



## Lebensmittelspenden

Organisationen, die im Kanton Basel-Stadt  
Lebensmittelspenden annehmen.

Food Waste vermeiden im Kanton Basel-Stadt



©Adobe-Stock

Wir freuen uns, wenn Sie uns Aktualisierungen an folgende E-Mail-Adresse senden:  
**[abfall@bs.ch](mailto:abfall@bs.ch)**

Herausgeber:

**Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt**  
**Amt für Umwelt und Energie**

Spiegelgasse 15, Postfach, CH-4001 Basel

Telefon +41 61 267 08 00

[abfall@bs.ch](mailto:abfall@bs.ch)

[www.bs.ch/foodwaste](http://www.bs.ch/foodwaste)

Basel, Mai 2026

Organisation	Spenden	Annahme von			Modalität		Art der Abgabe			Kommentare	Kontakt
		Detail-/Grosshändler	Gastronomie	Veranstaltungen	Regelmässig	Situativ	Abholung durch Organisation	Vorbringen	Online-Abo mit Abholung		
<b><u>Ässbar</u></b>	<b>Backwaren</b> Willkommen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brot und Backwaren</li> <li>• Erweitertes Angebot von Bäckereien (Salate, Birchermüesli etc.)</li> </ul>	X			X		X				Filialeitung: Mirlinda Shala <a href="mailto:basel@aess-bar.ch">basel@aess-bar.ch</a> +41 61 556 41 33
<b><u>BackwarenOutlet</u></b>	<b>Backwaren</b> Willkommen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Backwaren</li> <li>• Erweitertes Angebot von Bäckereien (Salate, Birchermüesli etc.)</li> <li>• Gemüse und Obst</li> </ul>	X			X		X			Backwaren werden zum halben Preis verkauft. 1kg Obst/Gemüse zu CHF 3.- Esswaren werden auch kostenlos an Bedürftige oder Organisationen abgegeben. Sponsoring von Benefizveranstaltungen mit Brot oder einfachen Caterings möglich.	<a href="mailto:info@backwarenoutlet.ch">info@backwarenoutlet.ch</a> +41 61 554 26 30
<b><u>DaN Basel</u></b>	<b>Überschüssige Lebensmittel</b> Willkommen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst und Gemüse</li> <li>• Brot</li> <li>• Verschlussene Produkte, die höchstens das MHD, nicht aber das VD erreicht haben.</li> <li>• Bei gekühlten Lebensmitteln muss die Kühlkette eingehalten worden sein</li> </ul>	X		X	X	X	X	X		Annahme von überschüssigen, einwandfreien Lebensmitteln aus dem Detailhandel sowie von Produzenten.  Verteilen jeden Dienstag Lebensmittel für einen kleinen Unkostenbeitrag an bedürftige Personen.  DaN: Dienst am Nächsten	Andy Schaeppi <a href="mailto:info@danbasel.ch">info@danbasel.ch</a> +41 61 525 10 30

Organisation	Spenden	Annahme von			Modalität		Art der Abgabe			Kommentare	Kontakt
		Detail-/Grosshändler	Gastronomie	Veranstaltungen	Regelmässig	Situativ	Abholung durch Organisation	Vorbringen	Online-Abo mit Abholung		
<b>Foodsharing</b>	<b>Lebensmitteltausch</b> Willkommen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Backwaren, Obst und Gemüse sowie Lebensmittel mit MHD</li> </ul>	X	X	X	X	X	X	X		Nehmen auch Lebensmitteln von Privatpersonen an.  Verteilung der Lebensmittel im privaten Netzwerk der Food Saver oder via Fairteiler/Madame Frigo.  Ausführliche Infos zu den Hygieneregeln: <a href="https://wiki.foodsharing.network/wiki/Hygieneregeln">https://wiki.foodsharing.network/wiki/Hygieneregeln</a>	<a href="mailto:basel@foodsharing.network">basel@foodsharing.network</a>
<b>Madame Frigo</b>	<b>Lebensmitteltausch</b> Willkommen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst und Gemüse</li> <li>• Brot</li> <li>• verschlossene Produkte, die höchstens das MHD, nicht aber das VD erreicht haben.</li> </ul> Nicht erlaubt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleisch oder Fisch</li> <li>• Alkohol</li> <li>• geöffnete oder verarbeitete Produkte</li> </ul>	X	X						Die Frigos werden alle in Zusammenarbeit mit foodsharing Basel betrieben.  <a href="#">Standorte   Madame Frigo</a>	<a href="mailto:info@madamefrigo.ch">info@madamefrigo.ch</a> +41 41 521 32 20	

Organisation	Spenden	Annahme von			Modalität		Art der Abgabe			Kommentare	Kontakt
		Detail-/Grosshändler	Gastronomie	Veranstaltungen	Regelmässig	Situativ	Abholung durch Organisation	Vorbringen	Online-Abholung mit Abholung		
<b>Schweizer Tafel</b>	<p><b>Überschüssige Lebensmittel</b></p> <p><u>Willkommen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren, welche das <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b> überschritten haben</li> <li>• Lang haltbare Produkte wie Tiefkühlware, Fertigprodukte, Backwaren und Konserven</li> <li>• Frischprodukte wie Gemüse und Früchte</li> <li>• Milchprodukte</li> <li>• Tagesfrische, offene, unverpackte, nicht deklarierte Patisserie- oder Traiteur-Artikel (z.B. belegte Brötchen mit Fleisch, Fisch, Wurst, Eier, Käse, Gemüse)</li> <li>• Fleischprodukte, wenn gekühlt und Datum nicht überschritten</li> <li>• Hygieneprodukte</li> <li>• Getränke und Spirituosen aller Art</li> </ul> <p><u>Nicht erlaubt:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte welche das <b>Verbrauchsdatum</b> überschritten haben</li> <li>• Geöffnete Packungen</li> <li>• Gekochte Speisen</li> </ul>	X		X*	X	X*	X	X*		<p>Flexible Logistik inkl. Tiefkühlprodukten. Abholung innert 48 Stunden nach Anmeldung.</p> <p>Direkte Verteilung an soziale Institutionen und Abgabestellen.</p> <p>*=Situativ und nach Absprache möglich</p>	<p>Standort Nordwestschweiz  <a href="mailto:info.bs@schweizertafel.ch">info.bs@schweizertafel.ch</a>            +41 58 255 62 60</p>

Organisation	Spenden	Annahme von			Modalität		Art der Abgabe			Kommentare	Kontakt
		Detail-/Grosshändler	Gastronomie	Veranstaltungen	Regelmässig	Situativ	Abholung durch Organisation	Vorbringen	Online-Abo mit Abholung		
<b><u>Tischlein deck dich</u></b>	<p><b>Überschüssige Lebensmittel</b></p> <p><u>Willkommen:</u></p> <p>Alle unten <b>nicht</b> aufgelisteten Lebensmittel</p> <p><u>Nicht erlaubt:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tagesfrische, offene, unverpackte, nicht deklarierte Patisserie- oder Traiteur-Artikel (z.B. belegte Brötchen mit Fleisch, Fisch, Wurst, Eier, Käse, Gemüse)</li> <li>• Offenes, unverpacktes, nicht deklarier-tes Frischfleisch oder Geflügelfleisch</li> <li>• Offenen, unverpackten, nicht deklarier-ten Frischfisch</li> <li>• Genussmittel (z.B. Tabak, Alkohol)</li> <li>• Rezeptpflichtige Medikamente</li> <li>• Lebensmittel, deren Verbrauchsdatum überschritten ist</li> <li>• Lebensmittel, deren Mindesthaltbar-keitsdatum um mehr als die erlaubte Zu-satztage gemäss dem <u>Leitfaden MHD+</u> überschritten ist</li> <li>• Vorverpackte Lebensmittel, bei denen eine konforme Deklaration inkl. Inhalts-stoffe und Allergene fehlt</li> <li>• Offenen, unverpackten, nicht deklarier-ten Frischfisch</li> </ul>	X		X	X	X	X	X		<p>Nehmen auch Güter des alltäglichen Be-darfs wie Zahnpasta, Duschgel oder Waschmittel etc. an.</p>	<p><b>Allgemeiner Kontakt:</b>  <a href="mailto:info@tischlein.ch">info@tischlein.ch</a></p> <p><b>Lebensmittelspenden:</b> <a href="mailto:produktspenden@tischlein.ch">produktspenden@tischlein.ch</a></p> <p>+41 52 224 44 88</p>

Organisation	Spenden	Annahme von			Modalität		Art der Abgabe			Kommentare	Kontakt
		Detail-/Grosshändler	Gastronomie	Veranstaltungen	Regelmässig	Situativ	Abholung durch Organisation	Vorbringen	Online-Abo mit Abholung		
<u>Too good to go</u>	Verkauf von überschüssigen Lebensmitteln an Nutzer:innen der App «Too good to go»	X	X		X				X	Cafés, Restaurants, Bäckereien und/oder Betriebe verkaufen ihre übrig gebliebenen Lebensmittel zur Hälfte des Preises oder weniger.  Nutzer:innen der App können die Lebensmittel direkt bei den Anbietern abholen.	Über die App-Funktion: <a href="#">verkaufe deinen Lebensmittelüberschuss   Too Good To Go</a>
<u>WERT!Stätte</u>	Überschüssige Lebensmittel  <u>Willkommen:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren, welche das <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b> überschritten haben</li> <li>• Lang haltbare Produkte wie Tiefkühlware, Fertigprodukte, Backwaren und Konserven</li> <li>• Frischprodukte wie Gemüse und Früchte</li> <li>• Milchprodukte</li> <li>• Fleischprodukte, wenn gekühlt und Datum nicht überschritten</li> <li>• Getränke</li> </ul> <u>Nicht erlaubt:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte, welche das <b>Verbrauchsdatum</b> überschritten haben</li> <li>• Geöffnete Packungen</li> <li>• Gekochte Speisen</li> </ul>	X	X	X	X	X	X	X		Kreative Verarbeitung von abgegebenen Lebensmittelspenden in neue Produkte.  Verkauf im WERT!Stätte Lädli, auf (Quartier-) Märkten, Anlässen, Workshops etc.	Sonja Grässlin  079 570 07 10 <a href="mailto:info@wertstaette.ch">info@wertstaette.ch</a>