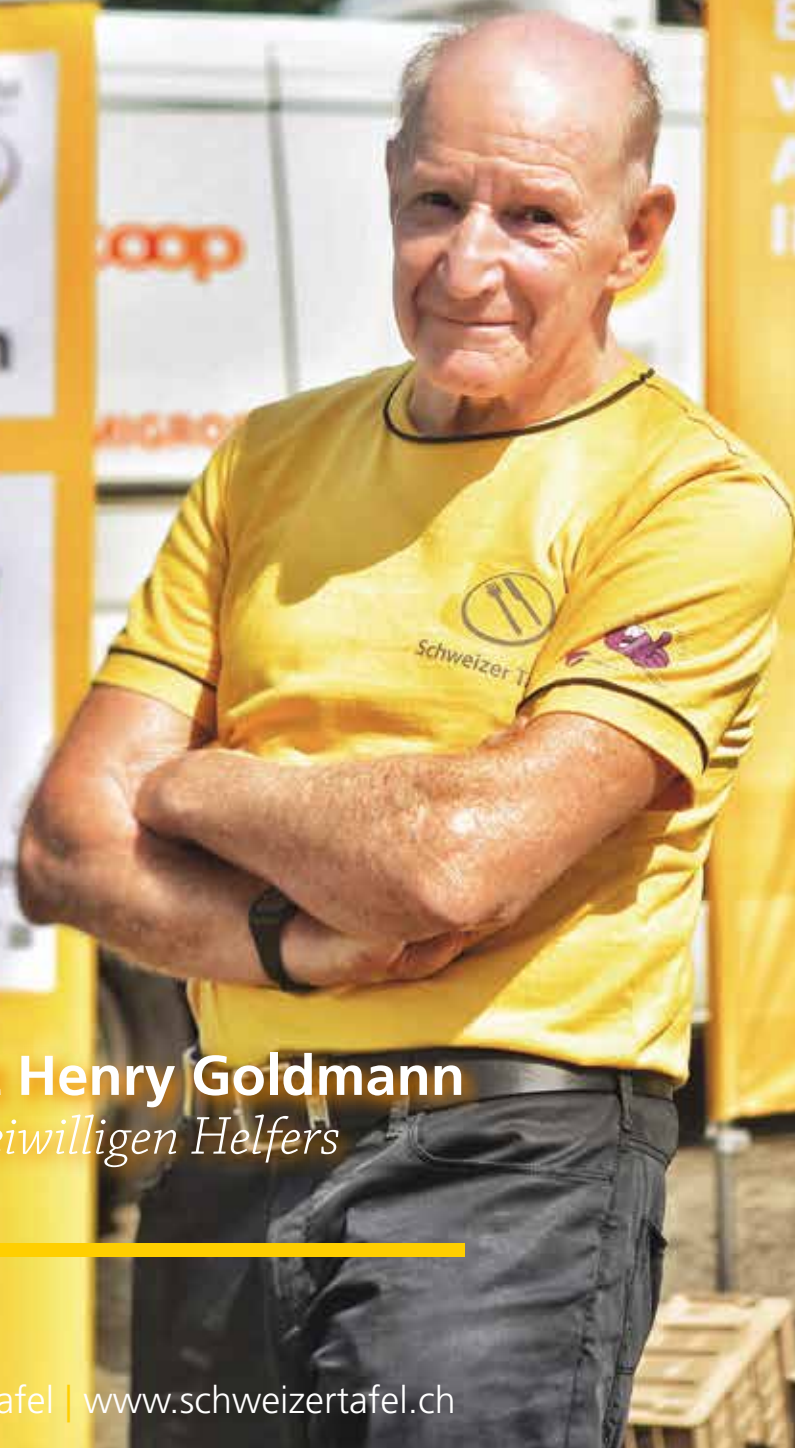


Tafelpost

Ausgabe Herbst 2022

Schweizer Tafel

Essen verteilen – Armut lindern



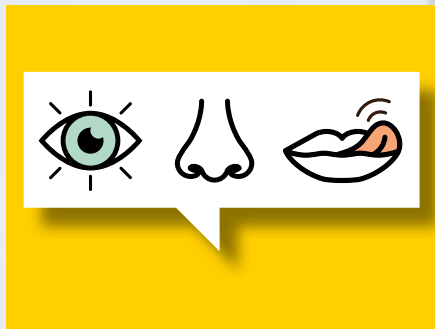
Auf Tour mit Henry Goldmann

Porträt eines freiwilligen Helfers

Seite 6

Inhalt

.....FOOD WASTE



Seite 3	Editorial
Seite 5	Foodwaste
Seite 8	Kurznews
So wird unsere Arbeit unterstützt.	
Seite 10	Interna

Länger als gedacht

Oft sind Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch gut.

Seite 5

.....PORTRÄT



Porträt Henry Goldmann

Sein ehrenamtlicher Einsatz für die Schweizer Tafel.

Seite 6

.....VERMISCHTES



Suppentag

*Bald ist es wieder so weit:
Der 19. Suppentag steht vor der Tür.*

Seite 11

Dank

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



Titelseite:
Henry Goldmann, Freiwilliger

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



Liebe Leserin, lieber Leser

In Ecublens laufen die Fäden für die **Schweizer Tafel in der Romandie** zusammen. Von hier starten jeden Tag zwölf Mitarbeitende mit sechs Lieferwagen, um in den Kantonen Waadt, Neuenburg und Jura Nahrungsmittel abzuholen und an die Institutionen zu verteilen. Unsere Region ist weitläufig, ganze 150 000 Kilometer legen wir jährlich zurück. Die Umweltbilanz bleibt trotzdem positiv, denn **pro Arbeitstag verteilen wir 5,5 Tonnen Nahrungsmittel**. Wenn Sie selbst etwas gegen Foodwaste unternehmen wollen, finden Sie einige Tipps auf Seite 5.

Ich arbeite seit zwölf Jahren bei der Schweizer Tafel. Die Institution und unsere Partner kenne ich in- und auswendig. Das ist ein Vorteil, denn als Regionenleiter muss ich viel improvisieren. So zum Beispiel beim Abholen von Waren. Bei den Grossverteilern können wir die Mengen zwar einschätzen, aber bei den direkten Herstellern sieht es anders aus: Hier können auch mal **zwanzig Paletten eines Frischeproduktes** übrig sein. Dann müssen wir schnell handeln, damit die Nahrungsmittel rechtzeitig verteilt werden können.

Darum bin ich stolz auf mein Baby **«Foodbridge»**. Dank diesem Online-Tool muss ich nicht mehr herumtelefonieren, wenn eine grosse Menge eines Produktes vorhanden ist. Potenzielle Abnehmer-Organisationen werden sofort und automatisch informiert.

Auf der anderen Seite der Lieferkette sind die Institutionen, denen wir die Nahrungsmittel ausliefern. Aktuell sind dies in der Romandie fast ausschliesslich **Abgabestellen für Bedürftige**. Diese sind sehr gefordert, die **Nachfrage ist durch die Pandemie und den Krieg gegen die Ukraine stark gewachsen**. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen **Partage Riviera in Vevey** vor. Lesen Sie das Porträt auf Seite 4.

Insgesamt beliefern wir etwa 80 Institutionen. Dies ist vor allem dank unseren **Freiwilligen** möglich, die uns Tag für Tag tatkräftig unterstützen. Auf Seite 6 und 7 portraituren wir einen von ihnen.

Wir sind unseren **Freiwilligen und unseren Spenderinnen und Spendern sehr dankbar**. Sie ermöglichen uns, die leider wachsende Anzahl von Menschen in Not zu unterstützen. Die Schweizer Tafel setzt alles daran, ihren **Alltag etwas besser zu machen**.

Ich wünsche Ihnen viel Spass bei der Lektüre.

Baptiste Marmier
Leiter Region Romandie Stiftung Schweizer Tafel

Editorial

Kein Anstehen in Vevey

Wer bei Partage Riviera in Vevey Lebensmittel abholt, muss nicht anstehen. Dank einer einfachen IT-Anwendung erhalten die bedürftigen Menschen ihr eigenes Zeitfenster und können so in Ruhe ihre Lebensmittel aussuchen. Michel Botalla, Leiter der Institution, hat das Programm dafür eigenhändig entwickelt. Sein erklärtes Ziel: «Die Leute sollen mit einem Lächeln hinausgehen.»

Bei Partage Riviera summt es jeden Tag wie in einem Bienenkorb. Die Institution verteilt wöchentlich sieben bis acht Tonnen Lebensmittel an Bedürftige. 60 Freiwillige stehen dafür im Einsatz. Sie sortieren die von der Schweizer Tafel angelieferten Waren und verteilen diese. 500 Familien nutzen das Angebot aktuell. Sie erhalten etwa einmal die Woche ein Zeitfenster, in dem sie vorbeikommen können.



Dass die Logistik mit diesen enormen Mengen überhaupt funktioniert, ist nur dank engagierten Menschen möglich. Denn noch vor der Pandemie waren nur 100 Familien auf das Angebot von Partage Riviera angewiesen. Aufgrund der Pandemie und des Kriegs gegen die Ukraine wuchs ihre Zahl in kürzester Zeit um das Fünffache.

Vom Unternehmer zum Leiter einer gemeinnützigen Organisation

Michel führte das Schicksal zu Partage Riviera. Er ist ausgebildeter IT-Ingenieur, einer der ersten, die diese Ausbildung in der Schweiz absolvierten. Er war selbstständiger Unternehmer und arbeitete 80 Stunden die Woche. 2009 verlor er alles. Er hatte Schulden und mit einem Burnout zu kämpfen. «Zum Glück hatte ich meine Tochter», erinnert er sich. Nur dank ihr habe er weitergemacht und wegen ihr sei er damals, als er selbst auf der Strasse stand, auch in der Schlange von L'Etape gestanden. L'Etape war die Vorgängerinstitution von Partage Riviera. Sie ist seit 1997 in Vevey tätig und fusionierte vor drei Jahren mit Le Coup de Pouce in Clarens.

Michel stand also in der Schlange, um Essen bei L'Etape abzuholen, weil er für seine Tochter kochen wollte. «Für mich selbst hätte ich das nicht gemacht, es war mir peinlich», sagt er. Gerade in diesem Moment hatte die Organisation ein Informatik-Problem. Dieses konnte er innerhalb von fünf Minuten lösen. «Die Verantwortlichen fragten mich dann, ob ich als Freiwilliger hier arbeiten wolle», so der heutige Geschäftsleiter.

Michel schrieb ein Programm, mit dem die Bedürftigen ein eigenes Zeitfenster per SMS erhalten, damit sie in Ruhe gemeinsam mit ihrer Familie «einkaufen» können. «Ich wollte den Leuten damit ein Stück Würde zurückgeben», sagt er. Bei Partage Riviera vorbeizukommen, bedeute für diese Menschen 200 bis 300 Franken

mehr Budget im Monat, und das sei viel Geld für sie. Michels Ziel ist, die Applikation auch anderen Institutionen zur Verfügung zu stellen, und er hat dafür die gemeinnützige GmbH Anabase gegründet.

Gut organisiert, wenig Budget

Dank des motivierten Teams konnte die Organisation schnell auf den Bedarf der Geflüchteten aus dem Krieg gegen die Ukraine reagieren. Innerhalb einer Woche organisierten Michel und sein Team in Zusammenarbeit mit La Passerelle einen Verteiltag für ukrainische Familien. 150 von ihnen sind inzwischen registriert. Etwa 100 kommen jede Woche vorbei. Dies ist auch dank der Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel möglich, welche die Liefermengen erhöht hat.

Partageriviera.ch | Anabase.org

Oft länger gut

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Das UN-Nachhaltigkeitsziel 12.3 sieht vor, die Lebensmittelverschwendung weltweit bis 2030 zu halbieren. Dennoch landen unverändert **jährlich 2,8 Millionen Tonnen geniessbare Lebensmittel in der Schweiz im Müll**. Gemäss einer Studie des WWF werden 2,5 Milliarden Tonnen der weltweit produzierten Lebensmittel nie gegessen. Statistisch gesehen, sind somit alle Lebensmittel, die von Januar bis Mai produziert wurden, im Abfall gelandet. Angesichts von Hunger in der Welt und der Klimakrise ist die massive Verschwendung nicht mehr tragbar. Denn selbst in der Schweiz können sich viele Menschen eine ausgewogene Ernährung nicht leisten.

Um die Lebensmittelverschwendung einzudämmen, können wir bei uns **im eigenen Haushalt ansetzen**, denn viele Lebensmittel sind auch nach Ablauf des Datums oft noch längere Zeit gut.
















Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums noch sicher geniessen?
Vertrauen Sie Ihren Sinnen: sehen, riechen, schmecken.



Das MHD ist kein Verfallsdatum. Viele Lebensmittel sind bei korrekter Lagerung und Unversehrtheit der Verpackung auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) noch geniessbar.

Die folgenden Richtwerte helfen Ihnen beim Einschätzen, wie lange bestimmte Produkte üblicherweise über das MHD hinaus haltbar sind, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken. Sie helfen damit nicht nur, Lebensmittel zu retten, sondern sparen gleichzeitig auch noch viel Geld.

Sie sind unsicher, welche Lebensmittel noch länger geniessbar sind? Unter www.schweizertafel.ch/laenger-gut finden Sie die vollständige Übersicht für Ihren Kühlschrank.

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum -			
+360 Tage			
 Mehl	 Teigwaren & Reis	 Salz & Gewürze, Essig	 Zucker Süssstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre
+120 Tage			
 Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte Gläser - in Öl eingelegte Produkte Trockensuppen & -saucen	 Fett/Öl	 Ungekühlt lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser	
+90 Tage tiefgekühlt		+30 Tage	
 Tiefkühlprodukte		 Salzige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse	 Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft
+14 Tage			
 Eier gekocht	 Pökelfleisch zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz	 vorverpackte Backwaren	 Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse
			+6 Tage
			 Eier roh

Spargel-Risotto: Ein Rezept des Baur au Lac

«Tasting not Wasting»-Event 2022 in Zürich: Küchenchef Maurice Marro muss mit seinem Team spontan ein Menü für 140 Gäste zubereiten, ganz nach dem Motto: Gemeinsam gegen Foodwaste. Die Produkte kann er für einmal nicht frisch vom Markt aussuchen, sie werden ihm von der Schweizer Tafel gleichentags geliefert. Darunter sind Unmengen von Spargeln und anderen Gemüsen, aber kein Fisch und kein Fleisch. Maurice Marro hat Spass an dieser kreativen, wenn auch etwas einfacheren Gourmetküche. Gegessen wird, was auf den Tisch kommt – und es mundet vorzüglich. Sein Rezept für Spargel-Risotto teilt er mit uns.



4 Personen:

- 3 cl Olivenöl
- 50 g gehackte Schalotten
- 120 g geschälter und in Streifen geschnittener weisser Spargel
- 200 g Carnaroli-Risotto
- 30 cl Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- 100 g Butter
- 80 g geriebener Parmesan
- 8 Stk grüner Spargel
- 12 g Rucola für die Garnitur
- Salz und Pfeffer

Vorbereitung:

Die gehackten Schalotten und den weissen Spargel in Olivenöl andünsten. Risotto dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Mit der Gemüsebouillon aufgiessen. Risotto al dente kochen. Den grünen Spargel grillieren und warm halten. Risotto mit der Butter und dem Parmesan fertigstellen. Richten Sie das Risotto auf einem Teller an, legen Sie den grünen Spargel darauf, garnieren Sie mit Rucola und einigen Tropfen Olivenöl.



«Auf Tour bin ich Beifahrer, Gesprächspartner und Berufsberater»

Seit seiner Pensionierung vor sechs Jahren ist Henry Goldmann freiwillig für die Schweizer Tafel auf Tour. Körperlich aktiv und wohltätig sein und gleichzeitig Kontakte knüpfen – mit seiner Tätigkeit bei der Stiftung vereint er all seine Interessen.

Die Basisarbeit von Henry Goldmanns Tätigkeit bei der Schweizer Tafel besteht grundsätzlich daraus, mit dem Kühlwagen Touren im Raum Zürich zu fahren. Beim Treffpunkt in der Zentrale in Dietikon gibt es am Morgen ein kurzes Briefing vom Regionenleiter, anschliessend fahren die sechs Transporter los. Henry und sein Mitfahrer holen auf ihren Touren überschüssiges Essen bei Grossverteilern ab und bringen es zu Institutionen, welche von Armut betroffene Menschen unterstützen. Es wird vorgegeben, welche Filialen auf welcher Tour angefahren werden.

Die Lebensmittel ein- und auszuladen ist eine körperlich sehr anstrengende Tätigkeit und man muss fit dafür sein. «Ich bin sehr sportlich, darum ist das kein Problem

für mich, sondern viel eher ein schöner Nebeneffekt der Arbeit», sagt Henry. Einmal habe er aber dennoch Pech gehabt und sich einen Leistenbruch eingeholt, ergänzt er. Er passe nun besser auf.

«Tasting not Wasting»

Nach seiner Pensionierung vor sechs Jahren war für Henry Goldmann klar, dass er selbstständig als Unternehmer tätig sein wollte. Er bietet seither Coachings für Menschen an, die ihre berufliche oder private Auftrittskompetenz optimieren wollen oder vor wichtigen Lebensscheidungen stehen. Gleichzeitig hielt Henry Ausschau nach einem sinnvollen, aktiven und freiwilligen Engagement.

Auf die Schweizer Tafel wurde er durch einen Wohltätigkeitsevent im Nobelhotel



«Diese Freude und Dankbarkeit ist so viel wert.»

Baur au Lac in Zürich aufmerksam. Die Veranstaltung trug den Namen «Tasting not Wasting». Die Schweizer Tafel hatte dafür Lebensmittel gesammelt. Das Hotel zauberte mit diesen ein Menü, das dem Spender-Publikum serviert wurde. «Mir hat auf Anhieb gefallen, dass die Schweizer Tafel mit ihrem Konzept gleich zwei Problematiken in einem angeht – nämlich Armut und Foodwaste», erinnert sich Henry. Er nahm kurzerhand Kontakt mit der damaligen Präsidentin des Gönnervereins auf und engagierte sich seither als freiwilliger Helfer für die Stiftung.

Begegnungen auf Tour

Die Arbeit als Beifahrer für die Schweizer Tafel ist sehr vielseitig und bringt eine enorme Bandbreite an menschlichen Begegnungen mit sich. Die Transportfahrten werden jeweils zu zweit unternommen. So trifft Henry immer auf neue Fahrerinnen und Fahrer und verbringt mit ihnen jeweils einen ganzen Tag.

«Ich finde die Unterhaltungen mit den Fahrern – meistens Zivildienstleistende – sehr spannend. Ich interessiere mich sehr für Menschen», sagt er. Als Senior treffe er so auf jüngere Menschen, die sich meist mitten in ihrer Ausbildung befinden. So habe er während den Fahrten auch schon informelle Berufsberatungen gemacht. «Ich konnte sogar schon jungen Fahrern weiterhelfen. Am Ende der Tour wussten sie, was sie werden möchten.»

Impressionen aus dem Schweizer Tafel Alltag

Die wohlthätige Arbeit von Henry bringt viele eindrückliche Momente mit sich. So erzählt er beispielsweise von seinen Erlebnissen, wenn es darum geht, die Lebensmittel bei Frauenhäusern abzuliefern. Dies sei nicht so einfach, weil der Aufenthaltsort, der von häuslicher Gewalt betroffenen Frauen anonym bleiben muss. Deshalb darf die Schweizer Tafel solche Institutionen nicht direkt anfahren, sondern es wird jeweils ein neutraler, öffentlicher Treffpunkt vereinbart.

Es sind die menschlichen Momente und Begegnungen, die ihm als Impressionen bleiben. Er sei einmal mit dem Kühlwagen bei einer Einrichtung der Sozialwerke Pfarrer Sieber vorgefahren und ihm seien einige Bewohnerinnen und Bewohner entgegengekommen. Sie schauten zu, wie die Ware ausgesucht und ausgeladen wurde, bedankten sich und sagten, es sei so schön, dass er ihnen diese Lebensmittel bringe. «Diese Freude und Dankbarkeit ist so viel wert», sagt Henry.

«Ein Einkauf mehr»

Dass Foodwaste heute immer mehr diskutiert wird, hat laut Henry Auswirkungen auf die Detailhändler und damit auch auf seine Arbeit. Sofern möglich haben Migros und Coop die Daten «zu verkaufen bis» und «zu verbrauchen bis» abgeschafft und ein einheitliches Datum – das

Mindesthaltbarkeitsdatum – daraus gemacht. Früher mussten die Produkte aus den Regalen genommen werden, sobald das Datum «zu verkaufen bis» erreicht wurde. Jetzt orientieren sich die Händler am zweiten Datum. Durch diesen Wechsel haben die Filialen weniger Lebensmittel, die sie nicht brauchen.

Diese Entwicklung sei erfreulich, bedeute aber auch, dass es eine neue Form des Spendens brauche. Zum Beispiel könnten künftig Kundinnen und Kunden direkt vor Lebensmittelläden angesprochen und darum gebeten werden, bei ihrem Einkauf ein Grundnahrungsmittel mehr in den Einkaufswagen zu legen. Diese doppelt gekauften Lebensmittel würden anschliessend als Spende an die Schweizer Tafel abgegeben. «Wir befinden uns in Zürich aktuell in einer Pilotphase für eine neue Form des Spendens», meint Henry.

Er hofft nun, dass sich dieses neue Konzept durchsetzt und so weiterhin armutsbetroffenen Menschen geholfen werden kann. Denn durch die Schweizer Tafel hat Henry gelebte Armut mit eigenen Augen gesehen. Das ist seine Motivation, sich weiterhin für die Schweizer Tafel und mit ihr für die Linderung von Armut und gegen Foodwaste zu engagieren.

Kunterbunte Beispiele von engagierten Partnern, innovativen Ideen und viel Herzblut

40. Grand-Prix von Bern

Schweizer Tafel ist Charity Partner 2022/2023

Der Grand-Prix von Bern hat eine langjährige Tradition und ist regional stark verankert. Genau wie die Schweizer Tafel, die vor über 20 Jahren ihren ersten Standort in Bern eröffnete. Umso grösser war unsere Freude, als Charity Partner für die Jahre 2022 und 2023 des Lauf- und Volksfestes in Bern ausgewählt zu werden.

Bei herrlichem Sommerwetter verteilten wir im Mai inmitten des fröhlich-sportlichen Geschehens erfrischende Getränke und Snacks und klärten die Passantinnen und Passanten über die Themen Foodwaste und Armut in der Schweiz auf. Der rege Aufmarsch und das grosse Interesse waren beeindruckend. Wir sind dankbar und freuen uns sehr über die Spenden, die uns direkt mit der Anmeldung für eine Startnummer oder vor Ort erreicht haben. Insgesamt waren das **8515 Franken**.

Schon jetzt sind wir äusserst motiviert für unsere Teilnahme im nächsten Jahr und natürlich auch gespannt, ob wir an das gute Ergebnis anknüpfen oder es gar noch toppen können.

Bereits jetzt vormerken: Grand-Prix von Bern am Samstag, 13. Mai 2023.



A Lidl help

Grosszügige Lebensmittelspenden



Im Mai hat Lidl Schweiz mit der bewährten Spendenaktion «A Lidl help» erneut ein Zeichen gegen die steigende Armut in der Schweiz gesetzt. Gemeinsam mit den Kundinnen und Kunden engagierte sich der Detailhändler für alle, die jetzt auf Lebensmittelhilfe angewiesen sind. Es kamen **14 000 Produkte im Wert von 27 000 Franken** zusammen. Die lang haltbaren Lebensmittel **entlasten die Haushaltsbudgets unsere Abnehmer** und sind deshalb sehr begehrt.

Deuxième Service im Club de Bâle

Das etwas andere Charity Dinner

Die **73 Plätze** waren rasch ausverkauft, obwohl die geladenen Gäste nicht wussten, auf welches Menü im Club de Bâle sie sich freuen durften. Aber auf Chef de Cuisine und **Sternekoch Manfred Möller** ist immer verlass. Es war klar, dass er aus den einwandfreien Lebensmitteln, die von der Schweizer Tafel vor der Vernichtung gerettet werden, auch spontan ein leckeres 4-Gang-Menü zubereiten kann. **Zwölf Neumitglieder** sind an diesem Abend dem Gönnerverein Basel beigetreten. Ein **rundum gelungener Anlass**, der gerne wiederholt werden darf.



Foodwaste-Tavolata im Kinderdorf Pestalozzi

Schweizer Tafel liefert Lebensmittel

Am 17. Juni fand die erste vegetarische Foodwaste-Tavolata im Kinderdorf Pestalozzi statt. Am **60 Meter langen Tisch** mit Blick auf den Bodensee nahmen 250 Gäste Platz. Sie wurden von namhaften Köchen mit **Spezialitäten aus der Ukraine und der Schweiz** verwöhnt. Die Lebensmittel dazu wurden von der Schweizer Tafel vor dem Verfall gerettet. Ebenfalls involviert waren die rund 50 Flüchtlinge aus der Ukraine, die im Kinderdorf wohnen.



«Tasting not Wasting» im Baur au Lac in Zürich

Gemeinsam gegen Foodwaste und Armut

Geniessen statt verschwenden – dieser Einladung des Zürcher **Traditionshauses Baur au Lac** und des **Gönnervereins Schweizer Tafel Zürich** folgten 140 Gäste, auch wenn sie nicht wussten, welches Menü auf den Tisch kommt. Für jedes Gericht galt das Motto **«Sharing is caring»** und **«Es hät so lang's hät»**, denn welche Produkte in welchen Mengen geliefert werden, war erst klar, als der Kühlwagen der Schweizer Tafel am Tag des Diners im Baur au Lac vorfuhr. Ziel des Abends war es, auch dem anspruchsvollsten Feinschmecker zu veranschaulichen, wie wertvoll aussortierte Frischeprodukte sind und wie man mit Sorgfalt noch das Beste aus ihnen herausholen kann. Organisiert wurde der Anlass vom Gönnerverein Schweizer Tafel Zürich, alle Plätze waren innert Kürze reserviert. Der Erlös der Tickets sowie alle Spenden, die im Verlauf des Abends eingingen, kamen vollumfänglich der Schweizer Tafel zugute: **insgesamt 37 000 Franken!** Das sind über 62 000 Kilogramm Lebensmittel oder 123 000 Mahlzeiten für armutsbetroffene Menschen.



Quickline

Zufriedenheitsumfragen mit sozialem Mehrwert

Die Schweizer Telekommunikationsanbieterin Quickline hat sich eine kreative Aktion ausgedacht: Für jede Teilnahme an seiner Kundenzufriedenheitsumfrage sammelte das Unternehmen einen Franken für die Schweizer Tafel. On top wurden für jede Teilnahme an der Befragung zur Zufriedenheit mit dem Kundendienst zwanzig Rappen gespendet. So kamen insgesamt **12 370 Franken** zusammen. Bravo!



Tag der guten Tat 2022

Elefantenschwere Lebensmittelspenden für Armutsbetroffene



Ende Mai fand zum **dritten Mal** der von Coop lancierte «Tag der guten Tat» statt. In **13 Coop-Filialen** war die Schweizer Tafel mit einem Stand präsent und sammelte lang haltbare Lebensmittel für armutsbetroffene Menschen in der Schweiz.

Die **Solidarität und Spendenfreudigkeit der Coop-Kundinnen und -Kunden waren gross**. Rasch füllten sich die leeren Kisten mit Teigwaren, Reis, Polenta, Kartoffelstock, Rösti, Saucen, Gewürzen, Essig, Öl oder Kaffee. Mit rund **10 Tonnen** durften wir am Ende des Tages doppelt so viele Lebensmittel entgegennehmen wie im Jahr davor – umgerechnet das Gewicht von zwei ausgewachsenen Elefanten. Vielleicht schaffen wir am nächsten **«Tag der guten Tat» am 6. Mai 2023** schon deren drei?

Sammelaktion SFC Koenig AG

Interne Lebensmittelsammlung

Die Firma SFC Koenig AG hat im Juni eine interne Lebensmittelsammlung durchgeführt. Das Resultat: **151 Kilogramm Waren für armutsbetroffene Menschen**.

Zusätzlich hat SFC Koenig **5000 US-Dollar** gespendet. Wir sind überwältigt und bedanken uns für das grossartige Engagement.



Aus Alt mach Neu

Ausgediente Schürzen werden zu Taschen

Der Gönnerverein Schweizer Tafel Luzern hat aus Suppentag-Schürzen schöne Taschen für seine Mitglieder machen lassen. Das sind gleich **zwei Fliegen auf einen Schlag**: Aus alten Schürzen entstand etwas Neues, und das Atelier für Frauen von SAH Zentralschweiz bekam eine sinnvolle Arbeit. Dass sich die Beschenkten über die kleine Aufmerksamkeit freuen, ist dazu noch ein schöner Nebeneffekt.

Neu im Team: Wer macht was?



Thomas Auderset

Verantwortlicher Disponent Region Mittelland

Zusammen mit James Henzi sorgt Thomas Auderset seit Frühjahr 2022 in der Region Mittelland dafür, dass alles rund läuft und die Warenspenden rechtzeitig von A nach B kommen. Es hilft, dass Thomas den Betrieb bereits kennt – er war schon vorher als Fahrer für die Schweizer Tafel im Einsatz. Seine Dienstleistungsorientierung hat er bereits im Pflegebereich bewiesen.

«Ich freue mich über die vielfältige Arbeit als Disponent. Insbesondere über den Kontakt mit den Menschen, die ganze Planung, aber auch ab und zu auf einen notfallmässigen Einsatz als Fahrer», sagt er.



Lucia Capiello

Assistentin Fundraising & Marketing

Seit Anfang Juni 2022 unterstützt Lucia Capiello die Abteilungen Fundraising und Marketing. Sie war bei mehreren Non-Profit-Organisationen als Freiwillige oder Praktikantin engagiert und konnte dabei unterschiedliche Erfahrungen sammeln. Die Mittelbeschaffung und das Marketing haben es ihr besonders angetan und sie freut sich darauf, diesen Bereich bei der Schweizer Tafel mitzugestalten.

«Bei der Schweizer Tafel kann ich mich für die Ermöglichung eines würdevollen Lebens für alle Menschen sowie einen nachhaltigen Umgang mit unserem Planeten einsetzen. Das ist sehr inspirierend», fasst Lucia ihre Motivation zusammen.



Sabrina Munz

Verantwortliche Marketing & Kommunikation

Sabrina Munz ist Mitte Mai 2022 zum Team gestossen. Als Verantwortliche für Marketing und Kommunikation wird sie mit verschiedenen Massnahmen die Bekanntheit der Stiftung weiter erhöhen und über die wichtige Arbeit und die zahlreichen

Partner und Menschen berichten, die massgeblich zum Erfolg der Tafel beitragen. «Ich freue mich auf diese schöne und sinnstiftende Aufgabe und darauf, mit einem hoch motivierten Team die Schweizer Tafel weiterzuentwickeln», so Sabrina über ihre neue Funktion.



Spendenaktion als Schulprojekt: Ein grossartiges Engagement!

Mein Name ist Emanuele, ich bin 15 Jahre alt und wohne in Uetikon am See im Bezirk Meilen im Kanton Zürich. Hier besuche ich auch die Kantonsschule.

Im Rahmen des Schulprojekts «KUE Gives Back» habe ich mit zwei Schulkameraden in den Migros-Filialen Meilen und Stäfa eine Lebensmittelspendenaktion durchgeführt. Wir konnten rund **eine Tonne lang haltbare Lebensmittel sammeln** und der Schweizer Tafel

für die kostenlose Verteilung an soziale Organisationen übergeben.

Als ich vom Schulprojekt «KUE Gives Back» erfahren habe, war mir klar, dass ich der Gesellschaft etwas zurückgeben möchte. Da ich kurz zuvor auf die Schweizer Tafel aufmerksam wurde, wusste ich, wem die Aktion zugutekommen sollte. Ich habe die Verantwortlichen der Stiftung angeschrieben und wenig später die Zusage erhalten.

Die Organisation war aufwendig. Zuerst haben wir die Migros-Filialen persönlich angeschrieben. Aber auch hier liess die positive Antwort nicht lange auf sich warten. Anschliessend haben wir Flyer erstellt und diese drucken lassen. Bei der Planung konnten wir auf die Hilfe unseres Lehrers zählen, der von unserer Idee ebenfalls begeistert war.

Als der Tag gekommen war, haben wir uns jeweils beim Eingang der Migros-Filiale aufgestellt und die Kundinnen und Kunden angesprochen. Wir haben ihnen erklärt, dass sie für einen guten Zweck etwas mehr einkaufen und damit armutsbetroffene Menschen in der Region unterstützen könnten. Bei den Kassen haben wir Einkaufswagen platziert, die mit unserem Slogan «Kauf-1-2-3-MEHR» beschriftet waren. Dort konnten die Spenderinnen und Spender ihre Waren deponieren.

Die Rückmeldungen waren sehr positiv. Viele Kundinnen und Kunden haben sogar ganze Taschen gefüllt und gespendet. Unsere Freunde und Verwandten haben uns ebenso gratuliert und unsere gute Tat gelobt.

Wir planen derzeit noch eine dritte Durchführung. Anschliessend ist das Projekt abgeschlossen. **Die Aktion hat mir grosse Freude bereitet und es war schön, die Schweizer Tafel bei ihrer wichtigen Arbeit unterstützen zu dürfen.**



Nationale Spendenaktion Suppentag Unser wichtigster Spendenanlass

Als rein spendenfinanzierte Organisation ist der jährliche Suppentag unser grösster und wichtigster Anlass. Der 19. Suppentag findet am **Donnerstag, 24. November 2022** statt. Wir freuen uns auf die Unterstützung zahlreicher Partner, Service-Clubs und prominenter Persönlichkeiten.

Während die Stiftung Schweizer Tafel und der Gönnerverein der Schweizer Tafel an diversen Standorten mit Hilfe der Prominenten Suppe kochen und schöpfen, bieten zahlreiche Kantinen und Res-



19. Suppentag
Donnerstag,
24. November 2022

taurants ergänzende Aktionen an. Zudem können Sie uns bei der bewährten Online-Spendenaktion unterstützen.

Wo finden Sie uns und was läuft wo?

Auf unserer Webseite www.suppentag.schweizertafel.ch erfahren Sie ab sofort alles Wissenswerte rund um den 19. Suppentag.

Helfen Sie uns, Armut zu lindern und Foodwaste zu vermeiden, und geniessen Sie an einem unserer Standorte die gemütliche Atmosphäre und eine leckere und wärmende Suppe. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Nachruf auf Jacky Donatz

Jacky Donatz ist im Alter von 71 Jahren am 18. April 2022 verstorben.

Jacky Donatz war Koch und Gastgeber aus Berufung, vor allem aber liebte er Menschen und wollte, dass es ihnen gutgeht. Bis über seinen Tod hinaus hat er die Stiftung Schweizer Tafel unterstützt. In seinem Sinne konnte mit dem Vermerk «Trauerfall Jacky Donatz» an die Schweizer Tafel gespendet werden. Wir sind zutiefst gerührt über diesen Wunsch.

«Lieber Jacky, du hattest ein grosses Herz für Menschen, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen und auf Unterstützung angewiesen sind, unter anderem durch die Schweizer Tafel. Dein persönliches Engagement seit 2004 als überaus grosszügiger Sponsor unserer jährlichen Spendenaktion «Suppentag» auf dem Paradeplatz war grossartig und einmalig. Dafür danken dir die Stiftung Schweizer Tafel und der Gönnerverein Zürich von ganzem Herzen. Deine Grosszügigkeit, deine Treue und deine vielen wertvollen Tipps werden uns in bester Erinnerung bleiben – wir werden dich sehr vermissen!»

In Dankbarkeit und stiller Anteilnahme,
Stiftung Schweizer Tafel und
Gönnerverein Zürich

Dürfen wir Sie gewinnen?

Gönnerverein Schweizer Tafel – engagiert für die gute Sache!

Gönnerverein Schweizer Tafel

Der Gönnerverein sammelt Geld für die Schweizer Tafel und hilft mit, dass die Stiftung Armut lindern und einwandfreie Lebensmittel vor der sinnlosen Vernichtung retten kann. Zusätzlicher Benefit: Durch die Rettung der Lebensmittel tragen wir dazu bei, den CO₂-Ausstoss nachhaltig zu reduzieren, und wir übernehmen ausserdem Verantwortung für unsere Umwelt.

Dank unseren Gönnerinnen und Gönnern konnten wir im Jahr 2021 einen Warenwert von über 5 000 000 Franken für Bedürftige generieren. Dieser wiederum hat 1 562 400 Mahlzeiten ermöglicht und 781 200 Kilogramm Lebensmittel, welche sonst im Abfall gelandet wären, gerettet.

Unser Ziel ist es, möglichst viele finanzielle Mittel für die Stiftung Schweizer Tafel zu beschaffen und als Botschafterinnen und Botschafter die Stiftung noch bekannter zu machen. Im vergangenen Jahr konnten wir rund 465 000 Franken an die Stiftung überweisen. Der Gönnerverein ist somit eine wichtige Stütze der Schweizer Tafel.

Was können Sie tun?

Schliessen Sie sich dem Gönnerverein einer Region in Ihrer Nähe an und helfen Sie mit, den «Gönnerkreis» zu vergrössern, Foodwaste zu bekämpfen und Armut zu lindern. Der Verein ist in Basel, Bern, Luzern, Zürich, der Ostschweiz sowie im Raum

Aargau/Solothurn vertreten. Wählen Sie Ihre Wunschregion aus und kontaktieren Sie uns. Sie finden weitere Details unter: www.schweizertafel.ch/goennerverein

Wofür dürfen wir Sie gewinnen?

- > für eine Mitgliedschaft / Gönnerin / Gönner
- > für eine Spende
- > für ein Legat
- > für einen Anlass zugunsten der Schweizer Tafel

Vakanter Vorstand: Zurzeit sind in Bern die Funktionen der Präsidentin und der Finanzverantwortlichen vakant. Zudem suchen wir in der Region Ostschweiz eine Finanzverantwortliche.

Sie möchten mehr über uns erfahren?

Nadja Keller, Präsidentin Gönnerverein Schweizer Tafel, gibt Ihnen gerne Auskunft. nadja.keller@schweizertafel.ch



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 AG
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

