



## **Leitbild** Version 1.1

---

### **Verein**

# **Aufgetischt statt Weggeworfen**

**Verein Aufgetischt statt Weggeworfen**  
Im Grüt 8, 8902 Urdorf  
[info@aufgetischt-statt-weggeworfen.ch](mailto:info@aufgetischt-statt-weggeworfen.ch)  
[www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch](http://www.aufgetischt-statt-weggeworfen.ch)  
IBAN: CH97 0900 0000 8941 8931 1

## Ziel und Zweck des Vereins (gemäss Statuten)

- **Essen verteilen statt wegwerfen**  
„Aufgetischt statt Weggeworfen“ bezweckt: das Einsammeln von gespendeten Lebensmitteln und eine Weiterverteilung an armutsbetroffene Personen.
- **Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung**  
„Aufgetischt statt Weggeworfen“ reduziert Food Waste und ist eine Massnahme zum schonenden Umgang mit Ressourcen. Dank dem Einsammeln und Weiterverteilen am Abend nach Ladenschluss kann ASW alle Lebensmittel berücksichtigen, dank kurzer Wege auch Kühlware.
- **Massnahmen zur Armutslinderung**  
Mit der Gratisabgabe der Lebensmittel möchte „Aufgetischt statt Weggeworfen“ Anspruchsberechtigten eine Freude bereiten und sie in der Bewältigung des Alltags entlasten. Bezüger:innen sind Empfänger:innen von Sozialhilfe-, Ergänzungsleistungen, Asylsuchende, von den Kirchen bezeichnete armutsbetroffene Einzelpersonen oder Ähnliche.
- **Lokaler Ansatz**  
Das Einsammeln und Verteilen der Lebensmittel erfolgt aus Ressourcenüberlegungen möglichst in derselben Gemeinde. Das Einsammeln und Verteilen der Lebensmittel wird von Freiwilligen unentgeltlich durchgeführt.

## Unserem Handeln liegen folgende Leitlinien zugrunde:

1. **Verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt**
2. **Schonender Umgang mit der Ressource „Lebensmittel“**
3. **Qualität und Lebensmittelsicherheit**
4. **Respektvoller Umgang mit Menschen und Organisationen**
5. **Freiwilligenarbeit**
6. **Konfessionsneutralität und parteipolitische Unabhängigkeit**

## Der Verein „Aufgetischt statt Weggeworfen“ (ASW) setzt die Leitlinien wie folgt um:

1. **Verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt**
  - **Lokaler Ansatz**  
Das Einsammeln und Verteilen der Lebensmittel erfolgt aus Ressourcen- und Logistiküberlegungen möglichst in derselben Gemeinde.
2. **Schonender Umgang mit der Ressource „Lebensmittel“**
  - **Maximale Lebensmittelmenge dank Abendverteilung**  
Damit alle Lebensmittel eine zweite Chance erhalten, werden diese am Abend nach Ladenschluss eingesammelt und anschliessend direkt an die BezügerInnen verteilt. So kann das ganze Sortiment inklusive Frischprodukte, Backwaren oder Fleisch mit Verbrauchsdatum des Abholtages weitergegeben werden.
  - **Tue Gutes und sprich darüber**  
Aufklärungsarbeit mit dem Ziel, Food Waste zu reduzieren.
3. **Qualität und Lebensmittelsicherheit**
  - **Multistakeholder-Ansatz**  
Lebensmittel spendende Organisationen können Detailhandelsgeschäfte, Bäckereien, Konditoreien, Landwirte, Metzgereien oder weitere Organisationen sein, die Lebensmittel produzieren oder verkaufen.

- **Kurze Wege und tiefe Kosten**  
Die sofortige Weiterverteilung an einer zentralen Abgabestelle und die kurzen Wege haben den Vorteil, dass keine grosse Logistik benötigt wird (z.B. Kühlwagen für Transporte) und die gesetzlichen Vorgaben (Kühlkette) trotzdem eingehalten werden können. Aufwand und Kosten können ohne Qualitätsverlust tief gehalten werden.
- **Qualitätsmanagement**  
Das Qualitätshandbuch setzt sich aus verschiedenen Merkblättern zusammen, zu deren Erarbeitung teilweise externe Fachpersonen beigezogen wurden. Die Merkblätter beschreiben und regeln die Qualitätsanforderungen, Rechte und Pflichten der Regionalleiter:innen wie auch der Freiwilligen. Interne Schulungen, Kontrollen und ein regelmässiger Austausch stellen die Umsetzung der Qualitätsanforderungen und der Lebensmittelsicherheit sicher.
- **Qualität und Lebensmittelsicherheit**  
Nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel werden an Bezüger:innen weitergegeben. Eine Qualitätskontrolle vor Ort und das Einhalten von Kühlkette und Hygienestandards, entsprechend den gesetzlichen Grundlagen, werden durch die Regionalgruppen bzw. die Freiwilligen sichergestellt. Der Verein stellt dazu Merkblätter zur Verfügung.

#### 4. Respektvoller Umgang mit Menschen und Organisationen

- **Diskretion und Datenschutz**  
Gegenüber den Bezüger:innen verpflichten sich die freiwilligen Helfer:innen zu absoluter Diskretion. Der Datenschutz bleibt gewährleistet.
- **Respektvoller Umgang**  
Mit allen Vereinsmitgliedern, mit und unter den Freiwilligen sowie den BezügerInnen der Lebensmittel.
- **Zusammen gegen Foodwaste**  
Respektieren von anderen Organisationen und Vereinen sowie allen Aktivitäten mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen resp. Food Waste zu reduzieren: ähnliche Aktivitäten werden nicht als Konkurrenzangebote betrachtet.
- **Wahren der Persönlichkeits- und Publikationsrechte**  
Das Veröffentlichen von medialen Beiträgen im Namen des Vereins wird nur mit Einwilligung der beteiligten Personen vorgenommen.

#### 5. Freiwilligenarbeit

- **Engagement von Freiwilligen**  
Das Einsammeln und Verteilen der Lebensmittel wird von Freiwilligen durchgeführt. Alle Freiwilligen – inkl. Regionalleiter:innen und Mitglieder des Vorstands – sind ehrenamtlich und unentgeltlich tätig. Der Bezug von Leistungen des Vereins ist unabhängig von einer Mitgliedschaft.
- **Der Verein verfolgt weder Erwerbs- noch Selbsthilfzwecke.**
- **Förderung von sinnvollen Eigeninitiativen im Rahmen der Vereinsinteressen.**

#### 6. Konfessionsneutralität und parteipolitische Unabhängigkeit

- **Ziel und Zweck im Vordergrund:**  
Der Verein ist konfessionsneutral und parteipolitisch unabhängig. Die Freiwilligen und Organe des Vereins tragen dies mit.