

Tisch Herbst 3-19 lektüre



**Mit Doppeldatierung
gegen Foodwaste**

Liebe Leserin, lieber Leser



Dass man zusammen mehr bewirken kann als allein, erlebe ich bei *Tischlein deck dich* jeden Tag. Deshalb war für unseren Verein sofort klar, dass wir den ersten «Tag der guten Tat» unseres Hauptpartners Coop am 25. Mai 2019 mitgestalten wollen. Wie wir das taten, erfahren Sie auf Seite 3.

1999, im Gründungsjahr von *Tischlein deck dich*, war die Problematik der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz kaum ein Thema. Es gab wohl einige Organisationen, die Menschen in finanziellen Nöten mit Lebensmittel unterstützten. Aber Lebensmittel retten und diese verteilen? Diese Idee setzte *Tischlein deck dich* erstmals um. Heute ist das zum Glück anders: Viele Organisationen setzen sich gegen die Lebensmittelverschwendung ein. Auf Seite 6 stellen wir einige davon vor.

Verfalldaten auf Lebensmitteln wurden zum Gesundheitsschutz der Konsumenten eingeführt. Sie führen aber zu Fehlinterpretationen: «mindestens haltbar bis ...» bedeutet eben nicht «tödlich ab ...»! Weshalb die Abschaffung der Doppeldatierung mit einem Datum «Zu verkaufen bis ...» ein Fehler ist, erfahren Sie auf Seite 4.

Tischlein deck dich füllt nicht nur die Teller von Armutsbetroffenen! Unsere Abgabestellen sind auch Treffpunkte, wo Gespräch neue Perspektiven aufzeigen können. Eine Geschichte dazu finden Sie auf Seite 8.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Tischlektüre.

Herzlich,

Alex Stähli
Geschäftsführer

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

und der Kooperationspartnerin:



Kiloweise gute Taten

Gute Taten kann es nie genug geben. Deshalb rief Coop am 25. Mai den ersten Tag der guten Tat ins Leben. *Tischlein deck dich* beteiligte sich – und bekam viele Kilos Lebensmittel gespendet.

Am 25. Mai dieses Jahrs rief Coop zum ersten Tag der guten Tat auf. Ziel war es, die Bevölkerung dazu zu motivieren, eine gute Tat zu vollbringen – egal, wie gross oder klein, sichtbar oder unsichtbar, und egal in welcher Form. Denn gerade die Schweiz mit ihren Heerscharen von Freiwilligen, die sich auf allen Ebenen unentgeltlich für das Gemeinwohl engagieren, lebt davon, dass Menschen für andere Menschen Gutes tun.

Coop ging voran

Die Coop-Mitarbeitenden in den über 1000 Verkaufsstellen, Coop-City-Warenhäusern und Coop Bau+Hobby-Baumärkten gingen mit gutem Beispiel voran. Sie trugen unter anderem die Einkäufe zu den Autos der Kundinnen und Kunden, übernahmen während dem Einkauf die Betreuung der Kinder oder halfen dabei, Einkäufe einzupacken. Zudem spendeten die Veranstalter des Coop Kinderland Openair 300 Eintrittskarten an die Winterhilfe Schweiz. Denn ein Nachmittag ungezwungener Unterhaltung ist Balsam für Familien, die tagtäglich gegen die Armut ankämpfen müssen.

Gemeinsam Gutes tun

Mehrere Partnerorganisationen unterstützten den Tag der guten Tat: Das Schweizerische Rote Kreuz (SRK) rief in seinen Blutspendezentren in Aarau, Basel, Luzern und Zofingen zu ausserordentlichen Blutspenden auf. Der WWF Schweiz säuberte zusammen mit freiwilligen Helferinnen und Helfern Gewässer, reinigte einen Waldabschnitt in der Linthebene und sammelte gute Taten für die Umwelt. Die Pfadibewegung Schweiz trug Abfall zusammen und organisierte Freizeitbeschäftigungen in freier Natur; die Schweizer Tafel sammelte an ihren Regionalstellen Lebensmittel. Auch viele Privatpersonen und kleinere Organisationen entschlossen sich spontan zu einer guten Tat. So wurden zum Beispiel Freunde, die aus den Ferien zurückkehrten, mit einem feinen Zopf überrascht, und Mitglieder der Jugendrotkreuz Thurgau statteten einem Alterszentrum einen Besuch ab.

Lebensmittel retten und spenden

Auch *Tischlein deck dich* leistete einen Beitrag zum Tag der guten Tat. «Wir öffneten den ganzen Tag lang unsere sechs Logistikplattformen, damit Leute



In der Coop-Verteilzentrale Chur retten Daniel Hintermann, Leiter Logistik Coop, Christoph Eigenmann, Leiter Logistikregion OT Coop und Alex Stähli Früchte und Gemüse vor dem Abfall.

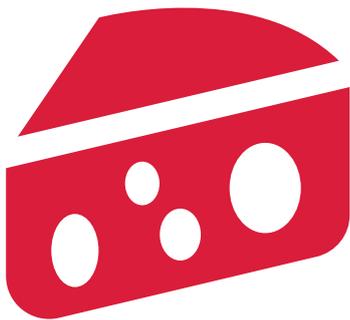
Lebensmittelspenden bei uns abgeben konnten», sagt Alex Stähli, Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*. Bei der Plattform Zentralschweiz in Baar wurden beispielsweise satte 433 kg Lebensmittel gespendet! Zusätzlich standen zwei Teams von *Tischlein deck dich* in den Coop-Verteilzentralen in Castione und Chur im Einsatz, um Früchte und Gemüse zu retten. Die Plattform Ost in Winterthur organisierte schliesslich eine Lebensmittelkollekte vor der Coop-Filiale in Winterthur Grütze. Hier kamen weitere 1033 kg Lebensmittel zusammen, die von *Tischlein deck dich* an armutsbetroffene Menschen weitergegeben wurden.

Superpunkte für *Tischlein deck dich*

Sowohl die Initiantin Coop als auch die Partnerorganisationen verbuchten die erste Ausgabe des Tags der guten Tat als vollen Erfolg. Grund genug, sich den zweiten Tag der guten Tat am 13. Juni 2020 schon einmal rot im Kalender zu markieren. «Auch wir von *Tischlein deck dich* werden auf die eine oder andere Art wieder an dieser tollen Aktion teilnehmen», verspricht Alex Stähli. Und er verrät, dass der Tag der guten Tat auch einen langfristigen Nachhall hat: «Seit dem 25. Mai können uns grosszügige Spenderinnen und Spender beim Einkaufen ihre Coop-Superpunkte spenden. Mit 1000 gespendeten Superpunkten können wir 10 Kilogramm Lebensmittel verteilen.» **EB**

Mit Doppeldatierung gegen Foodwaste

Verkaufsdatum, Verbrauchsdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum: Was bedeuten die Begriffe – und warum kämpft Tischlein deck dich für das freiwillige Verkaufsdatum? Geschäftsführer Alex Stähli erklärt's.



Es gibt unterschiedliche Datierungen auf Lebensmitteln. Was hat es mit ihnen auf sich?

Alex Stähli: Haltbarkeitsdaten wurden gesetzlich eingeführt, um die Lebensmittelsicherheit für uns

Konsumentinnen und Konsumenten zu gewährleisten. Keine Halt-

barkeitsdaten gibt es bis heute für offenes Brot, unverarbeitete Früchte und Gemüse. Hier sind keine Datierungen nötig, weil wir verschimmeltes Brot oder verdorbenes Gemüse von Auge gut erkennen. Die restlichen Produktkategorien benötigen ein Haltbarkeitsdatum. Dabei wird unterschieden, ob es sich um ein unbedenkliches Produkt handelt, bei dem der Konsument einen Verderb erkennt, oder ob es sich um ein problematisches Produkt handelt, bei dem das nicht immer der Fall ist.

Wie unterscheiden sich denn diese beiden Datierungen?

Unbedenkliche Produkte sind alle Trockenprodukte und Getränke, die nicht gekühlt gelagert werden müssen. Ebenfalls in diese Kategorie fallen Tiefkühlprodukte und viele pasteurisierte Milchprodukte, wie etwa Joghurts. Dieses Mindesthaltbarkeitsdatum ist nur eine Orientierungshilfe für eine standardisierte Qualität. Die Produkte können problemlos auch nach diesem Datum gegessen werden, sofern sie keine Schäden oder Verderbmerkmale aufweisen. Eigentlich ist die Bezeichnung «mindestens haltbar bis ...» selbsterklärend: Das Produkt ist mindestens haltbar bis zum Tag x, aber eben auch noch darüber hinaus!

Produkte mit einem Datum «mindestens haltbar bis ...» sind also unproblematisch sowohl für die Konsumenten als auch für Lebensmittelhilfen?

Korrekt. Wir informieren unsere Kundinnen und Kunden darüber, dass wir generell Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum bis zu 6 Tage darüber hinaus verteilen. Hier besteht kein Handlungsbedarf, und es bestehen auch keine gesundheitlichen Risiken über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus, wenn das Produkt keinen sichtbaren Verderb hat.

Und wie sieht es mit den anderen, problematischen Produkten aus?

Problematische Produkte aus Sicht der Lebensmittelsicherheit sind zum Beispiel frisches Fleisch, Sandwiches oder verpackte Schnittsalate. Diese tragen ein Verbrauchsdatum – «zu verbrauchen bis...». Dieses besagt knapp und klar, bis wann ein Produkt verbraucht, also konsumiert werden muss. Nach diesem Datum darf es weder vom Detailhändler verkauft noch von Lebensmittelhilfen verteilt werden. Da geht es um Lebensmittelsicherheit, und diese hat bei allem Engagement gegen Foodwaste höchste Priorität.

Nun gibt es aber noch eine Doppeldatierung mit dem Hinweis «zu verkaufen bis...». Wie sieht die Sachlage hier aus?

Ein Produkt mit einer Datierung hat eben eine beschränkte Lebenszeit. Diese Zeit wird zwischen den Akteuren zu Dispositionszwecken aufgeteilt: Einen Zeitanteil erhält der Produzent, der Importeur, der Detailhändler und fairerweise auch der Konsument. Das Datum «zu verkaufen bis ...» ist daher fair, weil es dem Konsumenten auch eine Konsumationsfrist gewährt.

Die Gewährleistung der Konsumationsfrist ist aber nicht gesetzlich verankert. Detailhändler – gar unterstützt von Konsumentenschutzorganisationen – entzogen teilweise dem Konsumenten dessen Frist mit der Argumentation, der verstehe diese ja gar nicht.

mindestens haltbar bis
+6 Tage

zu verbrauchen bis
+0 Tage



Was ist denn problematisch, wenn diese Doppeldatierung wegfällt?

Das Problem besteht im Zusammenhang mit dem heiklen Verbrauchsdatum. Bereits heute entfallen 45% der Lebensmittelverschwendung in der Schweiz auf die Konsumenten. Wird ihnen nun die Konsumationsfrist weggenommen, steigt dieser Anteil tendenziell – denn sie werden ein am Freitag gekauftes Produkt eben am Sonntag wegwerfen, wenn sie keine Konsumationsfrist mehr haben. Es kommt noch ein zweites Problem dazu: Lebensmittelhilfen, wie die Schweizer Tafel oder *Tischlein deck dich*, nutzen diese Konsumationsfrist, um wertvolle Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen zu verteilen. Fällt die Doppeldatierung weg, müssen diese Produkte von den Filialen entsorgt werden. Unter dem Strich steigt also die Lebensmittelverschwendung.

Was gilt es gemäss *Tischlein deck dich* zu tun?

Erstens muss die Doppeldatierung «zu verkaufen bis...» im Zusammenhang mit «zu verbrauchen bis...» unbedingt belassen oder gar wieder eingeführt werden. Dem Konsumenten soll auf keinen Fall seine Konsumationsfrist geraubt werden. Zweitens sollten alle Hersteller und Detailhändler, wann immer möglich, das Mindesthaltbarkeitsdatum verwenden. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen hat dazu speziell einen Datierungsleitfaden erstellt. Dieser ist auf unserer Website zu finden. **EB**

«Es bestehen keine gesundheitlichen Risiken über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus, wenn das Produkt keinen sichtbaren Verderb hat.»

Alex Stähli

Impressum

Herausgeber: *Tischlein deck dich*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tischlein.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tischlein.ch
Spendenkonto: PC 87-755687-0

Redaktion: Mina Dello Buono (MDB), Erik Bühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC), Patricia Prado (PP)
Lektorat: Textbüro Marius Leutenegger
Erscheinungsweise: vierteljährlich
Grafik/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Auflage: 13'000 Ex (d, f, i).
Nächste Ausgabe: Dezember 2019

Das Abonnement kostet 50 Franken im Jahr und ist für Mitglieder, Gönnerinnen und Gönner im Beitrag enthalten.

Gegen die Lebensmittelverschwendung

Als *Tischlein deck dich* vor 20 Jahren damit begann, einwandfreie Lebensmittel vor der Vernichtung zu retten, stand der Verein allein da. Heute sieht das anders aus: Noch nie setzten sich so viele Organisationen gegen die Lebensmittelverschwendung ein.

Gemäss Erhebungen des Vereins foodwaste.ch fallen in der Schweiz jährlich 2 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste an – 260 Kilogramm pro Person! Zwei Drittel dieser Verluste wären vermeidbar, das heisst, dass die Lebensmittel zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch geniessbar wären. Die grosse Verschwendung hat sowohl ökologische als auch ökonomische Konsequenzen. Zum einen führen hergestellte, aber nicht konsumierte Lebensmittel zu unnötigen CO₂-Emissionen, dem Verlust von Biodiversität und zu Land- und Wasserverbrauch. Zum anderen verursachen entsorgte Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette erhebliche Kosten.

Mangelnde Wertschätzung

Untersuchungen von foodwaste.ch bestätigen, dass die privaten Haushalte nach wie vor die grössten Lebensmittelverschwender sind: Fast die Hälfte der gesamten 2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle fallen zu Hause an. Hauptgründe für diese Menge an Verschwendung sind laut foodwaste.ch die fehlende Wahrnehmung der eigenen Lebensmittelabfälle, mangelndes Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln und unzureichendes Wissen über Haltbarkeit, Lagerung und Resteverwertungsmethoden.

Zum Handeln verpflichtet

Angesichts dieser Zahlen verwundert es nicht, dass die Politik Handlungsbedarf sieht. 2015 verabschiedete die Schweiz zusammen mit über 190 Staaten die UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung. Das Ziel: die Nahrungsmittelverluste pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene bis 2030 zu halbieren und die Verluste entlang der Produktions- und Lieferkette zu verringern. Foodwaste ist ein Thema, das die Öffentlichkeit bewegt. Das Engagement gegen Lebensmittelverschwendung bleibt wichtig und aktuell, auch zwanzig Jahre nach der Gründung von *Tischlein deck dich*. Seither sind weitere Organisationen dazugekommen. Heute ist ihre Zahl so gross wie nie, von kleinen, privaten Initiativen bis zu professionell geführten und im grossen Massstab arbeitenden Vereinen. Es gibt noch viel zu tun. Wir stellen eine kleine Auswahl dieser Organisationen vor. **EB**



Schweizer Tafel



foodwaste.ch



grassrooted



Too Good To Go

Partage

Die von Zewo zertifizierte Stiftung Partage wurde 2005 von der Heilsarmee, C.A.R.E., Caritas Genf, der Stiftung Colis du Coeur und der Stiftung Emmaus gegründet. Partage operiert im Raum Genf, wo die Mitarbeitenden bei Lebensmittelgeschäften und -unternehmen unverkaufte Ware einsammeln und sie gratis an soziale Einrichtungen und Organisationen, die sich der Armutsbekämpfung widmen, weitergeben. «Partage engagiert sich aktiv im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und bei der Unterstützung von Menschen in prekären Situationen», sagt Geschäftsführer Marc Nobs. «Wir sind zwar nur eine kleine Organisation, aber in Genf gut etabliert.»

Cartons du Coeur

Cartons du Coeur ist ein unabhängiger Non-Profit-Verein, der seit 1993 in Neuenburg tätig ist. Die Organisation sammelt Lebensmittel und Hygieneartikel und verschickt sie als Hilfspakete in individuell angepassten Grössen an bedürftige Haushalte und Personen. Empfänger sind Menschen, die in einer finanziellen Notlage sind und die sich persönlich bei Cartons du Coeur anmelden. Mittlerweile gibt es den Verein auch in anderen Kantonen der Westschweiz. «Der gesamte Verein wird seit mehr als 25 Jahren von Freiwilligen geleitet», sagt Kommunikationschef Fabien Junod.

Tables du Rhône / Rottu Tisch

Der Verein Tables du Rhône / Rottu Tisch wurde 2006 mit dem Zweck gegründet, die nationalen Konzepte der beiden Lebensmittelhilfen *Tischlein deck dich* und Schweizer Tafel für den Kanton Wallis zu vereinen und als eigenständiger Verein zu betreiben. Heute zählt der Verein rund 300 Freiwillige, die an neun Abgabestellen einwandfreie Lebensmittel an armutsbetroffene Menschen und gemeinnützige Institutionen im Wallis verteilen.

grassrooted.ch

Der erst 2018 gegründete Verein grassrooted ist eine Initiative von Zürchern für Zürcher. Die Initianten verstehen sich als Aktivisten in Sachen Lebensmittelverschwendung und agieren entsprechend: Im Sommer 2018 verkaufte man medienwirksam 28 Tonnen überschüssige Biotomaten, ein Pop-Up-Store taucht immer mal wieder an unterschiedlichen Standorten auf. Es geht jedoch nicht nur darum, Lebensmittel zu retten, sondern das System zu verändern – zum Wohl des Planeten und der Menschen.

Schweizer Tafel

Die Schweizer Tafel mit Sitz in Kerzers eröffnete ihren ersten Standort 2001 in Bern. Sie ist nach dem amerikanischen Vorbild City Harvest und der deutschen Berliner Tafel aufgebaut und organisiert. Heute ist die Schweizer Tafel, deren Ziel in erster Linie die Armutslinderung ist, in zwölf Regionen aktiv. Sie sammelt jährlich rund 4000 Tonnen überschüssige Lebensmittel. «Im Gegensatz zu *Tischlein deck dich* beliefert die Schweizer Tafel in erster Linie soziale Institutionen, die sich um armutsbetroffene und benachteiligte Personen kümmern», sagt Manuel Loeliger, Leiter der Region Bern / Freiburg / Solothurn.

foodwaste.ch

2012 wurde der unabhängige Verein foodwaste.ch gegründet – als Reaktion auf die damals erstmals publizierten nationalen Foodwaste-Zahlen. foodwaste.ch ist Partner der OGG Bern und hat sich in erster Linie der Information und Aufklärung rund ums Thema Lebensmittelverschwendung verschrieben. «Wir sammeln also nicht selber Lebensmittel ein», erklärt Geschäftsleiterin Karin Spori. «Vielmehr sensibilisieren wir Konsumentinnen und Konsumenten über Vorträge, Workshops, unsere Ausstellung «Aus Liebe zum Essen» und die Projektreihe «Deine Stadt tischt auf», wo wir mit überschüssigen Lebensmitteln kochen.» Die Kooperation mit *Tischlein deck dich*, die ebenfalls seit 2012 besteht, umfasst vor allem den Wissensaustausch.

Äss-Bar

Das 2013 in Zürich gegründete KMU Äss-Bar arbeitet nach dem einfachen Konzept «frisch von gestern». In zehn Filialen in der Deutsch- und Westschweiz bieten die Foodsaver Backwaren vom Vortag an: Brot, Sandwiches, Kuchen, Patisserie und vieles mehr. Ihre Waren erhalten sie von teilnehmenden Bäckereien, welche die nicht verkauften Produkte zur Verfügung stellen. So gelingt es dem Unternehmen, jährlich mehrere Hundert Tonnen Nahrungsmittel zu retten.

Too Good To Go

Obwohl erst im Juni 2018 gegründet, kann Too Good To Go bereits eine imposante Bilanz vorweisen: Im Mai 2019 wurden 58'000 Mahlzeiten gerettet, das monatliche Wachstum liegt seit der Gründung bei fast 30%. Grund dafür ist das ebenso einfache wie praktische Konzept: Too Good To Go funktioniert über eine App. Dort bieten Kooperationspartner wie Restaurants, Hotels oder Detailhändler überschüssige Mahlzeiten, die in einem bestimmten Zeitfenster zu deutlich vergünstigten Preisen reserviert und abgeholt werden können.

Über den Teller hinaus

Als junger Mann hatte Benno*, der am Bodensee aufwuchs, klare Vorstellungen von seinem künftigen Leben: Er wollte eine Berufslehre abschliessen, danach eine gute Arbeit finden, eine liebe Frau kennenlernen und eine Familie gründen. Benno wurde Galvaniker und begann nach seinem Lehrabschluss in einem kleinen Betrieb in der Ostschweiz zu arbeiten. Er genoss das Leben, traf sich mit Freunden, machte Töfftouren und ging gern an Rockkonzerte. Am Metallica-Konzert in Frauenfeld lernte er dann tatsächlich die gesuchte nette Frau kennen, er verliebte sich, wenig später heirateten die beiden und zogen in eine schöne Wohnung in Seenähe. Für Benno lief alles nach Plan.

Doch dann kam es zu einem ersten Rückschlag: Das Paar konnte keine Kinder bekommen. Die Beziehung litt darunter, Benno suchte Zuflucht im Alkohol, was zu noch mehr Spannungen führte. Einige Jahre lang lief es mehr schlecht als recht, bis seine Frau eines Tags den Schlussstrich zog. Es kam zur Scheidung. Auch bei der Arbeit wurde die Situation schwieriger, die Aufträge gingen zurück, der Betrieb musste Mitarbeitende entlassen – darunter auch Benno. Er kam dadurch noch stärker aus dem Tritt.

Das wirkte sich natürlich auch negativ auf die Arbeitssuche aus. Mit Gelegenheitsjobs versuchte sich Benno über Wasser zu halten, doch das Geld wurde

knapp. Der Gang zum Sozialamt liess sich schliesslich nicht mehr vermeiden. Und wurde gleichzeitig zum Weckruf für Benno. Dort erhielt Benno eine Bezugskarte von *Tischlein deck dich*. «Ein Glücksfall», sagt er. Zum einen kann er sein Budget dank der Lebensmittelabgabe entlasten. Zum anderen kann er jetzt neue Kontakte mit anderen Kunden und mit den Freiwilligen knüpfen. «Ich habe viele nützliche Tipps bekommen, gerade auch für die Jobsuche. Bei *Tischlein deck dich* fülle ich nicht nur meinen Teller, ich bekomme dort auch den Anstoss, über meinen Tellerrand zu blicken und neue Möglichkeiten anzupacken.» **MDB**



*Name der Redaktion bekannt.



a4agentur.ch

EAG 10.19 14250

441.02

Empfangsschein / Récépissé / Ricevuta

Einzahlung für / Versement pour / Versamento per

Verein *Tischlein deck dich*
 Rudolf-Diesel-Strasse 25
 8404 Winterthur
 CH51 0900 0000 8775 5687 0

Konto / Compte / Conto **87-755687-0**
 CHF

□ □ □ □ □ □ □ □ . □ □

Einbezahlt von / Versé par / Versato da



Die Annahmestelle
 L'office de dépôt
 L'ufficio d'accettazione

⊕ Einzahlung Giro ⊕

Einzahlung für / Versement pour / Versamento per

Verein *Tischlein deck dich*
 Rudolf-Diesel-Strasse 25
 8404 Winterthur
 CH51 0900 0000 8775 5687 0

Konto / Compte / Conto **87-755687-0**
 CHF

□ □ □ □ □ □ □ □ . □ □

105

⊕ Versement Virement ⊕

Zahlungszweck / Motif versement / Motivo versamento

TL 03/2019

Ich wünsche keine Publikationen.

Einbezahlt von / Versé par / Versato da

⊕ Versamento Girata ⊕



877556870 >

877556870 >