

Lettera dal Tavolino

Estate 2.21



Luce verde a Penthalaz

Cara lettrice, caro lettore,



Nel 1999, l'anno di fondazione di *Tavolino Magico*, lo spreco alimentare non era ancora un tema di attualità in Svizzera. All'epoca, quasi nessuno si rendeva conto della drammatica portata di questo spreco di risorse.

Da una decina d'anni si è notato un cambio di paradigma: la lotta contro lo spreco alimentare è diventata giustamente un argomento che tiene banco nei media e anche nella politica. Entro il 2030, la Svizzera mira a ridurre del 50% l'attuale livello di spreco alimentare. Anche l'industria alimentare da molti anni si sforza di frenare questa assurdità ecologica ed economica. E molto è già stato realizzato!

Possiamo essere soddisfatti? No. Perché le riduzioni di sprechi fin qui ottenute erano relativamente facili da conseguire. D'ora in poi la partita si fa più ardua e dovremo metterci ancora più sforzo. Purtroppo, sono certo che anche le misure previste nel piano d'azione contro lo spreco alimentare non saranno sufficienti per realizzare l'obiettivo di ridurlo del 50% entro il 2030. Ricordiamoci che il 2030 è dietro l'angolo, ci arriveremo tra soli 9 anni.

Ciò che manca è un sistema di incentivi che aiuti l'industria alimentare ad assorbire lo sforzo di riciclo supplementare che le si richiede e che la motivi a continuare con passione la lotta contro gli sprechi alimentari anche nel secondo «round». Ecco perché *Tavolino Magico* sostiene la mozione parlamentare Hegglin: chiede che la donazione di cibo a organizzazioni caritatevoli ed esentasse sia più vantaggiosa da un punto di vista fiscale rispetto al suo smaltimento. Detto altrimenti, sgravi fiscali per le aziende che donano cibo. In tempi economici difficili come quelli attuali, c'è il pericolo che i temi della sostenibilità passino in secondo piano. Questo non deve accadere. Oggi è necessario imboccare la strada giusta, ecco perché la mozione Hegglin va integrata nel piano d'azione contro lo spreco alimentare in Svizzera.

Cordiali saluti,

Alex Stähli
Direttore

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:



Chi ha conosciuto la vita di strada, vi rimane sempre vicino

In media, 845 persone che vivono col minimo esistenziale o al di sotto di esso si recano ogni settimana in uno dei quattro centri di distribuzione di *Tavolino Magico* nel centro di Basilea. Una di queste è Lilian Senn, una beneficiaria del centro di distribuzione nella Elisabethenkirche di Basilea.

La consegna degli alimenti alla Elisabethenkirche inizia ogni martedì mattina alle 9.30. Lilian Senn è sul posto ogni settimana. Riceve cibo per sé e per suo marito. Entrambi apprezzano molto questo servizio, anche perché lei, guida turistica della città per l'associazione Surprise, sa che cosa significa non avere nulla: Lilian ha infatti vissuto senza fissa dimora per quattro anni. È quindi certa: «Abbiamo bisogno di più centri di distribuzione di *Tavolino Magico* per sostenere le sempre più numerose persone in difficoltà finanziaria!»

Niente casa, niente lavoro – niente lavoro, niente casa

Lilian è aperta e comunicativa. Ben presto ha imparato ad arrangiarsi da sola. Ha passato i primi anni della sua vita in una famiglia adottiva fino a quando non è rientrata nella sua famiglia d'origine. All'età di 12 anni doveva già guadagnarsi da vivere. In seguito, ha completato quattro apprendistati, ha lavorato come fiorista, come autista di autobus, e ha gestito un ufficio del personale. «Non abbiamo mai avuto molto in famiglia e presto mi sono confrontata con l'indigenza. Volendo riscattarmi dalla povertà mi sono trasformata in una stacanovista; il mio obiettivo era guadagnare abbastanza per stare bene». Così si è sovraccaricata ed è finita in burnout accumulando vari debiti. Grazie al suo lavoro come autista di autobus a Zurigo è riuscita a rimettersi in carreggiata dal punto di vista finanziario. Ha cercato di ricominciare la sua carriera, ma ha fallito e si è trovata di nuovo in difficoltà economiche. Ha vissuto senza domicilio fisso a Basilea per quattro anni. «È un circolo vizioso», spiega Lilian, «una volta che hai perso il tuo appartamento, è difficile trovare di nuovo un lavoro. Ma senza un lavoro, è anche impossibile ottenere un appartamento».

Pierino nero, Surprise e *Tavolino Magico*

La salvezza della 64enne è stata formarsi come guida turistica sociale della città con Surprise.



Lilian Senn apprezza molto il cibo fornito da *Tavolino Magico*.

Qui ha anche incontrato suo marito, che ha sposato nel 2019 – una storia d'amore che è stata anche pubblicata nella rivista di Surprise. Dopo l'articolo, la coppia ha anche ricevuto offerte di appartamenti, quindi ora ha di nuovo un tetto sopra la testa. Lilian oggi è pensionata, e si guadagna un reddito extra proponendo visite guidate della città. Il bilancio familiare è comunque tirato: «La fattura della cassa malati supera già il nostro reddito. Possiamo permetterci l'appartamento solo grazie alla cooperativa e alla riduzione dell'affitto. Ecco perché apprezziamo tanto anche l'aiuto di *Tavolino Magico*». Lilian ha ricevuto una carta acquisti nel 2016 da Pierino Nero, un'associazione per il lavoro sociale di strada. Da allora, anno dopo anno, il centro di distribuzione della Elisabethenkirche è il suo appuntamento settimanale. Se non ci può andare perché deve fare una visita guidata della città, c'è suo marito che provvede a ritirare gli alimentari. Entrambi sono entusiasti del team di volontari della Elisabethenkirche, sperano che rimanga per molto tempo e venga ampliato da giovani volontari.

Vittime di una società disfunzionale

Lilian si impegna anche per gli altri e ha una grande umanità: «Non pianifichiamo nessuna spesa extra settimanale finché non abbiamo il cibo che ci viene dato», dice. «In questo modo non sprechiamo nulla, e quello che non consumiamo lo regaliamo ai conoscenti poveri di Surprise». Non vuole perdere il suo legame con la vita di strada perché «una volta che hai vissuto così, non puoi semplicemente voltare le spalle agli altri, il legame resta». Di una cosa è certa: le persone scivolano nel precariato perché la nostra società è disfunzionale. Lilian ha già condiviso la sua esperienza di vita con i suoi due figli – e ora la sta trasmettendo ai suoi sette nipoti. **FR**

Buone azioni a chili

Le buone azioni non sono mai abbastanza. Il 29 maggio si è svolta per la seconda volta la «Giornata della buona azione» lanciata da Coop. *Tavolino Magico* ha partecipato ed ha ricevuto tanti chili di ottimi prodotti alimentari di base.

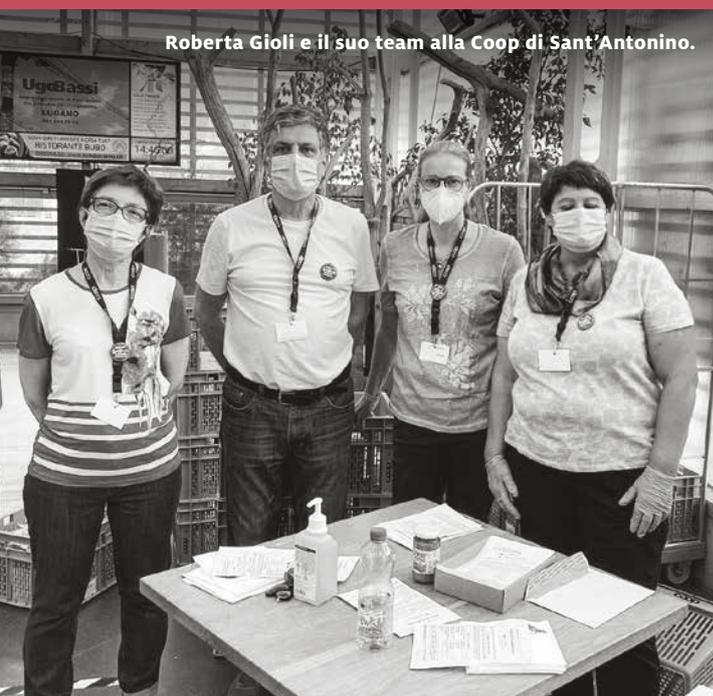
Ottanta volontari del «Sole della solidarietà» hanno partecipato sabato 29 maggio in Ticino alla colletta alimentare in favore di *Tavolino Magico* in occasione della «Giornata della buona azione» di Coop: grazie alla generosità di molti ticinesi, sono state raccolte 12 tonnellate di cibo secco in otto filiali del supermercato. Un grande successo! «Insieme per riuscire, fatti e non parole» è il motto di Roberto Noseda ed Ettore Vanossi (entrambi del centro di distribuzione di Pregassona) che hanno pensato e creato il «Sole della solidarietà». A fare la colletta è stato un gruppo variegato, c'era qualche dipendente dell'associazione come Anita Corak: «È stata una giornata di grande solidarietà verso il prossimo e grande collaborazione tra chi si è messo a disposizione.»



Andrea Kramer, Capo della Direzione Marketing/Acquisti Coop e Alex Stähli, *Tavolino Magico*, raccolgono cibo alla Coop Grüze-Märkte di Winterthur

Diversi volontari dell'associazione come Roberta Gioli: «Tutte le aspettative sono state ampiamente superate!» e qualche dipendente Coop, tanti amici e familiari. Tutti insieme per una buona causa: raccogliere cibo per i 2016 beneficiari di *Tavolino Magico*.

Anche in cinque filiali Coop nella Svizzera tedesca ci sono state le collette, che hanno raccolto 7 tonnellate di cibo. «Siamo molto grati sia a tutte le persone che si sono lasciate entusiasmare sia a tutte quelle che hanno donato cibo», dice il direttore Alex Stähli. A tutti va un grande grazie di cuore! sc



Roberta Gioli e il suo team alla Coop di Sant'Antonino.



Ettore Vanossi e volontari alla Coop di Lugano-Resega.



Silvana Farei Campagna col suo gruppo alla Coop di Castione (foto M. Pedrazzini).



Dario Suà, Anita Corak ed Enea Solari alla Coop di Biasca.



Alla Coop di Tenero si raccoglie cibo.



Il gruppo di Roberto Noseda alla Coop di Lugano-Grancia.



Grandi e piccoli contenti di donare.

Luce verde a Penthalaz

È fatta. *Tavolino Magico* ha compiuto il grande passo in Svizzera romanda: ha aperto la nuova piattaforma di trasbordo e logistica a Penthalaz.

Alla fine del 2017, la direzione di *Tavolino Magico* ha deciso di rafforzare la presenza nella Svizzera romanda nel quadro della Strategia2021. Fin dall'inizio, era chiaro che non si voleva fare concorrenza alle organizzazioni di aiuto alimentare già attive localmente. «Dobbiamo lasciarci alle spalle l'idea generale di concorrenza», dice Romeo Pfister, responsabile logistica nazionale e direttore del progetto del nuovo HUB della

Svizzera romanda, «perché i rifiuti alimentari possono essere efficacemente evitati solo se tutti lavorano insieme e mettono in campo le loro rispettive forze». È in quest'ottica che è nato il progetto Étoile Romande, con *Tavolino Magico* che agisce esclusivamente come fornitore di servizi logistici. A Penthalaz è stata allestita una piattaforma di trasbordo, dove gli alimenti freschi salvati e smistati dalla centrale di distribuzione Coop di Aclens vengono stoccati per un breve periodo e consegnati alle organizzazioni di aiuto alimentare partner nella Svizzera romanda. «Idealmente, la merce esce lo stesso giorno in cui la riceviamo», spiega Salvatore Valeo, responsabile del supporto e dell'acquisizione dei donatori di prodotti a *Tavolino Magico*.



Romeo Pfister e Michele Hostettler (a sinistra) di Schweizer Tafel.

Un'inaugurazione di successo

Dopo molti preparativi e lavori preliminari, la piattaforma di raccolta ha iniziato a lavorare il 3 maggio. I magazzini sono stati riforniti, l'area di pausa, gli uffici e le postazioni di lavoro per lo smistamento di frutta e verdura sono stati allestiti. La forza lavoro è fornita dalla Fondazione «Mode d'emploi», che è un partner nel progetto. «Siamo felici di



Michele Hostettler, Baptiste Marmier (a destra) di Schweizer Tafel e Romeo Pfister (a sinistra) controllano la qualità di un cavolfiore.



Frutta e verdura per Schweizer Tafel.

essere partiti con successo», dice Romeo Pfister, visibilmente orgoglioso. Nella prima settimana, sono stati consegnati circa 1000 chilogrammi di merce fresca ogni giorno. «Siamo specializzati nel fornire supporto logistico per grandi quantità di cibo. È fantastico che ora possiamo sostenere le organizzazioni di aiuto alimentare nella Svizzera romanda come fornitori di servizi logistici», spiega.

Un progetto faro per tutti

Purtroppo, la pandemia non ha permesso di festeggiare l'evento invitando degli ospiti. Dall'apertura in poi, si lavora con regolarità, i partner delle associazioni di aiuto alimentare vengono coi loro veicoli e prelevano i prodotti da distribuire ai loro beneficiari. «L'accoglienza a Penthalaz è stata molto cordiale», dice Siegfried Dengler, vicepresidente di Tables du Rhône. «Tutto è ben organizzato – sono tornato a Monthey con 700 chilogrammi di frutta e verdura!». Michele Hostettler, direttore ad interim di Schweizer Tafel, è altrettanto entusiasta: «Étoile Romande è un progetto faro che aiuta a salvare ancora più cibo». **EB**



Foto: Salvatore Valeo



Frutta e verdura vengono caricate nel veicolo di Tables du Rhône.



Il veicolo di Siegfried Dengler, Tables du Rhône, è pieno di prodotti freschi.

I partecipanti ai programmi occupazionali della Fondazione Mode d'emploi preparano frutta e verdura.



Centri di distribuzione sempre più attivi nel raccogliere donazioni

Con il progetto «Aktionsradius+» (raggio d'azione moltiplicato), i centri di distribuzione possono agire da soli, raccogliere donazioni di prodotti e quindi ingrandire il loro assortimento.

Settimana dopo settimana, i centri di raccolta regionali di *Tavolino Magico* consegnano in modo professionale gli alimenti donati a tutti i 136 centri di distribuzione in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein. Nel 2020, circa 4000 tonnellate di cibo sono state distribuite alle persone più disagiate. Tuttavia, c'è ancora tanto cibo da salvare. Un ulteriore passo avanti lo si farebbe coinvolgendo nel recupero alimentare anche piccoli e micro-commercianti e produttori. «La nostra logistica è orientata al recupero di grandi quantità di cibo, purtroppo non possiamo andare in auto da ogni panettiere e negozio di paese disposto a donarci alimenti», dice Bettina Vetsch, responsabile nazionale centri di distribuzione e volontari di *Tavolino Magico*.

La professionalità è importante

Per non tralasciare anche donazioni di piccole quantità di cibo, nel 2018 è stato lanciato il progetto «Aktionsradius+» (raggio d'azione moltiplicato). «Lo chiamiamo anche auto-raccolta locale da parte dei volontari», spiega Bettina Vetsch. «Incoraggiamo e sosteniamo i centri di distribuzione ad avvicinarsi personalmente a negozi e produttori della loro regione e chiedere loro di donarci le eccedenze». Questo ha il vantaggio di evitare sprechi anche tra i piccoli dettaglianti e contemporaneamente permette ai centri di distribuzione di ingrandire le loro offerte di prodotti freschi, che altrimenti non sarebbero così abbondanti. La sfida qui è riuscire a rispettare le norme di trasporto e stoccaggio in quanto i requisiti legali si applicano naturalmente anche alle 10 confezioni di salsicce donate dal macellaio del villaggio. «Ecco perché abbiamo creato un volantino che fornisce idee, descrive le condizioni quadro in dettaglio e contiene anche tutte le informazioni necessarie e i link sulle procedure», dice Bettina Vetsch. Infatti, anche per questa ulteriore iniziativa di volontariato è necessario un approccio professionale. «I centri di distribuzione sono anche i biglietti da visita di *Tavolino Magico*», dice Bettina Vetsch.

Un successo non scontato

«Quando il nostro centro di distribuzione di Sursee ha aperto sei anni fa, non avevamo quasi nessun prodotto fresco», ricorda la responsabile Bernadette Duss. A Sursee, l'auto-raccolta di frutta e verdura è iniziata cinque anni fa con 90 kg di carote congelate donate da un agricoltore biologico. «Dopo di che c'è stato un effetto domino», dice Bernadette Duss, «e oggi annoveriamo anche Lidl, Aldi e Landi, tra i nostri donatori di cibo». Per garantire che le raccolte autonome e le raccolte «ufficiali» di *Tavolino Magico* non si sovrappongano causando confusione, tutti i centri di distribuzione sono invitati a contattare in anticipo il rispettivo centro di raccolta regionale. Una cosa da tenere a mente, tuttavia, è che il costo dell'auto-raccolta può essere piuttosto alto. «Servono persone per raccogliere, allestire e distribuire il cibo e bisogna al contempo mantenere il contatto coi donatori», dice Bernadette Duss. La responsabile è comunque convinta di «Aktionsradius+»: «Salvare cibo è importante – ancora di più se poi va a beneficio di chi è maggiormente in difficoltà!». **EB/SC**



Da un anno al Centro di distribuzione di Chiasso, ogni martedì arriva tanto pane extra grazie alla gentilezza di un panettiere della città, il Nuovo Forno di Francesco Coltamai. «Quando il mio panettiere di fiducia è andato in pensione, ho conosciuto questo laboratorio del pane a Chiasso, dove fanno pasticceria, pane di tutti i tipi, gipfel, aperitivi e li consegnano a domicilio. Sapendo che aveva degli esuberanti abbiamo iniziato a recuperare il pane in eccedenza», racconta Brunella Frigerio, volontaria al centro di distribuzione di Chiasso. Ogni martedì ci sono due grandi sacchi di pane fresco. «Sono molto apprezzati dai nostri beneficiari. Il panettiere Coltamai è talmente gentile che ce li porta lui, infatti tutto quel pane pesa, ed è puntuale ogni martedì.»

Brunella Frigerio, vice responsabile del centro di distribuzione di Chiasso



A volte il baule di Bernadette Duss raggiunge i suoi limiti di capacità.

«Al momento noi stessi raccogliamo solo prodotti donati da un panificio. Fino a circa due anni fa, anche la filiale SPAR di Sarnen ci donava alimenti. Da quando è cambiata la gestione, questo purtroppo non è più possibile. Allo stesso indirizzo c'è Pastarazzi, un'azienda gestita in modo ecologico che sa calibrare così bene la sua logistica da non avere quasi nessuna eccedenza produttiva. Dalla fine del lockdown del 2020, raccogliamo donazioni alla Migros di Sarnen. Si tratta spesso di grandi quantità, e siamo lieti che a novembre si è presentata l'opportunità di ritirare queste donazioni consegnateci dal centro di raccolta regionale. Di tanto in tanto distribuiamo anche prodotti di donatori individuali. L'anno scorso un agricoltore pensionato della regione ci ha portato spontaneamente delle casse piene di mele, pere e noci! Va detto che è una complessa sfida raccogliere donazioni diciamo da «porta a porta» con «Aktionsradius+». È molto impegnativo anche conservarle correttamente fino alla loro consegna: infatti non si deve interrompere la catena del freddo e servono spazi adeguati. Ma per i nostri beneficiari e contro lo spreco alimentare, continueremo a farlo!»

Erika Zumstein, responsabile del centro di distribuzione di Sarnen

«Da otto anni riceviamo ogni settimana donazioni di cibo da un grande agricoltore della regione. Produce carne, latte e pane per il suo negozio in fattoria e li vende ogni sabato al mercato di Lucerna. Quello che rimane lo dona a *Tavolino Magico*. Si tratta di quantità considerevoli! Recentemente, per esempio, abbiamo ricevuto 13 kg di spaetzli, spesso riceviamo anche 7-8 kg di prodotti di panetteria; inoltre, ci sono porzioni di arrosto sottovuoto. Tutto è fatto in modo molto professionale, la catena del freddo è sempre rispettata. Ritiro sempre la merce il giovedì mattina, poi viene refrigerata in scatole di polistirolo fino alla consegna del mattino: tutto è approvato dall'ispettore alimentare. Abbiamo informato i beneficiari di non congelare di nuovo i prodotti refrigerati. Per andare incontro ai nostri utenti musulmani, separo il maiale dagli altri prodotti a base di carne. Cerco di ricompensare la generosità del contadino restituendogli di tanto in tanto il favore. Ad esempio, affidandogli il catering per la cena annuale dei volontari del centro di distribuzione o per la serata del personale dell'ufficio della chiesa».

Hermann Morf, responsabile del centro di distribuzione di Willisau



Hermann Morf (a destra) e il donatore Franz Krummnercher.



Brunella Frigerio (a sinistra) con Bruna Bernasconi, responsabile centro distribuzione Chiasso.



Le carote sono il prodotto principale della Steffen-Ris. Foto: Steffen-Ris

Merce fresca per *Tavolino Magico*

Steffen-Ris dona regolarmente frutta e verdura a *Tavolino Magico* – e arricchisce così l'offerta di aiuto alimentare. Il motto è: Sprecare meno cibo possibile!

L'azienda Steffen-Ris appartiene alla Fenaco, una cooperativa di produttori agricoli. «La nostra gamma di prodotti comprende principalmente patate fresche, carote, cipolle e banane», dice Jörg Schär, category manager per le patate fresche e membro della direzione della SBU prodotti agricoli. Steffen-Ris gestisce tre siti di stoccaggio e lavorazione a Bercher, Bätterkinden/Utzenstorf e Frauenfeld, dove ogni anno vengono preparate circa 60.000 tonnellate di patate, 22.000 tonnellate di verdure conservate e 4500 tonnellate di banane. La produzione avviene principalmente a livello regionale nei dintorni di queste piattaforme. I principali clienti sono il commercio al dettaglio svizzero e i fornitori di catering.

I rifiuti alimentari sono una perdita di beni

La sostenibilità è una priorità assoluta alla Steffen-Ris. Tra le altre cose, la riduzione dei rifiuti alimentari, uno degli obiettivi di sostenibilità della Fenaco, viene perseguita con coerenza. «I rifiuti alimentari significano perdita di beni», dice pragmaticamente

Jörg Schär. «Ha un impatto negativo diretto sulla redditività dei nostri produttori e anche sulla nostra organizzazione». Si dovrebbe quindi vendere il maggior numero possibile di prodotti. A tal fine, sono stati implementati diversi standard di qualità. I selezionatori elettronici di qualità sono in funzione in tutti e tre i siti e smistano i prodotti secondo gli standard di qualità Premium, Standard e Basic. «Anche le famose «carote storte» non vengono automaticamente smistate, ma vengono messe sul mercato in appositi canali», dice Jörg Schär. Alla fine, però, sono i consumatori a determinare ciò che è vendibile e ciò che non lo è: la forma e la dimensione dei prodotti hanno un ruolo importante nel commercio al dettaglio. La diversificazione delle gamme di prodotti offre molte opportunità di marketing in termini di dimensioni, e c'è anche spazio per forme diverse nelle varie categorie di qualità. «Naturalmente questo è possibile solo se i consumatori ci assecondano e comprano i nostri prodotti nei vari standard di qualità», dice Schär.

Dal foraggio al biogas

Gli unici prodotti veramente distrutti sono quelli che non possono proprio essere utilizzati. Se i prodotti non possono più venire consumati da persone, vengono restituiti alle fattorie come mangime per animali, dunque finiscono nella mangiatoia. Se non c'è richiesta o se il cibo è rovinato, viene utilizzato per la produzione di biogas. Schär: «Cerchiamo di ottenere qualcosa anche dai prodotti scartati». La qualità e la conservabilità dei prodotti dipendono molto dalle condizioni di coltivazione, specialmente dalle condizioni meteo. Per questo motivo, la percentuale di prodotti scartati può oscillare tra il 5% e il 20%.

Donazioni regolari

Per molti anni, la Steffen-Ris donava sporadicamente prodotti a *Tavolino Magico*. Nel 2019, la cooperativa Fenaco ha concordato una cooperazione a lungo termine con l'associazione, dimostrando così la sua volontà a fare donazioni regolari. La fornitura continua e sostenibile a *Tavolino Magico* da parte della Steffen-Ris è iniziata nel novembre 2020: «*Tavolino Magico* ci ha mostrato quali prodotti potevano venire accettati e ci ha suggerito un modello logistico adeguato», ricorda Jörg Schär. «L'intesa è stata così brillante che siamo stati in grado di iniziare la collaborazione rapidamente e con successo». La collaborazione va anche oltre le semplici donazioni di prodotti: «Contribuiamo finanziariamente ai costi logistici delle due organizzazioni nazionali *Tavolino Magico* e *Schweizer Tafel*».



Jörg Schär, category manager per le patate fresche e membro della direzione della SBU National Products. Foto: Steffen-Ris



Con l'efficienza si evitano sprechi. Foto: Esther Michel

Conservato in modo appropriato

Il trasporto di prodotti freschi da un impianto di produzione a un centro di distribuzione in modo corretto e rispettoso della legislazione alimentare è una sfida. La distribuzione dovrebbe avvenire entro tre o cinque giorni per evitare danni. «È anche importante mantenere la catena del freddo a 8–12 °C», dice Jörg Schär. «Questo permette di conservare meglio e più a lungo la qualità dei prodotti». Chiunque si occupi di economia domestica sa che patate, carote, cipolle e banane diventano immangiabili molto più rapidamente della pasta o dello zucchero. Tuttavia, conservare correttamente questi prodotti in casa non è una cosa impossibile, come assicura lo specialista: «I frigoriferi domestici a 4–6 °C sono il posto giusto per conservare solo carote e cipolle. Le patate dovrebbero essere conservate idealmente a circa 10 °C al buio, e 12 °C è la temperatura minima per le banane. Questo perché a temperature più basse diventano nere». **EB**

Contenitore ribaltabile: evita inutili fatiche e si salva più merce

Nei magazzini di Tavolino Magico si gestiscono quantità sempre maggiori di frutta e verdura. È dunque giunto il momento di ottimizzare i processi di lavoro.

I palox sono contenitori per lo stoccaggio composti da una paletta di trasporto come base incastonata in telai, fatti in plastica, metallo o legno, a seconda del contenuto. «Usiamo palox di legno perché vi immagazziniamo soprattutto patate e carote», dice David Kranjcec, responsabile regionale logistica Est di Winterthur. Il problema: i palox sono alti circa 1,15 m. Se vuoi prendere delle patate che stanno più in basso, devi cercare in profondità nel palox – un processo

che è faticoso e richiede tempo. «Ed è difficile raggiungere gli strati inferiori anche in questo modo», dice Kranjcec.

Semplice ed efficiente

Sarebbe più semplice ed efficiente se le quantità richieste potessero essere semplicemente versate, ma questo significherebbe poter inclinare i palox, che spesso pesano diverse centinaia di chilogrammi. Un ribaltatore di palox permette esattamente questo processo di svuotamento. Un primo modello semplice e speciale è stato costruito e già testato a Winterthur. «Ma non era abbastanza robusto per i nostri scopi», dice Kranjcec. Così hanno progettato una versione adattata e l'hanno commissionata

di nuovo ad un metalcostruttore. Ora altri magazzini regionali ne sono dotati. «Questo nuovo attrezzo ci permette di salvare sempre più frutta e verdura e distribuirle in tempo utile», dice Romeo Pfister, responsabile logistica nazionale, spiegando l'investimento. «Grazie a questi ribaltatori manuali dei palox lavoriamo in modo più efficiente e il nostro personale di magazzino evita sforzi che logorano il fisico». **EB**



Un palox pieno di patate.



Il ribalta-palox fa uscire le patate.

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),
Fabienne Rahmen (FR), Simonetta Caratti (SC)
Traduzione: Filippo Caratti
Lettorato: Cristina Pinho
Frequenza: quadrimestrale
Grafica/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tiratura: 25800 Ex (d, f, i)
Prossima edizione: ottobre 2021

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

**Aiutate
a salvare
cibo!**

