



Markgräfler Tafel e.V.

Essen, wo es hingehört

Die Arbeit im Tafelladen

Von Montag bis Freitag, jeweils von 15.00 – 17.00 Uhr ist der Tafelladen in Müllheim geöffnet. Die Arbeit für die Mitarbeiter beginnt aber schon viel früher.

Ab 10.00 Uhr werden die vom Fahrerteam gelieferten Waren sortiert und eingelagert. Obst und Gemüse auch für weitere 7 Verkaufsorte müssen verlesen und geputzt werden. Manches muss in übliche Verkaufsmengen abgepackt werden. Bei Molkerei- und Fleischprodukten wird zunächst das MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) geprüft. Dann kommen diese Waren bis zum Verkauf in den Kühlraum oder Kühlschränke; die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Um 14 Uhr beginnt das Auslegen der frischen Ware im Verkaufsraum, damit bis zur Ladenöffnung alles bereit ist. Um den Andrang im Laden zu regulieren wird der Eintritt unter den wartenden Kunden verlost. Diese haben großes Verständnis für diese Regelung. Gruppen von jeweils ca. 20 Personen können dann in den Verkaufsraum kommen. Beim Zutritt wird die Kundenkarte auf Gültigkeit geprüft. Im Laden kann vom vielseitigen Warenangebot ausgewählt und der Einkaufskorb gefüllt werden. Bei der Kasse muss nochmals die Kundenkarte vorgelegt werden. Hier wird geprüft, ob die eingekaufte Warenmenge der Größe der Familie entspricht. Dann kommt der Datumsstempel auf die Kundenkarte.

Damit für Kunden, die später kommen auch noch etwas vorhanden ist, wird nach dem ersten Ansturm gegen 16 Uhr nochmals frische Ware nachgefüllt.

Als Ladenleiterin ist Frau Silvana Müller, Fachkraft für Lebensmittelsicherheit, für die nicht immer einfache Organisation verantwortlich. Dabei wird sie von ihrer Stellvertreterin Frau Barbara Klank unterstützt. Dazu kommen noch viele freiwillige Helferinnen und Helfer, insgesamt ca. 50 Personen. Weitere 9 Mitarbeiter sind € 2 Jobber, die von der „Agentur für Arbeit“ vermittelt werden.