

Lettera dal Tavolino

Estate 2.19



**I 20 anni di *Tavolino Magico*:
tutto iniziò con uno yogurt**

Care lettrici, cari lettori,



Esattamente 20 anni fa iniziò la storia di *Tavolino Magico*. Nel 1999 Anja Hübner ha avuto l'idea di fare qualcosa contro lo spreco alimentare e contemporaneamente aiutare persone in difficoltà.

All'epoca non era ancora prevedibile quale sviluppo dinamico avrebbe avuto questa iniziativa e che ruolo pionieristico avrebbe avuto questa associazione nel campo dello spreco alimentare in Svizzera!

Grazie allo spirito pionieristico di Anja, all'imprenditorialità del nostro primo presidente onorario Beat Curti e all'abilità del nostro primo direttore Samuel Sägesser, *Tavolino Magico* è divenuta un'associazione attiva a livello nazionale. Ulteriori informazioni sugli inizi di *Tavolino Magico* li trovate a pagina 4.

La maggioranza dei dettaglianti svizzeri collabora strettamente con *Tavolino Magico* per salvare sempre più alimenti dal macero e distribuirli a persone bisognose. Che cosa succede però con alimenti non più commestibili? Coop e Migros impiegano sempre più dei mulini tritatori. Potete scoprire come funzionano a pagina 6.

Cosa sarebbe di noi senza i nostri volontari! Anche in questa lettera vi presentiamo delle persone indispensabili, senza il loro sostegno e impegno il nostro aiuto alimentare non sarebbe possibile.

Vi auguro delle piacevoli ferie estive ed una interessante lettura.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alex Stähli'.

Alex Stähli
Direttore

Tavolino Magico è sostenuto da:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG



e dalla partner di Cooperazione:

Retrospectiva umoristica

«Ritorno alle origini» è stato il motto dell'assemblea generale di quest'anno di *Tavolino Magico*. Oltre 500 membri si sono trovati a Dietikon, dove 20 anni fa ha avuto inizio la nostra associazione.

L'assemblea generale dell'anno giubilare ha avuto luogo a Dietikon (ZH) il 17 maggio, dove 20 anni fa è iniziata l'attività di *Tavolino Magico*. Ancora oggi i volontari del Centro di distribuzione sono attivi nello scantinato della moderna Stadthalle.

Traguardi incoraggianti

Circa 500 membri da tutta la Svizzera si sono ritrovati alla stazione di Dietikon e sono stati portati con dei bus extra alla Stadthalle cittadina. Presto i delegati hanno capito che l'assemblea generale di *Tavolino Magico* non è una semplice manifestazione informativa. Certo si trattava primariamente di presentare ai membri le cifre ed i bilanci dell'anno precedente per ottenere la loro approvazione. Tuttavia i due relatori, il presidente Stefan Baer ed il direttore Alex Stähli, hanno fatto la loro relazione con molto humor. Questo è stato facilitato dal fatto che l'anno economico retrospettivo era di successo. Non vi è assemblea generale senza rendere onore ai propri membri di lungo corso! A loro è stato tributato un caloroso applauso sul palco. Per membri dell'associazione, ospiti d'onore (tra loro Roger Bachmann, sindaco di Dietikon) e rappresentanti dei principali partner di *Tavolino Magico* l'assemblea generale è pure stata una piacevole occasione per chiacchiere, conoscersi ed allacciare nuovi contatti soprattutto durante il prelibato pranzo che è seguito.

Retrospectiva su due decenni

Nel pomeriggio ha fatto la sua grande entrata in scena colui che in realtà non ama essere sotto i riflettori: Beat Curti, presidente onorario di *Tavolino Magico*, ha colto l'occasione per fare una retrospectiva degli ultimi 20 anni. Lui che ha dato un contributo decisivo alla nascita dell'associazione ha reso omaggio all'ideatrice Anja Hübner, al primo direttore Samuel Säggerer, all'attuale direttore Alex Stähli e, naturalmente, ai molti volontari, senza di cui l'opera non sarebbe mai stata possibile. Curti ha poi ricevuto da Stefan Baer, presidente dell'associazione, un bonsai di 20 anni come ringraziamento per tutto quanto fatto per l'associazione, un gesto bello e adeguato. La band Sebass di Winterthur ha poi condecorato la manifestazione. Arrivederci alla prossima assemblea generale il 15 Maggio 2020 a Lugano! **EB**



- 1 Il presidente onorario Beat Curti, il presidente Stefan Baer ed il bonsai che ha 20 anni.**
- 2 I volontari di lunga data sono stati particolarmente ringraziati.**
- 3 La Stadthalle di Dietikon, scenario dell'assemblea generale.**
- 4 Come di consueto tutto è stato tradotto simultaneamente in francese ed in italiano.**

Tutto iniziò con uno yogurt

Tavolino Magico è una storia di successo, che vi raccontiamo qui con piacere. Un'associazione il cui nome sembra venire da una favola, ma che nel quotidiano è un prezioso partner nella lotta allo spreco alimentare e al superamento di barriere.

Si inizia ogni grande progetto in piccolo. Questa saggezza popolare vale anche per *Tavolino Magico*, oggi ormai divenuto un'associazione nazionale, con 131 centri di distribuzione e 3000 volontari, i quali ogni settimana raggiungono circa 20'000 bisognosi in Svizzera e nel principato del Liechtenstein. Un'organizzazione che dai suoi esordi ha salvato dal macero 33'181 tonnellate di cibo pari ad un valore di 215'000'000 franchi. Tanto è cambiato dalla sua fondazione! Infatti nel 1999 *Tavolino Magico* era rappresentato da una sola donna che con un furgone cercava di fronteggiare in tutta la Svizzera il problema dello spreco alimentare.

L'idea iniziale

Questa signora si chiama Anja Hübner. Nel 1999 abitava nell'Emmental. Assieme alle sue attività di casalinga, la signora Hübner cercava un impegno utile e lo trovò andando a fare la spesa. Scoprì infatti che uno yogurt considerato vendibile entro due giorni era invece ancora commestibile per una settimana. Si informò e venne a sapere che questi alimenti, scaduta la data di vendita, venivano ritirati dagli scaffali e gettati nell'immondizia. Anja Hübner pensò che sarebbe stato molto meglio dare questi alimenti a persone che ne avessero bisogno! Tramite suo marito, a quel tempo direttore della CC Prodega Howeg AG, la signora Hübner contattò Beat Curti, a suo tempo azionista di maggioranza del Gruppo Bon-Appétit. Ricorda l'industriale: «Parlando con Anja Hübner realizzai con spavento che nel nostro settore era normale gettare alimenti con la data di vendita scaduta».

Inizi modesti

Anja Hübner e Beat Curti si sono riuniti ed hanno fondato «il gruppo di interesse *Tavolino Magico*», il cui raggio d'azione era limitato al Gruppo Bon Appétit. Anja Hübner volle poi raccogliere settimanalmente

alimenti non più vendibili alla Prodega di Dietikon (ZH) e distribuirli a persone bisognose. All'indispensabile infrastruttura, dalla cella frigorifera al camion con autista, pensò Beat Curti. «Ogni uomo ed ogni azienda devono mettere una parte dei propri talenti a beneficio della comunità». Questo motivò l'imprenditore nel suo impegno. Come primo centro di distribuzione fu scelto uno spiazzo di fronte al negozio Caritas di Zurigo-Oerlikon. Anja Hübner scoprì che molti bisognosi preferivano affidare le loro preoccupazioni ad un sacerdote o un assistente sociale, piuttosto che ad un funzionario o al vicino di casa.

Troppo per una sola persona

«All'inizio arrivavano una o due persone», diceva Anja Hübner. Nonostante la passione con la quale coordinava i volontari ci si è subito resi conto che i compiti a lei affidati erano eccessivamente gravosi per un'unica persona. Di conseguenza Anja Hübner e Beat Curti ritennero di professionalizzare il concetto globale di *Tavolino Magico* elevandolo ad un livello superiore. Beat Curti: «*Tavolino Magico* è cresciuto in maniera esponenziale ed io volevo cogliere l'opportunità per fare qualcosa di buono. Ci siamo resi conto di aver bisogno di un team professionale per guidare tutta la catena, dalla raccolta allo stoccaggio, dalla preparazione alla distribuzione ai bisognosi. Nel 2002 cercammo un direttore per un'opera di aiuto alimentare, facendo un'inserzione nel quotidiano NZZ: doveva venire idealmente dal campo degli alimentari ed avere esperienza di logistica e marketing.»

Non fu automatico

Samuel Säggerer, a suo tempo direttore dell'organizzazione regionale «Natürli Argau», lesse l'annuncio sulla NZZ e si fece avanti, in quello che lui definisce «il periodo fisicamente e psichicamente più impegnativo della sua carriera». Sotto la sua egida si passò da una cerchia di interessati ad un'associazione, che doveva guadagnarsi il riconoscimento all'esterno del Gruppo Bon-Appétit. «Abbiamo dovuto lottare per avere aziende partner ed i relativi



prodotti, non fu per nulla automatico», ricorda il direttore pensionato nel 2011. «Il mio compito fu quello di convincere i produttori che noi non saremmo diventati dei concorrenti, perché i nostri utenti non erano in grado di acquistare questi prodotti».

Due anni di tempo

Samuel Sägesser ricevette 150'000 franchi e due anni di tempo per allestire in modo professionale l'associazione. Questa professionalità doveva essere ben visibile anche agli utenti. Infine i prodotti dovevano essere dati a chi ne avesse realmente bisogno. Dice Sägesser: «Prendemmo contatto con enti sociali perché verificassero i nostri beneficiari, ma anche con Chiese ed Istituti». Per lo sviluppo di *Tavolino Magico* era anche importante essere affidabili nei confronti di partner e donatori, così venne costantemente migliorato il sistema delle carte acquisti ed introdotta la durata massima di un anno.

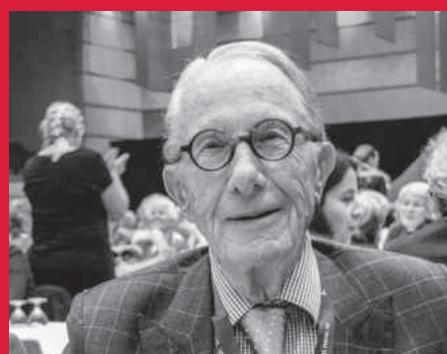
Il trasloco a Winterthur

Con la cessione del Gruppo Bon-Appétit a Rewe, nel 2006 *Tavolino Magico* perse il suo quartier generale a Dietikon. Furono poi trovati nuovi spazi a Winterthur. Erano logisticamente più scomodi ma meglio attrezzati con magazzino e celle frigorifere. Queste erano molto importanti, visto che l'attività di *Tavolino Magico* sottostà alla legge sulle derrate alimentari. Col passare degli anni l'associazione è costantemente cresciuta e i centri di distribuzione si sono moltiplicati. Per gestire i centri di distribuzione Samuel Sägesser ha realizzato il sistema dei volontari che dura fino ad oggi. Fu di Sägesser pure l'idea di fare pagare un franco simbolico ai beneficiari. «Ho svolto il mio compito con molta passione e l'associazione fu il coronamento della mia vita professionale», afferma il primo direttore retrospettivamente. Sägesser rimane pertanto legato a *Tavolino Magico* come membro del comitato e può così seguirne la crescita ed il successo. **EB**



«All'inizio arrivavano una o due persone.»

Anja Hübner



«Tavolino Magico è cresciuto in maniera esponenziale ed io volevo cogliere l'opportunità per fare qualcosa di buono.»

Beat Curti



«Ho svolto il mio compito con molta passione e l'associazione fu il coronamento della mia vita professionale.»

Samuel Sägesser

Il cerchio si chiude

Cosa succede agli alimenti che non sono più commestibili e vanno dunque gettati? Coop e Migros li trasformano in biogas assieme ad altri materiali verdi. Così facendo si risparmia olio combustibile e si utilizzano in modo utile materiali organici, come mostra l'esempio della Migros Svizzera orientale.

Alla Migros annualmente si producono 115'000 tonnellate di rifiuti industriali. «Si tratta soprattutto di rifiuti giornalieri, cartoni e imballaggi di plastica», afferma Robert Zwingli, responsabile dell'eliminazione dei rifiuti alla Migros Svizzera orientale. «Inoltre ci sono metalli, palette monouso, materiale verde riciclabile come ad esempio alimenti danneggiati, scaduti o non più commestibili o non vendibili per altre ragioni». La quota di alimenti non trasformati in quanto a tali ammonta a 1.5%.

Raccogliere e pressare

Da qualche anno le filiali non si devono più occupare da sole dello smaltimento dei rifiuti. Una procedura stabilisce come debbano rientrare i rifiuti alla centrale. Alimentari invenduti, alla Migros Svizzera orientale, vengono dapprima ribassati per la clientela ed i collaboratori. Poi si prendono in considerazione i ristoranti Migros e istituzioni sociali quali *Tavolino Magico*. Ciò che rimane va alla Centrale aziendale di Gossau in cui i rifiuti vengono trasformati o eliminati. Alla Migros Svizzera orientale vengono raccolti in un container di una capienza di 14 tonnellate rifiuti biogeni come frutta, verdura, latticini, carne, prodotti convenienza, piante, ecc. «Il pane è un'eccezione», afferma Robert Zwingli,

«esso viene raccolto separatamente e riciclato come cibo per animali». Fino a pochi anni fa anche resti di cibo venivano trasformati in cibo per animali. Dal 2000 questo non è più possibile.

Fare a pezzetti...

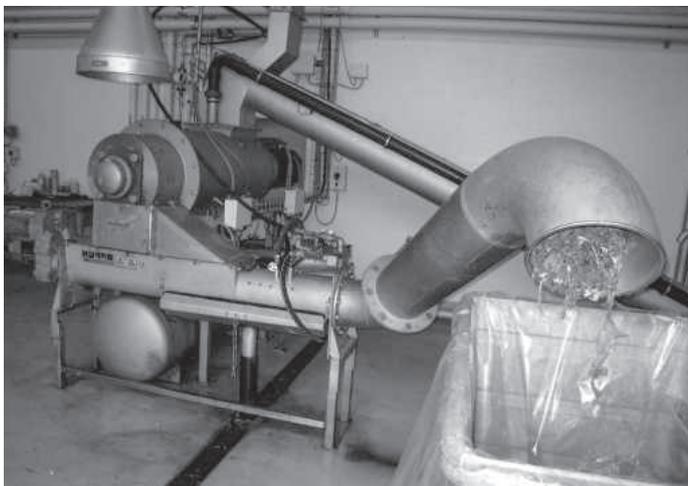
I rifiuti biogeni pressati nel container vengono infine trasportati nell'impianto dell'ente di depurazione di Altenrhein (SG). In questo impianto vi è una macina a martello specializzata nel ridurre in pezzi i materiali eterogenei. La frantumazione non avviene con delle macine bensì con dei martelli di acciaio che fanno parte della struttura. Oggetti estranei o d'intralcio, durante la frantumazione vengono spinti con aria compressa nella camera di combustione.

...e liquefare

La massa spezzettata e mista ad acqua viene fatta confluire con dei fanghi chiari dall'impianto nella camera di decomposizione. Nel giro di 20 giorni questa massa fermenta. Durante questo processo si genera biogas. Il fango disidratato e asciugato viene infine dato all'industria del cemento e usato come combustibile alternativo. L'associazione sta cercando di migliorare il riciclaggio di questi fanghi. In futuro sarà possibile estrarre da questi fanghi importanti sostanze come il fosforo o l'azoto così da metterli di nuovo sul mercato. «Ci sono anche i mulini a martello nei quali il colaticcio del letame viene usato come concime in agricoltura», dice Zwingli. «Entrambi i metodi hanno vantaggi e svantaggi». Il biogas guadagnato dal processo di fermentazione alla fine viene usato dall'Ente di smaltimento delle acque di Altenrhein per alimentare motori a gas che producono elettricità e calore. Una tonnellata di resti alimentari corrisponde ad un valore energetico di 300 litri di nafta.

Chiudere il ciclo dei materiali

Il concetto di questi mulini a martello corrisponde al obiettivo della Migros di recuperare le materie.



Nel mulino a martello vengono frantumati i rifiuti e preparati per un loro riutilizzo.

Foto: L'ente smaltimento delle acque di Altenrhein

La cooperativa Migros Zurigo ha quindi da qualche tempo un mulino a martelli che frantuma i resti. «La fermentazione viene fatta a Zurigo presso un collaboratore esterno», dice Zwingli. Comunque questo mulino, che spezzetta i resti, contribuisce nella misura del 74% a riciclare tutti i rifiuti industriali della Migros. **EB**



Robert Zwingli, capo del settore smaltimento rifiuti alla cooperativa Migros Svizzera orientale. Foto: Migros Svizzera orientale

La spinta della motivazione

Sono circa tremila i volontari che distribuiscono alimenti a persone bisognose nei centri di distribuzione di *Tavolino Magico* in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein. Tra loro c'è Céline Zwahlen.

Le Chiese hanno un ruolo importante per *Tavolino Magico* perché spesso è nei loro spazi che l'associazione può fare la distribuzione settimanale di alimenti a persone bisognose. A Tavannes nel Giura bernese, ad esempio, la distribuzione è ospitata dalla Chiesa Cattolica. A gestire il centro di distribuzione è un team di circa 30 persone. Da 5 anni partecipa anche Céline Zwahlen. Ogni quindici giorni, di martedì, lei è presente, accoglie le beneficiarie ed i beneficiari, prepara i prodotti e aiuta nella distribuzione. «Una mia amica della Chiesa mi ha raccontato di *Tavolino Magico*», dice la donna di Tramelan (BE) che lavora in banca. «Ho subito sentito che questo tipo di volontariato faceva per me, amo esserci per gli altri e aiutare. *Tavolino Magico* è un'autentica motivazione».

Essere parte di qualcosa di importante

Tutti i volontari sentono di partecipare a qualcosa di importante. «Nonostante lavorare in un centro di distribuzione non siano sempre rose e fiori», dice Céline Zwahlen. Occuparsi dei beneficiari non è sempre così facile, perché molti bisognosi sono terribilmente a disagio; per loro è penoso ricevere un aiuto. «Mi fa sempre male quando incontro persone che si vergognano di essere nel bisogno», dice Céline Zwahlen. Si ricorda di una signora del suo paese, la conosceva bene e l'ha vista al centro di distribuzione. «Mi è dispiaciuto che fosse nel bisogno e mi sono comportata nella maniera più naturale possibile per non farglielo pesare». Ciononostante, per la beneficiaria la situazione era terribilmente



sgradevole. «Da quella volta non l'ho più vista. Non so, se è perché non ha più la tessera o perché si vergognava talmente, che ha smesso di venire. Questo mi colpisce sempre molto», aggiunge la volontaria. Presso i centri di distribuzione di *Tavolino Magico* si fa la spesa per un franco simbolico e si possono fare due chiacchiere. Anche con i volontari, come Céline Zwahlen. **EB/CT**



Un taglio donato con un sorriso

Sorride felice Paola mentre guarda con Julia (6 anni) delle «coiffure» sul telefonino. «Questa ti piace?» La piccola sembra decisa: «Vorrei capelli corti e frangetta dritta», dice mentre indica una foto. Una spruzzata alla lunga chioma, le forbici corrono veloci e la bimba si ritrova con un taglio moderno e sbarazzino. Accanto c'è la madre, anche lei ha accettato con piacere un taglio gratuito dei capelli. «È da due anni che non andiamo dal parrucchiere, non abbiamo i soldi per queste cose, è un bel regalo e ci sentiamo coccolate». Siamo al centro di distribuzione di Caslano, dove Paola Bottoni, titolare dello studio «Style me» a Massagno, con altre tre professioniste sta offrendo un taglio gratuito ai beneficiari di *Tavolino Magico*. Si sono annunciati in quindici. Tra loro anche Thomas e sua moglie: «È molto utile, peccato sia solo una volta l'anno», dice l'uomo mentre si guarda compiaciuto allo specchio.

Paola e il suo team sono raggianti, mentre spruzzano, tagliano, asciugano e pettinano. «Da anni offro l'incasso di una giornata ad un'associazione, ma avere un contatto diretto e donare un taglio a chi ne ha bisogno è ancora più bello. È un'importante esperienza di dono libero, senza l'attesa di qualcosa in cambio», spiega Paola, che è impegnata in progetti umanitari a Città del Capo, dove ha vissuto alcuni anni con la famiglia. Tra i beneficiari di Caslano, diretti da Roberto Nosedà, ad organizzare tutto è stata la sua vice Tiziana Delmenico: «Abbiamo chiesto ai beneficiari chi era interessato e soprattutto gli uomini erano entusiasti», spiega. Un taglio da uomo vale sui 40 franchi, quello per signora sui 70 franchi. **sc**

Impressum

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

Redazione: Mina Dello Buono (MDB), Erik Bühlmann (EB), Simonetta Caratti (SC), Céline Tapis (CT)
Traduzione: Filippo Caratti
Frequenza: quadrimestrale
Grafica/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tiratura: 13'000 Ex (d, f, i)
Prossima edizione: ottobre 2019

L'abbonamento costa 20 franchi annui e per membri e donatori è incluso nella tassa.