

# Mit System aus dem Überfluss schöpfen

**Die Schweizer Lebensmittelhilfe «Tischlein deck dich» versorgt wöchentlich 12 500 Bedürftige mit Lebensmitteln. Wie das soziale Verteilungssystem funktioniert, zeigt das Beispiel einer Abgabestelle in Basel.**

**Katrin Cuomo-Sachsse.** Die Tische in der Basler Elisabethenkirche sind reichlich gedeckt. Fein säuberlich geordnet haben die freiwilligen Helferinnen die Nahrungsmittel aufgebaut: Getränke, Gurken, Ravioli, Brot, Joghurt, Babybrei, Hüttenkäse, Salat, Fleisch und vieles mehr. Das Sortiment ersetzt zwar keine wöchentliche Essensration, bildet jedoch eine willkommene Ergänzung für einen Single-Haushalt und entlastet alleinerziehende Mütter oder kinderreiche Familien. Im laufenden wechselnden Angebot stehen nicht nur lang haltbare Lebensmittel, sondern auch Frischprodukte zur Auswahl. «Vorausgesetzt, sie sind verpackt und datiert», betont Käthe Unold, Leiterin der Abgabestelle Basel.

Die rund einstündige Verteilaktion ist gut vorbereitet und verläuft reibungslos: Bereits um 9 Uhr wurden heute die Lebensmittel abgeladen. Das Mitarbeiterteam macht eine Bestandsaufnahme, zählt, prüft, registriert und unterteilt die Produkte: So wird darauf geachtet, dass beispielsweise Kinder die Bananen oder Moslems kein Schweinefleisch bekommen. Um 9.30 Uhr sitzen die meisten Empfänger schon erwartungsvoll auf den Kirchenbänken. Sie ziehen eine Nummer. Damit bleibt es dem Zufallsprinzip überlassen, wer wann an der Reihe ist.

## «Geschenk des Himmels»

Pünktlich um 10 Uhr ziehen die Ersten begleitet von den Mitarbeiterinnen mit ihren rollbaren Einkaufstaschen an den Ständen vorbei, inspizieren die Waren, packen ein, was sie gebrauchen können, und entrichten dafür symbolisch einen Franken. Schnell leeren sich die Tische. Ein Kind freut sich über die Schokolade. Eine Frau erklärt, sie könne sich diese teuren Lebensmittel normalerweise nicht leisten. Sie preist diesen Dienst und die Freund-



Bilder: zug/tischlein deck dich

*Vor der Lebensmittelverteilung werden die Mitarbeitenden instruiert. Insgesamt sind 1600 freiwillige Helfer bei «Tischlein deck dich» im Einsatz. • Les collaborateurs sont instruits avant la distribution des denrées alimentaires. Au total 1600 bénévoles aident à «Table couvre-toi».*

lichkeit der Helfer «als Geschenk des Himmels». Einer anderen Kundin gefällt neben dem sozialen Aspekt auch der multikulturelle Austausch.

40 bis 60 Bedürftige aus verschiedensten Nationen kommen hier wöchentlich vorbei und holen für sich und ihre 160 Angehörigen Lebensmittel. Sie sind pensioniert, arbeitslos,

ausgesteuert oder invalid und leben knapp am Existenzminimum. Sie alle werden von sozialen Fach- und Beratungsstellen vermittelt und erhalten eine Bezugskarte. Nur wer sich vollständig ausweisen kann, bekommt Produkte aus dem begehrten Nahrungsangebot, das aufgrund der starken Nachfrage kontingentiert ist.

## Ökologisches und sozial sinnvolles Engagement

Die Schweizer Lebensmittelhilfe ist auf der Suche nach weiteren Partnern aus der Lebensmittelindustrie, die ihre unverkäuflichen Produkte abgeben möchten: [www.tischlein.ch](http://www.tischlein.ch) und [www.facebook.com/tischleindeckdich](http://www.facebook.com/tischleindeckdich)

## Initiative der Wirtschaft

Die Schweizer Lebensmittelhilfe wurde kurz vor der Jahrtausendwende in Zürich ins Leben gerufen. Die Idee stammte von der Frau des damaligen Direktors der CC Prodega und Howeg AG. Als Vorbild dienten u.a. die «Tafeln» aus Deutschland. Beat Curti, damaliger Mehrheitsaktionär der Bon-Appétit-

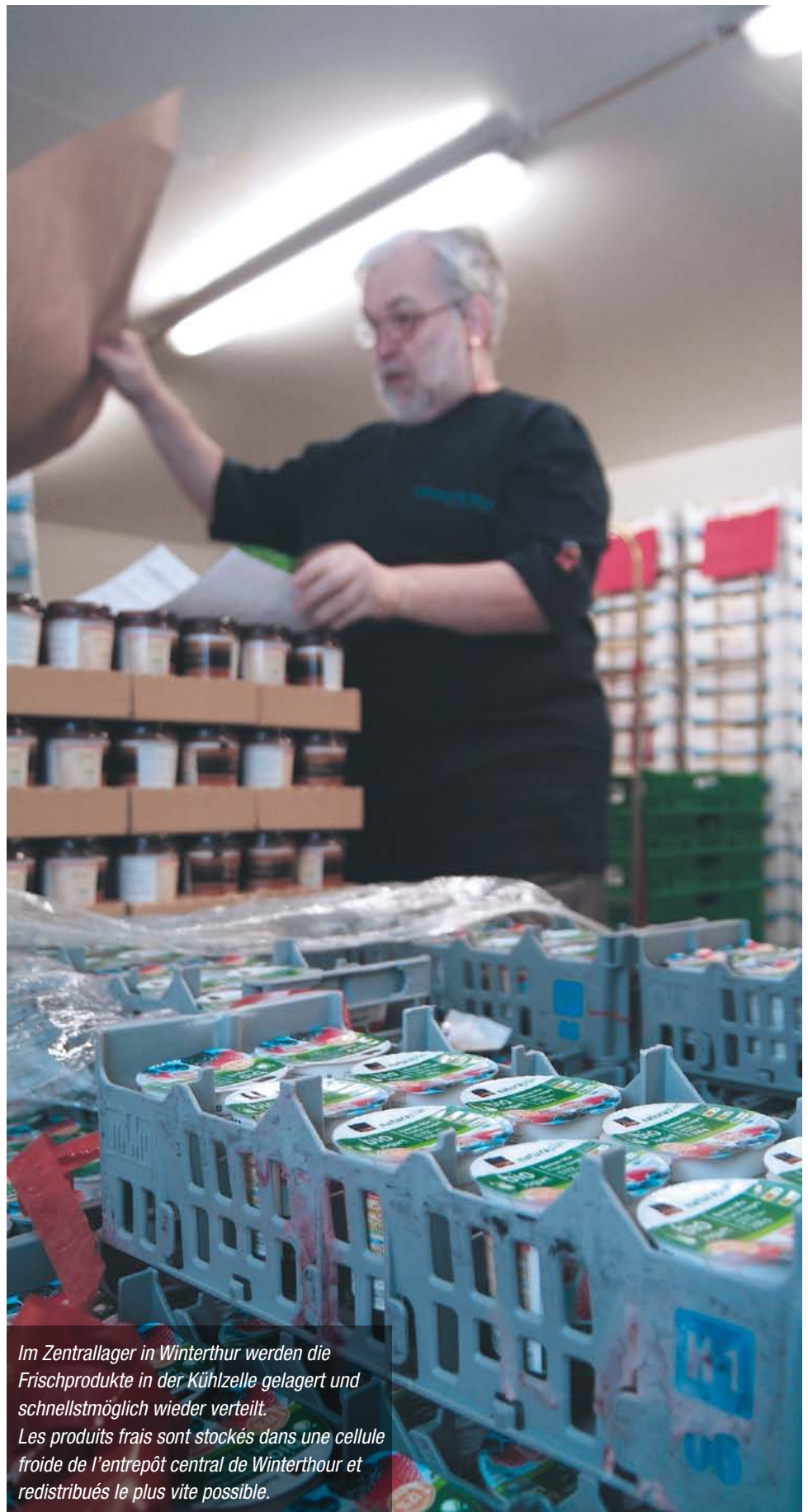
Group und heutiger Vereinspräsident von Tischlein deck dich, gewährte damals eine Anschubfinanzierung.

«Zunächst war viel Überzeugungsarbeit nötig, um genügend Produktspenden zu generieren», erzählt Caroline Schneider, Kommunikationsleiterin und stellvertretende Geschäftsführerin. Im Laufe der Zeit wurde die Organisation zusehends professionalisiert und erweitert. Mittlerweile verfügt sie über ein gut ausgebautes Distributionssystem und eigene Kühlfahrzeuge. Der Hauptsitz, die Lager- und Verteilzentrale befinden sich in Winterthur. Von hier aus werden die regionalen Plattformen wie die Nordwestschweiz beliefert. Gleichzeitig expandierte die Organisation in andere Kantone, etwa ins Tessin. «Table du Rhône» ist ein gemeinsames Projekt mit der Partnerorganisation «Schweizer Tafel» im Wallis.

Bisher gibt es 85 Abgabestellen von «Tischlein deck dich». Bis 2014 sollen es 100 Standorte sein. Inzwischen sind 1600 Helfer im Einsatz. Zehn weitere Personen aus Beschäftigungsprogrammen sowie zwei Zivildienstleistende arbeiten für die Non-Profit-Organisation. Soziale Institutionen wie die Kirchgemeinde in Basel, die Heilsarmee oder Quartiertreffs stellen die Räumlichkeiten zur Verfügung.

### Lebensmittel von 515 Firmen

Heute finanziert sich der konfessionell und politisch unabhängige Verein landesweit aus Firmen- und Stiftungsbeiträgen sowie aus Privatpenden. 515 Hersteller, Händler und Verteiler stellen ihre überschüssigen Lebensmittel kostenlos zur Verfügung. Coop, Howeg und die Ernst Göhner Stiftung unterstützen «Tischlein deck dich» überdies finanziell und/oder mit Infrastruktur als Partner. Neben Howeg nimmt laut Caroline Schneider «Bel Suisse SA aus Cham» in vorbildlicher Weise ihre soziale Verantwortung wahr: So hat die Schweizer Niederlassung des französischen Käsekonzerns die Patenschaft für eine Abgabestelle übernommen und stellt dort jeweils zwei Mitarbeiter für die Freiwilligenarbeit ab. Mit der Managementberatungsfirma Accenture steuert auch eine Firma aus dem Non-Food-Bereich Projekterfahrung und strategische Beratung bei. (weiter auf Seite 32)



*Im Zentrallager in Winterthur werden die Frischprodukte in der Kühlzelle gelagert und schnellstmöglich wieder verteilt.  
Les produits frais sont stockés dans une cellule froide de l'entrepôt central de Winterthur et redistribués le plus vite possible.*

## Zwischen Verschwendung und Mangel



zvg/Tischlein deck dich

Letztes Jahr verteilte Tischlein deck dich 2010 Tonnen Lebensmittel und füllte damit über 10 Millionen Teller von Bedürftigen. Im Laufe der letzten zehn Jahre hat sich die Abgabemenge praktisch vervierfacht.

Ziel der Non-Profit-Organisation ist, möglichst viele Lebensmittel vor der Vernichtung zu ret-

ten, damit auch einen Beitrag an die Umwelt zu leisten sowie aktiv zur Verminderung der Armut beizutragen. So leben in der Schweiz gegen 10 Prozent der Bevölkerung am Existenzminimum. Gleichzeitig landet hierzulande gut ein Drittel aller Lebensmittel auf dem Müll. Auf die Schweiz reduziert würden hier rund 2 Millionen Tonnen aus der ganzen Nahrungsmittelkette vernichtet. «Bereits mit einer Halbierung dieser Abfälle liessen sich ebenso viele Klimagase sparen, wie wenn jedes zweite Auto still gelegt würde», schreiben die Journalisten Stefan Kreuzberger und Valentin Thurn in ihrem Buch «Die Essensvernichter».

### Haltbarkeitsfristen verlängern

«Food Waste» ist in anderen Industrieländern schon länger ein Thema. Ursache für Lebensmittelverschwendung sind u.a. die hohen Qualitätsansprüche und kurzen Haltbarkeitsfristen. Sie verleiten die Konsumenten dazu, die gekauften Produkte schneller zu entsorgen und durch neue zu ersetzen. Die Verfalldaten von Produkten liessen sich problemlos um bis zu 40 Prozent verlängern. In der Schweiz will Sarah Stalder, Leiterin der Stiftung für Konsumentenschutz (SKS), darum das Mindesthaltbarkeitsdatum mit einem Vorstoss 2012 neu regeln. *kc*

### Sorgfältige Qualitätskontrollen

Bei den Produkten handelt es sich um Lebensmittel, die kurz vor dem Verfalldatum stehen, aus Überproduktionen oder Fehldispositionen stammen oder deren Verpackung beschädigt ist. Ausgenommen sind solche aus Offenerverkauf, Tabak und Alkohol. Alle eingehenden Nahrungsmittel werden gemäss ihrer Haltbarkeit sortiert und entweder gelagert oder sofort weitergeleitet. Ein modernes Warenbewirtschaftungsprogramm gewährleistet die Rückverfolgbarkeit der gespendeten Produkte. Parallel ist eine prozessgesteuerte Qualitätssicherung im Einsatz. Seit 2009 ist die Organisation zudem ISO-zertifiziert.

### Starke Präsenz im Internet

Doch nicht zuletzt aufgrund der wachsenden Nachfrage besteht weiterer Bedarf an Unterstützung. «Um einen Betrieb auf diesem

hohen Niveau aufrechtzuerhalten, müssen wir mehr investieren, etwa in den Fuhrpark», bekräftigt Schneider.

«Tischlein deck dich» ist mit einer umfassenden Website und neuerdings auch in den sozialen Medien präsent und mobilisiert dort Spender und Helfer. So werden auf der Pinwand der neuen Fanpage im Facebook eifrig Nachrichten zu den jüngsten Aktivitäten gepostet. Hunderte Freunde, Freiwillige Mitarbeiter und Firmen tauschen sich dort aus und geben Empfehlungen ab. So schreibt Food-Aktivistin Fay Furnes: «Tischlein deck dich macht eine lobenswerte Arbeit. Die Organisation erfüllt nicht nur mit grossem Engagement ihre Aufgabe, sondern leitet auch nötige Änderungen im System in die Wege. Das alles macht mich zu einem echten Fan!»

redaktion@alimentaonline.ch

## Tables suisses

### Valoriser les excédents

A Bâle, dans l'église Elisabeth, des stands soigneusement préparés par les bénévoles présentent les produits: produits de boulangerie, fruits et légumes, produits laitiers, viande et bien plus. Seule condition, ils doivent être emballés et datés. Chaque matin, des personnes suivies par l'aide sociale viennent se ravitailler et assurent ainsi une partie de leur approvisionnement. Elles paient un franc symbolique pour pouvoir choisir les produits. C'est le tirage au sort qui assure l'ordre d'entrée dans ce magasin d'un genre différent. Ici, 40 à 60 personnes de différentes nationalités viennent chaque semaine et approvisionnent ainsi un total de plus de 160 personnes.

L'organisation «Tischlein deck dich» ou «Table couvre-toi» a été créée à Zurich juste avant l'an 2000. Avec le temps, l'organisation s'est agrandie et professionnalisée, elle dispose de ses entrepôts et de sa flotte de distribution. Actuellement, elle a 85 lieux de distribution. Elle fonctionne grâce à 1600 bénévoles, auxquels s'ajoutent dix personnes engagées dans des programmes d'occupation et deux civilistes.

Si l'organisation est financée grâce à des dons, 515 fabricants de denrées alimentaires, commerçants et distributeurs lui fournissent gratuitement des marchandises. Il peut s'agir de produits arrivant à la date limite, mais aussi de surproduction, de dispositions erronées, d'emballages abîmés. Tous ces produits sont soigneusement triés et contrôlés, d'ailleurs, depuis 2009, l'organisation bénéficie de la certification ISO. Chaque année, «Tischlein deck dich» distribue 2010 t de denrées alimentaires. Son objectif de sauver le plus possible de denrées alimentaires de la destruction est écologique. Des chiffres montrent qu'en Suisse un tiers des denrées alimentaires finissent dans les déchets, soit 2 mio de t par an sur toute la chaîne alimentaire. La Fondation pour la protection des consommateurs demande d'ailleurs de nouvelles règles sur la date de péremption des produits. *kc*