

Tischlektüre

«Ich bettelte
um Essen»

Seite 3

**Gipfeli, Geld und
Gemeinnützigkeit**

Seite 5

**Frische Kartoffeln an
365 Tagen – das hat
seinen Preis**

Seite 6

**Abpacken statt
wegwerfen**



Liebe Leserin, lieber Leser

Immer mehr Firmen engagieren sich sozial und möchten dieses Engagement auch (er)leben. *Tischlein deck dich* macht dies möglich und organisiert Freiwilligeneinsätze. Zusammen mit unseren Freiwilligen packen Mitarbeitende bei der Lebensmittelverteilung mit an. Backwarenproduzent Hiestand und Baby-nahrungshersteller Milupa haben sich entschieden, vor Ort mit-

zuhelfen. Auf Seite 3 und 4 erzählen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser Firmen von ihren Erfahrungen.

Alle sprechen mittlerweile über Lebensmittelvernichtung. Wir stellen eine zunehmende Sensibilität bei unseren Produktspendern fest. Einer von ihnen geht jetzt im Kampf gegen Foodwaste mit gutem Beispiel voran. Frigemo, ein Tiefkühlproduzent, scheut dabei keinen Aufwand. Produkte, die früher vernichtet worden sind, weil sie nicht der Norm entsprachen, packt Frigemo heute speziell für *Tischlein deck dich* ab und spendet sie. Ein Modell zum Nachahmen – finden wir (Seite 6)!

Und schliesslich finden Sie ab Seite 7 die Lebensgeschichte einer *Tischlein deck dich*-Kundin. Ramona Schreiers Geschichte steht für viele ähnliche Schicksale. Denn Armut kann jede und jeden von uns treffen.

Ich bedanke mich für Ihre Unterstützung und die wertvolle Zusammenarbeit in diesem Jahr. Ihnen und Ihren Lieben wünsche ich von Herzen schöne Festtage und einen guten Start ins neue Jahr.

Herzlich

Alex Stähli
Geschäftsführer

**Gipfeli, Geld und
Gemeinnützigkeit** 3

Hinschauen und handeln 4

**Frische Kartoffeln an 365
Tagen – das hat seinen Preis** 5

Abpacken statt wegwerfen 6

«Ich bettelte um Essen» 7

Feedback erwünscht

Gerne nehmen wir Anregungen, Wünsche und Rückmeldungen zur Tischlektüre entgegen. Email an: caroline.schneider@tischlein.ch

Impressum

Herausgeber:

Verein *Tischlein deck dich*

Rudolf Diesel-Strasse 25

8405 Winterthur

info@tischlein.ch

Telefon 052 557 95 05

www.tischlein.ch

Spendenkonto: PC 87-755687-0

Redaktion: Caroline Schneider

Lektorat: Online Offline Kommunikation, Binningen

Erscheinungsweise: vierteljährlich

Nächste Ausgabe: März 2014

Auflage: 6'000 Ex (d, i, f)

Das Abonnement kostet 5 Franken im Jahr und ist für Mitglieder, Gönnerinnen und Gönner im Beitrag enthalten.

Vorstand:

Beat Curti, Präsident des Vereins *Tischlein deck dich*

Daniel Böhny, Vorsitzender der Geschäftsleitung Prodega/Growa/Howeg

Lukas Niederberger, Geschäftsleiter Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft

Annina Policante, Abgabestellenleiterin St. Gallen und freiwillige Mitarbeiterin

Samuel Sägesser, ehemaliger Geschäftsführer von *Tischlein deck dich*

Kooperationspartnerin:

Tischlein deck dich wird unterstützt von:



ERNST GÖHNER STIFTUNG
ZUG



Gipfeli, Geld und Gemeinnützigkeit

Hiestand engagiert sich bei *Tischlein deck dich* in vielfältiger Art: mit Produktspenden, finanzieller Unterstützung und Freiwilligenarbeit. Der Backwarenproduzent tut dies aus Überzeugung und mit sehr viel Herzblut. Gerade die Einsätze bei der Abgabestelle Dietikon sind für die Belegschaft ein besonderes Erlebnis.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erzählen, wie sie die Lebensmittelverteilung erlebt haben.



«Ich weiss nicht, wann ich das letzte Mal zwei Stunden so sinnvoll investiert habe.»
Stefan Züst, Produkt Manager



«Am meisten bewegt hat mich der Mut der Bezügerinnen und Bezüger, sich mit leerer Tasche in eine Reihe zu stellen. Sich einzugestehen: Ja, ich habe nichts, und ich bin auf diese Lebensmittelhilfe angewiesen. Ich fühle grossen Respekt diesen Menschen gegenüber.»
Janine Röthlisberger, Marketing Managerin



«Der Einsatz an der Abgabestelle Dietikon war für mich eine Achterbahn der Gefühle. Auf der einen Seite hatte ich grossen Spass, zusammen mit den ehrenamtlich tätigen Frauen von *Tischlein deck dich* anzupacken. Sie sind gut organisiert, haben Humor und sind sehr kommunikativ. Auf der anderen Seite hat mich der Anblick der von Armut betroffenen Kinder emotional sehr mitgenommen.»
Michael Kramar, Grafiker

«Ich würde mich gerne gemeinnützig engagieren. Diesen Satz höre ich oft in meinem Umfeld. Doch viele können es sich neben Job und Familie nicht einrichten. Deshalb finde ich es super, dass unser Arbeitgeber uns die Möglichkeit gibt, einen gemeinnützigen Einsatz zu leisten. Durch den Freiwilligeneinsatz erhält das Engagement ein Gesicht.»
Katia Corino, Kommunikationsspezialistin



«Der Einsatz hat viele meiner Alltagsorgen relativiert. Ich habe gesehen, was es heisst, wirkliche Probleme zu haben und was es bedeutet, das Leben in einem sehr engen finanziellen Korsett zu meistern.»
Sandra Müller-Bächlin, Category and Channel Management

«Ich erlebte die Bezügerinnen und Bezüger als sehr herzlich, höflich und dankbar. Jeder kann sich ein Stück von ihrer Einstellung zum Leben abschneiden. Vieles, was wir im Marketing tun, verpufft. Nicht so die vielschichtige Form der Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich*, die nachhaltig wirkt. Der Freiwilligeneinsatz macht das Engagement von Hiestand spür- und erlebbar.»
Sonja Schäfer, Marketing Manager



Die drei Pfeiler der Zusammenarbeit:

- 1. Produktspenden:** Hiestand spendet überschüssige, nicht mehr verkäufliche Backwaren. Zudem sponsert Hiestand Gipfeli für Grossanlässe von *Tischlein deck dich*, z.B. für die Generalversammlung.
- 2. Spende:** Hiestand übernimmt die Patenschaft der Abgabestelle Dietikon in der Höhe von 30'000.– Franken pro Jahr.
- 3. Freiwilligeneinsätze:** Jede Woche helfen Hiestand-Mitarbeitende dem Freiwilligenteam der Abgabestelle Dietikon beim Verteilen der Lebensmittel.

www.hiestand.ch

Hinschauen und handeln

Soziale Verantwortung hat beim Babynahrungs-Produzent Milupa (Domdidier/FR) Tradition. Wir wollten etwas Greifbares und Konkretes für armutsbetroffene Menschen in der Schweiz tun. Die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich* hat dies möglich gemacht.

Von Désirée Arnold, Junior Brand Managerin, Milupa SA

Als Produzent von Babynahrung haben wir uns entschieden, mit *Tischlein deck dich* als karitativem Partner in der Schweiz zusammenzuarbeiten. Wir wollten das Thema Armut in der Schweiz auf den Tisch bringen. Und wir wollten jeder Mitarbeiterin und jedem Mitarbeiter die Gelegenheit geben, sich persönlich mit dieser Thematik auseinanderzusetzen. «*Tischlein deck dich* muss man erleben», sagte Kommunikationsleiterin Caroline Schneider bei unserem ersten Treffen zu Beginn dieses Jahres. Mit dieser Aussage trifft sie den Nagel auf den Kopf.

Unser Engagement gestaltet sich mehrschichtig. Erstens spendet Milupa regelmässig Produkte, die gesetzlich gespendet werden dürfen. Es handelt sich dabei um Produkte, die beispielsweise durch neue ersetzt werden. Obwohl diese Lebensmittel noch zu

100 Prozent geniessbar und sicher sind, können wir sie nicht mehr in den Handel bringen. Zweitens leisten wir einen finanziellen Beitrag an die Abgabestelle Murten. Wir organisieren dazu interne und externe Sammelaktionen. Und drittens helfen wir dem Freiwilligenteam in Murten beim Verteilen der Lebensmittel. Jeden Donnerstagnachmittag heisst es: Ärmel hochkrempeln, Kisten schleppen, anpacken! Wir leben dieses Engagement.

Diese Einsätze sind sehr emotional. Es ist keineswegs so, dass man die Abgabestelle Murten verlässt und sogleich vergisst. Mit dem Einsatz ist es auch nicht getan. Man geht nach Hause und denkt über die Menschen nach, denen man begegnet ist. Man spricht zu Hause auch Tage später noch über das Erlebte. Und man stellt sich die Frage: Wie kann es passieren, dass sich Menschen in der Schweiz nicht ohne weiteres Nahrungsmittel im Laden leisten können? Gleichzeitig freut man sich, dass es Organisationen wie *Tischlein deck dich* gibt, die dieses Problem anpacken. *Tischlein deck dich* bewegt und berührt das Herz. Man muss es erlebt haben, um zu wissen, was es bedeutet.

www.milupa.ch



Désirée Arnold hilft dem Freiwilligenteam der Abgabestelle Murten beim Verteilen der Lebensmittel.

FrISChe Kartoffeln an 365 Tagen – das hat seinen Preis

«Annabelle», «Laura», «Agata». Hinter diesen wohlklingenden Namen verbergen sich streng genormte Kartoffelsorten. Die Kartoffel gehört zu den Spitzenreitern der weggeworfenen Lebensmittel. Als Konsument ist man sich nicht bewusst, dass nur jede dritte «Agata» die Hürde bis ins Ladenregal schafft.

Walter Ingold ist Geschäftsführer der Terralog, einem Kartoffel-Lager und Aufbereitungsbetrieb in Rüdtilgen. Als Kartoffel-Grosshändler nimmt er Stellung zu unterschiedlichen Aspekten, die Verschwendung begünstigen, respektive sie verringern.

Foodwaste beginnt bei der Definition

Wie hoch die Lebensmittelverluste ausfallen, ist davon abhängig, wie man Verlust definiert. «Wichtig wäre eine allgemeingültige Definition von Foodwaste», findet Ingold. Gemäss der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) werden sämtliche Lebensmittel als Foodwaste bezeichnet, die für die menschliche Nahrung produziert werden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen. Ingold teilt diese Definition nicht: «Die aussortierten Kartoffeln gehen zurück in die natürliche Nahrungskette. Das ist eine geplante Menge. Der Landwirt verfüttert diese Kartoffeln seinen Kühen und Schweinen.» Und zudem: Landwirte produzieren absichtlich beträchtliche Mengen von Kartoffeln zur Fütterung ihrer Tiere.

Jede aussortierte Kartoffel ist ein Verlust

Für Terralog ist das Thema Foodwaste ein alter Hut. «Jede Kartoffel, die wir nicht auf dem Markt verkaufen können, ist ein finanzieller Verlust. Es liegt in unserem eigenen Interesse, die Ausschüsse zu minimieren», sagt Ingold.

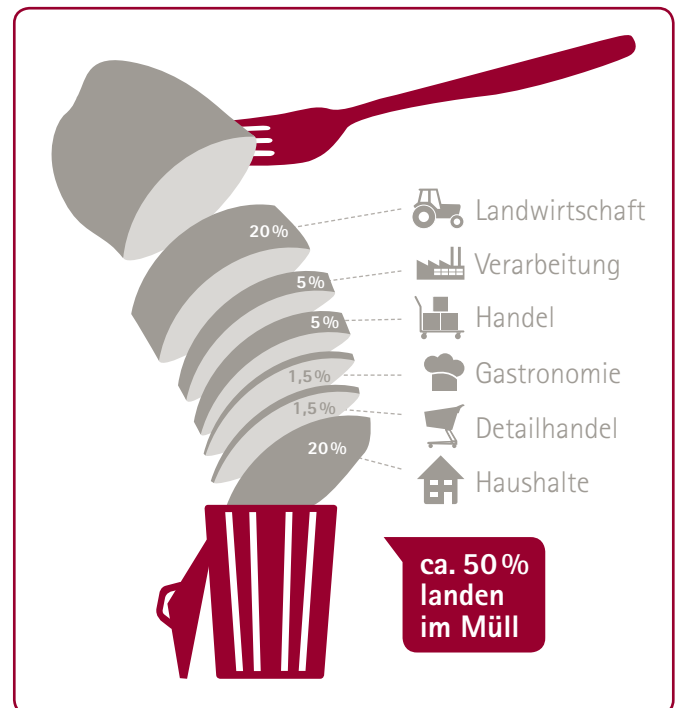
Klare Vorgaben verringern Foodwaste

Innerhalb der Kartoffelbranche arbeitet man nach Handelsnormen. Diese definieren zum Beispiel die Qualität oder die Verpackung. Ingold ist überzeugt: «Die Handelsnormen sind eine gute Sache. Denn klare Vorgaben helfen, Verluste zu reduzieren. Wenn unser Kartoffelproduzent weiss, was der Kunde wünscht, kann er auch in entsprechender Qualität produzieren.»

«Rüstzeug» für Mitarbeitende

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden bei Terralog geschult und in Bezug auf das Thema Foodwaste sensibilisiert. «Wir arbeiten mit einem Naturprodukt. Eine Kartoffel ist keine Schraube

Kartoffelverluste entlang der Wertschöpfungskette



Jede zweite Kartoffel landet im Müll.

Anmerkung: Genaue Zahlen, auf welcher Stufe welche Verluste anfallen, existieren nicht. Die Angaben basieren auf Schätzungen.

Quelle: Beretta et al., 2013: Quantifying food losses and the potential for reduction in Switzerland. Waste Management.

mit exakten Massen», sagt Ingold. Innerhalb der Handelsnormen gibt es Toleranzen. «Wir nutzen diese bewusst, um möglichst wenig Kartoffeln zu verlieren.»

Spannungsfeld innerhalb der Branche

Als Grosshändler bewegt sich Terralog in einem Spannungsfeld. «Innerhalb der Branche, das heisst zwischen Produzenten, Grosshandel, Industrie und Detailhandel, diskutieren wir intensiv. Jeder möchte für sich das Beste rausholen», erklärt Ingold. «Das ist Teil des Wettbewerbs.»

Nur die Schönsten

Ingold bringt eine weitere Problematik auf den Tisch: «Es liegt oft ein grosser Unterschied zwischen dem, was der Konsument sagt, und dem, was er tut. Hat der Konsument die Wahl zwischen zwei Produkten mit demselben Preis, wählt er immer das schönere Produkt. Das ist menschlich». Und somit bleiben Produkte mit Schönheitsfehlern im Regal übrig und landen im Müll.

Abpacken statt wegwerfen

Früher entsorgte Tiefkühlproduzent Frigemo einen Teil seiner Pommes oder Croquetten, die nicht exakt den Vorgaben seiner Kunden entsprachen. Das ist die kostengünstigste Variante. Heute packt der Hersteller diese einwandfreien, aber abweichenden Produkte für *Tischlein deck dich* ab und spendet sie. Ein Novum in der Branche. Frigemo, ein Vorreiter.

Mit Daniel Jenni sprach Caroline Schneider

Das Thema Lebensmittelverschwendung (auf Neudeutsch Foodwaste) erfährt grossen Aufwind in der Öffentlichkeit. Welchen Stellenwert hat das Thema bei Frigemo?

Unser Ziel ist es, Lebensmittelverluste zu verringern. Dieses Thema ist Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Als Verarbeiter von landwirtschaftlichen Produkten möchten wir diese optimal ausschöpfen.

Wie viele Überschüsse fallen in Ihrem Betrieb an?

In unserer Fabrik in Cressier produzieren wir Pommes frites, Kartoffelflocken und Rösti gleichzeitig. Deshalb haben wir viele Möglichkeiten, die Kartoffel optimal zu verwerten. Ich gebe ein Beispiel: Für 1 Kilogramm Pommes frites braucht es 2.5 Kilogramm Kartoffeln. Beim Schälen und Schneiden der Pommes bleiben Kartoffelstücke übrig. Diese verwenden wir für die Herstellung von Kartoffelflocken und Rösti. Somit haben wir kaum Überschüsse.

Neu packt Frigemo seit diesem Jahr Produkte, die nicht den Kundenanforderungen entsprechen, speziell für *Tischlein deck dich* ab. Früher sind solche Produkte vernichtet worden, weil es die günstigste Variante ist. Mit dieser neuen Lösung des Abpackens nimmt Frigemo Zeit, Personal und Kosten in Kauf. Welche Motivation steckt hinter diesem Mehraufwand?

Als nachhaltiger Lebensmittel-Produzent fühlen wir uns in der Verantwortung, sparsam mit den Ressourcen umzugehen. Für Produkte, die ausserhalb der Norm liegen, möchten wir möglichst sinnvolle Lösungen finden. Ausserdem können wir so mit vertretbarem Aufwand viel bewegen.

Was kostet Sie das?

Wir haben ausgerechnet, dass wir mit einer Investition von 10'000.- Franken in die Abpackung insgesamt Lebensmittel



Walter Ingold, Geschäftsführer von Terralog (rechts) und Pascal Kopp, Marketingleiter.

Mutter Natur spielt mit

Letztlich hat auch Mutter Natur ihre Finger im Spiel. Die Ernte schwankt zwischen 20 und 30 Prozent, je nach Wetter. Trotz sorgfältiger Planung kann es zu Überschüssen kommen. Kommt hinzu: «Die Kartoffel ist krankheitsanfällig und daher ein sensibles Produkt.»

Spenden für eine sinnvolle Sache

Wo Menschen arbeiten, passieren Fehler. Dazu gehören beispielsweise falsch gekennzeichnete Kartoffelverpackungen. Oder Überschussproduktionen, weil die Bestellmengen der Kunden tiefer sind als angenommen. Diese Produkte spendet Terralog an *Tischlein deck dich*. «Wenn wir die falsch etikettierten Packungen umpacken müssten, würde das zu viel Geld und Zeit verschlingen. Deshalb sind wir froh, wenn wir diese Kartoffeln bedürftigen Menschen schenken können.»

Von Kindsbeinen an

«Schliesslich ist es auch eine ethische Frage, wie wir mit Lebensmitteln umgehen», sagt Ingold. «Ich kann kein Brot wegwerfen. Das ist mir in Fleisch und Blut einverleibt worden.» Diese Haltung versucht Ingold auch seinen Kindern zu vermitteln. Denn Ingold ist überzeugt: «Der Respekt gegenüber unseren Lebensmitteln beginnt im Elternhaus». Ganz nach dem Wortlaut von Jeremias Gotthelf: «Im Hause muss beginnen, was leuchten soll im Vaterland.»

www.terralog.ch

«Ich bettelte um Essen»

Sie ist gross. Ihre langen, schwarzen Haare betonen die grossen, blauen Augen. Ramona Schreier sitzt aufrecht vor einer Tasse Kaffee im Tearoom Mozart in Solothurn. Sie kennt die Schattenseiten des Lebens. Als 33-Jährige hat sie mehr durchgemacht als manch Gleichaltrige. Ihr Wille hilft ihr, immer wieder aufzustehen.

Schlechte Startbedingungen

Ihr Vater verliess die Familie, als Ramona acht Jahre alt war, tauchte unter und verschwand für immer. «Er schlug uns», sagt Ramona trocken. Als Mädchen packte sie im Restaurant ihrer Mutter mit an. «Für Hausaufgaben blieb kaum Zeit», sagt sie. Die Lehrer drückten beide Augen zu. Wegen des schlechten Abschlusszeugnisses fand sie keine Lehrstelle. Sie musste aufs RAV. Später fand sie einen Job in einer Fabrik. «Den ganzen Tag steckte ich Teilchen für Leiterplatten zusammen.»

Die Gewalt kehrt zurück

Mit 20 Jahren lernte sie ihren ersten Freund kennen. Kurz darauf wurde sie schwanger. Ramona streicht sich eine Strähne aus dem Gesicht und sagt: «Er war gewalttätig». Die Eingangstür des Cafés steht offen. Kühle Luft strömt herein. Als sie ihr Neugeborenes kurz aus den Augen liess, geschah es. «Ich hörte die Schreie meines Kindes.» Sie alarmierte Ambulanz und Polizei. Ihr drei Wochen altes Baby lag zwei Monate lang im Spital. Der Freund kam hinter Gitter.

Zum Tiefpunkt

Später lernte Ramona ihren zukünftigen Ehemann kennen. Die Hoffnung auf ein besseres Leben war gross. Sie heiratete, wurde wieder schwanger. «Mein Mann betrog mich chronisch, kam nachts oft nicht nach Hause». Sie sagt es ohne Bitterkeit. Die Negativspirale begann. Manchmal zuckt man beim Zuhören zusammen, aber Ramona erzählt ihre Geschichte ruhig und pragmatisch. «Er tat alles, um mich zu verletzen. Er hatte einen Plan. Und so flatterten Briefe wildfremder Personen ins Haus mit heftigen Vorwürfen», sagt Ramona. Die Behörden schalteten sich dazwischen. Ihre kleinen Kinder wurden fremdplatziert. Für Ramona brach eine Welt zusammen. Sie schaut auf ihre Tasse und schweigt für einen Moment. «Es fühlte sich an, als würde mir das Herz aus dem Leib gerissen», sagt sie, den Blick immer noch auf die Tasse gerichtet. Sie verlor jeglichen Halt, brach psychisch zusammen, flüchtete und fand Unterschlupf bei einem obdachlosen Kollegen, der in einem besetzten Haus lebte. «Ich

mit einem Warenwert von 200'000.– Franken in den Kreislauf zurückbringen können. Das ist eine Verzwanzigfachung der Wertschöpfung! Das finden wir lohnenswert.

Bisher sind Sie der einzige Produktpender, der einen solchen Mehraufwand auf sich nimmt. Wie könnte ihr vorbildhaftes Modell in die Fenaco-Gruppe eingebracht werden?

Wir möchten unsere Partnerfirmen wie Ramseier oder Ernst-Sutter AG dazu ermutigen, diese Überlegungen ebenfalls zu machen. Dieses Interview hilft uns vielleicht auch, Firmen ausserhalb der Fenaco-Gruppe zu sensibilisieren und zum Handeln zu bewegen. Wäre doch schön, oder?



Daniel Jenni, Leiter Marketing, Verkauf und Logistik

Welche weiteren Massnahmen treffen Sie, um möglichst wenig Überschuss zu produzieren?

Derzeit analysieren wir unsere Warenflusskette. Wir nehmen Anlieferung, Produktions- und Lagerkapazitäten unter die Lupe, um Optimierungen zu treffen. Weiter läuft ein Projekt in der Produktion, welches zum Ziel hat, die Fehlerrate zu verringern. Wir möchten die Kosten und den damit verbundenen Foodwaste um 30 Prozent reduzieren. Mit vielen kleinen Massnahmen im Tagesgeschäft reduzieren wir die Fehlerquote. Zum Beispiel kontrollieren wir neu die jeweilige Rezeptur mit dem Vier-Augen-Prinzip.

Welchen Stellenwert hat die Zusammenarbeit mit *Tischlein deck dich*?

Diese Zusammenarbeit bedeutet uns sehr viel. Mit wenig Aufwand erreichen wir sehr viel Positives. Ausserdem spüren wir die Begeisterung des *Tischlein deck dich*-Teams. Das motiviert und spornt uns an, diese Zusammenarbeit weiter auszubauen.

www.frigemo.ch

hatte nichts mehr. Ich bettelte um Essen». Ihr Kollege gab ihr Kokain. Aus purer Verzweiflung nahm sie es. «Ich ertrug den seelischen Schmerz nicht mehr.»

Zurück ins Leben

Ramona nimmt ihre Kaffeetasse, schaut in die Ferne und sagt: «Ich hatte ein einziges Ziel. Ich wollte meine Kinder zurück.» Sie holte sich psychologische Hilfe. Aus eigener Kraft kam sie weg vom Kokain und arbeitete regelmässig in einem Arbeitsprogramm der IV. «Viermal wurde mir in Aussicht gestellt, dass die Kinder zurück zu mir kommen. Doch jedes Mal folgte wieder ein Nein. Es war zermürend. Eines Tages klopfte ich auf den Tisch und fragte, was ich tun müsse, damit meine Kinder wieder bei mir leben können.»

Die Hoffnung stirbt zuletzt

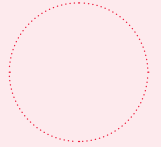
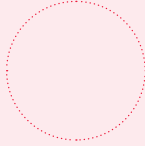
Seit letztem Jahr sind ihre Kinder zurück. Nach 10 langen, schwierigen Jahren des Getrenntseins. Ramona ist glücklich. Sie schaut auf die Uhr. Es ist Zeit, zur Lebensmittelausgabe von *Tischlein deck dich* bei der Heilsarmee zu gehen. Ramona winkt einer älteren Frau zu. «Hey, auch schon da?» Man kennt sich. *Tischlein deck dich* ist für sie längst zu einem festen und wichtigen Teil ihres Alltags geworden. Nicht nur wegen der Lebensmittel sondern auch, weil sich hier mit der Zeit freundschaftliche Kontakte gebildet haben. «Meine IV-Rente reicht kaum aus für



Ramona Schreier, *Tischlein deck dich*-Kundin, kämpft weiter.

uns», sagt sie, während wir den Fussgängerstreifen überqueren. «Aber meine Mutter hilft mir zwischendurch aus und dank *Tischlein deck dich* kommen wir einigermaßen durch.» Der nächste Lichtblick steht an. Sie freut sich so auf das Weihnachtsfest, welches die reformierte Kirche Solothurn organisiert. «Da gibt es ein feines Essen, und die Kinder kriegen sogar Geschenke.» Zum ersten Mal lächelt Ramona. Und noch ein weiteres Ziel hat Ramona: Sie will ein Leben in Unabhängigkeit. Sie will wieder ganz auf ihren eigenen Beinen stehen und einen Job finden.

Jeder Beitrag hilft. Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Empfangsschein / Récépissé / Ricevuta	+ Einzahlung Giro +	+ Versement Virement +	+ Versamento Girata +
Einzahlung für / Versement pour / Versamento per	Einzahlung für / Versement pour / Versamento per	Zahlungszweck / Motif versement / Motivo versamento	
Verein Tischlein deck dich 8405 Winterthur	Verein Tischlein deck dich 8405 Winterthur	TL 04/2013	
Konto / Compte / Conto 87-755687-0 CHF	Konto / Compte / Conto 87-755687-0 CHF	Einbezahlt von / Versé par / Versato da	
<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/>	
Einbezahlt von / Versé par / Versato da <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>		<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	
 Die Annahmestelle L'office de dépôt L'ufficio d'accettazione		105 44102	