

Lettera dal Tavolino

«Siamo una
grande famiglia»

Pagina 3

Un anno di «foodbridge»
sull'esempio di Migros

Pagina 4

«Qui posso
rendermi utile»

Pagina 5

Ben ancorata nelle
tradizioni familiari





Cara lettrice, caro lettore,

Nella presente edizione diamo un'occhiata a una giornata-tipo del vivace ventitreenne Andrej Spahn. Andrej sta svolgendo il Servizio Civile presso *Tavolino Magico* a Winterthur. È il braccio destro del nostro Responsabile della Piattaforma Svizzera orientale David Kranjcec e si adopera affinché i generi alimentari

siano preparati in maniera adeguata, caricati correttamente sui carrelli e consegnati al Centro di distribuzione giusto. A pagina 4 Andrej ci racconta del suo ruolo di responsabilità a *Tavolino Magico*.

Abbiamo inoltre visitato l'azienda Rapelli a Stabio e visionato gli impianti di produzione. Rapelli è da parecchi anni un fedele donatore di *Tavolino Magico* con i propri prodotti – in particolare nella Svizzera italiana. Pezzi di salame in eccesso, carne secca, prosciutto crudo, ma anche lasagne o canapè per gli antipasti sono consegnati regolarmente da Rapelli a *Tavolino Magico*. Quando le quantità sono importanti, ne mandiamo una parte alla Piattaforma Svizzera orientale di Winterthur, affinché anche i Beneficiari all'infuori della «Sonnenstube» possano approfittare di questi prodotti pregiati (pagina 5).

Intanto siamo in continua crescita e il nostro sostegno alimentare è molto richiesto. Per questo motivo amplieremo ancora la Piattaforma della Svizzera centrale a Baar. Ciò è possibile grazie alla positiva collaborazione con l'Istituzione GGZ@Work, che gestisce la Piattaforma grazie a personale proveniente dai programmi e dalle attività di sviluppo occupazionali (pagina 7).

Buona lettura!

Vi auguro variopinte giornate autunnali e vi saluto calorosamente.

Caroline Schneider, Responsabile della comunicazione

**Un anno di «foodbridge»
sull'esempio di Migros** 3

«Qui posso rendermi utile» 4

**Ben ancorata nelle
tradizioni familiari** 5

**Ampliamento della Piatta-
forma della Svizzera centrale
di Tavolino Magico** 7

**Novità dal mondo di
Tavolino Magico nella
Svizzera italiana** 8

Desideriamo il vostro riscontro

Accettiamo volentieri idee, desideri e osservazioni sulla Lettera dal Tavolino.

E-mail a:

caroline.schneider@tischlein.ch

Impressum

Editore:

Tischlein deck dich (*Tavolino Magico*)

Rudolf Diesel Strasse 25

8405 Winterthur

info@tischlein.ch

Tel. 052 557 95 05

www.tavolinomagico.ch

Conto per donazione: CCP 85-503288-4

Redazione: Caroline Schneider, Winterthur

Lettorato in italiano: fra Martino Dotta, Cadenazzo

Traduzione: Alessandra Niedecker, Porza

Grafikdesign/Layout: grafisch.ch

Cadenza della pubblicazione: trimestrale

Prossimo numero: dicembre 2014

Tiratura: 7'000 copie (d, i, f).

L'abbonamento annuo ammonta a CHF 20,00 ed è conteggiato

in ogni donazione.

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG
ZUG



e collabora con:

Un anno di «foodbridge» sull'esempio di Migros

Migros sostiene già da parecchi anni con donazioni di merce le due organizzazioni di aiuto alimentare *Tavolino Magico* e *Tavola Svizzera*. Grazie al progetto «foodbridge», ha intensificato ulteriormente questa collaborazione, contribuendo anche sul piano finanziario ai costi della logistica. Ciò rappresenta comunque solo una parte degli sforzi di Migros per ridurre lo spreco alimentare.

Lo scorso anno la Comunità d'interessi Commercio al Dettaglio Svizzera (CI CDS) si è posta come obiettivo di combattere lo spreco alimentare. Grazie a questa dichiarazione d'intenti, è stato raggiunto un accordo di settore e i quattro rappresentanti della CI CDS – Coop, Migros, Manor e Denner – sosterranno per tre anni *Tavolino Magico* e *Tavola Svizzera* con donazioni alimentari e con un contributo finanziario annuo di 680'000 franchi.

Bilancio positivo dopo il primo anno

Il progetto «foodbridge» è iniziato in modo positivo. Migros (comprese le sue aziende) ha offerto alle due organizzazioni oltre il 20% di generi alimentari invenduti in più rispetto all'anno precedente. In totale, le due organizzazioni nel 2013 hanno distribuito alle persone bisognose oltre 1'200 tonnellate di generi alimentari provenienti dalla Comunità Migros. Rispetto all'anno precedente, *Tavolino Magico* e *Tavola Svizzera* hanno potuto ritirare merce presso 30 nuove filiali Migros e il loro numero è in continuo aumento. «Per la Migros, la costante riduzione dei rifiuti alimentari rappresenta un obiettivo strategico e fa parte della sua responsabilità sociale. Ci fa quindi molto piacere poter perseguire questo scopo anche grazie a «foodbridge» – afferma Herbert Bolliger, Presidente della Direzione Generale della Migros. Alex Stähli, Direttore di *Tavolino Magico*, dichiara che «grazie all'impegno supplementare di Migros riusciamo a continuare a garantire il nostro aiuto alimentare e ad ampliare ulteriormente le nostre capacità. Ciò ci permette di recuperare e di distribuire anche grosse donazioni di prodotti con un margine ridotto di conservabilità». Questo presuppone una logistica e un'organizzazione della distribuzione rapide e efficienti. Stähli vi intravede soprattutto un ulteriore potenziale sinergico: «Speriamo di trovare nuovi partner nel settore dei trasporti».

Ottimizzare l'impiego dei generi alimentari

«Al fine di ridurre effettivamente lo spreco dei generi alimentari, bisogna considerare e ottimizzare l'intera filiera di un prodotto» – sostiene Christine Wiederkehr-Luther, responsabile del reparto Ambiente presso l'Unione delle cooperative Migros. Migros

s'impegna quindi al riguardo sia a livello di distribuzione che di gastronomia e industria, ottenendo buoni successi. Infatti il 98,6% dei generi alimentari offerti da essa nei propri negozi o nella gastronomia vengono venduti a prezzi regolari o scontati oppure donati appunto a organizzazioni d'utilità pubblica come *Tavolino Magico*, *Tavola Svizzera* o altre istituzioni quali *Partage di Ginevra* o *Caritas Svizzera*. La domanda di consegna della merce è valutata meglio, grazie a una buona pianificazione e a sistemi di verifica. Con l'ottimizzazione della logistica i prodotti arrivano prima nelle filiali, cosa che porta a un periodo di conservazione più lungo a disposizione del cliente. Anche i generi alimentari in confezioni più piccole aiutano il cliente a ridurre gli scarti. La merce con data di vendita o di consumo vicina alla scadenza è offerta alla clientela e ai collaboratori a prezzi scontati. Pure i ristoranti Migros approfittano di questi prodotti che sono immediatamente cucinati. Inoltre Migros offre prodotti della linea M-Budget che sottostanno a norme meno severe (come le mele, le carote o le patate). Dato che Migros dispone di industrie alimentari di sua proprietà, riesce a far operare in stretta collaborazione vendita al dettaglio e



Grazie a «foodbridge» ci sono sempre più donazioni di generi alimentari.

produzione, pianificando così in maniera più precisa quantitativi e assortimento, per ridurre le eccedenze. Le aziende di produzione si avvalgono di procedimenti perfettamente organizzati e d'impianti di produzione moderni, che permettono di ridurre le perdite nella preparazione e nella lavorazione. «È importante anche la formazione e la sensibilizzazione dei nostri collaboratori» – sottolinea ancora Wiederkehr-Luther.

Valorizzare invece di bruciare

Ma cosa succede con il rimanente 1,4% di merce che costituisce lo spreco alimentare effettivo e che, malgrado gli sforzi profusi, non può essere donato alle persone bisognose? «Se non sono più garantiti i criteri di qualità necessari, trasformiamo ciò che è avanzato in cibo per animali o lo utilizziamo per la fermentazione o per il compostaggio» – dice Wiederkehr-Luther. Alla fine, solo lo 0,2% dei generi alimentari finisce negli inceneritori. L'obiettivo di Migros è di ridurre ulteriormente questo quantitativo.

Una giornata-tipo di Andrej Spahn a Winterthur:

«Qui posso rendermi utile»

Andrej Spahn sta svolgendo il Servizio Civile presso Tavolino Magico, nel magazzino della Piattaforma Svizzera orientale di Winterthur. Si occupa di preparare nel migliore dei modi i generi alimentari donati per i diversi Centri di distribuzione, affinché le quantità siano corrette e i carrelli arrivino al momento giusto nel posto giusto. Inoltre si adopera per creare la giusta atmosfera e fare da collante tra i collaboratori del magazzino.

Andrej Spahn ha svolto l'apprendistato in logistica presso VOLG e oggi lavora presso quest'azienda nel reparto acquisti. Per *Tavolino Magico* rappresenta un colpo di fortuna. Il ventitreenne non solo ha imparato il mestiere di elaborazione degli ordini e gestione del magazzino dalla A alla Z, ma ha anche ottime competenze sociali, senso di comunità e flessibilità. Lo seguiamo per un giorno durante il suo lavoro.

«La mattina prima di tutto si preparano i carrelli per i Centri di distribuzione che sono aperti il giorno successivo. I nostri preparatori, che sono per lo più persone dei programmi occupa-

zionali, prendono una scheda di commissionamento e caricano il carrello con i quantitativi segnati. Quando tutti i carrelli sono pronti, li controllo personalmente. Come prima cosa, verifico se le quantità corrispondono e se il carrello è stato caricato correttamente per il trasporto. I prodotti pesanti devono stare sotto, quelli leggeri sopra, inoltre le casse non devono sporgere dal carrello. In fin dei conti, la merce deve arrivare integra al Centro di distribuzione. Come ultima cosa, controllo che il peso massimo del carrello non sia superato, dato che questo non deve sorpassare i 180 Kg. Ciò è importante, perché i carrelli devono essere manovrati senza problemi dai nostri collaboratori volontari presso i Centri di distribuzione. Inoltre non possiamo oltrepassare il carico massimo dei nostri furgoni refrigerati. Ciò potrebbe significare multe salate per i nostri autisti.

Terminata la preparazione, faccio un giro di controllo nel reparto di preparazione degli ordini. Ci sono prodotti sufficienti per il giorno successivo? A seconda dei casi, vado a prendere con il carrello elevatore delle palette con altri prodotti dal retro del magazzino e li metto a disposizione. Nel frattempo, do una mano agli altri collaboratori. Suddivido gli imballaggi vuoti, porto via i rifiuti, aiuto a scegliere e a preparare la verdura o vado a prendere la merce consegnata all'entrata merci. Per esempio adesso è appena arrivata una fornitura di mozzarella che scade domani. Dobbiamo riorganizzarci velocemente. Contiamo le confezioni e guardiamo in quanti Centri di distribuzione possiamo distribuire le mozzarelle. Sostituiamo gli yogurt che avevamo già preparato, ma che scadono solamente fra quattro giorni, con le mozzarelle appena arrivate. Alla fine devo annotare questa correzione sulla scheda di commissionamento, affinché il bollettino di consegna venga compilato correttamente.

«Per ultimo, compilo le schede di disposizione della merce per il giorno seguente. Faccio attenzione a inserire merce interessante e di svariati tipi per ciascun Centro di distribuzione. Ognuno di essi riceve 15-20 articoli diversi. I criteri più importanti da osservare sono la data di consumo e di scadenza, perché tutto ciò che sta per scadere deve essere consegnato per primo. Per ogni Centro di distribuzione devo compilare una scheda d'ordine separata, che è allestita con il nostro programma di gestione del magazzino.

«Per il calcolo dei quantitativi mi baso sul Rapporto giornaliero del Centro di distribuzione in questione della settimana precedente. Sul Rapporto è segnato il numero di persone che hanno



Quest'autunno, Andrej Spahn svolgerà già la terza parte del suo Servizio Civile presso *Tavolino Magico* a Winterthur.

ritirato i generi alimentari e anche il numero dei loro familiari. In questo modo possiamo adattarci continuamente alle variazioni del numero di beneficiari. Distribuire la merce in modo equo è fondamentale per *Tavolino Magico*. Due Centri di distribuzione possono per esempio avere lo stesso numero di Carte acquisti, ma nel caso di famiglie numerose questo può rappresentare un numero di beneficiari molto più alto. Di conseguenza dobbiamo adattare la quantità dei prodotti di un Centro di distribuzione al numero più elevato di beneficiari. Cerco anche di considerare i bisogni specifici. Il Centro di distribuzione di Payerne riceve, ad esempio, una fornitura diretta di pane da un fornaio locale e non necessita quindi di altro pane da parte nostra. Di pomeriggio, preparo i bollettini di consegna e tengo le statistiche. Per esempio vedo quali box congelatori sono stati forniti a quali Centri di distribuzione, oppure inserisco il numero di carrelli con il peso corrispondente su una lista excel per controllare che non sia superato il carico massimo consentito per ciascun furgone. Appena finisco la parte amministrativa, continuo la mia attività aiutando in magazzino. Di lavoro ce n'è sempre, non è mai noioso!

«Questo tipo di Servizio Civile per me rappresenta contemporaneamente un arricchimento e una sfida, non solo dal punto di vista delle competenze, ma anche dei rapporti umani. Presso *Tavolino Magico* lavorano persone molto differenti fra loro. Il lavoro di squadra è molto importante e ci aiutiamo a vicenda. Mi riempio di soddisfazioni e so che qui mi rendo davvero utile».

Ben ancorata nelle tradizioni familiari

Salame, mortadella e prosciutto crudo, chi è che non conosce i prodotti della Rapelli? La nota azienda ticinese dona da tanti anni prodotti a *Tavolino Magico*. Il DNA di questa Ditta, che fa parte del gruppo ORIOR, è caratterizzato dall'amore, dalla passione, dalla tradizione e dalla competenza professionale. Questi valori saltano immediatamente all'occhio facendo il giro dell'Azienda di produzione a Stabio (TI).

Con i suoi circa 400 collaboratori, Rapelli è uno dei maggiori datori di lavoro in Ticino. «Abbiamo poche fluttuazioni» – rileva Fabio Scartezzini, Responsabile del marketing alla Rapelli. «Siamo una grande famiglia» – sottolinea con entusiasmo il suo collaboratore, il turgoviese Roman Güdel, che da quattro anni è attivo in azienda nella ricerca e sviluppo. Gli crediamo subito. Durante la nostra visita nel reparto di produzione saluta ogni collaboratore per nome e gli dà un'amichevole pacca sulla spalla. «Molti collaboratori ci rimangono fedeli per decenni. Alcuni piangono il giorno del loro pensionamento e sperano che le loro figlie e i loro figli vengano a lavorare da noi». Duilio per esempio ha cominciato a lavorare alla Rapelli da giovane. Già da bambino aiutava suo padre nella produzione delle salsicce e voleva continuare questa tradizione. Alla Rapelli sorveglia il processo di maturazione dei salumi. Quando Duilio entra nella camera di maturazione usa tutti i suoi sensi. Tocca il salame, ne saggia la consistenza, lo annusa per vedere se ha sviluppato il profumo giusto e osserva la muffa bianca che si forma lentamente sulla salsiccia. Se è necessario, aumenta l'umidità dell'aria nella camera di maturazione o ne modifica la temperatura. Duilio trasmette le sue conoscenze ai collaboratori più giovani. «Un uomo con la sua esperienza non può essere sostituito dalla tecnologia» – dice ancora Güdel.

Sostenibilità in ogni angolo

Responsabilità sociale ed ecologica sono presenti alla Rapelli a tutti i livelli, a cominciare dagli acquisti fino all'imballaggio. Güdel mostra un salametto imballato in carta ecologica. In collaborazione con la ditta Südpack si lambicca il cervello per sviluppare imballaggi ancora più ecologici. Per gli acquisti è fondamentale la provenienza dalla regione: con ingredienti ticinesi secondo ricette ticinesi. Il prosciutto crudo matura all'Alpe di Piora a 2'000 metri di altezza. «Il pepe dei salametti è preparato in Valmaggia» – svela Güdel e apre la porta del reparto delle spezie. ▶

Qui sono mescolati le varie spezie e i vari sali e c'è un profumo come al mercato di Zanzibar. «Queste spezie sono elaborate in Val di Blenio». Questi e altri esempi mostrano come siano vissuti l'attaccamento alla regione e la tradizione presso la Rapelli e come i prodotti ricevano il necessario pizzico d'attenzione in più. L'Azienda si pone però anche notevoli obiettivi ecologici. Dal 2012 la Rapelli non usa più il petrolio, ma solo gas naturale. «Sfruttiamo il calore delle nostre macchine e lo rimettiamo in circolo» – sottolinea Scartezzini. Entro l'anno 2019, Rapelli vuole dimezzare le emissioni di CO₂. «Vogliamo fare qualcosa per l'ambiente e ci crediamo sul serio» – spiega ancora Scartezzini.

Lo scarto alimentare dev'essere ridotto al minimo

«Il nostro obiettivo è di non buttare via neanche un prodotto» – asserisce Scartezzini. «Le aziende più grandi devono fare di tutto per ridurre lo scarto alimentare» – insiste. Usando diversi accorgimenti, Rapelli minimizza eccedenze ed errori. Le previsioni e il programma di vendita sono strettamente collegati. «Se abbiamo eccedenze, offriamo sconti o liquidazioni ai nostri clienti» – dice il responsabile del marketing. Nel negozio che si trova all'interno dell'azienda, Rapelli vende i propri prodotti a prezzi speciali al personale. E nella cucina della mensa, che è a disposizione anche per persone esterne alla Ditta, sono usati prodotti che non possono più essere venduti. Da molti anni, il resto è donato a *Tavolino Magico*. «Da poco abbiamo cominciato a trasportare una parte delle forniture della Rapelli nel magazzino della nostra Piattaforma Svizzera orientale di Winterthur» – sottolinea Alex Stähli, Direttore nazionale di *Tavolino Magico*. In tal modo anche i beneficiari dei Centri di distribuzione della Svizzera tedesca possono approfittare di questi prodotti pregiati che altrimenti non si potrebbero mai permettere.



Il processo di maturazione di salami e salametti è controllato quotidianamente. L'anno scorso Rapelli ha donato 12'000 kg dei propri prodotti in eccedenza a *Tavolino Magico*.

Il gruppo ORIOR è donatore di *Tavolino Magico*

Il gruppo ORIOR è un gruppo alimentare indipendente svizzero. Il suo campo specifico è la lavorazione e il raffinamento della carne, la produzione di prodotti freschi per il commercio al dettaglio e per la gastronomia, l'esportazione e la logistica dei prodotti freschi e congelati.

Le società Fredag, Rapelli, Le Patron e Pastinella donano già le loro eccedenze a *Tavolino Magico*.

www.rapelli.com
www.orior.ch

«Nonostante tutti gli sforzi profusi per eliminare lo spreco di generi alimentari, capita di continuo che prodotti di elevata qualità non possano più essere messi in vendita. Distribuirli a persone bisognose per mezzo dell'ottima logistica di Tavolino Magico corrisponde alla nostra comune responsabilità. Siamo fieri di poter collaborare con Tavolino Magico.»

Bruno de Gennaro, Group CEO a. i. ORIOR AG

Ampliamento della Piattaforma della Svizzera centrale di *Tavolino Magico*

Dal 2010 *Tavolino Magico* gestisce in collaborazione con l'istituzione GGZ@Work la Piattaforma della Svizzera centrale a Baar (ZG). Le due organizzazioni hanno prolungato il contratto per poter proseguire a lungo termine la loro fruttuosa collaborazione e hanno pianificato un ulteriore ampliamento della Piattaforma Svizzera centrale.

Sono già quattro anni che a Baar l'istituzione GGZ@Work mette in opera il concetto di *Tavolino Magico* per la Svizzera centrale. Nell'ambito del suo incarico di sviluppo occupazionale, essa mette a disposizione i suoi collaboratori e una superficie di magazzino di 200 m². *Tavolino Magico* si occupa invece dell'infrastruttura, per esempio della cella frigorifera e congelatore, degli scaffali e dei carrelli elevatori e di un furgone frigorifero per la raccolta dei prodotti. «Andiamo quotidianamente con il furgone di *Tavolino Magico* a raccogliere eccedenze di generi alimentari in condizioni ineccepibili presso produttori e commercianti, come per esempio Prodega Rotkreuz, Gemüse Müller, Mars Schweiz, Lactalis o Emmi. I prodotti raccolti sono depositati qui da noi e, nel medesimo tempo, prepariamo i carrelli per i dieci Centri di distribuzione della nostra regione che riforniamo una volta la settimana» – racconta la Responsabile della Piattaforma, Sarah Honegger. Una decina di collaboratori provenienti dai programmi occupazionali e una persona che svolge il Servizio Civile sono impegnati come autisti oppure nel magazzino di *Tavolino Magico*. La Piattaforma Svizzera orientale di Winterthur, dove si trova il nostro magazzino principale, si occupa inoltre di rifornire settimanalmente la Piattaforma della Svizzera centrale con generi alimentari che servono a completare

quelli raccolti nella regione. GGZ@Work ospita e gestisce anche il Centro di distribuzione di Baar. «Ogni settimana sosteniamo con prodotti alimentari circa 220 persone bisognose di Zugo e della regione» – dice Honegger.

La Piattaforma della Svizzera centrale continua a crescere

«Data la continua richiesta di servizi della nostra opera di aiuto alimentare, amplieremo ulteriormente la Piattaforma della Svizzera centrale» – precisa Alex Stähli, Direttore di *Tavolino Magico*. Di conseguenza, a breve, *Tavolino Magico* aprirà il primo Centro di distribuzione nel Canton Obvaldo e più precisamente a Sarnen. In autunno, inaugurerà anche un altro Centro di distribuzione a Wohlen (AG). Alcuni Centri di distribuzione che finora erano riforniti di un'altra Piattaforma saranno, d'ora in avanti, serviti dalla Piattaforma della Svizzera centrale: Aarau, Wädenswil e Affoltern am Albis. Per realizzare tale ampliamento verrà acquistato un secondo furgone frigorifero. La lunga collaborazione fra GGZ@Work e *Tavolino Magico* è preziosa per entrambe le parti. «La collaborazione con *Tavolino Magico* porta parecchi vantaggi alla nostra attività di sviluppo occupazionale. I nostri collaboratori disoccupati possono aiutare altre persone in difficoltà con attività sensate. Così si attua in concreto il concetto di aiuto per imparare ad aiutarsi da soli» – sottolinea Carl Utiger, Direttore di GGZ@Work. «Sfruttiamo le forze di entrambe le organizzazioni. Ci piace l'approccio pragmatico del nostro partner: semplice, diretto e orientato al risultato finale» – aggiunge Stähli.

GGZ@Work

GGZ@Work è un ente della Società di pubblica utilità di Zugo (GGZ). L'Associazione GGZ è stata fondata nel 1884 ed è l'opera sociale privata più importante del Canton Zugo. GGZ@Work permette di offrire un'occupazione in sei aziende diverse a circa 150 persone disoccupate, per esempio in un'azienda di riciclaggio, dove ha sede anche *Tavolino Magico*, in un negozio di prodotti per l'edilizia, sul battello Yellow o nei servizi per gli uffici. In questo modo coloro che ricevono aiuto sociale, i rifugiati riconosciuti o i richiedenti asilo hanno la possibilità di lavorare, mentre sono formati e stimolati. In molti casi trovano un aggancio con il mercato del lavoro reale.

www.ggzatwork.ch



Il magazzino di 200 m² della Piattaforma della Svizzera centrale a Baar dispone di 98 spazi per le palette.

Novità dal mondo di *Tavolino Magico* nella Svizzera italiana

I primi apprendisti di *Tavolino Magico*

È con piacere che possiamo confermare l'ottenimento dell'Attestato federale di capacità (AFC) da parte di Marco Bof, il nostro primo apprendista come Impiegato in logistica. Formato sul piano pratico presso il nostro magazzino di Cadenazzo da Seo Arigoni (Responsabile della logistica) e Pelè Gutzwiller (Responsabile dei Servizi centrali), Marco ha frequentato i corsi teorici presso il Centro d'arti e mestieri di Bellinzona dal marzo 2012 al giugno 2014. Nel frattempo, ha trovato lavoro dalla Lindt&Sprüngli di Altendorf.

Grazie al riconoscimento dalla Divisione della formazione professionale della Piattaforma di *Tavolino Magico* nella Svizzera italiana come Azienda formatrice, già nel settembre 2013 siamo



Marco Bof, il primo apprendista neodiplomato di *Tavolino Magico*.

stati in grado di assumere come secondo apprendista Francesco di Dio: da settembre è al 2° anno. Il consolidamento del livello professionale da noi acquisito costituisce un valore aggiuntivo al nostro sostegno alimentare.

Nuovi furgoni grazie ai nostri finanziatori

Come noto, uno dei capisaldi di *Tavolino Magico* è il rispetto della cosiddetta catena del freddo nel trattare i generi alimentari raccolti e distribuiti. Per garantire al meglio la qualità della merce raccolta e consegnata quotidianamente nei dieci Centri di distribuzione della Svizzera italiana, ci procuriamo attrezzature adeguate. Tra di esse figurano i furgoni con cassone refrigerante, per il trasporto del cibo recuperato. Siamo perciò alla costante ricerca di sostegno, sia da fornitori di generi alimentari, sia da enti finanziatori.

Per manifestare in maniera pratica a due nostri sponsor la nostra riconoscenza, abbiamo dedicato loro gli ultimi due automezzi da

noi acquisiti. In occasione di una breve visita a Cadenazzo dei rappresentanti della Fondazione del Ceresio e della Helsinn, lo scorso 16 giugno, abbiamo organizzato la cerimonia di consegna dei furgoni «Alessandra» e «Riccardo».

Degno di particolare nota è che la Fondazione del Ceresio di Lugano, negli ultimi anni, ha contribuito all'acquisto di quattro furgoni frigo. Da quest'anno, s'è aggiunta alla sempre più nutrita schiera di donatori di *Tavolino Magico* la Helsinn, il gruppo farmaceutico internazionale con sede in Ticino. Per il 2015, è prevista la sostituzione di «Emilio», in circolazione da oltre quattro anni.



La consegna simbolica, lo scorso 16 giugno, delle chiavi dei nostri furgoni frigo «Alessandra» e «Riccardo» alla presenza di rappresentanti della Fondazione del Ceresio e della Helsinn.