

Lettera dal Tavolino

Primavera 1.22



18 giugno 2022

Giornata
delle porte aperte
a Penthalaz VD

Relazione sulla gestione 2021

Cara lettrice, caro lettore,

A *Tavolino Magico* ci lasciamo alle spalle un anno ricco di eventi, dove siamo stati efficaci, riuscendo a compensare il calo delle donazioni di cibo dovute al lockdown del 2020, a salvare e distribuire più alimenti che mai. Affinché possiate fare un confronto con l'anno precedente alla pandemia, trovate le cifre di entrambi gli anni precedenti a pagina 17.

Grazie al grande volume di cibo salvato, abbiamo potuto accrescere il nostro sostegno ad altre organizzazioni di aiuto alimentare, soprattutto nella Svizzera francese. Abbiamo anche aperto sei nuovi centri di distribuzione. Oltre 3200 volontari hanno servito, ogni settimana, i nostri beneficiari nei 140 centri di distribuzione in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein (stato al 31.12.2021).

Il vostro contributo, il vostro sostegno, la vostra solidarietà ci responsabilizzano e spronano a continuare ad andare avanti. Siamo pieni di grinta e vogliamo sfruttare questo potenziale per sviluppare nuovi progetti.

I profitti dell'anno finanziario 2021 ci danno una certa indipendenza e la sicurezza necessaria per pianificare e realizzare rapidamente i nostri progetti.

Possiamo tutti essere orgogliosi di ciò che abbiamo raggiunto e siamo pieni di ammirazione per l'impegno e l'aiuto di tutte le persone che contribuiscono alla missione della nostra associazione.

Grazie per il vostro impegno!

PS: In allegato a questo rapporto annuale c'è il volantino «Mangiare senza rischi» di *Tavolino Magico* e foodwaste.ch. Il tuo barbecue è stato annullato e la data «da consumare entro il» scade domani? Nessun problema: scrivi la data di oggi come data di congelamento sul prodotto confezionato e mettilo nel congelatore. Se congelato, si conserva per altri 90 giorni. Vi preghiamo di osservare le importanti informazioni sul volantino e aiutare così a ridurre ulteriormente lo spreco di cibo.



Alex Stähli (a sinistra) e Stephan Baer

Stephan Baer
Presidente

Alex Stähli
Direttore

Contenuto

Editoriale	2
Più margine nelle date di scadenza	4
Altri prodotti freschi da Berna	7
Mano nella mano per i bisognosi	9
Ci trovate qui: I 140 centri di distribuzione di <i>Tavolino Magico</i>	12
Il vecchio rinnovato Open Heart	14
Riconoscenti per l'aiuto	16
Fatti e cifre	17
Le nostre donatrici ed i nostri donatori	18
Rapporto annuale 2021	20
Rapporto di revisione	23

Impressum

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

Redazione: Mina Dello Buono (MDB), Erik Brühlmann (EB),
Fabienne Rahmen (FR), Simonetta Caratti (SC),
Manuela Talenta (MT)

Traduzione: Filippo Caratti
Frequenza: quadrimestrale

Grafica/Layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz

Tiratura: 34'500 Ex (d, f, i)

Prossima edizione: luglio 2022

Più margine nelle date di scadenza

La revisione scientifica di due linee guida sulla durata di conservazione degli alimenti e sulle opzioni di smaltimento pone le basi per un'ulteriore riduzione dei rifiuti alimentari annuali. Il «TMC+» ha il potenziale per un cambiamento fondamentale.

La data di scadenza del cibo è un'arma a doppio taglio. È vero che offre ai consumatori una certa sicurezza nel trattare gli alimenti confezionati. Tuttavia è anche responsabile di una parte del milione di tonnellate circa di rifiuti alimentari che si accumulano ogni anno nelle famiglie svizzere. «Molti alimenti confezionati, in realtà ancora perfettamente commestibili, vengono buttati via perché hanno superato la loro data di scadenza», dice Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico*. Eppure, il termine minimo di conservazione (TMC) non evidenzia un pericolo per la salute, ma è semplicemente una garanzia di qualità del prodotto. Anche l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) ha riconosciuto questo dilemma. Descrive «l'insufficiente conoscenza della durata di conservazione, dello stoccaggio e dei metodi per riciclare gli avanzi» come una delle principali cause dello spreco alimentare nel settore privato.

Più spazio di manovra grazie alle nuove linee guida

Per dare a tutti gli attori, dall'industria alimentare ai privati, più opzioni e linee guida chiare nel trattare gli alimenti confezionati, un team dell'Istituto per la sicurezza alimentare e delle bevande (ILGI) dello ZHAW ha rivisto quelle esistenti relative a datazione e donazione su incarico dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). «Le nuove linee guida sono basate su ampi dati scientifici

attuali e forniscono una solida base», dice Michael Beer, vicedirettore e responsabile per gli alimenti e la nutrizione presso l'USAV. I ricercatori sono stati sostenuti dal gruppo di lavoro *foodsave2025*, istituito da Alex Stähli, con rappresentanti della scienza e dell'industria alimentare. Un punto centrale è il nuovo «termine minimo di conservazione plus» (TMC+). Il plus si riferisce al periodo di tempo durante il quale un prodotto è ancora commestibile oltre la data di scadenza stampata senza presentare difetti e alcun rischio; deve comunque venir conservato correttamente, avere un bell'aspetto, un buon odore e sapore. A seconda del gruppo di prodotti, il periodo va da 6 giorni – per le uova crude, ad esempio – a 360 giorni per pasta o spezie. I limiti di TMC+ sono allo stesso tempo anche limiti di distribuzione entro i quali i prodotti possono essere donati dopo un controllo visivo e, se possibile, sensoriale. «TMC+ apre un enorme potenziale per tutti – produttori, rivenditori e consumatori – per ridurre gli sprechi alimentari», dice Alex Stähli. «Le organizzazioni di aiuto alimentare come *Tavolino Magico* possono beneficiare di ulteriori donazioni di cibo con TMC+ e quindi aiutare ancora più persone in difficoltà.»

Prodotti «da consumare entro»: se li surgeli durano 90 giorni

Le nuove linee guida permettono anche una maggiore libertà d'azione per quanto riguarda

Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione (TMC) indica fino a quando un prodotto rimane in perfette condizioni se conservato correttamente, ad esempio se conserva il proprio odore, colore o consistenza. Il termine minimo di scadenza non indica la sicurezza alimentare, bensì le caratteristiche qualitative del prodotto promesse dal produttore.

Data di scadenza

La data di scadenza indica entro quando un alimento dovrebbe essere consumato. Gli alimenti con data di scadenza devono essere sempre conservati in frigorifero. Dopo questa data, non possono più essere consegnati ai consumatori.

Mangiare senza rischi

Quali alimenti posso consumare in sicurezza anche dopo la data di scadenza?

Prodotti con termine minimo di conservazione - fidati dei tuoi sensi: vista, olfatto, gusto

Farina	Pasta e riso	Sale e spezie, aceto	Zucchero, oli, siri, mirt, mirt, mirt, mirt	Cioccolato e cacao	Tè e caffè	+360 giorni
Grassi/olio	Beverande conservabili non refrigerate	Conserva in scatola	Vasetti di vetro con prodotti sottovuoto	Cereali per colazione, pane croccante, fette biscottate	Cereali per colazione, pane croccante, fette biscottate	
Prodotti surgelati	Beverande refrigerate	Lattici, burro, formaggio a pasta dura	Shake, salati, dolci, siri, siri	Shake, salati, dolci, siri, siri	Shake, salati, dolci, siri, siri	+30 giorni
Queso, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle	Salumi da consumare crudi	Uova sode	Prodotti di forno preconfezionati	Uova crude	Lattici pastorizzati, latte	
Queso, yogurt, formaggio fresco, formaggio a pasta molle	Salumi da consumare crudi	Uova sode	Prodotti di forno preconfezionati	Uova crude	Lattici pastorizzati, latte	+6 giorni

Prodotti con data di scadenza

Data di scadenza (in giorni)

Gli alimenti con data di scadenza non sono sicuri dopo questa data. Il consumo di questi prodotti può essere pericoloso e causare conseguenze per la tua salute. Non consumare questi prodotti dopo la data di scadenza.

+90 giorni

Data di scadenza

Gli alimenti con data di scadenza non sono sicuri dopo questa data. Il consumo di questi prodotti può essere pericoloso e causare conseguenze per la tua salute. Non consumare questi prodotti dopo la data di scadenza.

+0 giorni

Data di scadenza

Gli alimenti con data di scadenza non sono sicuri dopo questa data. Il consumo di questi prodotti può essere pericoloso e causare conseguenze per la tua salute. Non consumare questi prodotti dopo la data di scadenza.

Partecipanti: foodwatch.ch, zhaw, Table Suisse, TAVOLINO MAGICO

Il volantino informativo TMC+ può essere scaricato su www.tischlein.ch/conservazione.

la «data di scadenza» (DS). È vero che il cibo che ha superato la DS deve ancora essere buttato via per tutelare la propria salute. A differenza del termine minimo di conservazione, la DS segnala il deterioramento del prodotto con un potenziale rischio per la salute. Tuttavia, le linee guida ora spiegano come allungare la vita di tali alimenti: congelandoli e rietichettandoli prima della data di scadenza. Possono poi essere consumati nei successivi 90 giorni. «Il congelamento blocca il proliferare dei batteri», spiega Otmar Deflorin, presidente dell'Associazione dei chimici

cantionali svizzeri (ACCS). «Questo stratagemma non conserva il cibo all'infinito, perché i processi chimici, come l'irrancidimento dei cibi contenenti grassi, vengono semplicemente rallentati». Tra le altre cose, è importante che i prodotti siano preconfezionati prima del congelamento, che siano conservati ad un minimo di -18 °C e che la catena del freddo non sia interrotta.

Far conoscere le innovazioni

«I documenti mostrano in modo semplice e concreto come agire nel quadro dell'attuale

legislazione alimentare», dice con entusiasmo Michael Beer dell'USAV. Tuttavia, queste linee guida sono solo un orientamento. «Le imprese alimentari devono continuare a garantire che il cibo sia sicuro quando viene distribuito dopo la data minima di conservazione», dice Beer. Il primo obiettivo ora è quello di far conoscere queste novità, sia all'industria alimentare sia tra i consumatori. «I membri del gruppo di lavoro si stanno rivolgendo ai loro partner per informare, formare e attuare le nuove possibilità», dice Alex Stähli. «Il nostro obiettivo è che il nuovo volantino informativo TMC+ venga appeso sul frigorifero in ogni economia domestica elvetica». È anche disponibile nei centri di distribuzione. «Siamo speranzosi di vedere che tutto ciò porterà ad un cambiamento», dice Michael Beer rivolto al futuro. **EB**

Membri del gruppo di lavoro foodsave2025

Claudio Beretta

Presidente dell'associazione foodwaste.ch ed esperto in materia di sostenibilità presso l'Istituto per l'innovazione dei generi alimentari e delle bevande, ZHAW

Corinne Gantenbein

Microbiologa alimentare presso l'Istituto per l'innovazione dei generi alimentari e delle bevande, ZHAW

Lorenz Hirt

Direttore della Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere (fiAl)

Alex Stähli

Direttore di *Tavolino Magico*

Urs Vollmer

Responsabile sostenibilità e membro della direzione di frigemo

Invito

18 giugno 2022, dalle ore 10 alle 14

Giornata delle porte aperte a Penthalez VD

Sabato 18 giugno 2022, apriremo le porte della nostra piattaforma occidentale a Penthalez. Volete sapere come funziona in pratica il nostro progetto Étoile Romande? Potete dare un'occhiata dietro le quinte. Saremo lieti di rispondere alle vostre domande su questo entusiasmante progetto insieme ai nostri partner in loco.

*Non vediamo l'ora
di darvi il benvenuto
a Penthalez!*



Indirizzo: Venoge Parc, Chemin de l'Islettaz, 1305 Penthalez

Altri prodotti freschi da Berna

La già stretta collaborazione tra *Tavolino Magico* e Coop viene ulteriormente ampliata: da gennaio il sistema di triage degli aiuti alimentari è stato implementato anche nella centrale Coop di Berna.

La collaborazione tra *Tavolino Magico* e Coop ha una lunga tradizione. Dal 2005, il supermercato dona ottimo cibo non più vendibile. «Questa cooperazione fa parte della nostra strategia di responsabilità sociale ed ecologica», dice Philippe Wyss, Presidente e CEO del Gruppo Coop. «Siamo felici di come questa collaborazione si è ampliata nel corso degli anni e siamo fiduciosi che in futuro si svilupperanno molti altri fruttuosi progetti per ridurre lo spreco alimentare».

Il dilemma della grande distribuzione

Ci sono diverse definizioni di spreco alimentare. Quella di Coop è decisamente netta: «Per noi, tutti gli alimenti che non vengono usati per nutrire le persone sono *«foodwaste»*», dice Guido Fuchs, responsabile del progetto sostenibilità di Coop, «compresi quegli alimenti che vengono utilizzati come mangime per animali, fermentati in biogas o trasformati in fertilizzante organico». L'obiettivo dichiarato è quello di evitare il più possibile lo spreco di cibo. «Dobbiamo dare prova di grande equilibrio», dice Guido Fuchs, «perché da un lato gli scaffali, anche poco prima della chiusura, non devono essere vuoti; dall'altro lato, non devono rimanere prodotti che non possono essere più venduti il giorno seguente». L'ottimizzazione dei processi e le procedure di ordinazione sono importanti per raggiungere questo equilibrio. Molti negozi sono direttamente integrati nel sistema di raccolta



«È benvenuto ogni progetto che riduce il nostro spreco di cibo, risparmia alimenti e li dona a chi ne ha bisogno.»

Guido Fuchs, responsabile progetti di sostenibilità alla Coop

e distribuzione di Schweizer Tafel e *Tavolino Magico* – un altro modo importante per far arrivare il cibo nelle case delle persone.

Coop e *Tavolino Magico* collaborano molto bene

Tavolino Magico e Coop collaborano anche su larga scala. Di volta in volta, il rivenditore realizza nuove idee e progetti di aiuto alimentare. Ad esempio, nelle centrali di distribuzione Coop di Castione e Coira è stato implementato un sistema di *«push-back»* che



Il cibo salvato è impeccabile.



offre a *Tavolino Magico* la possibilità di ampliare l'assortimento di frutta e verdura. La centrale di distribuzione di Aclens ha un ruolo cruciale come fornitore per il progetto Étoile Romande, dove *Tavolino Magico* agisce come piattaforma logistica e fornisce aiuti alimentari nella Svizzera occidentale. Perché Coop collabora così tanto? «Perché le priorità di Coop e *Tavolino Magico* su rifiuti alimentari e sostenibilità si completano a vicenda in modo ideale», spiega Guido Fuchs. «È benvenuto qualsiasi progetto che riduce il nostro spreco alimentare, salva il cibo e lo dona a chi ne ha bisogno». Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico*, lo apprezza: «Per chi come noi salva cibo e lo distribuisce, grazie a questa cooperazione attiva e proattiva, si aprono sempre nuove opportunità di ottenere, insieme, un impatto maggiore. Speriamo che questo serva da modello per iniziative con altri partner.»

Da poco attivo a Berna – presto a Schafisheim?

Naturalmente, ogni nuovo progetto deve essere pensato, organizzato e testato a fondo, perché i processi di lavoro di Coop devono essere ripianificati e gestiti in modo funzionale. Questo vale anche per la centrale di distribuzione Coop di Berna, dove *Tavolino Magico* ritira da gennaio il cibo non più vendibile. «Ci sono stati precedenti tentativi di implementare il concetto di Triage con *Tavolino Magico* nella nostra centrale di distribuzione», ricorda Roland Mohr, responsabile Azienda logistica della regione logistica di Berna. «Nel marzo 2021, abbiamo deciso di riprovarci. Già alla prima riunione, ci siamo resi conto che volevamo implementare il progetto in modo deciso e positivo, nonostante la pandemia, la mancanza di spazio e un progetto di un ampliamento. Il 10 gennaio 2022, siamo quindi partiti con successo e *Tavolino Magico* ha potuto raccogliere in poco tempo le prime 10 tonnellate di cibo. Sono orgoglioso che Coop possa dare un contributo così grande per aiutare chi è in difficoltà». L'obiettivo è quello di rendere *Tavolino Magico* accessibile a tutte le centrali. Attualmente, sono in corso le prime valutazioni per la centrale di Schafisheim – un progetto che sarà più complicato dei precedenti. «Schafisheim è di gran lunga il più grande», spiega Guido Fuchs, «serve 380 dei nostri 950 punti vendita in Svizzera». È anche la piattaforma più nuova, infatti è molto automatizzata. Un camion con la merce di ritorno viene scaricato automaticamente mentre è sulla rampa, bastano due minuti e mezzo; poi si dirige verso un'altra rampa e viene caricato di nuovo. «Incorporare *Tavolino Magico* in questi processi ben pianificati sarà una sfida», dice Guido Fuchs. Una sfida che viene raccolta nella lotta contro lo spreco alimentare. **EB**

Mano nella mano per i bisognosi



La Società di pubblica utilità di Zugo (GGZ) si impegna per aiutare gli abitanti di Zugo. Una delle sue istituzioni è GGZ@Work, che prepara i disoccupati per una nuova occupazione inserendoli in un ambiente professionale simile alla loro attività – tra l'altro, gestendo il magazzino logistico *Tavolino Magico* a Baar. Rifornisce 20 centri di distribuzione di *Tavolino Magico* nella Svizzera centrale. La collaborazione è un successo.



La priorità dell'istituzione GGZ@Work è l'integrazione professionale e sociale di chi è in assistenza e dei richiedenti d'asilo. L'amministratore delegato Markus Fueter: «Attraverso un impiego regolare, le persone possono avere una vita quotidiana più stabile, rafforzare la loro auto-

stima e concentrarsi su una nuova occupazione nel mercato del lavoro.» Per esempio, lavorando nel magazzino logistico regionale di *Tavolino Magico* a Baar. Facendo capo a persone disoccupate e impegnate nel servizio civile, GGZ@Work organizza la raccolta, lo stoccaggio e la distribuzione del cibo donato per tutti i centri di distribuzione di *Tavolino Magico* nella Svizzera centrale. Ora ce ne sono 20, uno dei quali si trova direttamente nell'edificio GGZ@Work a Baar.

Cooperazione consolidata

Yolanda Fässler, responsabile regionale per i centri di distribuzione ed i volontari di *Tavolino Magico* e responsabile del riciclaggio di GGZ@Work, insieme a Enrico Tocci, responsabile regionale della logistica, assicura che tutto si svolga senza intoppi nella Svizzera centrale: «Per quanto riguarda l'approvvigionamento delle donazioni alimentari, siamo supportati da Salvatore Valeo, responsabile per i donatori di prodotti nazionali di *Tavolino Magico*», dice Yolanda Fässler. «Non potremmo mai trovare da soli abbastanza donazioni di cibo per servire tutti i centri di distribuzione».

Salvatore e il suo disponente della centrale di Winterthur ricevono le donazioni e le distribuiscono ai vari centri logistici in tutta la Svizzera. C'è anche una raccolta a livello locale. Nel magazzino logistico,

«La logistica è un settore ideale per le attività di integrazione lavorativa.»

Markus Fueter, direttore dell'istituzione GGZ@Work

co, la merce viene registrata e suddivisa in base al numero di clienti per punto di distribuzione e consegnata loro nel modo più equo possibile.



Nel magazzino di Tavolino Magico a Baar le donazioni di cibo per la Svizzera centrale vengono immagazzinate e consegnate ai centri di distribuzione.

Anche le persone in cerca di lavoro sono coinvolte ...

I collaboratori in assistenza ed i richiedenti asilo preparano e caricano il cibo donato sui veicoli. Markus Fueter: «La logistica è un settore ideale per i lavori di integrazione. Inoltre, ci sono requisiti rigorosi da rispettare per la conservazione del cibo. In definitiva si tratta di posti di lavoro di alta qualità che richiedono requisiti corrispondenti e sono particolarmente adatti per inserire i disoccupati in un ambiente simile al mercato del lavoro».

... e le persone che fanno un servizio alla comunità

Una volta che i furgoni sono caricati, chi fa servizio civile li guida verso i centri di distribuzione. Prima della pandemia, gli autisti erano spesso accompagnati dai richiedenti asilo. Così si esercitavano a parlare tedesco, l'unico modo per comunicare con chi presta servizio civile. «I richiedenti asilo non avevano altra scelta che comunicare in tedesco», dice Yolanda Fässler. «Molti ne hanno beneficiato, abbiamo avuto alcune storie di successo». Durante la pandemia, tuttavia, gli

autisti erano da soli per rispettare le regole di igiene e di distanziamento sociale imposte dal governo federale.

Previsti altri due centri di distribuzione

Aprire nuovi centri di distribuzione di *Tavolino Magico* è uno dei tanti compiti regionali.



Yolanda Fässler e il suo team assicurano che le donazioni di cibo siano consegnate in modo efficiente ai centri di distribuzione nella Svizzera centrale.

Al momento ne sono previsti altri due: a Imensee SZ e nella regione di Menziken/Reinach AG. Yolanda Fässler: «Eventuali nuovi centri di distribuzione sono assegnati al corrispondente magazzino logistico regionale di *Tavolino Magico*. Se riguarda la nostra regione, controlliamo se il luogo previsto è effettivamente idoneo». La signora Fässler contatta i futuri volontari e dà un'occhiata al sito. «È indispensabile avere un buon accesso, un'area di attesa e di distribuzione, acqua corrente, così come un luogo per immagazzinare temporaneamente le scatole vuote per una settimana».

Un buon lavoro di squadra

Se, insieme a *Tavolino Magico*, si conclude che è fattibile allestire un centro di distribuzione, si procede con i passi successivi, come fissare una data per un momento informativo e per l'inaugurazione. «Come responsabile regionale della logistica, Enrico Tocci si occupa poi di pianificare nel dettaglio i percorsi, la capacità dei veicoli e la disponibilità degli autisti», spiega Yolanda Fässler e aggiunge: «Grazie alla buona collaborazione con *Tavolino Magico*, possiamo salvare e distribuire efficacemente alimenti nella nostra regione». **MT**

La GGZ

L'Società di pubblica utilità di Zugo (GGZ) fu fondata nel 1884. Secondo la direttrice Maria Hügin, il principio di base è «l'idea liberale di una società in cui ognuno può vivere in modo autodeterminato e auto responsabile, ma dove servono anche solidarietà verso gli svantaggiati e corresponsabilità sociale». La visione iniziale era quella di compensare con l'iniziativa privata quella mancanza di sostegno sociale e finanziario verso i più poveri, che uno stato ancora giovane non poteva dare. Nel 1912, la GGZ divenne attiva come fornitore di istituzioni senza scopo di lucro. Nel 1995, GGZ ha fondato l'istituzione GGZ@Work, che è responsabile di parte del lavoro di *Tavolino Magico*. Maria Hügin spiega come è nata questa cooperazione: «GGZ@Work gestisce un luogo di incontro all'ora di pranzo per le persone indigenti sul battello Yellow. Un ex capitano della nave, grazie ai contatti con *Tavolino Magico*, ha proposto di sostenere ulteriormente gli ospiti distribuendo cibo». Alla GGZ, questa idea è piaciuta molto, perché coincideva pienamente ai loro valori. «Di conseguenza, GGZ@Work ha creato uno dei primi centri di distribuzione *Tavolino Magico* nella Svizzera centrale. GGZ è convinto del concetto, salva ottimo cibo dalla distruzione e lo distribuisce a coloro che ne hanno più bisogno».



Maria Hügin, direttrice dell'associazione Gemeinnützige Gesellschaft Zug (GGZ)

«GGZ è convinta del concetto di *Tavolino Magico*.»

Ci trovate qui

I 140 centri di distribuzione di *Tavolino Magico*

Argovia 11

Aarau | Baden | **Birr** | Brugg | Frick
Lengnau | Muri | **Oftringen** | Rheinfelden
Wettingen | Wohlen

Appenzello Esterno 1

Speicher

Berna 27

Berna Gäbelbach | Berna Liebefeld | Berna Pauluskirche | Berna West (Bethlehem)
Bienne | Burgdorf | Frutigen | Grosshöchstetten | Herzogenbuchsee | **Huttwil** | Kehrsatz
Langenthal | Langnau i. E. | Lyss | Moutier
Münsingen | Neueneegg | Ostermundigen
Schwarzenburg | Spiez | Steffisburg | St. Imier
Tavannes | Thun | Unterseen/Interlaken
Worb | Zollikofen

Basilea Campagna 2

Laufen | Liestal

Basilea Città 4

Basilea Elisabethenkirche | Basilea Gundeli
Basilea Matthäuskirche | Basilea Thomas-
kirche

Friburgo 3

Bulle | Friburgo | Murten

Glarona 1

Glarona

Grigioni 9

Coira Comander | Coira focusC | Davos
Grono | Ilanz | Landquart | Samedan | Scuol
Thusis

Giura 2

Delémont | Porrentruy

Lucerna 5

Emmenbrücke | Hochdorf | Lucerna | Sursee
Willisau

Nidwaldo 1

Stans

Obwaldo 1

Sarnen

San Gallo 9

Rapperswil-Jona | San Gallo Offene Kirche
San Gallo Pfimi | Steinach | Uznach
Walenstadt | Wangs | Wartau | Wattwil

Sciaffusa 2

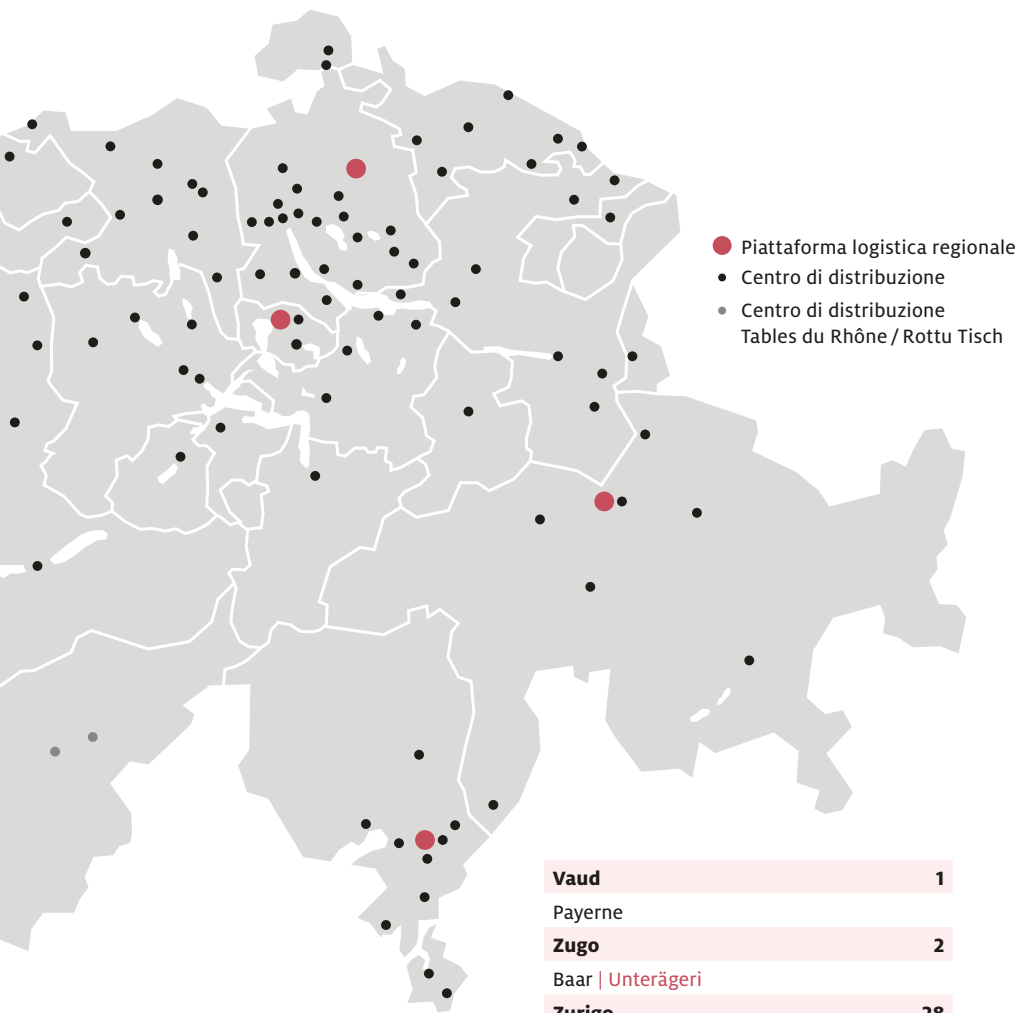
Neuhausen | Sciaffusa

Svitto 4

Einsiedeln | Pfäffikon | Seewen | Siebnen

Soletta 5

Gerlafingen | Grenchen | Olten | Soletta
Heilsarmee | Soletta Ovest



Turgovia 7

Amriswil | Bischofszell | Frauenfeld
 Kreuzlingen | Münchwilen | Romanshorn
 Weinfelden

Ticino 13

Bellinzona Spazio aperto | Bellinzona
 Ravecchia | Biasca | Caslano | Chiasso
 Lamone | Locarno Centro Arca | Locarno
 S. Antonio | Lugano Cornaredo | Lugano
 Pregassona | Lugano Viganello | Mendrisio
 Quartino

Uri 1

Altdorf

Vaud 1

Payerne

Zugo 2

Baar | Unterägeri

Zurigo 28

Affoltern a. A. | Bülach | Dällikon | Dielsdorf
 Dietikon | Effretikon | Hinwil | Klotten | Meilen
 Pfäffikon | Schwerzenbach | Stäfa | **Thalwil**
 Uster | Wädenswil | Wald | Wallisellen
 Wetzikon | Winterthur Gruze | **Winterthur**
Veltheim | Winterthur Wülflingen | Winter-
 thur Zentrum | Zurigo Altstetten | Zurigo
 Andreaskirche | Zurigo GZ Oerlikon | Zurigo
 Open Heart | Zurigo Schwamendingen
 Zurigo Yucca

Principato del Liechtenstein 1

Vaduz

Centri di distribuzione aperti nel 2021

Il vecchio rinnovato Open Heart

L'Open Heart di Zurigo è stato il primo centro di distribuzione di *Tavolino Magico*. Ora è storia. Un nuovo inizio è alla lavanderia centrale di Zurigo.



Per l'ultima volta, i volontari del vecchio Open Heart preparano i tavoli per la distribuzione.

20 dicembre 2021. Tutto sembra come al solito, sono le 11 e si aprono le porte del centro di distribuzione di *Tavolino Magico* di Open Heart vicino alla Langstrasse di Zurigo. Ma tutto non è come sembra. Priska Beständig siede all'ingresso, ritira il franco simbolico, controlla le carte dei beneficiari e consegna a tutti loro un volantino – un promemoria per non dimenticare che il centro di distribuzione cambia sede. «Per la maggior parte di loro, non è un problema», dice la volontaria cinquantatreenne che gestisce il centro dal 2018. Secondo lei, le circa 40 persone che vengono ogni settimana si adatteranno rapidamente, così come i volontari.

È il momento di voltare pagina

La chiusura del centro di distribuzione all'Open Heart era nell'aria già due anni fa, quando l'Esercito della Salvezza che lo gestisce, aveva anticipato di voler usare in futuro il pub per

le proprie attività. «Identificare una nuova sede non è stato facile», dice Priska Beständig. Nell'ottobre 2021, sono stati finalmente trovati dei locali adatti vicino alla stazione Hardbrücke. «È importante che i beneficiari non debbano viaggiare fino all'altro capo della città, ma solo fare qualche fermata di tram più», dice la responsabile. E cosa pensa il team del trasloco? «Probabilmente è arrivato il momento di cambiare», dice Priska Beständig, «perché lo spazio precedente era piccolo e non era facile manovrare il veicolo. Con tutto il suo team sono grati all'Esercito della Salvezza di aver messo a disposizione lo spazio per due decenni. Ora è il momento di voltare pagina e continuare a fare del bene in un posto nuovo.

Il primo del suo genere

Samuel Sägesser, ex direttore di *Tavolino Magico*, ricorda bene il primissimo centro di distribuzione di *Tavolino Magico*: «Era la prima volta che avevamo un centro con un tetto sulla testa», dice. L'Esercito della Salvezza era un partner ideale per il suo impegno sociale, e grazie al centro di distribuzione ha potuto espandere i suoi servizi all'Open Heart. «Tutto sommato, questo primo centro ha indicato la direzione che *Tavolino Magico* avrebbe preso successivamente», dice Sägesser. Ci sono stati momenti avventurosi, ricorda, come quando ha dovuto portare il cibo con la sua auto privata perché non c'era nessun furgone disponibile. «L'Open Heart,



Nuova posizione, nuova fortuna: c'è molto più spazio disponibile nel nuovo centro di distribuzione alla stazione Hardbrücke.



Il cibo può ora essere portato nel ristorante su un carrello con una piattaforma di sollevamento.



La responsabile del centro di distribuzione Priska Beständig è molto contenta del nuovo locale.
Foto: Erik Brühlmann

fin dagli inizi, è stato un luogo di prova dove abbiamo testato nuove idee, per capire se funzionassero, dal franco simbolico alla carta acquisti».

Un nuovo inizio di successo

Il 10 gennaio 2022, è un lunedì grigio e freddo. Il ristorante Kleinwäscherei dello spazio culturale Zentralwäscherei nel quartiere industriale di Zurigo è in piena attività. L'atmosfera è gioiosa. «Ci sentiamo accolti con affetto», dice un volontario, «ci hanno persino offerto un caffè!». L'ex centro di distribuzione di Open Heart avrà qui un nuovo tetto per i prossimi quattro anni. «Per noi, come associazione che vuole essere aperta a tutti e socialmente impegnata, tali iniziative sono naturalmente sempre interessanti»,

dice l'Associazione Centrale delle Lavanderie. «È possibile gestire il centro di distribuzione visto che il ristorante è chiuso il lunedì. Siamo molto contenti che tutto si è risolto rapidamente e senza complicazioni». Anche la responsabile del centro di distribuzione Priska Beständig è entusiasta dei locali e del loro fascino industriale vintage. «Abbiamo molto più spazio. Dobbiamo solo spostare alcuni tavoli e sedie prima di scaricare e preparare», dice. Anche consegnare la merce è diventato più facile. E i beneficiari? Sono venuti come al solito, anche se non c'erano tutti. Ma questo si stabilizzerà, così come la messa a punto delle procedure. In ogni caso, il trasferimento dall'Open Heart alla lavanderia centrale si sta dimostrando un successo. **EB**

Riconoscenti per l'aiuto

Monika è una beneficiaria del centro di distribuzione di Rheinfelden. La donna sulla cinquantina, dalla mentalità aperta, ha ricevuto la tessera di *Tavolino Magico* dal Comune. Ancora oggi, è grata al funzionario dell'epoca che l'ha indirizzata verso l'aiuto alimentare.

Lunedì pomeriggio al centro di distribuzione di Rheinfelden: «Georg» il più grande di tutti i camion di *Tavolino Magico* sta consegnando il cibo salvato all'edificio scolastico di Hugenfeld. Monika*, madre di una ragazza di 15 anni è venuta a Rheinfelden otto anni fa per amore. È originaria di Zurigo, dove è cresciuta e ha imparato la professione di infermiera. Dopo essere stata impiegata per molti anni in case di riposo, allo Spitex, in paraplegia e in istituti per disabili, Monika ha trovato la sua vera vocazione nella cura delle persone a domicilio: «È appagante per me poter aiutare le persone a casa loro. I parenti sanno che possono contare su di me». Il suo amore per gli animali esprime anche la sua vena sociale, perché nel suo tempo libero si prende cura dei suoi gatti, uccelli e porcellini d'India.

Quindici anni fa, quando Monika era incinta, il suo ex marito l'ha lasciata. Era impossibile occuparsi improvvisamente di tutto da sola.



Monika è molto riconoscente per il cibo ricevuto da *Tavolino Magico*.

La sua famiglia l'ha aiutata e lei è molto grata. Trasferirsi per amore da Zurigo a Rheinfelden è stato difficile, soprattutto quando la loro storia d'amore è andata in pezzi: «Io e mia figlia non conoscevamo nessuno, eravamo da sole. Nel frattempo, però, abbiamo trovato nuovi contatti». Lavorare per 30 anni nell'ambito sanitario ha fragilizzato la salute di Monika che di conseguenza ha perso il lavoro. Ancora oggi non si è ripresa del tutto. L'assistenza sociale è un aiuto, ma non è sufficiente per tutto. Con l'assistenza, Monika ha ricevuto anche la carta acquisti di *Tavolino Magico*. Un impiegato del comune l'ha messa al corrente della possibilità. È molto grata per l'aiuto alimentare settimanale, apprezza l'offerta e mantiene i contatti con l'una o l'altra persona. Tuttavia, all'inizio, andare da *Tavolino Magico* non è stato facile: «Provavo tanta vergogna per essere scesa così in basso socialmente. Col passare del tempo, ho iniziato a valutare i contatti e l'aiuto di *Tavolino Magico* come qualcosa di positivo. Sono immensamente grata».

Monika desidera riprendere le forze e trovare in futuro un lavoro per poter continuare ad aiutare chi ha bisogno di sostegno. Il suo più grande desiderio, tuttavia, riguarda sua figlia: «Dovrebbe essere in grado di andare per la sua strada. Sono molto orgogliosa di lei». Come sua madre vuole intraprendere la professione di infermiera e presto farà il suo primo stage in una struttura per disabili. **FR**

*Nome noto alla redazione.

Fatti e cifre¹

	2019	2020	2021	2021 vs 2020
Generi alimentari raccolti totale (kg)	4'767'564	4'008'930²	5'669'776	+41.4 %
Direttamente da <i>Tavolino Magico</i> (kg)	4'151'616	3'701'167	5'189'777	+40.2 %
Da altre associazioni di aiuto alimentare (kg) ³	615'948	307'763	479'999	+56.0 %
Smaltimento (kg)	306'432	209'556	398'664⁴	+90.2 %
Generi alimentari distribuiti totale (kg)	4'542'550	3'983'330²	5'181'545	+30.1 %
Valore in franchi (CHF 6.50 al chilo)	29'526'575	25'891'645	33'680'043	+30.1 %
Ai Centri di distribuzione di <i>Tavolino Magico</i> (kg)	3'629'268	3'116'080	3'877'463	+24.4 %
Ad altre associazioni di aiuto alimentare (kg) ³	913'278	867'250	1'304'082	+50.4 %
Consegne ai beneficiari totale	265'636⁵	218'053⁶	296'793⁵	+36.1 %
Consegne ai beneficiari per settimana	5'534 ⁵	6'057 ⁶	6'183 ⁵	+2.0 %
Persone supportate totale	926'950⁵	750'150⁶	1'018'386⁵	+35.8 %
Persone supportate per settimana	19'310 ⁵	20'837 ⁶	21'216 ⁵	+1.8 %
Media delle persone per economia domestica	3.5	3.4	3.4	+0.1 %
Volontari	3'027	3'105	3'264	+5.1 %
Ore di volontariato prestate	133'056 ⁵	⁷	141'120 ⁵	
Centri di distribuzione	132	134	140	+6
Furgoni	22	25	26	+1

Aggiornato al 31.12.2021

¹ Cifre arrotondate

² Calo dovuto al lockdown temporaneo

³ Altri aiuti alimentari: ad. es. Schweizer Tafel, Tables du Rhône / Rottu Tisch, Partage, Caritas, Cartons du Cœur

⁴ Aumento significativo da ricondurre all'aumento di frutta e verdura

⁵ Base: 48 settimane

⁶ Rettificato per lockdown, ossia valori medi dai soli centri di distribuzione aperti

⁷ Eccezionalmente non rilevato per il 2020 a causa della pandemia

Grazie!

Le nostre donatrici ed i nostri donatori

Contributi di fondazioni, aziende, istituzioni ecclesiastiche, comuni, club di servizio, privati, rendono possibile a *Tavolino Magico* di salvare e distribuire alimentari. Un grande grazie va a queste organizzazioni e anche a quelle che non desiderano essere menzionate esplicitamente.

A

A. Baggenstos & Co. AG | Adriano Bergamini | AF Investment AG | ALDI SUISSE AG | Alexander Kahane | Alfred und Andrée Hagemann-Stiftung | Alfred und Bertha Zangger-Weber Stiftung | Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit Graubünden (KIGA) | Andros (Suisse) SA | Arcanum Stiftung ARYZTA Food Solutions Schweiz AG | Asuera Stiftung

B

Bärbel & Paul Geissbühler Stiftung | Bedachungs-Design GmbH | Bell AG | Bernard van Leer-Stiftung | Bertold-Suhner-Stiftung | BNP Paribas Suisse | Burgergemeinde Bern | Bürgi-Willert-Stiftung

C

C. & R. Koechlin-Vischer-Stiftung | Carl und Elise Elsener-Gut Stiftung | Chapron Charity Foundation CKW AG | Claire Sturzenegger-Jeanfavre Stiftung | Clary Foundation | Coca-Cola HBC Svizzera | Coop Coop Mineraloel AG

D

Danone AG | Däster-Schild Stiftung | dbi services SA | Denner SA | DOMO Stiftung | Dr. Anton E. Hauss-Stiftung | Dr. Stephan à Porta-Stiftung

E

eas free concept ag | Edwin und Mariette Baer Fonds | Else v. Sick Stiftung | Erica Stiftung | Erich Meier | Ev Haeny-Stiftung

F

fenaco Genossenschaft | Filippo Dollfus | Fondation Janica | Fondation Philanthropique Famille Sandoz | Fondation Vincent Merkle | Fondazione BPO | Fondazione Cesarino e Renata Marcionelli-Riva | Fondazione del Ceresio | Fondazione Ernst Göhner | Fondazione Fidinam | Fondazione Filantropica Danilo e Luca Fossati | Fondazione Geo e Rodolfo MOLO | Fondazione Ing. Pasquale Lucchini | Fondazione Margherita Lugano | Fondazione Medacta for Life | Fondazione Rudolf Chaudoire | Fondazione Spes et Lux | Football Club Lugano | Freimaurerloge Zur Brudertreue

G

G.A. Hasler-Stiftung | GAST AG | GDMA Stiftung | Gebauer Stiftung | Gemeinde Schaan FL | Gemeinde Triesen FL | Gemeinde Vaduz FL | Gemeinde Zollikon | Gemeinnützige Gesellschaft Zürich | Georg u. Monique Diem-Schülin Stiftung | Gerling Stiftung | GGZ@WORK-Recycling | Gottfried und Julia Bangerter-Rhyner-Stiftung | Gottfried und Margrit Tuchschnid-Bühler-Stiftung | Graber-Brack-Stiftung

H

Hans Imholz-Stiftung | Hans Lüscher Stiftung | HAS Healthcare Advanced Synthesis SA | Heinz Schöffler-Stiftung

I

Ida und Rudolf Schrepfer-Laager Stiftung | Isabell und Dr. Friedrich Vogel-Stiftung

J

JHGS Johanniter-Hilfsgemeinschaft Schweiz

K

Kanton Graubünden | Karl und Luise Nicolai-Stiftung | Kendris AG | Kiebitz | Kirchgemeinde und Stiftung Allerheiligen Zürich | KLT Stiftung für kirchliche Liebestätigkeit im Kanton Bern | Komax Holding AG | KPMG SA

L

Lidl Schweiz AG | Lienhard-Stiftung | Loosli Küchen AG | Loterie Romande (CPOR) | Lotterie- und Sportfonds Solothurn | Lotteriefonds Schwyz | Lotteriefonds St. Gallen

M

Malteser Hospitaldienst Schweiz (MHDS) | Manor AG | Mary's Mercy Foundation | Federazione delle cooperative Migros | Montanstahl SA

N

Neuenschwander AG

P

Paul Greenwood | Poly-clip System GmbH

Q

QoQa Services SA

R

Reformierte Kirchgemeinde Küsnacht | René & Rosel Champion-Harsch Stiftung | Ricola AG | Rolf und Rosmarie Gerber-Stiftung | Rosemarie Aebi Stiftung | Rotary-Stiftung-Jakob-Zindel | Ruth und Edith Suter Stiftung

S

Società svizzera di utilità pubblica Ssup | Soccorso d'inverno Svizzera | Sozialdepartement Stadt Zürich | Spendenstiftung Bank Vontobel | St. Galler Kantonalbank AG Rapperswil | Stadt Wil Stifter-helfen.ch | Stiftung Bredroli | Stiftung Corymbo | Stiftung Humanitas | SMIF Stiftung Mensch, Innovation und Forschung | Stiftung Monika Widmer | Stiftung Suyana | Stiftung VINETUM | Stiftung Walter und Inka Ehrbar | Studio Legale Avv. Massimo Pedrazzini SA | Swissminiatur SA

T

T. Nydegger Stiftung | Teamco Foundation Schweiz | The DEAR Foundation | Transgourmet Svizzera SA

U

Uniscientia Stiftung

V

Verein Brocki Laupen | Verein Freunde Familie Widensohler | Vetropack AG | Vontobel-Stiftung

W

Walter Spiess Stiftung | Werner Dessauer Stiftung | Wietlisbach Foundation | Wilhelm Doerenkamp-Stiftung

Elencate a partire da un importo di 5000 Fr.

Rapporto annuale 2021

Bilancio al 31 dicembre 2021

Attivi	2020 CHF	%	2021 CHF	%
Liquidità	2'440'723.11	38.6	3'079'125.30	35.3
Depositi vincolanti	750'000.00	11.9	250'000.00	2.9
Altri crediti a breve termine	68'327.96	1.1	101'003.79	1.2
Magazzino	0.00	0.0	4'800.00	0.1
Transitori attivi	209'727.05	3.3	398'523.08	4.6
Totale capitale circolante	3'468'778.12	54.9	3'833'452.17	44.0
Immobilizzazioni finanziarie	1'935'500.90	30.6	3'724'660.80	42.7
Mobilio, arredamenti, apparecchiature uffici	398'403.00	6.3	378'635.00	4.3
Veicoli	463'860.00	7.3	682'235.00	7.8
Immobilizzazioni materiali	862'263.00	13.6	1'060'870.00	12.2
Software, licenze	53'178.00	0.8	95'071.00	1.1
Immobilizzazioni immateriali	53'178.00	0.8	95'071.00	1.1
Totale immobilizzazioni	2'850'941.90	45.1	4'880'601.80	56.0
Totale attivi	6'319'720.02	100.0	8'714'053.97	100.0

Passivi	2020		2021	
	CHF	%	CHF	%
Transitori passivi	883'983.74	14.0	645'003.05	7.4
Totale capitale di terzi a breve termine	883'983.74	14.0	645'003.05	7.4
Capitale del fondo vincolato alla finalità	875'592.00	13.9	1'319'321.00	15.1
Totale capitali di terzi incl. capitale del fondo	1'759'575.74	27.8	1'964'324.05	22.5
Riserve per le fluttuazioni	3'000'000.00	47.5	3'900'000.00	44.8
Fondo di riserva per investimenti in veicoli	500'000.00	7.9	660'000.00	7.6
Capitale vincolato	3'500'000.00	55.4	4'560'000.00	52.3
Capitale libero	1'060'144.28	16.8	2'189'729.92	25.1
Capitale dell'organizzazione	4'560'144.28	72.2	6'749'729.92	77.5
Totale passivi	6'319'720.02	100.0	8'714'053.97	100.0

Commento sul conto annuale 2021

L'aumento della quantità di derrate alimentari salvate e distribuite comporta, a parità di efficienza, un aumento dei costi. È pertanto auspicabile che le donazioni finanziarie tengano il passo con lo sviluppo delle derrate alimentari raccolte. Grazie ai numerosi donatori e donatrici ci lasciamo alle spalle un anno di successo anche sul piano finanziario.

L'eccedenza registrata ci ha consentito di aumentare la riserva di oscillazione ad oltre il 50% del nostro budget annuale. Anche il fondo di riserva per i veicoli è stato leggermente aumentato. Oltre ad avere riserve per i tempi difficili, possiamo investire circa 1 milione di franchi svizzeri come capitale libero in nuovi progetti. Questo ci consente di salvare ancora più derrate alimentari da distribuire alle persone che ne hanno bisogno.

Conto d'esercizio dal 01.01. al 31.12.21

	2020 CHF	2021 CHF
Donazioni private	2'410'618.78	3'029'017.35
Donazioni da fondazioni	1'953'826.46	2'190'971.29
Donazioni da enti ecclesiastici	147'992.55	167'341.27
Donazioni da ditte	850'432.19	1'049'830.34
Donazioni da associazioni, comprese chiese libere e club di servizio	449'892.55	515'128.91
Lasciti	30'000.00	2'500.00
Stanziamenti ricevuti	5'842'762.53	6'954'789.16
Donazioni da enti pubblici / fondo lotterie	242'293.35	458'341.47
Contributo dal settore pubblico	242'293.35	458'341.47
Importo simbolico di 1 franco	181'090.19	282'153.60
Proventi da prestazioni di lavoro integrative	178'887.91	269'809.58
Prestazioni in natura	227'151.89	241'331.89
Proventi da forniture e servizi	587'129.99	793'295.07
Totale proventi aziendali	6'672'185.87	8'206'425.70
Costi per trasporti e veicoli	- 575'310.20	- 757'781.04
Costi del personale	- 2'444'668.36	- 2'383'290.35
Centri di distribuzione e spese piattaforme	- 59'560.80	- 40'506.74
Costi per comunicazione e viaggi	- 143'147.09	- 189'162.24
Costi di manutenzione	- 678'419.31	- 770'920.94
Costi per la prestazione di servizi	- 3'901'105.76	- 4'141'661.31
Fundraising	- 685'140.96	- 568'910.48
Costi di fundraising e pubblicità generale	- 685'140.96	- 568'910.48
Valore ore volontariato	- 27'058.47	- 40'649.58
Costi di gestione	- 269'006.88	- 319'932.73
Ammortamenti	- 395'689.94	- 508'878.74
Costi amministrativi	- 691'755.29	- 869'461.05
Proventi finanziari	2'722.75	32'407.35
Costi finanziari	- 14'165.28	- 44'997.34
Risultato finanziario	- 11'442.53	- 12'589.99
Costi totali	- 5'289'444.54	- 5'592'622.83
Risultato d'esercizio	1'382'741.33	2'613'802.87
Spese speciali pandemia	- 309'565.85	- 37'359.12
Utile eccezionale	184'936.80	56'870.89
Utile eccezionale	- 124'629.05	19'511.77
Risultato annuale prima della variazione del capitale del fondo	1'258'112.28	2'633'314.64
Variazione del capitale del fondo	- 213'858.00	- 443'729.00
Risultato annuale prima dell'assegnazione al capitale organizzativo	1'044'254.28	2'189'585.64
Assegnazione a riserva di fluttuazione	- 400'000.00	- 900'000.00
Assegnazione a fondo di riserva per investimenti in veicoli	- 300'000.00	- 160'000.00
Assegnazione alle riserve libere	- 344'254.28	- 1'129'585.64
Risultato annuale dopo l'assegnazione al capitale organizzativo	0.00	0.00

Il rapporto di revisione

Rapporto dell'Ufficio di revisione sulla revisione limitata all'Assemblea generale dell'

Associazione *Tavolino Magico*, Winterthur

In qualità di Ufficio di revisione abbiamo verificato il conto annuale (bilancio, conto economico, rendiconto finanziario (conto del flusso di mezzi), prospetto della variazione del capitale e allegato) dell'associazione *Tavolino Magico* per l'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021. In conformità allo Swiss GAAP FER 21, le informazioni contenute nel rapporto di attività non soggiacciono ad alcun obbligo di verifica da parte dell'Ufficio di revisione.

La Direzione è responsabile dell'allestimento del conto annuale in conformità allo Swiss GAAP FER, alle disposizioni legali e agli statuti, mentre il nostro compito consiste nella sua verifica. Confermiamo di adempiere i requisiti legali relativi all'abilitazione professionale e all'indipendenza.

La nostra revisione è stata effettuata conformemente allo Standard svizzero sulla revisione limitata, il quale richiede che la stessa deve essere pianificata ed effettuata in maniera tale che anomalie significative nel conto annuale possano essere identificate. Una revisione limitata consiste essenzialmente nell'effettuare interrogazioni e procedure analitiche, come pure, a seconda delle circostanze, adeguate verifiche di dettaglio della documentazione disponibile presso l'azienda sottoposta a revisione. Per contro, la verifica dei processi aziendali e del sistema di controllo interno, come pure interrogazioni e altre procedure miranti all'identificazione di atti illeciti o altre violazioni di disposizioni legali, sono escluse da questa revisione.

Sulla base della nostra revisione non abbiamo rilevato fatti che ci possano fare ritenere che il conto annuale non fornisca un quadro fedele della situazione patrimoniale, finanziaria e reddituale secondo lo Swiss GAAP FER e non sia conforme alle disposizioni legali e statutarie.

KPMG S.A.



Reto Kaufmann
Perito revisore abilitato
Revisore responsabile



Jürg Meisterhans
Perito revisore abilitato

Zurigo, 28 marzo 2022



Salviamo generi alimentari e li portiamo dove mancano.

In Svizzera ogni anno vengono gettati 2,8 milioni di tonnellate di alimenti ancora commestibili. *Tavolino Magico* salva cibo dal macero e lo distribuisce a persone bisognose in tutta la Svizzera e nel Principato del Liechtenstein.

Anche voi potete aiutarci!

Conto donazioni 85-503288-4

**Aiutate
a salvare
cibo!**



Tavolino Magico

Via Industrie 2, 6593 Cadenazzo
Telefono 091 840 14 51, info@tavolinomagico.ch

www.tavolinomagico.ch

f [tischleindeckdich](https://www.facebook.com/tischleindeckdich)

@ [@tischleindeckdich_schweiz](https://www.instagram.com/tischleindeckdich_schweiz)

T Tischlein deck dich

Con il sostegno di:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

In collaborazione con:

 **soccorso d'inverno**
Svizzera