

Lettera dal Tavolino

Inverno 4.20



Insieme per più freschezza

Cara lettrice, caro lettore



Per tutti noi, anzi per il mondo intero, sta volgendo al termine un anno strano e impegnativo, durante il quale più volte abbiamo desiderato che tutto fosse solo un sogno bizzarro da cui risvegliarsi al più presto. Ma invece era la realtà che dovevamo affrontare.

L'invito «Ama il tuo prossimo come te stesso» ha assunto quest'anno un significato ancora più forte: infatti dobbiamo prenderci cura di noi stessi per restare in salute, anche mentalmente. Solo così possiamo esserci per gli altri e prenderci cura di loro. Aiutare dove è necessario.

Per *Tavolino Magico* ciò ha significato prima di tutto realizzare rapidamente un piano di protezione per la nostra logistica ed i nostri centri di distribuzione in modo da poter dare nuovamente una mano. È stato impressionante osservare come gli oltre 3000 volontari siano tornati operativi dimostrando grande attenzione. Sono particolarmente grato a loro – ma anche a tutto il personale di *Tavolino Magico* e alle numerose organizzazioni partner.

Per la prima volta siamo impegnati politicamente per migliorare le condizioni quadro delle donazioni di prodotti alle organizzazioni umanitarie per l'intera industria alimentare. Come e con chi stiamo affrontando la tematica, potete leggerlo a pagina 6.

Ma ora concediamoci una pausa. È importante rafforzare noi stessi – per quanto possibile in modo sicuro – insieme ai nostri cari per iniziare il nuovo anno con fiducia. Il 2021 sarà l'anno in cui intensificheremo il nostro impegno nella Svizzera romanda concretizzando un sostegno alimentare regionale. Lo faremo grazie alla nuova piattaforma di trasbordo a Penthalaz nel Canton Vaud. Per saperne di più, leggete a pagina 3.

Cordialmente

Alex Stähli
Direttore

Tavolino Magico è sostenuto da:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG



e dalla partner di Cooperazione:



Insieme per più freschezza

Tavolino Magico fa un passo verso la Svizzera romanda – non come aiuto alimentare, ma come fornitore di servizi logistici.

Dalla sua fondazione nel 1999 *Tavolino Magico* si è sviluppato in modo straordinario. Nei primi anni, si salvavano circa 20 tonnellate di cibo l'anno. Nel 2019 erano più di 4500 tonnellate, distribuite a persone indigenti da circa 3000 volontari, attraverso 134 centri di distribuzione in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein e ad altri aiuti alimentari. Si tratta di prodotti impeccabili e di ottima qualità. «Secondo le stime, nonostante le donazioni di prodotti presso le filiali, nelle centrali di distribuzione del commercio al dettaglio ogni anno si accumulano circa 4000 tonnellate di frutta e verdura, che, pur non essendo più vendibili, sono ancora commestibili», afferma Stephan Baer, presidente di *Tavolino Magico*. «Questo naturalmente ci preoccupa molto come associazione che da oltre vent'anni lavora contro gli sprechi alimentari», afferma.

Salvare frutta e verdura

Su iniziativa di Coop a Gossau (SG), l'organizzazione di aiuto alimentare ha quindi iniziato a riflettere, già nel 2014, su come sfruttare questo enorme potenziale nel rispetto di tutte le leggi alimentari. Salvando frutta e verdura, la sfida più grande è il fattore tempo. Alcuni prodotti, come la lattuga, per esempio, dovrebbero essere consegnati entro 24 ore dal momento in cui sono stati smistati nei negozi. Circa due terzi dei prodotti sono ancora idonei al consumo per altre 72 ore. Questi prodotti, in particolare, devono essere salvati dalla distruzione grazie al «trriage» appositamente sviluppato in collaborazione con Coop. «Si tratta di separare l'utilizzabile dal non più utilizzabile e di consegnare i buoni prodotti a chi vive in povertà», spiega il direttore Alex Stähli.

Coop controlla...

Il clou: il primo «trriage» avviene già nelle filiali Coop. «Il personale di vendita deve comunque controllare ogni sera frutta e verdura e decidere che cosa smistare», afferma Guido Fuchs, responsabile del progetto di sostenibilità di Coop. In passato, le merci di scarto venivano generalmente imballate in un sacco di biomassa e immesse nel processo di fermentazione per produrre biogas. Grazie al progetto «Triage», è stata aggiunta una fase intermedia. Ciò che il personale valuta commestibile viene messo in un container IFCO verde e trasportato alla centrale di distribuzione Coop. Solo i prodotti non più commestibili finiscono nel sacco della biomassa. Fuchs: «Per i collaboratori non si tratta di un lavoro supplementare, per questo Coop è in grado di dare una mano a *Tavolino Magico* svolgendo senza problemi questo lavoro preparatorio». Per l'azienda, fortemente impegnata nella sostenibilità, il progetto «Triage» è un altro tassello importante del puzzle per ridurre gli sprechi alimentari. «Siamo contenti che il cibo salvato vada per una buona causa», dice Fuchs.



Guido Fuchs, Responsabile del progetto di sostenibilità di Coop: «Per i collaboratori Coop il «trriage» non è un lavoro supplementare».



«Tutto ciò che possiamo migliorare in termini di sostenibilità vale sempre uno sforzo, ma non possiamo fare tutto da soli. Dopo una telefonata con Alex Stähli, ero sicuro che avremmo trovato una soluzione per «Étoile Romande», che fosse pratica sia per Coop che per *Tavolino Magico*. La nostra priorità era non aggiungere lavoro supplementare ai nostri dipendenti. Avevamo bisogno di un metodo semplice di pre-triage nei negozi, e l'abbiamo trovato. La domanda da farsi è una sola: mangerei ancora questa frutta o questa verdura? Se è così, il prodotto va a *Tavolino Magico*. Sapevo come funzionava il principio, perché nel 2018 avevo scambiato il mio posto con un collega della Svizzera orientale per alcuni mesi e ho potuto osservare da vicino come funziona a Coira e Castione. È fantastico che gli enti di aiuto alimentare nella Svizzera romanda, con i quali Coop collabora da tempo, abbiano ora la possibilità di distribuire regolarmente frutta e verdura ai loro beneficiari.»

Sébastien Jacquet, Responsabile logistica e sostenibilità Svizzera occidentale, Coop

... controlla anche *Tavolino Magico*

Una volta che i prodotti salvati sono stati trasferiti alla centrale di distribuzione Coop, subentra *Tavolino Magico* che si occupa della merce. Serve un secondo occhio allenato per selezionare i prodotti utilizzabili. «In questa seconda fase lavoriamo con i partecipanti dei programmi occupazionali», dice Alex Stähli. «Tolgono ciò che non possiamo dare ai nostri beneficiari e trasportano il resto alle piattaforme logistiche regionali di Cadenazzo (TI), Coira (GR) e Grenchen (SO)». Da lì, frutta e verdura vengono distribuite ai centri di distribuzione come tutti gli altri alimenti salvati. Finora, nel progetto «Triage» sono coinvolte quattro centrali di distribuzione Coop: Coira, Castione (TI), La Chaux-de-Fonds (NE) e Aclens (VD). Quello del Mittelland è un caso particolare che si spiega con il fatto che l'aiuto alimentare non è effettivamente rappresentato nella Svizzera romanda. Per questo motivo fino ad ora, le merci provenienti dalle centrali di distribuzione di La Chaux-de-Fonds e Aclens venivano trasportate al magazzino logistico di Grenchen, dove venivano testate per la seconda volta. «Forse non è l'ideale, ma è comunque meglio che far fermentare i prodotti», spiega Alex Stähli.



«*Tavolino Magico* è specializzato in logistica, sa spostare grandi quantità di cibo. Naturalmente è ideale, portare queste conoscenze nella Svizzera romanda e sostenere così gli enti di aiuto alimentare locali. Ho già realizzato vari progetti

di questo tipo nella mia carriera ed è sempre stimolante esserne coinvolti. Una delle sfide più grandi era quella di trovare una sistemazione abbastanza ampia. Da luglio 2020 riforniamo la parte francofona degli enti svizzeri di aiuto alimentare con una quantità limitata di prodotti freschi. Il nostro contributo è molto ben accolto; non c'è traccia di Röstigraben».

Romeo Pfister, Responsabile logistica e capo progetto Hub Svizzera occidentale, *Tavolino Magico*

L'Occidente chiama

Ma ciò che non è ideale è bene che venga migliorato. Per questo motivo *Tavolino Magico* ha deciso nell'ambito della sua Strategia2021 di fare il salto – in modo insolito – attraverso il Röstigraben. «Nella Svizzera romanda ci sono già molte organizzazioni di aiuto alimentare e stanno facendo un ottimo lavoro», dice Alex Stähli. «Sarebbe quindi assurdo aprire centri di distribuzione di *Tavolino Magico*». Così, cercando il modo e i mezzi per sfruttare meglio il potenziale della Svizzera romanda senza creare concorrenza con gli altri attori sul territorio ed è nato il progetto «Étoile Romande»!

«Per gli enti di aiuto alimentare collaborare su un progetto come «Étoile Romande» è un passo importante. Sempre più spesso i problemi che incontriamo non possono più essere risolti a livello locale. Soprattutto in tempi difficili come quelli attuali, non dobbiamo pensare a coltivare solo il nostro giardino. Durante una pandemia è fondamentale unire le forze e cooperare. «Étoile Romande» ci aiuterà a salvare più cibo dalla distruzione. E così facendo, saremo in grado di aiutare ancora meglio un maggior numero di persone, che vivono in povertà. Si dice sempre quanto sia importante mangiare cibo sano, prediligendo prodotti freschi. Questo vale per tutti, anche per chi fa più fatica. Infatti, il cibo sano non è economico, dunque chi è più svantaggiato non può sempre permettersi frutta e verdura di stagione! Chi deve fare attenzione a ogni centesimo, comprerà quei prodotti che meglio riempiono il proprio carrello con una spesa contenuta. Ora grazie a «Étoile Romande», potremo distribuire alimenti freschi in modo rapido ed efficiente. Come semplice organizzazione di aiuto



alimentare, non potevamo farlo perché ci mancava la logistica».

Marc Huguenot, Segretario generale, CA-RL

Conservare e consegnare

Con «Étoile (stella) Romande» *Tavolino Magico* apre una nuova via. Per la prima volta, non si agisce principalmente come fornitore di aiuti alimentari, ma come fornitore di servizi logistici. A tale scopo è in fase di allestimento una piattaforma logistica nella regione Venoge-Parc a Penthalaz. In futuro, assumerà il ruolo della regione del Mittelland di dover riordinare, preparare e trattare il cibo fresco che è stato salvato e trattato dalle centrali di distribuzione di La Chaux-de-Fonds e Aclens. «Quel cibo però non lo useremo per noi», spiega Alex Stähli. «La novità di «Étoile Romande» è che i prodotti vengono presi in consegna e distribuiti da altre organizzazioni di aiuto alimentare». Così, la piattaforma logistica a Penthalaz di *Tavolino Magico* sarà il centro della «Stella». Le sue punte sono le organizzazioni partner di aiuto alimentare della Svizzera romanda, come CA-RL, Tables du Rhône, Cartons du Cœur e Schweizer Tafel che consegneranno la merce ai loro beneficiari. «È una situazione ideale per tutte le persone coinvolte», dice Alex Stähli. «Possiamo mettere a frutto il nostro know-how anche in Svizzera romanda dove le organizzazioni partner di aiuto alimentare beneficeranno di una gamma più ampia di merci, senza dover disporre di una logistica di approvvigionamento». Gli organizzatori del progetto si ripromettono un enorme potenziale potendo nuovamente donare un valore ai prodotti grazie a «Étoile Romande»: nel primo anno di attività, circa 300 tonnellate di frutta e verdura per un valore di 2 milioni di franchi dovrebbero poter essere salvate dalla distruzione e distribuite.

«Le prime reazioni, piuttosto timide, dei nostri interlocutori nella Svizzera romanda al progetto «Étoile Romande» si sono trasformate in entusiasmo quando hanno capito la nostra visione e il potenziale comune. Naturalmente sono molto contento di aver potuto contribuire al successo del progetto. Alla fine, vogliamo tutti la stessa cosa: salvare più cibo possibile dalla distruzione e trasmetterlo al maggior numero possibile di persone colpite dalla povertà».

Salvatore Valeo, Responsabile del supporto e dell'acquisizione dei donatori di prodotti, *Tavolino Magico*



Espandibile

«Étoile Romande» aprirà le porte nel 2021. Ma i responsabili di *Tavolino Magico* pensano già al futuro. «Prevediamo di espandere gradualmente la nostra capacità di stoccaggio a Penthalaz», dice Romeo Pfister, capo progetto per l'associazione. Oltre a frutta e verdura, si potrebbero poi salvare e consegnare alle organizzazioni regionali di aiuto alimentare anche prodotti refrigerati e surgelati. Ciò richiede un'infrastruttura supplementare per garantire la catena del freddo. «Si può anche pensare di espandere la piattaforma logistica e farla diventare un vero e proprio hub», afferma Pfister «che potrebbe poi essere utilizzato dagli enti di aiuto alimentare partner per scambiarsi i prodotti a seconda delle necessità.» Per ora è però ancora un sogno del futuro, quel futuro che inizierà nel 2021 a Penthalaz. **EB**

«Sono in corso trattative per un contratto d'affitto. Se si concretizzerà, saremo felici del nostro nuovo vicino sul sito di Venoge-Parc a Penthalaz. Da alcuni anni effettuiamo trasporti individuali per conto di nostri clienti a *Tavolino Magico*. Avere questa gradita associazione in futuro come inquilino è un'esperienza nuova per noi. Come azienda a conduzione familiare, ci piace l'idea e condividiamo gli scopi dell'associazione; si distinguono positivamente tra gli inquilini. In qualità di pianificatori, non abbiamo solo camion, ma siamo anche attivi nella logistica di magazzino – anche nella nostra sede di Penthalaz. È possibile che si possano sfruttare le sinergie. Meglio fare un passo alla volta, ma esamineremo la questione.»



Jan Pfenninger, Responsabile marketing & comunicazione, Planzer Support

Creare incentivi per risparmiare più cibo

Il gruppo di lavoro «FoodSave2025» è un'associazione di esperti interdisciplinari del settore alimentare che vuole contribuire a salvare ancora più cibo dalla distruzione. Peter Hegglin, membro del Consiglio degli Stati di Zugo, ha ripreso un'idea di «FoodSave2025» e ha presentato una mozione al Parlamento: le aziende che donano cibo riceveranno uno sgravio fiscale.



Peter Hegglin, consigliere agli Stati di Zugo

«Centomila tonnellate di ottimo cibo gettate via sono davvero troppe», dice Peter Hegglin, consigliere agli Stati Ppd di Zugo. Questa cifra si riferisce ai prodotti alimentari che il commercio al dettaglio manda al macero, anche se in linea di principio potrebbero essere donati – proprio come le 10 000 tonnellate di cibo che il commercio al dettaglio dona ad organizzazioni come *Tavolino*

Magico. Si sta sfruttando solo un decimo del potenziale. Fondamentale rimane però sempre che la sicurezza alimentare sia garantita.

Un approccio moderno

È qui che entra in gioco Peter Hegglin: «Con una mozione ho spinto il Consiglio federale a creare incentivi e introdurre una regolamentazione nell'imposta federale diretta, che renda più efficiente dal punto di vista fiscale, la distribuzione di derrate alimentari alle organizzazioni senza scopo di lucro (esenti da imposte), rispetto alla loro eliminazione», afferma. Per dirla più semplicemente: chi dona, invece di buttare via, paga meno tasse. Questo dovrebbe anche compensare lo sforzo che la donazione stessa spesso comporta. Si tratta di un approccio moderno e anche molto federale, perché non prevede un divieto o una nuova legge, ma piuttosto un incentivo positivo: chi fa del bene viene ricompensato.

6.50 franchi al chilogrammo

L'idea originale, dei membri del gruppo di lavoro «FoodSave2025», ha conquistato il consigliere agli Stati di Zugo. Questo gruppo di lavoro comprende rappresentanti dell'industria, della ricerca e di enti benefici. È stato lanciato da Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico*: «La nostra proposta è che si possa effettuare una deduzione di 6,50 franchi per ogni chilogrammo di cibo donato», afferma

Alex Stähli. «Corrisponde al prezzo al chilo di un paniere medio di *Tavolino Magico* o di altre organizzazioni di aiuto alimentare».

Testato in Europa

Con l'idea di una deduzione fiscale, «FoodSave2025» ha sfondato le porte già aperte di Peter Hegglin. Il suo credo politico si basa su condizioni fiscali interessanti e valori etici. «Con un sistema di incentivi fiscali, la donazione di prodotti alimentari ancora ottimi da consumare dovrebbe essere economicamente almeno altrettanto interessante, se non più vantaggiosa, del loro smaltimento», dice. Diversi paesi europei hanno già realizzato questo approccio con successo. Un approccio, questo, sostenuto dall'industria. In un articolo sulla rivista «alimenta», Lorenz Hirt afferma chiaramente che la coercizione non piace, mentre gli incentivi fiscali trovano consenso. Hirt è direttore della Federazione dell'industria alimentare svizzera Fial, che partecipa, fin dalla sua fondazione, anche al gruppo di lavoro «FoodSave2025».

Dieci volte il valore di un franco

Un argomento importante per Peter Hegglin è che anche la scienza approva l'approccio portato avanti dalla sua mozione: «Per ogni franco investito, si potrebbero salvare alimenti che valgono 10 volte tanto. Quindi mi chiedo: quale altra misura di protezione ambientale porta a un beneficio dieci volte superiore ai costi? Sembra una buona idea. Il consigliere federale Ueli Maurer è tuttavia contrario all'iniziativa. Non perché non voglia salvare cibo: «Questo problema è sulla nostra agenda da molto tempo, e attualmente stiamo lavorando in tre direzioni», ha detto in Parlamento. «C'è la fondazione privata per la valorizzazione del cibo. Sono coinvolti diversi Uffici federali. Si tratta di azioni piuttosto micro o locali: come viene valorizzato il cibo? Come può essere distribuito alla popolazione?» Questa iniziativa funziona abbastanza bene.



Piano d'azione contro lo spreco di cibo

Inoltre, il Consiglio federale sta realizzando due proposte già approvate dal Parlamento. In primo luogo, l'Esecutivo federale sta elaborando un piano d'azione contro i rifiuti alimentari. «Qui lavoriamo a stretto contatto con l'industria alimentare e i principali distributori», afferma Maurer. Il piano d'azione potrebbe essere presentato all'inizio del 2021. In secondo luogo, la legge sull'alimentazione deve fornire la base giuridica per poter distribuire cibo alle organizzazioni senza scopo di lucro, così da ridurre gli sprechi. «Devono essere emanate disposizioni speciali per la distribuzione di cibo», dice Ueli Maurer. Una proposta concreta è in calendario per la fine del 2021. «La domanda da porsi è: c'è bisogno di uno strumento fiscale?», dice Ueli Maurer. «Di regola, sono molto cauto nel voler regolamentare tutti i problemi della società attraverso la legislazione fiscale. Raccomando quindi di non accettare questa mozione. Il problema è noto. Portate questo strumento, se dovesse essere necessario, nella consultazione della legge sull'alimentazione».

Membri del gruppo di lavoro «FoodSave2025»

- Claudio Beretta, Presidente di foodwaste.ch e Collaboratore scientifico dell'Università di Scienze applicate Zurigo ZHAW
- Corinne Gantenbein-Demarchi, Vicedirettrice dell'Istituto per l'innovazione alimentare e delle bevande dell'Università di Scienze applicate Zurigo ZHAW
- Lorenz Hirt, Direttore della Federazione dell'industria alimentare svizzera Fial
- Alex Stähli, Direttore *Tavolino Magico*
- Urs Vollmer, Responsabile della sostenibilità Fenaco

Accettato!

Le argomentazioni di Ueli Maurer non hanno fatto presa e il Consiglio degli Stati ha accolto la mozione di Peter Hegglin con 19 voti contro 17. Il politico è ottimista: «Sostengo il piano d'azione contro gli sprechi alimentari del governo federale», dice. «Ma vorrei aggiungere altri elementi. A quanto mi risulta, il Consiglio federale non prevede alcuna disposizione in materia fiscale. Ritengo invece che occorra farlo. La mozione va ora al Consiglio nazionale. Se anche il Nazionale la accetterà, non ci saranno più ostacoli alla deduzione fiscale per chi dona cibo.» **ML**

Un progetto di beneficenza

Ogni anno la commissione del personale della «Loterie Romande» è impegnata in un progetto di beneficenza. Nell'anno della pandemia, è andata in favore di *Tavolino Magico*, con questa motivazione: Con la raccolta di generi alimentari si aiutano le persone che in Svizzera soffrono di povertà. Per aiutare, la lotteria ha distribuito in settembre, nell'arco di due giorni, borse per la raccolta di cibo ai circa 250 dipendenti; inoltre, *Tavolino Magico* ha allestito dei punti informativi per rispondere alle domande sulle attività dell'associazione. Grazie al grande impegno dei collaboratori della «Loterie Romande», *Tavolino Magico* è stato in grado di raccogliere circa 504 kg di cibo. Un grande grazie per il supporto! **MB**



Unendo le forze, il cibo raccolto viene caricato sul camion di *Tavolino Magico*.



Yves Décosterd, Stéphane Glannaz, Amélia Bellofatto, Gérard Séchaud (da sinistra a destra) dalla «Loterie Romande» raccolgono cibo con i loro colleghi a beneficio di *Tavolino Magico*.

«Quello che non si mangia va in congelatore!»

Lara è una beneficiaria del Centro di distribuzione di Friburgo. Grazie a *Tavolino Magico* suo figlio ha ora una bicicletta per andare a scuola.

È un soleggiato giovedì mattina al centro di distribuzione di Friburgo di *Tavolino Magico* e i beneficiari arrivano un po' alla volta per la consegna settimanale del cibo. Da marzo, *Tavolino Magico* ha introdotto misure di protezione anti-Covid per tutti i centri di distribuzione e di conseguenza il cibo non viene più sistemato sui tavoli e poi servito, ma confezionato in borse dai volontari e poi consegnato ai beneficiari. In questo modo si evitano assembramenti di persone. Il contatto tra beneficiari e volontari è notevolmente ridotto.

Questi contatti ridotti al minimo non piacciono a Lara*. Madre di tre bambini, vive fuori dalla città di Friburgo. Qualche tempo fa suo marito è finito in disoccupazione mettendo sotto pressione il già esiguo budget della famiglia. Il sostegno dell'assistenza sociale porta un certo sollievo, ma non basta per le spese di cinque persone. «Nostro figlio aveva bisogno di una bicicletta per andare a scuola e ho chiesto aiuto all'assistenza sociale», dice. «Non mi hanno dato denaro, ma l'assistente sociale mi ha fornito una carta acquisti di *Tavolino Magico*». Lara non conosceva l'associazione, ma dopo la prima visita al centro di Friburgo era letteralmente entusiasta.

Oggi la spesa è un aiuto regolare, molto gradito. Se tra una settimana ci sarà del pane, Lara sarà felice di prenderlo. «Tutto ciò che non consumiamo subito va nel congelatore». Lara fa la spesa settimanale solo dopo essere passata da *Tavolino Magico*. Solo allora sa cosa le manca per la famiglia.

Per arrivare al centro di distribuzione non ci sono buoni collegamenti coi mezzi pubblici ed è anche costoso. Per questo, Lara è grata di poter usare l'auto del fratello. «Ma quando l'auto non è disponibile, salta la spesa settimanale», dice. Questo mette a dura prova il budget della famiglia.

Da quando Lara viene a *Tavolino Magico*, può soddisfare più spesso i desideri dei suoi bambini, avendo più soldi da parte ha potuto acquistare la bici per suo figlio. Dopo un lungo periodo di disoccupazione, il marito ha trovato un lavoro temporaneo in un'azienda di trasformazione alimentare. Lara spera che si trasformi in un'attività permanente. Quando la bambina più piccola inizierà la scuola materna, cercherà un lavoro part-time per contribuire al bilancio familiare. «Il nostro obiettivo è quello di non dipendere più dall'assistenza», conclude Lara. **MDB**

*Nome noto alla redazione.



Impressum

Editore: *Tavolino Magico*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tavolinomagico.ch
Telefono 052 224 44 88
www.tavolinomagico.ch
Conto donazioni: CCP 85-503288-4

Redazione: Mina Dello Buono (MDB), Erik Brühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC), Margaux Bovet (MB), Marius Leutenegger (ML), Marilena Jagow (MJ)
Traduzione: Filippo Caratti
Lettorato: Cristina Pinho; sein gmbh, Rüti (ZH)
Frequenza: quadrimestrale
Grafica/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tiratura: 16 000 Ex (d, f, i)
Prossima edizione: aprile 2021

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

**Aiutate
a salvare
cibo!**

