

Ausgabe Herbst 2025

Tafelpost

Schweizer Tafel

Essen verteilen – Armut lindern



Nachhaltigkeit im Fokus

Im Interview erklärt Halba, wie soziale Verantwortung gelebt wird.

ab Seite 8

Tiefgekühlt, aber nicht vergessen

Mit einem neuen Projekt erstmals Tiefkühlprodukte retten.

Seite 10

.....PORTRÄTS



Spannende Porträts

Organisationen, die sozialen Mehrwert schaffen.

ab Seite 4

.....INTERVIEW



Nachhaltigkeit im Fokus

Halba zeigt im Interview, wie Verantwortung gelebt wird.

Seite 8

.....TIEFKÜHLPROJEKT



Tiefgekühlt, aber nicht vergessen

Die Schweizer Tafel rettet als erste Organisation überschüssige Tiefkühlprodukte.

Seite 10

Inhalt

- 3 Editorial
- 4 Porträts
- 8 Interview mit Petra Heid,
Verantwortliche Nachhaltigkeit Halba
- 10 Das Tiefkühlprojekt der Schweizer Tafel
- 12 Kurznews & Intern

ALDI SÜDSWEISS

coop

MIGROS

Dank

Gönnerverein
Schweizer Tafel

**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, Halba, Schweizer Tafel
Druck: Mastra Druck AG, Schönbühl. Diese Drucksache wurde 100% klimaneutral in der Schweiz hergestellt.
Auflage: 7000 Deutsch/Französisch, Ausgabe Herbst 2025. Die Tafelpost erscheint im Frühjahr und im Herbst.



Liebe Leserin, lieber Leser

Wie viel eine einzelne Mahlzeit bedeutet, zeigt sich oft erst dann, wenn sie fehlt. Für viele Menschen in der Schweiz ist genau das Realität: die Unsicherheit, ob das Geld für die nächste Woche reicht – oder gar für den nächsten Tag. Die Schweizer Tafel trägt seit bald 25 Jahren dazu bei, diese Unsicherheit zu lindern. Jeden Tag fahren unsere Kühlfahrzeuge durch die Schweiz, um überschüssige Lebensmittel einzusammeln und an soziale Institutionen weiterzugeben. Jeden Tag bewegen wir 30 Tonnen Lebensmittel, genug für 85 000 Mahlzeiten.

In dieser Ausgabe der Tafelpost nehmen wir Sie mit in den Alltag zweier solcher Einrichtungen in den Regionen Zürich und Aargau: Das Haus Zueflucht in Zürich sowie der Verein ThanksGiver Schweiz zeigen eindrücklich, wie wertvoll Lebensmittel an einem Ort sein können, die andernorts überschüssig sind.

Wir freuen uns zudem, Ihnen in einem exklusiven Interview über Nachhaltigkeit die Bemühungen des Schokoladenproduzenten Halba vorzustellen – ein langjähriger Partner der Schweizer Tafel und ein positives Beispiel dafür, wie Unternehmen in der Lebensmittelindustrie Verantwortung übernehmen und ihren Anteil an Foodwaste gezielt senken können.

Ebenfalls erhalten Sie einen Blick hinter die Kulissen der Schweizer Tafel: Wir berichten über den spannenden Start unseres Tiefkühlprojekts – ein Meilenstein auf dem Weg dazu, künftig auch gefrorene Lebensmittel systematisch zu retten.

Zum Schluss laden wir Sie ein, mehr über unseren Arbeitsalltag zu erfahren. Denn ohne die Unterstützung zahlreicher freiwilliger Helfer:innen, Partnerunternehmen und Gönner:innen wäre unsere Arbeit schlicht nicht möglich.

Dafür danken wir Ihnen von Herzen. Ihre Solidarität ist unsere stärkste Antriebskraft.

Ich wünsche Ihnen eine bereichernde Lektüre und einen farbenfrohen Herbst.

*Marc Ingold
Geschäftsleiter Stiftung Schweizer Tafel*

Editorial



Haus Zueflucht — ein Ort, an dem Grundbedürfnisse, Gemeinschaft und Würde zusammenfinden. Und an dem Hilfe nicht nur satt macht, sondern auch verbindet.

Haus Zueflucht im Zürcher Kreis 5 — Menschlichkeit und Gemeinschaft

Es ist kurz nach 10 Uhr, als wir die Fabrikstrasse im Zürcher Kreis 5 entlanggehen. Vor dem lilafarbenen Haus mit der Nummer 28 bleiben wir stehen. Im Haus Zueflucht herrscht bereits reges Treiben: Im Keller wird eine neue Waschmaschine angeschlossen, im Treppenhaus stapeln sich Kisten.

Chris Stocker, der Geschäftsführer, empfängt uns herzlich in den frisch renovierten Büroräumen. Seit zehn Jahren arbeitet er für den Verein. «Früher war ich im IT- und Consultingbereich tätig», erzählt er. «Aber ich wollte etwas machen, das wirklich Sinn stiftet. Nach einem Praktikum in der Sozialarbeit war mir klar: Ich will mit Menschen arbeiten.» Mit fast fünfzig Jahren entschied er sich, noch einmal zu studieren. «Das war nicht immer einfach, aber es hat sich gelohnt. Mein betriebswirtschaftliches Wissen hilft dem Verein, finanziell stabil zu bleiben.»

Im gemütlichen Garten, zwischen Blumen und Bäumen, berichtet Chris von einer prägenden Erfahrung: «Für meine Bachelorarbeit habe ich eine Woche auf der Strasse gelebt. Das hat mein Verständnis für die Betroffenen nachhaltig verändert. Manche Menschen, die ich damals kennengelernt habe, besuchen mich noch heute.» Die Reduktion auf das Wesentliche – Essen, Trinken, Wärme, Schlaf – sei ihm schmerzlich bewusst geworden. «Einen Schlafplatz in Zürich zu finden, war für mich als Nicht-Zürcher fast unmöglich.» Diese Erfahrung hat ihn dazu bewegt, für die kalten Wintermonate zusätzlich das Gassenlokal Zueflucht Pace im Kreis 4 zu eröffnen. «Wir bieten zwar keine Schlafplätze, aber hier können sich die Menschen aufwärmen, bekommen Decken und warme Getränke – und sie sind nicht allein. Das hilft schon sehr.»

Chris erklärt weiter: «Sind die Grundbedürfnisse gedeckt, kommen emotionale und psychische Belastungen zum Vorschein. Das sehe ich auch bei den Menschen, die bei uns wohnen. Dann beginnt die eigentliche Arbeit.»

Der Verein finanziert sich über Leistungsverträge mit der Stadt und dem Kanton. «Ein Nebenprojekt, das uns auch finanziell unterstützt, ist die Imkereiabteilung. Diese betreibt Beno Kehl als Arbeitsintegrationsprojekt.» Das Team umfasst zehn Sozialpädagog:innen und Sozialarbeiter:innen. «Wir haben auch immer zwei Hochschulabsolvent:innen im Praktikum», sagt Chris. Das betreute Wohnen bietet insgesamt 35 Plätze – im Haus an der Fabrikstrasse und in einer Aussenwohngruppe in Leimbach. «Unsere Verpflegung wird von Organisationen wie der Schweizer Tafel, Tischlein deck dich und der Stiftung St. Jakob unterstützt. Ohne diese Hilfe könnten wir vieles nicht stemmen.»

Im ersten Stock treffen wir Beno Kehl, den Gründer des Hauses und ehemaligen Franziskanermönch. Das Konzept für das Haus Zueflucht beruht auf den Grundsätzen des franziskanischen Menschenbildes, auf dessen Grundlage Beno den Verein vor 25 Jahren gegründet hat.



Das franziskanisch geprägte Menschenbild

- Liebe, Frieden und Zusammenhalt für alle.
- Jeder Mensch ist wertvoll und einzigartig.
- Freundlichkeit, Bescheidenheit und Hilfsbereitschaft als Haltung.
- Niemand wird ausgeschlossen – allen wird mit Respekt begegnet.
- Sorge tragen zur Umwelt und zur Schöpfung.

Während Beno das Mittagessen vorbereitet, sagt er: «Die Menschen haben nicht zu wenig zu essen, sondern zu wenig Gesellschaft, Austausch und Nähe. Heute meiden viele Menschen andere, wo es nur geht.» Routiniert schiebt er ganze Poulets in den Ofen, bereitet Süßkartoffel-Fries, Gemüse und Sauce zu. «Jeden Montag gibt es ein gemeinsames Mittagessen. Dann sind meistens zehn bis zwanzig Leute da», erklärt Beno. Er liest das Tagesevangelium vor, danach wird gemeinsam gebetet. «Wer möchte, kann teilnehmen. Aber niemand muss – Spiritualität und Glaube sind ein Angebot, kein Zwang.»

Beno erzählt uns mehr vom Imkerprojekt: «Früher hatten wir die Bienen auf dem Dach, aber das ging irgendwann wegen der Nachbarn nicht mehr. Jetzt sind sie bei mir in Wallenwil.» Er schmunzelt. «Wir betreiben das Siebenstern-Imkern – eine spirituelle Form. Die Bienenhäuser stehen im Kreis in Form eines siebenzackigen Sterns. Ein Teil des Honigs bleibt immer bei den Bienen.» Pünktlich um 12 Uhr läutet die Glocke. «Jetzt kommen sie alle zum Essen», lacht Beno. Aus allen Richtungen strömen die Menschen in den Aufenthaltsraum.

Was ist Siebenstern-Imkern?

Das Siebenstern-Imkern ist eine besondere, spirituell geprägte Form der Bienenhaltung. Die Bienenstöcke werden in einem Kreis oder in der Form eines siebenzackigen Sterns aufgestellt – einem alten Symbol für Harmonie, Glück und Vollkommenheit. Im Mittelpunkt steht das Wohl der Bienen: Ein Teil des Honigs bleibt stets im Stock, damit die Völker genügend Nahrung haben. Die Methode legt Wert auf einen respektvollen, achtsamen Umgang mit den Tieren und verbindet Natur, Spiritualität und nachhaltige Imkerei.





ThanksGiver Staufen

In einer Zeit, in der Lebensmittelverschwendung und Armut nebeneinander existieren, hat Laura Rosso eine bemerkenswerte Initiative ins Leben gerufen. Die gelernte Maskenbildnerin hat auf ihren Reisen um die Welt die Schattenseiten des Wohlstands hautnah erlebt. 2020 gründete sie inmitten der Corona-Krise den Verein ThanksGiver Tafel Schweiz, um Menschen in der Schweiz, die an der Armutsgrenze leben, zu unterstützen.

An einem kühlen Freitagnachmittag im Februar öffnet sich die Tür der Freien Christengemeinde Lenzburg in Staufen, im Aargau. Es ist 14 Uhr und die Lebensmittelabgabestelle von ThanksGiver beginnt ihren Dienst. Der Raum füllt sich schnell mit dem Duft von frischem Kaffee und selbstgebackenem Kuchen, während Laura Rosso und ihr engagiertes Team die ersten Besucher:innen begrüßen.

«Wir geben die überschüssigen Lebensmittel denjenigen, die sie am dringendsten benötigen», erklärt Laura, während sie zusammen mit Freiwilligen die 20 Kisten geretteter Lebensmittel, die ihr die Schweizer Tafel heute geliefert hat, in Taschen umpackt. Ihre Augen leuchten, als sie von der Mission von ThanksGiver spricht: «In der Schweiz wird mehr als ein Drittel der produzierten Lebensmittel verschwendet. Gleichzeitig leben über 8,7 Prozent der Bevölkerung in Armut. Das können und wollen wir nicht hinnehmen.»

Marcus Müller, Leiter der Region Aargau bei der Stiftung Schweizer Tafel, war massgeblich an der Eröffnung des zehnten Standorts von ThanksGiver beteiligt. Laura betont: «Die Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel ist entscheidend für unseren

Erfolg. Diese Stiftung ist mehr als nur eine Lebensmittelretterin. Sie schafft eine Bewegung für Nachhaltigkeit und soziale Gerechtigkeit.»

Die Atmosphäre in der Abgabestelle ist von Dankbarkeit und Respekt geprägt. Familien kommen herein, zeigen ihre ThanksGiver-Karten vor und erhalten dafür eine grosse Tasche vollgepackt mit Lebensmitteln. Damit es vor Ort keine Enttäuschungen gibt, prüft Laura persönlich, welche Familien die Hilfe am meisten brauchen, und stellt ihnen eine Karte aus.

Laura Rosso blickt optimistisch in die Zukunft: «Wir planen, noch mehr Standorte zu eröffnen. Jedes gerettete Produkt, jedes dankbare Lächeln bestärkt uns darin, auf dem richtigen Weg zu sein.»

ThanksGiver hat sich ehrgeizige Ziele gesetzt. Der Verein engagiert sich für mehrere der Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) der Vereinten Nationen. «Wir wollen Gemeinschaften stärken und durch innovative Projekte und Partnerschaften nachhaltige Veränderungen schaffen», erklärt Laura leidenschaftlich.



Laura Russo

Die Frau hinter dem Verein ThanksGiver Schweiz

Während meiner Reisen um die Welt als Maskenbildnerin habe ich mich oft ehrenamtlich für lokale Wohltätigkeitsorganisationen engagiert. So habe ich erkannt, wie viel eine einzelne Person mit der richtigen Einstellung und viel Energie bewirken kann.

Als 2020 die Pandemie ausbrach, sah ich eine Chance, zwei meiner Leidenschaften zu verbinden: Menschen in Not zu helfen und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. So entstand ThanksGiver Schweiz. Was als Idee begann, hat sich zu einem Netzwerk von Lebensmittelabgabestellen entwickelt. Das Ziel: die Kluft zwischen Lebensmittelverschwendung und Ernährungsunsicherheit zu schliessen.

Der Name ThanksGiver Schweiz spiegelt den Geist wider, der dahintersteckt – dankbar zu sein für das, was man hat, und es zu teilen. Und wenn ich sehe, wo wir heute stehen, kann ich ehrlich sagen: Ich bin so dankbar.

Während die letzten Taschen gepackt werden und die Helfenden aufzuräumen beginnen, wird deutlich, dass ThanksGiver mehr ist als nur eine Abgabestelle. Es ist ein Ort der Begegnung, der Hoffnung und des gemeinsamen Engagements für eine gerechtere Welt.

In einer Welt, in der jährlich mehr als eine Milliarde Mahlzeiten verschwendet werden, während Millionen von Menschen hungern, zeigt ThanksGiver, dass kleine Aktionen eine grosse Wirkung haben können. Es ist eine Geschichte der Hoffnung, des Mitgefühls und der Entschlossenheit – eine Erinnerung daran, dass wir alle einen Beitrag leisten können, um unsere Gemeinschaften zu nähren und zu stärken.





Interview mit Petra Heid

Verantwortliche Nachhaltigkeit bei Halba Swiss – Division der Coop Genossenschaft

Frau Heid, was treibt Sie persönlich an, die Nachhaltigkeitsstrategie von Halba mitzugestalten?

Petra Heid: Was mich antreibt, ist der Wunsch, möglichst viel zu bewirken. Wir beschaffen jährlich 500 bis 700 Rohstoffe weltweit – das eröffnet grosse Chancen für positive Veränderungen in den Anbauländern, sowohl ökologisch als auch sozial. Unsere Produktion findet in der Schweiz statt, und wir achten darauf, unseren Umweltfussabdruck so gering wie möglich zu halten. Auch dies ist ein Aspekt, den ich aktiv mitgestalte. Schokolade hat in der Schweiz einen hohen Stellenwert, und ihre Qualität wird weltweit geschätzt. Die Schokoladenindustrie ist ein bedeutender Wirtschaftszweig. Ein besonderer Antrieb für mich ist, Halba als die nachhaltigste Schokoladenherstellerin der Schweiz zu positionieren und diese Position auch in Zukunft zu sichern.

Wie fliessen Ihre eigenen Werte und Erfahrungen in die tägliche Umsetzung dieser Strategie ein – insbesondere in der Zusammenarbeit mit Partnern und Lieferanten?

Meine Werte und Erfahrungen fliessen täglich in meine Arbeit ein. Seit über 30 Jahren engagiere ich mich für die Verbesserung der Lebensgrundlagen von Kleinbauer:innen im globalen Süden. Es ist entscheidend, am Anfang der Wertschöpfungskette anzusetzen – bei den schwächsten Gliedern, den Bauer:innen, die einen grossen Teil der weltweit hergestellten Nahrungsmittel produzieren. Nachhaltigkeit ist für mich nicht nur privat wichtig,

sondern auch beruflich, wo gemeinsam mit Partnern und Lieferanten im grossen Kontext echter Impact erzielt werden kann. Doch es braucht alle Akteur:innen in der Lieferkette, genauso wie die Konsument:innen, die sich für nachhaltige Produkte entscheiden. Die Lösung sozialer und ökologischer Probleme gelingt nur, wenn wir alle zusammenarbeiten.

In Ihrer Rolle als Verantwortliche für Nachhaltigkeit sind Sie auf starke Netzwerke angewiesen. Gibt es eine Partnerschaft, die Sie besonders geprägt oder inspiriert hat – und was macht für Sie eine wirklich gelungene Zusammenarbeit aus?

Partnerschaften sind essenziell, und besonders geprägt hat mich die Zusammenarbeit mit Fairtrade Max Havelaar Schweiz sowie die Möglichkeit, dadurch auch mit Fairtrade Afrika zusammenzuarbeiten. Gemeinsam konnten wir soziale Themen wie den Schutz von Kindern und faire Einkommen direkt angehen. Auch SWISSCO, mit der wir dank Seco-Förderung Projekte im Kakaobereich umsetzen, ist für uns sehr wichtig. Das sind jedoch nur zwei Beispiele von vielen. Was für mich eine gelungene Zusammenarbeit ausmacht, sind eine gemeinsame Vision, geteilte Werte und das Miteinander auf Augenhöhe. Toleranz und Kooperation bilden die Basis für nachhaltigen Erfolg.



© Fotos: Halba

Halba wurde mehrfach für ihr Nachhaltigkeitsengagement ausgezeichnet, etwa mit dem Swiss Ethics Award für das Projekt FINCA in Ecuador, und sie wurde in der Chocolate Scorecard 2025 erneut als nachhaltigste Schweizer Herstellerin von Schokolade ausgezeichnet. Welche konkreten Massnahmen haben den grössten Unterschied gemacht?

Den grössten Unterschied machen für mich unsere Nachhaltigkeitsprojekte, die direkt in den Herkunftsländern unserer Rohstoffe ansetzen – insbesondere die Dynamische Agroforstwirtschaft (DAF). Mit dieser Methode können Kakaobäuer:innen stabilere Erträge erzielen und zusätzliche Nahrungsmittelpflanzen anbauen, was zu mehr Vielfalt, Ernährungssicherheit und höherem Einkommen führt. Die Mischkultur stärkt zudem die Resilienz der Kakaobäume und fördert die Biodiversität. Seit 2015 setzt Halba DAF-Projekte um, mittlerweile in sieben Ländern. Unser Pionierengagement bei DAF zeigt, wie viel möglich ist, wenn man Geduld und Ausdauer mitbringt. Nur wenige Unternehmen sind bereit, so intensiv in Training und direkte finanzielle Unterstützung zu investieren, um Nachhaltigkeit und Produktivität im Kakaoanbau zu fördern.

Transparenz und Rückverfolgbarkeit sind gerade bei Rohstoffen wie Kakao ein grosses Thema. Wie gelingt es Ihnen, in einer komplexen globalen Lieferkette, Nachvollziehbarkeit und faire Bedingungen sicherzustellen?

Transparenz und Rückverfolgbarkeit sind für uns zentrale Themen. Zertifizierungen wie Fairtrade und Bio Suisse bilden dafür eine sehr gute Grundlage und garantieren zudem gerechte Entlohnung, ein faires Einkommen, Schutz von Kindern und die Einhaltung ökologischer Standards. So sind auch 100 Prozent der von uns eingekauften Kakaobohnen seit Jahren Fairtrade-zertifiziert, Kakao aus Ghana ist zusätzlich Rainforest-Alliance zertifiziert und in Lateinamerika sind alle Kooperativen auch Bio-zertifiziert.

Wir pflegen zudem direkte, langfristige Partnerschaften mit Kooperativen und unterstützen sie beim Aufbau von Rückverfolgbarkeitssystemen. Unsere Nachhaltigkeitsexpert:innen sind

regelmässig vor Ort und stellen sicher, dass wir die Herkunft und die Produktionsbedingungen genau kennen. Um langfristig faire Bedingungen zu sichern, zahlen wir bewusst höhere Preise und Prämien – auch jetzt, wo der Kakaopreis sehr hoch ist. Rückverfolgbarkeit ist für die Einhaltung ökologischer und sozialer Standards entscheidend. Die Herkunft der Rohstoffe zu kennen, ist auch Grundvoraussetzung für die hohe Qualität unserer Produkte.

Nachhaltigkeit umfasst nicht nur ökologische, sondern auch soziale Aspekte wie etwa faire Arbeitsbedingungen. Wie erleben Sie die Wirkung dieser Initiativen in den Herkunftsländern von Rohstoffen wie Kakao – und gab es eine Begegnung, die Sie persönlich besonders berührt hat?

Die Wirkung unserer Initiativen in den Herkunftsländern erlebe ich hautnah: Bäuer:innen können mehr Land kaufen, ihr Einkommen steigt, und sie haben dank DAF die Möglichkeit, unterschiedliche Produkte anzubauen. Besonders berührt hat mich das Statement eines Bauern, der dank unserer Projekte nun dreimal täglich essen kann statt nur einmal. Durch Zahlungen wie das Living Income Differential können Familien in die Zukunft ihrer Kinder investieren – solche Veränderungen motivieren mich jeden Tag aufs Neue.

Wie gehen Sie bei Halba vor, wenn neue Nachhaltigkeitsziele definiert werden – und wie beziehen Sie Ihre Partner, aber auch Ihre Mitarbeitenden, in diesen Prozess ein?

Bei der Definition neuer Nachhaltigkeitsziele setzen wir auf einen breiten Dialog: Wir befragen Mitarbeitende, Kunden, Lieferanten, NGOs und den öffentlichen Sektor, um herauszufinden, was wichtig ist. Daraus leiten wir unsere Ziele ab, die auch regulatorische Anforderungen erfüllen müssen. Als Teil der Coop-Gruppe orientieren wir uns zudem an den Mehrjahreszielen von Coop. Sorgfaltspflicht entlang der gesamten Wertschöpfungskette und regelmässige Risikoanalysen sind für uns selbstverständlich – unsere Mitarbeitenden werden aktiv eingebunden und geschult, damit verantwortungsvolles Handeln fest im Unternehmen verankert bleibt.

Die Zusammenarbeit mit der Stiftung Schweizer Tafel ist ein Aspekt der Nachhaltigkeitsarbeit von Halba. Wie trägt diese Partnerschaft dazu bei, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und soziale Verantwortung zu leben?

Die Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel ist für uns ein wichtiger Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung und zur Übernahme sozialer Verantwortung. In der Produktion entstehen technisch bedingt unvermeidbare Verluste, die wir, soweit möglich, wiederverwenden. Produkte, die nicht erneut eingesetzt werden können und lebensmittelrechtlich einwandfrei sind, geben wir auch an die Schweizer Tafel weiter. So unterstützen wir nicht nur die Menschen am Anfang der Lieferkette, sondern auch jene am Ende. Für mich ist das ein schönes Beispiel dafür, wie ökologisches und soziales Engagement Hand in Hand gehen können.



Tiefgekühlt, aber nicht vergessen

Wie die Schweizer Tafel ein neues Kapitel der Lebensmittelrettung aufschlägt

Fast täglich retten wir das, was sonst verloren ginge – das ist seit über zwei Jahrzehnten einer der Leitgedanken der Schweizer Tafel. Im Jahr 2024 sammelte unsere Organisation rund 7655 Tonnen überschüssige Lebensmittel ein und brachte sie kostenlos zu über 500 sozialen Institutionen in der ganzen Schweiz.

Die Logistik dahinter ist beeindruckend: 30 Tonnen Warenumsatz pro Tag, organisiert durch ein dezentrales Netzwerk mit 37 Kühlfahrzeugen und regionalen Lagern. Die Schweizer Tafel arbeitet schweizweit mit dem Detailhandel, Produzenten und Grossverteilern zusammen. Insbesondere frisches Gemüse und Obst – also leicht verderbliche Produkte – machen einen Grossteil der geretteten Ware aus. Dank der flexiblen Logistik können diese Produkte noch am selben Tag von der Abholstelle zur Ausgabestelle gebracht werden – und sind damit überhaupt noch für den menschlichen Verzehr nutzbar.

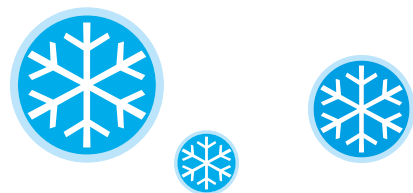
Mit steigenden Lebenshaltungskosten und immer mehr Menschen, die auf Hilfe angewiesen sind, wird auch der Bedarf an Lebensmitteln grösser. Die Schweizer Tafel hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, bis 2030 jährlich 10 000 Tonnen Lebensmittel vor der Entsorgung zu retten. Der Ausbau der Kapazitäten ist dringend notwendig – und dafür braucht es nicht nur mehr Fahrzeuge und Touren, sondern auch neue Partnerschaften, mutige Innovationsschritte und – nicht zu vergessen – eine breite Basis von Unterstützer:innen, die sich mit Zeit oder Spenden für die gute Sache engagieren.

Ein neuer Bereich rückt in den Fokus: Tiefkühlprodukte

Während frische Waren seit vielen Jahren Teil unseres Alltags sind, galt ein Segment der Lebensmittelrettung bislang als problematisch: Tiefkühlprodukte. Dabei haben wir auch damit bereits Erfahrungen gesammelt: An unseren Standorten verfügen wir über kleine Tiefkühlzellen, dank denen wir punktuell überschüssige Tiefkühlprodukte aus dem Detailhandel sammeln und verteilen können. Wenn grössere Mengen vorhanden

waren – etwa nach einer Betriebsauflösung oder Produktionsumstellung, griffen wir auf externe Lagerplätze zurück, was jedoch mit viel Koordinationsaufwand und Zusatzkosten verbunden war.

Ein systematischer Aufbau einer Tiefkühllogistik war bisher schlicht nicht möglich. Der Aufwand, die technischen Anforderungen und die fehlenden Verteilstrukturen auf der letzten Meile verhinderten eine breitere Umsetzung. So landeten trotz einwandfreier Qualität auch tonnenweise Tiefkühlprodukte im Abfall – ein Zustand, der uns schon lange beschäftigte.



Von der Idee zum Projekt – mit Rückenwind von Google.org

Die Wende kam 2025. Ein engagierter Austausch zwischen unserem Gönnerverein Zürich und Google Schweiz ebnete den Weg für eine neue Initiative. Über Google.org, den philanthropischen Arm des Unternehmens, erhielten wir die Möglichkeit, ein Projekt zur Rettung von Tiefkühlprodukten einzureichen.

Unser Antrag überzeugte – Google.org sprach der Schweizer Tafel eine Initialfinanzierung von 250 000 Franken zu. Damit konnten wir ein interdisziplinäres Projektteam zusammenstellen: Marc Ingold (Geschäftsleiter), Rolf Känel (Logistik), Roger Bie-



dermann (Fundraising & Kommunikation), Esther Furrer (Gönnerverein Zürich) und Daniel Binggeli (ehrenamtlicher Projektmitarbeiter) führten gemeinsam die Planung, Beschaffung und operative Umsetzung durch.

Was es alles braucht: Planung, Infrastruktur, Partner

Die Planungsphase begann im Frühjahr 2025. Zahlreiche Fragen galt es zu klären:

- ❄ Wie muss ein Fahrzeug beschaffen sein, das eine durchgehende Tiefkühlkette garantiert?
- ❄ Welche Mengenlogistik ergibt Sinn: Palette, Karton oder Einzelbinde?
- ❄ Haben die sozialen Institutionen vor Ort überhaupt Kapazitäten zur Tiefkühlagerung?
- ❄ Wie lassen sich Touren in bestehende Abläufe integrieren, ohne den Betrieb zu überlasten?

Viele dieser Fragen konnten wir nur im engen Austausch mit Partnern aus der verarbeitenden Lebensmittelindustrie, mit sozialen Institutionen und Logistikexperten beantworten. Für den Start wurde ein modernes, tiefkühltaugliches Fahrzeug beschafft – und dank grosszügiger Unterstützung konnten die ersten belieferten Institutionen mit Tiefkühltruhen ausgestattet werden. So wurde sichergestellt, dass die gerettete Ware korrekt und sicher gelagert werden kann.

Am 18. August 2025: Die erste Tour rollt

Es war endlich so weit: Unser neues Tiefkühlfahrzeug fuhr zum ersten Mal los. An Bord: überschüssige, aber qualitativ einwandfreie Tiefkühlprodukte aus der Industrie – unter anderem Gemüse, Backwaren und Fleisch. Die Tour führte durch die Kantone Zürich und Aargau, wo mehrere soziale Einrichtungen beliefert wurden, die vorgängig Tiefkühltruhen zur Zwischenlagerung der Produkte erhielten.

Damit erschliesst die Schweizer Tafel ein Segment, das bislang fast ungenutzt war. Zwar gelten Tiefkühlprodukte als langlebig – dennoch schätzen wir, dass 5 bis 20 Prozent der jährlich rund 980 000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelverluste in der verarbeitenden Industrie auf Tiefkühlware entfallen. Ein enormes Potenzial – sowohl ökologisch als auch sozial.



«Die Tiefkühllogistik war lange eine Lücke in der Lebensmittelrettung. Obwohl auch hier grosse Mengen einwandfreier Produkte im Abfall landen, scheiterte ihre Weitergabe oft an fehlenden Strukturen auf der letzten Meile.»

Marc Ingold, Geschäftsleiter der Schweizer Tafel

Doppelte Wirkung: Ernährung sichern, Klima schützen

Der Nutzen liegt auf der Hand: Gerettete Tiefkühlprodukte bieten sozialen Einrichtungen eine wertvolle Ergänzung zu Frischwaren. Sie sind lange haltbar, vielseitig einsetzbar und helfen dabei, die Versorgungssicherheit für armutsbetroffene Menschen zu verbessern.

Gleichzeitig ist ihre Produktion, Lagerung und Logistik besonders ressourcen- und CO₂-intensiv. Entsprechend gross ist auch die Klimawirkung, wenn solche Produkte nicht entsorgt, sondern gegessen werden. Schon heute spart die Schweizer Tafel durch ihre Arbeit jährlich über 12 700 Tonnen CO₂ ein. Mit dem Tiefkühlprojekt soll dieser Beitrag nochmals deutlich gesteigert werden.

Ausblick: Vom Pilotprojekt zur nationalen Lösung

Der erfolgreiche Start ist für uns nur der Anfang. Das Projekt soll schrittweise ausgebaut werden. Unser Ziel: Alle der über 500 von uns belieferten Institutionen sollen regelmässig auch Tiefkühlware erhalten können. Parallel dazu bauen wir unsere Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie weiter aus, um zusätzliche Überschüsse frühzeitig zu identifizieren und umzulernen, bevor sie entsorgt werden müssen.

Was heute noch Pilotcharakter hat, könnte schon bald zu einem neuen Standard in der Lebensmittelrettung werden – mit spürbarem Mehrwert für Umwelt und Gesellschaft.

SUPPENTAG



Ein Zeichen setzen – mit einem Teller Suppe

Am Donnerstag, 20. November 2025, ist es wieder so weit: Der Suppentag der Schweizer Tafel lädt zum gemeinsamen Löffeln, Plaudern und Gutes-Tun ein. Mitten in Aarau, Basel, Luzern, St. Gallen und Zürich entstehen auch dieses Jahr wieder liebevoll gestaltete Suppenstände, organisiert von unserem engagierten Gönnerverein.

Was aufgetischt wird? Köstliche Suppen aus geretem Gemüse – dampfend heiss, mit viel Herz gekocht. Jede Portion ein Statement gegen Foodwaste – und für mehr Solidarität mit armutsbetroffenen Menschen in der Schweiz.

Der Suppentag ist mehr als nur eine Wohltätigkeitsaktion: Er bringt Menschen zusammen, schafft Begegnungen auf Augenhöhe und macht sichtbar, wie einfach es sein kann, einen Unterschied zu machen – Löffel für Löffel.

Kommen Sie vorbei, geniessen Sie eine feine Suppe und unterstützen Sie die Arbeit der Schweizer Tafel.

Alle Standorte und Infos finden Sie unter:
www.suppentag.schweizertafel.ch

INTERN.....

Neue Mitarbeitende



Anne Corti

Wir durften Anne im April 2025 bei der Schweizer Tafel Region Ostschweiz begrüßen. Dort arbeitet sie zu 50 Prozent mit Nico Bänzinger als Assistentin der Regionalleitung. Als ausgebildete Restaurantfachfrau arbeitete sie einige Jahre in verschiedenen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Später folgte ein Praktikum im Sozialbereich mit anschliessendem Studium der Sozialpädagogik. Als Sozialpädagogin arbeitete sie in Kinder- und Jugendheimen sowie in der Begleitung von Menschen mit Beeinträchtigungen.

Anne freut sich, nun ein Teil der Schweizer Tafel zu sein. «Ich geniesse die Vielfältigkeit in meiner Arbeit. Die unterschiedlichen Begegnungen mit den Menschen in den Abgabestellen, den Zivildienstleistenden und freiwilligen Helfern. Es ist mir eine riesige Freude, die Reaktionen mancher Personen direkt mitzuerleben, wenn sie Lebensmittel gespendet bekommen, aber auch bei speziellen Events zu sehen, welche Begeisterung bei jenen entsteht, die spenden. Sie sind emotional berührt und gerührt. Als Vermittlungsperson dieser beiden Instanzen meinen persönlichen Beitrag leisten zu können, erfüllt mich.» Im privaten Bereich spielt Anne im Volleyballverein, geht gerne wandern oder genießt die Zeit mit ihren zwei Kindern.



Ilhan Madak

Seit Juli 2025 gehört Ilhan Madak zum Team der Schweizer Tafel. Zuvor war er über 20 Jahre lang als Paketzusteller bei UPS im Einsatz – ein Beruf, der ihm Pünktlichkeit, Belastbarkeit und einen kühlen Kopf im hektischen Alltag abverlangte. Auf die Schweizer Tafel wurde Ilhan durch einen Kollegen

während eines Kurses aufmerksam gemacht. Die Idee, sich künftig für armutsbetroffene Menschen zu engagieren und gleichzeitig aktiv zur Reduktion von Foodwaste beizutragen, sprach ihn sofort an. Bereits nach dem ersten Vorstellungsgespräch war klar: Hier kann er seine Erfahrung und seine Energie sinnvoll einbringen.

Ilhan ist verheiratet, Vater von zwei Kindern und steht fünf Mal pro Woche auf dem Fussballplatz – sei es als Spieler oder als engagierter Unterstützer. Die Teamarbeit bei der Schweizer Tafel, die täglichen Begegnungen und das gemeinsame Ziel motivieren ihn: «Ich bin mit grosser Freude Teil des Teams und freue mich auf alles, was kommt.»



Martina Siegenthaler

Martina arbeitet seit Juni 2025 bei der Schweizer Tafel in Kerzers. Sie unterstützt das Team als Junior Fundraiserin und bringt viel Erfahrung in Eventmanagement, Kommunikation und Administration mit. Zuvor war sie unter anderem beim Bundesamt für Landwirtschaft und bei einer

Agentur für Kongressorganisation tätig. Schon lange hegte Martina den Wunsch, sich im sozialen Bereich zu engagieren – mit ihrer Arbeit bei der Schweizer Tafel kann sie nun konkret dazu beitragen, Armut zu lindern und Foodwaste zu vermeiden. Besonders schätzt sie die sinnstiftende Aufgabe und die Arbeit in einem kleinen, motivierten Team.

Privat verbringt Martina gerne Zeit mit Familie und Freunden, hört Musik oder ist kreativ tätig – sei es beim Gestalten, Basteln oder Kochen. Ihr liegt das Wohlergehen anderer Menschen am Herzen, was sich sowohl im Beruf wie auch im Alltag zeigt.

Und übrigens: Wenn man bei uns anruft, wird einem wahrscheinlich von Martina sympathisch und kompetent geholfen.



Franzisca Frania

Seit Juli 2025 verstärkt Franzisca Frania das Fundraising-Team der Schweizer Tafel. Die studierte Sprachwissenschaftlerin bringt einen breiten beruflichen Erfahrungsschatz mit, den sie sich in den letzten Jahren in der Projektarbeit, der Kommunikation und im Fundraising angeeignet hat – unter anderem bei der CBM Schweiz, der Fachstelle für Gleichstellung der Stadt Zürich und dem Verein Crescenda.

Die Arbeit der Schweizer Tafel liegt ihr sehr am Herzen: Aus eigener Erfahrung weiss sie, wie belastend finanzielle Not sein kann – und wie wichtig Unterstützung in schwierigen Lebenslagen ist. Mit ihrem strukturierten Blick für Prozesse, ihrer Vielseitigkeit und ihrem Sprachgefühl bringt sie sich mit grosser Motivation in unser Team ein und ist bereit, dort anzupacken, wo Hilfe gebraucht wird.

Franzisca verbringt mit ihrem Mann viel Zeit in der Natur – sie hat eine Schwäche für kleine Krabbeltiere und saftiges Grünzeug.



Mark Levak

Mark unterstützt seit Juli 2025 das Team der Schweizer Tafel am Standort Ecublens. Der ausgebildete Kaufmann absolvierte seine Lehre bei der Firma Bobst in Lausanne, wo er anschliessend mehrere Jahre im kaufmännischen Bereich tätig war. Durch einen Kollegen wurde er auf die Möglichkeit aufmerksam, seinen Zivildienst bei der Schweizer Tafel zu leisten, und war daraufhin während sechs Monaten in Ecublens im Einsatz. Als der langjährige Regionalleiter Baptiste Marmier in ein halbjähriges Sabbatical ging, suchte die Stiftung eine geeignete Vertretung – und fand sie in Mark: engagiert, strukturiert und voller Tatendrang.

Mark ist glücklich ein Teil des Schweizer-Tafel-Teams zu sein: «Ich habe jeden Morgen ein Lächeln im Gesicht, wenn ich arbeiten gehe, weil ich weiss, dass ich etwas Sinnvolles leiste.» Im Anschluss an seine Zeit als Regionalleiter-Stellvertreter wird Mark nochmals sechs Monate im Zivildienst für die Schweizer Tafel unterwegs sein. Und wer weiss – vielleicht bleibt er uns ja noch länger erhalten.

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

