

Ausgabe Herbst 2024

Tafelpost

Schweizer Tafel

Essen verteilen – Armut lindern



Spannende Porträts

Erfahren Sie mehr zu den von uns belieferten sozialen Institutionen.

ab Seite 4

Interview zu Nachhaltigkeit

mit Coop-CEO Philipp Wyss

Seite 10

Inhalt

.....PORTRÄTS



Spannende Porträts

Organisationen, die sozialen Mehrwert schaffen.

ab Seite 4

..... PARTNER



Unser Gönnerverein

Unverzichtbarer Bestandteil der Schweizer Tafel.

Seite 12

.....KURZNEWS



Kurznews

Spendenaktionen, neue Mitarbeitende.

Seite 14

3 Editorial

4 Porträts

10 Interview mit Philipp Wyss, CEO von Coop

12 Gönnerverein der Schweizer Tafel

13 Region Aargau

14 Kurznews

15 Intern

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:
Helfende Person von sozialer Institution.

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: Roger Biedermann
Gestaltung: Atelier Herrmann SGD, Gümmenen
Fotos: Sandra Mumprecht, Coop, Schweizer Tafel

Druck: Mastra Druck AG, Schönbühl. Diese Drucksache wurde 100% klimaneutral in der Schweiz hergestellt.

Auflage: 7000 Deutsch/Französisch, Ausgabe Herbst 2024. Die Tafelpost erscheint im Frühjahr und im Herbst.



Liebe Leserin, lieber Leser

6500 Tonnen gerettete Lebensmittel im Jahr 2023 mögen angesichts von 2,8 Millionen Tonnen verschwendeter Lebensmittel pro Jahr in der Schweiz wie ein Tropfen auf den heissen Stein erscheinen. Für Menschen, die von Armut betroffen sind, bedeuten gerettete Lebensmittel jedoch unglaublich viel. Diese Menschen, die durch verschiedenste Lebensumstände wie Flucht, Arbeitslosigkeit oder Krankheit in Not geraten sind, finden durch die Schweizer Tafel und die von ihr belieferten sozialen Institutionen nicht nur eine warme Mahlzeit, sondern oft auch den Weg zurück in ein würdiges und hoffnungsvolles Leben.

In dieser Ausgabe erfahren Sie mehr über die Arbeit der sozialen Institutionen, die wir beliefern. Wir beleuchten die Tätigkeit des Gönnervereins Schweizer Tafel und stellen unsere neuen Mitarbeitenden vor. Zudem geben wir Ihnen einen Einblick in den Alltag der Schweizer Tafel im aargauischen Staufen, wo im Frühjahr 2024 ein neuer Standort eröffnet wurde.

Wir leben in einer Zeit, in der die Kluft zwischen Überfluss und Mangel deutlicher denn je zutage tritt. Während täglich tonnenweise Lebensmittel ungenutzt im Abfall oder in Biogasanlagen landen, wissen viele Menschen nicht, woher sie ihre nächste Mahlzeit nehmen sollen. Die Schweizer Tafel setzt sich seit über zwei Jahrzehnten dafür ein, eine Brücke über diese Kluft zu schlagen, indem sie überschüssige Lebensmittel sammelt und dort hin bringt, wo sie dringend gebraucht werden. Ohne Unterstützung wäre dies nicht möglich.

An dieser Stelle bedanken wir uns bei allen Freiwilligen, Spenderinnen und Spendern sowie unseren geschätzten Partnern ganz herzlich. Ihre Grosszügigkeit, sei es in Form von Zeit, Ideen oder finanziellen Beiträgen, ermöglicht erst unsere Mission.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre.

*Roger Biedermann
Leiter Fundraising und Kommunikation*

Editorial



Emmaus Bern

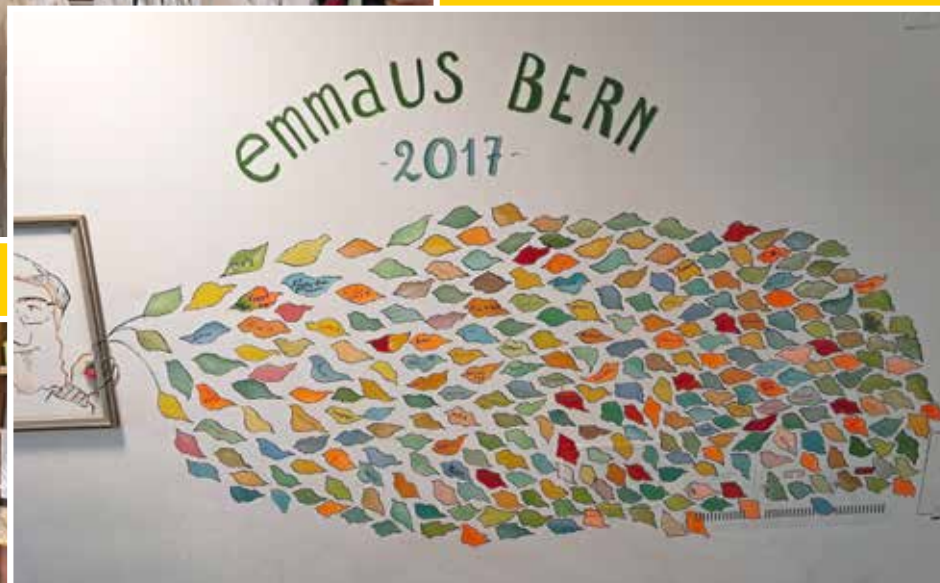
Im Schatten der pulsierenden Stadt Bern findet sich ein Ort der Zuflucht und Gemeinschaft: das Emmaus Bern. Ein unscheinbares Lagerhaus, das einst der Firma Fritz Kipfer Umzüge gehörte, ist seit 2017 das Zuhause für Menschen, die auf der Strasse gestrandet sind. Hier haben sie nicht nur ein Dach über dem Kopf, sondern auch eine Chance, ihr Leben neu zu ordnen. Gregor Lehmann, der seit 2022 als Geschäftsführer die Geschicke des Hauses leitet, empfängt uns mit einem freundlichen Lächeln. «Das hier ist mehr als nur ein Obdach», erklärt er. «Wir geben den Menschen eine Tagesstruktur und die Möglichkeit, Teil einer Gemeinschaft zu sein.»

Gregor Lehmann ist seit 2016 bei Emmaus Bern. Zunächst als Teamleiter angestellt, hat er schnell den Übergang in die Position des Geschäftsführers gemeistert. Seine berufliche Reise war jedoch nicht immer geradlinig. Mit 54 Jahren verlor er seine Anstellung in einem Brockenhaus, eine Erfahrung, die ihn tief geprägt hat. «Ich kenne die Unsicherheit und das Gefühl, plötzlich ohne Perspektive dazustehen», sagt er. Diese persönlichen Erfahrungen machen ihn heute zu einem empathischen Leiter, der die Herausforderungen seiner Schützlinge aus erster Hand versteht.

Das Emmaus Bern bietet zehn Schlafplätze für Menschen ohne Obdach. Für Schweizer Staatsbürger gibt es keine zeitliche Begrenzung des Aufenthalts, während Ausländerinnen und Ausländer aus regulatorischen Gründen maximal 90 Tage bleiben dürfen. Trotz der schwierigen Bedingungen versucht das Emmaus, für alle offen zu sein. «Wir müssen nicht registrierte Personen bei der Fremdenpolizei melden», bedauert Gregor, «aber wir tun unser Bestes, um jedem zu helfen, der an unsere Tür klopft.»

Das Herzstück des Hauses ist die grosse Brockenstube, in der sowohl Bewohner als auch Companions mithelfen. Die Companions sind diejenigen, die hier nicht nur ein temporäres Zuhause gefunden haben, sondern dauerhaft im Emmaus leben und die tägliche Arbeit des Hauses unterstützen. Einer von ihnen ist Charly. Mit 27 Jahren gehört er schon fast zum Inventar des Hauses. Seine Geschichte ist eine von vielen, die das Emmaus geprägt haben. Als junger Mann geriet er auf die schiefe Bahn, verlor seine Lehre als Bäcker wegen Drogenkonsums und landete auf der Strasse. «Ich wollte mich nicht beim Sozialamt anmelden», erzählt er. «Das würde ich auch heute nicht machen. Ich hätte das Gefühl, zu schmarotzen.»

Es war ein glücklicher Zufall, dass Charly vor sieben Jahren von der damaligen Leiterin des Emmaus Bern entdeckt wurde, als er bettelnd auf der Strasse sass. «Das war der Impuls von aussen, den ich gebraucht hatte, um aus der Abwärtsspirale rauszukommen», sagt er rückblickend. Heute ist er ein fester Bestandteil der Gemeinschaft, hilft bei Räumungen, im Haushalt und vor allem in der Küche. «Wir bekommen viel Gemüse



von der Schweizer Tafel», erzählt er, «das kann man wunderbar zu einem Curry verarbeiten.» Charlys asiatische Currys sind bei den Leuten im Emmaus beliebt. «Zum Glück kocht er», scherzt Gregor, «wenn ich es machen würde, käme das nicht gut.»

Die Schweizer Tafel liefert zweimal pro Woche, montags und donnerstags, Lebensmittel ins Emmaus Bern. Diese Lebensmittelspenden sind eine wichtige Grundlage für die tägliche Verpflegung der Bewohner. «Wenn in Zukunft auch Fleisch geliefert werden könnte, wäre das wunderbar», wünscht sich Gregor. «Wir machen auch viele Räumungen, da braucht man Kraft.»

Charly träumt davon, eines Tages eine Ausbildung zu absolvieren. Ihm ist klar, dass dies der nächste Schritt sein muss, um im Leben weiterzukommen. «Am liebsten würde ich eine Lehre beim Emmaus machen», sagt er, doch er bewirbt sich auch für Stellen als Koch, Bäcker oder im Detailhandel. Sein grösster Wunsch ist jedoch eine Ausbildung als Hauswart. «Weil ich da meine Arbeit am ehesten selbst planen könnte und niemand dreinredet», meint er schmunzelnd.

Das Emmaus Bern ist Teil der internationalen Emmaus-Bewegung, die sich weltweit für Menschen in Not einsetzt. Neben Bern

gibt es in der Schweiz fünf weitere Standorte. Gregor Lehmann und seine drei festangestellten Mitarbeitenden setzen sich unermüdlich dafür ein, den Bewohnern und Companions des Emmaus eine Perspektive zu geben. Hier ist jeder willkommen, der bereit ist, ein Stück seines Lebens selbst in die Hand zu nehmen. «Es ist schön zu sehen, wie Menschen hier wieder Hoffnung schöpfen», sagt Gregor. «Das ist es, was Emmaus ausmacht.» Für Charly ist das Emmaus schlicht «meine grosse Familie».





Gassechuchi Langenthal

Die Gassenküche Langenthal oder «Gassechuchi», wie sie hauptsächlich genannt wird, ist seit der Corona-Pandemie keine Gassenküche im eigentlichen Sinn mehr. Esther Schönmann absolvierte 2003/2004 die Ausbildung zur psychologischen Lebenstherapeutin. Ihre Diplomarbeit wollte sie in die Praxis umsetzen, um etwas Nachhaltiges zu schaffen. Kurzerhand tat sie sich mit dem Hobbykoch Hans-Ruedi Leuthold zusammen und sie begannen, für die Menschen am Rand der Gesellschaft in Langenthal warme Mahlzeiten zuzubereiten. Am 4. November 2004 – es war ein sehr kalter Winter – konnten zum ersten Mal 18 Personen eine feine Suppe geniessen. In einem sich verändernden Umfeld zog die Gassenküche mehrmals um und befindet sich heute im Zentrum von Langenthal. Seit 2020 wird nicht mehr gekocht, sondern es werden jeden Mittwoch Lebensmittel abgegeben.

Es ist Mittwoch, 11 Uhr, es ist warm und die Sonne scheint. Das Team der Gassechuchi hat alles vorbereitet und wartet auf das Fahrzeug der Schweizer Tafel. Auch viele Menschen, die auf die Lebensmittel angewiesen sind, warten geduldig im Schatten. Einige kommen schon sehr früh, um sich auszutauschen – Zeit haben sie. Rund um Esther Schönmann wirken heute zehn ehrenamtliche Helferinnen und Helfer mit, man kennt sich gut und ist ein eingespieltes Team. Die ersten Wartenden kommen zu Esther und fragen, wann es losgeht. Man merkt sofort, sie kennt die Leute und hat eine Engelsgeduld. «Viele kommen schon lange zu uns», sagt sie. Waren es bei der Gründung vor allem Suchtkranke, kommen heute Menschen unterschiedlichster Nationalitäten und Lebenssituationen. «Für die Suchtkranken ist es oft zu viel Trubel», sagt Esther.

Wer Lebensmittel beziehen will, muss sich anmelden und ausweisen können. Es werden Nummern vergeben, mit denen dann für zwei Franken eine Einkaufstasche mit Lebensmitteln

abgeholt werden kann. «Wenn man etwas kauft, statt es nur zu erhalten, bekommt die Ware einen gewissen Wert und die Menschen, die die Lebensmittel kaufen, haben ein gutes Gefühl», sagt Esther. Deshalb habe man sich vor zwei Jahren entschieden, für die Lebensmittel einen kleinen Unkostenbeitrag zu verlangen. Seit der Gründung der privaten Initiative von Esther Schönmann und Hans-Ruedi Leuthold gibt die Schweizer Tafel der Gassechuchi gerettete Lebensmittel kostenlos ab.

Normalerweise kommt das Fahrzeug der Schweizer Tafel gegen 11.30 Uhr, meist sieht man es schon, wenn es auf seiner Tour zuerst ein Wohnheim gleich um die Ecke beliefert. Immer wieder schaut das Team nach und endlich, es ist mittlerweile kurz nach 12.00 Uhr, fährt die Schweizer Tafel vor. Sofort werden die vielen Kisten ausgeladen, jeder weiss, was zu tun ist, und alle packen mit an. «Heute haben wir Glück», sagt Esther. Normalerweise seien die Lieferungen in den Sommermonaten etwas kleiner. Aber heute gibt es viel Ware, vor allem Gemüse



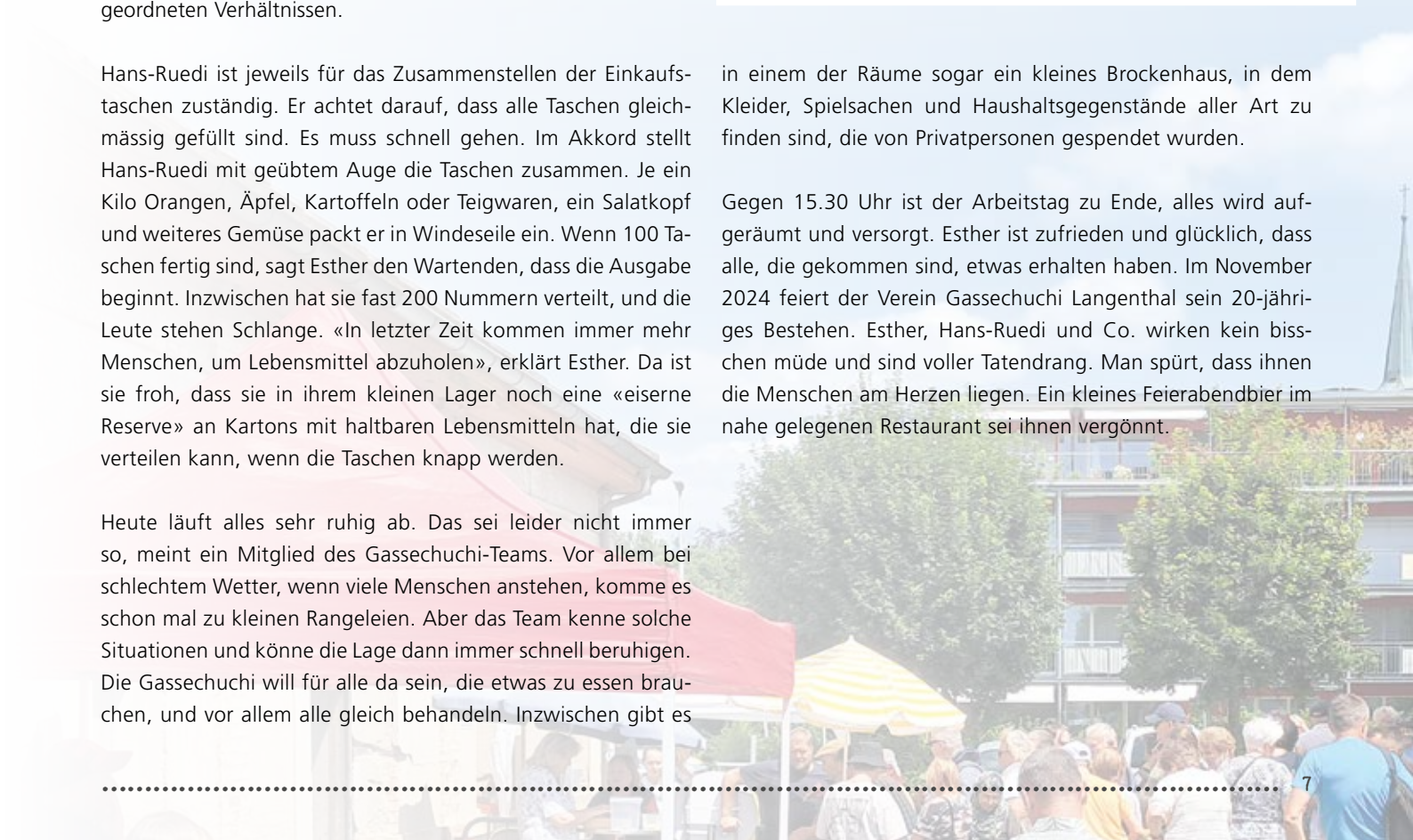
und Obst. Das Team beginnt, Orangen und Äpfel zu verpacken. Esther verteilt die Nummern an die Wartenden, während das Fahrzeug der Schweizer Tafel schon auf dem Weg zur nächsten Institution ist. Ziel ist es, jedem, der kommt, eine Papiertasche mit Lebensmitteln mitgeben zu können – und das möglichst in geordneten Verhältnissen.

Hans-Ruedi ist jeweils für das Zusammenstellen der Einkaufstaschen zuständig. Er achtet darauf, dass alle Taschen gleichmässig gefüllt sind. Es muss schnell gehen. Im Akkord stellt Hans-Ruedi mit geübtem Auge die Taschen zusammen. Je ein Kilo Orangen, Äpfel, Kartoffeln oder Teigwaren, ein Salatkopf und weiteres Gemüse packt er in Windeseile ein. Wenn 100 Taschen fertig sind, sagt Esther den Wartenden, dass die Ausgabe beginnt. Inzwischen hat sie fast 200 Nummern verteilt, und die Leute stehen Schlange. «In letzter Zeit kommen immer mehr Menschen, um Lebensmittel abzuholen», erklärt Esther. Da ist sie froh, dass sie in ihrem kleinen Lager noch eine «eiserne Reserve» an Kartons mit haltbaren Lebensmitteln hat, die sie verteilen kann, wenn die Taschen knapp werden.

Heute läuft alles sehr ruhig ab. Das sei leider nicht immer so, meint ein Mitglied des Gassechuchi-Teams. Vor allem bei schlechtem Wetter, wenn viele Menschen anstehen, komme es schon mal zu kleinen Rangeleien. Aber das Team kenne solche Situationen und könne die Lage dann immer schnell beruhigen. Die Gassechuchi will für alle da sein, die etwas zu essen brauchen, und vor allem alle gleich behandeln. Inzwischen gibt es

in einem der Räume sogar ein kleines Brockenhaus, in dem Kleider, Spielsachen und Haushaltsgegenstände aller Art zu finden sind, die von Privatpersonen gespendet wurden.

Gegen 15.30 Uhr ist der Arbeitstag zu Ende, alles wird aufgeräumt und versorgt. Esther ist zufrieden und glücklich, dass alle, die gekommen sind, etwas erhalten haben. Im November 2024 feiert der Verein Gassechuchi Langenthal sein 20-jähriges Bestehen. Esther, Hans-Ruedi und Co. wirken kein bisschen müde und sind voller Tatendrang. Man spürt, dass ihnen die Menschen am Herzen liegen. Ein kleines Feierabendbier im nahe gelegenen Restaurant sei ihnen vergönnt.





Stiftung Dreipunkt Luzern

Die Stiftung Dreipunkt in Luzern ist eine Institution, die jungen Menschen dabei hilft, den Weg in die Arbeitswelt zu finden. Gegründet wurde sie im Jahr 1999 von Heinz Siegenthaler, dem heutigen Präsidenten des Stiftungsrats. Von Anfang an stand die Unterstützung von Jugendlichen und jungen Erwachsenen im Fokus. Im Laufe der Zeit hat die Stiftung ihre Angebote kontinuierlich den sich verändernden Bedürfnissen angepasst. Heute ist sie ein Kompetenzzentrum mit den beiden Werkstätten Bio-Holzofenbäckerei und USM, den Gastro-, Büro- und Holzateliers sowie einem umfassenden Angebot, das alle Phasen einer nachhaltigen Arbeitsmarktintegration abdeckt. Dreipunkt vereint Begleitung, Bildung und Arbeit unter einem Dach und sorgt so für eine ganzheitliche Unterstützung von Jugendlichen und jungen Erwachsenen mit Schwierigkeiten. Das oberste Ziel der Stiftung ist die erfolgreiche Integration in den Arbeitsmarkt.

Es ist Montag, 10.30 Uhr, der erste Tag nach den Schulferien. Die Räumlichkeiten sind bereits voller Leben. Zunächst haben wir die Gelegenheit, uns mit der Geschäftsleitung auszutauschen. «Wir wollen hier eine offene und vertrauensvolle Atmosphäre schaffen,» sagt Heinz Siegenthaler. «Viele der jungen Menschen, die zu uns kommen, haben bereits einige Rückschläge erlebt. Wir bieten ihnen hier nicht nur Zukunftsperspektiven, sondern auch einen Raum, in dem sie sich entwickeln und an sich arbeiten können.»

Anschliessend führt uns Nicole Spaar, die seit 2½ Jahren bei Dreipunkt arbeitet und für die Mittelbeschaffung zuständig ist, durch das weitläufige Gebäude, das ehemals von der Migros Clubschule genutzt wurde. Unser Weg führt an Ateliers, Schulräumen und Werkstätten vorbei. Hier wird nicht nur an praktischen Fähigkeiten gefeilt, sondern auch am Selbstvertrauen

der jungen Menschen. Beides kann durch die Kombination von praktischen Tätigkeiten und persönlicher Begleitung gefördert werden. Schliesslich erreichen wir die Küche, wo drei Jugendliche gerade die Lebensmittel verarbeiten, die am Morgen von der Schweizer Tafel geliefert wurden. Einer hackt Petersilie, ein anderer schneidet Gemüse und der dritte Junge bereitet einen Fruchtsalat für das Dessert vor. Begleitet werden sie von den beiden erfahrenen Kursleitern Bhubi Vaidya und Andreas Waldner. «Dank der kostenlosen Lebensmittellieferungen am Montag und Donnerstag wird unser Budget stark entlastet,» meint Andreas. «Es sind oft die kleinen Erfolge im Alltag, die den jungen Menschen zeigen, dass sie wertvoll sind und etwas beitragen können,» fügt Bhubi hinzu. Es ist bald Zeit, und das Mittagessen muss rechtzeitig fertig werden – heute steht Fleischvogel mit Gemüse und Nudeln auf dem Menü. Wir lassen das Team weiterarbeiten und setzen unsere Besichtigung fort.



Die Stiftung Dreipunkt hat sich im Laufe der Jahre weiterentwickelt und passt sich stets den aktuellen Herausforderungen an. «Wir bieten heute verschiedene Programme an, von Praktika in Partnerbetrieben bis hin zu individuellen Coaching-Sessions», erzählt Nicole. «Unser Ziel ist es, die Jugendlichen fit für den Arbeitsmarkt zu machen – aber wir wissen, dass dies nur gelingt, wenn sie auch mental bereit sind.» Daher verfolgt die Stiftung einen ganzheitlichen Ansatz: Neben der beruflichen Förderung setzt sie auch auf Persönlichkeitsentwicklung und den Erwerb von Sozialkompetenzen.

Ein beeindruckendes Beispiel für die Bemühungen der Stiftung, Jugendliche auf den Arbeitsmarkt vorzubereiten, finden wir in der USM-Möbel-Werkstatt. Hier lernen die jungen Menschen, wie wichtig es ist, selbstständig und präzise zu arbeiten. In der Werkstatt werden regelmässig USM-Möbel aufgefrischt, teils neu zusammengebaut und, wo nötig, mit Neuteilen ergänzt. Die Möbel werden anschliessend an Privatpersonen und Unternehmen verkauft. Die Teilnehmenden sind auch bei der Auslieferung der Möbel dabei, wodurch sie den Umgang mit Kunden erlernen und gleichzeitig das Arbeitsleben kennenlernen. Mit der parallelen Unterstützung in schulischen Belangen und bei Bewerbungen finden viele dieser jungen Menschen schliesslich eine Lehrstelle. Ohne die angebotene Hilfe würden sie möglicherweise nie eine Lehre abschliessen und könnten auf Sozialhilfe angewiesen sein. Die Stiftung Dreipunkt nimmt mit ihren Bemühungen zur Arbeitsmarktintegration eine

wichtige gesellschaftliche Aufgabe wahr und verhilft vielen Menschen zu einem selbstständigen Leben.

Zum Abschluss unseres Besuchs dürfen wir noch die Bio-Holzofenbäckerei besichtigen. Adrian Steinegger, der selbst lange einen eigenen Bäckereibetrieb geführt hat, gibt hier Kurse und bäckt Brot sowie Süswaren für den Verkauf auf dem Wochenmarkt. Der Holzofen, einer der wenigen seiner Art, die noch zu diesem Zweck existieren, ist stets in Betrieb. Gebacken wird vor allem mit Bio-Dinkel. Ein hier hergestelltes, wie alle Produkte von Hand gefertigtes Pausenbrötli wurde sogar schon ausgezeichnet. In der Bäckerei können sich die Jugendlichen einbringen und nebenbei den Bäckerberuf kennenlernen. Wir erhalten zum Abschied sogar eine Linzertorte, die wir gerne bei einer Pause im Büro geniessen werden.



Interview mit Philipp Wyss

Coop zählt zu den führenden Detailhändlern der Schweiz und setzt seit Jahren auf eine konsequente Nachhaltigkeitsstrategie. Mit einem grossen Anteil an nachhaltigen Artikeln im Sortiment und Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung, wie der langjährigen Partnerschaft mit der Schweizer Tafel, nimmt Coop seine soziale Verantwortung ernst.

Sie sind seit vielen Jahren bei Coop und seit Mai 2021 Vorsitzender der Geschäftsleitung der Coop Gruppe. Ist Coop aus Ihrer Sicht beim Thema Nachhaltigkeit auf Kurs?

Philipp Wyss: Ja, absolut. Nachhaltigkeit ist bei Coop bereits seit über 50 Jahren in den Statuten der Genossenschaft verankert. Wir sind im Bereich Nachhaltigkeit die Nummer 1 und verfügen mit über 21 500 Artikeln über das breiteste nachhaltige Sortiment im Schweizer Detailhandel. Der Stellenwert dieses Themas ist somit sehr hoch.

Mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie setzen wir uns ambitionierte Ziele und verfolgen diese konsequent. Bis 2050 wollen wir unter anderem Netto-Null-Emissionen erreichen. Dass wir auf gutem Weg sind, zeigt unser Fortschrittsbericht Nachhaltigkeit, der jährlich erscheint.

Was motiviert Sie persönlich, sich für Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung im Unternehmen einzusetzen?

Es ist sowohl für mich persönlich als auch für das Unternehmen wichtig, als Genossenschaft der Gesellschaft etwas zurückzugeben. Mit unserem Nachhaltigkeits-Engagement nehmen wir unsere Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt wahr, das motiviert mich sehr. Ganz besonders liegen mir Projekte

am Herzen, die unmittelbar den Menschen zugutekommen. Dazu zählt etwa unser Projekt Jobintegration, bei dem Menschen mit einer Beeinträchtigung in unsere lebendige Arbeitswelt integriert werden.

Wie integriert Coop Nachhaltigkeit in seine Geschäftsstrategie und welche konkreten Massnahmen werden ergriffen, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren?

Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil all unserer Tätigkeiten und in den Statuten sowie im Leitbild von Coop verankert. Unsere Nachhaltigkeitsstrategie basiert auf den drei Säulen nachhaltige Sortimente, Umwelt- und Klimaschutz sowie Mitarbeitende und gesellschaftliches Engagement. Innerhalb dieser drei Säulen gibt es konkrete Ziele und Massnahmen, die jährlich vom Verwaltungsrat überprüft werden.

Ein wesentlicher Bestandteil der Säule Umwelt- und Klimaschutz sind die Massnahmen zur Vermeidung von Foodwaste. Dazu gehören zum Beispiel die vergünstigte Abgabe von Produkten, bei denen die Verkaufsfrist abläuft, die Verarbeitung von einwandfreien Produkten in unseren Coop Restaurants und natürlich die Spende von Lebensmitteln an die Schweizer Tafel.



Philipp Wyss ist seit Mai 2021 CEO der Coop Gruppe, einem der grössten Detailhandels- und Grosshandelsunternehmen der Schweiz. Zuvor war er in verschiedenen Positionen innerhalb von Coop tätig, unter anderem als Leiter des Bereichs Marketing und Beschaffung, wo er zur nachhaltigen Ausrichtung des Unternehmens beitrug.

Er gilt als Befürworter von ökologischen und sozialen Initiativen, wie der Förderung von Bio-Produkten und fair gehandelten Waren. Unter seiner Führung hat Coop seinen Fokus auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz weiter ausgebaut.

Hatten Sie bereits vor diesem Interview Berührungspunkte mit der Schweizer Tafel?

Als langjährige Partnerin von Coop kenne ich die Schweizer Tafel natürlich sehr gut. Diesen Frühling habe ich bei der Stiftung Brändi mitgeholfen, die Spendenpakete zu packen, die im Rahmen des «Tages der guten Tat» von Coop an armutsbetroffene Menschen in der Schweiz gespendet wurden. Gemeinsam mit der Schweizer Tafel wurden die Produkte für die Pakete definiert und die Spende an über 500 soziale Institutionen koordiniert. Bei dieser Spendenaktion sind rund 30 000 Pakete zusammengekommen, worüber ich mich sehr gefreut habe.

Wie hat sich die Partnerschaft mit der Stiftung Schweizer Tafel im Laufe der Jahre entwickelt und welchen Einfluss hat sie auf Coop als Unternehmen?

Wir arbeiten schon seit 2005 mit der Schweizer Tafel zusammen. Die Zusammenarbeit ist ein zentraler Bestandteil unseres Engagements gegen Lebensmittelverschwendung und wurde über die Jahre stetig ausgebaut. Mittlerweile spenden wir über die Schweizer Tafel mehr als 12 Millionen Teller pro Jahr. Neben der Spende kooperieren wir bei verschiedenen Nachhaltigkeitsprojekten und -initiativen – so beispielsweise auch an unserem «Tag der guten Tat». Wir sind stolz auf das, was wir bisher gemeinsam erreicht haben und setzen auch in Zukunft stark auf die Partnerschaft.

Welche logistischen Herausforderungen und Lösungen gibt es bei der Organisation und Durchführung der Lebensmittelspenden?

Coop verfügt mit 965 Supermärkten über ein sehr grosses Verkaufsstellennetz. Rein logistisch ist es deshalb kaum möglich – und auch nicht unbedingt sinnvoll –, Lebensmittel von der Schweizer Tafel direkt in allen Coop Supermärkten abholen zu lassen. Deshalb haben wir unter anderem in Absprache mit der Schweizer Tafel das Konzept des Rückschubs aufgebaut. Dabei werden Lebensmittel aus Verkaufsstellen, bei denen eine Direktabholung durch die Schweizer Tafel nicht möglich ist, in unsere Verteilzentrale zurückgebracht. Die Ware wird durch Tischlein deck dich kommissioniert und unter anderem der Schweizer Tafel übergeben.

Wie wird das Bewusstsein der Kundschaft für nachhaltige Praktiken gefördert, insbesondere im Hinblick auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen?

Wir bieten Lebensmittel, die bald ablaufen, zu einem reduzierten Preis an und kennzeichnen sie mit dem Sticker «Verwenden statt Verschwenden». Damit machen wir unsere Kundinnen und Kunden auf die Thematik aufmerksam. Ausserdem sensibilisieren wir unsere Kundschaft zum Thema Foodwaste und haben uns beispielsweise an der Kampagne «Save Food. Fight Waste» beteiligt. Auf der Website zu unserem Nachhaltigkeits-Engagement geben wir auch Tipps, wie Foodwaste vermieden werden kann; zum Beispiel durch eine gute Planung vor dem Einkauf.

Welche zukünftigen Initiativen und Projekte plant Coop, um seine Nachhaltigkeitsziele zu erreichen und die Lebensmittelverschwendung weiter zu reduzieren?

Wir tun bereits heute sehr viel, um Foodwaste zu vermeiden, und wollen unser Engagement weiter ausbauen und noch besser werden. Das Ziel ist Zero Waste. Dafür sind wir auch unterzeichnende Partnerin des Aktionsplans des Bundes zur Halbierung der Lebensmittelverluste bis 2030. Dort werden gemeinsam mit dem Detailhandel sowie der Schweizer Tafel und Tischlein deck dich Massnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung erarbeitet und umgesetzt. Auch unsere Kundschaft wird über verschiedene Wege und Massnahmen für das Thema weiter sensibilisiert und hilft so mit, Foodwaste zu vermeiden.

Wie sieht Ihre Vision für die Zukunft von Coop aus und welche Rolle spielen dabei Partnerschaften wie die mit der Schweizer Tafel?

Wir verfolgen die ambitionierten Ziele unserer Nachhaltigkeitsstrategie konsequent und wollen diese mit den identifizierten Massnahmen erreichen. Dazu gehören neben anderen Netto-Null-Emissionen und Zero Waste. Mit der Erreichung dieser Ziele nehmen wir unsere Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt wahr und möchten unsere Position im Schweizer Detailhandel stärken. Partnerschaften wie jene mit der Schweizer Tafel spielen dabei eine zentrale Rolle. Denn nur gemeinsam mit unseren Partnern können wir die Ziele erreichen und einen echten Unterschied machen.

Gönnerverein Schweizer Tafel



Ein wichtiger Pfeiler der Unterstützung



Die Stiftung Schweizer Tafel ist auf Spenden angewiesen, um das Sammeln von Lebensmitteln und deren Verteilung an bedürftige Menschen in der Schweiz zu gewährleisten. Eine zentrale Rolle dabei spielt der Gönnerverein der Schweizer Tafel, der seit seiner Gründung im Jahr 2004 substanziell zur Deckung des finanziellen Gesamtbedarfs der Stiftung beiträgt. Im Gegensatz zur Stiftung Schweizer Tafel ist der Gönnerverein rein ehrenamtlich organisiert. Die durch Mitgliederbeiträge und Events akquirierten Spenden werden vollumfänglich an die Stiftung zur Finanzierung des Betriebs überwiesen. Doch der Verein sammelt nicht nur Spenden, sondern engagiert sich auch aktiv in der Organisation von Veranstaltungen und Spendenaktionen.

Ein herausragendes Beispiel dieses Engagements ist der jährliche Suppentag, der jeweils im November in verschiedenen Regionen stattfindet. Diese Veranstaltung wird massgeblich vom Gönnerverein organisiert und unterstützt. Mit seinem nationalen Vorstand und den regionalen Vertretungen in Aargau/Solothurn,

Basel, Bern, der Ostschweiz sowie im Raum Zentralschweiz und Zürich, zeigt der Gönnerverein Präsenz und setzt sich so für die Belange der Stiftung Schweizer Tafel ein.

Ein Blick auf die Zahlen verdeutlicht die Bedeutung dieses Engagements: Im Jahr 2023 konnte der Gönnerverein beeindruckende 427 000 Franken für die Finanzierung des Betriebs der Stiftung Schweizer Tafel sammeln. Diese Mittel sind essenziell, denn die Belieferung von über 500 sozialen Institutionen setzt eine solide Finanzierung voraus, sind doch viele dieser Einrichtungen auf regelmässige und vor allem kostenlose Lebensmittelabgaben angewiesen, um bedürftigen Menschen in der Schweiz helfen zu können.

Seit dem Frühling 2023 leitet Brigitte Beck als neue Präsidentin die Geschicke des Gönnervereins. Bereits seit der Gründung der Schweizer Tafel war sie als Finanzverantwortliche des Gönnervereins Region Zürich tätig. Mit ihrer Erfahrung und ihrem



Einblick: Region Aargau

Engagement will sie die Ziele des Vereins weiter vorantreiben und die Arbeit der Schweizer Tafel nachhaltig unterstützen. Schon als Foodwaste noch kein Thema in der breiten Öffentlichkeit war, war sie vom doppelten Nutzen überzeugt, den die Schweizer Tafel mit ihrer Arbeit verbindet. «Lebensmittel vor dem Abfall zu retten und gleichzeitig benachteiligte Menschen zu unterstützen, das hat mich sofort fasziniert», sagt Brigitte Beck. Sie betont die Wichtigkeit der Gemeinschaft und des gemeinsamen Engagements: «Gemeinsam können wir mehr erreichen und die Lebensqualität vieler Menschen verbessern.»

Ein weiteres wichtiges Element des Gönnervereins ist seine Offenheit für neue Mitglieder. Jede Privatperson hat die Möglichkeit, dem Verein beizutreten und so aktiv zur Unterstützung bedürftiger Menschen in der Schweiz beizutragen. Die Mitgliedschaft im Gönnerverein bietet eine Möglichkeit, sich direkt und konkret für soziale Gerechtigkeit einzusetzen und Teil einer engagierten Gemeinschaft zu werden, die einen echten Unterschied macht.

Der Gönnerverein der Schweizer Tafel ist somit ein unverzichtbarer Bestandteil der Bemühungen, Menschen in Not zu helfen und die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Mit seinem Engagement und der Unterstützung durch seine Mitglieder leistet der Verein einen wertvollen Beitrag zur sozialen Gerechtigkeit in der Schweiz. Er setzt ein starkes Zeichen der Solidarität und zeigt, wie wichtig es ist, gemeinsam aktiv zu werden und Verantwortung zu übernehmen.

In einer Zeit, in der immer mehr Menschen auf Unterstützung angewiesen sind, bleibt der Verein eine tragende Säule der Stiftung Schweizer Tafel. Dank der grosszügigen Spenden und des unermüdlichen Einsatzes seiner Mitglieder kann die Stiftung weiterhin ihre Mission erfüllen und durch die Belieferung verschiedenster sozialer Institutionen, wie Frauenhäuser, Gassenküchen oder Obdachlosenheime, bedürftige Menschen in der Schweiz mit Lebensmitteln versorgen. «Es ist dieses Engagement, das Hoffnung gibt und zeigt, dass Hilfe genau dort ankommt, wo sie am dringendsten benötigt wird», erklärt Brigitte Beck, die neu gewählte Präsidentin des Gönnervereins Schweizer Tafel.

Seit März 2024 gibt es einen neuen Standort der Schweizer Tafel in Staufen im Kanton Aargau. Damit ist die Schweizer Tafel nun in sieben Regionen der Schweiz tätig. Ziel der Neueröffnung ist es, die Region besser abzudecken und damit den Bedürfnissen der belieferten sozialen Institutionen, wie Gassenküchen, Frauenhäuser oder Obdachlosenheime, besser gerecht zu werden. Zudem sollen vermehrt Lebensmittel bei den im Kanton Aargau ansässigen Filialen der Detailhändler Coop, Migros, Aldi und Lidl abgeholt werden. Der neue Standort teilt sich die Räumlichkeiten mit der Organisation Tischlein deck dich, wodurch Synergien entstehen und die Effizienz gesteigert werden kann.

Bisher wurde die Region Aargau hauptsächlich von Dietikon (Zürich) und teilweise von anderen Regionen aus beliefert. Mit der Eröffnung des neuen Standorts in Staufen können die Abholungen und Lieferungen effizienter gestaltet und die Bedürfnisse dieser Region gezielter abgedeckt werden.

Bis zum 30. August 2024 konnten bereits rund 123 Tonnen Lebensmittel vor dem Abfall bewahrt und an soziale Institutionen weitergegeben werden. Die Leitung des neuen Standorts hat Marcus Müller übernommen, der auch stellvertretender Regionalleiter des Standorts Zentralschweiz in Rothenburg ist. Sein Ziel ist es, die Menge der geretteten und verteilten Lebensmittel kontinuierlich zu steigern.

Marcus berichtet, dass die Arbeit gut vorankommt, auch wenn es Zeit braucht, bis sich die Abläufe eingespielt haben und die Zusammenarbeit mit den Filialen des Detailhandels reibungslos funktioniert. Eine grosse Herausforderung bleibt, wie auch an den anderen Standorten, genügend Freiwillige zu finden, die die Arbeit der Schweizer Tafel unterstützen.

Die Eröffnung des Standorts Staufen ist ein wichtiger Schritt, um noch mehr Armutsbetroffenen sowie Menschen in Not-situationen gerettete Lebensmittel zukommen zu lassen und gleichzeitig einen Beitrag zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz zu leisten.

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

Patenschaft GYSO AG

In der wohlhabenden Schweiz wird gerne vergessen, dass es bei uns Menschen gibt, welche sich nicht jeden Tag genug zu essen leisten können. Gleichzeitig werden täglich nicht verkaufte Lebensmittel im Detailhandel aus den Regalen und Kühlschränken genommen und der Vernichtung zugeführt.

Seit Jahren setzt sich die Stiftung Schweizer Tafel dafür ein, dass diese noch einwandfreien Lebensmittel bedürftigen Menschen zugutekommen – mit Unterstützung der Detailhändler.

GYSO übernimmt eine Patenschaft für den Begegnungsort b'treff in Bütschwil. Der b'treff ist mehr als eine Lebensmittel-abgabestelle für Menschen mit geringem Haushaltsbudget. Es ist ein Ort, wo auch Secondhand-Kleider verkauft oder Sachen repariert werden. Zudem erhalten Menschen Unterstützung beim Ausfüllen von Formularen oder beim Erstellen von Bewerbungsschreiben. Mit der Patenschaft kann die Belieferung des b'treff Bütschwil mit geretteten Lebensmitteln finanziert werden.

Das Engagement der GYSO AG geschieht auf Initiative von Roland Gysel, Inhaber und CEO. Er sagt dazu: «Geld und Glück



sind nicht gleichmässig verteilt. Es gibt Menschen, die haben es wirklich schwer im Leben. Einem Teil von ihnen hilft Sylvia Suter vom b'treff mit viel Herzblut und Einsatz. Wenn es uns als Firma gut geht, dann möchte ich einen Beitrag leisten, damit ein Ort wie der b'treff Mittel bekommt, um Menschen mit weniger Glück besser helfen zu können.»

Die Firma GYSO ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen aus Kloten, welches sich auf Kleb- und Dichtstoffe spezialisiert hat und die ganze Schweiz mit hochwertigen Produkten und Dienstleistungen für das Bau- und Automobilgewerbe bedient.



Spendenaktion UEK Frenkendorf



Um täglich 25 Tonnen Lebensmittel zu retten und damit die Armut in der Schweiz zu lindern, benötigt die Schweizer Tafel Kühlfahrzeuge. Zurzeit sind 36 Fahrzeuge im Einsatz. Dieser Fuhrpark muss laufend gewartet werden und ab und zu muss ein Fahrzeug ersetzt werden.



Die Umwelt- und Energiekommission der Gemeinde Frenkendorf hat zur Finanzierung eines neuen Kühlfahrzeugs für die Schweizer Tafel eine Spendenaktion gestartet. Mit Ihrer Beteiligung an dieser Sammlung können Sie die tägliche Arbeit der Schweizer Tafel unterstützen und so zur Rettung von Lebensmitteln und zur Linderung der Armut in der Schweiz beitragen. Unter folgendem Link <https://donate.raisenow.io/sjhr> oder über den abgebildeten QR-Code können Sie spenden. Herzlichen Dank für Ihr Engagement.

Neue Mitarbeitende



Mélanie Walter

Mélanie hat im Dezember 2023 bei der Schweizer Tafel als Disponentin am Standort Nordwestschweiz in Pratteln angefangen. Sie hat ihre Lehre bei Coop absolviert und kannte die Schweizer Tafel bereits von der Warenabholung in ihrem Laden in Sissach. Langweilig werde es ihr nie, sagt sie und

betont, dass der Arbeitsalltag immer wieder Überraschungen bereithalte. Mélanie kümmert sich um die Tourenplanung mit den Freiwilligen und Zivildienstleistenden, fährt oft selber mit und betreut die Telefonzentrale in Pratteln. Die vielfältigen Aufgaben machen ihr Spass und sie schätzt vor allem die Abwechslung, die der Job als Disponentin mit sich bringt.



Roger Biedermann

Roger arbeitet seit Anfang Juli 2024 bei der Schweizer Tafel in Kerzers. Er ist zuständig für Kommunikation und Mittelbeschaffung. Roger kennt den Non-Profit-Sektor aus seiner Zeit beim Schweizerischen Roten Kreuz und der Glückskette. Durch Zufall ist er auf das Stelleninserat der Schweizer Tafel aufmerksam geworden und schätzt die unmittelbare Wirkung,

die er mit der Kommunikation über die Arbeit der Tafel erzielen kann. Täglich mitzuhelfen, Lebensmittel zu retten und gleichzeitig armutsbetroffenen Menschen in der Schweiz zu helfen, motiviert Roger für seine Arbeit.



Isabel Fondo

Am 1. September 2024 hat Isabel Fondo in der Geschäftsstelle Kerzers ihre Arbeit aufgenommen. Sie ist ausgebildete Floristin und war in den letzten Jahren im Gastronomiebereich tätig. Währenddessen hat sie diverse Weiterbildungen im Bereich Kommunikation absolviert. Bei der Schweizer Tafel hat Isabel zwei Aufgaben: Einerseits unterstützt sie die

Geschäftsleitung im administrativen Bereich und andererseits arbeitet sie in der Kommunikation mit. Wir wünschen Isabel einen erfolgreichen Start bei uns.



Wir gratulieren zum Jubiläum

Baptiste ist eine zentrale Figur bei der Schweizer Tafel und hat in den letzten 15 Jahren eine beeindruckende Arbeit geleistet, um Foodwaste zu reduzieren und die Armut in der Schweiz zu lindern. Als er seine Tätigkeit aufnahm, war die Organisation noch in einem dezentralen Netzwerk von regionalen Standorten organisiert. Baptiste spielte eine entscheidende Rolle bei der Zentralisierung administrativer Aufgaben wie der Beschaffung von Büromaterial und der gemeinsamen Dokumentenablage. Dadurch konnten Synergien genutzt werden, die die Effizienz der Organisation erheblich steigerten.

Insbesondere in der Westschweiz trug Baptiste massgeblich zur Bekanntmachung der Schweizer Tafel oder eben Table Suisse bei. Dank medienwirksamer Veranstaltungen wurde das Bewusstsein für die Arbeit der Organisation geschärft, sodass die Menschen schliesslich verstanden, dass die Schweizer Tafel keine Tische verkauft, sondern Lebensmittel rettet und diese an soziale Institutionen verteilt.

Auch während der Pandemie stellte sich Baptiste den Herausforderungen, die mit der Fortführung der Arbeit unter neuen Bedingungen verbunden waren. Seine pragmatische Herangehensweise half, Lösungen zu finden, die es ermöglichten, weiterhin sicher und effektiv zu arbeiten.

Sein Engagement und seine Fähigkeit, Lösungen zu finden, haben ihm geholfen, 15 Jahre in der Organisation erfolgreich tätig zu sein. Baptiste betont, dass es ihm grosse Freude bereitet, zu sehen, wie die geretteten Lebensmittel Menschen in der Schweiz echte und unmittelbare Hilfe bieten. Mit Blick auf die Zukunft ist er motiviert, den Standort in Ecublens weiterzuentwickeln und sich weiter für die Rettung von Lebensmitteln zu engagieren.

Die Schweizer Tafel bedankt sich ganz herzlich bei Baptiste für sein langjähriges Engagement und gratuliert ihm zum Jubiläum!

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

