

Krumme Rüebli und viel Handarbeit

Bei TRANSfair ist die Produktion von Foodoo-Bouillon ein Arbeitsprozess mit Symbolcharakter. Gemüse, das nicht der Norm entspricht, wird verarbeitet. Gläser abfüllen, etikettieren, lagern und verschicken gehört zum Auftrag, der Würze ins Leben bringt.

Alle paar Wochen erscheint auf den Bildschirmen der TRANSfair-Mitarbeitenden diese Nachricht: «Nächste Woche ist es wieder soweit, wir produzieren Foodoo-Bouillon. Wir freuen uns, wenn uns einige von euch beim Rüebli-Rüsten unterstützen.» Vereinte Kräfte braucht es definitiv. Es gilt 1,5 Tonnen Gemüse zu verarbeiten. Karotten, Lauch, Zwiebeln, Peterli, Liebstöckel und Tomaten – alles kommt frisch vom Feld. Es ist «gerettetes» Gemüse, das sich im Grosshandel nicht rentabel verkaufen lässt, weil es «optisch nicht der Norm» entspricht. Mit der Verwertung leistet Foodoo einen Beitrag gegen Food Waste. «Wir müssen Sorge tragen zur Umwelt», sagt Geschäftsführer Mirko Buri, «und auch zu den Menschen.»

Seit 2018 arbeitet Foodoo mit der Sozialunternehmung TRANSfair zusammen. «So erhalten unsere Produkte einen sozialen Mehrwert», sagt Buri, «und sie werden von Menschen statt Maschi-

«Der Bouillon-Auftrag ist zum einen ein Segen, zum andern eine Challenge, weil wir innert fünf Tagen alles schaffen müssen. Wir sind jedes Mal stolz, wenn alle Gläser abgefüllt sind.»

Chiara Meyer

nen produziert.» Die «krummen» Karotten haben Symbolcharakter. Sie sind anders als die geraden, schmecken aber keineswegs schlechter. Bei TRANSfair erhalten Menschen, die psychisch besonders herausgefordert sind, eine Perspektive durch Arbeit – zum Beispiel in der Grossküche im Schoren. «Der Bouillon-Auftrag ist zum einen ein Segen», sagt Chiara Meyer, Hauptverantwortliche für die Lebensmittelproduktion, «zum andern eine Challenge, weil wir

innert fünf Tagen alles schaffen müssen. Wir sind jedes Mal stolz, wenn alle Gläser abgefüllt sind.»

Mit Liebe zum Detail

Teamwork, Handarbeit und Professionalität mischen sich wie die Zutaten für die Bouillon. «Von Montag bis Mittwoch rüsten wir Rüebli, schälen Zwiebeln und bereiten den Lauch vor. Am Donnerstag raffeln wir die Karotten, der Lauch wird «gshiblet», die Zwiebeln zerkleinert.» Mit den vorbereiteten Tomaten und den Kräutern kommt alles in einen Mixer. «In den Rezepten ist auf die Sekunde genau definiert, was wir womit und wie lange mixen», sagt Chiara Meyer. So erhält die Masse die immer gleiche Konsistenz.

Ein Teil der Bouillon wird sogleich abgefüllt. Glas um Glas hält Chiara Meyer unter die halbautomatische Maschine und löst mit dem Fuss die Pump-Automatik aus. Der Apparat füllt genau 220 Gramm ein. Mit einem weiteren Gerät presst ein Kollege den Deckel drauf.

Das ist TRANSfair

Rund 300 Menschen arbeiten bei der Sozialunternehmung TRANSfair in Versandlogistik, Lebensmittelproduktion, Fertigung und Montage, Konfektion & Gastronomie. Viele sind aus psychischen Gründen besonders herausgefordert.



1 Chiara Meyer und ihr Team rüsten und schnippeln auf Hochtouren. 2 Zum Abfüllen nutzen Mitarbeitende eine halbautomatische Maschine. 3 Kocht Mirko Buri, kommt «seine» Bouillon auch zum Einsatz. 4 Mit Sorgfalt werden die Produkte versandbereit gemacht. 5 Bald ist das Paket beim Kunden.

«Die Leidenschaft für Foodoo spüre ich in allen Abteilungen bei TRANSfair.»

Mirko Buri

Anschliessend etikettieren TRANSfair-Mitarbeitende in der Konfektion die Gläser, die danach im Lager deponiert werden. Die Foodoo-Produkte sind in 450 Verkaufsstellen in der Schweiz erhältlich sowie im Webshop. Letzteren betreuen ebenfalls Angestellte von TRANSfair. «Die meisten Online-Bestellungen kommen von Einzelpersonen», sagt Peggy, Mitarbeiterin in der Auftragsabwicklung. Daneben ordern Quartier- und Dorfläden regelmässig einen Mix, um ihre Regale mit Foodoo-Tomatensosse, Senfsauce oder

Ketchup aufzufüllen. Peggy drückt pro Bestellung einen Rüstschein aus und legt ihn in ein Ablagefach. Hier übernimmt das «Packteam» der Versandlogistik, zu dem auch Rafael gehört. Er sucht im grossflächigen Lager die Bouillon, die Panjabi-Sosse oder die Foodonaise. Sorgfältig verpackt er diese in Kartonboxen. Sechs bis 12 Artikel finden Platz. Leere Fächer stopft Rafael mit Seidenpapier aus Druckauschuss, damit unterwegs nichts kaputt geht. Er schickt bei TRANSfair nicht nur Foodoo-Pakete auf die Reise, sondern auch Kneipp-Badesalz, Artikel aus der Zahnmedizinbranche für die Schweizerische Zahnärzte-Gesellschaft und vieles mehr.

Alle paar Monate bestellt die Migros Aare zwei Paletten Foodoo-Artikel für ihre Läden. In der Migros trifft auch Chiara Meyer «ihre» Bouillon wieder. «Es ist cool, wenn ich beim Einkaufen ein Produkt entdecke, bei dem ich für

TRANSfair buchstäblich die Finger im Spiel hatte. Meine ganze Familie kocht mit dieser Bouillon.» Foodoo bringt also Würze in viele Küchen – und ins Leben der Menschen, die bei TRANSfair eine sinnvolle Tätigkeit finden. Das freut auch Mirko Buri und sein Team: «Die Leidenschaft für Foodoo spüre ich in allen Abteilungen bei TRANSfair.»

Text: Melanie Gamma
Bilder: Melanie Gamma (1), Stephanie Albert (2),
Caroline Krajcir (3), Tino Zurbrugg (4+5)

 TRANSfair



Stiftung TRANSfair
Im Schoren 23, Postfach
3604 Thun
Tel. 033 334 04 44
mail@trans-fair.ch
www.trans-fair.ch

