

# Lettera dal Tavolino

Estate 3-23



**Più frutta e verdura –  
meno chilometri di trasporto**



Cari lettori,

L'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha adottato nel 2015 la risoluzione «Trasformare il nostro mondo: l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile» volta ad attuare 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Salvando dalla distruzione ottimo cibo, *Tavolino Magico* contribuisce al proposito di dimezzare le perdite alimentari entro il 2030 (sotto-obiettivo 12.3.). La nostra associazione favorisce anche altri obiettivi: il sostegno alimentare aiuta direttamente e immediatamente persone in emergenza finanziaria (obiettivo 1). Inoltre, i nostri volontari ed i giovani del servizio civile lavorano fianco a fianco col personale dei programmi occupazionali che mira all'integrazione lavorativa (Obiettivo 8).

Per me, anche l'obiettivo 17 è importante: «Partenariati per raggiungere gli obiettivi». Incontro ovunque persone impegnate, pragmatiche e orientate agli obiettivi, che vogliono contribuire a creare un mondo più sostenibile ed equo. Diventa di fatto secondario se qualcuno rappresenta un ufficio federale, lavora nell'industria alimentare o in un'altra ONG. Che sia coinvolto come manager o come volontario. C'è una domanda che ci riguarda tutti: «Come possiamo ottenere il massimo insieme?»

La nostra nuova piattaforma logistica a Staufen (pagina 3) o il nostro contributo al programma d'azione Foodwaste 2030 del governo federale (pagina 6) dimostrano come stiamo partecipando ad un futuro sostenibile con partenariati.

Per inciso, il verbale della sessione plenaria delle Nazioni Unite del 2015 si conclude così: «Riaffermiamo la nostra incrollabile determinazione ad attuare questa Agenda, usandola al meglio per realizzare una positiva trasformazione del mondo entro il 2030».

Non ho nulla da aggiungere.

Vi auguro il meglio e una piacevole lettura di questa lettera.

Cordialmente, Alex Stähli  
Direttore Generale

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT GOALS

Qui troverete i 17  
Obiettivi di Sviluppo  
Sostenibile:



Tavolino Magico è sostenuto da:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:





La nuova piattaforma logistica di *Tavolino Magico* sarà costruita qui su ben 1100 metri quadrati.

## Una nuova piattaforma logistica per la regione della Svizzera nordoccidentale

**Posata la prima pietra della nuova piattaforma logistica di *Tavolino Magico*. L'anno prossimo, circa 2000 tonnellate di cibo salvato saranno consegnate a Staufen, nel cantone di Argovia, poi verranno smistate e distribuite in tutta la regione della Svizzera nordoccidentale. I preparativi sono in pieno svolgimento.**

«Abbiamo raggiunto un obiettivo strategicamente importante: *Tavolino Magico* sta costruendo una nuova piattaforma logistica a Staufen!». In qualità di membro del Comitato esecutivo e responsabile dell'infrastruttura per il progetto Svizzera nordoccidentale 2.0, Romeo Pfister ha cercato a lungo un luogo idoneo per la nuova piattaforma logistica di *Tavolino Magico*. «I requisiti erano davvero elevati. La nuova piattaforma doveva essere il più vicino possibile al centro Coop di Schafisheim, facilmente raggiungibile dai dipendenti coi mezzi pubblici e allo stesso tempo offrire le capacità logistiche necessarie per l'espansione a lungo termine della nostra rete nella Svizzera nordoccidentale», spiega Romeo Pfister. La nuova sede logistica di Aaraustrasse 70 a Staufen soddisfa tutti questi requisiti. Ha una superficie 1'100 metri quadrati, c'è un magazzino con quattro zone climatiche, una sala di preparazione dove ogni giorno possono venir smistate oltre otto tonnellate di verdura e frutta. Con la nuova piattaforma logistica si raggiunge una fase centrale di ottimizzazione di quello che oggi è considerato il più grande progetto Foodsave di *Tavolino Magico* e Coop. Da un anno *Tavolino Magico*



**Romeo Pfister è impegnato nella conversione della nuova piattaforma logistica di Staufen.**

riceve gli esuberi alimentari dal centro Coop di Schafisheim AG, soprattutto frutta e verdure che devono essere smistate il prima possibile. Finora la selezione è stata fatta nel magazzino di *Tavolino Magico* a Winterthur. Una soluzione provvisoria che in futuro potrà essere sostituita da uno smistamento più efficiente e veloce a Staufen. Infatti, il centro Coop di Schafisheim dista solo due chilometri dalla nuova piattaforma logistica di Staufen. «Se contegiamo anche distanze più brevi verso i centri di distribuzione della regione, possiamo prevedere di risparmiare fino a 90'000 chilometri l'anno», spiega Romeo Pfister. «Avremo inoltre meno rifiuti grazie ad una rotazione più rapida delle merci ed i nostri beneficiari riceveranno verdure e frutta più fresche».

doveva essere temporanea. «Da un punto di vista logistico, è un grande impegno salvare questi alimenti: adattare i processi richiede tempo, spazio e risorse umane, soprattutto per il trasporto a Winterthur. Tuttavia, volevamo fare la nostra parte per garantire che meno cibo possibile finisse nel nostro impianto di biogas», spiega Ruedi Frei. Negli ultimi 13 mesi, questa collaborazione ha permesso di salvare circa 870 tonnellate di verdura e frutta, pane, prodotti secchi e bevande. Una quantità che secondo Ruedi Frei potrà addirittura aumentare grazie a percorsi di trasporto più brevi. «Non bisogna sottovalutare il fattore tempo. Ogni ora conta con prodotti delicati come insalate,



Ruedi Frei si assicura che gli esuberi alimentari vengano raccolti per *Tavolino Magico* presso il centro Coop di Schafisheim.

### **Meno tempo di trasporto, più potenziale di salvataggio**

Anche Ruedi Frei, responsabile della regione logistica Coop Svizzera nordoccidentale-Svizzera centrale-Zurigo (NWZZ), conferma l'importanza di una gestione più rapida delle merci. Un fattore determinante per poter salvare gli alimenti nel centro Coop di Schafisheim. Da un lato, ha modificato i processi interni in modo che gli esuberi alimentari dei 365 punti vendita Coop venissero raccolti per *Tavolino Magico* nel centro di Schafisheim. In secondo luogo, ha organizzato il trasporto giornaliero del cibo recuperato con un camion finanziato da Coop. Una soluzione che

banane o frutti di bosco. L'equazione è semplice: più veloce è la rotazione delle merci e il triage, più verdure e frutta possono essere salvate. La nuova piattaforma logistica di Staufen rappresenta dunque il prossimo passo logico nel nostro progetto congiunto Foodsave», spiega Ruedi Frei.

### **Sfruttare le conoscenze accumulate e ottimizzare il processo**

Edin Zoller, responsabile della logistica a Staufen, e Bianka Allenspach, responsabile delle risorse umane, realizzeranno, col loro team, questa fase di ottimizzazione. «Fortunatamente, possiamo attingere al bagaglio di esperienze dei progetti pas-

## Interessati?

Gli eventi informativi per chi desidera fare volontariato si svolgeranno nelle seguenti date presso la **Aarauerstrasse 70 a Staufen**.

**Martedì** 10.30 alle 11.30.  
**3.10.2023** 14.00 alle 15.00.

**Mercoledì** 10.00 alle 11.00.  
**4.10.2023**

**Martedì** 13.30 alle 14.30.  
**10.10.2023**

Per qualsiasi domanda, inviare un'e-mail a **fwrekrutierung@tischlein.ch**

Per ulteriori informazioni, visitate il sito **www.tischlein.ch**

sati. Abbiamo imparato molto, soprattutto quando abbiamo allestito la gestione degli alimenti salvati a Winterthur», afferma Edin Zoller. Ci saranno novità, tuttavia, perché in futuro frutta e verdura saranno raccolte più volte al giorno grazie ad un trasporto navetta da Tavolino Magico al centro Coop di Schafisheim. Edin Zoller spiega: «Al magazzino di Winterthur arrivava ogni mezzogiorno molta frutta e verdura da Schafisheim. In media 8 tonnellate al giorno, venivano preparate dal nostro team di volontari e consegnate il giorno successivo. Venerdì e sabato, per il lunedì successivo. A Staufen, faremo trasporti navetta sette-otto volte al giorno. L'obiettivo è preparare continuamente il cibo ricevuto e trasferirlo il giorno stesso, o al più tardi la mattina successiva, ai nostri centri di distribuzione della regione». Questa nuova procedura richiederà una maggiore coordinazione da parte di Edin Zoller e del team, ma sarà doppiamente vantaggiosa: «Possiamo risparmiare più cibo e consegnare, il giorno stesso, prodotti freschi ai nostri beneficiari. Per fare in modo tempestivo questo triage è fondamentale avere un team motivato. «Infatti, stiamo cercando urgentemente nuovi collaboratori», aggiunge Edin Zoller.

### Un progetto sociale e nuove collaborazioni

La nuova piattaforma logistica di Staufen vuole essere anche un progetto sociale e collaborativo. Il team di 38 collaboratori della piattaforma logistica di Staufen sarà composto da persone con background molto diversi. Da un lato, *Tavolino Magico*, insieme alle organizzazioni partner 'Impiega' e alla



**Edin Zoller e Simone Kaufhold vogliono sfruttare l'esperienza già acquisita nel magazzino di Winterthur e ottimizzare i processi a Staufen.**

Fondazione Töpferhaus, sta lanciando nuovi progetti di integrazione lavorativa. L'obiettivo è fornire agli interessati una visione e una preziosa esperienza lavorativa nel settore della logistica. «Per chi partecipa, lavorare a *Tavolino Magico* alcuni mesi è un arricchimento sotto vari aspetti. La logistica è un'industria del futuro con un grande potenziale di sviluppo che offre opportunità di lavoro. Inoltre, il recupero alimentare è un'attività importante e motivante che vogliamo sostenere», spiega Astrid Bujard, job coach e responsabile del sito Impiega di Aarau. La pensa così anche Daniel Aeberhard, direttore generale della Fondazione Töpferhaus: «La collaborazione con *Tavolino Magico* si presta perché è un ambiente di lavoro significativo. I nostri partecipanti si sentono utili. Perché il loro lavoro va a beneficio di altre persone». Inoltre, gran parte del team sarà composto da volontari. «Al momento stiamo cercando volontari. Necessitiamo di 20 persone al giorno che, in turni di due ore, ci aiutino a smistare il cibo salvato», spiega Simone Kaufhold, responsabile del reclutamento e della formazione dei volontari di *Tavolino Magico*.

Presto organizzerà i primi eventi informativi per gli interessati. «La cosa più importante fin dall'inizio è avere incarichi pianificabili in modo flessibile e adatti per giovani e per meno giovani. Siamo aperti anche al volontariato aziendale. A Staufen ci aspettiamo un team assortito».

### Nuove prospettive

A partire da novembre 2023, l'attività a Staufen sarà gradualmente potenziata. «Questo completerà l'attuale distribuzione a Basilea da parte della nostra organizzazione partner Kiebitz e, a medio termine, porterà a una nuova ridistribuzione tra le piattaforme logistiche di Winterthur, Baar e Staufen», spiega il responsabile del progetto Romeo Pfister. Anche la collaborazione con la fondazione Tavola Svizzera sarà approfondita e semplificata, infatti anche quest'ultima prenderà in affitto uno spazio a Staufen. «Potremo intensificare i ritiri nelle filiali del canton Argovia, così una quantità ancora maggiore di alimenti, invece di venir distrutta, sarà consegnata agli enti che si occupano di persone bisognose», afferma Marc Ingold, direttore generale di Tavola Svizzera. Dall'inizio del prossimo anno, 17 centri di distribuzione di *Tavolino Magico* saranno riforniti da Staufen. «A lungo termine, vogliamo espandere il nostro impegno anche nella Svizzera nordoccidentale», aggiunge Romeo Pfister. «Ora abbiamo le basi logistiche per farlo. La nuova piattaforma di Staufen, oltre a salvare in modo efficiente gli alimenti, crea anche nuove prospettive nella lotta contro lo spreco alimentare.» **DH**

## Nuove capacità nel magazzino di Winterthur

Il triage aggiuntivo a Staufen sgraverà la struttura di allestimento del magazzino di Winterthur. Salvatore Valeo, responsabile dei donatori di prodotti locali nelle regioni orientali e centrali della Svizzera, sta valutando come utilizzare queste capacità in futuro: «C'è sicuramente un potenziale coi donatori di prodotti regionali dell'agricoltura e dell'industria. Da un lato, vogliamo approfondire ulteriormente i partenariati esistenti e, dall'altro, vogliamo acquisire nuovi donatori di prodotti. La collaborazione con gli agricoltori locali e con le aziende di importazione ed esportazione ha perfettamente senso, ma probabilmente renderà le quantità consegnate più stagionali e meno pianificabili». Di conseguenza, anche i processi di preparazione e triage a Winterthur sono destinati a cambiare. «Stiamo valutando come organizzare questi processi in futuro. Lo farà un team che stiamo creando, perché vogliamo continuare a utilizzare le capacità liberate a Winterthur in modo sensato secondo la nostra missione. Salvare più cibo e aiutare più persone in difficoltà», spiega Salvatore Valeo.

## I rifiuti alimentari ci riguardano tutti!

**Il Piano d'azione Foodwaste 2030 ha un obiettivo ambizioso: dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030.**

Nel centro di distribuzione di *Tavolino Magico*, nel quartiere Schwamendingen di Zurigo, c'è fermento già molto prima della consegna. «Non distribuiamo solo gli alimenti donati, siamo anche un importante luogo di incontro sociale», afferma la responsabile Monika Bachmann. Naturalmente l'interesse è rivolto al cibo donato che i beneficiari possono ricevere per un franco simbolico. «Quando vedo tutta questa quantità di cibo salvato, mi chiedo come sia possibile», aggiunge Monika Bachmann.

### Altri tempi

Malgrado Alex Stähli diriga da vari anni *Tavolino Magico*, guardare la mole di cibo salvato lo colpisce ancora. «Le enormi quantità di cibo mi sopraffanno ogni volta», dice. Il problema di fondo delle innumerevoli tonnellate di cibo perse è sorto soprattutto negli ultimi decenni. «Globalizzazione e industrializzazione sempre più efficiente hanno reso il cibo sempre più economico», spiega Alex Stähli. «Oggi una famiglia di quattro persone in Svizzera, per il cibo spende meno del 10% del proprio reddito;



**Quanto cibo! Nei centri di distribuzione di Tavolino Magico, come qui a Schwamendingen, i clienti no beneficiari si sono felici di vedere che il cibo non è stato buttato via.**

50 anni fa era il 40%». Le soglie di inibizione nel relazionarsi col cibo si sono abbassate di conseguenza. «Ma nel frattempo si è iniziato a discutere di spreco alimentare. Una lotta portata avanti ora dalla politica, dall'industria alimentare e dalla società civile».

### Una responsabilità condivisa

Alex Stähli parla del «Piano d'azione Foodwaste 2030», che il Consiglio federale ha adottato nell'aprile 2022 come misura per raggiungere i 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di cui la Svizzera è firmataria. L'obiettivo è dimezzare i rifiuti alimentari in Svizzera entro il 2030, rispetto al 2017. È un obiettivo ambizioso per Alex Stähli: «La responsabilità è di tutti, nessuno potrà puntare il dito contro gli altri senza agire in prima persona». Qual è il contributo di *Tavolino Magico*? «Possiamo garantire che il cibo venga distribuito a chi è nel bisogno in modo rapido, semplice e affidabile in termini di qualità», afferma Alex Stähli. *Tavolino Magico* si è sempre visto come un attore contro lo spreco alimentare nel settore alimentare. «E se, grazie alla nostra esperienza, possiamo contribuire a prevenire gli sprechi alimentari, siamo ben felici di farlo». Un esempio è l'avvio e il co-sviluppo del volantino informativo «Mangiare senza rischi», che illustra in modo professionale e comprensibile come consumare



È disponibile qui.

in modo sicuro gli alimenti tra 6 e 360 giorni dopo la data di scadenza, a seconda del prodotto.

### Una migliore statistica

Susanne Blank, responsabile della divisione Economia e Innovazione dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), sottolinea che la prevenzione dello spreco alimentare riguarda tutti. «L'obiettivo è impegnativo, ma raggiungibile se tutti gli ambiti e le famiglie si



**Lorenz Hirt, direttore generale della Federazione delle industrie alimentari svizzere Fial.** Foto: Fial

**«In Svizzera, tutto ciò che non viene consumato dall'uomo è considerato rifiuto alimentare».**

impegnano in tal senso», afferma. Al momento, prioritario è definire obiettivi di riduzione specifici per ogni settore. Ci si sta impegnando anche per fornire una base più precisa per le statistiche. Lo studio completo dell'ETH del 2019, che funge da base, fornisce stime e molte ipotesi. «Lo studio illustra gli ordini di grandezza», ha dichiarato recentemente alla NZZ Claudio Beretta, esperto di spreco alimentare e autore principale dello studio. Uno degli obiettivi del piano d'azione è ottenere cifre più precise. «Ad esempio, tutte le aziende che hanno firmato l'accordo misureranno annualmente la quantità di cibo sprecato», spiega Susanne Blank. «Questa indagine rende più facile valutare i progressi nei singoli settori». L'UFAM conduce inoltre altre indagini. Ad esempio, i sacchi dei rifiuti domestici e le raccolte di rifiuti verdi vengono selezionati e analizzati per migliorare la base statistica.

### Standardizzazione del reporting

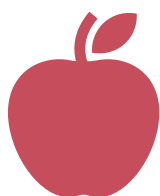
Su incarico dell'UFAM, l'associazione United Against Waste (UAW) ha sviluppato metodi di indagine e processi di rendicontazione specifici per ogni livello, separatamente per il settore della ristorazione, l'industria alimentare e il commercio all'ingrosso e al dettaglio. «Sebbene molte aziende dispongano già



**La farina può essere venduta oltre la data di scadenza perché può essere consumata senza esitazione fino a 360 giorni dopo la scadenza.**

Foto: foodwaste.ch

di dati sullo spreco alimentare, finora i dati non sono stati registrati e riportati in modo uniforme», afferma Julia Baumann, vicepresidente di UAW. «Considerati i numerosi enti interessati che hanno dato il loro contributo, sono molto lieta che le linee guida sui metodi di misurazione siano già a buon punto e che in futuro i rendiconti saranno standardizzati».



È importante capire esattamente dove sono le lacune. Secondo Julia Baumann togliere afferma ci sono innumerevoli leve che possono ancora essere azionate. Ma avverte: «Non sarà sufficiente ottimizzare l'esistente. Dobbiamo essere tutti disposti a percorrere nuove strade nell'intera catena della valorizzazione delle risorse. Non solo fare le cose meglio, ma farle in modo diverso qua e là, dalle aziende, alla politica fino alla società tutta».

### Che cos'è lo spreco alimentare?

È fondamentale che l'industria alimentare nel suo complesso sostenga il piano d'azione – e questo è il caso, come conferma Lorenz Hirt, direttore generale della Federazione delle industrie alimentari svizzere Fial. «Il problema principale è definire cosa sia perdita alimentare e di quanto va dirotta», afferma. In Svizzera quelle attribuite all'industria di trasformazione sono più del doppio rispetto all'UE. Questo non perché il lavoro qui sia peggiore. «L'UE non classifica come rifiuti alimentari gli alimenti che vengono somministrati agli animali e che quindi rimangono nel ciclo alimentare», spiega Lorenz Hirt. «In Svizzera, tutto ciò che non viene consumato dall'uomo è considerato rifiuto alimentare». Questo può causare situazioni difficili in alcune industrie. La produzione di formaggio, ad esempio, produce inevitabilmente siero di latte. Una piccola parte, col nome trendy «Whey» o come bevanda, può essere rimessa in commercio; la parte più grande, tuttavia, viene data in pasto agli allevamenti di maiali. Nessuna azienda casearia sarà in grado di dimezzare questo spreco alimentare. «Almeno finché

tutti gli svizzeri non berranno mezzo litro di siero di latte al giorno, ma non è così», afferma Lorenz Hirt. Tuttavia, l'amministratore delegato della Fial è convinto che è giusto puntare sulla responsabilità personale (come prevede il piano d'azione). «Tutte le aziende hanno un interesse fondamentale a produrre meno rifiuti alimentari possibile», afferma. «Se non altro, per motivi commerciali».

### È necessaria l'iniziativa

Anche le innumerevoli piccole e medie imprese sono chiamate a partecipare al dimezzamento degli sprechi alimentari. Marc Jaisli, amministratore delegato dell'azienda familiare Jaisli-Beck di Buchs AG, sa quanto sia difficile. «Le vendite di pane fluttuano enormemente nelle nostre tre filiali», dice. Le eccedenze sono inevitabili. «La cosa più semplice ed economica per me sarebbe smaltirle», dice senza mezzi termini. Ma è una questione d'onore per lui trovare vie migliori. Qualche anno fa, ad esempio, Marc Jaisli ha sviluppato il pane ReBack, composto per il 40% da pane raffermo; in collaborazione con la Fondazione Töpferhaus di Aarau, ha recentemente creato la Pasta di Pane: una pasta composta per quasi la metà da pane avanzato ma perfettamente commestibile. Il pane che non viene venduto viene congelato e donato una volta alla settimana a *Tavolino Magico*.

### Prontuario come supporto

Foodwaste.ch offre supporto ai piccoli rivenditori. «Non si insiste ancora abbastanza sulla vendita di alimentari oltre la data di scadenza», afferma il vice direttore generale Stefan Bosshardt. Nei loro sforzi per evitare lo spreco di cibo, le piccole e medie imprese hanno almeno un vantaggio rispetto ai giganti del settore: possono introdurre cambiamenti più rapidamente delle grandi aziende. «Per sostenere i loro sforzi, mettiamo a disposizione gratuitamente sul nostro sito un prontuario fatto di opuscoli, video, volantini ed etichette», spiega Stefan Bosshardt. È più probabile che si raggiungano gli obiettivi del piano d'azione? Ogni contributo è importante, dice Stefan Bosshardt. «Ciò che farà la differenza, è agire a tutti i livelli, che venga percepito dalla popolazione – e che nel 2030 non si fermi tutto, ma che il cambiamento di paradigma sull'apprezzamento del cibo venga perseguito con coerenza».

### Ognuno deve dare il suo contributo

Anche la popolazione è chiamata in causa nel piano d'azione. «Le famiglie sono attori importanti per il raggiungimento degli obiettivi del piano d'azione», afferma Susanne Blank dell'UFAM. Per questo motivo sono previste misure nei settori dell'educazione e dell'informazione. Anche l'Ufficio federale



Susanne Blank,  
responsabile della  
divisione Economia e Innovazione  
dell'Ufficio federale  
dell'ambiente UFAM

Foto: admin.ch

«L'obiettivo è impegnativo,  
ma raggiungibile se tutti si  
impegnano in tal senso».



per la sicurezza alimentare e veterinaria FSVO vuole iniziare dai consumatori. «Molte persone non sono ancora consapevoli della differenza tra data di scadenza e data di consumo, motivo per cui molti alimenti ancora commestibili finiscono nella spazzatura», afferma Michael Beer, capo della Divisione Alimenti e Nutrizione e vicedirettore dell'FSVO. «Su questi aspetti, l'FSVO intende sensibilizzare l'opinione pubblica. Siamo convinti che l'informazione sia un elemento importante per ridurre gli sprechi alimentari». Monika Bachmann, del centro di distribuzione di Schwamendingen, suggerisce una maggiore responsabilità personale: «Potremmo iniziare a ridurre le nostre esigenze ed accettare, ad esempio, di non trovare pane fresco cinque minuti prima dell'orario di chiusura, come eravamo soliti fare». Alex Stähli, nel frattempo, sta perfezionando il proprio approccio ad acquisti e consumi: «Acquisto solo prodotti a lunga conservazione al negozio e per quei prodotti che hanno una data di scadenza, come il riso, non considero la data, ma la commestibilità». I prodotti velocemente deperibili li consuma velocemente o li mette in congelatore. Il pane già iniziato può venir conservato molto bene e tostato in seguito». Naturalmente, anche lui non è perfetto. Ma la volontà conta. O come dice Julia Baumann dell'UAW: «Non esiste un'unica grande misura in grado di raggiungere l'obiettivo di riduzione. Ecco perché credo sia importante valutare il contributo di ogni singolo individuo come una goccia nell'oceano». **EB**



**Per il maestro panettiere Marc Jaisli è una questione di rispetto non buttare via le eccedenze, anche se sarebbe la cosa più semplice ed economica da fare.**

## Data di scadenza e data di consumazione

Un aspetto importante nella lotta allo spreco alimentare è la data di scadenza. I prodotti deperibili su cui è stampata una data di scadenza possono essere venduti e consumati solo fino a quella data. La data di scadenza per gli alimenti meno deperibili, indica fino a quando un prodotto rimane qualitativamente valido, se conservato correttamente. Il prodotto è ancora commestibile dopo la data stampata; al massimo, ci sono restrizioni qualitative. Se dopo la data di scadenza, mantiene un aspetto e un odore normali è quindi sicuro da consumare.

## Cibo per tutta la famiglia

**Per produrre alimenti lavorati di alta qualità c'è voluta molta energia. Salvarli dalla distruzione a capo è un incentivo speciale nella collaborazione tra la tradizionale azienda svizzera Hero e Tavolino Magico.**

Hero è diventata famosa, addirittura azienda-culto, grazie ai ravioli in scatola. Un pasto, inventato 75 anni fa, e diventato un classico senza tempo. Un pezzo di storia culturale svizzera. Nel 1956, lo slogan pubblicitario era: «Zio Otto si cucina da solo!». Perché un uomo riusciva da solo anche a scaldarsi i ravioli. Da allora sono successe molte cose. Hero è diventata un'azienda alimentare attiva a livello internazionale con un'ampia gamma di prodotti. In quanto azienda moderna, anche la gestione sostenibile è oggi un tema importante, così lo sforzo di evitare gli sprechi di cibo. Nella collaborazione con *Tavolino Magico*, che dura da più di dieci anni, Hero ha basato i suoi valori su «Nutrire gli

altri» e «Assumersi la responsabilità». La missione dell'azienda è quella di preservare tutte le cose buone che la natura offre e conservare i suoi tesori. Da qui la collaborazione con *Tavolino Magico*: anno dopo anno, l'associazione no-profit salva dalla distruzione grandi quantità di verdura, frutta, bevande e prodotti freschi e surgelati (quasi 6000 tonnellate nel 2022). Questi alimenti vengono distribuiti a chi è in difficoltà grazie ad una rete di oltre 150 centri di distribuzione in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein. In questo modo, adempie la sua missione: nutrire le persone, dar loro forza e portare loro gioia.



**La buona collaborazione è assicurata da Hero: Karin Erni, Manager Marketing Babyfood & Sustainability, e Christian Stoffels, Responsabile Marketing.** Foto: Hero

### **Piacere per grandi e per bambini**

Hero produce e vende numerosi prodotti alimentari di diverse categorie: marmellata, rösti, ravioli, verdure in scatola, alimenti per bambini (barattoli, merendine, sacchetti). Tutti prodotti che arrivano anche a *Tavolino Magico*. Anche alimenti per bambini e prodotti per bimbi dai 3 ai 10 anni, come le patatine liofilizzate. Alex Stähli, amministratore delegato di *Tavolino Magico*, ne è particolarmente soddisfatto: «I beneficiari dei nostri centri di distribuzione hanno spesso famiglie con bambini. Consegnare loro alimenti per bambini è un'aggiunta preziosa. Siamo dunque grati a Hero per le donazioni di prodotti e per la buona collaborazione».

I prodotti Hero hanno 'consumato' molta energia, a partire dal processo di coltivazione, lavorazione e confezionamento. Per una gestione efficiente delle

risorse, le perdite devono essere ridotte al minimo. «Purtroppo, i volumi di produzione e di vendita non sono sempre esattamente in equilibrio, quindi siamo molto contenti di avere una collaborazione di così lunga data e di successo con *Tavolino Magico* e di poter fare qualcosa di buono con questi prodotti», afferma Christian Stoffels, responsabile marketing di Hero.

La pensa così anche la sua collega Karin Erni, Marketing Manager Babyfood & Sustainability Manager: «La nostra apprezzata collaborazione con *Tavolino Magico* non solo ci aiuta a preservare le risorse, ma è anche un bell'esempio di impegno sociale. In stretta collaborazione, diamo un segno di solidarietà e umanità».

### **La logistica è il punto di partenza e il punto di arrivo**

Hero e *Tavolino Magico* lavorano insieme da oltre dieci anni per salvare il cibo e distribuirlo alle persone in difficoltà. Sono serviti processi affidabili e una logistica efficiente, perché il volume delle donazioni non è insignificante. Ogni anno, tra le 30 e le 50 tonnellate di cibo vengono trasportate, immagazzinate temporaneamente, pianificate e distribuite. Questo è possibile solo con mezzi professionali. Silvan Hausherr, Key Account Manager Retail di Hero Svizzera, è il referente di *Tavolino Magico* per l'organizzazione togliere, via. La sua priorità: «Con *Tavolino Magico* so che la logistica funziona e che l'impegno per noi resta gestibile. Vogliamo dare il nostro contributo per un uso responsabile delle risorse e per un mondo in cui i più deboli siano aiutati. In linea coi nostri valori aziendali, questo contributo è una parte importante della nostra vita quotidiana e apprezziamo molto la collaborazione professionale per una buona causa con *Tavolino Magico*».

Questi sono esattamente incentivo e aspirazione di *Tavolino Magico*: contribuire a un mondo migliore attraverso una cooperazione efficiente con l'industria alimentare. **RS**

# Pur lavorando, il salario non basta

**Sandra, 31 anni, ha dovuto superare la vergogna di chiedere aiuto.  
Per lei *Tavolino Magico* è una stampella importante.**



Da gennaio, Sandra 31 anni va ogni lunedì al centro di distribuzione di Quartino

Anche se non è un buon periodo, Sandra\*, 31 anni, è sorridente e piena di vita. Ci incontriamo al centro di distribuzione di Quartino. I volontari stanno preparando il cibo per una quarantina di tessere, circa cento persone. Mentre Sandra aspetta il suo turno, mi racconta che sta vivendo un momento difficile. Da inizio anno, l'assistente sociale del comune le ha proposto la carta acquisti di *Tavolino Magico*. Ogni lunedì, viene a prendere il cibo. «La prima volta provavo vergogna. Poi ho visto che c'erano altri giovani, altri ticinesi, nel bisogno come me». Anche i volontari, racconta, sono molto gentili: «Ho superato l'imbarazzo. La spesa da *Tavolino Magico* mi basta per una settimana ed è un aiuto importante per me», dice Sandra.

Cresciuta in Ticino dove ha fatto le scuole, si è poi specializzata in Italia, per rientrare a lavorare in Svizzera. Un impiego ce l'ha, ma la paga è bassa e non le permette una vita dignitosa. «Sono operatrice socio assistenziale, lavoro a tempo parziale negli asili nido. Col salario riesco a pagare i costi fissi, ma una volta saldate tutte le fatture, non mi resta molto in tasca per vivere». Tutto è diventato molto più caro. «Faccio davvero tante economie. Non vorrei farlo, ma se voglio mangiare un pezzo di carne o di pesce devo andare ad acquistarlo oltre confine, in

Italia. Qui i prezzi sono troppo alti, non ce la faccio». Sandra si definisce una «working poor», vive in una sorta di zona grigia per l'autorità; non è abbastanza indigente per ricevere gli aiuti statali, ma fatica molto ad arrivare a fine mese. Deve fare attenzione ad ogni acquisto, nessun extra è permesso, vacanze e una cena fuori sono un lontano ricordo. Anche la spesa alimentare talvolta è un problema. «A *Tavolino Magico* trovo tutto quello che mi serve, soprattutto tanta frutta e verdura, che amo molto. Ma anche ravioli e yogurth. Sono tutti prodotti che sono diventati molto cari negli ultimi mesi. Riceverli è un grande aiuto. I soldi risparmiati, li uso per le fatture». La sua situazione economica è cambiata repentinamente quando ha lasciato un impiego nel settore pubblico per passare ad un posto nel privato, con un salario decisamente più basso. Ha fatto tante economie, ha venduto l'auto, scelto i premi più bassi per la cassa malati, i suoi genitori l'hanno aiutata. «Spesso mamma e papa mi facevano la spesa, ma loro sono pensionati. Non volevo pesare sul loro budget». Allora ha chiesto aiuto al comune. «Conoscevo *Tavolino Magico* perché ci andava un'amica».

Davanti a sé, Sandra, ha tanti progetti: «Vorrei rimettermi a studiare, per diventare docente e avere un salario dignitoso. Non mi pesa tornare sui banchi di scuola a 30 anni. Voglio essere felice e avere una paga che mi permetta di vivere bene».

È contenta di aver incontrato chi l'ha aiutata in questa fase delicata della sua vita. Spera di poter lasciare presto la sua tessera a qualcun altro: «Economicamente, oggi vivo sul filo del rasoio, ma tutto questo finirà, troverò una nuova stabilità. Un giorno mi piacerebbe fare la volontaria a *Tavolino Magico* per dare agli altri quello che io ho ricevuto. Una importante stampella in un momento difficile». Intanto ha terminato di riempire due borse con tanto cibo. Prima di andarsene, facciamo un'ultima riflessione insieme. Mi confessa che tanti suoi amici hanno problemi economici, ma pochi ne parlano apertamente o chiedono aiuto, perché si vergognano. «La povertà è ancora un tabù, viene vissuta come uno stigma, anche se siamo in tanti ad avere problemi economici. Tutto è diventato più costoso e si fa davvero molta fatica», conclude. **sc**

\*Il vero nome è noto alla redazione

# Salvare alimenti può essere gustoso – Mirko Buri ci mostra come fare

Pane e prodotti da forno sono tra gli alimenti più buttati via in termini di quantità e sono particolarmente significativi in termini di impatto ambientale. Eppure il pane raffermo è troppo buono per essere buttato via! Appassionato di cucina e pioniere della lotta allo spreco alimentare, Mirko Buri mostra come usare in modo delizioso il pane avanzato: con una manciata di ingredienti freschi, si può preparare in poco tempo un'insalata mediterranea, adatta sia come contorno sia come piatto principale.

Quando si tratta di risparmiare cibo, in genere si può fare molto nella propria cucina, perché circa il 28% delle perdite alimentari avviene nelle case

private. Il potenziale di risparmio è grande, lo sa bene Mirko Buri. I suoi consigli: «Per evitare lo spreco di cibo in casa, si dovrebbero evitare gli acquisti spontanei sotto stress. È importante una buona pianificazione, soprattutto consiglio di essere vigili. Di regola acquistiamo troppo degli stessi prodotti». E se si compera troppo, si deve investire nella cucina degli avanzi. «Con un pizzico di creatività, spesso si possono inventare ricette meravigliose con gli avanzi. Se si riflette e si adatta il proprio comportamento in questo modo, si può ridurre efficacemente lo spreco di cibo», dice sicuro Mirko Buri. **TP**

## Insalata di pane per 2 persone

### Cosa serve per l'insalata ...

<b>200g</b>	di pane raffermo tagliato a cubetti grossi o a fette sottili
<b>1</b>	pomodoro tagliato a cubetti
<b>1</b>	peperone tagliato a strisce
<b>1</b>	cipolla affettata finemente
<b>2</b>	spicchi d'aglio tritati finemente
<b>2 cucchiaini</b>	cucchiaini di olio di colza
<b>una manciata</b>	cucchiaini di olio di colza
<b>200g</b>	feta a cubetti

### ... e per il condimento

<b>3 cucchiaini</b>	di aceto balsamico scuro
<b>1 cucchiaino</b>	di senape
<b>1 cucchiaino</b>	di miele
<b>5 cucchiaini</b>	di olio d'oliva
	sale marino
	e pepe macinato

### Come si prepara

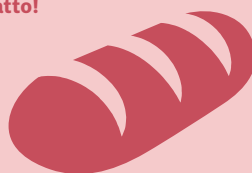
Tostate il pane in una padella antiaderente fino a doratura e mettetelo in una ciotola capiente coi pomodori tagliati a cubetti.

Aggiungere peperoni, cipolle e aglio nella padella calda e farli soffriggere nell'olio. Aggiungere quindi i cubetti di pane..

Mescolare bene gli ingredienti per il condimento e condire con sale e pepe.

Versare il condimento sull'insalata, mescolare bene il tutto e guarnire con rucola o erba cipollina a piacere.

### Fatto!



«Con un pizzico di creatività si possono creare ricette fantastiche partendo dagli avanzi».

Cuoco e pioniere nella lotta allo spreco alimentare. Foto: Mirko Buri

### Impronta

Editore: *Tavolino Magico*  
Rudolf-Diesel-Strasse 25  
8404 Winterthur  
info@tavolinomagico.ch  
Telefono 052 224 44 88  
www.tavolinomagico.ch  
Conto per le donazioni:  
PC 15-910551-0

Redazione: Reto Schlegel (RS), Dina Hungerbühler (DH), Erik Brühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC), Tabea Pfammatter (TB)  
Traduzione italiana: Filippo Caratti  
Frequenza: trimestrale  
Grafica/layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz  
Tiratura: 35 000 copie (d, f, i)  
Prossimo numero: dicembre 2023

L'abbonamento costa 50 franchi svizzeri all'anno ed è incluso nella quota associativa dei soci e dei sostenitori.

Tavolino Magico è sostenuto da:



**MIGROS**

ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:

