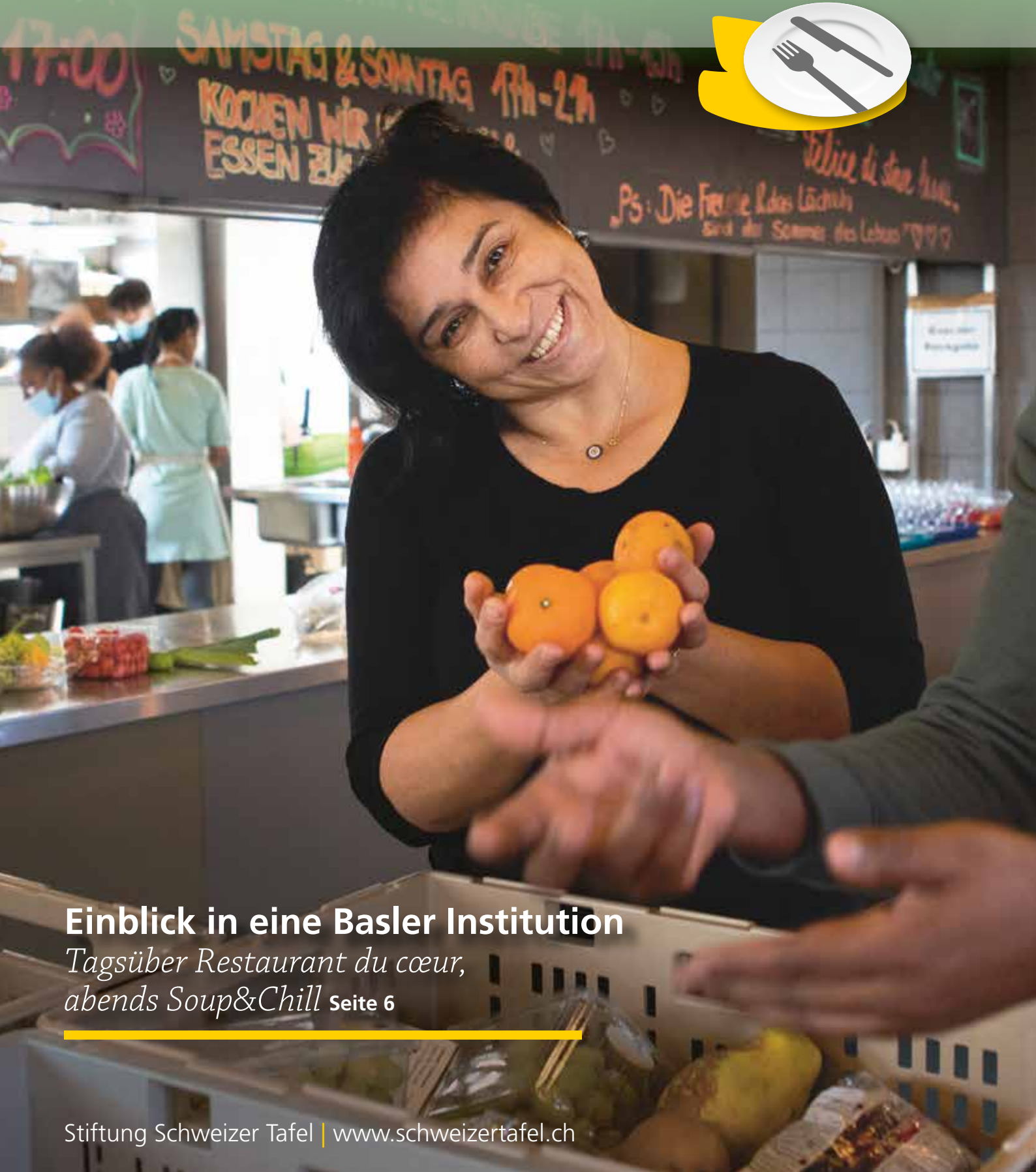


Tafelpost

Ausgabe Frühling 2022

Schweizer Tafel

Essen verteilen – Armut lindern



Einblick in eine Basler Institution

*Tagsüber Restaurant du cœur,
abends Soup&Chill Seite 6*

Inhalt

.....FOOD WASTE



United Against Waste

Schweizer Tafel ist seit 2022 Mitglied.

Seite 5

.....FOOD WASTE



Rezept von Soup&Chill

«Umm Ali» macht satt und glücklich.

Seite 5

.....VERMISCHTES



Suppentag

Rück- und Ausblick auf die nationale Spendenaktion.

Seite 11

Seite 3 Editorial

Seite 4 Zahlen und Fakten

Seite 8 Kurznews

So wird unsere Arbeit unterstützt

Seite 9 Interna

Pensionierungen und neue Mitarbeitende

Dank

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



Titelseite:
Soup&Chill in Basel

Impressum
Herausgeber:
Stiftung Schweizer Tafel, Bahnhofplatz 20, 3210 Kerzers, Tel. 058 255 62 00, kommunikation@schweizertafel.ch, www.schweizertafel.ch

Spendenkonto:
Credit Suisse (Schweiz) AG, Zürich
IBAN CH63 0483 5033 2362 3100 2

Redaktion: Andrea Schlenker (Leitung), Evelyne Oechslin, Nadja Keller
Gestaltung: Atelier Herrmann SGD, Gümmenen
Fotos: Sandra Mumprecht, Schweizer Tafel
Druck: Mastra Druck AG, Schönbühl. Diese Drucksache wurde 100% klimaneutral in der Schweiz hergestellt.
Auflage: 6000 Deutsch/Französisch, Ausgabe Mai 2022. Die Tafelpost erscheint im Frühjahr und im Herbst.



Liebe Leserin, lieber Leser

Als gelerntem Koch ist mir der bewusste Umgang mit Esswaren nicht nur vertraut, sondern auch wichtig. Aber ich gebe es zu: Auch bei mir landen ab und zu ein paar Lebensmittelreste im Abfall. Damit bin ich in bester Gesellschaft. **2,8 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle** entstehen jährlich in der Schweiz, ein grosser Teil davon in unseren privaten Haushalten. Die Schweizer Tafel engagiert sich schon seit über 20 Jahren gegen Foodwaste und hat 2021 mit über 4700 Tonnen so viele Lebensmittel vor dem Verfall gerettet wie noch nie. Es bleibt ein Tropfen auf dem heissen Stein. Seit Januar 2022 ist die Schweizer Tafel **Mitglied von United Against Waste** – einem Verein, der sich aktiv für die Reduktion von Lebensmittelabfällen in der gesamten Food-Branche einsetzt. Was alles zu Foodwaste gezählt wird, und welche Lösungsansätze gerade für uns Konsumentinnen und Konsumenten hilfreich sind, erklärt Markus Hurschler, Geschäftsleiter von United Against Waste, auf **Seite 5**.

Das Bundesamt für Statistik hat im Februar die Armutszahlen für die Schweiz veröffentlicht. Gemäss dieser Studie für das Jahr 2020 war **jede zwölfte Person von Armut betroffen**. Und fast jede zehnte Person lebt in einem Haushalt, der Mühe hat, finanziell über die Runden zu kommen. Die Auswirkungen der Corona-Pandemie sind in diesen Zahlen noch nicht ersichtlich. Soziale Institutionen wie das **Soup&Chill** in Basel sind deshalb besonders wichtige Anker in unserer Gesellschaft. Dass der Ort weit mehr ist als ein Treffpunkt für bedürftige Menschen, lesen Sie in unserem Einblick auf **Seite 6**.

Sie haben es sicher schon bemerkt: Mit dieser Tafelpost haben wir erstmals eine **sprachkombinierte Ausgabe** realisiert. Sie symbolisiert unsere Verankerung in beiden Landesteilen und lässt uns noch näher zusammenrücken. Denn sowohl auf der einen wie auf der anderen Seite des Röstigrabens ist unsere Arbeit wichtiger denn je. Wir geben täglich unser Bestes. Und wir wachsen mit den Herausforderungen unserer Zeit. Aber **nur mit Ihrer Hilfe schaffen wir es**, die wachsende Zahl notleidender Menschen mit Lebensmitteln zu versorgen.

Bleiben Sie gesund! Und bleiben Sie uns treu.

Marc Ingold
Geschäftsleiter Stiftung Schweizer Tafel

4762 Tonnen Lebensmittel vor dem Müll gerettet. 9,4 Millionen Mahlzeiten für Bedürftige ermöglicht.

Die Stiftung Schweizer Tafel sammelte im Jahr 2021 so viele Lebensmittel wie noch nie seit ihrer Gründung vor 20 Jahren. Sie verteilte 4762 Tonnen Lebensmittel an über 500 soziale Institutionen in der Schweiz. Aus Lebensmitteln, die sonst entsorgt werden müssten, wurden umgerechnet über 9,4 Millionen Mahlzeiten für Menschen in Not.

6 Regionen sammeln mit 36 Kühlfahrzeugen ...



... 4762 Tonnen Lebensmittel im Wert von 31 Millionen Franken bei 450 Lebensmittelspendern ein ...



23 Personen wurden im Rahmen von Reintegrationsprojekten beschäftigt und etwa 87 Freiwillige standen im Einsatz.



... und verteilen sie an rund 500 soziale Institutionen.

Ein Spendenfranken = 1,7 kg Lebensmittel im Warenwert von 11 Franken an Armutsbetroffene

Schweizer Tafel
Essen verteilen – Armut lindern



21 festangestellte Mitarbeitende
17,3 Vollzeitstellen

Bundesamt für Statistik

Jede zwölfte Person in der Schweiz ist von Armut betroffen

Auch hierzulande gibt es überraschend viele Menschen, die unter Geldmangel leiden. Gemäss einer Studie des Bundesamtes für Statistik (BFS) im Jahr 2020 waren **722 000 Menschen oder 8,5 Prozent der Bevölkerung von Armut betroffen** – jede zwölfte Person in der Schweiz. Fast doppelt so viele, gut 1,3 Millionen respektive 15,5 Prozent der Bevölkerung, galten als armutsgefährdet. Damit steht die Schweiz im internationalen Vergleich nicht besonders gut da. Ihre Quote liegt zwar unter dem EU-Durchschnitt, ist aber höher als in vielen Ländern, darunter die Nachbarn Österreich und Frankreich. In Deutschland ist die Quote nur etwa halb so hoch.

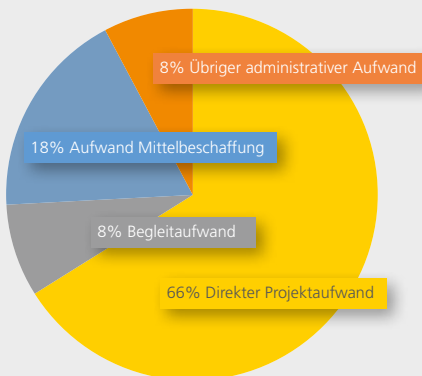
Jede zweite Person, die in der Schweiz von Armut betroffen ist, hat einen Job.

Arm sind in der Schweiz längst nicht nur arbeitslose Personen. Die Hälfte der Betroffenen erzielte trotz Job kein Einkommen über der Armutsgrenze. Diese Grenze wird von den Richtlinien der Konferenz für Sozialhilfe (SKOS) abgeleitet und betrug 2020 durchschnittlich 2279 Franken im Monat für eine Einzelperson und 3963 Franken für zwei Erwachsene mit zwei Kindern. Personen, die mit weniger Geld auskommen müssen, haben oft ein tiefes Bildungsniveau oder einen ausländischen Pass. Häufig betroffen sind aber auch Alleinerziehende und Familien mit vielen Kindern.

Jede zehnte Person in der Schweiz lebt in einem Haushalt mit finanziellen Schwierigkeiten.

Die Zahlen, die das BFS veröffentlicht hat, beziehen sich auf die Zeit zwischen 2019 und Anfang 2020. Die sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen der Corona-Pandemie sind daher noch nicht ersichtlich. Erste experimentelle Auswertungen des BFS deuten darauf hin, dass die Lebenszufriedenheit seither abgenommen hat. Dasselbe gilt für das Haushaltseinkommen. 11 Prozent der Bevölkerung beklagten Lohneinbussen – insbesondere jene Menschen, die schon vor der Krise benachteiligt waren.

Wie wird Ihr Spendenfranken eingesetzt?



Von einem Spendenfranken werden 74 Rappen für das Sammeln und Verteilen der Lebensmittel und 18 Rappen für die Mittelbeschaffung sowie die Sicherstellung des Betriebs eingesetzt. Der übrige administrative Aufwand bewegt sich mit 8 Rappen in einer günstigen Grössenordnung.

Jetzt mit TWINT spenden!

QR-Code mit der TWINT App scannen
Betrag und Spende bestätigen



Jetzt einfach und schnell spenden >

Foodwaste: Lösungen für ein komplexes Problem

2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in der Schweiz pro Jahr im Abfall. **Markus Hurschler, Geschäftsleiter des Vereins United Against Waste, erklärt, warum das Problem Foodwaste komplex ist und welche Lösungsansätze hilfreich sind.**

Wie sieht die aktuelle Situation bezüglich Foodwaste aus?

Jedes Jahr entstehen in der Schweiz gemäss Zahlen des Bundesamtes für Umwelt etwa 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. Wobei ich diese Zahl gleich relativieren muss, denn sie ist sehr feingliedrig. Etwa zwei Drittel davon sind essbare Rohstoffe und Lebensmittel und ein Drittel ist unvermeidbarer Verlust, wie etwa Bananenschalen. Ein wichtiger Fakt ist jedoch, dass 25 Prozent der Umweltbelastung durch Ernährung auf das Konto der vermeidbaren Abfälle geht, und genau da müssen wir ansetzen.

Sprechen wir über die Ursachen. Wo entsteht Lebensmittelverschwendung?

Laut Bundesamt für Umwelt werden von den in der Schweizer Landwirtschaft für den Menschen produzierten Nahrungsmitteln fast 225 000 Tonnen Frischsubstanz nicht ihrem eigentlichen Zweck zugeführt und enden als Lebens-

mittelverluste. Aber die Verantwortung ist nicht so klar, wie diese Zahlen suggerieren. Erntet ein Bauer beispielsweise Früchte, sortiert er diese nach Qualitäten, wie sie im Handel und in der Verarbeitung gebraucht werden. Die Ursache und die Quelle von Foodwaste liegen also nicht immer am selben Ort.

Was können denn Konsumentinnen und Konsumenten konkret gegen Foodwaste tun?

Vieles hat mit Zeit und Kreativität in der Küche zu tun. Je mehr Zeit man mit Nahrungsmitteln und der Zubereitung von Essen verbringt, desto mehr Bezug hat man dazu. Es ist wichtig, genau in den Kühlschrank zu schauen, statt immer wieder neue Lebensmittel zu kaufen. Und ein sehr wichtiger

Tipp: Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht gleich Ablaufdatum. Mit der Nase und der Zunge kann man herausfinden, ob etwas noch geniessbar ist.



GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss im Food-Sektor. Er setzt sich aktiv für eine Reduktion von Lebensmittelabfällen ein. Der Verein und seine Mitglieder engagieren sich für die Agenda 2030 der UNO, die unter anderem vorsieht, bis zum Jahr 2030 den Foodwaste pro Kopf zu halbieren. **Die Schweizer Tafel ist seit Anfang 2022 Mitglied von United Against Waste.**



Alltagstipps gegen Foodwaste

1. Nicht einkaufen, bevor der Kühlschrank leer ist.
2. Blick zurück und Planung vor der Einkaufstour.
3. Nicht hungrig einkaufen.
4. Gemüse mit Schönheitsfehlern kaufen.
5. Trotzdem mal zu viel eingekauft? Frühzeitig reagieren: Lebensmittel spenden, einkochen, einfrieren, haltbar machen usw.
6. Hygiene: Leeren Kühlschrank säubern ist der einfachste Weg, wie Lebensmittel länger haltbar bleiben.



«Umm Ali»: ein Rezept von Soup&Chill

«Umm Ali» bedeutet übersetzt: *Alis Mutter*. Traditionell erhält in Ägypten die Frau den Namen des ältesten Sohnes, also zum Beispiel «Mutter von Ali». Eine häufig erzählte Geschichte berichtet, dass Umm Ali mit dieser Süssspeise ihren «Sieg» über eine Nebenfrau feierte.



Zutaten:

- Als Basis: helles Brot, beispielsweise Croissants (nicht mehr frisch, etwas hart geworden)
- Dazu: was man gerade vorrätig hat, beispielsweise Apfelstückchen, Rosinen, Nüsse, gehackte Mandeln

Zubereitung:

- Brot und Croissants zerkleinern, alles zusammenmischen und in eine gebutterte Auflaufform füllen.
- Milch mit Zucker aufkochen, darübergiessen.
- Im Ofen backen, bis die Oberfläche goldig-knusprig wird.
- Falls Rahm vorrätig ist, kann man ihn schlagen und zuckern, über die Masse geben und diese nochmals kurz backen.

Nach diesem Dessert hat man lange keinen Hunger mehr, es macht satt und glücklich. **Guten Appetit!**



Wärmestube für Menschen, die kein eigenes Wohnzimmer haben

Das Soup&Chill in Basel ist ein Treffpunkt für Asylsuchende, bedürftige Menschen, Quartierbewohner und alle, die eine Verschnaufpause brauchen. Die Gründerin des Lokals, Claudia Adrario de Roche, erzählt, warum es solche Orte braucht.

Text: Evelyne Oechslin



Hinter dem Basler Bahnhof im Gundeli-Quartier gibt es einen Ort, der für alle offen ist: Das Soup&Chill bietet Mahlzeiten und eine Wärmestube, in der jeder und jede ungestört einen Kaffee trinken, Karten spielen oder einfach den anderen dabei zuschauen kann. Das Lokal ist mit Sorgfalt und Liebe eingerichtet. Auf dem Tisch stehen Dekorationen, und die grosse Menü-Tafel über dem Tresen ist mit bunten Kreidezeichnungen verziert. In der Küche wird gearbeitet und immer mal wieder auch gelacht.

Die Menschen, die hier einkehren, erhalten nicht bloss eine Mahlzeit, sondern auch einen Platz in einem ansprechenden Rückzugsort. «Das hat mit Respekt zu tun», sagt Claudia Adrario de Roche, Leiterin der Institution und Präsidentin des Trägervereins. Sie hat das Projekt 2006 gemeinsam mit Catherine Darge und Irène Lengacher ins Leben gerufen. Damals, nach dem Bau der Passerelle über den Bahnhof, fühlten sich Pendlerinnen und Einkäufer von den Randständigen, die sich dort aufwärmten, gestört. «Man kann niemanden wegweisen, ohne ihm den Weg zu weisen», sagt Claudia. Die

Wärmestube war zunächst von Anfang November bis Ende März jeden Abend geöffnet. Schnell und unkompliziert haben die drei Gründerinnen einen Ort gefunden, an dem sie während der Wintermonate Mahlzeiten servieren können. «Wir hatten unterschiedliche Stärken, darum waren wir sehr schnell mit Ideen und deren Umsetzung», erinnert sich Claudia.

Vom Provisorium zur täglichen Öffnung

Anfänglich wurde der Treffpunkt Soup&Chill in einem Provisorium eingerichtet, «ein kaputter Raum in einer Abbruchliegenschaft», sagt Claudia. Es habe zu wenig Platz gegeben und die Elektrik sei so instabil gewesen, dass man sich jeweils habe entscheiden müssen, ob man kochen oder heizen wolle. Nicht mal ein Kühlschrank war vorhanden. Bereits in der dritten Saison bediente das Lokal 70 bis 80 Leute pro Abend. Damals befand sich die Wärmestube in einem Container. Markant mehr Gäste wurden es ab 2011 – nach dem arabischen Frühling. Soup&Chill öffnete deshalb an jedem Wochenende rund ums Jahr.



Spontanität in der Küche: Tägliche Lieferungen der Schweizer Tafel

Das Küchenteam des Soup&Chill kann sein ganzes kulinarisches Repertoire einbringen und muss sehr spontan sein. Jeden Tag bringt die Schweizer Tafel Nahrungsmittel vorbei. Das Team weiss vorher meistens nicht, was geliefert wird. Also müssen die Mitarbeitenden triagieren: Was muss verbraucht werden, was eingefroren? «Das funktioniert nur, weil wir keinen Menüplan haben», erklärt Claudia. Dank den gespendeten Lebensmittellieferungen der Schweizer Tafel hat das Soup&Chill sehr tiefe Ausgaben für Nahrungsmittel. 50 000 Gäste wurden im Jahr 2020 bedient und nur 6000 Franken ausgegeben. «Wir kaufen eigentlich nur einige grundsätzliche Dinge, die es in der Küche immer braucht, wie Salz oder Öl», erklärt Claudia. Der Rest seien ausschliesslich Spenden.

Mit Corona folgte ein weiterer Meilenstein: Seit Beginn der Pandemie ist das Lokal jeden Abend offen. Die Nachfrage ist deutlich grösser geworden. Etwa 90 Mahlzeiten und 40 Take-aways sind es aktuell täglich, an den Wochenenden noch mehr. In der Küche stehen Asylsuchende. Da sie keiner «normalen» geregelten Arbeit nachgehen dürfen, haben sie einzig die Möglichkeit, im Rahmen von Beschäftigungsprogrammen zu arbeiten, Erfahrungen zu sammeln und etwas Kleines zu verdienen, sagt Claudia.

Jeder und jede ist willkommen

Die Besucherinnen und Besucher des Soup&Chill haben ganz unterschiedliche Gründe, warum sie vorbeikommen. Obdachlose sind hier anzutreffen. Sie sind froh, vor der Öffnung der Notschlafstelle einen Rückzugsort zu haben. Dazu kommen Menschen aus den Asylunterkünften, denen vor Langeweile fast die Decke auf den Kopf fällt. Corona hat ausserdem dazu geführt, dass immer mehr Menschen aus dem Quartier erscheinen, darunter auch ältere Personen, die Gesellschaft suchen. Das Soup&Chill sei auch ein Wohnzimmer und ein Treffpunkt gegen die Ein-

samkeit, sagt Claudia. Das Konzept: Jeder und jede ist willkommen.

Diese offene Grundhaltung ist der Gründerin sehr wichtig. Das Lokal fordert von den Gästen explizit keinen Nachweis der Bedürftigkeit. Es funktioniert nach dem Prinzip, dass Bedürftigkeit verschiedene Gesichter hat, die nicht alle von offizieller Seite bestätigt sind. Aber wer hierherkomme, brauche das Lokal auf seine Weise, ist Claudia überzeugt. Die Institution verzichtet seit letztem Jahr auf die Unterstützung des Kantons, weil dieser den Nachweis der Bedürftigkeit als Voraussetzung für den Besuch des Lokals forderte. Das Soup&Chill konnte den Beitrag des Kantons über zusätzliche Spenden kompensieren.

Resto du Cœur für Lunchgäste

Der Raum hinter dem Bahnhof Basel ist aber nicht nur ein Treffpunkt für bedürftige Menschen: Weil das Soup&Chill über Mittag leer steht und über eine professionelle Küche verfügt, wurde hier 2016 das Restaurant du Cœur gegründet. Es ist ein soziales und kulinarisches Projekt. Jeden Mittag wird für Gäste gekocht. Diese

können so viel zahlen, wie sie möchten. Zudem bietet das Restaurant Catering an. Damit wird das Soup&Chill querfinanziert.

Brücken bauen

Und da Brücken, wie Claudia sagt, nicht nur über Essen, sondern auch über Kultur gebaut werden, verwandelt sich das Soup&Chill zwei Mal pro Monat in einen Veranstaltungsraum. Serviert werden Konzerte und Lesungen. Im Publikum sitzen sowohl die Gäste des Soup&Chill als auch kulturinteressierte Leute aus Basel und Umgebung. «Letztere lernen so die Institution kennen, was hilft, die Botschaft in die Welt hinauszutragen», sagt Claudia. Sie hat selbst einen kulturellen Hintergrund. Als ausgebildete Sängerin trat sie in ganz Europa auf. Schon immer war ihr klar, dass es neben dieser glamourösen Welt auch eine andere gibt. Claudias Mutter war alleinerziehend und arbeitete sehr viel, um ihrer Tochter eine gute Ausbildung zu ermöglichen. «Mir war bewusst, dass dies auch anders hätte ausgehen können», sagt Claudia. Schon in der Schule habe sie darum im eigenen Wohnzimmer Leute «gesammelt», die Hilfe brauchten.

Beispiele von tollen Partnern, kreativen Ideen und vollem Einsatz

Spendenaktion von QoQa

Online-Solidarität vom Feinsten

Einfach nur wow! QoQa hat uns mit einer Spendenaktion auf ihrer Plattform Qooking zum Geburtstag ein tolles Geschenk organisiert: Innerhalb von wenigen Stunden sammelte die gesamte Community **über 72 000 Franken** für die Stiftung Schweizer Tafel. Das entspricht **mehr als 300 000 Mahlzeiten**.



Charity-Konzert «Rock macht satt»

Endlich mal wieder abrocken – und erst noch Gutes tun

Im Herbst durften wir nach einer coronabedingten Zwangspause wieder einen tollen Konzertabend im Kulturhof Schloss Köniz erleben. Die Bands **Henri Huber & Friends** und **Span** rockten bei ausgelassener Stimmung, was das Zeug hält. Und mehr noch: **Das Charity-Konzert brachte 4500 Franken ein**. Chapeau an die Musiker und Helfer vom Verein «Rock macht satt», die den Anlass zum fünften Mal organisiert haben.



Spendenaktion von dieci Pizza

Grosszügige Kundschaft

Im Dezember hat der italienische Pizzakurier dieci im Rahmen seiner Weihnachts-Spendenaktion für die Schweizer Tafel gesammelt. Über 6300 Kundinnen und Kunden machten mit, und sie waren grosszügig – es kamen 32 000 Franken zusammen. Aber es kommt noch besser: dieci rundete den Betrag auf **40 000 Franken** auf. Damit können wir Lebensmittel für etwa 160 000 Mahlzeiten für bedürftige Menschen in der Schweiz verteilen. **Armut ist leider auch bei uns eine Realität**. Gerade seit dem Ausbruch der Corona-Pandemie sind immer mehr Leute auf Lebensmittelspenden angewiesen. Als rein spendenfinanzierte Organisation sind wir deshalb sehr dankbar für Initiativen wie diese. Da schmeckt die Pizza gleich doppelt so gut.



Weihnachtsaktion für Armutsbetroffene

Hotel Les Trois Rois und Gönnerverein Basel

Das traditionsreiche Hotel Les Trois Rois in Basel engagierte sich gemeinsam mit dem Gönnerverein für unsere Arbeit und damit für armutsbetroffene Menschen in der Schweiz. Die Gäste konnten **Weihnachtskugeln im Wert von 5, 10 oder 20 Franken** kaufen, in eine schöne Geschenkbox legen und symbolisch erleben, wie mit jeder Kugel auch der gemeinsame Spendenbetrag wächst. Dieser wurde vom Hotel auf **20 000 Franken** aufgerundet. Mit dieser Spende können wir **80 000 Mahlzeiten** verteilen und **40 000 Kilogramm Lebensmittel** vor dem Abfall retten. Als rein spendenfinanzierte Organisation sind es genau solche Aktionen, die uns enorm bei unserer Arbeit helfen.



Herzlichen Dank und auf Wiedersehen

Auch wenn man es ihnen nicht ansieht: In diesem Frühjahr treten die beiden Regionenleiter Manuel Loeliger und Heinz Zollinger ihren wohlverdienten Ruhestand an.

Mit Manuel geht ein Mitarbeiter aus der Anfangszeit der Schweizer Tafel; er hat seit 2005 die Region Mittelland mitaufgebaut und erfolgreich weiterentwickelt. Wir sind dankbar und freuen uns, dass er uns auch über seine Pensionierung hinaus noch mit Rat und Tat zur Seite stehen wird. Heinz betreut die grosse Region Zürich, zu der auch der Kanton Aargau gehört, seit 2016. Seine unverkennbaren Markenzeichen sind ein auffälliger Hut und ein verschmutztes Lachen. Wir werden es vermissen.

Wir entlassen Manuel und Heinz aber nicht, ohne ihnen vorher noch ein paar brennende Fragen zu stellen.

Was war dein prägendstes Erlebnis während deiner Zeit bei der Schweizer Tafel?

Heinz: Der Kontakt zu den Organisationen, die wir beliefern. Und ganz klar die Schicksale, die hinter diesen Institutionen stehen respektive den Menschen, die dort verkehren. Es war sehr berührend für mich, zu sehen, was wir mit unserer Arbeit bewegen und wie dankbar die Leute sind, die davon profitieren. Die Gespräche und Erfahrungen, die ich machen durfte, haben mein Weltbild beeinflusst.

Manuel: Die Einführung von Lagerhaltung bei der Schweizer Tafel. Unsere Geschäftsleitung war bei meinem Arbeitsbeginn 2005 überzeugt, dass wir uns auf Filialabholungen beim Detailhandel konzentrieren müssen, und wir durften keine Lagerflächen anmieten, obwohl unsere Abnehmer neben Brot, Früchten und Gemüse gern auch andere Lebensmittel bekommen hätten. Bei einem Angebot von zwei Paletten Coca-Cola musste ich jeweils vier (damals kleinere) Fahrzeuge hinschicken, weil jeder nur wenig laden durfte, damit er am nächsten Tag genügend Platz für die Waren von den Filialen hat. Als um 2007 ein Angebot von Tobleone über 52 Paletten im Warenwert von rund 250 000 Franken eintraf, war die Geschäftsleitung einverstanden, dass ich ein kleines provisorisches Lager als «Pilotprojekt» mieten durfte. Die Schoggi hat viele glücklich gemacht, auch ein paar Mäuse ... Lagerhaltung war lange Zeit weiterhin kaum angesagt. Ich bin sehr erfreut, dass sich das in den letzten Jahren geändert hat.

Was an deiner Arbeit wirst du vermissen?

Heinz: Den Kontakt zu den Zivildienstleistenden, junge Männer in



verschiedenem Alter. Den Kontakt zu den sozialen Institutionen, die wir beliefern, und das Weibeln für gute Produkte, die wir ihnen abgeben.

Manuel: Die Menschen, die mich auf diesem Lebensabschnitt begleitet haben.

Wo wird man dich künftig antreffen, was hast du für Pläne?

Heinz: Meine Pläne haben vor allem mit Reisen zu tun. Aktuell geplant sind Paris, Indonesien (Tauchen), Frankreich mit dem Hausboot, Philippinen (Tauchen), Ägypten (Tauchen), Wandern in der Schweiz.

Manuel: Auf dem See, beim Wandern, Reisen ... oder vielleicht auf dem Balkon im Liegestuhl.

Was ist dein heisser Tipp an deinen Nachfolger?

Heinz: Cool bleiben. Jeder Tag bringt neue Überraschungen. Nimm es wie es kommt.

Manuel: Qualität vor Quantität. Er soll seine Leistung an der Befriedigung der Bedürfnisse von armutsbetroffenen Menschen messen und nicht an einer Zahl, an Kilogramm von transportierten Waren. Man kann die Abnehmer mit Warendruck auch überfordern und sollte sich am realen Bedarf orientieren.

Wir wünschen den Pensionären von Herzen nur das Beste für den neuen Lebensabschnitt.



Rolf Demuth, langjähriger Leiter der Schweizer Tafel Region Zentralschweiz, wurde bereits im letzten Herbst gebührend in die Pension verabschiedet.

Neu im Team: Wer macht was?



Rolf Kaenel

Leiter Logistik & Kundenbeziehungen

Rolf hat im April die Leitung der Logistik von Michele Hostettler übernommen, der das Amt interimistisch geführt hatte. Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule in Luzern war Rolf in verschiedenen Positionen in der Gastronomie tätig und absolvierte den Master-Abschluss in Business Administration. Vor seinem Antritt bei der Schweizer Tafel war er Projektleiter Business Development beim ZFV.



Maik Deutschmann

Leiter Region Zentralschweiz

Maik hat im Oktober 2021 die Nachfolge von Rolf Demuth übernommen, der in den vorzeitigen Ruhestand getreten ist. Der ausgebildete Koch und Betriebswirt gibt Vollgas und hat bereits zahlreiche neue Filialen sowie Samstagstouren ins Programm aufgenommen.

Philipp Schreier

Leiter Region Zürich

Auch Heinz Zollinger geht in den Ruhestand. Mit Philipp haben wir eine ideale Neubesetzung für die Region Zürich gefunden. Als Kaufmann und dipl. Hôtelier Restaurateur kennt er sich bestens im Prozessmanagement und im Führen von Projekten und Betrieben aus. Auch der sorgfältige Umgang mit Lebensmitteln ist ihm vertraut.



Jessica Wyss

Backoffice / Assistenz Geschäftsleitung

Jessica hat Anfang Mai das Backoffice in Kerzers übernommen und unterstützt die Geschäftsleitung in allen organisatorischen und administrativen Belangen. Mit ihrer freundlichen Art hält sie die Fäden der verschiedenen Standorte zusammen. Als Eventmanagerin konnte sie bereits an verschiedensten Anlässen und Konzerten mitwirken. Mit der zusätzlichen Ausbildung zur Marketingfachfrau ist sie eine willkommene Ergänzung für das Marketing- und Kommunikationsteam.



James Henzi

Leiter Region Mittelland

James tritt in die grossen Fussstapfen von Manuel Loeliger, der in Pension geht. Der gelernte Bäcker, Koch, Gastrounternehmer und angehende Betriebswirtschaftler war zuletzt Geschäftsführer im Tierpark-Restaurant Dählhölzli in Bern.



Sind Sie glücklich?

Auf diese Frage gibt es zahlreiche Antworten. Das liegt daran, dass unser Gehirn ganz viele Antworten und Gedanken zu diesem Thema hat. «Glücklichsein» beschreibt meist einen Zustand von Zufriedenheit und Wohlgefühl.

Auf der Spurensuche nach Glück geben Statistiken konkretere Antworten. Neben Gesundheit und Sicherheit sind soziale Kontakte wichtige Garanten für das Glücklichsein. Spannend ist, dass «eine Aufgabe haben» und «Gutes tun» sehr weit oben in der Glücksskala rangieren.

Erlauben Sie mir die Frage: Dürfen wir Sie glücklich machen?

Der Gönnerverein der Schweizer Tafel hilft der gleichnamigen Stiftung bei der Mittelbeschaffung. Rund ein Fünftel des jährlichen Budgets wird durch Gönnerinnen und Gönner dank Grosszügigkeit, Engagement und Herzblut erwirtschaftet. Somit werden gleich zwei wichtige Glückstreiber bedient. Das Engagement beim

Gönnerverein der Schweizer Tafel bietet eine sinnvolle Arbeit und gleichzeitig ermöglicht es, etwas Gutes zu tun.

Die neusten Zahlen beweisen es schwarz auf weiss: Mit fast 5000 Tonnen geretteten Lebensmitteln – das ergibt umgerechnet 9,4 Millionen Mahlzeiten – wurde im Jahr 2021 ein neuer Rekord erzielt. Noch nie hat die Stiftung Schweizer Tafel in ihrer zwanzigjährigen Geschichte so viele Lebensmittel gesammelt und verteilt.

Die Aufgabe des Gönnervereins ist es, Geld für die Stiftung Schweizer Tafel zu sammeln. Wir tun dies seit Jahren und mit grossem Engagement. Eine sinnvolle Aufgabe und Gutes tun, das macht uns glücklich! Dürfen wir auch auf Sie zählen?

*Nadja Keller-Niederberger, Präsidentin Gönnerverein Schweizer Tafel
nadja.keller@schweizertafel.ch*

**Gönnerverein
Schweizer Tafel**



**Nationale Spendenaktion Suppentag
18. Durchführung als «Suppentag light»
114 000 Franken für armutsbetroffene Menschen**

Suppe schöpfen aus dem einen Topf – Spende einwerfen in den anderen: So einfach lautet die Formel des traditionsreichen Suppentages, der im Jubiläumsjahr 2021 bereits zum 18. Mal stattgefunden hat – wenn auch pandemiebedingt nur als «Suppentag light» in deutlich reduzierter Form und an weniger Standorten als üblich.

Umso erfreulicher ist, dass erneut **Spitzenköche und prominente Persönlichkeiten** sowie **viele Freiwillige** trotz der widrigen Umstände **im Einsatz** standen, um mit einer heissen Suppe Spenden für armutsbetroffene Menschen in der Schweiz zu sammeln.

Organisiert wurde der Suppentag je nach Standort durch den **Gönnerverein** der Schweizer Tafel, einen **Service-Club** oder ein **Restaurant**. Die bewährte **Crowdfunding-Aktion auf der Plattform Copalana** erfolgte wiederum in Zusammenarbeit mit der Credit Suisse.

Prominente Persönlichkeiten im Einsatz

Das Aufgebot an Promis konnte sich wahrlich sehen lassen. In Basel schöpfte **Murat Yakin**, Trainer der Schweizer Fussballnationalmannschaft der Herren, Suppen aus. In Zürich standen zum Beispiel **Kiki Mäder**, Moderatorin SRF, **Meta Hildebrand**, Fernsehköchin und Gastrounternehmerin, sowie der inzwischen leider verstorbene **Jacky Donatz**, Koch und Gastgeber, im Einsatz. In Luzern wirkten die Bestseller-Autorin **Federica de Cesco**, die Musikerin **Eliane**, das Komikerduo **S'Rindlisbachers** und viele weitere Promis mit.

Das Engagement hat sich einmal mehr gelohnt: Insgesamt erhielt die Schweizer Tafel durch die Aktionen an den diversen Suppenständen, aus Online-Spenden und über die Crowdfunding-Plattform Copalana **114 000 Franken**. Das ist angesichts des «Suppentags light» ein **beachtliches Ergebnis** und wir freuen uns sehr. Luzern verbuchte sogar einen neuen Spendenrekord. Wir finden das **eifach rüüdig guet**.

**Der 19. Suppentag findet am
Donnerstag, 24. November 2022 statt.**



**Ausblick: I. Interkulturelle Tavolata im Kinderdorf Pestalozzi
Starköche zaubern schweizerische und ukrainische Gerichte aus Foodwaste**



Am Freitag, 17. Juni 2022 findet die erste vegetarische Foodwaste-Tavolata im Herzen des Kinderdorfs Pestalozzi in Trogen statt. Da sich etwa 150 Flüchtlinge aus der Ukraine im Kinderdorf befinden, werden diese ebenfalls in die Organisation einbezogen und zur Tavolata geladen. Die Schweizer Tafel ist Partner des Anlasses und liefert die Lebensmittel.

Das macht die Schweizer Tafel jeden Tag



**Unterstützen Sie uns –
jetzt einfach und schnell spenden**

Mit einem Betrag von **50 Franken** können wir Produkte für **200 Mahlzeiten** verteilen. Gleichzeitig **retten wir damit 100 Kilogramm Lebensmittel** vor dem Verfall. Ihre Spende an die Schweizer Tafel ist deshalb eine Investition, die sich lohnt.

Unser Spendenkonto
Stiftung Schweizer Tafel
Credit Suisse Zürich
IBAN CH63 0483 5033 2362 3100 2
Alle Spenden sind steuerbefreit.

Vielen Dank für Ihre Treue.

**Jetzt mit TWINT
spenden!**

QR-Code mit der
TWINT App scannen
Betrag und Spende
bestätigen



Schweizer Tafel
Essen verteilen – Armut lindern



Stiftung Schweizer Tafel
Bahnhofplatz 20
3210 Kerzers
T 058 255 62 00
info@schweizertafel.ch
www.schweizertafel.ch

Folgen Sie uns und unserem Engagement auf
www.schweizertafel.ch

