

Tafelpost

Ausgabe Frühling 2023

Schweizer Tafel

Essen verteilen – Armut lindern



Schweizer Tafel
Essen verteilen – Armut lindern



Aktiv gegen Foodwaste

Interview mit Pionier Mirko Buri

Seite 12

Blick hinter die Kulissen

Spannende Porträts der Abnehmer

ab Seite 4

Inhalt

.....FOODWASTE



Aktiv gegen Foodwaste

Interview mit Foodsave-Pionier

Mirko Buri

Seite 12

.....PORTRÄT



Soziale Institutionen und Lebensmittelabgabestellen

So kümmern sich unsere Abnehmer um armutsbetroffene Menschen.

Seite 4

.....SUPPENTAG 2022



Rückblick auf den 19. Suppentag

Seite 19

Seite 3 Editorial

Seite 14 Freiwillige

Seite 15 Jahresrückblick 2022 und Interna

Seite 16 Kurznews



coop

MIGROS

CREDIT SUISSE

**Gönnerverein
Schweizer Tafel**



**ERNST GÖHNER
STIFTUNG**

Dank

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

Titelseite:

Abgabe der Lebensmittel bei HOPE, Baden

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)

Gestaltung: Atelier Herrmann SGD, Gümmenen

Fotos: Mirko Burri, Carlos Ingold, Schweizer Tafel

Druck: Mastra Druck AG, Schönbühl. Diese Drucksache wurde 100% klimaneutral

in der Schweiz hergestellt.

Auflage: 6650 Deutsch/Französisch, Ausgabe April 2023. Die Tafelpost erscheint
im Frühjahr und im Herbst.

Editorial



Liebe Leserin, lieber Leser

Bereits seit vier Jahren unterstützen wir die Schweizer Tafel bei ihren Projekten und sind nun stolzer Hauptpartner. Unser Engagement geht dabei weit über die Lebensmittelspenden unserer Filialen hinaus. Zusätzlich fördern wir unseren Partner mit einer Geldspende und haben diese 2023 verdoppelt. Damit kann die Hilfsorganisation weiter in ihre wertvollen Projekte investieren und so zukünftig noch mehr Menschen helfen.

Als Schweizer Detailhändler geniessen wir tagtäglich das Vertrauen unserer Kundinnen und Kunden. Deshalb ist es uns ein grosses Anliegen, die Gesellschaft auch neben dem täglichen Einkauf zu unterstützen – besonders unsere armutsgefährdeten und -betroffenen Mitmenschen. Unsere Unterstützung der Schweizer Tafel ist ein wichtiger Beitrag dazu. Seit 2019 sind wir ein starker und verlässlicher Partner für die Hilfsorganisation. Lebensmittel aus unseren Filialen, die kurz vor Erreichen des Haltbarkeitsdatums stehen, aber keine Mängel in ihrer Qualität aufweisen, spenden wir an sie und weitere Organisationen. Im vergangenen Jahr konnten wir die Menge an gespendeten Lebensmitteln, im Vergleich zum Vorjahr, auf knapp 400 Tonnen verdoppeln. Damit leisten wir einen wertvollen Beitrag für das Angebot der Schweizer Tafel und retten gleichzeitig Lebensmittel vor dem Verfall. Ein Grossteil unserer Filialen arbeitet bereits mit der Hilfsorganisation zusammen und es werden immer mehr. Unser festes Ziel ist es, dass bis Ende dieses Jahres alle Filialen einen karitativen Partner unterstützen. Daran arbeiten wir jeden Tag.

Auch unsere Kundinnen und Kunden tragen ihren besonderen Teil zur Unterstützung der Schweizer Tafel bei. Bei unserer Aktion «Gemeinsam sammeln» füllten sie während der Vorweihnachtszeit bereitgestellte Einkaufswagen mit haltbaren Lebensmittelspenden aus ihrem eigenen Einkauf. Auf diesem Weg konnten wir im vergangenen Dezember zusätzlich über 10 Tonnen Lebensmittel an unsere Partner-Organisation spenden. Das macht uns sehr stolz und zeigt, dass ALDI SUISSE und seine Kundschaft für Menschen in Not da sind.

Wir schätzen das Engagement der «Schweizer Tafel» und wollen auch künftig ein zuverlässiger Partner sein. Helfen wir gemeinsam, damit das Leben für alle Menschen in der Schweiz lebenswert bleibt.

Jérôme Meyer

Country Managing Director von ALDI SUISSE



HOPE, Baden

Im HOPE Christliches Sozialwerk in Baden treffen wir auf Röbi und Bea. Sie gehören zu den 20 Festangestellten der Institution, welche durch 70 freiwillige Helfer unterstützt werden. Nächstes Jahr feiert die Organisation bereits das 40-jährige Jubiläum. Röbi gehört seit zehn Jahren zum Team, während Bea vor drei Jahren dazugestossen ist.

Das HOPE ist ein Begegnungszentrum für alle. Das Wort «alle» wiederholen Röbi und Bea mehrmals. Bei ihnen sei jede und jeder willkommen, egal ob er oder sie armutsbetroffen ist oder nicht. Auch die Religion spielt keine Rolle.

Täglich werden feine Menüs zubereitet, welche für 12 Franken erhältlich sind. Wer sich das nicht leisten kann, erhält kostenlos eine warme Suppe. Für Armutsbetroffene in der Notschlafstelle gelten Sonderkonditionen. Weiter bietet das HOPE verschiedene Treffpunkte an, wie zum Beispiel den Spaghetti-Plausch. An zwei Nachmittagen pro Woche wird ein Beschäftigungsprogramm durchgeführt. Zudem wurde kürzlich der Gospelnachmittag ins Leben gerufen. Die Lebensmittelabgabe mit maximal 35 Bezugskarten findet einmal wöchentlich statt. Die Lebensmittel stammen von der Schweizer Tafel und einigen weiteren Spendern. Das Angebot wird ergänzt durch einen Kleiderschrank für Wohnungslose, Duschen und die Möglichkeit, die Kleider zu waschen. Ausserdem umfasst es betreute Wohnplätze, ein Wohnexternat und eine Notschlafstelle. Auch die Gassenarbeit gehört zum Angebot der Institution. Das Gassenteam baut Beziehungen zu Suchtkranken und Wohnungslosen auf und bietet gezielt Unterstützung an.

Der Glaube verbindet das Kernteam. Er gibt ihnen Balance und Halt. Die Mitarbeitenden möchten die Nächstenliebe vorleben, ohne dabei zu missionieren. Auf die Frage, was ihn täglich motiviert, antwortet Röbi mit einem Lächeln: «Das habe ich mich tatsächlich schon oft gefragt. Ich bin jetzt seit zehn Jahren hier, zuvor habe ich den Job immer nach drei bis vier Jahren gewechselt. Wahrscheinlich sind es die Begegnungen mit den Menschen. Diese sind oft in ihrer Welt gefangen. Sie können

ihren liebenswerten Kern nicht zeigen. Robin Williams sagte einmal: «Du bist nur mit einem kleinen Funken Wahnsinn gesegnet. Du darfst ihn nicht verlieren.» Ich finde dieses Zitat sehr passend. Vielleicht hält mich dieser Funken Wahnsinn hier.» Röbi erzählt uns aber auch, dass es ihm Mühe bereite, nur im Kleinen helfen zu können: «Was wir hier tun, ist sehr wichtig, aber es ist ein Tropfen auf den heissen Stein.» Auch Bea sieht man an, dass sie ihren Job, trotz oder vielleicht auch wegen der täglichen Herausforderungen, liebt. «Ich finde es schön, dass man sich für die Menschen Zeit nehmen kann, darf und soll. Es ist von der Leitung sogar explizit gewünscht. Ich kann also, wie heute zum Beispiel, problemlos 45 Minuten mit einem Betroffenen reden, ohne dabei ein schlechtes Gewissen zu haben. Und es wird hier nie langweilig. Jeder Tag ist anders», fasst Bea ihre Motivation zusammen.



Culinaria, Wohlen bei Bern

Mittwoch, 13.00 Uhr – Die Vorbereitungen für die Abgabestelle im Culinarina in Wohlen bei Bern laufen auf Hochtouren. Um 14.30 Uhr geht es los. Die fleissigen Helferinnen und Helfer sortieren die gespendeten Lebensmittel nach Produktkategorien. Sarah Flury, Leiterin der Fachstelle Arbeit der Regionalen Sozialen Dienste Wohlen und Projektleiterin Culinarina, gibt letzte Anweisungen.

Das «Culinaria – Wir tischen auf» wurde 2015 gegründet und ist ein Projekt der Fachstelle Arbeit der Regionalen Sozialen Dienste Wohlen mit den Gemeinden Wohlen, Kirchlindach, Meikirch, Frauenkappelen und Bremgarten. Ziel des Projekts ist die Beschäftigung von Sozialhilfebezüger:innen, die aus unterschiedlichen Gründen keine Chance auf eine Anstellung im ersten Arbeitsmarkt haben. Die Teilnehmenden werden von sechs festangestellten Mitarbeitenden, darunter vier Köche, begleitet. Von Montag bis Freitag werden rund 1000 Mahlzeiten zubereitet und an die Kitas und Tagesschulen geliefert. Ausserdem wird ein Seniorenmahlzeitendienst betrieben.

Im Januar 2022 ist aus dem Culinarina ein weiteres Projekt entstanden: das «Culinaria – Wir packen ein». 2021 beschloss der Kanton, Menschen mit einem F-Ausweis die Sozialhilfeleistungen um 30% zu kürzen. Dem Culinarina-Team war sofort klar, dass Handlungsbedarf besteht. Sarah Flury beschreibt «Wir packen ein» als eine Plattform rund um die Themen Foodwaste, Armut und Beschäftigung. Das Projekt unterstützt Armutsbetroffene mit einwandfreien Lebensmitteln, die wöchentlich durch die Schweizer Tafel geliefert werden. Zudem darf Culinarina bei zwei Migros- und zwei Lidl-Filialen sowie zwei weiteren Spendern Waren abholen. Mit diesen Lebensmittelspenden wird jeden Mittwoch die Abgabestelle durchgeführt. Bei den Vorbereitungen wird je nach Menge der Produkte ein Abgabeschlüssel definiert. Derzeit sind beim «Culinaria – Wir packen ein» 94 Haushalte, bestehend aus 280 Personen, registriert. Etwa 45 Familien beziehen wöchentlich Lebensmittel. Die Reihenfolge des Bezugs bestimmt die vorgängige Lottoziehung bei Kaffee und Kuchen. Das Beisammensein bei Kaffee und Kuchen bietet den Klientin-

nen und Klienten die Möglichkeit für den sozialen Austausch untereinander und ist für Sarah Flury eine gute Gelegenheit, um auf niederschwellige Weise ins Gespräch zu kommen.

Wie beim Projekt «Wir tischen auf» engagieren sich auch beim Projekt «Wir packen ein» Sozialhilfebezüger:innen und freiwillige Helfer:innen. Sarah Flury betont, dass sich Culinarina aktiv gegen Foodwaste einsetzt und mit «Wir packen ein» gleichzeitig ein niederschwelliges Angebot für Armutsbetroffene bereitstellt. Das Erfolgsrezept sei die Haltung gegenüber den Menschen. Dazu zählt auch ein Beteiligungsprojekt, das vom Bundesamt für Sozialversicherungen unterstützt wird. In diesem Rahmen hat kürzlich ein Workshop inklusive Abendessen stattgefunden, bei dem klar wurde, dass sich sowohl Schweizer r:innen als auch Migrant:innen mehr interkulturelle Anlässe wünschen.

Diese Haltung gegenüber den Menschen sei ihnen sehr wichtig, erzählt uns Sarah Flury, und ergänzt: «Wir haben uns auch deshalb für eine Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel entschieden und sind darüber sehr glücklich. Mit der Schweizer Tafel haben wir einen zuverlässigen Partner an unserer Seite und wir dürfen unsere Abgabestelle ohne Einschränkungen und ganz nach unseren Vorstellungen gestalten.»

Heute befindet sich das Projekt «Wir packen ein» im Kipferhaus in Wohlen bei Bern, die Platzverhältnisse sind beschränkt. In absehbarer Zeit soll ein neuer Standort gefunden werden. Das Ziel ist, in Zukunft vor Ort auch niederschwellige Sozialberatungen durchführen zu können. Ausserdem möchte das Team Produkte aus geretteten Lebensmitteln herstellen und zum Verkauf anbieten. Der Erlös würde dem Projekt zugutekommen.

Zur kurzen Fotosession nach dem Interview kommen noch Koch und Koordinator Marc Nydegger und Praktikantin Jana Zutter dazu. Was ihre Motivation angeht, sind sich die drei auf Anhieb einig: «Wir haben Freude an der Arbeit und wir wollen dort schnelle und unkomplizierte Hilfe leisten, wo unser System versagt.»



Open Heart, Zürich

Im Open Heart der Heilsarmee, nahe der Langstrasse in Zürich, werden wir von Pjtsch und Becky Kupferschmid herzlich begrüsst. Pjtsch führt die Institution, welche 1996 gegründet wurde, seit rund zwei Jahren. Seine Ehefrau Becky ist Teilzeit für das Open Heart tätig. Pjtsch ist Sozialpädagoge, Becky hat früher im Büro gearbeitet. Gemeinsam reisten sie vor knapp drei Jahren nach Nordamerika und halfen während sechs Monaten in verschiedenen Organisationen in der Suchtarbeit mit. Diese Zeit habe sie sehr geprägt, erzählen uns Pjtsch und Becky.

Nach ihrer Rückkehr fragten sie bei der Heilsarmee an und landeten schliesslich im Open Heart. Janine unterstützt das kleine Team als Praktikantin, parallel zu ihrer Ausbildung als Sozialbegleiterin. Zudem helfen zahlreiche Freiwillige mit, darunter auch solche, die den Absprung aus der Sucht geschafft haben.

Der Fokus der Organisation liegt auf der Gassen- und Suchtarbeit. Die kleine Street Crew, wie sie sich selbst nennen, ist nachmittags mit gefüllten Taschen auf den Strassen im Kreis 4 und 5 unterwegs. Sie verteilen Sandwichs, Salate, Schokolade und sonstige gespendete Lebensmittel, welche unkompliziert auf der Gasse konsumiert werden können. Ausserdem suchen sie das Gespräch mit den suchtkranken Menschen und bieten ihnen eine Beschäftigung an.

Das Beschäftigungsprogramm liegt Pjtsch, Becky und Janine besonders am Herzen. Von Montag bis Donnerstag von 14.00 bis 17.00 Uhr wird mit Menschen mit Suchthintergrund gebastelt und gebacken. «Suchtkranke ins Programm zu holen, ist schwierig. Am besten funktioniert es, wenn sich die Suchtkranken untereinander motivieren, bei uns vorbeizuschauen. Wir können damit punkten, dass jeder kommen und gehen kann, wann er will. In anderen Programmen müssen die Betroffenen um 9 Uhr erscheinen und bis 17 Uhr bleiben. Durch die Beschäftigung geht der Konsum der verschiedenen Substanzen zurück. Die Menschen haben eine Aufgabe und können selbst etwas

erschaffen», erzählt uns Pjtsch. Im Winter bietet das Open Heart auch Filmabende an. Wenn die Klientinnen und Klienten das Open Heart dann mit einem Lächeln verlassen, haben Pjtsch, Becky und Janine schon viel erreicht. Die Arbeit mit Suchtkranken erfordere auch viel Geduld, und Rückschläge seien ganz normal. Gleichzeitig sei es wichtig, dass die Crew sich die Schicksale nicht zu sehr zu Herzen nimmt. «Wir dürfen den Humor nicht verlieren», ergänzt Becky.

Die Schicksale sind sehr verschieden. Manche hatten einen guten Job und ein stabiles Umfeld, dann rutschten sie nach einem unvorhergesehenen Ereignis in die Sucht ab. Der Alkohol betäubte die Schmerzen, Medikamente wurden zu lange unkontrolliert eingenommen. Im Open Heart werden bislang keine Therapie-möglichkeiten angeboten, die Crew ist aber vermittelnd tätig. Ausserdem arbeitet sie eng mit der Kontakt- und Anlaufstelle des Kantons zusammen.

Manchmal kommt es auf der Strasse auch zu Auseinandersetzungen. Deshalb gehen die drei nie allein auf Tour. Zur eigenen Sicherheit haben alle einen Selbstverteidigungskurs absolviert. Gleichzeitig schildert uns Pjtsch, dass die Menschen auf der Strasse wie eine Familie zusammenhalten. Heute kriegen sie sich in die Haare und morgen sitzen sie wieder Arm in Arm auf einer Bank. Schwierig sei für das Team vor allem die Hilflosigkeit: «Die betroffenen Menschen passen nicht in unser System, viele haben aufgegeben. Sie sehen keine Chance mehr und wollen weg, von der Stadt aufs Land, aber ein Wechsel der Sozialhilfe ist nicht möglich.» Im Open Heart finden die Menschen ein offenes Ohr und einen Ort, an dem sie sich wohlfühlen.



Vineyard, Olten

Die Vineyard befindet sich am Bahnhof in Olten. Als wir an einem Dienstag um 14.00 Uhr eintreffen, sind die rund 20 Freiwilligen in den letzten Vorbereitungen für die wöchentliche Abgabestelle. Vor dem Gebäude warten schon viele armutsbetroffene Menschen, um sich den besten Platz in der Warteschlange zu sichern. Die Helfer:innen packen noch die letzten Lebensmittel in die sogenannten Heiland-Säcke. Matt Stadler ist einer der Freiwilligen im DaN (kurz für Dienst am Nächsten) der Vineyard Olten und koordiniert das Geschehen.

Bevor die Türen öffnen, bleiben noch ein paar Minuten. Wir unterhalten uns mit Matt über das DaN, die Lebensmittelspenden und seine Motivation. Das DaN wurde 2005 gegründet und umfasst, nebst der Abgabestelle, weitere Angebote wie Deutschkurse für Frauen, Seelsorge und Budgetberatung. Der Institution mit kirchlichem Hintergrund sei es wichtig, den Bedürftigen zu dienen, so wie Jesus dies getan habe, erklärt uns Matt. Die Lebensmittel erhält das DaN von sieben Filialen der Genossenschaft Migros Aare, die das DaN selbst anfährt, und von der Schweizer Tafel. «Ohne die Unterstützung der Schweizer Tafel könnten wir die Abgabestelle nicht betreiben», ist Matt überzeugt.

Während der Pandemie musste das DaN für einige Wochen schliessen. In dieser Zeit hat sich das Team gesammelt und mit den Säcken ein neues System eingeführt. Vorher konnten die Bezüger:innen die Lebensmittel am Tisch auswählen. Die Idee mit den Taschen ist aus hygienischen Gründen entstanden, hat sich aber auch in Bezug auf Planbarkeit und Verteilung der Lebensmittel bewährt. Die Bedürftigen zahlen pro Sack einen Franken. Dieser Beitrag wird zwei Projekten in Rumänien und in Sierra Leone spendet, die Matt ebenfalls als Freiwilliger unterstützt. Er reist zweimal pro Jahr nach Afrika und pflegt dort den Austausch mit den Partnern vor Ort. «Das Geld kommt Menschen zugute, die noch weniger besitzen als die Armutsbetroffenen hier», erklärt uns Matt.

Matt und seine Frau haben zwei Kinder. Neben seinen freiwilligen Engagements ist er als Hausmann tätig. Er habe von seinen

Eltern früh das Prinzip des Gebens und Nehmens gelernt. «Bis heute leben uns meine Eltern und auch meine Schwiegereltern dies vor. Mir und meinem Umfeld geht es gut und ich möchte etwas zurückgeben», so Matt über seine Motivation, sich als Freiwilliger zu engagieren.

Zohreh ist vor vier Jahren aus dem Iran in die Schweiz geflüchtet. Seit drei Jahren kommt sie ins DaN und arbeitet auch selbst mit. «Ich liebe es zu helfen, obwohl meine Familie und ich selbst armutsbetroffen sind», so Zohreh. Sie ist froh, dass sie vom DaN Lebensmittel erhält. Auf die Frage, ob sie den Iran vermisst, antwortet sie: «Der Iran ist meine Heimat, aber ich fühle mich in der Schweiz wohl.»

Nun treffen sich die Freiwilligen zum Gebet. Dann stellt sich Zohreh an den Empfangstisch, Matt nennt es die Rezeption. Er begibt sich nach draussen und verteilt Nummern an die wartenden Klient:innen. Sana übersetzt für ihn. Seit etwa sechs Wochen habe sich die Zahl der Bezüger:innen verdreifacht. «Die ukrainischen Flüchtlinge sind nun auch auf dem Land angekommen», begründet Matt den Ansturm. Aktuell beziehen rund 170 Menschen Lebensmittel im DaN. Obwohl alle wissen, dass jeder einen vollen Sack erhält, ist das Gedränge gross. Matt und Sana müssen die Menge beruhigen und bitten mehrfach darum, eine Kolonne zu bilden. Nun begeben sich die Bedürftigen in den Aufenthaltsraum und werden von den Freiwilligen herzlich begrüsst. Es herrscht eine angenehme Atmosphäre im DaN. Bei Kaffee und Kuchen findet der soziale Austausch statt.

Auf einem Bildschirm werden die Nummerngruppen eingeblendet. An der Rezeption zeigen die Bezüger:innen ihre Bezugskarte sowie ihre Nummer vor und erhalten ein bis zwei Säcke, je nach Familiengrösse. Zwischendurch kommen Menschen mit einer Sondergenehmigung vorbei. Es handelt sich um Working Poor oder um Schüler:innen, welche die Abgabestelle während der Pause aufsuchen und keine Zeit zum Warten haben.

Beeindruckt vom grossen Engagement der Freiwilligen verabschieden wir uns um 15.30 Uhr. Die Abgabestelle und der Treffpunkt im Vineyard in Olten sind noch bis 17.00 Uhr geöffnet.



Verein Phari, Therwil

Anfang 2015 erfuhren Gabi Huber und Brigitte Marques im Bekanntenkreis von einer Notsituation. Als sie realisierten, dass eine armutsbetroffene Familie keine Hilfe erhält, nahmen sie die Sache selbst in die Hand. «Wir stellten fest, dass es hier im Leimental keine Hilfsangebote gab», erzählt uns Gabi. Im Februar 2015 gründeten die beiden Freundinnen den Verein Phari, im Juni 2015 eröffneten sie den ersten Standort in Therwil. Wenig später, im September 2015, ereilte sie die erste Flüchtlingswelle. «Es hat von Beginn an gut funktioniert, weil Gabi und ich ein eingespieltes Team sind. Wir haben sehr ähnliche Werte und Vorstellungen», so Brigitte.

Zwei Abgabestellen und viel Herzblut

Die Abgabestelle in Therwil ist dreimal pro Woche geöffnet. Die Abgabestelle in Reinach öffnet ihre Türen jeden Dienstag. Die Räumlichkeiten in Therwil sind hell und freundlich und das dazugehörige Bistro lädt zum Verweilen ein. Die liebevolle Einrichtung und die Dekoration wie auch die engagierten Helfer:innen spiegeln das Konzept der beiden Gründerinnen wider. «Wir wollen schnell und unbürokratisch helfen, einander mit Wertschätzung begegnen und den armutsbetroffenen Menschen einen würdevollen Rahmen bieten. Ausserdem soll unser Vereinslokal den sozialen Austausch ermöglichen», beschreibt Brigitte den Leitgedanken des Vereins Phari. Im Kühlschrank stehen feine Sandwichs, Patisserie und Kuchen der Bäckerei Grellinger bereit. Diese werden später den Bezügerinnen und Bezügern serviert.

Pro Tag und Abgabestelle beziehen rund 60 Haushalte Lebensmittel über den Verein Phari, am Donnerstag sind es aktuell rund 25 Haushalte. Der Donnerstag wurde aufgrund der grossen Nachfrage neu eingeführt. «Insgesamt erreichen wir mit unseren Abgabestellen etwa 600 bis 700 Menschen. Mehr können wir momentan nicht aufnehmen, weil wir nicht mehr Lebensmittel erhalten. Wir führen aber eine Warteliste», so Gabi zur aktuellen Situation. «Natürlich spüren wir den Einfluss des Ukraine-Kriegs, aber auch die Angst vor den steigenden Kosten aufgrund der Teuerung.»

Ein durchdachtes System

Der Verein Phari sei wie eine kleine Firma aufgebaut. Gabi und Brigitte haben Abläufe eingeführt, die gut funktionieren. In Therwil arbeitet das Team mit einem Taschensystem, das heisst, die Bezüger:innen erhalten eine fertig gepackte Tasche. In Reinach werden die Lebensmittel auf einem Buffet aufgebaut, mit einem definierten Abgabeschlüssel dürfen die Klientinnen und Klienten ihre benötigten Waren selbst auswählen. Für den Bezug der Lebensmittel werden 2 Franken berechnet.

Die Abnehmer:innen müssen sich vorgängig registrieren und ihre Finanzsituation offenlegen, Ausnahmen sind Anmeldungen via Sozialhilfe. Danach wird der Antrag geprüft und, sofern alle Kriterien erfüllt sind, eine Berechtigungskarte mit Familiengrösse und Lebensmittelmenge ausgestellt.

Ein grossartiges Team und zuverlässige Partner

Dass Gabi und Brigitte seit über sieben Jahren ihren Verein führen dürfen, verdanken sie auch einem grossartigen Team, bestehend aus 90 Helfer:innen, zahlreichen Partnern und Unterstützern. Gabi geht sogar noch einen Schritt weiter: «Ohne die Lebensmittellieferungen der Schweizer Tafel würde es den Verein Phari nicht geben.» Auch für die Backwaren und Patisserie der Bäckerei Grellinger seien sie sehr dankbar. Hinzu komme, dass eine grosszügige ältere Dame seit Jahren die Miete des Vereinslokals in Therwil finanziert. Gabi und Brigitte sind zu 50% beim Verein Phari angestellt, ihre Gehälter werden über eine Stiftung und die Spende eines älteren Ehepaares finanziert. Die Abgabestelle in Reinach findet im Jugendcafé Paradiso statt und wird vollständig über die Gemeinde Reinach subventioniert, unter der Voraussetzung, dass dort nur Bezüger:innen aus Reinach zugelassen sind.

Auf die Frage, weshalb sie sich so für armutsbetroffene Menschen einsetzen, antwortet Gabi: «Ich möchte etwas zurückgeben, weil es mir selbst immer gut ging. Dass es Menschen gibt, die durch das System fallen, ist schwer zu begreifen.» Und Brigitte ergänzt: «Was ist der Sinn des Lebens? Für uns ist es die gegenseitige Hilfe. Wenn wir dann die Dankbarkeit unserer Klient:innen spüren oder Zeichnungen der Kinder erhalten, ist das ein schöner Lohn.»



Sentitreff, Luzern

Im Sentitreff in Luzern treffen wir auf Raphael und Flavia, die als Festangestellte für die Organisation arbeiten, und auf Somayeh, eine von rund 100 freiwilligen Helfer:innen. Das Team befindet sich mitten in den Vorbereitungen für den heutigen Mittagstisch. Die Institution, die vor 40 Jahren als Initiative des Quartiers gegründet wurde, ist für viele Menschen zum Treffpunkt oder sogar zu einem zweiten Zuhause geworden.

Raphael ist der Leiter des Sentitreffs. Er erzählt uns, dass an der Baselstrasse, an der sich der Sentitreff befindet, Menschen aus 80 Nationen leben. Früher sei die Baselstrasse die Strasse jener Menschen gewesen, die in der Stadt nicht willkommen waren. Hier lebten Kranke, Arme und Zugezogene. Der Sentitreff sei primär ein Ort der Begegnung. Die Angebote der Institution sind sehr vielfältig und reichen von Sprachkursen über Kinderanimation, Sportprogramme, Mittagstische und Beratungen bis hin zu Quartierfrühstücken und Festivals. Jeden Dienstag um 11 Uhr kommt das Fahrzeug der Schweizer Tafel und beliefert den Sentitreff mit Lebensmitteln. Eine zweite Lieferung erfolgt jeweils am Donnerstag, dann kümmert sich der Verein Arbeitslosen-Treff in den gleichen Räumlichkeiten um armutsbetroffene Menschen.

Team

Raphael hat im Juni 2021 die Leitung des Sentitreffs übernommen, nachdem er zuvor das Festival der Institution organisiert hatte. Kennengelernt hat er den Sentitreff bereits vor einigen Jahren bei einem Apéro für Neuzugezogene. «Der Job bereitet mir grossen Spass und ich schätze die Zusammenarbeit mit den unterschiedlichen Menschen sehr», erklärt er uns. Flavia ist seit rund sechs Jahren Teils des Teams. Sie habe keine Ausbildung

zur Köchin absolviert, sei aber immer mehr in diesen Bereich reingerutscht. Jeden Dienstag kocht sie mit den Freiwilligen für den Mittagstisch. In den Sentitreff ist sie über die Vermittlung eines Kollegen gekommen. Nebenbei arbeitet sie noch als Sprinkerköchin für die Gassenküche. Besonders spannend seien das jährliche Festival und die vielen Herausforderungen, die diese Aufgabe mit sich bringt.

Freiwilliges Engagement

Zum Schluss unterhalten wir uns noch mit Somayeh, kurz Somi. Die 39-jährige Iranerin lebt seit fünf Jahren mit dem Status «Not-hilfesituation» in der Schweiz. Damit darf Somi weder arbeiten noch einen Deutschkurs besuchen. Sie ist froh, dass sie sich als Freiwillige im Sentitreff engagieren und hier gleichzeitig soziale Kontakte knüpfen kann. Ausserdem konnte sie im Sentitreff die deutsche Sprache erlernen. Ihre Kenntnisse gibt sie in freiwilligen Deutschkursen weiter.

Ihre aktuelle Situation sei sehr schwierig und ihre Zukunft ungewiss. An eine Zukunftsplanung sei nicht zu denken. Sie lebt in einer Notunterkunft und erhält pro Tag 10 Franken Taschengeld. Trotz der schwierigen Umstände hat Somi es in den letzten Jahren geschafft, sich in die Gesellschaft zu integrieren. Der Sentitreff habe ihr dabei sehr geholfen. Dank dieser Integration habe sie bessere Chancen, doch noch eine Aufenthalts- und Arbeitsbewilligung zu erhalten: «Die Hoffnung habe ich noch nicht aufgegeben. Eine Rückkehr in den Iran ist für mich nicht möglich, deshalb setze ich alles daran, in der Schweiz bleiben zu dürfen.»



FRÜTILE, Fribourg

Als Karin Mader nach einem langjährigen Auslandsaufenthalt mit ihrer Familie in die Schweiz zurückkehrte, hegte sie den Wunsch, auch hier etwas Sinnvolles zu tun. Auf einem Spaziergang fielen ihr Abfalleimer auf – bis zum Rand gefüllt mit weggeworfenen Lebensmitteln. Gemeinsam mit ihrer Freundin Muriel Bosson suchte sie nach Möglichkeiten, um etwas gegen die Lebensmittelverschwendung zu tun.

Karin und Muriel wollten dabei weder Geld investieren noch andere Risiken eingehen. Zusammen entwickelten sie die Idee, aus ungebrauchten oder unverkäuflichen Früchten Konfitüre herzustellen. Sie holten weitere Personen an Bord und begannen, sich genauer zu erkundigen. Im Gespräch mit Detailhändlern zum Thema Foodwaste erfuhren sie von der Stiftung Schweizer Tafel. Karin nahm Kontakt mit dem damaligen Regionenleiter Mittelland auf und konnte ihn von einer Zusammenarbeit überzeugen. 2015 war es dann so weit: Die Freundinnen gründeten den Verein FRÜTILE. Der Name setzt sich zusammen aus den französischen Wörtern «Fruit» (Frucht) und «utile» (nützlich/sinnvoll). «Die Früchte kommen zwar nicht direkt armutsbetroffenen Menschen zugute; indirekt aber schon, denn wir spenden den Erlös aus dem Verkauf der Konfitüren an soziale Institutionen in der Region Fribourg», erklärt uns Karin Mader das Konzept. «Mit der Schweizer Tafel haben wir vereinbart, dass zuerst die sozialen Institutionen beliefert werden und wir den Rest erhalten. Wir wollen niemandem Lebensmittel wegnehmen, sondern diese vor der Vernichtung retten», ergänzt Muriel Bosson.

Die Lebensmittel der Schweizer Tafel werden am Donnerstagmorgen angeliefert. Am Donnerstagnachmittag wird produziert. Je nach Menge der erhaltenen Früchte entstehen zwischen 40 und 80 Gläser Marmelade in unterschiedlichen Grössen. Die Gläser werden dabei ebenfalls rezykliert. Bei FRÜTILE engagieren sich rund ein Dutzend Freiwillige, die das Obst vorbereiten, die Gläser sterilisieren, die Konfitüre einkochen und die Gläser anschliessend dekorieren und etikettieren. Ihr gemeinsames Ziel ist es, Gutes zu tun und die Bevölkerung für die Foodwaste-Problematik zu sensibilisieren.

Konfitüre «surprise» für den guten Zweck

Die Konfitüren «surprise» werden derzeit in rund zehn spezialisierten Lebensmittelgeschäften in der Region Fribourg und am FRÜTILE-eigenen Marktstand verkauft. «Wir sprechen von Konfitüre «surprise», weil wir im Vorfeld nicht wissen, welche Früchte wir erhalten, und deshalb auch die Sorten nicht planen können. Aber genau das schätzen unsere Kundinnen und Kunden», erzählt Karin Mader. Der Transport, insbesondere zu den Märkten, gestaltet sich schwierig, da die meisten Helferinnen kein eigenes Auto haben. «Bis jetzt haben wir aber noch immer eine Lösung gefunden», so Muriel Bosson. Die Händler werden in der Regel zu Fuss oder mit dem Fahrrad beliefert oder sie holen die Ware in der Produktionsküche bei einem örtlichen Studentenwohnheim ab.

Zum Jahresende erfolgt der Kassensturz. Die Einnahmen aus dem Verkauf decken die Investitionen, etwa für Gelierzucker, Gewürze und Küchengeräte, sowie für die Miete der Marktstandplätze ab. Der verbleibende Gewinn wird gespendet. Das Team beschliesst jeweils gemeinsam, welche sozialen Institutionen aus der Region einen Beitrag erhalten. Danach wird der erfolgreiche Jahresabschluss gebührend gefeiert.



Brot – Egge, Zürich

Wir sind zu Besuch im Brot-Egge in Zürich-Seebach. Seit 15 Jahren gibt es die Anlaufstelle des Sozialwerks Pfarrer Sieber an der Seebacherstrasse. Seit sieben Jahren arbeitet Oswald Dänzer als Küchenchef für die etablierte Organisation. Mit ihm kümmern sich sieben Festangestellte, zwei Zivildienstleistende und mehrere Freiwillige um die Bedürfnisse der armutsbetroffenen Menschen im Quartier.

Der Brot-Egge hat sich zum Ziel gesetzt, rasch und unbürokratisch zu helfen und dabei die Selbstständigkeit und Eigenverantwortung der Menschen zu fördern. Von Montag bis Freitag bereitet Oswald Dänzer mit seinem Team das Frühstück für täglich rund 40 obdachlose, stellensuchende Wanderarbeiter aus Rumänien, Bulgarien, Deutschland, Amerika und weiteren Ländern zu. Von 8.00 bis 11.00 Uhr steht ein Buffet zur Selbstbedienung bereit. Ab 10.00 Uhr werden manchmal auch warme Mahlzeiten angeboten, immer abhängig davon, welche Lebensmittel gespendet werden. Im Brot-Egge bringt jeder Tag neue Herausforderungen und Überraschungen mit sich. Die Mitarbeitenden in der Küche bereiten die Speisen spontan aus den vorhandenen Waren zu. Heute stehen Schweinefüsse bereit. «Wir versuchen, alles zu verwerten. Die Schweinefüsse kommen sehr gut an, auch wenn dies kein alltägliches Gericht sein mag», erzählt uns Oswald Dänzer. Im Hinterhof wird Tischtennis gespielt, geredet und gelacht. Einige Klientinnen und Klienten geniessen in den Liegestühlen die warmen Sonnenstrahlen. Um 12.00 Uhr schliesst der Brot-Egge für eine Stunde, bevor am Nachmittag Kaffee und Kuchen angeboten werden und der Brot-Egge erneut zum sozialen Treffpunkt wird.

Ergänzend betreibt der Brot-Egge zweimal pro Woche eine Lebensmittelabgabestelle. Diese wird insbesondere von Familien genutzt. Die Lebensmittelspenden für das Frühstück und die Abgabestelle, rund 800 Kilogramm pro Woche, stammen von der Schweizer Tafel. Weiter erhält der Brot-Egge Lebensmittel von «Reschteglück», einem eigenen Projekt des Sozialwerks Pfarrer Sieber zur Bekämpfung von Foodwaste. «Wer Geld hat, zahlt einen Obolus. Wer kein Geld hat, bekommt die benötigten Lebensmittel kostenlos», erklärt uns Oswald Dänzer. Weiter zählen

Sozialberatungen, Dusch- und Waschmöglichkeiten, ein Computer-Raum und die Abgabe von gespendeter Kleidung zum Angebot. Die Armutsbetroffenen erhalten auf Wunsch auch kostenlos einen neuen Haarschnitt verpasst. Im Winter wird hier im Seebach-Quartier zusätzlich eine Notschlafstelle betrieben: das Iglu. Die ausländischen Wanderarbeiter können dort während zehn Tagen übernachten. Wer einen Arbeitsvertrag vorweisen kann, darf bleiben, bis er eine eigene Unterkunft gefunden hat. «Natürlich stellen wir bei extremen Kälteperioden niemanden auf die Strasse», führt Dänzer weiter aus. Einheimische Armutsbetroffene können das Angebot im Albisgüetli nutzen. Dort steht der «Pfuusbus».

Weitere Porträts finden Sie unter:

www.schweizertafel.ch/einblicke



Aktiv gegen Foodwaste

Der gelernte Koch Mirko Buri kämpft seit Jahren aktiv gegen Foodwaste. Mit seinem Schwager, Pierre-Yves Bernasconi, hat er acht Jahre lang das Restaurant «Mein Küchenchef» geführt – das erste Foodsave-Restaurant der Schweiz. Im «Mein Küchenchef» haben sie neue Standards in der nachhaltigen Bewirtschaftung von Lebensmitteln in der Gastronomie gesetzt. Heute kümmert sich Mirko Buri als Produktionsleiter um sein Unternehmen FOODOO. Hier verarbeitet er mit seinem Team aussortiertes Gemüse zu leckeren und natürlichen Produkten. Als Kochbuchautor und Vater möchte er mit gutem Beispiel vorangehen. Als Referent und Dozent gibt er sein Wissen auch gerne branchenübergreifend weiter.

*Wie sieht dein Engagement gegen Foodwaste konkret aus?
Seit wann kämpfst du gegen Lebensmittelverschwendung?*
Seit 10 Jahren kämpfe ich an vielen Fronten gegen die Lebensmittelverschwendung. Täglich verarbeite ich als Produktionsleiter bei FOODOO etwa eine Tonne Lebensmittel, die sonst im Abfall landen würden. Die Lebensmittel kaufen wir unseren Partnern, etwa 45 Bauernhofbetriebe, ab. Diese Überschüsse verarbeite ich weiter und mache sie haltbar. Durch unseren Onlineshop und diverse Wiederverkäufer bringe ich die Produkte zurück in den Lebensmittelkreislauf.

Warum liegt dir das Thema so am Herzen?
Als ich den Dokumentarfilm «Taste the Waste» sah, entschloss ich mich, gegen die Verschwendung anzukämpfen. In meinem Beruf als Küchenchef setze ich mit täglich mit Lebensmitteln auseinander. Mein angeeignetes Wissen wollte ich für eine nachhaltigere Welt einsetzen.

Mit deinem Unternehmen FOODOO rettetest du Gemüse, das aufgrund optischer Abweichungen im Abfall landen würde. Weshalb schaffen es krumme Rüebli und zu klein geratene Süsskartoffeln, die geschmacklich einwandfrei sind, nicht in die Supermarkt-Regale?

Weil sich die Gesellschaft in den letzten Jahrzehnten an absurde Standards gewöhnt hat und ihr die Folgen der Verschwendung lange Zeit nicht bewusst waren.

Welche Auswirkungen hat die Foodwaste-Problematik auf die Umwelt?

Die Auswirkungen sind sehr weitreichend und vielschichtig. Die Probleme starten beim Auslaugen des Bodens und enden mit dem verschwendeten Strom des Kühlschranks. Weltweit bewirtschaften wir eine Fläche so gross wie Europa und verlieren den Ertrag entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die Mengen an Wasser und Energie, die dafür aufgewendet werden, sind

enorm. Nicht zu beziffern ist der Verlust des Lebensraums für unzählige Tierarten durch die landwirtschaftliche Nutzfläche, welche eigentlich gar nicht benötigt wird.

Zurzeit findet ein Umdenken in der Schweizer Bevölkerung statt. Das Thema Foodwaste wird bewusster wahrgenommen und diskutiert. Dazu hat auch die Initiative des Bundesrates im «Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung 2030» beigetragen. Welche Auswirkungen hat das auf die Schweizer Gastronomie?

Das ist ganz einfach. Werden die Abfälle nicht bis 2025 halbiert, werden Regulierungen folgen. Die Gastronomie arbeitet seit Jahren an diesem Ziel. Der Weg ist klar und der Aktionsplan hilft mit detaillierten Vorschlägen, die Ziele zu erreichen.

Wo siehst du das grösste Potenzial im Kampf gegen Foodwaste?
Da sich das Sparpotenzial auf die gesamte Wertschöpfungskette verteilt, sehe ich eine wertvolle Massnahme in der Aufklärung über die Folgen der Verschwendung.

Die Schweizer Tafel sammelt überschüssige, einwandfreie Lebensmittel ein und verteilt diese kostenlos an soziale Institutionen. So kommen die geretteten Lebensmittel armutsbetroffenen Menschen zugute. Wie nimmst du die Arbeit der Schweizer Tafel wahr?

Sehr positiv. Überschüsse armutsbetroffenen Menschen weiterzugeben, ist in allen Belangen einfach sinnvoll. Aus meiner Sicht könnte man grosse Unternehmen mit viel Foodwaste in Zukunft zum Spenden verpflichten. Natürlich müsste ein sinnvoller Prozentsatz festgelegt werden, der anschliessend von der Schweizer Tafel auch bewirtschaftet werden kann. Ausserdem braucht es Finanzierungslösungen.

Wie können Privathaushalte Foodwaste vermeiden?

Privathaushalte können bereits beim Einkauf viel Foodwaste in der Vorkette verhindern, wenn sie die Lebensmittel möglichst ganz und unverarbeitet einkaufen. Das bedeutet, keine Lauch-

stangen ohne Lauchgrün, keine Schnittlauch-Mittelstücke oder Broccoli-Röschen ohne Stängel einzukaufen. Zudem sollte ein Einkaufszettel erstellt werden, um Spontankäufe zu verhindern. Schliesslich können entstandene «Resten» weiterverarbeitet und die besten Rezepte in einem kleinen Haushaltsbuch notiert werden.

Foodsave-Beispiele der Schweizer Tafel:

Jeden Tag rettet die **Schweizer Tafel 24 Tonnen überschüssige Lebensmittel**. Nebst den Lebensmittelspenden, die wir täglich bei den Detailhändlern in den Filialen abholen, freuen wir uns auch über Lieferungen aus der Industrie und von Produzenten. Diese lang haltbaren Waren sind eine willkommene Abwechslung zu den Frischprodukten.

Alpkäse Ende Januar 2023 durften wir bei deinalpkäse.ch 450 Kilogramm Alpkäse in ganzen Laiben abholen. Der Käse wurde anschliessend im Lager der Region Mittelland portioniert und vakuumiert, damit auch kleinere Abnehmer und deren Gäste profitieren können.

Königskuchen In den Regionen Zürich, Basel und Bern durften wir am 6. Januar 2023 insgesamt 1400 Königskuchen der Bäckerei Bertschi aus Kloten verteilen und damit vielen Armutsbetroffenen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Vielleicht konnten auch die Menschen, denen es nicht so gut geht, für einen kurzen Moment ihre Alltagssorgen vergessen und einfach Königin oder König sein.

Ovomaltine Im Februar 2023 erhielten wir von der Wander AG mehrere Paletten Ovomaltine-Getränkpulver und konnten damit armutsbetroffenen Menschen eine Freude bereiten. Auch unsere freiwilligen Helferinnen und Helfer haben hin und wieder einen grossen Schluck Ovo zu sich genommen, um die langen und anspruchsvollen Sammel- und Verteiltouren durchzustehen. Denn mit Ovomaltine können wir es nicht besser. Aber länger.

Osterhasen Noch vor den Osterfeiertagen durften wir etwa 2200 feine Schokoladehasen von Delica AG verteilen. Ganz nach dem Motto: Schokolade ist Glück, das man essen kann.



Rezept für 1 Kilogramm Brotlasagne



Zubereitung

- Für den Guss alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, mit Salz, Pfeffer und Küchenkräutern abschmecken.
- Gratinform mit Butter ausfetten.
- Das Brot in kleine Würfel schneiden und gleichmässig in die Gratinform verteilen. Anschliessend den Guss auf die Brotwürfel giessen.
- Mit Gemüsebolognese und Mozzarella-scheiben abschliessen.
- Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Guss:

100 g	Rahm
100 g	Tomatensauce
250 ml	Milch
3	Eier
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1x	Küchenkräuter italienisch
1x	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Lasagne:

40 g	Butter
250 g	Altbrotwürfel
300 g	Gemüsebolognese mit oder ohne Hackfleisch

Gratinieren & Garnieren:

100 g	Mozzarella (10 dünne Scheiben)
½	Bund Basilikum

Freiwillige

Dusanka Cindric wirkt seit über 10 Jahren bei der Schweizer Tafel Region Ostschweiz mit. In der Vergangenheit durfte die Stiftung vom Know-how der ehemaligen Gastronomin profitieren. So stand sie der Regionalleitung gerne mit Ratschlägen zur Seite und half auch im Tagesgeschäft mit. Regelmässig war sie als Beifahrerin auf Touren durch die Ostschweiz unterwegs. Weiter unterstützte sie das Backoffice mit ihrer freundlichen Stimme beim Telefondienst.



Heute fährt sie keine Touren mehr. Wir treffen die 72-jährige Rentnerin aber weiterhin jeden Montag im Büro der Region Ostschweiz an. Sie kümmert sich um die Kleiderspenden und die Statistiken. «Es freut mich, trotz meines fortgeschrittenen Alters immer noch helfen zu können», sagt Dusanka. «Es gibt so viele Menschen, die nichts haben. Als ich von Serbien in die Schweiz kam, hat es mich sehr überrascht, dass in der Schweiz jede achte Person von Armut betroffen ist. Da ich bereits die Tafel Deutschland kannte, habe ich mich via Benevol, eine Online-Plattform für Freiwilligenarbeit, nach einem ähnlichen Engagement in der Schweiz erkundigt. Freudig stiess ich auf das Inserat der Stiftung Schweizer Tafel. Die Rettung von Lebensmitteln, um damit Bedürftigen zu helfen, ist eine gute Sache.» Danke, Dusanka, für deine wertvolle Mithilfe!

Freiwillige Helferinnen und Helfer gesucht!

Über 70 ehrenamtliche Engagierte setzen sich für die Schweizer Tafel ein. Suchst du auch eine Möglichkeit, dich freiwillig für Menschen in schwierigen Lebenssituationen einzusetzen? Unter schweizertafel.ch/jobs findest du alle Einsatzmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf dich!



Jahresrückblick 2022

Im vergangenen Jahr durfte die Stiftung Schweizer Tafel rund 6100 Tonnen Lebensmittel retten und an soziale Institutionen verteilen. Dies entspricht 24 Tonnen pro Tag. Umgerechnet konnten damit etwa 17 Millionen Mahlzeiten für armutsbetroffene Menschen zubereitet werden. Ein grosses Danke an alle, die uns dabei unterstützt haben!

Wir blicken auf ein Jahr der Ungewissheit aber auch des Umdenkens zurück. In Krisenzeiten wird klar, was sich verändern muss. Die Lebensmittelverschwendung und die Tatsache, dass Armut auch in der Schweiz existiert, wurden in der Bevölkerung verstärkt thematisiert. Auf die Corona-Pandemie folgten der Krieg in der Ukraine und eine weltweite Inflation. Immer mehr Menschen sind in Not geraten und der Bedarf an Lebensmittelhilfe ist innert kurzer Zeit stark angestiegen. Die Stiftung sah sich mit der Herausforderung konfrontiert, diese grosse Nachfrage zu bewältigen. Dank neuen Partnerschaften sowie Anpassungen in der Infrastruktur und der Organisation konnten wir mehr Waren einsammeln und verteilen. In dieser Hinsicht war für die Stiftung der Beitritt zu United Against Waste zu Beginn des letzten Jahres bedeutsam, sie gewann dadurch als Partner im Kampf gegen Foodwaste an Bekanntheit. Auch die Zusammenarbeit mit Tischlein deck dich wurde in den letzten Monaten vertieft, um gemeinsam noch mehr bewirken zu können.

Weiter ist die Sensibilisierung der Bevölkerung sehr wichtig. Die Regionalleitenden durften im Jahr 2022 an zahlreichen Informationsveranstaltungen teilnehmen. Sie erhielten die Gelegenheit, an Schulen, in Firmen oder an Messen den Teilnehmenden die Themen Foodsave und Armutsbinderung näherzubringen. Zudem besuchten viele Schüler:innen und Student:innen die Schweizer Tafel und begleiteten Sammeltouren, um einen Blick hinter die Kulissen zu erhalten.

Berührt waren wir von der Solidarität durch zahlreiche Sammelaktionen. Diese wurden von Privatpersonen, Schulen, Vereinen und Unternehmen initiiert. Die gesammelte Ware nahmen die sozialen Institutionen mit Freude entgegen. Auch finanzielle Zustüpfen wurden gesammelt und tragen dazu bei, das Tagesgeschäft der Stiftung aufrechtzuerhalten. In Zeiten der Teuerung werden auch die Ressourcen der Stiftung kostenintensiver.

Im Jahr 2022 wurden auch wieder verschiedene Events organisiert. Dazu zählen der Tag der guten Tat von Coop, der Grand-Prix von Bern, verschiedene Foodsave-Bankette und – in Zusammenarbeit mit der Credit Suisse, dem Gönnerverein der Schweizer Tafel und diversen Service-Clubs – der 19. Suppentag. An dieser Stelle danken wir allen Mitgliedern des Gönnervereins. Euer Engagement im Jahr 2022 hat Tonnen bewegt und wir schätzen es sehr, dass wir auch im kommenden Jahr auf euch zählen dürfen. Nicht nur im Gönnerverein sind viele Helferinnen und Helfer ehrenamtlich tätig, auch im Tagesgeschäft packen Freiwillige mit an. Ohne diese helfenden Hände könnten wir unsere Mission nicht umsetzen.

Auch hier sagen wir allen DANKE, die sich, ohne eine Gegenleistung zu erwarten, für ihre Mitmenschen einsetzen.

I N T E R N A

Mitte März 2023 hat sich Giulia Brawand dem Team Fundraising und Kommunikation angeschlossen.

Sie hat ihren Master in Betriebswirtschaft im Sommer 2022 abgeschlossen. In dieser Zeit konnte sie bei ZeroWaste Switzerland



in den Bereichen Kommunikation und Eventmanagement Erfahrungen sammeln. Im Anschluss absolvierte sie bei der Stadt Luzern ein Praktikum im Umweltschutz und lernte dabei viele ökologische Aspekte kennen.

«Bei der Schweizer Tafel reduzieren wir Foodwaste und lindern die Armut. Wir setzen uns also gleichzeitig für Umweltschutz und

soziale Gerechtigkeit ein. Ich freue mich, bei der Gestaltung einer besseren Zukunft mitzuhelfen. Dafür müssen wir unserem Planeten und unseren Mitmenschen Sorge tragen.»

Seit Ende Februar 2022 unterstützt Cornelia Krebs die Abteilung Buchhaltung und HR im Mandat.

Sie ist ausgebildete Personalsachbearbeiterin und hat jahrelange Erfahrung in Personalwesen und Buchhaltung. Als selbstständig



Erwerbende ist sie flexibel für die Schweizer Tafel einsetzbar und kann dadurch die wellenartig anfallenden Buchhaltungsarbeiten je nach Bedarf erledigen.

«Für die Schweizer Tafel zu arbeiten, bedeutet für mich nicht nur ein Mandat, es ist eine Herzensangelegenheit. Das Gefühl zu haben,

mit meiner Arbeit eine gute Sache zu unterstützen und indirekt Menschen damit zu helfen, ist sehr bereichernd. Im Team wurde ich sehr herzlich aufgenommen und ich freue mich auf jeden Einsatz in Kerzers.»

Kunterbunte Beispiele von engagierten Partnern, innovativen Ideen und viel Herzblut

ALDI SUISSE

Gemeinsam sammeln

ALDI SUISSE hat im Dezember 2022 die Aktion «Gemeinsam sammeln» durchgeführt und mit Kundinnen und Kunden knapp 11 Tonnen lang haltbare Lebensmittel für die Schweizer Tafel gesammelt.

Die gespendeten Produkte wurden in den Regionen Nordwestschweiz und Ostschweiz an zahlreiche soziale Institutionen verteilt. Bei den armutsbetroffenen Menschen war die Freude gross. Diese Lebensmittel sind eine willkommene Ergänzung zu den Frischprodukten.



Foodsave an Heiligabend

Lebensmittelspenden von Coop

Vor Weihnachten füllen sich die Regale der Supermärkte mit Leckereien für die Festtage. Wenn die Läden am 24. Dezember schliessen, werden viele Produkte aussortiert. Um dem Food-waste entgegenzuwirken, hat die Schweizer Tafel nach Ladenschluss bei neun Coop-Filialen die überschüssigen Lebensmittel abgeholt. Dank freiwilliger Helfer:innen konnten die Waren rasch eingesammelt und noch an Heiligabend verteilt werden. Die beschenkten Menschen strahlten vor Freude und bedankten sich herzlich.



Amazon Web Services

Grosszügige Spende und Besuch der Region Zürich



Kurz vor Weihnachten durften wir von Amazon Web Services eine grosszügige Spende über 5000 Franken entgegennehmen. Die Scheckübergabe fand am Dienstag, 20. Dezember 2022, in Dietikon statt. Dabei gewährte unser Regionalleiter Zürich, Philipp Schreier, #AWSInCommunities, vertreten durch Mirko Carrara, Dave van Leeuwen, Cornelia Quader und Carolina Bur, einen Blick hinter die Kulissen und sorgte für spannende Einsichten ins Tagesgeschäft der Schweizer Tafel.

DrainJet Robotics AG und Virbac Schweiz AG

Weihnachtsspende anstelle von Geschenken

Die Firma DrainJet Robotics AG hat 2022 auf Weihnachtsgeschenke für ihre Kund:innen verzichtet und uns stattdessen 2000 Franken gespendet. Auch die Firma Virbac hatte im vergangenen Jahr eine besondere Weihnachtsüberraschung für die Schweizer Tafel und spendete den Betrag von 5000 Franken anstelle von Kundengeschenken. Solidarität und Nächstenliebe gehören zu den schönsten Geschenken.



Spendenaktion von World of Games

Rund 14 000 Franken Spendenerlös

Bereits seit über 10 Jahren spendet World of Games während zwei Wochen im Dezember 5% jedes Einkaufs einer gemeinnützigen Organisation. Sie wählen dazu jährlich vier Organisationen aus verschiedenen Bereichen aus. Die Kund:innen dürfen wählen, an welche Institution die 5% ihres Einkaufsbetrags fliessen sollen. Dieses Mal standen die Stiftung Schweizer Tafel, die Stiftung Lotti Latrous, Bergwaldprojekt und Save the dogs BIH zur Auswahl. Für die Schweizer Tafel sind 14 004.86 Franken von insgesamt 51 436.50 Franken zusammengekommen.



Frühlingsession im Bundeshaus

Zeichen gegen Foodwaste

Die Schweizer Tafel setzte zusammen mit der Galerie des Alpes mitten im Bundeshaus ein starkes Zeichen gegen Foodwaste! Während der Frühlingsession konnten die Parlamentarier:innen und die Gäste des Bundeshauses jeden Mittag Menüs aus einwandfreien Lebensmitteln geniessen, die sonst weggeworfen worden wären. Weiter durfte die Stiftung am 6. März 2023 mit einem Stand vor Ort präsent sein, auf ihre Mission gegen Foodwaste aufmerksam machen und feine Konfitüre aus geretteten Lebensmitteln verteilen. Wir bedanken uns bei Nationalrätin Céline Weber für die Kooperation, beim Restaurant Galerie des Alpes für die Zusammenarbeit und beim Kursaal Bern für die Zubereitung der Konfitüren!



3M

Adventsaktion von Lernenden

Die KV-Lernenden des Unternehmens 3M (Schweiz) GmbH haben eine interne Adventsaktion durchgeführt und dabei die Mitarbeitenden zu einer Spende zugunsten der Schweizer Tafel bewogen. 3M hat den Spendenbetrag grosszügig verdoppelt, sodass insgesamt 2130 Franken gesammelt werden konnten. Mit den Spenden wurden lang haltbare Lebensmittel im Wert



von 1830 Franken eingekauft und nach Dietikon, an den Standort der Schweizer Tafel, Region Zürich, geliefert. Die restlichen 300 Franken wurden als monetäre Spende überreicht.

Costa Kreuzfahrten Schweiz

Lebensmittelspende und Tourbegleitung

Die Reederei Costa engagiert sich mit der Costa Crociere Foundation bei internationalen Sozial- und Umweltprojekten. Ihr Motto ist es, den Orten, die mit ihren Schiffen besucht werden, etwas zurückzugeben. Costa Kreuzfahrten Schweiz unterstützte



deshalb die Schweizer Tafel mit einer zweckgebundenen Spende über 3000 Euro für den Kauf von 1200 Kilogramm Lebensmitteln und 20 Kilogramm Hygieneprodukten für eine soziale Institution.

Sammelaktion «Thanks & Giving»

Brautmodegeschäft sammelt für Armutsbetroffene

Das international tätige Unternehmen WM Bridal Group GmbH organisiert jährlich weltweit an verschiedenen Standorten eine Sammelaktion für Lebensmittel in Konservendosen. Am Standort Zug wurde die Aktion «Thanks & Giving» letztes Jahr im Brautmodegeschäft «True Society» durchgeführt. Das Resultat: 200 Kilogramm lang haltbare Lebensmittel für armutsbetroffene Menschen.



Team General Motors Zürich

250 «Chlause-Säckli» für Menschen in Not



Das Team von General Motors Zürich hat sich für den «Samichlaus»-Tag etwas Besonderes einfallen lassen. Im Rahmen eines Team-Events haben 50 Mitarbeitende rund 250 «Chlause-Säckli» konfektioniert und der Schweizer Tafel, Region Zürich, gespendet. Die Säckchen wurden an soziale Institutionen verteilt. Wir sind

überzeugt, dass die Mitarbeitenden von General Motors damit vielen armutsbetroffenen Menschen ein Lächeln ins Gesicht gezaubert haben.

Quickline

Kundenumfrage mit Spendenaktion

Im Februar 2023 durfte unser Geschäftsleiter Marc Ingold (rechts) von Frédéric Goetschmann, CEO der Quickline (links), einen Spendenscheck in Höhe von 11 478 Franken entgegennehmen. Das Unternehmen hat bereits zum zweiten Mal seine jährliche Kundenzufriedenheitsumfrage mit einer Spendenaktion zugunsten der Schweizer Tafel verknüpft. Pro Teilnehmer:in wird ein Franken gespendet. Weiter werden Kundenfeedbacks mit 20 Rappen pro Teilnahme als Spende übermittelt. Danke, Quickline, für eure grossartige Unterstützung zur Reduktion von Foodwaste und zur Linderung der Armut in der Schweiz. Schön, dass wir auf euch zählen dürfen!



Herzlichen Dank an alle Partner:innen und Initiant:innen.

Schulklassen retten Lebensmittel

170 Kilogramm Karotten

In der Schweiz geht rund ein Drittel der Lebensmittel auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren. In der Landwirtschaft sind dies zum Beispiel aussortierte, nicht der Norm entsprechende Früchte und Gemüse oder Überproduktionen. Das Projekt «Foodsaving mit Schulklassen» auf Bauernhöfen macht auf kurzweilige Weise auf Lebensmittelverschwendung in unserer Gesellschaft aufmerksam und zeigt Lösungsansätze auf: Die Schüler:innen ernten, sortieren oder verarbeiten Lebensmittel, die sonst nicht genutzt würden, und erfahren in einem kurzen Schulungsblock wertvolle Fakten. Die Schweizer Tafel durfte Ende Oktober 2022 170 Kilogramm Karotten entgegennehmen und an soziale Institutionen weitergeben.



«Auspflückete» bei Hurni Gemüse

Spende über 2000 Franken



Ende Oktober 2022 fand im «Pflück dis Glück» von Hurni Gemüse in Kerzers die «Auspflückete» statt. Die Kundinnen und Kunden konnten das letzte Gemüse sowie Früchte und Blumen selbst pflücken und dafür einen Betrag nach eigenem Ermessen in die Kasse legen. Yvonne Kurzmeyer, Gründerin der Schweizer Tafel und Ehrenpräsidentin im Stiftungsrat, hat sich vor Ort selbst von dieser grossartigen

Aktion überzeugt. Die Einnahmen in Höhe von 2000 Franken und das restliche Gemüse hat Hurni Gemüse an die Schweizer Tafel gespendet.

Felix Transport AG

Spendenaktion zum 70-jährigen Jubiläum



Im Rahmen des 70-jährigen Firmenjubiläums hat die Felix Transport AG eine Spendenaktion zugunsten der Schweizer Tafel lanciert. Wir gratulieren zum Jubiläum und freuen uns über die Spendensumme von 3000 Franken.

Sammelaktion BlackRock

859 Kilogramm Lebensmittel und Hygieneartikel

Bei der internen Sammelaktion des Vermögensverwalters BlackRock in Zürich wurden 859 Kilogramm Lebensmittel und Hygieneartikel gespendet. Unser Regionalleiter Zürich, Philipp Schreier, durfte die Waren am 6. Oktober 2022 abholen und den Mitarbeitenden von BlackRock in Zürich gleichzeitig die Schweizer Tafel vorstellen und die Themen Foodwaste und Armut näherbringen.



Tenalp

Solidarity Brand

Das junge Start-up setzt sich für mehr Solidarität in der Gesellschaft ein. Mit dem Verkauf ihrer Produkte (aktuell Shirts und Taschen) unterstützen sie anteilig verschiedene Schweizer Hilfsorganisationen, darunter auch die Schweizer Tafel.



Naturhof Waltwil4 in Wengi

200 bis 500 Eier pro Woche



Der Naturhof Waltwil4 in Wengi befindet sich in der Umstellung vom Landwirtschaftsbetrieb zum Lebenshof mit Tierpatenschaften. Bis vor kurzem war der Hof ein Legehennen-Betrieb mit 2000 Tieren. Nach einer Platzierungs-Aktion verfügt der Naturhof noch über ungefähr 250 Hennen. Der Grosshändler holt die Eier nicht mehr ab. Bis eine neue Lösung gefunden wird, darf die Schweizer Tafel wöchentlich zwischen 200 und 500 Eier als Spende für armutsbetroffene Menschen abholen.

ESAF Pratteln im Baselbiet

4.5 Tonnen Lebensmittel für Armutsbetroffene

Am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest wurde geschwungen, gefeiert, getanzt, gelacht, getrunken und gegessen. Zahlreiche Gastronomiebetriebe verpflegten während diesen drei Tagen die ESAF-Besucherinnen und -Besucher. Am Ende blieben auch einige Lebensmittel übrig. Rund 4,5 Tonnen Waren durften wir als Spende für Armutsbetroffene abholen.

Donnerstag, 24. November 2022

19. SUPPENTAG

Eine Initiative der
Schweizer Tafel

Für mehr Solidarität mit armutsbetroffenen Menschen

Am Donnerstag, 24. November 2022, fand der 19. Suppentag der Schweizer Tafel statt. Viele prominente Persönlichkeiten schöpften Suppen, welche durch Spitzenköche zubereitet wurden. In mehreren Regionen wurden für die Zubereitung der Suppen gerettete Lebensmittel verwendet. Viele Besucherinnen und Besucher zeigten ihre grosse Solidarität mit armutsbetroffenen Menschen. Insgesamt wurden 140 000 Franken gespendet.

Der nationale Spendentag der Schweizer Tafel konnte endlich wieder im gewohnten Rahmen stattfinden. An 17 Standorten wurden feine Suppen geschöpft; zahlreiche prominente Persönlichkeiten aus Kultur, Sport, Politik und Wirtschaft waren im Einsatz. Organisiert wurde der Suppentag, je nach Standort, durch den Gönnerverein der Schweizer Tafel, das Freiwilligenprogramm der Credit Suisse und mehrere Service-Clubs. Ausserdem führten verschiedene Unternehmen eigene Aktionen durch. Es bestand zudem die Möglichkeit, online eine Spende zu tätigen. Mit all diesen Spendenmöglichkeiten konnten rund 140 000 Franken eingenommen werden.

Solidarität mit armutsbetroffenen Menschen

Nebst den Spendeneinnahmen verfolgt die Schweizer Tafel mit dem jährlichen Suppentag weitere Ziele: Sie möchte auf die Themen Foodwaste und Armut hinweisen, ihre wichtige Arbeit vorstellen und zur Solidarität mit armutsbetroffenen Menschen aufrufen. Es freut uns sehr, dass wir am 19. Suppentag viele Besucherinnen und Besucher für diese Themen sensibilisieren konnten.

Marc Ingold, Geschäftsführer der Schweizer Tafel, fasst den 19. Suppentag zusammen: «Es ist uns gelungen, einen Teil der Bevölkerung zu sensibilisieren. Mit dem Spendenerlös können wir, gerade in diesen herausfordernden Zeiten, unsere hohen Kosten decken und dadurch unsere Arbeit weiterhin ausüben.»

Beeindruckendes Engagement

Wir danken allen Organisatoren, namentlich dem Gönnerverein der Schweizer Tafel, der Credit Suisse und den lokalen Service-Clubs, den Köchen und Prominenten für ihr beeindruckendes Engagement sowie den über 60 Partnern (aufgeführt auf suppentag.schweizertafel.ch) und allen Spenderinnen und Spendern für die grosszügige Unterstützung.



Aargau



Basel



Bern



Luzern



Zürich

Google Schweiz

Am diesjährigen Suppentag durften die fleissigen Helferinnen und Helfer des Gönnervereins Zürich auch auf die tatkräftige Unterstützung von Google Schweiz zählen. CEO Patrick Warning hat am Paradeplatz persönlich Suppe geschöpft und ein Team von Google Schweiz hat den Abwasch in der firmeneigenen Küche übernommen. Weiter hat Google den Event mit einer internen Spendenaktion begleitet.

Wir wissen den Einsatz der Helferinnen und Helfer sehr zu schätzen und bedanken uns, stellvertretend für alle freiwilligen Einsatzkräfte, bei Patrick Warning, bei den Initiantinnen Jill Kümmin und Anna Takihara und beim ganzen Google-Team für das grossartige Engagement.

Das macht die Schweizer Tafel jeden Tag



Unterstützen Sie uns –
jetzt einfach und schnell spenden

Schweizer Tafel

Essen verteilen – Armut lindern

Mit einem Betrag von **50 Franken** können wir Produkte für **285 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



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

