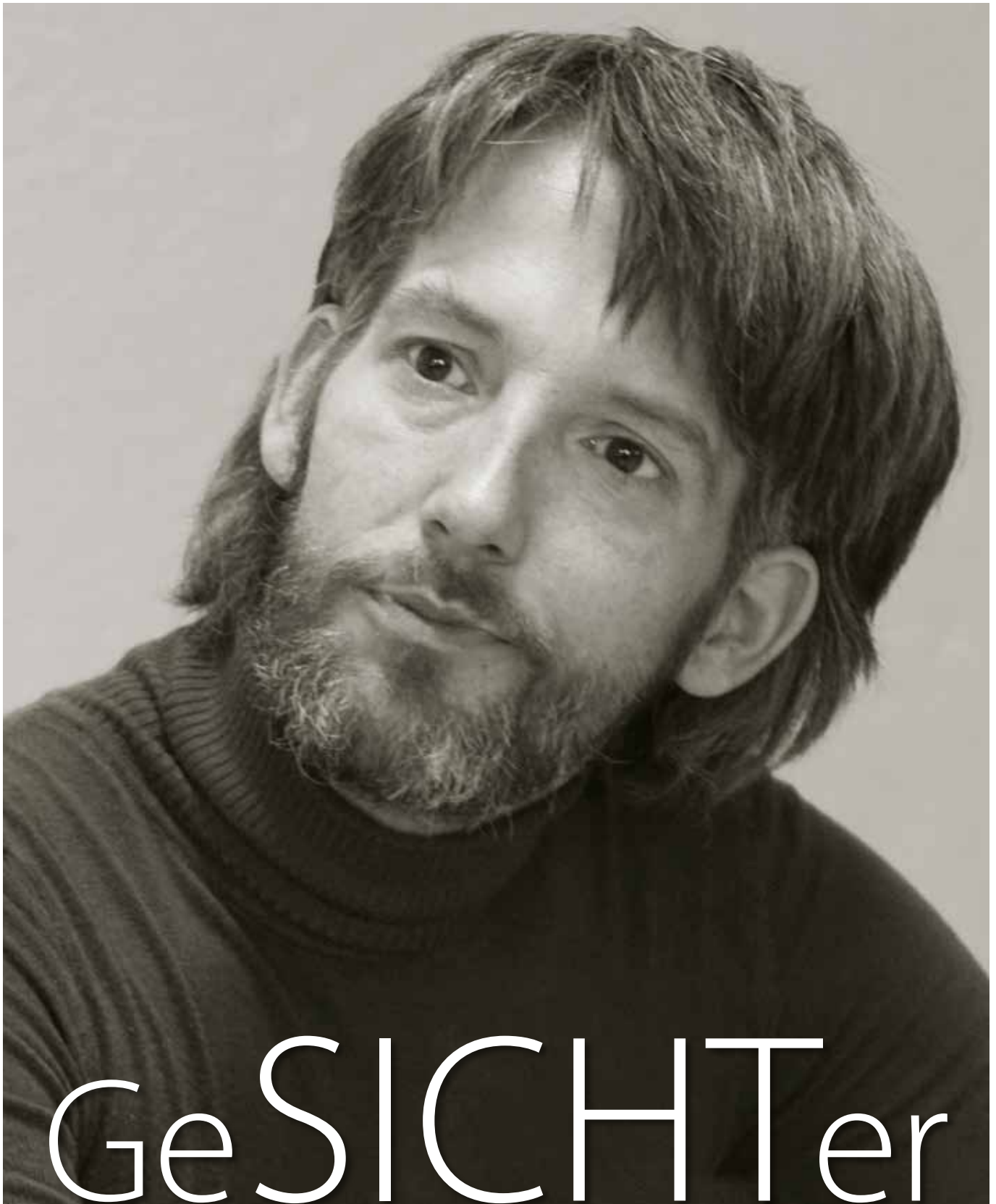


tafelpost

Ausgabe 08/2016



GeSICHTer



Inhalt

Editorial	3
Hinter den Kulissen: Zwei Mitarbeiter der Schweizer Tafel berichten	4
Wo Kreativität kanalisiert wird: Bei unserem Abnehmer Jobdach Wärchstatt	6
Warum sich Marti Logistik engagiert	10
Happy Birthday: Unser Partner im Wallis feiert Geburtstag	12
Wie gelingt Integration? Hossein Alipoor erzählt seinen Werdegang	15
On Tour: Unterwegs in der Region Bern	18
Aus dem Alltag: Anekdoten aus den Regionen	22
Der 12. Suppentag der Schweizer Tafel	24
Ohne sie geht's nicht: Verein Schweizer Tafel Fundraising	26
Tolle Aktionen zugunsten der Schweizer Tafel	27
Zahlen und Menschen	28

Titelbild: D. F. arbeitet in der Wärchstatt von Jobdach in Luzern.

Wir danken unseren Hauptpartnern ganz herzlich für die langjährige und grosszügige finanzielle Unterstützung!



ERNST GÖHNER STIFTUNG
ZUG

McKinsey&Company



Schindler

BUILDING TRUST



Impressum

Herausgeber: Schweizer Tafel, Bahnhofplatz 20, 3210 Kerzers, Tel. 031 750 00 20, info@schweizertafel.ch, www.schweizertafel.ch
 Spendenkonto: Credit Suisse Zürich, Konto: 332362-31-2, Clg 4835, PK 80-500-4, IBAN CH63 0483 5033 2362 3100 2
 Gestaltung: Hainfeld Grafik | Redaktion: Annette Frommer, Daniela Rondelli | Texte: Annette Frommer | Bilder: Silvia Bretscher
 Druck: McKinsey & Company (benevol) | Auflage: deutsch 5800/06.16

«Die kleinste Bewegung ist für die ganze Natur von Bedeutung»

*Blaise Pascal,
Mathematiker und Philosoph
(1623–1662)*

Liebe Spenderinnen und Spender,
liebe Mitarbeitende, liebe Partner und
Freunde der Schweizer Tafel



Sie wissen vielleicht: Täglich verteilen wir über 17 Tonnen Lebensmittel. Wir holen sie bei Spendern ab und bringen sie an nahezu 500 soziale Institutionen, welche sich um benachteiligte und bedürftige Menschen kümmern. Wir transportieren, wir bewegen Lebensmittel von A nach B.

Doch was bewegt uns wirklich? Was ist von Bedeutung, was berührt unser Innerstes? In Anbetracht der Verschwendung mit unseren Ressourcen oder der weltweiten humanitären Krisen scheint die Antwort klar. Doch wir müssen nicht so weit suchen. Unsicherheit, Angst, Krisen warten oft hinter der Tür nebenan. Gleichzeitig vereint uns alle das Bedürfnis nach Sicherheit und Liebe, das Gefühl gebraucht zu werden und etwas Sinnvolles tun zu können.

In der diesjährigen tafelpost wollen wir aus dem Leben berichten und die Menschen zu Wort kommen lassen, welche die Lebensmittel bei der Schweizer Tafel bewegen. Wir haben mit Hossein Alipoor geredet, der vor sechs Jahren als Flüchtling in die Schweiz kam. Sein Ziel – unabhängig und sicher zu leben – immer vor Augen, machte er ein Praktikum bei der Schweizer Tafel Region Waadt und ist heute in einem privaten Unternehmen angestellt. Auch haben wir zwei langjährige Mitarbeitende nach ihrer Moti-

vation für ihr Engagement gefragt und was sie bei der täglichen Arbeit bewegt.

Damit wir Essen verteilen können, sind wir auf die Unterstützung vieler angewiesen. Etwa auf Marti Logistik: Dank dem Unternehmen ist es uns möglich, auch grosse Warenmengen zu bewegen. Oder auf den Verein Schweizer Tafel Fundraising: Die Leistung der engagierten Frauen haben wir in dieser tafelpost für einmal anders beziffert.

17 Tonnen pro Tag – die Zahl ist imposant. Doch vielmehr beeindruckt mich all die Personen, die sich über kurz oder lang für die Schweizer Tafel einsetzen. Und mich berühren die Geschichten der Menschen der von uns belieferten sozialen Institutionen. Wie jeder – auch dank der Unterstützung seiner Mitmenschen – seinem Frieden etwas näher kommt. Ich habe grossen Respekt davor. Und ich danke allen herzlichst, die unsere Arbeit ermöglichen.

Ich wünsche Ihnen spannende Lektüre und
von Herzen alles Gute!

Ihre Daniela Rondelli,
Geschäftsleiterin der Schweizer Tafel

Hinter den Kulissen

Wer arbeitet für die Schweizer Tafel? Und warum?

Das Team der Schweizer Tafel ist gross und setzt sich immer wieder neu zusammen. Unsere Arbeit ist nur möglich dank den vielen Freiwilligen, Zivildienstleistenden und Personen aus Reintegrationsprogrammen, die tagtäglich und zusammen für die Schweizer Tafel unterwegs sind. Der Antrieb, sich zu engagieren, ist unterschiedlich. Allen gemeinsam ist das Gefühl, am selben Strick zu ziehen.

Wir haben zwei langjährige Mitarbeitende gefragt, was ihre Motivation ist und wie sie die Schweizer Tafel erleben. Manches überrascht.

273 Zivildiensttage hat Michael Meier bei der Schweizer Tafel Region Ostschweiz absolviert. Während sieben Jahren hat er unsere Organisation von innen gesehen. Zeit für einen Rückblick.

tafelpost: Michi, du hast jedes Jahr einen Monat bei der Schweizer Tafel Region Ostschweiz als Zivildienstleistender gearbeitet. Warum hast du nicht die Rekrutenschule gemacht?

Michael Meier: Ich machte als Jugendlicher schlechte Erfahrungen mit Gewalt – und verstand grundsätzlich nicht, was das Militär bringen soll. Die Rekrutenschule wäre wohl unter diesen Umständen psychisch für mich nicht machbar gewesen. So schrieb ich ein Motivati-onsschreiben, stellte mich in Thun einer Militärkommission, erklärte meine ethischen Standpunkte. Es war eine intensive Zeit, doch der Prozess war spannend und lehrreich.

Michael Meier war jedes Jahr mindestens einen Monat im Team von Regionenleiterin Susanne Lendenmann im Einsatz. «Michi hat am meisten Diensttage, sieben Jahre arbeiteten wir zusammen», so Susanne Lendenmann. «Mit Michi hatte ich ein sehr persönliches Arbeitsverhältnis, er war immer auch ein Spiegel, ehrlich und direkt und gab mir Rückmeldungen zum Betrieb und mir selbst. Das ist unglaublich wertvoll.»

Dann hast du sogleich als Zivi bei der Schweizer Tafel in St. Gallen gestartet?

Nein. Ich habe meine Lehre spät begonnen und den ersten Zivildienst-einsatz immer wieder verschoben. Mein erster Einsatz war bei einem Robinson-Spielplatz in Basel. Kurz darauf machte ich mich beruflich selbstständig – und die Einsätze kamen wieder ungelegen. Irgendwann musste ich vorwärts machen, bis zum 34. Lebensjahr müssen ja alle Einsätze absolviert sein. Ein guter Freund von mir war bei der Schweizer Tafel in St. Gallen und erzählte mir davon. So kam ich zu Susanne Lendenmann (Leiterin der Schweizer Tafel Region Ostschweiz) – und habe alle Einsätze hier absolviert.

Warum alle Einsätze bei der Schweizer Tafel?

Es hat gepasst und war spannend. Dies aus zwei Gründen: Einerseits kann man bei der Schweizer Tafel hinter die Fassade gucken. Man sieht, wie der Detailhandel funktioniert, was ge-

gen den Foodwaste – dessen mediale Präsenz ja extrem zugenommen hat – unternommen wird. Zudem hat man Einblick in die sozialen Institutionen und trifft auf Menschen, denen ich ansonsten kaum begegnen würde. Andererseits hat man einen abwechslungsreichen Alltag und viel Kontakt mit anderen Personen. Manchmal sitzt man einen Tag

mit einem anderen Zivi im Auto, dann mit einem Rentner, einem freiwilligen Helfer oder mit jemandem aus dem RAV-Programm. Das Team ist kunterbunt. Es ist interessant zu sehen, aus welcher Motivation sich die Leute engagieren. Oder zu

spüren, dass sie gar nicht motiviert sind. Und doch funktioniert es auch dann.

Der Fokus der Schweizer Tafel liegt ja primär in der Linderung der Armut. Was ist deine Meinung zu diesem Ansatz?

Bei uns ist die Armut wenig sichtbar. Meine persönliche Überlegung ist: Verhungern muss niemand. Wir sind oft viele Kilometer gefahren – doch jede Vitamine, die wir zu Bedürftigen brin-

«Wir können und müssen uns die Schweizer Tafel leisten»



Michael Meier



Marta Dakhlaoui-Toth

gen konnten, hat sich gelohnt. Armut bedeutet in der Schweiz vor allem auch Exklusion, das heisst, sich kein Sozialleben leisten zu können. Wenn jemand dank der Schweizer Tafel ein warmes Essen an einem runden Tisch bekommt oder einen Kaffee gratis trinken kann, macht unsere Arbeit Sinn. Wir können und müssen uns das leisten. Ich habe jedoch Mühe, wenn Wiedereingliederungsprogramme die Privatwirtschaft konkurrenzieren. Die Schweizer Tafel aber integriert Menschen auf natürliche Weise in den Arbeitsprozess neben ihrer Hauptarbeit, Lebensmittel zu verteilen.

Nun hattest du letzten November deinen letzten Einsatz. Was ist deine schönste Anekdote?

Einmal hatten der Kollege, der mich auf die Schweizer Tafel aufmerksam machte, und ich gleichzeitig Zivildienst bei Susanne. Es war wohl mein dritter oder vierter Einsatz. Da rief ein Bauer aus dem Prättigau an, er habe Lebensmittel zu spenden. So schickte uns Susanne ins Bündnerland. Wir fuhren in den hintersten Krachen, stiegen beim Bauer in den Keller und packten den gereiften Käse, die selbstgemachten Joghurts und andere Milchprodukte in das Fahrzeug. Danach lud uns der Bauer auf seiner Veranda zu einem Kafi ein. Wir fragen nach seiner Motivation – er wirkte so aufgeschlossen und innovativ. Er sagte: «Ich habe keine Absatzprobleme, also kann ich auch etwas an euch weitergeben.» Das hat mich sehr beeindruckt.

Egal ob Zivildienstleistende, andere freiwillige Helfer oder Journalisten – neben der Fahrerin Marta Dakhlaoui-Toth nahm schon mancher Platz. Wenige kennen die Touren in der Region Basel wie die langjährige freiwillige Helferin der Schweizer Tafel. Was treibt sie an?

tafelpost: Marta, du engagierst dich seit über zehn Jahren für die Schweizer Tafel, fährst mehrmals wöchentlich Touren. Warum?

Marta: Ich bin nach dem Zweiten Weltkrieg in Budapest geboren und in grosser Armut aufgewachsen. In Gegensatz zu anderen verfluche ich die Zeit des Sozialismus in Ungarn nicht – man hat mir nur gegeben. Noch heute bin ich im Herzen ein Sozi, meine Motivation wurde mir in die Wiege gelegt. Ich engagiere mich gerne und hoffe natürlich, dass das Gute gewinnt.

Deine Motivation ist deine eigene Geschichte?

Natürlich. Zudem erlebe ich in unserer Zeit einen Konsumzwang und grundlose Überproduktionen ohne Rücksicht auf Verluste. Dagegen kann ich wenig unternehmen und versuche das mit der Arbeit bei der Schweizer Tafel zu kompensieren, indem wir Lebensmittelüberschüsse zu bedürftigen Menschen bringen.

Was wünschst du dir von der Schweizer Tafel?

Ich finde es wichtig hinzuschauen, wer Lebensmittel bekommt. Da gibt es noch Potential für die Tafel. Viele Leute hier leben in Armut, sind abhängig von der

Sozialhilfe. Es sind ausländische Personen oder ältere Menschen, die ohne Einkommen leben und bei den Abgabestellen oft Stunden zuvor bei Wind und Sonne auf der Strasse ausharren.

«Es ist wichtig, dass die Schweizer Tafel genau hinschaut»

Wie geht es denn dir?

Ich bin mit der AHV und den Ergänzungsleistungen finanziell nicht auf Rosen gebettet. Doch da ich schon als Kind arm war, ist die Situation für mich bekannt. Ich sehe es so: So

lange ich zwäg bin, will ich auch etwas erleben. Ich arbeite sehr gerne mit den Zivis und den Personen aus den Reintegrationsprogrammen. Und ich geniesse die Umarmungen mit all den Menschen bei unseren Abnehmern. Wir schätzen uns gegenseitig.

Die Schweizer Tafel braucht auch Botschafterinnen wie dich!

Ja, die Schweizer Tafel wird immer bekannter, auch durch mich. Das macht mich zufrieden und stolz.

Marta Dakhlaoui-Toth ist 66 Jahre alt und Ungarin. Seit 34 Jahren lebt sie in der Schweiz und ist Mutter einer erwachsenen Tochter. 2005 hatte sie ihren ersten Einsatz als freiwillige Helferin bei der Schweizer Tafel Region beider Basel. Seit sie Rentnerin ist, fährt sie an 2–4 Tagen pro Woche eine Tour.



Wo Kreativität kanalisiert wird

Die Wäschstatt des Vereins Jobdach bietet suchtkranken Menschen eine Tagesstruktur. Mitten in der Stadt Luzern entstehen Möbel und Accessoires aus Holz und Metall in bester Qualität. Zu Besuch bei einem unserer ältesten Abnehmer.



■ Rainer Zimmermann* zieht eine Karte hervor. Sanfte Blumenmotive, mit Bleistift gezeichnet. «Diese Karte habe ich entworfen. Es ist erst eine Skizze. Den Hintergrund werde ich mit Farbstiften hervorheben. Das ist eine Trauerkarte. Aber ich habe auch schon Happy Birthday-Karten gemalt.»

Wir sind in der Künstlerecke der Wärchstatt von Jobdach – ein Angebot, welches sich an Menschen richtet, die aus gesundheitlichen Gründen keiner herkömmlichen Erwerbsarbeit nachgehen können. Rainer Zimmermann kommt seit eineinhalb Jahren regelmässig hierher. Wegen der Tagesstruktur. «Und weil man andere Menschen trifft und zusammen Pause macht. Auch weil man hier etwas tun kann.» Ein Schicksalsschlag mit seinem Bruder hat ihm den Boden unter den Füßen weggezogen. Erst mit 32 Jahren sei er in die Drogenszene gerutscht. Er habe während 20 Jahre nichts gemacht. Doch das sei irgendwann ja auch langweilig.

«Diese Lampe hier ist auch von mir. Wir haben sie kopiert und adaptiert.» Das Original, ein kleines Nachttischlämpchen, sei innen mit Draht ausgestattet, seines habe er aus Holz hergestellt, erklärt der gelernte Tiefbauzeichner.

Im Kartenständer bei der Verkaufsfläche der Wärchstatt finden sich noch mehr Karten. «Ich bin total beeindruckt, was unsere Leute alles können. Es ist genial.

Sie sind Künstler». Pius Eberli ist der Leiter der Wärchstatt. Sein Stolz und seine Freude über all die verschiedenen Objekte ist sichtlich spürbar.

Viele kreative Köpfe arbeiten in der Wärchstatt. Pius Eberli und sein vierköpfiges Team schaffen es, diese Kreativität zu kanalisieren und nutzen. «Die körperliche Arbeit ist wichtig. So entsteht etwas, was unsere Leute in den Händen halten können. Und wenn es verkauft wird, gibt das noch mehr Selbstvertrauen. So findet jeder heraus, was er kann.»

Die Aufgabe der Wärchstatt ist es, eine Tagesstruktur anzubieten. «Wir befreien die Personen nicht von der Sucht. Wir holen sie zwar weg von der Gasse und bieten ihnen eine Arbeit. Doch unsere Kompetenz ist in erster Linie das Handwerk, nicht die Sozialarbeit», so Pius Eberli. Durch die körperliche Tätigkeit findet ein Prozess statt. Dazu ein Beispiel: «Einmal kam ein Mann zu uns, der vom Sozialdienst über- ►



wiesen wurde. Er hatte überhaupt keine Lust, hier zu sein.» Pius Eberli gab ihm den Auftrag, sich um ein altes Küchenbuffet zu kümmern. «Er laugte es ab, und es kam Farbschicht um Farbschicht hervor, bis schliesslich das Holz zum Vorschein kam. Er behandelte und ölte es – und es wurde ein wunderschönes Buffet. Wir stellten es in den Verkauf und er war stolz auf sein Bijou und sagte: «Weisch Pius, es ist schon toll, was man bei euch machen kann.»»

Das Angebot von Jobdach ist das niederschwelligste im Raum Luzern. Zwischen 15–30 Personen arbeiten jeweils halbtags in der Wärbstätt. Zugewiesen werden sie in der Regel vom Sozialdienst. Doch auch Personen mit einer IV-Rente – die eigentlich nicht arbeiten müssten – sind willkommen. «Wir sind für alle da und jeder hat Platz. Manche machen richtige Kunstwerke, andere setzen zwei Teile zusammen. Herausforderung bedeutet für jeden etwas anderes. Ich sage jeweils: Gute Leute brauchen wir immer. Du musst gar nicht fragen ob du da sein darfst – komm einfach», so Pius Eberli.

Neben der Künstlerecke steht ein grosser Tisch, an welchem acht Personen sitzen. Akribisch setzt jeder zwei kleine Metallteile zusammen, presst sie und legt sie in eine grosse Kiste zur Kontrolle. Rhythmisches Klappern liegt in der Luft.



«Gute Leute brauchen wir immer» Pius Eberle, Leiter der Wärgstätt

Eine Arbeit, die keine Maschine erledigen kann. «Wir haben auch Aufträge der Industrie. Die Arbeit erfordert Konzentration, ist aber auch monoton. Deshalb gehört eben lachen und laffere dazu.»

Die Stimmung in der Wärgstätt ist locker und entspannt, die Regeln hingegen sind für alle gleich und klar: Zuverlässigkeit, Verbindlichkeit, Ehrlichkeit, Pünktlichkeit. «Wir mütteln nicht – wir sekundeln», erklärt der Leiter. «Wo soll ich sonst die Grenze ziehen?» Auch Gewalt wird nicht geduldet. Und die Personen müssen nüchtern sein – kein Konsum ausser Nikotin. Falls doch, arbeitet die Person an diesem halben Tag nicht.

Gartenbänke in jeder Farbe und Länge, Bistrotische, Tee-lichter, Mobile, Spielzeugküchen aus Holz, farbige Kinderstühle, Holzkugeln, Magnettafeln – die Ideen für Produkte kommen oft von den Teilnehmenden. Alles, was in der Wärgstätt hergestellt wird, kommt in den Hauseigenen Laden. Die Freude eines Teilnehmers, wenn «sein» Produkt verkauft wird, ist hingegen unbezahlbar.

*Name geändert

Schweizer Tafel und Jobdach Wärgstätt

jobdach
Wärgstätt-Tagesstruktur

Crèmeschnitten, Wähen, Gipfeli, Sandwiches, Hörnlisalat – seit 12 Jahren liefert die Schweizer Tafel Region Luzern das Znüni und Zvieri der Wärgstätt. «Wir nehmen, was es hat», so Pius Eberli. Der Verein hat kein Budget für Lebensmittel, ausser Sirup und Kaffee wird nichts gekauft.

Die Pausen sind wichtig für das ganze Team. «Gibt es mal kein Zvieri, ist das eine Riesenenttäuschung. Unsere Leute verlassen sich darauf, dass es hier gratis etwas Feines zu essen gibt. Manche verzichten deshalb sogar auf das Mittagessen.»

Was nicht gegessen wird, können die Teilnehmenden abends mitnehmen. Bleibt dann noch etwas übrig, geht das ans Drop-In, eine Institution der Luzerner Psychiatrie für Langzeit-Drogenabhängige.

Neben der Wärgstätt beliefert die Schweizer Tafel auch die Notschlafstelle des Vereins Jobdach.



Seit acht Jahren unterstützt Marti Logistik die Schweizer Tafel bei Transporten von grossen Mengen Lebensmittel. Für Geschäftsleiter Otto Löffler eine Selbstverständlichkeit. Ein Gespräch über gute Leute im Team und warum es wichtig ist, sich zu engagieren.

«Wir sind sehr privilegiert»

tafelpost: Herr Löffler, wie lange arbeiten Sie schon für Marti Logistik?

Otto Löffler: Marti Logistik gehört seit 15 Jahren zur Planzer Gruppe. Vorher arbeitete ich bei Planzer Transport in Dietikon und Bern und kam für die Übernahme am 1.1.2001 ins Berner Seeland nach Kallnach. Alle Firmen, die zur Gruppe Planzer gehören, sind selbstständig und gut miteinander vernetzt.

Und wer arbeitet bei Ihnen?

Heute sind wir 120 Mitarbeitende: 60 Chauffeure, 25 Mitarbeiter in der Logistik, weiter haben wir noch die Administration und die Kehrriichtabteilung. In 30 Seeländer Gemeinden sind wir für die Entsorgung der Haushaltsabfälle täglich mit drei Kehrriichtfahrzeugen unterwegs. Zudem bilden wir sieben Lehrlinge aus und haben 19 Vertragsfahrer.

Wie setzt sich Ihr Team zusammen?

Als ich bei Marti begonnen habe, waren es 75 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Heute sind es wie bereits erwähnt 120. Unser Team ist stetig gewachsen und internationaler geworden. Im Team der Chauffeure und Lagermitarbeiter sind acht Nationen vertreten. In der Disposition und Administration ist nur Berndeutsch sowie die französische Sprache zu hören.

In dieser tafelpost hat es ein Porträt über Hossein Alipoor. Er kommt ursprünglich aus Afghanistan und war Flüchtling.

Bei uns im Lager arbeitet auch ein Mann aus Afghanistan. Wir haben das nicht gesucht, es ist einfach entstanden. Er ist immer freundlich und offen, er ist da. Und er weiss, um was es geht, denn er

hat erfahren, wie es ist, wenn man vieles im Alltag nicht mehr hat und die Heimat verlassen muss. Es freut mich, dass wir ihn in unserem Team haben. Er strahlt eine Zufriedenheit und Freude aus, die bei uns in der Schweiz nicht unbedingt überall spürbar ist. Deshalb habe ich manchmal Mühe mit unzufriedenen Menschen, auch in unserer Firma.

Gehört das nicht dazu?

Unzufriedenheit? Natürlich, Stimmungsschwankungen gehören zum Menschen. Emotionen sollen gelebt und gezeigt werden. Ich selber bin aber überzeugt, dass wir in der Schweiz so viele Privilegien haben, dass für Unzufriedenheit nicht viel Platz sein sollte. Unzufriedene Leute verlangen von ihren Mitmenschen sehr viel Energie, egal welchen Alltag sie miteinander teilen.

Es scheint, dass Sie bei Marti sehr offen sind.

Ja, das ist so. Ich bin sehr frei in der Gestaltung und kann eigene Schwerpunkte setzen. Beispielsweise mit dem Engagement für die Schweizer Tafel, wo wir uns längerfristig engagieren wollen.

Warum engagieren Sie sich?

Die Anfrage – ein Telefonanruf von Daniela Rondelli – kam 2008. Ich habe nicht lange gezögert. Zu Beginn war die Arbeit unentgeltlich und ich musste unseren Disponenten erklären, dass wir uns mit diesen Transporten engagieren wollen für Menschen, denen es nicht so gut geht wie uns. Heute ist es selbstverständlich. Irgendwann wurden es jedoch immer mehr Paletten – und ich musste auch das Geschäft vertreten. Wir einigten uns auf einen einheitlichen, günstigen Palettenpreis, welcher für alle Destinationen in der Schweiz gleich ist.

Wo investieren Sie?

Wir haben uns vom reinen Stückguttransport zur Spezialisierung bewegt. Wir transportieren etwa Sonderabfälle oder Produkte für die Pharmaindustrie. Auch



Daniela Rondelli, Geschäftsführerin Schweizer Tafel und Otto Löffler, Geschäftsführer Marti Logistik

haben wir zusätzlichen Lagerplatz geschaffen in Kallnach. Zurzeit können wir unseren Kunden 12000 m² Lagerfläche anbieten. Und wir sind bestrebt, möglichst wenig Wechsel im Team zu haben.

Wie machen Sie das?

Wir investieren viel in die Ausbildung und bieten Lehrstellen für die dreijährige Ausbildung zum Transportfachmann an.

Auch bieten wir die Möglichkeit, bei uns die Prüfung C/E (Lastwagenfahrausweis) zu machen. Auf diese Weise haben wir bereits zehn Fahrer und Fahrerinnen in unserem Team, welche diese zweite Ausbildung gemacht haben. Vor allem bei unseren Chauffeuren finde ich es wichtig, langjährige Mitarbeiter zu haben. Sie sind täglich bei den Kunden und bringen und holen die Ware.



Das Engagement von Marti Logistik

- ▶ Pro transportierter Palette Stückgut bezahlt die Schweizer Tafel einen fixen Palettenpreis unabhängig von Gewicht, Grösse und Transportdistanz.
- ▶ Marti Logistik gehört seit dem 1.1.2001 zur Planzer Gruppe. Marti besitzt 56 eigene Fahrzeuge, 12000 m² Lagerfläche und neu auch einen Kühlraum für Pharmaprodukte. Der Sitz ist in Kallnach (BE).

Marti Logistik für die Schweizer Tafel im letzten Jahr:

- ▶ 245 Paletten holte Marti Logistik an
- ▶ 38 Ladestellen ab und machte
- ▶ 137 Zustellungen.
- ▶ Der durchschnittliche Wegkilometer einer Lieferung betrug 114 km.
- ▶ Total legte Marti Logistik 15 618 km zurück und lieferte
- ▶ 1–2 Paletten pro Auslieferung zu den sechs Schweizer Tafel Standorten.



Unser Partner im Wallis feiert sein 10-jähriges Jubiläum.

Happy Birthday

Tables du Rhône • Rottu-Tisch

10 2006–2016
ANS

10 2006–2016
JAHRE

■ «Un joli challenge» nennt Alain Langel seine Aufgabe. Damit ist nicht nur sein Amt als Präsident von Tables du Rhône/Rottu-Tisch gemeint, sondern auch die Organisation des 10-jährigen Jubiläumsfest. Denn im Herbst wird im Wallis gefeiert. Und wenn schon, dann richtig. Tables du Rhône/Rottu-Tisch ist Ehrengast an der grössten Messe der Romandie, der Foire du Valais. Die Vorbereitungen sind im Gange, ein Komitee, bestehend aus engen Freunden des Präsidenten, plant und koordiniert seit Monaten. «Ich wünsche mir, dass mehr Walliserinnen und Walliser uns kennen. Dafür brauchen wir mehr Sichtbarkeit.»

Die Messe bietet die beste Gelegenheit: es werden etwa 250 000 Besucherinnen und Besucher erwartet.

Die Schweizer Tafel ist – zusammen mit *Tischlein deck dich* – Partner von Tables du Rhône/Rottu-Tisch. Seit 2006 verteilt der Verein in der Region Chablais vaudois und im französischsprachigen Teil des Wallis Lebensmittel. Das Oberwallis wird von der Partnerorganisation Rottu-Tisch bewirtschaftet. 344 743 kg Lebensmittel verteilte Tables du Rhône/Rottu-Tisch im Jahr 2014, ihr Motto ist «partager plutôt que gaspiller.»





Alain Langel (rechts) zusammen mit einem langjährigen Helfer in Monthey



Das Ehepaar Marie-Christine et André Gex-Collet gründete Tables du Rhône vor zehn Jahren

Ein schöner Mix für eine spezielle Region

Genau wie die Schweizer Tafel holt Tables du Rhône überschüssige, einwandfreie Lebensmittel mit Kühlfahrzeugen im Detailhandel ab. Vereinzelt werden auch Produzenten angefahren. Zurzeit beliefert Tables du Rhône/Rottu-Tisch 13 soziale Institutionen. Die Verteilung der Lebensmittel findet jedoch vor allem an Abgabestellen statt, welche von Freiwilligen betreut werden – analog dem Konzept von *Tischlein deck dich*. 300 freiwillige Helferinnen und Helfer engagieren sich für Tables du Rhône/Rottu-Tisch, davon sind etwa 50 Fahrer und Fahrerinnen. «Mit dem Fest wollen wir auch unseren Bénévoles danken für ihre wertvolle Zeit. Es soll auch ein Fest für sie werden.»

Freiwillige Helferinnen und Helfer zu finden war nie ein Problem im Wallis. Im Gegenteil, «wir haben sehr viele Anfragen, leider müssen wir teilweise sogar absagen. Und die Personen, die sich engagieren, tun das sehr langfristig», freut sich Alain Langel. Er vermutet, dass dies auch an den Gegebenheiten der Region liegt. Solidarität, Kameradschaft und Lokalpatriotismus könnten Gründe sein. Man hilft sich aus – von Walliser für Walliser.

Sich für die Armut schämen

Viel schwieriger sei es, bedürftige Menschen auf das Angebot von Tables du Rhône/Rottu-Tisch aufmerksam zu machen. Obwohl es auch viele

armutsbetroffene Walliser gäbe, kämen mehr Personen mit Migrationshintergrund zu den Abgabestellen. «Natürlich ist das kein Problem, denn wir sind für alle da», so Alain Langel. «Doch ich vermute, dass auch dies mit der Region zu tun hat. Es gibt wenig Anonymität hier, und viele schämen sich für die Armut. Dabei ist es richtig und wichtig, sich Hilfe zu holen und mit dem Bezug von Lebensmitteln sein Budget zu entlasten. An dieser Botschaft müssen wir noch arbeiten.»

Dass versteckte Armut im Wallis existiert, wussten auch die Gründer von Tables du Rhône/Rottu-Tisch: André Gex-Collet arbeitete damals beim Sozialdienst in Monthey und war täglich da-





Alain Langel, Präsident von
Tables du Rhône/Rottu-Tisch



Siegfried Dengler, Vizepräsident und
Gründungsmitglied



Daniel Rettenmund, Koordinator

10 Jahre

Tables du Rhône • Rottu Tisch

- 9.6.2005 Erstes Treffen der Gründer:
André Gex-Collet, Siegfried Dengler,
Samuel Sägesser (*Tischlein deck dich*)
und Yvonne Kurzmeyer
(Schweizer Tafel)
- 7.10.2005 Erste Generalversammlung des
neuen Vereins Tables du Rhône
- 29.3.2006 Unterzeichnung der Partnerschaft
zwischen Tables du Rhône,
der Schweizer Tafel und
Tischlein deck dich.
- 23.10.2006 Eröffnung der ersten Abgabestelle
in Bex
- 13.11.2006 Eröffnung Abgabestelle in Aigle
- 28.11.2006 Eröffnung Abgabestelle in Monthey
- 17.1.2007 Eröffnung Abgabestelle in Sion
- 27.4.2007 Eröffnung Abgabestelle in Martigny
- 1.4.2007 Anstellung von René Rey als
Koordinator (60%)
- 1.9.2010 Eröffnung Abgabestelle in Sierre
- 20.12.2013 Erschliessung des Oberwallis unter
dem Namen «Rottu Tisch» und
Eröffnung der ersten Abgabestelle
in Visp
- 8.1.2014 Eröffnung Abgabestelle in Brig
- 4.4.2014 Eröffnung Abgabestelle in Susten
- 29.8.2014 Erneuerung und Unterzeichnung
Partnerschaftsvertrag
- 1.1.2015 Alain Langel wird neuer Präsident
- 1.9.2015 Anstellung des neuen Koordinators
Daniel Rettenmund (100%)

mit konfrontiert. Er aktivierte sein Netzwerk und zu viert gründeten sie den Verein Tables du Rhône/Rottu-Tisch, bauten ihn auf und aus. Heute verfügt Tables du Rhône/Rottu-Tisch über fünf Kühlfahrzeuge und ist verankert in der Region.

Netzwerk und Visionen

Gut verankert ist auch Alain Langel. Der ehemalige Optiker mit eigenem Geschäft im Monthey konnte mit 61 Jahren in den Ruhestand gehen, sein Geschäft übernahm sein Neffe. Nach seiner Pensionierung nahm er sich ein Jahr lang Zeit um zu überlegen, wo und in welcher Form er sich engagieren will, um der Gesellschaft etwas zurückzugeben. Über seinen Freundeskreis stiess er zu Tables du Rhône/Rottu-Tisch und wollte dort als freiwilliger Helfer tätig sein. Nachdem der damalige Präsident Siegfried Dengler ihn fragte, ob er nicht sogleich das Präsidium übernehmen wolle, gab sich Alain Langel einen Ruck. «Man kann nicht zu lange überlegen, was man machen will. Sonst macht man nie etwas», lacht er. Ideen, was man bei Tables du Rhône/Rottu-Tisch verändern oder optimieren kann, hat er genug – und setzt diese nun gezielt um. So ist seit bald einem Jahr Daniel Rettenmund als Koordinator zu 100% angestellt. Die Suche nach finanziellen Partnern soll intensiviert werden. Und Alain Langel will Tables du Rhône/Rottu-Tisch noch stärker positionieren. Die Foire du Valais ist in diesem Jahr genau der richtige Ort dafür.

www.tablesdurhone.ch

Die Foire du Valais findet vom 30.9. – 9.10.2016 in
Martigny statt. www.foireduvalais.ch





Eine Frage der Haltung

Alle Menschen möchten sich sicher fühlen. Doch nicht jeder hat das Glück, hier auf die Welt zu kommen. Für Hossein Alipoor und seine Familie war leben im Iran nicht mehr möglich. Sie flohen und kamen vor sechs Jahren in die Schweiz. Im Rahmen eines Programmes arbeitete Hossein Alipoor bei der Schweizer Tafel Region Waadt, heute hat er eine Festanstellung. Wie gelingt Integration?



■ Sein Blick ist offen, seine Augen strahlen Wärme aus, sein Lachen ist herzlich. Doch Hossein Alipoor ist müde. Seit morgens um vier Uhr ist er unterwegs, transportiert Früchte und Gemüse vom Produzenten zu Verkaufsstellen für ein privates Unternehmen. Heute sei er bei einer sozialen Institution, welche auch sein Arbeitgeber beliebere, zufällig auf seinen ehemaligen Arbeitskollegen bei der Schweizer Tafel gestossen, erzählt er. Sie hätten sich kurz ausgetauscht, doch dann mussten beide weiter.

Hossein Alipoor, ursprünglich aus Afghanistan und gelernter Schneider, kam mit seiner Frau und ihren zwei Kindern 2010 in die Schweiz. Warum?

«Leider ist es seit 40 Jahren nicht möglich, ein sicheres, geregeltes Leben in Afghanistan zu führen», erzählt er in fließendem Französisch. «Wir lebten lange im Iran, doch uns wurde die Aufenthaltsbewilligung entzogen. Deshalb mussten wir das Land verlassen.»

Heute Nachmittag sitzt er zusammen mit seiner ehemaligen Beraterin des EVAM Sozialdienstes, Rachel Berry, und Baptiste Marmier, Regionalleiter der Schweizer Tafel, in St. Sulpice (VD) am Tisch und trinkt einen Kaffee. Hossein Alipoor, 38 Jahre alt, hat das geschafft, wovon viele Flüchtlinge träumen: Er hat eine feste Stelle, ist finanziell unabhängig und vor wenigen Wochen hat er die Aufenthaltsbewilligung (Ausweis B) erhalten.

«An Hossein Alipoor hat mich immer seine unglaubliche Motivation und sein Wille fasziniert. Es war ihm wichtig, selbstständig zu sein. Dazu kommt der starke Zusammenhalt in der Familie. Die Arbeitssuche war ein familiäres Projekt, sie haben jeden Schritt geplant und dafür grosse Opfer gebracht», so Rachel Berry, Sozialarbeiterin bei EVAM. EVAM (Etablissement vaudois d'accueil des migrants) unterstützt und begleitet alle im Kanton Waadt wohnhaften Asylsuchenden und vorläufig aufgenommenen Flüchtlinge finanziell und sozial. «Herr Alipoor und ich haben eine lange Geschichte zusammen. Vieles haben wir ausprobiert. Mechaniker, Dachdecker – es war einfach nie das Richtige und teilweise sehr frustrierend. Dann hatte Herr Alipoor die Idee, als Chauffeur zu arbeiten und so ging ich auf Baptiste Marmier von Table Suisse zu.»

Seit vielen Jahren beliefert die Schweizer Tafel die Asylunterkünfte von EVAM mit Lebensmitteln. Vor drei Jahren fragte EVAM an, ob die Schweizer Tafel bereit wäre, als externer Partner einen Ausbildungsplatz anzubieten. Baptiste Marmier willigte sofort ein. Erst als Pilotprojekt lanciert, ist die Zusammenarbeit mittlerweile fester Bestandteil. «Es ist besonders wertvoll für Migranten, wenn sie Kontakt mit frankophonen Personen haben», so Rachel Berry.

«Fast alle Personen, die bei uns waren, haben heute eine Festanstellung», weiss Baptiste Marmier. «Sie sammeln Arbeitserfahrung und lernen die Sprache sowie andere Leute kennen.» Durch den Kontakt im Team und mit den

Abnehmern und Spendern geschieht Integration auf natürliche Art und Weise. Mit den Personen, die von EVAM vermittelt werden, macht Baptiste Marmier jeweils Zielvereinbarungen. Für Hossein Alipoor bedeutete das: Französisch verbessern, lernen für sich einzustehen, Gespräche zu führen sowie den Chef anzurufen! «Mit Hossein machte ich ab, dass er jeden Morgen <20minutes> liest und mir den Inhalt eines Artikels zusammenfasst. Danach besprachen wir die Wörter, welche er nicht verstand.» Doch zur Integration gehört nicht nur die Sprache: «Hossein musste jeweils um 7.15 Uhr hier sein. Er kam zu Beginn immer um 7.13 oder 7.14 Uhr. Er war also pünktlich. Doch ich erklärte ihm, dass er früher da sein muss, wenn er in der Schweiz eine Arbeitsstelle finden will, also 5–10 Minuten vor Arbeitsbeginn, so dass er noch einen Kaffee trinken und um 7.15 Uhr starten kann.» Hossein Alipoor nahm sich den Rat zu Herzen. «Ab diesem Zeitpunkt warst du um 6.55 da», erinnern sich die Beiden.

«Bei den Zielen geht es eben nicht nur um konkrete Ziele», erläutert Rachel Berry. «Durch die Besprechungen erklären wir den Migranten, was von ihnen erwartet wird. So können sie die Regeln und die Mentalität in der Schweiz kennenlernen und verstehen. Faktoren wie beispielsweise Pünktlichkeit sind für Migranten oft nicht klar – wie sollen sie es auch wissen, wenn es ihnen niemand sagt. Doch sie sind wichtig, damit Integration möglich wird.»

Als Hossein Alipoor zur Schweizer Tafel kam, konnte er noch nicht Auto fahren. Das heisst: er konnte «doch nur nach afghanischer Art. Und dort gibt es keine Regeln», erinnert er sich lächelnd. So war er während der ersten Wochen in seinem neunmonatigen Einsatz Beifahrer, bestand aber alsbald die Prüfung. Wie war das möglich? «Meine Frau hat den Betrag, den wir zum Leben bekommen haben, sehr gut eingeteilt. Wir lebten extrem sparsam. So war es mir möglich, die Fahrprüfung zu machen. Leider bin ich die ersten zwei Male durchgefallen», lacht er. Baptiste Marmier begleitet Hossein Alipoor eng – auch aus Sicherheitsgründen. Zuerst fuhr er mit ihm mit, um ein Gefühl für seine Fahrkenntnisse zu bekommen. Danach setzte er langjährige Freiwillige ein, die mit ihm unterwegs waren und sprach mit diesen ab, wo der Neulenker selbstständig fahren konnte.



Baptiste Marmier, Hossein Alipoor und Rachel Berry

Rachel Berry: «Es war wichtig für Herrn Alipoor, dass er jemanden wie Baptiste Marmier hinter sich hat, der ihn fördert.» Dieser relativiert, es sei das ganze Team, welches die Flüchtlinge unterstützt. Vor allem die Freiwilligen hätten ihren Kollegen immer wieder ermutigt, französisch zu reden. «Klar war es zu Beginn schwierig, weil Hossein unsere Sprache nicht so gut kannte. Doch wir haben alle gespürt: Er ist offen und will lernen.» Nun lernt er für die LKW-Prüfung, um flexibler und unabhängiger auf dem Arbeitsmarkt zu sein.

Hossein Alipoor erinnert sich gerne an die Arbeit bei der Schweizer Tafel. Er lernte den Kanton Waadt kennen und wurde selbstsicherer im Umgang mit seinen Arbeitskollegen und seinem Chef. «Baptiste hat mir eine grosse Chance gegeben. All das verdanke ich aber vor allem auch Madame Berry. Dank ihr habe ich heute Arbeit.» Warum ist denn Arbeit so wichtig? «Ich arbeite seit dreissig Jahren», sagt der heute 38-Jährige. «Arbeit ist wichtig – jeder muss arbeiten, ich kann nicht immer zu Hause sein. Das Schönste für uns wäre, wenn auch meine Frau eine Stelle finden würde.»

Hossein Alipoor ist das, was man «perfekt integriert» nennt. Was braucht es dafür? «Mir entspricht die Mentalität in der Schweiz, ich mag es strukturiert, geregelt und bin ehrlich. Das wird hier geschätzt.» Doch gibt es nicht auch Dinge, die man als Flüchtling in einem fremden Land wie ein Kind neu lernen muss? Hossein Alipoor: «Ja, das stimmt, doch es ist nicht nur eine Frage der Kultur. Entscheidend ist auch die persönliche Haltung, ob Integration gelingt und ob man sich anpassen kann.» Familie Alipoor kann.



Unterwegs mit der Schweizer Tafel

Die tafelpost begleitet an einem Freitag im April den Zivildienstleistenden Timon Suter auf seiner Tour von Spendern zu Abnehmern in der Region Bern. Der 25-jährige Oberstufenlehrer ist während drei Monaten im Einsatz bei der Schweizer Tafel, welche ihm empfohlen wurde. «Ich finde es eine gute Sache. Und ich bin sehr gerne unterwegs – das passt also perfekt.»



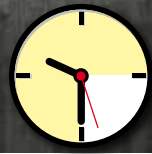
8.30 – 9.15 Uhr Le Shop Drive, Studen

Online bestellen und zwei Stunden später abholen: zwei Le Shop Drive gibt es bereits in der Schweiz. In Studen holt die Schweizer Tafel dreimal wöchentlich das ab, was weder bestellt noch abgeholt wurde. 20 Kisten voller qualitativ wertvoller Lebensmittel stellt das Team von Sandro Mosimann bereit. Warum? «Wir geben gerne an die Schweizer Tafel weiter. Wegwerfen kommt nicht in Frage.»



10.30 – 11.15 Uhr Schwandengut Schöpfen

Im Schwandengut werden wir schon freudig erwartet. Heute gibt es Toast Hawaii – «kein Freitagmittagsmenu», lacht Bewohner Michel Meier. Das Schwandengut Schöpfen bietet 4 – 7 Personen ein teilbetreutes Wohnen mit Tagesstruktur und wird von Fachpersonen geführt. Jeweils am Montag und Donnerstag liefert die Schweizer Tafel Lebensmittel: Brot, Gemüse, Milchprodukte, Aufschnitt und manchmal Fleisch. 30 Franken bekommen die Bewohnenden pro Woche – für Frühstück und Abendessen sowie die Verpflegung am Wochenende muss jeder selbst aufkommen. Jeder Bewohner hat sein eigenes abschliessbares Kühlschrankschrankkästli. Unter der Woche wird das Mittagessen gemeinsam gekocht. Betreuer Stephan Schmid (Seite 20) sagt: «Wir besprechen, was in die Gemeinschaftsküche kommt, danach darf sich jeder für seinen Eigenbedarf bedienen.» Neben der finanziellen Entlastung hat die Lieferung der Schweizer Tafel auch einen pädagogischen Aspekt. «Das, was wir von euch bekommen, würden die Bewohner nicht kochen. Gemüse beispielsweise. Doch weil es geliefert wird, verwerten wir es und die Bewohner ernähren sich so auch etwas ausgewogener.»



9.30 – 10.15 Uhr Coop Lyss

Bei Coop stehen die Kisten schon bereit. Viermal pro Woche nehmen wir hier Lebensmittel mit, jedes Mal etwa vier gefüllte Kisten.





Stephan Schmid, Betreuer im Schwandengut



11.45 – 13.30 Uhr Mittagessen im La Prairie, Bern

Wo können Menschen essen, wenn sie kein Geld haben? Mitten in Bern bietet der Verein La Prairie einen offenen Mittagstisch an. Heute gibt es eine köstliche Rüebli-suppe, frischen Salat, Lauchquiche und Kuchen. Wasser, Tee, Kaffee und Brot gibt es jederzeit gratis dazu. 5 Franken kostet das Essen – und wer nicht bezahlen kann, hat die Möglichkeit, sich für ein Ämtli einzuschreiben und dadurch gratis zu essen. 35–45 Personen sitzen jeden Mittag am Tisch. Heute auch ein junger Tibeter. «Hier kann ich meine Deutschkenntnisse anwenden und das Essen ist immer frisch und fein.» Ihm gegenüber sitzt eine junge Frau mit Mütze. Sie isst jeden Tag hier. «Dieser Ort war meine Rettung. Ich weiss nicht, ob es mich noch geben würde, wenn ich diesen Ort nicht gefunden hätte.» Die etwa 35-jährige Frau erzählt von ihrer zerbrochenen Beziehung, der fehlenden Unterstützung durch ihre Familie, ihren darauffolgenden Depressionen. «Ich dachte nicht, dass sowas auch mir passieren kann. Man weiss nicht, wie es sich anfühlt, bis es einem passiert. Nachdem ich zwei Tage nichts gegessen habe, habe ich «Gratis essen in Bern» «gegogelt». So kam ich hierhin. Langsam habe ich wieder Boden unter den Füßen. Dieser Ort ist so viel Wert, die menschliche Wärme gibt Kraft, man muss niemandem etwas erklären. Zu wissen, dass es La Prairie gibt, gibt mir Sicherheit für die Zukunft.» Zwei Mal wöchentlich liefert die Schweizer Tafel Lebensmittel. Dadurch spart La Prairie etwa 70 Franken pro Woche ein.

MIGROS



14 – 14.45 Uhr Migros Ostermündigen

14 Kisten gefüllt mit sehr guten Lebensmitteln holen wir hier ab. Viermal pro Woche fährt das Team der Schweizer Tafel Region Bern diese Migrosfiliale an.



15 – 15.45 Uhr Asylzentrum der Heilsarmee, Zollikofen

Die letzte Station für heute ist ein Asylzentrum. Hier hat es Platz für 76 Personen. Die Heilsarmee unterstützt und begleitet Asylsuchende, abgewiesene und vorläufig aufgenommene Personen sowie anerkannte Flüchtlinge. Einmal wöchentlich liefert die Schweizer Tafel Lebensmittel, durchschnittlich 12 Kisten. «Free Food» ertönt es, wenn das Kühlfahrzeug der Schweizer Tafel vorfährt. Die Kinder stürmen raus und helfen mit, das Essen reinzutragen, wo es auf die vier Wohntrakte verteilt wird.



Aus dem Alltag in den Regionen

Lebensmittel vom Detailhändler zur sozialen Institution – das ist unsere Hauptaufgabe. Doch im Alltag warten noch ganz andere Arbeiten auf die Teams in den Regionen. Drei köstliche Kostproben, illustriert von Beat Sigel.



Das ist **der Gipfel**

Wer bei der Schweizer Tafel arbeitet, merkt schnell, dass gewisse überschüssige Lebensmittel beliebter sind als andere. Während meines Zivildiensteinsatzes bei der Schweizer Tafel Basel waren unzählige ungebackene, gefrorene Gipfeli Spitzenreiter der am schwierigsten zu verteilenden Lebensmittel. Da die Menge der Gipfeli die Tiefkühlkapazität bei weitem überstieg, wurden sie kurzerhand über Nacht in der Kühlzelle gelagert.

Am nächsten Morgen bot sich ein Bild des Schreckens: Die aufgetürmten Kartonboxen schachtelten sich ineinander, da deren Inhalt aufgetaut und entsprechend weich wurde. Die im Krisenma-

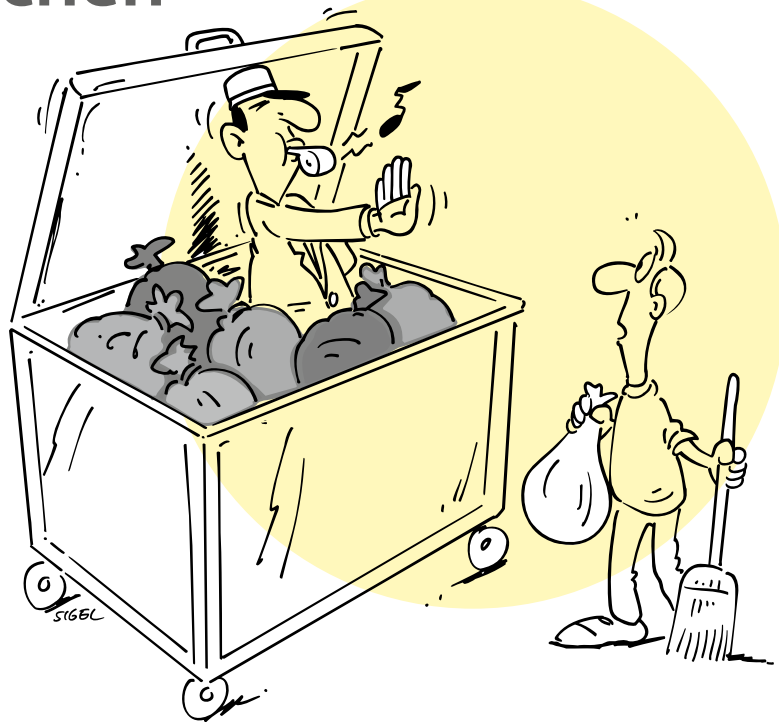
nagement erfahrene Regionenleiterin Sonja Grässlin verdonnerte mich, den Büroziwi dazu, die Gipfeli aufzubackern – gebackene Gipfeli lassen sich bekanntlich besser verteilen als halbaufgetaute. Die Backofenkapazität war den Unmengen von Croissants allerdings auch nicht gewachsen. Nach einem Morgen in der Küche bei einer Arbeitstemperatur von gefühlten 50 Grad und einigen Verbrennungen an den Händen hatte ich rund ein Fünfzigstel des Gipfelbestandes ge-

backen. Erfolgreicher war ich beim Wehklagen über die Zustände. So kontaktierten wir alle potentiellen Abnehmer, ob sie halb aufgetaute, sehr feine Croissants möchten. Und siehe da: Wir verteilten sie erfolgreich. Und die Moral der Geschichte? Wer nicht plant, handelt umso kreativer.

Tobias Erhardt, Zivildienstleistender der Schweizer Tafel Region beider Basel von Juli – Oktober 2015

Arbeit **richtig** machen

Als ich letztes Jahr mit Grippe zu Hause im Bett lag, bekam ich einen Anruf von Herrn Nyfeler, Abfallkontrolleur der Stadt St.Gallen. «Frau Lendenmann, das hätte ich nicht gedacht von Ihnen», sagte er. «Haben Sie kein Budget für Gebühren-Kehrichtsäcke?» Fiebrig versuchte ich nachzuvollziehen, was geschehen war: Bei unserer Rampe lag ein halbvoller nicht gebührenpflichtiger Kehrichtsack, gefüllt mit dem Abfall einer Party, die übers Wochenende am Güterbahnhof stattgefunden hatte. Einer unserer Zivis hatte am darauffolgenden Montagabend die Rampe geputzt und dabei auch Abfall von uns in diesem Sack entsorgt. Da der Zivi seine Arbeit richtig machte, versenkte er guten Mutes den normalen Kehrichtsack in den Niederflurcontainer – dort, wo nur Gebührensäcke hingehören. So bekam ich wenig später besagten Anruf von Herrn Nyfeler. Denn auch Herr Nyfeler arbeitet



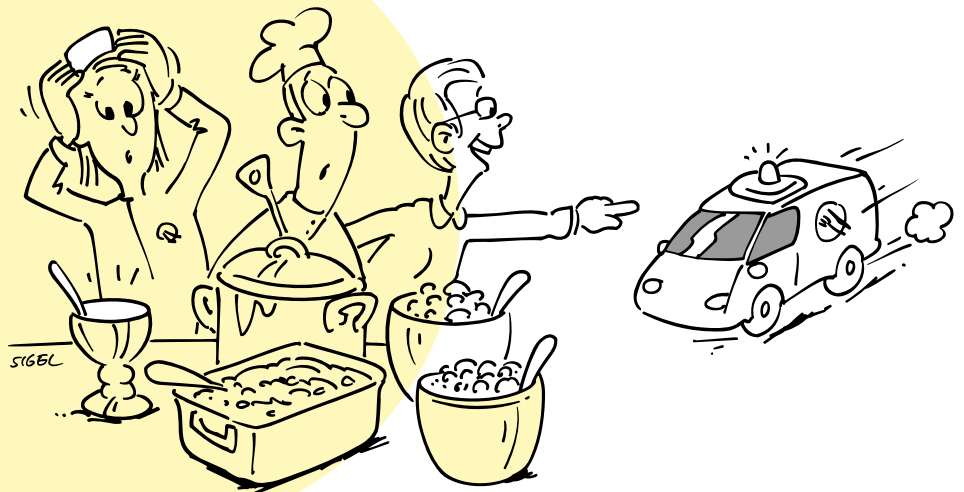
genau – und fand im falsch entsorgten Abfallsack ein Papier mit unserer Adresse drauf. Der Abfallkontrolleur nahm es mit Humor: «Schreiben Sie sich meine Nummer auf. Wenn Sie etwas aus finanziellen Gründen nicht entsorgen kön-

nen, finden wir eine Lösung.» Die Busse von 100 Franken wurde mir erspart.

*Susanne Lendenmann,
Regionleiterin der Schweizer Tafel
Region Ostschweiz*

Retter in der Not

In einer Institution, die wir regelmässig beliefern, fand ein Betriebsausflug des gesamten Küchenpersonals statt. Eine Nachtwache erklärte sich deshalb bereit, zusammen mit zwei freiwilligen Helfern für 80 hungrige Personen stellvertretend zu kochen. Zuerst wurde das Ragout vorbereitet, dann drei Sorten Gemüse, welches am Vortag von der Schweizer Tafel geliefert wurde, zuletzt ein feiner Kartoffelgratin. Gegen 11 Uhr war das Team gut im Zeitplan, als plötzlich eine Bewohnerin nach dem Des-



sert fragte. Guter Rat war teuer, die Zeit knapp, die Köchin und ihre Helfer ratlos. Just in diesem Moment fuhr unser Kühlfahrzeug vor. Innerhalb 15 Minuten war das Dessert – Vanillecrème aus Dosen, frische Erdbeeren und gehackte Pista-

zien – zubereitet und damit das Menü gerettet.

*Sonja Grässlin,
Regionleiterin der Schweizer Tafel
beider Basel*



Hansjörg Dettwiler und Hans Fischer haben für die Schweizer Tafel die Region Waadt aufgebaut

«Es ist wichtig, sich in seinem Umfeld zu engagieren»

Bereits zum zweiten Mal war die Romandie am Suppentag vertreten. Der Lion's Club Lausanne organisierte auch letztes Jahr einen schönen Stand. Wir haben zwei der Organisatoren nach ihren Erfahrungen befragt.

**Zahlen Suppentag Lausanne:
70 Liter geschöpfte Suppe,
1749.95 Franken Spenden**

tafelpost: Zwei Mal hat der Lion's Club Lausanne den Suppentag bereits organisiert. Was ist Ihre Motivation?

René-Claude Gerini: Ich bin gerne vor Ort. So kann ich einerseits auf eine gute Aktion aufmerksam machen und die Passanten für den «Lionnisme» sensibilisieren.

Samir Chercher: Als ich 2014 Präsident war, hat mir Hansjörg Dettwiler – ebenfalls im Lion's Club und einer der Gründer von Table Suisse région Vaud –, vorgeschlagen, den Suppentag wieder aufzunehmen. Ich sagte sofort zu, da wir immer gute Gelegenheiten suchen vor Ort zu sein. «We serve» ist das Leitmotiv des Lion's Club, und so war es selbstverständlich, dass wir diese Spendenaktion unterstützen.

Mit dem Suppentag macht die Schweizer Tafel auf die Armut in der Schweiz aufmerksam. Was ist Ihr Bezug zur Schweizer Tafel?

Samir Chercher: Vor dem Suppentag wusste ich von der Schweizer Tafel nur wenig. Da ich aber von Natur aus an vielem interessiert bin, war ich schnell begeistert und lud unsere Mitglieder ein, an diesem Anlass teilzunehmen. Es ist wichtig, sich in seinem Umfeld zu engagieren.

René-Claude Gerini: Unsere Mitglieder sind in vielen Organisationen sehr aktiv, einschliesslich der Schweizer Tafel. Der «Lionnisme» zeigt sich in der Hilfe vor Ort und dient als Netzwerk zwischen Bedürftigen und dem Club.

Was ist Ihr Highlight beim Suppentag?

Samir Chercher: Ich erinnere mich gerne an unser erstes Treffen in Palace Lausanne mit Baptiste Marmier, Hansjörg Dettwiler und René-Claude Gerini. Wir hatten die groben Züge besprochen und brauchten noch die Zusage des Sternekochs Edgard Bovier. Er war sehr begeistert von der Idee und daran mitzuwirken. Und ich kann Ihnen versichern, die Suppe war köstlich. René-Claude Gerini: Da möchte ich die Verfügbarkeit der Stadt Lausanne erwähnen und die gute Zusammenarbeit in unserem Team. Das freut mich immer wieder.

René-Claude Gerini, verantwortlich für Events des Lion's Club Lausanne

Samir Chercher, Präsident des Lion's Club Lausanne bis 2014



Der 12. Suppentag der Schweizer Tafel

18 Standorte
3 414 Liter Suppe
13 656 Portionen
130 900.45 Franken



Reservieren Sie sich schon heute das Datum des 13. Suppentags: Wir freuen uns, Sie am 24. November 2016 an einem der zahlreichen Standorte zu begrüßen.



Impressionen Suppentag 2015



7 • 70 • 70 000

Verein Schweizer Tafel Fundraising



475 033 Franken haben die engagierten Schweizer Tafel Fundraising Mitglieder im letzten Jahr für die Schweizer Tafel zusammen getragen – und decken somit rund 1/6 der laufenden Kosten. Umgerechnet in Autos konnte die Schweizer Tafel dank dem Verein **7 Kühlfahrzeuge** im Wert von je **70 000 Franken**, in welchen jeweils täglich je **70 Kisten Lebensmittel** im Wert von **4 571 Franken*** Platz haben, kaufen.

Ganz herzlichen Dank für diese tolle Leistung und das unermüdliche Engagement!



Alexandra Bally,
Präsidentin des Vereins Schweizer Tafel Fundraising

«Die Schweizer Tafel hilft schnell, lokal und unbürokratisch. Das Geld wird unmittelbar eingesetzt, der Nutzen ist sichtbar. Ich setze mich sehr aktiv gegen die Lebensmittelverschwendung ein. Gemeinsam können wir etwas bewegen. Wenn ich sehe, dass die Schweizer Tafel mit einem Spendenfranken 2,2 Kilogramm Lebensmittel an Bedürftige verteilt, so motiviert mich das ungemein», sagt Alexandra Bally. Die Aargauerin



ist seit einem Jahr Präsidentin des Vereins. Viele Mitglieder engagieren sich schon lange mit sehr viel Herzblut. Nun gibt es in manchen Regionalvorständen personelle Wechsel. Eine Chance aber auch eine Herausforderung für den Verein. «Ich setzte mich dafür ein, dass wir die Schweizer Tafel auch in Zukunft so tatkräftig unterstützen können. Es muss uns allen klar sein, dass auch in der Schweiz Menschen am oder unter dem Existenzminimum leben. Es kann jeden treffen und manchmal geht es sehr schnell. Ich wünsche mir, dass diese Tatsache noch mehr Menschen bewusst wird.»

Möchten auch Sie sich in einer Form im Verein Schweizer Tafel Fundraising engagieren? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme: info@schweizertafel.ch

* 1 Kiste = 10 kg / 1kg = 6.53 Franken Wert.

Eine exzellente Überraschung



Die Brasserie de Montbenon in Lausanne war bis auf den letzten Platz besetzt, als am 17. April zum zweiten Mal «Le deuxième service» stattfand. Initiiert von Lokal-Politiker Denis Corboz, kochten dieses Jahr der Gault-Millau- und Michelin-Sterne Koch Guillaume Raineix zusammen mit François Grognez, Chef der Brasserie, ein leckeres 5-Gang-Menü. Alle verarbeiteten Lebensmittel wurden von Table Suisse geliefert: Während einer Woche fuhr das Team der Region Waadt/Neuenburg in der Brasserie vor. Sechs Stunden vor Beginn des Diners stand das Menü fest: Fisch auf getoastetem Brot mit Avocado, danach Spinat mit Champignons de Paris an Parmesanschaum und verlorenem Ei, gefolgt von einem Risotto mit Cherry-Tomaten und Rohschinken. Zum Hauptgang gab es



Confit vom Schwein mit Spargeln, Goji-Beeren und grilliertem Kartoffelstock und zum Schluss ein Joghurtsorbet mit roten Früchten und Meringue.

In einer kurzen Rede während des Galadiners sagt Guillaume Raineix: «Was ich diese Woche gesehen habe, gibt mir zu denken. Es hat sehr viele gute Lebensmittel, die weggeworfen werden – und die noch längst essbar sind.» Regionalleiter Baptiste Marmier fügt hinzu: «Ein solcher Abend zeigt auf eindrückliche Weise auf, welche Lebensmittel wir verteilen und dass deren Qualität einwandfrei ist.»

Das Menü kostete 88 Franken und wurde vom Personal der Brasserie sowie Lokal-Prominenz serviert. Der Erlös geht zugunsten der Schweizer Tafel. *Merci beaucoup à tous!*

Ausgezeichnet

Riesig war die Freude, als die Schweizer Tafel Region beider Basel im letzten Juni den **Faktor-5-Preis** des Vereins sun21 entgegen nehmen durfte. Die Jury würdigt damit «aussergewöhnliches nachhaltiges Handeln und Wirtschaften» im Raum Basel. Der Preis ist mit 5000 Franken dotiert und wurde von der Firma Tschantré gesponsert. Im September war die Schweizer Tafel Region Solothurn für den **Sozialpreis des Kantons Solothurn** nominiert. Be-

reits zum neunten Mal zeichnet der Kanton mit diesem Preis Institutionen, Unternehmen, Teams oder Einzelpersonen aus, die im Kanton herausragende Leistungen im Sozialbereich vollbringen. Die Schweizer Tafel war eine der fünf Nominierten und durfte an einer schönen Feier den Anerkennungspreis im Wert von 5000 Franken entgegen nehmen.

Herzlichen Dank für diese wertvollen Unterstützungen.

Der Tafel-Bär im Zauberwald



Die Grafikerin und Illustratorin Silvia Bretscher entwirft bereits zum zweiten Mal einen Adventskalender in Grossformat für die Schweizer Tafel. Die einzelnen Illustrationen greifen die Themen der Schweizer Tafel auf spielerischer Weise auf: Es geht ums Zusammensein, gemeinsam Essen, Verteilen und Verwandeln. Insbesondere die Armut, welche in der Schweiz oft erst auf den zweiten Blick sichtbar wird, passt zum Kalender: Wer die Türchen öffnet, erkennt weitere Facetten des Lebens: «Wenn wir mit dem Kalender ein Bewusstsein schaffen, dass es auch bei uns im angeblichen Schlaraffenland nicht allen Menschen gleich gut geht, dann freut mich das sehr», so Silvia Bretscher. Der Erlös des Verkaufs geht vollständig zugunsten der Schweizer Tafel. Der Adventskalender überrascht nicht nur durch seine Zeichnungen, sondern auch durch seine Grösse: Er ist 55 cm breit und 123 cm hoch und ab Oktober erhältlich unter www.schweizertafel.ch oder **031 750 00 20**.

15 Jahre Schweizer Tafel



«Die Schweizer Tafel ist eine Erfolgsgeschichte und darauf bin ich sehr stolz», so Daniela Rondelli, Geschäftsleiterin der Schweizer Tafel. Zeit, zu feiern –



denn dieses Jahr wird die Schweizer Tafel 15 Jahre alt.

2001 gründete Yvonne Kurzmeyer die Stiftung und eröffnete die erste regionale Tafel in Bern. Heute ist die Schweizer Tafel – trotz ihres Alters – längst kein Teenager mehr, sondern gut vernetzt und etabliert.

Daniela Rondelli: «Wir haben viel geschafft. Nun machen wir ein grosses Fest für das ganze Team und alle Helferinnen und Helfer, die uns über all die Jahre und aktuell tatkräftig unterstützen. Ohne sie wäre all das nicht möglich gewesen.»

Neuer Wind in Dietikon



Christian Illi

Joana Wöstenfeld

«Wir bewegen was!» lautete das Motto von Christian Illi. Nach sieben Jahren intensiver Arbeit hat der Regionenleiter Zürich/Aargau die Schweizer Tafel per Ende November 2015 verlassen. Christian Illi war seinem Motto treu: Er verdoppelte den Fahrzeugpark auf zehn Kühlfahrzeuge und steigerte die Menge der verteilten Lebensmittel um 320% auf 1 116 530 kg. Für diese hervorragende Arbeit und das grosse Engagement danken wir Christian Illi von ganzem Herzen! Seine Assistentin, Jacqueline Handfast, hat im November ihr erstes Kind geboren. Sie kehrt nach dem Mutterschaftsurlaub nicht zurück zur Schweizer Tafel. Der jungen Familie wünschen wir viel Freude und alles Gute.

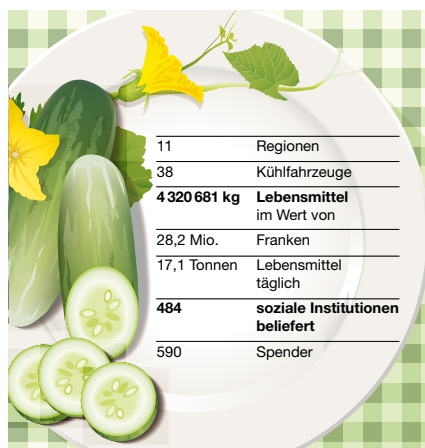
Seit November 2015 leitet Joana Wöstenfeld die Region Zürich/Aargau. «Ich freue mich über meine neue Aufgabe. Bei der Schweizer Tafel kann ich täglich einer Arbeit nachgehen, die nicht nur Sinn, sondern auch in der Öffentlichkeit auf unser Konsumverhalten aufmerksam macht», so die gebürtige St. Gallerin. Joana Wöstenfeld verfügt über langjährige Erfahrung im Management und im Ausbildungsbereich. «Nun bin ich als Mitarbeitende der Schweizer Tafel auch eine Botschafterin zum Thema «Essen verteilen statt wegwerfen.» Wir freuen uns über den frischen Wind in Dietikon und wünschen Joana mit ihrem Team viel Freude bei der Arbeit.

Unsere Zahlen

4 320 681 Kilogramm Lebensmittel verteilte die Schweizer Tafel im letzten Jahr. Dies entspricht einem leichten Rückgang von 1,3% im Vergleich zum Vorjahr. Die verteilten Lebensmittel haben einen Wert von 28,2 Mio. Franken.

484 soziale Institutionen haben wir beliefert, bei 590 Spender konnten wir Lebensmittel abholen. Die Schweizer Tafel ist auch weiterhin in 11 Regionen der Schweiz tätig und mit 38 Kühlfahrzeugen unterwegs.

Pro eingesetztem Spendenfranken verteilen wir rund 2,2 kg Lebensmittel im Wert von knapp 15 Franken an armuts-



betroffene Menschen in der Schweiz. Ein herzliches Danke an alle, die unsere Arbeit unterstützen und möglich machen.

Ob steiler Aufstieg oder sanfter Abstieg – wir gehen weiter voran. Auch dank Ihnen!