

# Lettera dal Tavolino

«Anche le carote  
deformi sono sane!»



Pag. 4

**Partage:**  
condividere e aiutare

Pag. 5

**Impiego mobile**  
contro lo spreco

Pag. 6

**Impegno sociale**  
ancorato nel DNA

Anche le carote deformi sono sane	3
Un buon consiglio per scorte inutilizzate	3
Condividere e aiutare	4
Impiego mobile contro lo spreco	5
Impegno sociale ancorato nel DNA	6
I fiori rendono felici	8
Novità dal mondo di <i>Tavolino Magico</i>	8

**Desideriamo il vostro riscontro**

Accettiamo volentieri idee, desideri e osservazioni sulla «Lettera dal Tavolino». Email a:

**[mina.dellobuono@tischlein.ch](mailto:mina.dellobuono@tischlein.ch)**



**Care lettrici e cari lettori,**

il primo gennaio 2012 sono entrato a *Tavolino Magico*, succedendo a Sämti Sägeser nella direzione dell'associazione che era stata ideata e fondata nel 1999 da Anja Hübner, Beat Curti e altri pionieri. Sämti Sägeser l'ha portata, grazie ad un intenso impegno come direttore, a espandersi a livello nazionale. Nel 2011 *Tavolino Magico* ha potuto salvare 2'020

tonnellate di cibo ridistribuendolo in maniera controllata ai bisognosi. Ciò corrisponde a 10 milioni di piatti pieni, come direbbe il nostro presidente onorario Beat Curti.

La nostra associazione, però, non è solamente l'opera di poche persone, ma ha molte madri e padri. Alla storia dei nostri successi hanno infatti contribuito innumerevoli organizzazioni partner e collaboratori volontari, oltre ad associazioni di aiuto alimentare come Tavola Svizzera e Tables du Rhône/Rottu Tisch. A pagina 4 di questa Lettera vi presentiamo un'associazione di aiuto alimentare attiva nel Canton Ginevra che, nonostante la distanza, lavora in partenariato con noi. Per *Tavolino Magico* sono logicamente fondamentali anche coloro che ci aiutano donandoci prodotti; siamo felici di avere accanto a noi i nostri partner pluriennali Aрызta e Tior. Troverete ulteriori informazioni alle pagine 3 e 6.

Ringrazio in particolare tutti i nostri collaboratori in sede e nelle piattaforme, perchè, la nostra crescita continua richiede da parte di tutti una grande disponibilità ai cambiamenti, impegno, cuore e iniziativa. Entro la fine del 2017 riusciremo a recuperare e distribuire 4'000 tonnellate di generi alimentari, corrispondenti a 20 milioni di piatti pieni. Dal 2011, quindi, avremo raddoppiato la quantità degli aiuti.

Per questo ringrazio Bettina Vetsch, Alan Rohrer, Salvatore Valeo, Marianne Wagner, Mina Dello Buono, Marie Rose Cadosch, Matthias Kürsteiner, Caroline Walpen e Beat Rutz della sede di Winterthur, oltre a Seo Arigoni, Pele Gutzwiller, Jerry Graci, Simonetta Caratti e tutti gli altri collaboratori della Svizzera Italiana. Il mio ringraziamento va anche a Meral Raffl e Boban Durkalic della piattaforma Grigioni; Sarah Honegger, Alain Quenet e Yolanda Fässler della piattaforma della Svizzera centrale; Claudio Deragisch, Werner Leuthardt, Andi Schüpbach e Roger Ryf della piattaforma della Svizzera nord occidentale con sede a Basilea; Urs Bigler, Franziska Bärtschi, Martin Hächler, Roger Bochinski della piattaforma Altopiano con sede a Grenchen, e naturalmente ringrazio anche David Kranjcec che da 10 anni dirige la piattaforma della Svizzera orientale insieme ai suoi collaboratori Farid Sadeghiani e Marco Bof.

Sono molto felice di poter lavorare con voi anche in futuro allo sviluppo di *Tavolino Magico*, perseguendo ostinatamente con convinzione, spirito d'iniziativa e competenza gli scopi principali della nostra associazione: salvare generi alimentari per ridistribuirli ai bisognosi.

Alex Stähli  
Direttore

## Anche le carote deformi sono sane

Peso, colore, lunghezza degli ortaggi non sono lasciati a Madre Natura, ma sempre più spesso a centimetro e bilancia. Così il cavolo deve essere di una certa misura per stare comodamente in pentola. I pomodori succosi, rossi, né troppo grossi, né troppo piccoli, non acerbi, non troppo maturi. Zucchine e carote dritte. Così per gran parte di ortaggi e frutta di prima scelta che troviamo al supermercato.



Paolo Bassetti, direttore di Tior: Felice del partenariato con *Tavolino Magico*.

### Ogni cetriolo viene controllato

Il direttore Tior Paolo Bassetti ci spiega che il loro compito è valorizzare

la produzione ticinese dei soci, metterla sul mercato, facendo meno scarti possibile. La selezione è alta ci sono regole da rispettare. «Il cliente è sempre più esigente sulla qualità, paga e vuole merce di qualità ineccepibile ed esteticamente perfetta, spesso senza sapere la selezione che viene fatta da chi produce e chi vende», dice Bassetti.

Infatti alla Tior vediamo vari macchinari che verificano la colorazione degli ortaggi, li pesano e misurano selezionando quelli esteticamente adeguati alla vendita. «Per ogni prodotto che finisce in un supermercato dobbiamo osservare precise prescrizioni su dimensioni, peso, colore, grado di maturazione; sono regole decise in collaborazione tra le organizzazioni di categoria di produttori e dettaglianti», dice Bassetti. Così per separare i belli dai bruttini si fa ricorso alla tecnologia: vediamo



Zucchine e insalate vengono accuratamente controllate, classificate, e impacchettate.

file di cetrioli. «Sotto i 400 grammi non è più di prima scelta. Ogni cetriolo viene misurato e raggruppato per categoria di lunghezza e peso», dice.

### Sovrapproduzione a *Tavolino Magico*

Ma che cosa succede ai bruttini? «Sono prodotti di qualità ineccepibile ma non presentabili per la vendita come melanzane col naso o doppie. Dobbiamo valorizzarli e cercare di venderli: lo facciamo nel nostro negozio aziendale, come pure gli spacci per la vendita diretta presso le aziende dei nostri soci produttori, c'è una clientela che li cerca o si fanno succhi o marmellate», spiega. Altri scarti vengono dalle eccedenze non pianificate, ossia quando il mercato non riesce ad assorbire tutta la produzione: «Abbiamo in media 100 tonnellate l'anno di esuberi, ortaggi che non riusciamo a vendere: gran parte va all'associazione *Tavolino Magico*, il resto viene trasformato in biogas.»

SC

---

## Portare le provviste in chiesa

Da metà agosto, ogni secondo fine settimana del mese, chi ha in dispensa cibo in eccedenza e vuole regalarlo a *Tavolino Magico*, può farlo a Chiasso usando le casse messe all'ingresso della chiesa parrocchiale, dove si possono lasciare alimenti imballati a lunga scadenza che non necessitano di una conservazione in frigorifero: pasta, riso, olio, zucchero, biscotti e cibi in scatola. Una iniziativa del prete cittadino, don Gianfranco Feliciani e del centro di distribuzione di *Tavolino Magico* di Chiasso. La

sua responsabile, Bruna Bernasconi, dice al riguardo: «Così la gente è stimolata sia a ridurre gli sprechi a domicilio sia a pensare a chi sta peggio regalando il cibo che non si consuma.» In tutta la Svizzera italiana sono una ventina le parrocchie che raccolgono alimenti per *Tavolino Magico* che nel 2016 ha ricevuto in totale 15 tonnellate di cibo, di cui l'85% erano prodotti a lunga scadenza.

## Condividere e aiutare

In Svizzera *Tavolino Magico* e Tavola Svizzera si adoperano a livello nazionale contro lo spreco dei generi alimentari e per la loro redistribuzione ai bisognosi. Anche se le due organizzazioni seguono ognuna il proprio concetto, entrambe perseguono di fatto lo stesso principio, salvando generi alimentari dal macero e redistribuendoli a chi ne ha bisogno. Avendo lo stesso scopo, le due organizzazioni uniscono le loro forze non appena è possibile. Accanto a queste organizzazioni a livello nazionale, ne esistono molte altre a livello regionale e cantonale che si adoperano anch'esse contro lo spreco dei generi alimentari; nel Canton Ginevra, per esempio, è attiva la fondazione Partage, fondata nel 2005. Il concetto di questa organizzazione si avvicina in linea generale a quello di *Tavolino Magico*, poiché generi alimentari e prodotti per l'igiene personale vengono recuperati da diversi donatori e redistribuiti ai bisognosi.

### Indispensabile più che mai

Ci sono tuttavia delle differenze. La distribuzione dei prodotti da parte di Partage avviene attraverso associazioni e servizi sociali e si differenzia da quella di *Tavolino Magico* in quanto Partage non ha alcun punto di distribuzione diretta. Attualmente Partage dispone di 122 centri di raccolta e di 72 ditte fornitrici di generi alimentari e articoli per l'igiene. Inoltre la fondazione organizza due volte l'anno il cosiddetto «Sabato di Partage», durante il quale si chiede ai clienti dei supermercati di acquistare merce da distribuire a chi ne ha bisogno per fare qualcosa contro la povertà nel Cantone. Con 916 tonnellate di generi alimentari distribuiti, Partage ha fatto nel 2016 un grande passo in avanti; la fondazione ha distribuito all'incirca il 38% di alimenti in più dell'anno precedente. Ciò è dovuto all' aumento della domanda, dipendente a sua volta dall'accrescimento del numero dei rifugiati e della povertà nella regione. Nel Canton Ginevra, il lavoro di Partage è più necessario che mai e la fondazione è contenta di poter contare su altre organizzazioni di aiuto alimentare. «Poiché *Tavolino Magico* è stato fondato prima di Partage, noi possiamo imparare molto da questa organizzazione» dice Marc Nobs, direttore di Partage, «In special modo, la logistica rappresenta una grande sfida nel nostro settore. In questo campo *Tavolino Magico* ha molta esperienza a livello nazionale e molte possibilità».

### Importanti garanzie per i donatori di prodotti

La collaborazione di *Tavolino Magico* con Partage, si concentra, attualmente, soprattutto sui donatori di prodotti: se *Tavolino Magico* non è in grado di redistribuire eccedenze di



Marc Nobs, direttore di Partage:  
«Da *Tavolino Magico* possiamo imparare molto».



Partage distribuisce sempre più cibo poiché aumenta la domanda.

generi alimentari in tempo utile riguardo alla scadenza, allora ne dona una parte a Tavola Svizzera oppure a Partage. «Così ottimizziamo significativamente il nostro servizio nei confronti dei donatori di prodotti, perchè possiamo garantire loro la nostra disponibilità nell'assorbire tutte le loro eccedenze» dice Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico*. Marc Nobs conferma: «È importante che i donatori possano contare su di noi, poichè alcuni vogliono o possono consegnare solo grandi quantitativi». Se necessario, anche Partage può donare a *Tavolino Magico* quelle derrate alimentari che l'organizzazione da sola non è in grado di distribuire. Sia Marc Nobs che Alex Stähli sono convinti che la collaborazione fra le due organizzazioni possa diventare ancora più stretta. «Siamo sempre alla ricerca di nuove idee per poter combattere lo spreco e la povertà» dice Marc Nobs e Alex Stähli aggiunge «Vogliamo collaborare in quei settori dove possiamo aumentare insieme la nostra efficienza».

### La tavola rotonda del futuro:



Il direttore di *Tavolino Magico*, Alex Stähli, si impegna fortemente per una collaborazione tra le diverse organizzazioni di aiuto: «Ogni associazione di aiuto alimentare ha, come è giusto che sia, le sue caratteristiche anche perchè molte

sono fortemente ancorate alla loro regione. Noi vogliamo lavorare a stretto contatto in quei settori dove la cosa ha più senso». Per questo un regolare scambio di idee e di intenti è molto importante. *Tavolino Magico* si incontra ogni primavera con l'organizzazione nazionale Tavola Svizzera per scambiare idee e per ottimizzare la collaborazione. «A partire dall'anno prossimo parteciperà a questo incontro anche Partage» dice il direttore di *Tavolino Magico* «Il continuo scambio di esperienze è importante per poter coordinare ancora meglio le nostre azioni».

NM

## Impiego mobile contro lo spreco

La piattaforma della Svizzera Italiana ha investito in un nuovo furgone Nissan da sette posti, che permetterà soprattutto di ampliare il progetto 'Refre' di *Tavolino Magico*, iniziato nel gennaio 2016, in collaborazione con la centrale di distribuzione della Coop a Castione, dove un team di 4 collaboratori da martedì a venerdì mattina seleziona, prepara e recupera la merce invenduta da tutte le filiali Coop Ticino, soprattutto frutta e verdura. Nel 2016 il progetto ha permesso di raccogliere 65 tonnellate di merce.

«Grazie al nuovo mezzo, che è in funzione da agosto, la squadra 'Refre' potrà recarsi alla centrale di Castione della Coop anche due pomeriggi a settimana, martedì e mercoledì, così da poter salvare ancora più merce», spiega Calogero Atria, responsabile della logistica trasporti alla piattaforma di Cadenazzo. Col nuovo mezzo, *Tavolino Magico* potrà raggiungere altri donatori, ad esempio rispondendo agli inviti di contadini e agricoltori che mettono a disposizione ortaggi in esubero da raccogliere e distribuire. Il nuovo mezzo cade a pennello.



SC

## Impegno sociale ancorato nel DNA

**Tavolino Magico non potrebbe compiere la sua missione senza l'aiuto di numerosi partner nel settore dei generi alimentari; ma che succederebbe se i partner facessero giustamente attenzione a non produrre più eccedenze e perciò avessero meno generi alimentari da donare?**

Il panificio Hiestand nel 1988 rivoluzionò il locale mercato di prodotti da forno con i cornetti precotti. Nessuno aveva più bisogno di essere un fornaio esperto per poter, rapidamente e in ogni momento, offrire cornetti appena sfornati. La ex piccola azienda fondata nel 1967 a Zurigo Wipkingen, nel frattempo è diventata un'impresa attiva in tutto il mondo nel campo dei prodotti da forno congelati e nel settore «convenience», con un fatturato annuo intorno ai 4 miliardi di franchi. Dalla fusione nel 2008 con il gruppo Irlandese IAWS, l'azienda ora è conosciuta con il nome ARYZTA, che deriva dal latino e significa spiga (arista).

### Con i piedi per terra

Nonostante le sue attività in tutto il mondo nella produzione di cornetti, pani, panini e molto altro, l'azienda è rimasta con i piedi per terra e non ha rinnegato le proprie radici elvetiche, come ha dimostrato chiaramente nel 50° anniversario di fondazione del marchio HIESTAND che viene festeggiato quest'anno. «Faremo una festa per i nostri collaboratori e le loro famiglie – dice il direttore del Marketing di ARYZTA Svizzera – e una per i nostri clienti ed i nostri partner». Uno

di questi partner è *Tavolino Magico* anche se, naturalmente, non siamo in affari con ARYZTA, ma partner sociali: «Conosco il direttore di *Tavolino Magico* Alex Stähli da tanti anni – dice Zimmermann – sappiamo entrambi come siamo, perciò è stato logico lavorare insieme, cosa che facciamo da oramai circa 5 anni; naturalmente, ad essere determinante per la nostra collaborazione, non è stata soltanto la nostra amicizia».

### Il pane non manca

Nei centri di distribuzione di *Tavolino Magico* si sente dire, occasionalmente, che il pane e i prodotti da forno sono presenti in quantità eccessiva. Perché queste eccedenze? «Per i prodotti da forno freschi, è molto difficile orientarsi tenendo conto della richiesta, perchè essa può cambiare a breve termine, per esempio anche solo a causa del tempo» dice il mastro fornaio. Per i prodotti freschi, bisogna calcolare fin dall'inizio una certa quantità in eccedenza, cosa che non succede invece con i prodotti da forno della ARYZTA, perchè questi vengono consegnati surgelati ai clienti. «Con i nostri prodotti da forno, si può reagire in poco tempo, riempiendo gli scaffali secondo il fabbisogno» spiega Cornel Zimmermann. Il sovrappiù è dunque molto limitato, ma quando c'è possiamo rifornire *Tavolino Magico*.

### Si cerca di non gettare nulla

ARYZTA fa di tutto per sfruttare in modo consapevole le risorse. Zimmermann: «Come produttori di generi alimentari, si ha la



Tutto ebbe inizio con i cornetti precotti. Oggi ne esistono diverse varietà.  
Foto: ARYZTA Schweiz



Cornel Zimmermann, direttore del Marketing ARYZTA Svizzera «La collaborazione con *Tavolino Magico* ci piace molto e procede senza complicazioni da ambedue le parti.»  
Foto: ARYZTA Schweiz



Dalla mattina alla sera prodotti freschi da forno: ARYZTA lo rende possibile. Foto: ARYZTA Schweiz

responsabilità etica e morale di sfruttare le risorse ragionevolmente. Inoltre, tutto quello che viene buttato costa soldi». Questo significa per esempio reinserire il prodotto difettoso nel processo di produzione dopo averlo macinato. Per ARYZTA, tuttavia, ci sono sempre occasioni per fare donazioni. «In caso di vendite inferiori al previsto o quando si toglie dall'assortimento un certo prodotto, esiste il rischio del superamento della data di scadenza per i prodotti rimasti» dice Zimmermann. Questi prodotti sono però perfettamente idonei al consumo e, quindi, adatti agli scopi di *Tavolino Magico*, anche se i prodotti congelati richiedono attenzioni particolari durante il trasporto dove la catena del freddo deve essere garantita.

### Non solo semplici donazioni di cibo

Sicuramente il partenariato di ARYZTA e di *Tavolino Magico* va molto al di là di una semplice donazione di generi alimentari «La collaborazione ci piace moltissimo e fila liscia per entrambe le parti» dice Cornel Zimmermann. ARYZTA per esempio ha sponsorizzato la pausa caffè dell'assemblea generale di *Tavolino Magico* e, lo scorso anno, ha regalato all'associazione dei box per congelati del valore di 10'000 franchi. ARYZTA aiuta molto volentieri e rapidamente anche quando servono prodotti da forno per una manifestazione. Fino a poco tempo fa, l'impresa era anche madrina del centro di distribuzione di Dietikon. «Abbiamo messo a disposizione, oltre agli aiuti finanziari, anche il lavoro volontario di alcuni nostri collaboratori che hanno aiutato nella distribuzione del cibo – ricorda il direttore del Marketing – L'eco da parte dei volontari è stata più che entusiasta. «Molti, al loro rientro in ditta, si sono mostrati profondamente commossi dalla gratitudine di coloro che avevano

ricevuto gli aiuti di generi alimentari». Alcuni dei collaboratori hanno trovato utile l'esperienza anche per inquadrare i propri problemi nella giusta prospettiva.

### L'impegno sociale è importante

«Siamo consapevoli della posizione privilegiata in cui si trova la maggior parte delle persone in Svizzera – dice il direttore del Marketing – Di conseguenza, per noi l'impegno sociale è estremamente importante». L'azienda collabora perciò anche con le officine Murghof a Frauenfeld, dove trovano lavoro persone diversamente abili. «L'impegno sociale è passato nel DNA della ditta dal nostro fondatore, Fredy Hiestand – dice Cornel Zimmermann – Per questo, cerchiamo come impresa di trovare il giusto equilibrio tra efficienza economica, spirito imprenditoriale, amor di patria e impegno sociale» Un equilibrio che, evidentemente, è pienamente riuscito.



L'anno passato ARYZTA ha offerto box per congelati del valore di 10.000 franchi in uso presso i centri di distribuzione Foto: Erik Brühlmann

### ARYZTA Svizzera

ARYZTA Svizzera è nata da due imprese Svizzere di lunga tradizione: la panetteria HIESTAND, fondata nel 1967 a Zurigo Wipkingen da Fredy Hiestand, e la Marcel Köpflig AG, fondata nel 1987 a Horw, che dal 1992 commercializza il marchio COUP DE PATES con prodotti da forno surgelati e specialità gastronomiche. Nel 2005, il gruppo irlandese IAWS (società agricola irlandese di mercati all'ingrosso) ha acquisito la Marcel Köpflig AG e tre anni più tardi è avvenuta la fusione con la HIESTAND, formando così il gruppo ARYZTA con sede a Zurigo. Dal 2016 l'azienda si chiama ARYZTA anche in Svizzera e commercializza più di 2000 prodotti sotto i marchi HIESTAND, COUP DE PATES, OTIS SPUNKMEYER e LA CARTE attraverso i canali di distribuzione Retail, Convenience, Food Service e le panetterie.

## Novità dal mondo di *Tavolino Magico*

### I fiori rendono felici

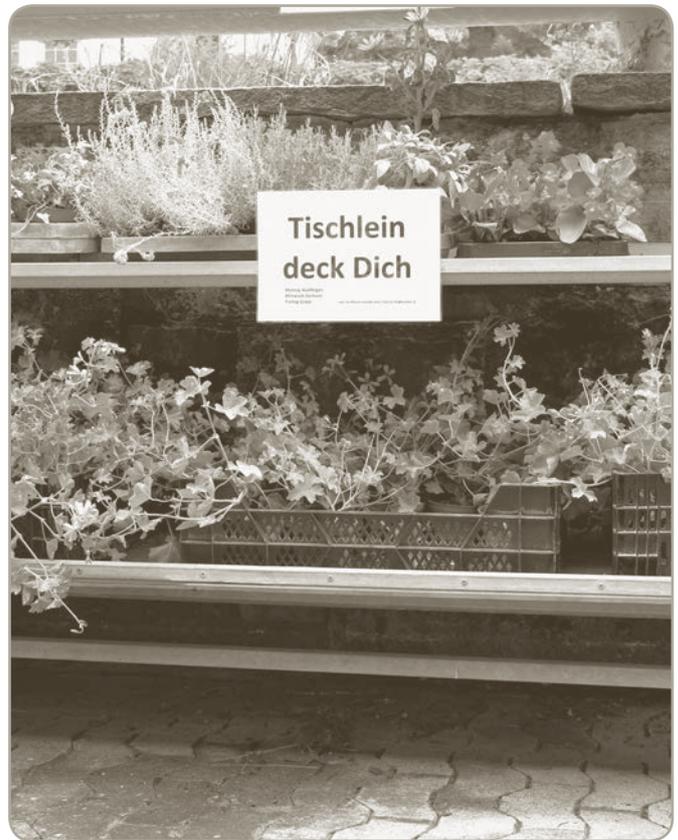
Lo spreco e la distruzione di prodotti in perfette condizioni è un grande tema non soltanto per quanto riguarda i generi alimentari, ma anche per i fiorai che cercano soluzioni per poter donare i fiori invece di buttarli. I fiorai Blumen-Momente di Winterthur e Rosen H. Nydegger di Meilen si sono rivolti a *Tavolino Magico* per donare mazzi di fiori e composizioni floreali rimasti invenduti. Malgrado i fiori non facciano parte degli articoli di uso quotidiano e *Tavolino Magico* sia concentrato soprattutto sulla distribuzione di alimenti, queste donazioni sono estremamente benvenute perchè, per una volta, i nostri clienti possono portare a casa non solamente cibo, ma anche qualcosa che è esclusivamente per il piacere dell'anima e per la gioia personale.

MDB/CW



### Nuove aperture

Wettingen (AG):	23 gennaio
Gerlafingen (SO):	3 luglio
Trübbach/Wartau (SG):	4 settembre
Speicher (AR):	8 settembre
Kreuzlingen (TG):	pianificata nell'autunno 2017



grafisch.ch

### Colophon

**Editore:** *Tavolino Magico*  
Rudolf Diesel-Strasse 25  
8404 Winterthur  
info@tischlein.ch  
Telefon 052 224 44 88  
www.tischlein.ch  
Conto donatori: PC 87-755687-0

**Redazione:** Mina Dello Buono (MDB),  
Caroline Walpen (CW), Simonetta Caratti (SC),  
Nena Morf (NM), Erik Brühlmann (EB)  
**Traduzione:** Maria-Jolanda Früh  
**Lettorato:** Alessandra Niedecker, Paola Stopper  
**Uscita:** trimestrale  
**Grafica/layout:** grafisch.ch  
**Edizione:** 9.000 esemplari (d, f, i)  
**Prossima emissione:** dicembre 2017  
**Costo dell'abbonamento:** 20 frs. l'anno. Per i soci,  
le benefattrici e i benefattori è incluso nella quota

*Tavolino Magico* è  
sostenuta da:

**PRODEGA  
GROWA  
TRANSFOOD**

**coop**

**ERNST GÖHNER STIFTUNG**

e dalla partner di cooperazione:

**soccorso d'inverno**  
Svizzera