

Lettera dal Tavolino

Estate 2.22

Buone azioni a chili



ZEIG DER SCHWEIZ DE
TATENDRAN
21. MAI 20
MACH MI

tag-der-guten-tat.ch
#TagDerGutenTat





Care lettrici, cari lettori,

in Svizzera, circa 722'000 persone vivono al di sotto del minimo esistenziale. Altre centinaia di migliaia appena sopra. Il livello di sussistenza per una famiglia di quattro persone si aggira intorno ai 4000 franchi al mese; bastano una visita dal dentista o la fattura del campo estivo per i figli a far naufragare questo ristretto budget.

Anche in tempi di terribili catastrofi, *Tavolino Magico* non deve dimenticare i suoi utenti e tutte le loro difficoltà. Non dobbiamo dissipare forze in progetti di crisi che hanno solo un effetto a breve termine. Soprattutto perché, a prescindere dalle crisi, lo spreco alimentare è un problema fondamentale e la nostra lotta per ridurlo è un compito continuo. Tuttavia, le crisi ci fanno riflettere su dinamiche già collaudate. Ci impegniamo a trovare soluzioni sempre migliori: attualmente stiamo aggiungendo personale temporaneo al personale di magazzino, laddove necessario, così da accettare e smistare ancora più frutta e verdura. Stiamo inoltre verificando sistematicamente le capacità massime dei centri di distribuzione e della logistica. Le aumentiamo dove è giustificabile, anche se solo di qualche punto percentuale. Perché ogni singolo punto percentuale rappresenta nuove famiglie che possiamo sostenere.

Quest'anno stiamo anche aprendo altri centri di distribuzione per sostenere più persone precarie. Nella città di Berna, ad esempio, stiamo avviando il nostro quarto centro di distribuzione, e con il nostro partner nei Grigioni – l'Ufficio per l'industria, arti e mestieri e lavoro – ne abbiamo aperto un terzo a Coira in tempi record.

Anche questi nuovi centri sono a disposizione di chi è in difficoltà. Non facciamo distinzioni tra nazionalità, famiglie numerose, lavoratori poveri, richiedenti asilo o altro. Aiutiamo chi ha bisogno. Perché tutti vengono considerati allo stesso modo.

Cordiali saluti

Alex Stähli
Direttore

Tavolino Magico è sostenuto da:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:



Tutto tranne che sprecare

Tra i donatori di merce di *Tavolino Magico* ci sono note aziende dell'industria alimentare. Come Coca-Cola HBC Svizzera: le sue bibite sono spesso distribuite nei centri della nostra associazione.

E chi non conosce le bibite della Coca-Cola, sono famose in tutto il mondo. Dal 1936, la Coca-Cola viene prodotta in Svizzera in due stabilimenti: a Brüttsellen, nel canton Zurigo, e a Vals, nel canton Grigioni. Le loro linee di produzione danno vita a marchi famosi come Coca-Cola, Fanta e Sprite, acqua minerale VALSER e Fusetea. In totale, Coca-Cola HBC Svizzera, che conta circa 700 dipendenti, produce a livello regionale oltre l'80% della merce venduta in Svizzera. Oltre il 95% degli ingredienti utilizzati proviene da fornitori svizzeri. Le bevande arrivano anche nei punti di distribuzione di *Tavolino Magico*. «Collaboriamo con *Tavolino Magico* dal 2014», afferma Claudia Botti, coordinatrice del servizio vendite di Coca-Cola HBC Svizzera. Da circa sei mesi supervisiona la cooperazione tra l'organizzazione di aiuti alimentari e il produttore di bevande.

Evitare gli sprechi alimentari

Coca-Cola dona prodotti a *Tavolino Magico*. «L'anno scorso abbiamo donato diverse migliaia di bottiglie, c'erano tutti i nostri marchi», dice Claudia Botti. È un modo, per Coca-Cola, per evitare sprechi alimentari? O per dirla in altro

modo: che cosa succede alle bevande scadute che non vengono donate? «Una delle nostre priorità assolute è evitare gli sprechi alimentari», afferma Claudia Botti. Per questo motivo, occasionalmente vengono offerti prodotti ad esempio tramite l'App 'Too Good To Go'. «Siamo molto contenti di poter donare le nostre bevande tramite *Tavolino Magico*», afferma Claudia Botti. «Ci fa piacere sapere che i beneficiari le apprezzano.»

Ispirare gli altri

Claudia Botti dubita che per i beneficiari di *Tavolino Magico* sia importante ricevere articoli di marchi noti. «Per loro è certamente più rilevante ricevere prodotti variati e utili nel loro quotidiano». Tuttavia, Coca-Cola si considera un modello per altre aziende.: «Ci auguriamo che il nostro impegno come donatori di prodotti per *Tavolino Magico* possa motivare anche altre aziende del settore alimentare a fare la loro parte per salvare alimenti. Ne vale la pena per tutti!». **EB**



La Coca-Cola e altre bevande analcoliche dell'azienda sono distribuite da molti anni nei centri di *Tavolino Magico*.



Claudia Botti, coordinatrice del servizio vendite di Coca-Cola HBC Svizzera. Foto: Coca-Cola HBC Svizzera



Buone azioni a chili

Le buone azioni non sono mai abbastanza. Il 21 maggio si è svolta per la terza volta la «Giornata della buona azione» lanciata da Coop. Tavolino Magico ha ricevuto tanti chili di ottimi prodotti alimentari di base.

Quasi cento volontari del «Sole della solidarietà» hanno partecipato sabato 21 maggio alla colletta alimentare in favore di *Tavolino Magico* in occasione della «Giornata della buona azione» di Coop: grazie alla generosità di molti ticinesi, sono stati raccolti 7633 chili di cibo secco in sei filiali del supermercato. Un grande successo! «Insieme per riuscire, fatti e non parole» è il motto di Roberto Nosedà ed Ettore Vanossi (entrambi del Centro di distribuzione di Pregassona) che hanno pensato e creato il «Sole della solidarietà». A fare la colletta qualche dipendente Coop, tanti amici e volontari dell'associazione, come Brunella Frigerio: «Quasi tutto il centro di distribuzione di Chiasso ha partecipato: è stata una bellissima giornata, i ticinesi

sono stati molto generosi.» Anche Paola Mora del centro di distribuzione Locarno Sant'Antonio è soddisfatta: «È un'esperienza arricchente che ha anche favorito nuove sinergie nel nostro gruppo di volontari.»

Anche in sette filiali Coop nella Svizzera tedesca ci sono state le collette, che hanno raccolto quasi 9 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! Tutti insieme per una buona causa: raccogliere cibo per gli oltre 21'000 beneficiari di *Tavolino Magico*. **sc**



**«Siamo molto grati sia a tutte le persone
che si sono lasciate entusiasmare sia a tutte
quelle che hanno donato cibo.»**
Alex Stähli, Direttore di Tavolino Magico



Aiuto oltre i centri di distribuzione

Nonostante una sofisticata logistica, non sempre *Tavolino Magico* riesce a distribuire per tempo tutto il cibo immagazzinato ai beneficiari che si recano nei 14 centri. Tuttavia, non si butta via nulla, perché gli alimenti extra vanno ad altre organizzazioni umanitarie.



Stefano de Filippo (a destra) consegna il cibo per la Comunità Emmaus: «Va a persone che hanno perso tutto».

Oltre a 14 centri di distribuzione, ogni settimana *Tavolino Magico* aiuta anche 16 mense sociali della Svizzera italiana. «Lo facciamo per evitare eventuali sprechi alimentari e per aiutare persone a volte anche più disagiate rispetto ai nostri beneficiari», spiega Jerry Graci, viceresponsabile della logistica. Dopo aver garantito la fornitura di cibo a tutti i centri di distribuzione, quello che resta va a diverse mense. «Sono una valvola di sicurezza per smaltire tutto quello che abbiamo in esubero, soprattutto cibo fresco velocemente deperibile, in magazzino», precisa. Tradotto in cifre, sono in media 5mila chili di alimenti al mese. Una cifra lievitata a causa della guerra: «È stata una situazione straordinaria, molte famiglie nel periodo di attesa del permesso S faticavano anche a far la spesa».

Ad occuparsi delle mense a Cadenazzo c'è Stefano De Filippo. Organizza la distribuzione e tiene i rapporti con i vari enti benefici. Da lunedì a venerdì, i vari furgoncini passano al magazzino. «Consegniamo ogni genere di cibo a seconda della

disponibilità del magazzino, anche non food», precisa Stefano. Il lunedì, ad esempio, passa il furgone della Comunità Emmaus, martedì quello della Fondazione Francesco, il mercoledì è il turno della fondazione DEMIAP. Tutti accolgono persone in difficoltà e garantiscono pasti ai loro utenti.

Come le due mense sociali di fra Martino Dotta – Casa Martini a Locarno e il centro Bethlehem a Lugano – dove chi è in difficoltà trova un pasto, una doccia, la lavanderia, un ascolto e un sostegno per accedere a servizi cui si ha diritto. «Offriamo un'accoglienza in emergenza. C'è il servizio take away e la mensa, chi può paga tre franchi o rimborsa il pasto facendo un'attività utile. Il cibo che riceviamo da *Tavolino Magico* è un sostegno», spiega fra Martino Dotta. I cuochi delle due mense sono in contatto con *Tavolino Magico*, al martedì passano a ritirare la merce. La tempesta sociale ed economica si sente nelle due strutture, i volti dell'indigenza sono molti: «Stiamo aiutando anche giovani sfrattati di casa, e tante persone con problemi di debiti.»

«Consegniamo ogni genere di cibo a seconda della disponibilità del magazzino, anche non food.»

Stefano De Filippo,
responsabile del settore mense

Altro punto di approdo per il cibo di *Tavolino Magico* è la comunità Emmaus, la maggior parte viene consumata da persone in difficoltà, accolte nel centro di Rivera. C'è chi si ferma qualche settimana, chi qualche anno. «Nella nostra struttura assistiamo principalmente uomini in stato di neces-

sità, persone che hanno perso tutto, non ricevono l'assistenza, sia perché non la vogliono chiedere, sia perché sono stranieri e non ne hanno diritto. Siamo una ventina in tutto», ci spiega René Leu, direttore di Emmaus Ticino. L'obiettivo è rimotivare queste persone, il progetto si autogestisce. «Viviamo con la vendita degli oggetti donati nei mercatini. Il cibo di *Tavolino Magico* lo usiamo principalmente per la mensa del centro di accoglienza, gli esuberanti li doniamo a chi viene nei nostri mercatini, spesso persone in difficoltà. Lo scopo è non buttar via nulla e valorizzare il cibo».



Gli alimenti per le mense sociali di fra Martino Dotta.

Il mercoledì è invece il momento della fondazione DEMIAP. *Tavolino Magico* sostiene da oltre 10 anni la sua fondatrice, Daniela Margaroli, impiegata in varie attività di sostegno ai più disagiati. Attualmente i volontari aiutano una ventina di persone sole e in difficoltà, suddivise in due attività: «All'OrTicino a Sant'Antonino organizziamo tre giorni a settimana attività di giardinaggio, qui serviamo anche i pasti, mentre all'Angolino a Muralto promuoviamo momenti ricreativi e c'è anche una lavanderia sociale. Il cibo ci serve per i nostri assistiti, tutte persone indigenti», conclude Margaroli.

Dietro le quinte c'è un gran lavoro di organizzazione che Stefano De Filippo fa volentieri a Cadenazzo: «Aiutare gli altri mi da molta soddisfazione, c'è lavoro da sbrigare al computer ma ho anche contatto con diverse persone e questo mi piace», conclude. **SC**



«All'OrTicino a Sant'Antonino organizziamo tre giorni a settimana attività di giardinaggio, qui serviamo anche i pasti.»

Daniela Margaroli,
della Fondazione DEMIAP

Volontariato mentre si lavora

Grazie anche al volontariato sul posto di lavoro, i centri di distribuzione di *Tavolino Magico* dispongono di sufficienti mani volonterose. Quali sono i vantaggi per le aziende ed i loro dipendenti?

Il volontariato aziendale sta diventando sempre più popolare. Ne beneficia anche *Tavolino Magico*. «Il team di Barilla Svizzera collabora da tempo con *Tavolino Magico*», afferma Sara Masciave, Key Account Manager di Barilla. «Da gennaio 2022 offriamo anche momenti di volontariato». In un certo senso – dice – questo progetto è stato un passo logico per l'azienda alimentare di Baar. «La promessa del nostro marchio è 'Un segno d'amore'», spiega Sara Masciave. «Volevamo tradurre tutto ciò in un'azione concreta, ci è venuta l'idea di impegnarci personalmente e di fare donazioni in natura». I dipendenti hanno risposto molto positivamente; in 16 fanno ora volontariato per *Tavolino Magico*

al centro di distribuzione Open Heart di Zurigo. Masciave: «In accordo con *Tavolino Magico*, abbiamo deciso che l'intero team avrebbe aiutato nello stesso centro di distribuzione. Così era più semplice pianificare e organizzare».

Cambio di prospettiva per tutti

Che cosa imparano i dipendenti da questa esperienza? «Si entra in contatto con una realtà che molti di noi non conoscono personalmente», afferma Sara Masciave. Inoltre, i volontari cambiano decisamente prospettiva: dal lavoro quotidiano, davanti al computer, in ufficio all'aiuto al centro di distribuzione di *Tavolino Magico*. Le conclusioni tratte dall'azienda



Sara Masciave, Key Account Manager di Barilla, e l'amministratore delegato Moritz Tintelnot hanno già contribuito di persona a *Tavolino Magico*.



Il dipendente Barilla Daniel Best (quarto da sinistra) con il team del centro di distribuzione Open Heart di Zurigo.

e dai volontari sono altrettanto positive. Ancora Masciave: «Abbiamo ricevuto solo feedback positivi da tutti i dipendenti.

Aiutare dà spessore alle nostre vite

Simone Betzner e Matthias Schuster, entrambi impiegati nel servizio clienti dell'azienda logistica CHEP di Villmergen, sono altrettanto positivi. «Da anni CHEP mette a disposizione di tutti i dipendenti tre giorni lavorativi all'anno per attività di volontariato», afferma Matthias Schuster, «questo fa parte della filosofia aziendale». Entrambi hanno deciso di fare volontariato da *Tavolino Magico* – Simone Betzner dal 2014 a Basilea, Matthias Schuster dal 2021 a Wohlen – anche grazie alla generosità della direzione.

«È bello vedere i beneficiari felici di ricevere il cibo.»

Simone Betzner, servizio clienti dell'azienda logistica CHEP

«Ci permettono di trasformare i nostri 3 giorni di volontariato a *Tavolino Magico* in ore, anche su chiamata», racconta Simone Betzner. «Ha molto più senso per i centri di distribuzione». Simone Betzner e Matthias Schuster sono d'accordo: il volontariato ai punti di distribuzione è utile. Simone Betzner: «Col tempo si conoscono tutti, si entra in confidenza ed è bello vedere quanto i beneficiari siano felici del cibo ricevuto». «Questi incarichi mi fanno rimanere collegato alla realtà», aggiunge Matthias Schuster. «La vita può essere imprevedibile. Non sai mai cosa può succedere, puoi

scivolare in una situazione difficile e allora sei felice di incontrare persone amichevoli al centro di distribuzione che ti aiutano a sbarcare il lunario». **EB**

Investire nel futuro

L'obiettivo di *Tavolino Magico* è quello di avere una logistica perfettamente funzionante. Nel 2022, i magazzini logistici nelle regioni orientali, grigionesi e nella Svizzera italiana saranno quindi ulteriormente ampliati. Si vuole raggiungere una maggiore capacità, migliori condizioni di illuminazione e sicurezza sul lavoro.



«Un flusso ottimale di merci implica percorsi brevi, assenza di sovrapposizioni e standardizzazione dei processi.»

Romeo Pfister, responsabile della logistica nazionale *Tavolino Magico*.

Winterthur ospita il più grande e antico magazzino regionale di *Tavolino Magico*. L'attuale organizzazione del flusso di merci è stata costantemente ottimizzata. Tuttavia, la quantità di cibo salvato è in costante aumento, per cui si sta affrontando un'ulteriore espansione. Anche il flusso delle merci deve essere ottimizzato e semplificato. Il piano annuale di *Tavolino Magico* per il 2022 prevede quindi ricostruzione e ampliamento dei magazzini logistici di Winterthur, Coira e Cadenazzo.

Stesso spazio, più capacità

Nel magazzino regionale orientale a Winterthur, le capacità di movimentazione e stoccaggio aumenteranno

in modo significativo a parità di spazio: 170 posti pallet per cibo secco, ossia un aumento del 40%. «Col nostro nuovo layout di magazzino, stiamo creando maggiori capacità di stoccaggio e ottimizzando il flusso delle merci, dalla ricezione alla consegna», afferma Romeo Pfister, responsabile della logistica nazionale. Ha ridisegnato i piani e le modifiche apportate, sottolinea, aumentano anche la sicurezza sul lavoro. Uno sguardo ai piani mostra la complessità del progetto. Il lavoro logistico comprende tre processi: le merci in entrata, la loro lavorazione interna e le merci in uscita. Ogni metro quadrato del magazzino è definito e designato per ciascuno di questi processi. Ci sono aree con corsie dove circolano veicoli e carrelli «porta pallet», percorsi pedonali, celle frigorifere per prodotti surgelati o freschi, magazzini di pallet per assortimenti secchi e così via. «Un flusso ottimale di merci implica percorsi brevi, assenza di sovrapposizioni e standardizzazione dei processi», afferma Romeo Pfister. «In questo modo riusciamo ad aumentare la nostra efficienza e a garantire la sicurezza del posto di lavoro. Allo stesso tempo, nel nuovo layout sfruttiamo meglio la luce».

Nuove postazioni di lavoro

La sola riorganizzazione delle strutture esistenti non era sufficiente. Sono state necessarie alcune nuove postazioni, soprattutto nel settore dove si prepara frutta e verdura. Nel nuovo magazzino, tutti i dipendenti hanno ora una propria postazione di lavoro, composta da un tavolo e da vari contenitori che vengono riempiti durante il triage degli alimenti. Plastica e cartone vengono selezionati e raccolti in appositi contenitori per il riciclaggio. La frutta e la verdura che *Tavolino Magico* può consegnare viene messa in scatole da spedire ai centri di distribuzione. I prodotti già deteriorati e gli scarti delle griglie vengono raccolti in contenitori per essere trasformati in biogas. Un nuovo trasportatore a rulli assicura, senza dover fare un grande sforzo, che le sei postazioni siano rifornite di alimenti salvati. In questo modo, l'aumento di frutta e verdura salvata può essere gestito in modo efficiente e corretto grazie alla nuova collaborazione con il più grande centro Coop di Schafisheim. Che cosa cambia per i dipendenti? «Col nuovo layout di magazzino, l'attenzione ai processi, ai flussi di merci e alla standardizzazione, ci stiamo allineando agli attuali standard del settore», afferma Romeo Pfister. «Si tratta di un importante prerequisito per il mercato del lavoro – ed è importante per i nostri collaboratori. Molti di loro stanno facendo un programma di integrazione lavorativa».



Più capacità di stoccaggio e più luce nel magazzino logistico dei Grigioni a Coira.



Un sacco di spazio vuoto ottimizzato grazie alla nuova riorganizzazione del magazzino di Winterthur.

Espansione graduale

I lavori di ampliamento del magazzino logistico nei Grigioni sono stati completati a metà marzo. Le celle di refrigerazione e surgelazione sono state ampliate e il numero di posti pallet è aumentato del 30%. «Da quando i lavori sono stati terminati,

beneficiamo di una maggiore capacità», afferma soddisfatto Boban Durkalic, responsabile della regione logistica Grigioni. «Rispetto a prima, ora possiamo accettare un terzo in più di donazioni. È fantastico non dover rifiutare le donazioni di prodotti. Prima succedeva perché non avevamo abbastanza spazio». Nel magazzino regionale della Svizzera italiana a Cadenazzo, i posti pallet saranno più che raddoppiati da 86 a 180 nel corso dell'anno. «Prevediamo di implementare gli adeguamenti in tutti i magazzini logistici nel 3° trimestre», afferma Romeo Pfister, «una pietra miliare della nostra pianificazione annuale, l'attendiamo con ansia!». Le misure per i magazzini garantiscono una logistica efficiente con capacità di stoccaggio sufficienti a lungo termine. Si tratta di un requisito fondamentale affinché *Tavolino Magico* possa continuare a salvare e distribuire cibo anche in futuro – e il più possibile. **SDO**



Un terzo Tavolino per Coira

Il 3 giugno, *Tavolino Magico* ha aperto un terzo centro di distribuzione a Coira. In soli due mesi, grazie alla stretta collaborazione di diversi attori, è stata trovata una rapida soluzione all'elevata richiesta di cibo. I due due centri esistenti, Chur Comander e focusC, non bastavano più.

L'Ufficio per l'industria, arti e mestieri e lavoro dei Grigioni (KIGA) ha messo a disposizione i suoi locali. Si trovano nelle immediate vicinanze del magazzino logistico regionale di *Tavolino Magico*, gestito congiuntamente dalla KIGA e da *Tavolino Magico*. I volontari dei precedenti centri di distribuzione di

Coira hanno offerto il loro aiuto e, insieme ai nuovi membri dell'associazione, ora formano un team di 20 volontari nel nuovo centro di distribuzione.

Poco dopo l'annuncio dell'apertura, gli uffici per l'aiuto sociale hanno rilasciato le tessere ai beneficiari. Il giorno dell'inaugurazione, 37 beneficiari si sono presentati per ritirare cibo per sé e per i loro 85 familiari. Irene Jäggi, responsabile del nuovo centro di distribuzione, è molto soddisfatta: «Siamo felici di poter aiutare ancora più persone bisognose qui a Coira col cibo salvato». **MDB**

«Coprire i bisogni primari»

Fin da bambino, Michael* era entusiasta del teatro, del canto e dello spettacolo. Per lui una cosa era chiara: dopo il diploma di scuola superiore, si sarebbe formato come performer musicale e attore! Così ha fatto, dimostrando il suo talento in diverse produzioni musicali e cinematografiche, lavorando anche come assistente alla regia o come narratore e attore in spot pubblicitari. Malgrado il successo professionale non è diventato ricco, perché l'industria dello spettacolo non paga compensi elevati. «Come artista freelance, non ho un reddito regolare e quindi di solito ho pochi soldi», dice il 36enne. Nella sua professione, quasi nessuno riesce a mettere da parte dei risparmi. «La pandemia mi ha colpito duramente», dice Michael. «Senza spettacoli, non avevo più alcun reddito».

L'indennizzo una tantum da parte delle autorità è arrivato tardi e ammontava a poche centinaia di franchi; Michael ha dovuto rivolgersi all'assistenza sociale. La Caritas lo ha poi indirizzato a *Tavolino Magico*. «Ero e sono dipendente dal cibo di *Tavolino Magico*», dice l'artista. «Senza questo aiuto settimanale, avrei troppo poco in frigo. Sono molto grato di poter coprire le mie necessità di base in questo modo». Ricevere cibo gli permette di mantenere contatti sociali, può continuare a cucinare e mangiare occasionalmente con un vicino. «I prodotti per l'igiene e la cura del corpo e la carne sono difficilmente disponibili da *Tavolino Magico*», dice Michael. «Sono beni costosi. Tutto il resto, lo si trova da *Tavolino Magico!*».

Con la fine delle restrizioni pandemiche, sono ripresi i progetti teatrali e musicali. La situazione di Michael è migliorata. Si è assicurato un nuovo ruolo in un casting. Attualmente è impegnato nelle prove di un nuovo spettacolo teatrale. Tuttavia, dipende ancora dall'aiuto alimentare, perché l'assegno di prova non è un reddito sufficiente.



Michael sta facendo molto per poter proseguire il lavoro dei suoi sogni. Ha appena accettato un'occupazione come cameriere sui treni d'epoca. Si compiace inoltre che aziende e istituzioni che vogliono assumere personale si affidino nuovamente a valutazioni condotte personalmente. In questi contesti, i candidati vengono messi in situazioni fittizie di conflitto. Michael ha il compito di interpretare ad esempio un membro del team o un cliente arrabbiato. L'anno scorso ha anche completato la formazione per diventare un educatore per adulti; in futuro potrebbe lavorare, ad esempio, come responsabile di un corso di tedesco per migranti.

Ma non è facile conciliare gli appuntamenti fissi con la vita di attore e ballerino. «Come artista freelance, ci vuole molto impegno e passione per continuare a lavorare», dice Michael. «Non si diventa ricchi. Ma la società ha bisogno di noi operatori culturali. Sono quindi ottimista sul mio futuro». **SDO**

* Nome noto alla redazione

Impressum

Editore: *Tavolino Magico*
via Industrie 2
6593 Cadenazzo
info@tavolinomagico.ch
Telefono 091 840 14 51
www.tavolinomagico.ch
Conto donazioni:
PC 85-503288-4

Redazione: Mina Dello Buono (MDB), Erik Brühlmann (EB),
Sibylle Dornbierer (SDO), Simonetta Caratti (SC)
Traduzione: Filippo Caratti
Frequenza: trimestrale
Grafica/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tiratura: 28 500 copie (d, f, i)
Prossima edizione: settembre 2022

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

Tavolino Magico è sostenuto da:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:

