

# Lettera dal Tavolino

Autunno 3.22



***Tavolino Magico***  
**è un momento sociale**



Care lettrici, cari lettori,

la nostra associazione *Tavolino Magico* è stata fondata nel 1999. Mi piace definire il suo primo decennio come il decennio dei pionieri del «foodwaste», anche se all'epoca questo termine non era ancora popolare in Svizzera. Poi c'è stato il decennio della consapevolezza e della sensibilizzazione sia dell'industria alimentare sia della società.

Ora siamo nel terzo decennio ed oggi anche la politica è seriamente ingaggiata nella lotta allo spreco alimentare con obiettivi vincolanti, ad esempio con il Piano d'azione 2030 contro il foodwaste. *Tavolino Magico* è attivamente coinvolto come membro di «United against Waste» (UAW) e del gruppo di lavoro «FoodSave2025».

Oltre a questo importante e lungimirante impegno, *Tavolino Magico* mette molte energie nell'attività quotidiana. Attualmente stiamo portando avanti quello che probabilmente è il più grande progetto «Foodsave» in Svizzera: insieme a Coop, stiamo sviluppando la più grande centrale di distribuzione Coop a Schafisheim. A partire da dicembre 2022, ci consentirà di salvare, selezionare, controllare, stoccare temporaneamente e distribuire ogni giorno circa 6000 chili di frutta e verdura in più. Senza la stretta collaborazione con Table Suisse, non saremmo in grado di distribuire i quantitativi di cibo raccolto alle persone indigenti in modo tempestivo ed efficiente. Ora questo è possibile grazie a solidi partenariati.

Attualmente siamo alla ricerca di nuovi volontari nella zona di Winterthur per aiutarci a smistare gli ulteriori alimenti raccolti. Spero di potervi raccontare già nella prossima Lettera come ci siamo riusciti. Vi preghiamo di aiutarci personalmente sul posto o di incrociare le dita per noi.

Cordiali saluti

**Alex Stähli**  
Direttore

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:





## Una giornata ricca di emozioni e spunti di riflessione

**A fine giugno, *Tavolino Magico* ha aperto le porte della sua piattaforma di trasbordo di Penthalaz per consentire al pubblico interessato di gettare uno sguardo dietro le quinte.**

Lo scorso anno, *Tavolino Magico* ha rafforzato il suo impegno nella Svizzera occidentale: a Penthalaz, nel cantone di Vaud, l'associazione ha creato una piattaforma di trasbordo dove gli alimenti salvati – attualmente frutta e verdura fresca – vengono smistati e raccolti. Il cibo proviene dalla centrale di distribuzione Coop di Aclens. *Tavolino Magico* dona i prodotti alle organizzazioni regionali di aiuto alimentare, come Tables du Rhône, Cartons du Cœur, Table Suisse e Caritas Vaud, che li distribuiscono alle persone indigenti. A far funzionare la piattaforma di trasbordo sono collaboratori «ingaggiati» dalla Fondazione Mode d'Emploi, che offre attività a persone provenienti da programmi di reinserimento professionale.

### **Uno sguardo dietro le quinte a Penthalaz**

Sabato 18 giugno, *Tavolino Magico* ha invitato gli interessati a Penthalaz per una giornata di porte aperte, si poteva dare un'occhiata dietro le quinte e scoprire le attività della piattaforma. C'era molto da imparare. Ad esempio, il noto giornalista e

moderatore della Svizzera francese Jonas Schneider ha moderato due tavole rotonde. Una dedicata al tema dello spreco alimentare con Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico* ed i rappresentanti delle organizzazioni regionali di aiuto alimentare. Alla seconda discussione, incentrata sul tema del reinserimento professionale, ha partecipato anche Claudine Robert, direttore generale della Fondazione Mode d'Emploi. Chi voleva sperimentare che cosa significa lavorare per *Tavolino Magico* poteva aiutare a smistare frutta e verdura. Una mostra preparata da foodwaste.ch ha illustrato come gestire in modo rispettoso gli alimenti, come conservarli correttamente e come pianificare in modo intelligente gli acquisti. La lotta contro lo spreco alimentare può e deve essere condotta da tutti. L'appuntamento a Penthalaz ha dimostrato come può essere condotta su larga e piccola scala. **CDC**

# «Agisci in modo sostenibile e risparmi più frutta e verdura»

La già proficua collaborazione tra *Tavolino Magico* e Coop ha raggiunto un'altra importante pietra miliare: da giugno la più grande centrale di distribuzione Coop di Schafisheim è stata integrata nel sistema di triage.



Ruedi Frei, responsabile della logistica regione Svizzera nord-occidentale-Svizzera centrale-Zurigo della Coop.

Schafisheim è la più grande sede logistica gestita da Coop. «Enorme panificio, gigantesco congelatore e centro merci, tutto in uno»: così Coop ha descritto, in poche parole, la modernissima piattaforma logistica aperta nell'estate 2016. L'hub merci è una delle sette centrali di distribuzione regionali di Coop: rifornisce circa 380 punti vendita nella Svizzera nord-occidentale, nella Svizzera centrale e nell'area di Zurigo.

Pochi sanno che il materiale, non più utile ai 950 punti vendita in Svizzera, viene consegnato (in termini tecnici si chiama sistema push-back) alle rispettive centrali di distribuzione regionali Coop. È anche il caso di Schafisheim, dove un apposito servizio riceve e ricicla le eccedenze di 380 punti vendita. Il cartone viene consegnato ad una fabbrica svizzera di cartone per il riciclaggio, i contenitori vuoti sono smistati da robot industriali e la biomassa – ad esempio frutta e verdura – va a un impianto di fermentazione, dove viene trasformata in biogas. È proprio questo cibo che in futuro *Tavolino Magico* vuole salvare grazie ad un sistema di triage presso Coop. L'obiettivo è consegnarlo a persone bisognose, piuttosto che trasformarlo in biogas.

Conversando con Ruedi Frei, responsabile della logistica regione Svizzera nordoccidentale-Svizzera centrale-Zurigo (NWZZ) della Coop e membro della direzione, appare subito chiaro quanto sia efficiente e sincronizzato il lavoro. «Potete immaginare i nostri processi come la tabella oraria delle FFS. Da lunedì a sabato lavoriamo con gli stessi orari. Il flusso è sempre lo stesso, anche per quanto riguarda i tempi. Varia solo la quantità di merce, a seconda della stagione e del periodo di vacanza. Così sappiamo con precisione quando un camion scarica i resi», spiega Ruedi Frei. «I camion vengono svuotati in pochissimo tempo, per poi essere caricati di nuovo immediatamente su un'altra rampa.»

Intervenire in questo processo per salvare prodotti ortofrutticoli resi dalle filiali chiede prudenza

e ponderazione. «Nei nostri processi abbiamo quattro aspetti fondamentali: tempi, conformità alla catena del freddo, qualità e spazio», aggiunge Ruedi Frei. «Qualsiasi intervento nei processi non deve avere effetti negativi a monte o a valle. Tuttavia, è in linea con la strategia di sostenibilità di Coop, fare tutto il possibile per evitare la distruzione degli alimenti.»

Anche per il responsabile della regione logistica NWZZ è importante dare un contributo personale contro lo spreco alimentare. Il suo approccio positivo «va bene!» ha favorito, nel giro di sei mesi, le necessarie discussioni e la formazione dei dipendenti Coop. I 380 punti vendita sono strutturati in dieci gruppi vendita. A metà giugno 2022, un gruppo vendita ha introdotto una novità: suddividere frutta e verdura in casse separate, invece di restituirle nel bidone della biomassa non differenziata. «Il nostro obiettivo era ed è quello di integrare le regioni di vendita NWZZ nel sistema di triage in più fasi. Così, ci si familiarizza coi nuovi processi puntando ad un'implementazione di successo», sottolinea Ruedi Frei. «Entro fine 2022 avremo integrato tutti i gruppi di vendita. Prevediamo di salvare ben 2500 tonnellate di cibo l'anno.»

L'introduzione scaglionata dei dieci gruppi di vendita è anche di aiuto per *Tavolino Magico*. Infatti, i prodotti ortofrutticoli salvati saranno ulteriormente lavorati nel magazzino logistico di Winterthur, che per rispondere a queste nuove esigenze, a inizio estate è stato ristrutturato. Sono state ampliate le postazioni di lavoro dove vengono selezionate frutta e verdura e sono state introdotte procedure di lavorazione più efficienti. Con l'aumento graduale delle quantità, il nuovo processo può affinarsi in modo corretto e ordinato.

Per Coop è stato chiaro: da lunedì a sabato deve esserci continuità. «Per lavorare in modo efficiente, abbiamo bisogno di processi chiari e coerenti», afferma Ruedi Frei. «Per questo motivo abbiamo chiesto di poter consegnare le eccedenze anche il sabato.»



**«Prevediamo di salvare ben 2500 tonnellate di cibo l'anno», dice Ruedi Frei, responsabile della logistica regione NWZZ.**

Un problema da risolvere per il magazzino logistico di *Tavolino Magico* che lavora nei giorni feriali, da lunedì a venerdì. L'ostacolo è stato superato con una soluzione semplice ma praticabile: l'autista del camion Coop ricarica gli alimenti direttamente in un furgone refrigerato di proprietà



dell'associazione. La selezione avviene il lunedì mattina.

È anche grazie al direttore di Coop che i trasporti a Winterthur, per un periodo limitato, sono finanziati da Coop. Non è una cosa scontata ed è molto preziosa per *Tavolino Magico*, finanziato da donazioni.

Ancora una volta risulta chiaro che, se tutti si uniscono, si può fare molto di più per salvare il

cibo. Nonostante tutto, la strada per Winterthur è lunga e a lungo termine andrà trovata una soluzione. Per questo motivo *Tavolino Magico* sta progettando un nuovo magazzino logistico nell'area di Schafisheim, dove stiamo cercando un adeguato spazio di stoccaggio. **SDO**

## «Mi hanno accolto senza giudicare e ora lavoro»

**La storia di un ex idraulico in assistenza che ritrova dignità e una prima occupazione grazie alla formazione e ai contatti di *Tavolino Magico*.**

Loreto Bruni, 39 anni, è sempre sorridente e pronto a dare una mano. Ha lavorato due anni e mezzo alla logistica di *Tavolino Magico* a Cadenazzo, da settembre 2019 a maggio 2022, prima come autista poi come responsabile degli autisti. «Ho trovato una famiglia, mi sono sentito accolto, non giudicato, mi gratificava fare del bene, ci mettevo entusiasmo.» Non conosceva la logistica alimentare: «Mi si è aperto un mondo nuovo, altre opportunità professionali», dice Loreto, sposato e padre di due bimbe, Orietta Giorgia (7 anni) e Caterina Serena (6 anni). È cresciuto in Abruzzo (Italia). Quando suo padre ha trovato lavoro in Ticino, moglie e figli lo hanno raggiunto. Loreto allora aveva 20 anni, in Svizzera ha fatto una formazione come idraulico e ha trovato un'occupazione. Tutto andava bene, aveva anche incontrato l'amore, finché ha iniziato ad avere male al polso destro. «Il dolore era talmente forte che non riuscivo più a tenere in mano gli attrezzi.» Gli viene diagnosticato un tumore. Loreto stringe i denti e continua a lavorare ma il dolore aumenta. «Mi è crollato il mondo addosso, sono scivolato in uno stato depressivo e ho perso il posto», spiega.



**Loreto Bruni, 39 anni, padre di due bimbe, aveva perso l'occupazione a causa di una malattia.**

### **Tornare sui banchi di scuola**

Seguono anni difficili, la disoccupazione, poi l'assistenza. Un giorno il suo consulente gli propone di iniziare un'attività a *Tavolino Magico*. «Mi sono trovato subito bene. Jerry e Anita mi hanno aiutato molto. Nessuno mi faceva pesare che ero in assistenza», racconta. Si impegna e grazie al suo carattere estroverso si integra velocemente. «Non sono un genio a scuola», precisa. Inizia anche una formazione professionale per adulti in logistica di base a Giubiasco, dura due anni e le lezioni sono serali. «A giugno ho fatto gli esami, devo rifarne uno. Sono contento del risultato.»

### **Nuovamente impiegato**

Prende la palla al balzo, quando Jerry Graci, responsabile delle risorse umane a Cadenazzo, gli propone di fare uno stage alla Coop e poi un'esperienza alla Tior, che distribuisce la produzione orticola dei soci della Federazione Ortofrutticola Ticinese (FOFT). «Sapevo che era una bella possibilità e mi sono impegnato.» Dopo qualche mese, Tior gli propone un contratto stagionale, da giugno ad ottobre di quest'anno. «Lavoro alla catena della verdura, soprattutto alla macchina che seleziona i cetrioli, siamo in sei. Prendo anche le comande, carico e scarico la merce dai camion.

Sono felice di mantenere dignitosamente la mia famiglia», precisa. La giornata è impegnativa: «Cerco di non caricare troppo il polso. Mi sento di nuovo utile.» Grazie all'esperienza a *Tavolino Magico* ha acquisito nuove conoscenze, aprendosi a nuove possibilità, che gli permettono di sospendere l'assegno dell'assistenza. Pagate tutte le spese, restano pochi soldi per vivere in quattro. «Ce la facciamo, facendo attenzione ad ogni extra.» La sua speranza è avere più regolarità nell'occupazione. «Posso e voglio lavorare.»

### **Credere al futuro**

Ogni successo è una vittoria anche per Graci. «Loreto come altri, vivono l'esperienza lavorativa, direi anche di vita, a *Tavolino Magico* come un nuovo inizio, cercando di resettarsi e lasciare alle spalle il passato.» Negli anni Graci ha visto passare parecchi volti, tante storie e background differenti: «Molti determinati a rimettersi in gioco. La nostra rete di conoscenze, la possibilità di offrire stage e la formazione interna accompagnata hanno creato una nuova luce e opportunità per chi non ha mai smesso di crederci», conclude Graci. **sc**

## **Latticini freschi di ELSA**

**Il caseificio ELSA, da un anno, è uno dei donatori regolari di alimenti freschi. Combatte lo spreco di cibo a più livelli.**

Estavayer Lait SA (ELSA) è il più grande caseificio della Svizzera ubicato in un unico sito. Fondata nel 1955 su proposta di Gottlieb Duttweiler, ELSA fa ancora parte oggi del Gruppo Migros. A Estavayer-le-Lac, una pittoresca cittadina sul lago di Neuchâtel, ogni anno 270 milioni di chili di latte crudo vengono trasformati in latte, yogurt, crema di formaggio, creme e dessert.

### **Partnership da un anno**

ELSA è impegnata nello sviluppo sostenibile, anche nella lotta contro lo spreco alimentare. Così un anno fa, è iniziata la collaborazione con *Tavolino Magico*. Da allora, i prodotti freschi in eccedenza

vengono trasportati ogni settimana da ELSA ai vari magazzini di *Tavolino Magico* e poi consegnati ai centri di distribuzione dell'associazione per le persone indigenti. Il trasporto in veicoli refrigerati garantisce il mantenimento della catena del freddo.

### **Le quantità sono difficilmente prevedibili**

Come in ogni impianto di lavorazione, tutte le perdite alimentari ad ogni livello di produzione vengono registrate da ELSA. Si distingue tra sprechi alimentari evitabili e inevitabili. Lo spreco alimentare evitabile è lo spreco di cibo. Si tratta di alimenti prodotti per il consumo umano ma non usati a tale scopo. I motivi sono diversi: ad esempio perché



**I dipendenti ELSA possono acquistare a prezzi preferenziali i prodotti alimentari che non possono più essere venduti nei negozi. In questo modo, danno un contributo contro lo spreco di cibo.**

la data di scadenza è stata superata, per difetti di confezionamento, per eccedenze di produzione o perché i clienti preferiscono altri prodotti. Difficile fare stime sulle quantità. Nel 2021 sono state consegnate a *Tavolino Magico* 42 tonnellate di cibo; nei primi sette mesi del 2022 erano circa 23 tonnellate. Oltre a *Tavolino Magico*, ELSA fornisce cibo anche a Partage, To Good To Go e Caritas. I prodotti in eccedenza vengono venduti anche nei punti vendita Migros (Outlets) oppure offerti ai dipendenti a prezzi vantaggiosi.

### **I prodotti innovativi aiutano**

Secondo uno studio dell'Ufficio federale dell'ambiente UFAM, in Svizzera 2,8 milioni di tonnellate di cibo commestibile finiscono nei rifiuti. Di questa cifra, il 35% proviene dalla produzione, il 28% dalle economie domestiche, il 20% dall'agricoltura e il 10% da grossisti e commercio al dettaglio. È quindi necessario intervenire lungo l'intera catena. Un esempio di misura intelligente riguarda il siero di latte. Occorrono circa 10 chili di latte per produrre 1 chilo di formaggio. Uno dei sottoprodotti è il siero di latte. È commestibile, ma sul mercato esistono pochi prodotti a base di siero di latte. Il caseificio Schwyzer Milchhuus, che appartiene allo stesso gruppo di ELSA, ha sviluppato il frullato di siero di latte, creando così un nuovo alimento ricco di proteine e privo di lattosio che riduce anche gli sprechi alimentari.

### **Responsabilità condivisa**

Michael Hugentobler è responsabile dello sviluppo sostenibile del Gruppo ELSA-Mifroma. Secondo lui, lo spreco alimentare deve essere combattuto con un'ampia paletta di misure. «È un compito a lungo termine, un impegno, una responsabilità condivisa tra produttori, industria alimentare, rivenditori e tutti noi, i consumatori.» È molto soddisfatto della partnership con *Tavolino Magico*. «Anche perché rende visibile il nostro impegno comune», dice, «e perché tutto ciò valorizza il cibo.» **CDC**

**«Trovare soluzioni che vadano a beneficio dell'ecologia, della società e dell'economia è il mio lavoro da ELSA, dove la mia attività va a braccetto coi miei valori.»**

Michael Hugentobler,  
responsabile della sostenibilità  
del Gruppo ELSA-Mifroma



# «Tavolino Magico è il mio unico momento sociale!»



Anna, ex infermiera, ha appena ricevuto la spesa settimanale al centro di distribuzione.

Anna\* ha avuto a più riprese bisogno di *Tavolino Magico*, in alcune fasi difficili della sua vita. Da 15 anni riceve l'assegno di invalidità dallo Stato perché non riesce più a lavorare. Lei era un'infermiera. La incontriamo al centro di distribuzione, dove si reca ogni settimana. Ci racconta qualcosa di lei. «Ho avuto un problema sul lavoro, che ha influito molto sulla mia salute.» Un'occupazione notoriamente pesante e stressante quella dell'operatore sanitario, con turni notturni e personale sempre più ridotto all'osso.

Anna cade in depressione, la sua mente è scossa da stati ansiosi che le rendono la vita un inferno. Oggi la donna cinquantenne vive un'esistenza piuttosto ritirata. «I medicinali mi aiutano, ma la mia vita sociale si è ridotta ad un lumicino.»

Va volentieri a *Tavolino Magico*, è un'occasione per uscire di casa: «È il mio momento gastronomico, prendo il bus arrivo al centro di distribuzione, dove conosco tutti. Ricevo buon cibo, incontro delle persone, faccio quattro parole e torno a casa.» Oltre all'aspetto sociale, c'è anche quello economico.

«Sono sempre coi soldi tirati. Mi aiuta molto il cibo che ricevo da *Tavolino Magico*, mi dura tre giorni, così evito di fare qualche spesa. Sono sempre ottimi alimenti. Sono molto contenta e grata.» Con l'aiuto dell'invalidità, economicamente parlando, Anna sta stretta. «Pagato tutto, resta poco per vivere. Devo fare molte rinunce. Non riesco nemmeno ad andare in piscina perché il biglietto d'entrata è troppo caro», precisa.

Anna è arrivata a *Tavolino Magico* su consiglio del suo curatore, attraverso Pro Infirmis, l'associazione che sostiene le persone con disabilità. Ci sono stati anni più difficili di altri. «Quando ho cambiato città, ho fatto una pausa. Poi avevo bisogno e mi sono annunciata di nuovo. Durante la pandemia non sono mai mancata, avevo bisogno della borsa col cibo.» Un punto di aiuto, un momento di socializzazione. «Per me è un appuntamento settimanale speciale, non manco quasi mai.» **SC**

\* Nome cambiato, generalità conosciute dalla redazione.

## Impressum

Editore: *Tavolino Magico*  
via Industrie 2  
6593 Cadenazzo  
info@tavolinomagico.ch  
Telefono 091 840 14 51  
www.tavolinomagico.ch  
Conto donazioni:  
PC 85-503288-4

Redazione: Mina Dello Buono (MDB), Sibylle Dornbierer (SDO),  
Simonetta Caratti (SC), Christine Dudle-Crevoisier (CDC)  
Traduzione: Filippo Caratti  
Frequenza: trimestrale  
Grafica/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz  
Tiratura: 34'000 copie (d, f, i)  
Prossima edizione: dicembre 2022

L'abbonamento costa 50 franchi annui e per i membri e donatori è incluso nella tassa.

*Tavolino Magico* è sostenuto da:



**MIGROS**

ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:

