

# Tafelpost

Ausgabe Frühling 2024

Schweizer Tafel

Essen verteilen – Armut lindern



## Spannende Porträts

*Institutionen von Mittagstisch  
bis Abgabestelle und Gassenarbeit*

ab Seite 4

## Foodwaste-Interview

*mit Claudio Beretta  
Tipps und Auswirkungen*

Seite 10

# Inhalt

.....PORTRÄTS



## Spannende Porträts

*Diese Organisationen kümmern sich um armutsbetroffene Menschen.*  
**ab Seite 4**

.....PARTNER



## Salat für die Schweizer Tafel

*Erfolgreiche Partnerschaft mit der Firma Eisberg AG aus Dällikon.*  
**Seite 14**

.....CHARITY-EVENTS



## Laufend Gutes tun

*Frauenlauf in Bern und Greifenseelauf in Uster*  
**Seite 19**

- 3 Editorial
- 4 Porträts
- 10 Interview mit Foodwaste-Experte Claudio Beretta
- 13 Patenschaften
- 14 Partner-Firma Eisberg AG
- 16 Kunterbunte Beispiele
- 18 Internes
- 19 Charity-Events: «Laufend Gutes tun»

**ALDI SUISSE**  
**coop**  
**MIGROS**

Dank

**Gönnerverein Schweizer Tafel**

**Schindler**

**ERNST GÖHNER STIFTUNG**

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

**Titelseite:**

Köchin einer sozialen Institution 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:** Sabrina Munz (Leitung), Jessica Wyss

**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:** 7200 Deutsch/Französisch, Ausgabe Frühling 2024. Die Tafelpost erscheint im Frühjahr und im Herbst.



*Liebe Leserin, lieber Leser*

*Das Jahr 2024 hatte gerade begonnen, als die Schweizer Tafel das erste Highlight verzeichnen konnte: Im März wurde der neue Standort Aargau eröffnet, mit dem Ziel, diese Region künftig noch effizienter zu beliefern und zu erschliessen. Durch die gemeinsame Nutzung des Standorts in Staufen mit dem Verein «Tischlein deck dich» können die beiden Organisationen ihre Kräfte bündeln und weitere Synergien nutzen. Wir freuen uns über diese Erweiterung und werden Ihnen in der nächsten Ausgabe gerne einen Einblick in die neue Region geben.*

*In dieser Ausgabe der Tafelpost gewähren wir Ihnen Einsichten in die sozialen Institutionen, die wir mit Lebensmitteln beliefern. Zudem haben wir ein spannendes Interview mit Christian Guggisberg, dem Geschäftsführer von Eisberg, für Sie durchgeführt. Erfahren Sie, warum die Eisberg Gruppe ihre überschüssigen Frischprodukte an die Schweizer Tafel spendet und welche Vorteile diese Zusammenarbeit bietet.*

*Ein weiteres Highlight dieser Ausgabe ist das Interview mit Claudio Beretta, wissenschaftlicher Mitarbeiter an der ZHAW, der sich auf nachhaltige Ernährung und die Vermeidung von Foodwaste spezialisiert hat. Wir gehen den Gründen für Lebensmittelverschwendung nach und erörtern Lösungsansätze zur Vermeidung von Abfällen. Claudio Beretta teilt zudem wertvolle Tipps zum Umgang mit Lebensmitteln und weist auf die Auswirkungen von Foodwaste auf die Umwelt hin.*

*Abgerundet wird diese Ausgabe mit interessanten Spendenprojekten, Berichten von Unternehmen, die sich mit Patenschaften engagieren, und einem Ausblick auf bevorstehende Veranstaltungen.*

*Wir hoffen, dass Ihnen die vorliegende Tafelpost wertvolle Informationen liefert, und wünschen Ihnen eine inspirierende Lektüre. Vielen Dank für Ihr Engagement und Ihr Interesse an der Arbeit der Schweizer Tafel.*

Marc Ingold  
Geschäftsleiter Stiftung Schweizer Tafel

# Editorial



## Das «Offene Haus La Prairie»

**Das «Offene Haus La Prairie» war einst ein Sommerhaus auf einer grünen Wiese vor den Toren der Stadt Bern. Es wurde vielseitig genutzt und ist auch heute noch ein Ort der Begegnung. Vor über 40 Jahren wurde es von jungen Gemeindegliedern der Kirche gegründet und betrieben. Heute wird der Betrieb von etwa 50 freiwilligen Menschen sichergestellt, die gleichzeitig den unabhängigen Verein bilden. Von Dienstag bis Freitag können Gäste am offenen Mittagstisch für 5 Franken essen, und am Sonntag wird ein Brunch für 2 Franken angeboten. Die Stiftung Schweizer Tafel liefert zweimal pro Woche kostenlos gerettete Lebensmittel für die Küche des Hauses. Ohne diese Lebensmittelhilfe wäre es schwierig, das Angebot aufrechtzuerhalten. Das Team serviert täglich zwischen 40 und 50 Mahlzeiten.**

Es ist Mittwoch, 11.30 Uhr, als das Fahrzeug der Schweizer Tafel vor dem Haus ankommt. Zwei Zivildienstleistende steigen aus und begrüßen E. und H. vom Haus La Prairie. Die Augen der beiden leuchten, als sie den Salat in den Kisten sehen. In letzter Zeit gab es leider wenig Salat, daher musste die Küche einige Salatköpfe im Supermarkt dazukaufen. Einer der Zivildienstleistenden fragt, ob sie auch Interesse an Bratwürsten haben. Fleisch gibt es selten von der Schweizer Tafel, daher nehmen sie die Tasche mit den noch tiefgefrorenen Würsten dankend entgegen. Das Fleisch wird schnell in die Küche gebracht und in den Tiefkühler gelegt. Die Badi Ostermundigen hat ihre Warenbestände der Schweizer Tafel gespendet, da sie die Saison früher beenden musste. Das Team bedankt sich bei den Zivildienstleistenden und trägt das erhaltene Gemüse und Obst ins Haus. Das restliche Küchenteam bewundert die Lebensmittel und bespricht schnell, welche zusätzlichen Zutaten noch verarbeitet werden sollten, da das Mittagessen um 12.30 Uhr serviert wird. Die Salate werden gewaschen und ein paar weitere Kartoffeln geschält. Heute gibt es Suppe, Salat, ein paniertes Schnitzel, Pommes und Karotten. Wenn möglich, gibt es zum Kaffee noch etwas Süßes.

Neben dem Essbereich verfügt das Haus über ein Musikzimmer mit einem Klavier. Oft wird darauf gespielt und die schöne Musik ist auch auf der Strasse zu hören. Es gibt auch einen Gang mit ein paar Liegestühlen, auf denen sich Gäste ausruhen können. Ein Zimmer dient als Bügelzimmer, in dem ein Gast gerne die Küchenwäsche bügelt und dafür einen Bon für das Essen erhält. Auf dem Dachboden werden Kleider und Schuhe bereitgestellt.

E. ist seit über 13 Jahren Teil von La Prairie und engagiert sich seit ihrer Pensionierung ehrenamtlich im Haus. Sie kennt die Gäste gut, die regelmässig kommen.

Das «Offene Haus» steht allen Menschen offen, unabhängig von Herkunft, Hautfarbe, Sprache oder sozialem Status. Jeder ist willkommen, solange er sich an ein paar Regeln hält. Gäste, die sich das Angebot nicht leisten können, dürfen im Betrieb mithelfen und sich so ihre Mahlzeit verdienen. Es gibt Aufgaben wie Abwasch und Reinigung der Tische und Böden, die erledigt werden müssen, erklärt uns E.



Seit der Pandemie hat das Haus-Team eine steigende Nachfrage nach Mahlzeiten festgestellt und erwartet im Winter eine Zunahme. P. ist eine neue Mitarbeiterin und unterstützt das Team seit Ende letzten Jahres. Sie hat sich über Benevol Bern für den freiwilligen Einsatz beworben und hilft nun einmal pro Woche mit. Die Besuchenden können von der Lebenserfahrung und dem Know-how der Pensionärin profitieren. «Ich konnte bereits einigen Personen mit Kontakten und Ratschlägen helfen. Das Haus bietet keine professionelle Beratung an, da die Ressourcen begrenzt sind. Alle Helferinnen und Helfer geben ihr Bestes, um mit ihrem vorhandenen Wissen zu unterstützen. Es ist auch wichtig, dass die Gäste mir helfen. Die Arbeit im La Prairie fordert meine grauen Zellen und hält mich jung», erzählt E. mit einem Schmunzeln.





## Heilsarmee St. Gallen

**Die Heilsarmee St. Gallen befindet sich an der Harfenbergstrasse 5 und öffnet seit über 20 Jahren ihre Türen, um Lebensmittel an bedürftige Menschen abzugeben. Anfangs wurden von umliegenden Bäckereien Sandwiches, Brötchen und gelegentlich Nussgipfel auf der Strasse verteilt. Bald darauf wurde eine feste Essensausgabe eingerichtet.**

Aufgrund vergangener und anhaltender Krisen hat sich die Klientel der Lebensmittelausgabe verändert. Neben Obdachlosen stellen sich zunehmend auch Familien in die Warteschlange. Major Ruedi Odermatt war von dieser Entwicklung nicht überrascht. In der Schweiz gibt es 745 000 Menschen (Stand 2021), die von Armut betroffen sind, und noch mehr Menschen sind von Armut bedroht. Ein Grossteil der Betroffenen sind Familien mit zwei bis drei Kindern. Die Lebensmittelhilfe bietet diesen Haushalten eine willkommene finanzielle Entlastung, da nach der Begleichung von Miet- und Versicherungskosten kaum noch Geld für Essen übrig bleibt. Das Team entschied sich bald, zwei separate Ausgaben anzubieten. Die «Oase» öffnet jeweils montags, mittwochs und freitags um 19.30 Uhr ihre Türen und bietet eine Lebensmittelausgabe für Obdachlose. Die FEA, eine Lebensmittelausgabe für Familien, findet jeden Freitag um 17.00 Uhr statt. Major Ruedi Odermatt erklärt die Vorteile: «Durch die separaten Ausgaben können wir gezielter auf die Bedürfnisse unserer Besucherinnen und Besucher eingehen. Familien freuen sich über eine grosse Auswahl an Gemüse, Obst, haltbaren Produkten wie Reis, Mehl und Zucker und natürlich auch über Süssigkeiten wie Schokolade. Die Lebensmittel werden von den Familien mit nach Hause genommen und in der eigenen Küche zubereitet. Bei unserer zweiten Zielgruppe, den Obdach-

losen, sind Sandwiches und Backwaren gefragter. Also Lebensmittel, die nicht aufwendig zubereitet werden müssen, sondern sofort verzehrt werden können. Zusätzlich bieten wir den Obdachlosen Wasser oder eine Tasse heissen Kaffee an.»

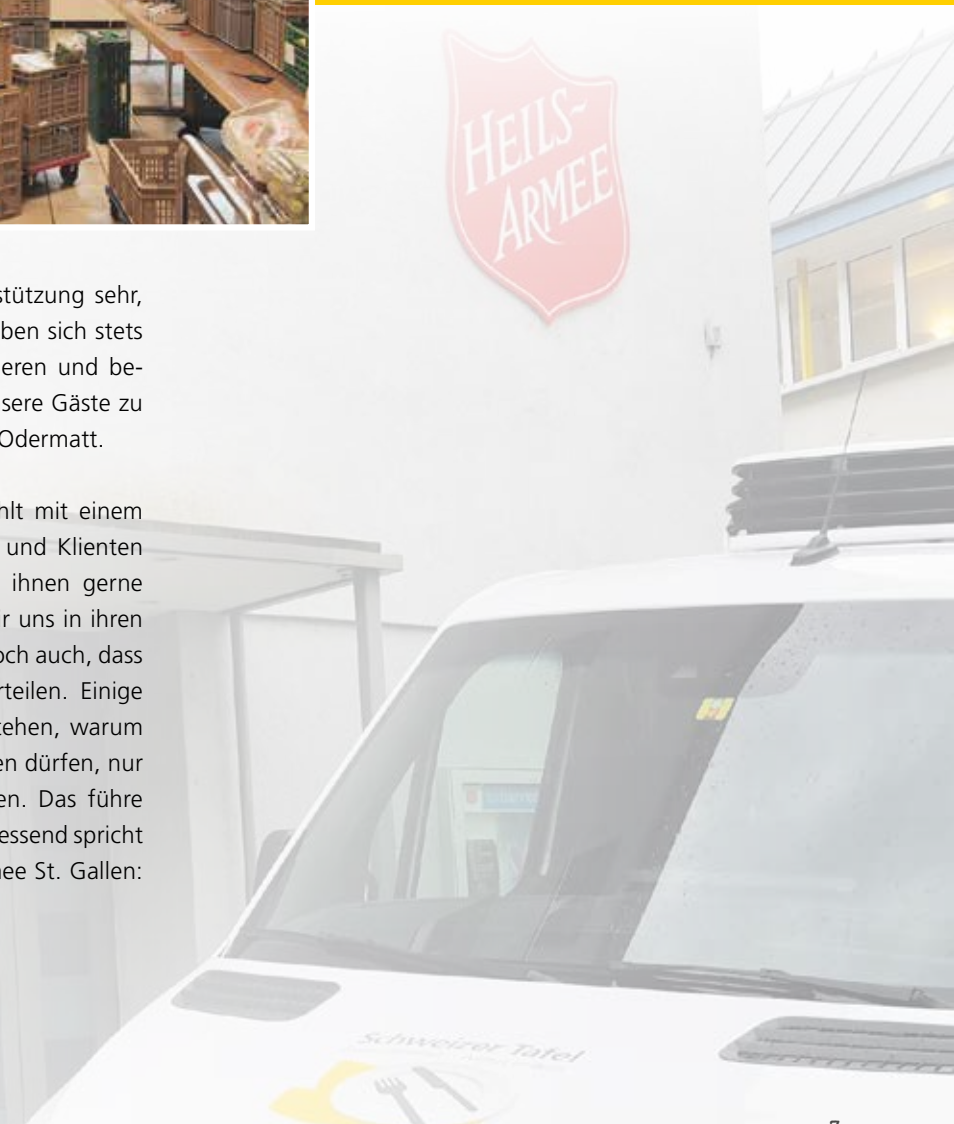
Die Türen stehen für alle Bedürftigen offen. «Jeder Mensch, unabhängig von seiner Religion, ist in unserer Kirche willkommen», betont Major Odermatt. «Unser Ziel ist es, nicht nur den Hunger zu stillen und ein Dach über dem Kopf zu bieten, sondern auch seelischen Beistand zu leisten. Die Lebensmittelabgabe dient auch als Treffpunkt, an dem sich Menschen austauschen und ihre Lasten gemeinsam tragen können. Ich nehme mir gerne Zeit, um den Besucherinnen und Besuchern zuzuhören und auf ihre Bedürfnisse einzugehen. Bei Bedarf biete ich auch separate Beratungsgespräche an oder bete mit ihnen», erklärt Major Odermatt.

Major Odermatt berichtet über die Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel: «Früher mussten wir die meisten Lebensmittel selbst abholen, aber die Schweizer Tafel entlastet uns nun in allen Bereichen. Dreimal pro Woche erhalten wir gerettete Lebensmittel direkt geliefert. Durch die zusätzlichen Lebensmittelspenden von etwa drei Bäckereien können wir ein grösseres



Angebot bereitstellen. Wir schätzen diese Unterstützung sehr, und unsere freiwilligen Helferinnen und Helfer geben sich stets Mühe, die erhaltenen Produkte liebevoll zu sortieren und bereitzulegen. Wir möchten, dass der Besuch für unsere Gäste zu einem angenehmen Erlebnis wird», erklärt Major Odermatt.

Elisabeth, eine der freiwilligen Helferinnen, erzählt mit einem Lächeln: «Manchmal kennen unsere Klientinnen und Klienten bestimmte Gemüsesorten nicht, und wir geben ihnen gerne Tipps zur Zubereitung. Wahrscheinlich würden wir uns in ihren Heimatländern genauso fühlen.» Sie berichtet jedoch auch, dass es manchmal schwierig sei, alles gerecht zu verteilen. Einige Besucherinnen und Besucher könnten nicht verstehen, warum bestimmte Personen mehr Lebensmittel mitnehmen dürfen, nur weil sie eine grössere Familie zu versorgen haben. Das führe leider manchmal zu eifersüchtigen Blicken. Abschliessend spricht Elisabeth im Namen aller Freiwilligen der Heilsarmee St. Gallen: «Wir machen das gerne, es ist eine gute Sache.»





## Gassenarbeit für Suchterkrankte

**Im «Haus Elim» beginnt der Zivildienstleistende Andy früh am Morgen mit den Vorbereitungen für den Tag. Er packt Bottiche für frisches Wasser ein, füllt Wärmebehälter mit gekochtem Wasser für Kaffee und bereitet Eistee zu. Ausserdem sammelt er Becher, Servietten und übrig gebliebene Lebensmittel vom Vortag ein. Währenddessen kommt Chris mit dem Wohnwagen am «Haus Elim» an. Gemeinsam beladen sie den Wagen und machen sich auf den Weg zum Riehenring, einem kleinen Kiesplatz neben der Strasse. Dort warten bereits zwei freiwillige Helferinnen auf sie. Um 8.30 Uhr beginnen sie mit dem Aufbau. Tische und Stühle werden ausgeladen und aufgestellt. Kaum ist der Aufbau abgeschlossen, kommen schon die ersten Klientinnen und Klienten.**

Chris erklärt, dass sie früher auf der Strasse unterwegs waren, um Getränke und Essen zu verteilen. Jetzt kommen die Menschen zu ihnen auf den Riehenring in Basel, da sie in der Szene bekannt sind. Dadurch können sie ein besseres Angebot offerieren. Die ersten Besucherinnen und Besucher fragen nach Kaffee und Wasser. Einige nehmen an den Tischen Platz und tauschen sich aus. Der Kiesplatz mit dem Wohnwagen ist nicht nur eine Anlaufstelle für Verpflegung, sondern auch ein Treffpunkt. Vor allem Drogenabhängige suchen die Gassenarbeit Elim auf. Sie erzählen sich gegenseitig, wie es ihnen in den letzten Tagen ergangen ist. Nach und nach setzen sich auch Menschen um die Feuerschale, in der mittlerweile ein Feuer brennt. Ein Klient berichtet, dass er seit 44 Jahren auf der Strasse lebt. Er hat viel erlebt, verschiedene Rauschmittel ausprobiert und den Anschluss an die Gesellschaft verloren.

Dieser Mann ist kein Einzelfall. Die Gassenarbeit Elim begrüsst zweimal pro Woche etwa 100 bis 120 Klienten und Klientinnen am Riehenring. Organisationen, die Gassenarbeit leisten, wie

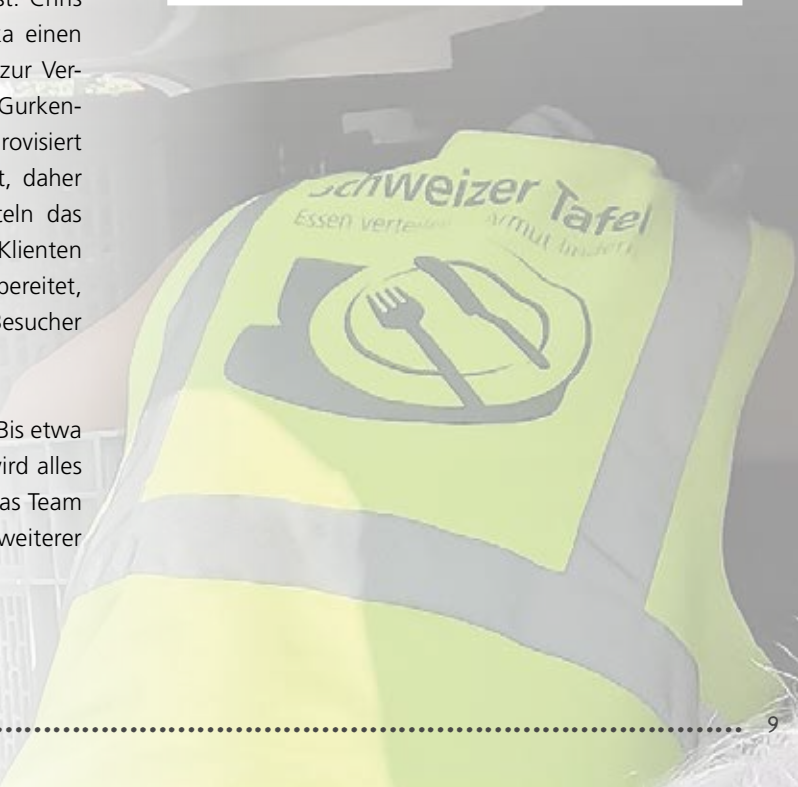
die Diakonische Stadtarbeit Elim, werden immer wichtiger. Chris erzählt, dass sie für viele Betroffene die erste Anlaufstelle sind. Wenn sich jemand für ein persönliches Gespräch entscheidet oder wenn sie gemeinsam Ziele setzen können, sehen sie das als Erfolg. Neben der Gassenarbeit und einem Café bietet das Elim auch ambulante Wohnbegleitung und ein Care-Angebot an. Chris wünscht sich, dass Menschen, die obdachlos werden, schnellstmöglich eine Unterkunft finden. Besonders bei Jugendlichen ist es wichtig, schnell zu handeln, da sie am meisten gefährdet sind.

Die Menschen, die das Elim besuchen, sind gesundheitlich sehr schlecht dran. Einige sind unterernährt, leiden unter mangelnder Hygiene und die Suchterkrankung setzt ihrem Körper zu. Oft gehen sie erst kurz vor dem Sterben ins Krankenhaus. Die Scham, die Angst vor den Kosten und das fehlende Vertrauen ins System hindern sie daran, früher Hilfe zu suchen. Zwischen 10.30 und 11.00 Uhr kommt das Fahrzeug der Schweizer Tafel an. Die Fahrer entladen die Kisten und das Elim-



Team bringt die Lebensmittel entweder in den Wohnwagen oder auf die Tische. Nachdem sich die Fahrer verabschiedet haben, wird mit dem Verarbeiten der erhaltenen Produkte begonnen: Salate, Tomaten, Paprika, Pilze, Gurken, Brote und Obst. Chris entscheidet sich dafür, aus den Pilzen und den Paprika einen Gemüse-Eintopf zu kochen. Heute hat er auch Fleisch zur Verfügung. Dazu gibt es grünen Salat und einen Tomaten-Gurken-Salat. Es wird fleissig geschnippelt, obwohl alles eher improvisiert und etwas chaotisch ist. Die Ressourcen sind begrenzt, daher versucht das Team, aus den vorhandenen Lebensmitteln das bestmögliche Ergebnis zu zaubern. Die Klientinnen und Klienten sind dankbar. Es werden etwa 40 bis 50 Portionen zubereitet, wobei diese eher klein sind, da die Besucherinnen und Besucher nicht viel essen wollen oder können.

Ab 12.30 Uhr beginnt das Team mit der Essensausgabe. Bis etwa 15.30 Uhr können die Gäste vorbeikommen, danach wird alles wieder aufgeräumt. Um 16.00 Uhr verabschiedet sich das Team und Chris und Andy fahren zurück zum Haus Elim. Ein weiterer Tag der Gassenarbeit Elim geht zu Ende.



# Gemeinsam gegen Foodwaste

Im Jahr 2001, als die Schweizer Tafel gegründet wurde, war Foodwaste noch weitgehend unbekannt. Heute ist das Thema aktueller denn je, da die Lebensmittelverschwendung sowohl ökologische als auch soziale Auswirkungen hat. Claudio Beretta, Experte für Foodwaste, erklärt im Interview, wie Politik, Unternehmen und Privatpersonen gemeinsam zur Reduzierung von Foodwaste beitragen können.

## Was genau versteht man unter dem Begriff «Foodwaste»?

Claudio Beretta: Foodwaste bezeichnet Lebensmittel, die nicht vom Menschen konsumiert werden und somit den eigentlichen Zweck der menschlichen Ernährung verfehlen. Diese Lebensmittel landen entweder im Kompost, im Abfall oder werden an Tiere verfüttert. Wenn Lebensmittel allerdings auf dem Feld verderben, bevor sie erntereif sind, handelt es sich nicht um Foodwaste. Auch Teile von Lebensmitteln, die nicht essbar sind, zählen nicht zu den vermeidbaren Lebensmittelverlusten.

## Welche Faktoren tragen zur Entstehung von Foodwaste bei?

Foodwaste entsteht immer als Ergebnis einer Kette von Ursachen. An der Quelle steht die Überproduktion. Aber was führt zur Überproduktion? Schlüsselfaktoren sind der Wohlstand in der Schweiz, mangelndes Bewusstsein über die Folgen der Verschwendung und fehlende Wertschätzung. Es ist wichtig, sich bewusst zu sein, wie viele Ressourcen in Lebensmitteln stecken und dass wir Lebensmittel insbesondere aus Ländern importieren, in denen Hungersnot herrscht, nur um sie dann wegzuworfen. Unser Lebensstil ist oft ungeplant und intuitiv. Wir gehen häufig spontan auswärts essen und es bleiben Reste im Kühlschrank übrig. Die Präferenzen und Erwartungen der Konsumenten an Frische, Aussehen und Angebotsvielfalt haben sich im Wechselspiel mit einem immer grösseren, frischeren und «perfekteren» Angebot hochgeschaukelt. Dabei sind alle Akteure beteiligt, vom Feld bis zum Teller. Wahrscheinlich würde sich heute niemand für das aktuelle, verschwenderische System entscheiden, wenn wir die Möglichkeit hätten, das bewusst zu wählen.

Ein Beispiel aus dem Jahr 2007 in England unterstreicht das. Damals gab es zu wenig Kartoffeln, weil ein Grossteil der Ernte aufgrund starker Regenfälle ausgefallen war. Der Handel bot dann auch unförmige, zu grosse und zu kleine Kartoffeln an. Laut Umfragen haben die meisten Konsumentinnen und Konsumenten die Veränderung gar nicht gemerkt und wer es gemerkt hat, war genauso zufrieden. Die Schlussfolgerung daraus ist, dass die Normen für die Kundschaft nicht immer einen Mehrwert bedeuten, auch wenn wir im Laden oft zu den vermeintlich schöneren Lebensmitteln greifen. Diese sind nicht unbedingt qualitativ hochwertiger. Oft sind sie sogar mit Pestiziden belastet.



## Welche Auswirkungen hat Foodwaste auf die Umwelt und die Gesellschaft?

Die Auswirkungen von Foodwaste auf die Umwelt und die Gesellschaft sind enorm. Die Lebensmittel, die in der Schweiz angebaut, aber nicht verzehrt werden, erfordern in der Produktion eine Ackerfläche von der Grösse des Kantons Wallis. Zusätzlich werden grosse Weideflächen für tierische Produkte benötigt. Viele Flächen, insbesondere bei importierten Produkten, werden aktiv bewässert, wodurch eine Wassermenge verbraucht wird, die dem Vierfachen des Sihlsees pro Jahr entspricht, nur für Lebensmittel, die nicht konsumiert werden. Der Umwelteffekt von Foodwaste im Schweizer Ernährungssystem entspricht in etwa der Hälfte aller Autos im Verkehr.

Für die Gesellschaft bedeutet Foodwaste eine enorme finanzielle Verschwendung. Milliarden Franken werden in den Import oder die Produktion von Lebensmitteln investiert, die letztendlich nicht genutzt werden. Als Konsumentinnen und Konsumenten tragen wir diese Verluste mit, indem wir für die gekauften Produkte oder über die Steuern mehr bezahlen. Wenn wir in einer Bäckerei einkaufen, die bis zum Ladenschluss das volle Sortiment anbietet, finanzieren wir den Verlust. Wenn wir jedoch in einer Bäckerei einkaufen, die nur noch ein kleines Sortiment hat, fliesst der ganze Preis in die Qualität der Produkte.

### **Knapp 30% der Lebensmittelverschwendung entsteht in den Privathaushalten. Ist die Gesellschaft zu wenig informiert? Was können Verbraucherinnen und Verbraucher tun?**

Es besteht ein Informationsdefizit, zum Beispiel wissen viele Menschen nicht, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum eine Qualitätsgarantie ist und nichts mit Lebensmittelsicherheit zu tun hat. Es ist wichtig, das Bewusstsein dafür zu schärfen. Ausserdem gibt es viele einfache Tipps, um Foodwaste zuhause zu vermeiden, zum Beispiel Kreativität in der Küche, Einkaufslisten schreiben und sich von Sonderangeboten nicht verführen lassen. Auch durch eine optimale Lagerung lässt sich viel gewinnen.

Foodwaste kann aber nicht nur zuhause vermieden werden, sondern Konsumentinnen und Konsumenten haben auch einen grossen Einfluss auf andere Akteure. Es ist wichtig, sich beim Bäcker oder im Handel nicht zu beschweren, wenn das Lieblingsbrot kurz vor Ladenschluss nicht mehr verfügbar ist. Stattdessen kann man mit konstruktivem Feedback viel bewirken. Wenn mehrere Kundinnen und Kunden nachfragen, warum das Brot vom Vortag nicht angeboten wird, denkt der Bäcker möglicherweise darüber nach und wird das Angebot einführen. Durch solche Interaktionen können wir gemeinsam dazu beitragen, Foodwaste zu reduzieren.

Eine weitere Möglichkeit ist die Teilnahme an solidarischer Landwirtschaft, bei der Gemüsekörbe verteilt werden, die gerade erntereif sind.

### **Welche innovativen Lösungen gibt es, um Foodwaste zu vermeiden oder zu minimieren?**

Es gibt zahlreiche innovative Lösungen auf wissenschaftlicher und industrieller Ebene, um Foodwaste zu vermeiden oder zu minimieren. Ein Beispiel sind Nebenströme wie Ölpresskuchen; darin sind gesunde Wertstoffe enthalten, die im Hauptprodukt nicht erwünscht sind, mit innovativen Technologien aber zu attraktiven Produkten weiterverarbeitet werden können.

Einen innovativen Ansatz aus der Wissenschaft bieten neue Leitfäden für den Verkauf und das Spenden von Lebensmitteln. Danach können alle Produkte nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums über eine Zeitspanne von sechs Tagen bis zu einem Jahr, je nach Produkt, weiterhin verkauft oder gespendet werden. Wenn dies auf kluge Weise kommuniziert wird, haben Kundinnen und Kunden nicht den Eindruck, alte Waren zu kaufen. Einige kleinere Läden, wie zum Beispiel Bio-Händler, setzen dies bereits um. Es bleibt zu hoffen, dass auch die Grosshändler auf den Zug aufspringen und diese Praktiken umsetzen, denn das Risiko schlechter Schlagzeilen wegen abgelaufener Produkte weicht zunehmend dem Risiko schlechter Schlagzeilen wegen unnötiger Verschwendung einwandfreier Produkte.

### **Wie können Unternehmen in der Lebensmittelindustrie ihre Prozesse optimieren, um Foodwaste zu reduzieren, und welche Rolle spielen die Detailhändler?**

Die Nutzung von Nebenströmen spielt eine wichtige Rolle, wie zum Beispiel die Verwertung von Molke als Nebenprodukt der



**Claudio Beretta** ist wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) und hat sich auf nachhaltige Ernährung und die Vermeidung von Foodwaste spezialisiert. Er ist nicht nur Präsident, sondern auch Mitgründer der renommierten Plattform [foodwaste.ch](https://www.foodwaste.ch). Seit ihrer Gründung im

Jahr 2012 verfolgt die Plattform das Ziel, eine Verbindung zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen und praktischen Anwendungen herzustellen. Durch seine Arbeit trägt Claudio Beretta dazu bei, das Bewusstsein für die Problematik von Lebensmittelverschwendung zu schärfen und innovative Lösungen zu entwickeln.

Käseherstellung, Buttermilch bei der Butterherstellung oder Zuckermelasse bei der Zuckerherstellung.

Technische Optimierungen sind ebenfalls entscheidend. Produktionsanlagen sollten in der Lage sein, unterschiedlich normierte Grundzutaten zu verarbeiten. Ein Beispiel hierfür wäre, dass eine Anlage auch kleine, grosse und unförmige Karotten für Suppen verarbeiten kann.

Die Mengenplanung entlang der gesamten Wertschöpfungskette sollte optimiert und unrealistische Anforderungen seitens der Detailhändler sollten vermieden werden. Wenn beispielsweise Detailhändler verlangen, dass Bestellungen am Vortag aufgegeben und praktisch immer erfüllt werden müssen, führt dies oft zu Überproduktionen, um den Erwartungen gerecht zu werden. Eine Zusammenarbeit zwischen Industrie, Detailhändlern und Landwirten ist daher wichtig.

Bei der Preisgestaltung ist es notwendig, eine realistische Kostenwahrheit zu schaffen. Derzeit werden beispielsweise Fleischprodukte stärker subventioniert als Früchte und Gemüse, obwohl sie die Umwelt mehr belasten. Dies führt zu paradoxen Geldflüssen, beispielsweise indem Veganerinnen und Veganer über die Steuern die Fleischbranche mitfinanzieren müssen. Lebensmittel kaufen ist wie abstimmen: Wir entscheiden, was für ein Produktionssystem wir unterstützen. Solange die Preise aber nicht die Kostenwahrheit abbilden, ist die Situation verzerrt. Wenn wir für eine Biokarotte mehr bezahlen müssen als für eine konventionelle Karotte, obwohl für deren Produktion Pestizide verwendet werden, die Gesundheits- und Umweltkosten für die Gesellschaft verursachen, werden wir in unserer Entscheidung negativ beeinflusst. Hinzu kommt, dass wir Lebensmittel eher wegwerfen, wenn wir sie billiger kaufen als sie eigentlich sind und den Rest der Kosten unbewusst über die Steuern decken müssen.

### **Auch auf politischer Ebene ist Foodwaste ein wichtiges Thema. Ist das Ziel des Bundesrats, bis 2030 die Menge an Foodwaste zu halbieren, realistisch?**

Die Zielsetzung des Bundesrats ist realistisch, vorausgesetzt, alle Akteure beteiligen sich sofort und aktiv. Bis 2025 soll auf freiwilliger Basis bereits eine Reduzierung des Foodwaste erreicht

# Rezept für eine Gemüsequiche



## Foodsave-Tipp

von Vivien Walther,

Junior Fundraising & Kommunikation

1 Stk.	Kuchenteig
800 g	Gemüsereste nach Wahl
3 EL	Sonnenblumenkerne (nach Wahl)
50 g	Parmesan

Guss:	
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 TL	Pfeffer
2 EL	Chia-Samen
2 EL	Mohn
3,5 dl	Milch

### Zubereitung

- Kuchenteig in Form legen und mit einer Gabel den Boden einstechen.
- Gemüse klein schneiden und auf dem Kuchenteig verteilen.
- Für den Guss: Eier miteinander verquirlen und die restlichen Zutaten hinzufügen, gut umrühren.
- Guss über das Gemüse giessen, nach Wunsch mit Sonnenblumenkernen und Parmesan bestreuen.
- Für 30 Minuten bei 200 °C Umluft backen.

werden. Danach könnten weitergehende Massnahmen festgelegt werden. Es bleibt jedoch fraglich, ob bis 2025 ausreichend Daten vorliegen, um zu beurteilen, ob die Schweiz auf Zielkurs zu einer Foodwaste-Halbierung bis 2030 ist oder nicht.

Angesichts der Tatsache, dass wir jährlich Milliarden durch Foodwaste verschwenden, wäre es gerechtfertigt, mehr Steuergelder für eine nachhaltige Lösung einzusetzen. Dies würde in den Folgejahren zu erheblichen Einsparungen führen.

Das Kantonsspital Luzern hat beispielsweise im ersten Jahr nach der Einführung von Massnahmen ein Drittel des Foodwaste reduziert und bereits ein Mehrfaches der investierten Kosten eingespart. Auf nationaler Ebene ist Foodwaste ein noch viel grösserer Wirtschaftsfaktor. Auf Unternehmensebene entspricht die Kostenersparnis gemäss einer Untersuchung von mehr als 1000 Betrieben einem Faktor 14 (Einsparungen sind 14x höher als die Investition).

Ein gutes Beispiel dafür, dass eine Kampagne viel Aufklärungsarbeit leisten kann, ist England. Dort wurde der Foodwaste innerhalb von fünf Jahren um 20% reduziert. Dank der 26 Millionen Pfund teuren Sensibilisierungskampagne konnten im Lauf der fünf Jahre Lebensmittel im Wert von über 6 Milliarden Pfund bei den Haushalten gerettet werden. Die Ersparnis für die Gesellschaft ist also mehrere hundert Mal grösser als die Investition an Steuergeldern in die Kampagne. Der Bund sollte daher mehr in Sensibilisierung (Information und Kampagnen) investieren und auch Anstossfinanzierungen für Unternehmen bereitstellen, die möglicherweise kein Budget dafür haben. Arbeitsgruppen und konkrete Unterstützungsmassnahmen für Unternehmen, um ihnen zu zeigen, wie und wo sie ansetzen können, wären ebenfalls hilfreich.

### Gibt es Unterschiede im Umgang mit Lebensmitteln in verschiedenen Ländern oder Kulturen?

In manchen Kulturen gilt es als unhöflich, den Teller komplett leer zu essen, da dies als Signal an den Gastgeber verstanden werden kann, dass man noch nicht satt ist und erwartet, dass er nochmals Essen auftischt. Um Foodwaste zu vermeiden, wäre hier ein kultureller Wandel hin zu einer offeneren Kommunikation erforderlich.

Ein weiterer Unterschied besteht in der Wertschätzung von Lebensmitteln. In der Schweiz beträgt der Anteil der Ausgaben für Lebensmittel etwa 7% des Einkommens. Im Vergleich dazu liegt dieser Anteil in Kamerun bei etwa 45%. In Ländern, in denen Lebensmittel einen vergleichsweise höheren Wert haben, werden sie natürlich nicht so leichtfertig weggeworfen. Innerhalb Europas gibt es nur begrenzt vergleichbare Daten zu den einzelnen Ländern.

### Welche langfristigen Auswirkungen hat eine erfolgreiche Reduzierung von Foodwaste?

Meine Wunschvorstellung wäre, dass Menschen den wahren Wert der Lebensmittel erkennen und entsprechend wertschätzen. Wenn wir uns vorstellen, dass wir die Tomaten selbst angebaut haben, würden wir nicht einfach ausländische Zucchini kaufen und die Tomaten wegwerfen, weil wir gerade mehr Lust auf Zucchini haben. Selbst wenn wir Lebensmittel aus dem Supermarktregal kaufen, steckt eine ganze Wertschöpfungskette dahinter, an der viele Menschen beteiligt waren. Wenn wir uns dieser Tatsache bewusst sind, könnten wir viele weitere Umweltprobleme lösen. Ein Teil der freiwerdenden Ackerflächen könnten zum Beispiel für den Biodiversitätsschutz genutzt werden, für den derzeit oft kein Platz vorhanden ist. Die verbleibende Fläche könnte für biologischen oder regenerativen Anbau genutzt werden, der zwar möglicherweise weniger Ertrag bringt, aber die Böden erhält.

### Haben Sie ein persönliches Foodsave-Rezept?

Eine grossartige Möglichkeit, Schruppelfrüchte oder Hagelaprikosen zu verwenden, ist es, sie in köstlichen Wähen zu verarbeiten. Reife Bananen können als Basis für eine Dessertcreme verwendet werden, um eine wunderbar cremige Konsistenz zu erzielen. Eine weitere Idee ist es, Kartoffelstock mit Schalen zuzubereiten, da sich auch in der Schale wertvolle Nährstoffe befinden. Gut püriert machen die Schalen die Konsistenz sogar interessanter. Auch beim Zubereiten von Apfelmus können die Schalen mitverwendet werden, um die Ausbeute zu vergrössern. Schliesslich kann in vielen Rezepten als Alternative zu Milch Buttermilch verwendet werden.

## Regionales Engagement – ein Teil unseres Selbstverständnisses



«Wir bedanken uns für die grosszügige Spende und freuen uns, wenn wir einmal einen der Mitarbeitenden der billerbeck Schweiz AG auf einer unserer Sammeltouren begrüessen dürfen», sagt Philipp Schreier von der Stiftung Schweizer Tafel.

billerbeck Schweiz AG unterstützt neu die Schweizer Tafel beim Projekt Brot-Egge in Zürich-Seebach. Seit über 15 Jahren gibt es die Anlaufstelle des Sozialwerks Pfarrer Sieber an der Seebacherstrasse. Dort kümmern sich Festangestellte, Zivildienstleistende und Freiwillige um die Bedürfnisse von benachteiligten und bedürftigen Menschen im Quartier. Ganz nach dem Motto «Essen verteilen – Armut lindern» engagiert sie sich für armutsbetroffene Menschen und leistet einen Beitrag zur Reduzierung von Food-waste in der Schweiz.

Am 27. September übergaben Friedrich und Ingrid Ermert, Geschäftsführer und Anteilseignerin der billerbeck Gruppe, zusammen mit dem Führungsteam der billerbeck Schweiz AG einen Check im Wert von 15 000 Franken an Philipp Schreier von der Stiftung Schweizer Tafel.

«Von Zuwendungen für das Hospiz Aargau in Brugg bis hin zu Spenden für die Stiftung Schweizer Tafel – unser gesellschaftliches und kulturelles Engagement ist vielfältig und soll der Unterstützung zahlreicher Einrichtungen dienen. Bereits in unserer Unternehmensphilosophie haben wir festgelegt, vorbildlich in unserem Umfeld wirken zu wollen, und engagieren uns daher auch über die Grenzen des Unternehmens hinaus.

Ziel all unserer Spenden war es von Beginn an, die ganze Bandbreite des gesellschaftlichen Engagements zu fördern und damit auch wertzuschätzen. Deshalb pflegen und unterstützen wir gemeinsam mit unseren Partnern zahlreiche bürgerliche Initiativen. Dieser Einsatz für soziale und kulturelle Projekte in unserem Umfeld ist uns eine Herzensangelegenheit, die hohe Priorität hat.»

Proaktiv.  
Smart.  
All Inclusive. **care4IT**

« Als langjähriger IT-Dienstleister im Raum Zürich ist es für die care4IT eine besondere Ehre, die Schweizer Tafel in ihrer Mission zu unterstützen. Unsere Patenschaft für die Sunestube Pfarrer Sieber spiegelt auch unser Bestreben wider, die lokale Gemeinschaft zu stärken und Technologie zum Wohle aller einzusetzen. Die Sunestube bietet nicht nur Mahlzeiten, sondern auch einen sicheren Ort für Menschen in Not.

Seit unserer Gründung vor 20 Jahren sind die Themen Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung wichtige Grundpfeiler unseres Tuns. Als klimaneutrales Unternehmen sind wir bestrebt, nicht nur in der IT-Branche, sondern auch in der Gesellschaft einen positiven Beitrag zu leisten. Die Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel ermöglicht es uns, über die Grenzen Zürichs hinaus zu wirken und einen wertvollen Beitrag im Kampf gegen Armut und Lebensmittelverschwendung zu leisten.

Wir danken der Schweizer Tafel herzlich für die Möglichkeit, an dieser wichtigen Mission teilzuhaben. Wir freuen uns auf weitere Jahre erfolgreicher Zusammenarbeit und darauf, gemeinsam Wachstum und positive Veränderungen in unserer Gemeinschaft zu fördern.»

# Salat für die Schweizer Tafel



## Wer ist die Eisberg AG? Was macht das Unternehmen?

*Christian Guggisberg, Geschäftsführer Eisberg/Sylvain&CO, Vorsitzender der Geschäftsleitung, Stv. CEO der Eisberg-Gruppe:*  
Die Eisberg AG ist ein Unternehmen, das zur Bell Food Group gehört und der Schweizer Marktführer in der Herstellung von ultrafrischen, kurz haltbaren Convenience-Produkten wie Früchten, Gemüse und Salaten ist. Mit über 650 Mitarbeitenden in Dällikon und Dänikon beliefert die Eisberg AG täglich den Schweizer Detailhandel und Gastronomiebetriebe.

## Welche Massnahmen ergreift die Eisberg AG, um Foodwaste zu reduzieren?

Wir ergreifen verschiedene Massnahmen. Eine davon ist, so weit wie möglich auf Bestellung zu produzieren anstatt auf Prognose. Dies reduziert aber die Produktivität und ist aufgrund der kurzen Bestell- und Lieferrhythmen bei unseren kurz haltbaren Lebensmitteln eine Herausforderung.

## Welche Motivation liegt hinter Ihrer Entscheidung, Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden können, an die Schweizer Tafel zu spenden?

Wir haben eine Wertschöpfung an den Produkten erzielt und möchten die noch uneingeschränkt geniessbaren Waren nicht einfach verschwenden. Natürlich wollen wir auch bedürftige Personen unterstützen, anstatt die Lebensmittel zu vernichten.

## Wie kam es zur Zusammenarbeit zwischen Ihrer Firma und der Schweizer Tafel?

Wir haben aktiv angefragt, ob die Schweizer Tafel Interesse an unseren Produkten hat und ob unser Prozess für sie geeignet ist.

## Welchen Stellenwert hat soziales Engagement für Ihre Firma?

Soziales Engagement hat für unsere Firma einen hohen Stellenwert, insbesondere im Hinblick auf die Rettung und Verteilung von Lebensmitteln. Bisher haben wir die Lebensmittel «nur» unseren Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt, aber wir wollten noch mehr Menschen helfen.

## Könnten Sie uns etwas über die Art der gespendeten Waren mitteilen?

Wir spenden alle unsere Produkte, die noch bedenkenlos verzehrt werden können, aber für unsere Kunden aufgrund der Restlaufzeit in den Regalen nicht mehr geeignet sind. Die Spenden erfolgen täglich von Montag bis Freitag.

## Wie wird das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung innerhalb Ihrer Organisation gefördert?

Die Verschwendung wird täglich erfasst und regelmässig auf allen Ebenen bis zur Geschäftsleitung besprochen. Wenn nötig und möglich, werden natürlich Massnahmen ergriffen, um die «Verschwendung» zu minimieren.



**Welche Erfahrungen haben Sie mit der Schweizer Tafel gemacht?**

Da in unserem Geschäft alles sehr schnell abläuft, sind wir froh, dass die Schweizer Tafel flexibel ist und die Abholung auch ohne konkrete Mengen plant. Die Zusammenarbeit funktioniert sehr gut und einfach. Zum Beispiel wird eine zweite Abholung geplant, wenn die erste Tour nicht genügend Kapazität hat.

**Planen Sie, Ihr Engagement in der Lebensmittelrettung weiter auszubauen?**

Es wäre unser Wunsch, sechs Mal pro Woche, also auch samstags, spenden zu können.



# Kunterbunte Beispiele von engagierten Partnern, innovativen Ideen und viel Herzblut

## Zahlen 2023

6500 Tonnen Lebensmittel und Non-Food-Artikel gerettet

Die Stiftung Schweizer Tafel sammelte im Jahr 2023 6500 Tonnen Lebensmittel und Non-Food-Artikel. Das entspricht einem Plus von 400 Tonnen gegenüber dem Vorjahr (+7 %). Mit den geretteten Lebensmitteln konnten 18,6 Millionen Mahlzeiten für armutsbetroffene Menschen ermöglicht werden.



## 80. Olma

Reges Interesse

Die Stiftung Schweizer Tafel durfte an der 80. Olma, der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung, vom 12. bis 22. Oktober 2023 mitwirken. In der Sonderschau «Erlebnis Nahrig» sensibilisierten wir die Besucherinnen und Besucher zum Thema Foodwaste. Ausserdem gab es bei uns einen kleinen Snack und die Chance auf einen Wettbewerbspreis.



«Wir durften vielen interessierten Menschen begegnen, Giveaways verteilen und spannende Gespräche zum Thema Foodwaste führen – ein rundum positives und gelungenes Erlebnis.» – Silja Tatic, Leiterin Region Ostschweiz

## Zukunftstag 2023

Schülerinnen und Schüler packen an

Am nationalen Zukunftstag im November durfte die Schweizer Tafel Schülerinnen und Schülern einen Einblick in ihre tägliche Arbeit geben und ihnen die Themen Foodwaste und Armut näherbringen.

Der Nachwuchs packte kräftig mit an und wir dürfen wohl auch in Zukunft auf viele fleissige Helferinnen und Helfer zählen.



## QoQa

SolidaryDay 2023

Die Plattform QoQa, die täglich ausgewählte Produkte und Dienstleistungen zum Kauf anbietet, hat zum fünften Mal auf den Black Friday verzichtet und stattdessen eine Spendenaktion für gemeinnützige Organisationen durchgeführt.

Beim SolidariDay 2023 vom 24. November hatte die Community die Möglichkeit, sieben Projekte zu unterstützen. Für die Schweizer Tafel sind 118 515 Franken zusammengekommen!



## TWINT

Spendenaktion zum Samichlaus

Am Samichlaustag hat TWINT eine Initiative gestartet, um Foodwaste zu reduzieren und Menschen in Not zu unterstützen. Die Nutzerinnen und Nutzer der App hatten die Möglichkeit, eine Spende an eine Partnerorganisation, darunter die Schweizer Tafel, zu tätigen und dabei doppelt zu helfen. Denn für jede Spende, die an diesem Tag gemacht wurde, hat TWINT zusätzlich 5 Franken an die Stiftung Schweizer Tafel gespendet. Das Ziel von 5000 Franken wurde erreicht. Wir danken TWINT und allen Spenderinnen und Spendern herzlich.

**Jetzt mit TWINT spenden!**

## Soirée 2<sup>ème</sup> Service

Menü aus geretteten Lebensmitteln

Am 17. März fand die Soirée 2<sup>ème</sup> Service statt, um das 10-jährige Bestehen des SwissTech Convention Center in Ecublens zu feiern. Es war ein besonderer Wohltätigkeitsabend, an dem 210 Personen teilnahmen. Das Menü bestand vorwiegend aus geretteten Lebensmitteln, die von den renommierten Köchen Franck Giovannini, Guy Ravet, Marie Robert und Jean-Sébastien Pouch zubereitet wurden.



Der Erlös des Abends wurde an die Stiftung Schweizer Tafel und eine weitere Organisation gespendet.

## Spezialtouren vor den Festtagen

11 Tonnen Lebensmittel gerettet

An den Samstagen vor Heiligabend und Silvester fuhr die Schweizer Tafel nach Ladenschluss bei verschiedenen Geschäften vorbei. Diese hatten Lebensmittel, die kurz vor dem Ablaufdatum standen, aussortiert. Die Waren wurden in die Fahrzeuge eingeladen und an soziale Organisationen, die sich um Armutsbetroffene kümmern, weiterverteilt. Dadurch konnte die Schweizer Tafel 11 Tonnen Lebensmittel retten und die Feiertage vieler Menschen verschönern. Wir danken den Detailhändlern für die Warenspenden und den zahlreichen Freiwilligen für die Unterstützung.



## World of Games

Spendenaktion

Seit vielen 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 Kundinnen und Kunden dürfen wählen, an welche Institution die 5% ihres Einkaufsbetrages fließen sollen. Dieses Mal standen die Stiftung Schweizer Tafel, Ärzte ohne Grenzen, Bergwaldprojekt und Save the Dogs zur Auswahl. Für die Schweizer Tafel sind 8600 Franken von insgesamt 33 750 Franken zusammengekommen.

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

## Rock macht satt

Charity-Konzert

Am Samstag, 21. Oktober 2023, war es wieder so weit: Im Kulturhof Schloss Köniz fand das Konzert «Rock macht satt» statt. Bereits zum sechsten Mal organisierte der Verein «Rock macht satt» das Charity-Konzert zugunsten der Schweizer Tafel. Auf der Bühne standen dieses Mal «Schörgeli» und Chrigu Blaser's. Der Erlös ging an die der Schweizer Tafel. Sämtliche Musiker, Helfer:innen und Organisator:innen verzichteten auf ihre Gage.



## Migros-Kulturprozent Ostschweiz

Tag der Freiwilligen

In der Region Ostschweiz lud unsere Regionenleiterin Silja Tatic zum Tag der Freiwilligen (5.12.2023) die Helferinnen und Helfer als Dankeschön zu einem Abendessen ins Restaurant Gartenhaus in St. Gallen ein. Gemeinsam mit der Migros Ostschweiz / Migros-Kulturprozent durfte sie die Freiwilligen mit einem Einkaufsgutschein der Migros im Wert von 50 Franken überraschen.

# MIGROS

## MyMuesli

Warenspende

Die Firma MyMuesli spendet unzustellbare Kundenbestellungen der Schweizer Tafel. Die Retoursendungen werden automatisch an den Standort in Pratteln umgeleitet. Hier werden die Müeslirollen gesammelt und mit den Touren an soziale Einrichtungen in der Region verteilt.

Die Lausner Tafel durfte sich an den feinen Müesli erfreuen. Während eines gemütlichen Zvieris wurden die verschiedenen Sorten bei ausgelassener Stimmung degustiert. Für die Besucher:innen der Lausner Tafel wären die Produkte von MyMuesli nicht erschwinglich. Dank der Spende durften sie die Köstlichkeiten probieren und im Anschluss eine Rolle mit nach Hause nehmen.





### Menschen liegen mir am Herzen

Carmina Ouznadji feierte kürzlich ihr 10-jähriges Jubiläum bei der Stiftung Schweizer Tafel, wo sie als Verantwortliche für Finanzbuchhaltung und Personal tätig ist. Sie ist nicht nur eine Expertin in Zahlen, sondern auch sehr einfühlsam gegenüber ihren Mitmenschen. Ihr Team schätzt ihre langjährige Erfahrung, und viele Kolleginnen und Kollegen haben von ihrem Rat profitiert.

Carmina möchte mit ihrer Arbeit bei der Schweizer Tafel einen persönlichen Beitrag zur Armutsbekämpfung in der Schweiz leisten. Aufgrund ihrer eigenen familiären Erfahrungen mit Armut und dem bewussten Umgang mit Ressourcen ist ihr dieses Thema besonders wichtig. Carmina war zunächst an Medizin interessiert, entdeckte aber während ihrer Handelsschulbildung ihre Leidenschaft für Zahlen. Sie absolvierte eine kaufmännische Ausbildung und sammelte Berufserfahrung, bevor sie in die Finanzbuchhaltung wechselte. Sie kam zur Stiftung Schweizer Tafel, als sie hörte, dass diese ihre Finanzbuchhaltung neu aufbauen wollte. Die Mission der Schweizer Tafel und die Möglichkeit, Menschen in Not zu helfen, haben sie sofort angesprochen.

In den letzten zehn Jahren hat Carmina viele bewegende Geschichten erlebt, aber eine Bekanntschaft mit einem ehemaligen Boxer, der seine eigene schwierige Situation überwand und nun anderen hilft, hat sie besonders berührt. Für Carmina sind die Themen Foodwaste und Armut von grosser Bedeutung. Ihr ist es wichtig, dass Menschen, die Hilfe benötigen, diese auch erhalten. Sie ist überzeugt, dass jeder einen Beitrag zur Gesellschaft und zur Umwelt leisten kann.

Danke, Carmina, für deine langjährige und wertvolle Unterstützung.



### Meine erste Sammel- und Verteiltour

Als Praktikantin im Bereich Fundraising & Kommunikation bei der Stiftung Schweizer Tafel hatte ich am 13. November 2023 die Gelegenheit, an einer Sammel- und Verteiltour teilzunehmen. Diese Erfahrung war für mich äusserst wertvoll, da ich einen Einblick in die verschiedenen Regionen und die Funktionsweise der Stiftung gewinnen konnte. Der Tag begann früh um 5.00 Uhr, als mein Wecker klingelte. Um 7.00 Uhr traf ich in Kehrsatz ein und wurde von den Zivildienstleistenden begrüsst. Nach und nach trafen auch die anderen Mitarbeitenden und Zivis ein. James, der Regionenleiter Mittelland, führte mich kurz durch das Lager, bevor es losging. Ich durfte Mario, einen Zivi, auf der Tour durch den Kanton Freiburg begleiten. Thomas, der Disponent der Region Mittelland, zeigte uns, welche Lagerwaren wir ins Kühlfahrzeug laden sollten. Um 7.30 Uhr begann die Tour und ich war sehr aufgeregt. Montags ist es im Vergleich zu anderen Wochentagen eher ruhig. Wir besuchten zunächst einige Spender und konnten gegen 10.30 Uhr die ersten Lebensmittel abgeben. Anschliessend setzten wir die Tour fort und belieferten hauptsächlich Frauenhäuser und Asylzentren. Es war schön zu sehen, wie glücklich die Menschen waren, wenn wir ihnen Eier, Joghurt und Fleisch brachten. Gegen 13.00 Uhr waren wir mit unserer Tour fertig und erhielten einen Anruf von Thomas mit einer Zusatzaufgabe aus dem Lager. Auf dem Rückweg nach Kehrsatz brachten wir die leeren Kisten zu den Spendern, um Platz im Fahrzeug zu schaffen. Bei unserem Ziel angekommen, war ich beeindruckt von der Menge an Lebensmitteln. Es war schockierend zu sehen, wie viel gutes Essen sonst im Müll landen würde. Zurück in Kehrsatz konnte ich die Ware wiegen und ordnungsgemäss im Kühlraum oder Lagerraum lagern. Es waren über 600 Kilogramm an Waren. Thomas erhielt noch eine riesige Lieferung von 15 Paletten und ich half ihm, sie im Lager zu verstauen. Es war eine beeindruckende Erfahrung für mich und hat mir grossen Spass gemacht, an vorderster Front helfen zu können. Es wird sicherlich nicht meine letzte Tour gewesen sein.

# Laufend Gutes tun



**Der Frauenlauf Bern und der Greifenseelauf Uster sind zwei beliebte Laufveranstaltungen, bei denen die Stiftung Schweizer Tafel in diesem Jahr als Charity-Partner dabei sein darf.**

Der **Frauenlauf Bern** ist ein jährlich stattfindender Lauf, der Frauen jeden Alters und Fitnessniveaus zusammenbringt. Die Strecke führt durch die wunderschöne Stadt Bern und bietet den Teilnehmerinnen die Möglichkeit, ihre sportlichen Fähigkeiten zu zeigen und gleichzeitig Gutes zu tun. Die Stiftung Schweizer Tafel wird bei diesem Lauf präsent sein, um Spenden zu sammeln und ein Bewusstsein für die Themen Foodwaste und Armut zu schaffen.

Der **Greifenseelauf Uster** ist ein Laufevent, das sich an Läuferinnen und Läufer aller Altersgruppen richtet. Die Strecke führt dem malerischen Greifensee entlang und bietet eine atemberaubende Kulisse für die Teilnehmenden. Auch hier wird die Stiftung Schweizer Tafel als Charity-Partner vertreten sein, um Spenden zu sammeln und die Menschen über ihre Mission aufzuklären.

Die Teilnahme der Stiftung Schweizer Tafel an diesen beiden Laufveranstaltungen ermöglicht es den Läuferinnen und Läufern, nicht nur ihre sportlichen Ziele zu erreichen, sondern auch einen positiven Beitrag an die Gesellschaft zu leisten. Durch Spenden und Unterstützung können sie dazu beitragen, dass bedürftige Menschen in der Schweiz Zugang zu Lebensmitteln erhalten.

Wir freuen uns, dass die Stiftung Schweizer Tafel bei diesen beiden Laufveranstaltungen als Charity-Partner dabei sein darf, und hoffen auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit zum Wohle der Gemeinschaft.

Weitere Informationen unter:

[www.frauenlauf.ch](http://www.frauenlauf.ch)

[www.greifenseelauf.ch](http://www.greifenseelauf.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 **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



**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](http://www.schweizertafel.ch)

