

## Ihre Gemeinde tischt auf – aus Liebe zum Essen

Eine Projektreihe von foodwaste.ch



### Hintergrund

Der Verein [foodwaste.ch](http://foodwaste.ch) informiert, sensibilisiert, aktiviert und vernetzt Akteure im Bereich Food Waste. Jährlich veranstalten wir in einer Stadt oder mehreren Städten einen Anlass aus der Reihe «Deine Stadt tischt auf». Nach Bern, Basel, Zürich, Aarau und Chur waren wir 2019 in der Zentralschweiz: Luzern – wie auch Altdorf – tischten auf! Dabei sammelten wir überschüssige Lebensmittel ein und kochten auf einer mobilen Küche leckere Gerichte aus krummen Rüeblen und Co und wollten über den Genuss Leute zum Thema sensibilisieren. Am Vortag (oder Morgen) des Anlasses organisierten wir eine «Schnippeldisco»: Die Lebensmittel wurden mit freiwilligen Helfern gewaschen, gerüstet und über Nacht gekühlt, so dass am Folgetag direkt mit dem Kochen begonnen werden konnte. Je nach Grösse der Stadt kochen wir für jeweils 500 bis 1000 Personen. Es geht aber auch kleiner!

### Wie gehen Sie vor?

Sie möchten ein «Kriens tischt auf» organisieren? Ein «Horw tischt auf»? Oder sonst in einer Gemeinde und wissen nicht genau wie vorgehen? Hier erhalten Sie die wichtigsten Tipps zur Planung eines kleineren Anlasses, der sich für eine Teilnahme bis zu ca. 200 Gästen eignet.

Vorab: Finden Sie zwei, drei motivierte Leute, welche mit Ihnen das Organisationsteam bilden. Legen Sie fest, wer sich um welche Themenbereiche kümmert. Starten Sie mit der Planung 3-6 Monate vor dem Anlass (je nach Grösse des Anlasses).

### Platz- Raum- und Küchensuche, Bewilligungen

- Wo und wann wollen Sie den Anlass durchführen?
- Sind die gewünschten Lokalitäten noch frei (Beliebte Lokalitäten sind manchmal ein halbes Jahr im Voraus ausgebucht!)?
- Finden an dem Datum keine anderen Veranstaltungen statt, die die Ihre konkurrieren (oder besser Ihre Anzahl Gäste)?
- Braucht es für den Platz eine Bewilligung?
- Hat die Lokalität eine gut ausgestattete Küche?
- Kochteam bilden: Wer hat Erfahrung für grosse Gruppen zu kochen? (Pfadileiter/in? Gibt es eine/n professionelle/n Koch oder Köchin, die sich gar für die Leitung in der Küche engagieren lassen würde?)

- Schnippeldisco: Planen Sie ein Abendessen? Dann können Sie die Schnippeldisco gut tagsüber machen. Laden Sie dazu viele unterschiedliche Gruppen ein – es soll ein fröhlicher, bunter Anlass sein. Essen verbindet. Wenn Sie einen Zmittag planen, schnippeln Sie das Gemüse besser am Vortag.

### **Lebensmittel: Anfragen bei lokalen Bauern und Lebensmittelläden**

Fragen Sie in Ihrem Ort bei lokalen Lebensmittelläden für überschüssige Lebensmittel an und erklären Sie Ihr Vorhaben. Häufig sind die Antworten wohlwollend. Wir fragen meist lokale Bauern für überschüssiges, non-konformes Gemüse an (also zu grosses, zu kleines, «unförmiges» Gemüse). Tipp: Sie kennen keinen Bauern? Googlen Sie eine lokale Bio Suisse-Sektion und fragen Sie dort an. Häufig erhalten Sie Angaben zu Bauern, welche Sie dann direkt kontaktieren können. Wenn Bauern etwas Vorlaufzeit haben, können Sie das aussortierte Gemüse für Ihren Anlass auf die Seite legen (bei Lagergemüse).

Tipp: Haben Sie z.B. Schwierigkeiten an Lebensmittel zu kommen? Wir haben die Erfahrung gemacht, dass die Türen bei gewissen Läden manchmal schneller oder weiter offen stehen, wenn wir als Verein foodwaste.ch anfragen statt jemand als Privatperson. Kommen Sie auf uns zu und wir probieren es zusammen.

- Wie gelangen die Lebensmittel zu Ihrem Anlass? Holen Sie sie ab oder ist der Landwirt evtl. einmal pro Woche an einem Wochenmarkt in Ihrem Ort und Sie können mit ihm dort eine Übergabe organisieren?
- Am einfachsten planen Sie ein vegetarisches oder veganes Menü. Nebstdem, dass Food Waste häufig im ganzen Kontext der nachhaltigen Ernährung wahrgenommen wird und vegetarische/vegane Menüs weniger Einfluss auf die Umwelt haben, müssen Sie sich bei nicht-tierischen Lebensmittel viel weniger Gedanken um eine allfällige Kühlung machen, was die Organisation vereinfacht (Gemüse/Kartoffeln und Trockenware wie Reis, Linsen...)
- Besprechen Sie für den Anlass einen Plan B: Wenn Resten übrig bleiben, was tun Sie mit diesen? In Tupper Ware verteilen? Gibt es eine Gassenküche, die Sie vorgängig informieren können, dass Resten (z.B. zu einer Suppe püriert) abgeholt werden können? Gibt es in Ihrem Ort Foodsharing?

### **Werbung, Kommunikation und Freiwillige: Kommunikationskanäle und Freiwillige finden**

Damit auch genügend Leute zum Essen kommen und möglichst wenig Reste übrig bleiben, suchen Sie sich mögliche Kommunikationskanäle frühzeitig:

- Gibt es eine Lokalzeitung? Ein Anschlagbrett?
- Gestalten Sie einen Flyer und legen Sie ihn lokal auf.
- Nutzen Sie social media wie Facebook Events oder Instagram. foodwaste.ch kann Ihren Anlass gerne auch teilen.

### **Vernetzung Zentralschweiz**

Auf unserer Website finden Sie lokale Foodsave-Organisationen: [foodwaste.ch/lokale-initiativen/](http://foodwaste.ch/lokale-initiativen/) - vielleicht gibt es eine in Ihrem Ort? Nehmen Sie mit dieser Kontakt auf – vielleicht bestehen schon Kontakte zu lokalen Lebensmittelläden/Bauern!

- Food Save Luzern - [www.neugarten.ch/foodsave/](http://www.neugarten.ch/foodsave/) und [www.restessbar.ch](http://www.restessbar.ch) in Ebikon - Engagierte Teams!
- [www.voorigs.ch](http://www.voorigs.ch) in Stans organisiert jede Woche einen Anlass aus Überschüssen
- [www.gruene-willisau.ch/](http://www.gruene-willisau.ch/) - Die Jungen Grünen haben in Willisau einen «tischt auf»-Event durchgeführt. Fragen Sie dort nach Erfahrungen/Tipps an.

## Brauchen Sie Unterstützung?

- Haben Sie einzelne, spezifische Fragen? Dann melden Sie sich bei uns unverbindlich.
- Möchten Sie Ihren Anlass von uns begleiten lassen, aber Sie organisieren den Anlass selbst? Gerne können wir ein Beratungspaket vereinbaren (120 CHF / Stunde).
- Möchten Sie den Anlass von uns organisieren und durchführen lassen? Gerne machen wir Ihnen hierzu eine Offerte (120 CHF/Stunde).

## Kontakt

Bei Fragen melden Sie sich bei [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch); [info@foodwaste.ch](mailto:info@foodwaste.ch), 031 5607656.

Wir helfen Ihnen gerne dabei, Werbung für Ihren Anlass zu machen: [www.e-chline-schritt.ch](http://www.e-chline-schritt.ch); [mail@e-chline-schritt.ch](mailto:mail@e-chline-schritt.ch)

In Zusammenarbeit mit den Umweltfachstellen Zentralschweiz



---

UMWELTFACHSTELLEN