

Lettera dal Tavolino

Estate 2.24



**Volontari in prima linea anche
per il trasporto di alimenti**



Caro lettore

solo un anno fa, stavamo lavorando alacremente al progetto «Svizzera nordoccidentale2.0», al nuovo magazzino vicino alla centrale Coop di Schafisheim. Da poco più di sei mesi, Edin Zoller (logistica) e Bianka Allenspach (risorse umane) gestiscono la piattaforma logistica della Svizzera nordoccidentale a Staufen (AG): una fase iniziale impegnativa affrontata

da entrambi con passione, impegno e professionalità superiori alla media. Sono stati sostenuti sia dai collaboratori dei programmi occupazionali delle nostre due organizzazioni partner (Töpferhaus e Impiega) sia da 200 volontari. A tutti loro va il mio sincero ringraziamento.

Non avendo ancora alla sede di Staufen collaboratori del Servizio civile, a guidare i tre veicoli sono esclusivamente autisti volontari. Si tratta di un servizio molto impegnativo 'Parforce', che speriamo di poter alleggerire in futuro con qualche civilista. Vi spieghiamo (da pagine 4 a 8) come intendiamo temporaneamente garantire l'operatività della piattaforma, offrire un servizio affidabile contro lo spreco alimentare e aiutare le persone più indigenti.

Collaboriamo specialmente con l'industria alimentare. Unilever offre prodotti da tanti anni. La sua donazione a *Tavolino Magico* è una soluzione semplice, orientata alla lotta contro lo spreco alimentare che allo stesso tempo realizza una concreta azione caritatevole. Pagine 8 e 9.

Secondo lo studio dell'ETH sullo spreco alimentare in Svizzera (2019), ogni anno nelle economie domestiche elvetiche si gettano circa 109 000 tonnellate di pane e prodotti da forno avanzati. La fotografia di cibo e volontaria di *Tavolino Magico* Luana Papaleo ci illustra come riutilizzare il pane raffermo in modo creativo. Pagina 12.

Vi auguro di cuore una bella estate,

Alex Stähli, Direttore Generale

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:



soccorso d'inverno



Jerry Graci (a sinistra) e il suo team hanno riorganizzato le aree di lavoro nei luoghi non compromessi dall'incendio o già puliti, per riprendere le attività il più presto possibile.

Foto: Tavolino Magico

Fortuna nella sfortuna: un vero e proprio test del fuoco per la squadra di Cadenazzo

Giovedì 25 aprile è scoppiato un incendio nello stabile che ospita il magazzino di Tavolino Magico a Cadenazzo. Fortunatamente nessuno è rimasto ferito. Grazie alla determinazione del team locale, la distribuzione ai centri di distribuzione regionali ha potuto riprendere già il giorno successivo.

Come ogni mattina, anche giovedì 25 aprile alle 8, una ventina di persone – tra collaboratori, apprendisti e volontari – era al lavoro nel magazzino di *Tavolino Magico* a Cadenazzo: molti erano impegnati a verificare frutta, verdura e cibo surgelato. Nel giro di pochi minuti è scoppiato un incendio, al piano terreno dell'edificio: «C'era fumo che saliva dal pavimento. Non si vedeva più nulla. Abbiamo lasciato tutto sui tavoli e siamo usciti di corsa nel piazzale, al punto di incontro», dice Jerry Graci. Il responsabile delle risorse umane ha subito verificato che nessuno fosse rimasto nello stabile. Polizia e pompieri hanno lavorato 4 ore per contenere l'incendio. Dopo lo spavento, si è iniziato a ragionare sul dopo. C'erano diverse decisioni da prendere. Si è dovuto verificare il più rapidamente possibile la qualità degli alimenti, ma anche informare i centri di distribuzione coinvolti e raggiungere i beneficiari. Risultati raggiunti in modo tempestivo grazie sia al forte interesse dei media sia alla professionale risposta del team.

Una volta accertato che gli spazi erano in sicurezza, è iniziato il lungo lavoro di pulizia dei locali contaminati. Il team ha subito informato il laboratorio cantonale di igiene, così da testare gli alimenti secondo gli standard richiesti. Purtroppo non è stato possibile salvare 3800 kg di alimenti freschi. Mentre il cibo di ottima qualità è stato preparato per una rapida distribuzione. Alimenti salvati così due volte. «Abbiamo spostato le zone di lavoro nelle aree meno contaminate. Tutti hanno collaborato con un obiettivo comune: preparare il cibo per il giorno successivo», spiega Jerry. Grazie all'impegno di tutti, «siamo riusciti a riprendere la distribuzione venerdì». Dall'assicurazione alle pulizie specializzate, le conseguenze si sono fatte sentire per settimane. «Tutto sommato, siamo stati fortunati. È stata una vera prova del fuoco per il team», conclude Jerry Graci. **SC/DH**



Trambusto a Staufen: Bianka Allenspach e Edin Zoller sono soddisfatti delle operazioni.

Foto: Tavolino Magico

Un altro nuovo progetto pioneristico a Staufen

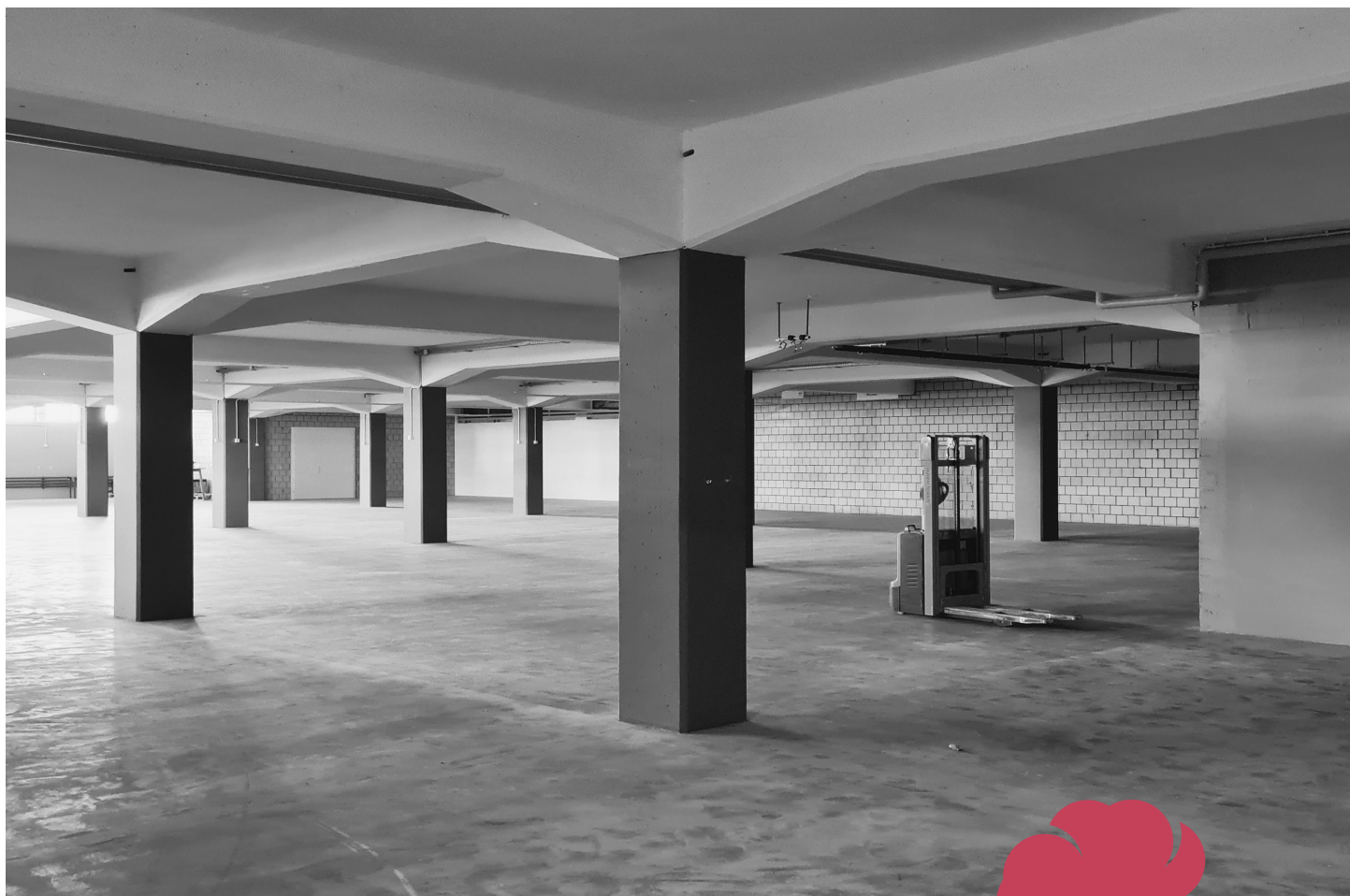
La nuova piattaforma logistica Tavolino Magico di Staufen è stata inaugurata nel novembre 2023. L'attività gira a pieno ritmo, ma c'è ancora potenziale di crescita. Presto saranno realizzati altri progetti pionieristici: un servizio di trasporto alimentare di routine con un pool di autisti e autiste volontari, che si organizzano autonomamente.

La nuova piattaforma logistica di Staufen è come un frenetico alveare, sempre in attività. Da otto a dieci volontari lavorano, a turni di due ore, per allestire, smistare banane, lattuga e patate nelle varie casse IFCO. Ogni giorno vengono raccolte e smistate da 6 a 10 tonnellate di frutta e verdura del centro Coop di Schafisheim. Per svolgere questa attività, un veicolo refrigerato di Tavolino Magico percorre, più volte al giorno, quasi un chilometro di strada tra Schafisheim e Staufen. Quando è possibile, i prodotti preparati e selezionati vengono consegnati in giornata ai centri di distribuzione di Tavolino Magico o ad altri enti o a mense sociali della regione. La 'navetta Foodsave' funziona grazie alla professionalità di una dozzina di autisti volontari. Collaboratori dei programmi occupazionali e volontari trasportano poi gli alimenti salvati ai 17 centri di distribuzione, che vengono riforniti dal nuovo

magazzino logistico. «Ogni mese, alla piattaforma di Staufen recuperiamo, controlliamo, smistiamo e poi distribuiamo ben 100 tonnellate di cibo», spiega con fierezza il responsabile regionale della logistica Edin Zoller.

Molto è già stato fatto

Solo 10 mesi fa, il magazzino di Staufen, grande 1100 metri quadrati, era ancora una sala da biliardo. Oggi, circa 35 lavoratori spingono ogni giorno, avanti e indietro, carrelli pieni di prodotti freschi, secchi o surgelati. Frutta e verdura vengono consegnate direttamente al team che le smista e prepara, permettendo così di salvare i prodotti più deperibili, come frutti di bosco e insalate. «Teniamo la merce a lunga conservazione nel retro del magazzino o nelle nostre tre celle frigorifere, che hanno tre differenti temperature», spiega Edin



Dieci mesi fa, la sala da 1100 metri quadrati, era ancora vuota.

Foto: Tavolino Magico



Zoller. «Possiamo essere orgogliosi dei risultati ottenuti da novembre», aggiunge Bianka Allenspach. In qualità di responsabile delle risorse umane della Svizzera nordoccidentale, si occupa dei volontari e dei collaboratori dei programmi occupazionali. «Quando abbiamo iniziato questo progetto sapevamo di poter contare sull'impegno di circa 200 volontari». Senza di loro, sarebbe impossibile salvare e distribuire diverse tonnellate di cibo ogni giorno e soprattutto fare il lavoro di triage di frutta e verdura, che richiede molto tempo. Non è scontato che un numero sufficiente di volontari si impegni a gestire l'intera operazione. «È anche gratificante osservare che in poco tempo siamo diventati un team affiatato ed esperto. Ce lo dicono sempre i nostri volontari e le nostre volontarie», afferma Bianka Allenspach.

Ancora più potenziale nella Svizzera nordoccidentale

Edin Zoller e Bianka Allenspach concordano su un punto: nella regione della Svizzera nordoccidentale c'è ancora potenziale per salvare e distribuire più merce. «I nostri volontari, ad esempio, sarebbero disposti ad aprire altri centri di distribuzione. Conoscono persone nel loro quartiere che vivono con un budget limitato e potrebbero beneficiare del supporto di *Tavolino Magico*», dice Bianka Allenspach. «La nostra capacità di stoccaggio ci

consentirebbe di gestire una quantità maggiore di merce», aggiunge Edin Zoller, «ma il principale collo di bottiglia al momento è rappresentato dalle risorse umane e dalle grandi quantità di frutta e verdura».

Malgrado la recente acquisizione di un nuovo veicolo refrigerato, si sente la mancanza di un contingente di civilisti, di conseguenza diventa sempre più arduo pianificare i complessi processi logistici, compresa la nuova navetta Foodsave. Il team *Tavolino Magico* e in particolare il direttore Alex Stähli ne sono consapevoli: «Al momento le priorità sono stabilizzare e ottimizzare il nostro sofisticato servizio. Vorremmo davvero proseguire con l'espansione. Tuttavia, dobbiamo prima organizzarci in modo da gestire bene l'attuale operatività e rendere efficace l'attuale piano dei tragitti. Tutto ciò, nonostante il grande potenziale della regione».

Pool di autisti organizzati autonomamente

A Staufen è prevista un'ulteriore novità pionieristica: il collaudato concetto di volontariato dei centri di distribuzione di *Tavolino Magico* viene applicato anche agli autisti. Verranno create tre nuove squadre di veicoli organizzate autonomamente, ciascuna sarà responsabile del programma settimanale dei tragitti. Alex Stähli spiega: «Fortunatamente *Tavolino Magico* conta già circa 30 autisti che

svolgono un lavoro prezioso di raccolta e distribuzione del cibo. Questo grande team di volontari sarà ora gestito in modo più autonomo. Ad ogni squadra sarà assegnato un veicolo e un tragitto. Ogni team sarà coordinato e gestito da un 'responsabile di veicolo', come succede nei centri di distribuzione». In particolare, un team di circa dieci volontari percorrerà sempre gli stessi percorsi per raggiungere gli stessi centri di distribuzione. «Ci sono diversi vantaggi. I collaboratori del gruppo seguono una certa routine per quanto riguarda il percorso, scaricare la merce, le peculiarità del luogo e possono anche allacciare contatti personali. Inoltre, possono organizzarsi in una piccola squadra. Tutto ciò semplifica l'impiego e la pianificazione del team logistico e del personale», aggiunge Alex Stähli. Anche Bianka Allenspach sottolinea vari vantaggi: «Grazie alla nuova organizzazione, l'impiego come autista viene organizzato direttamente nel

team e tutto si semplifica. L'autista volontario vede tutti i centri di distribuzione di *Tavolino Magico* e allo stesso tempo allaccia contatti sociali stabili nel proprio team e coi centri di distribuzione». **DH**

Chiunque sia interessato può contattare Bianka Allenspach, responsabile delle risorse umane della Svizzera nord-occidentale: bianka.allenspach@tischlein.ch.

Per fare una visita virtuale nella nostra piattaforma:

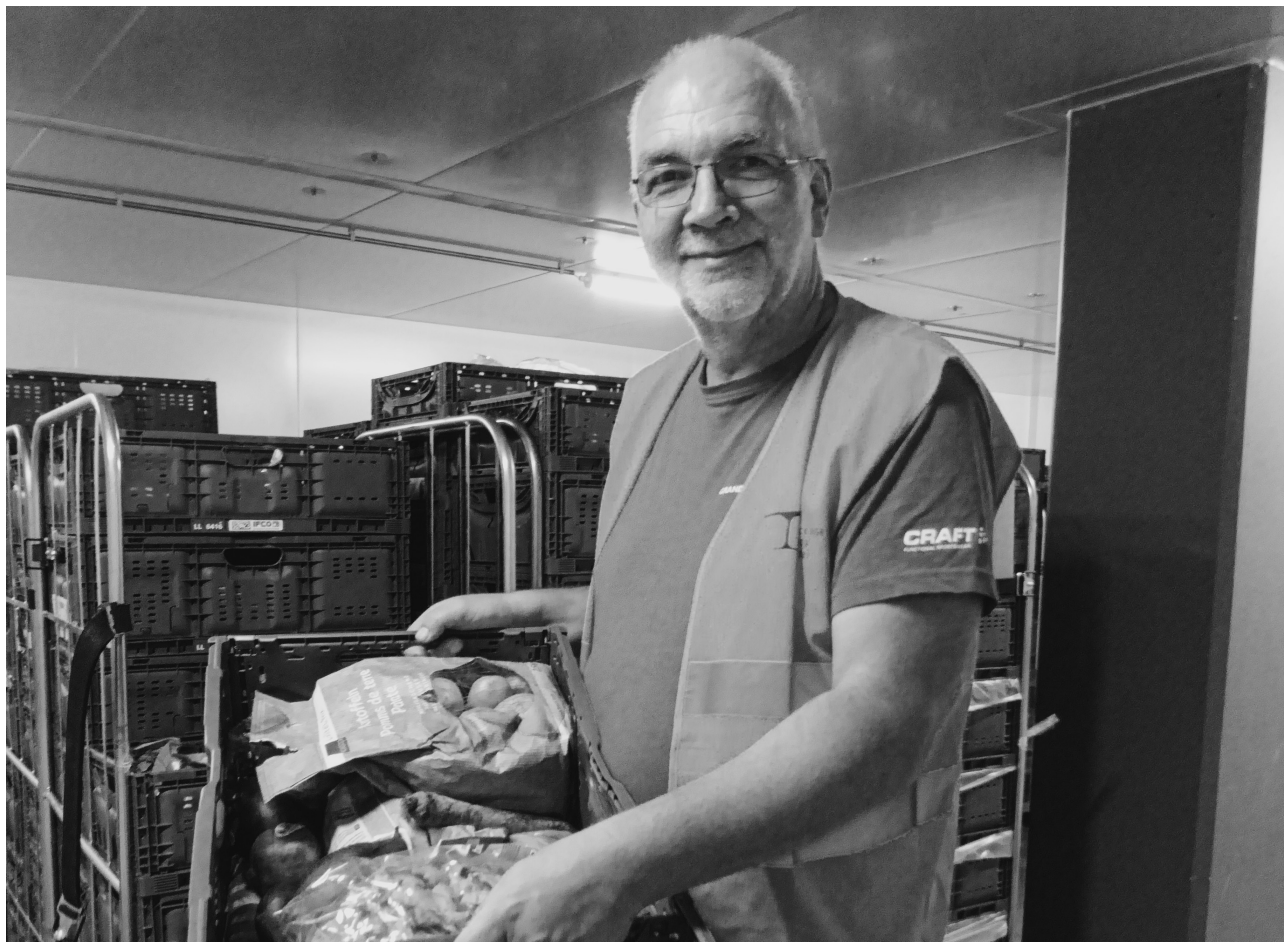


Per salvare in modo efficace il cibo, a Staufen si usano 3 furgoni frigo.

Foto: Tavolino Magico

Guidare il furgone e aiutare gli altri sprona Jürg

Jürg è autista volontario a Staufen e guida il camion tre volte la settimana. Da novembre 2023 fa parte del nuovo team di trasporto 'navetta Foodsave', che salva ogni giorno da sei a dieci tonnellate di frutta e verdura.



Il lavoro di volontariato lo mantiene in forma: Jürg sistema diversi carrelli pieni di cibo nel camion di Tavolino Magico e li trasporta ai centri di distribuzione.

Foto: Tavolino Magico

Jürg, 61 anni, indossa un giubbotto arancione brillante e parcheggia abilmente il furgone Arnold con precisione centimetrica tra i segnali delle rampe del grande centro Coop di Schafisheim. Dopo essere entrato nello stabile, si dirige verso i carrelli, pieni di frutta, verdura e altri generi alimentari, tutti prodotti in eccedenza che i dipendenti Coop hanno selezionato per *Tavolino Magico*.

Porta le palette alla piattaforma di Staufen, che dista solo pochi chilometri. Nella mattinata percorre lo stesso tragitto, avanti e indietro, più volte. Nella seconda parte della giornata, consegna la merce ai centri di distribuzione. «Mi piace guidare», commenta durante il tragitto. Può fare qualcosa di utile e allo stesso tempo viaggiare per la regione.

Jürg è in pensione, vedovo, i figli sono adulti e ciascuno ha preso la propria strada. Qualche anno fa ha iniziato a fare volontariato durante vari eventi sportivi, un modo per dare più significato alla sua quotidianità. Oltre agli occasionali appuntamenti sportivi, attualmente aiuta tre volte la settimana *Tavolino Magico* e sostiene anche chi, malato o anziano, necessita di assistenza nella vita di tutti i giorni. Essere in giro e fare qualcosa per il prossimo lo fa stare bene.

È stato il primo autista volontario a Staufen. «Lo scorso novembre non c'era molto da fare», dice. «È incredibile quanto sia cresciuto il nuovo centro logistico. Ora siamo circa 25 autisti volontari, ma c'è ancora molto cibo da salvare».



Nel pomeriggio consegna gli alimenti al centro di distribuzione di Allschwil, che il team di volontari consegna poi ai nostri beneficiari. «Non vedo l'ora di incontrare il mio omonimo», dice. «Vado d'accordo con Jürg, il responsabile del centro di distribuzione. In generale c'è una bella sintonia coi volontari dei vari centri e lo apprezzo davvero». Anche il team del centro di distribuzione di Allschwil è felice di vederlo, perché Jürg, aperto e disponibile, non porta solo cibo, ma anche energia positiva e grande impegno. **YG**

Rispetto imparato sin dalla gavetta

Unilever è una multinazionale attiva nel settore della cura della persona, dell'alimentazione e dei prodotti per la casa. Ovunque e anche in Svizzera, l'azienda si impegna a combattere lo spreco alimentare: coi suoi processi, i suoi valori e l'impegno dei suoi dipendenti.

Unilever Svizzera, che ha sede a Thayngen (canton Sciaffusa), vende un'ampia gamma di prodotti della multinazionale: prodotti per la cura del corpo, per la pulizia della casa, detergenti e alimenti. Gestisce inoltre la tradizionale fabbrica «Knorri», dove vengono realizzati i prodotti Knorr per il mercato svizzero. Essendo tra i maggiori produttori mondiali di beni di consumo, Unilever ha una grande responsabilità ambientale e sociale. Sostenibilità, diversità e inclusione sono in cima alle priorità. Anche le migliori intenzioni diventano però inutili se non vengono concretizzate. Di questo si occupa un gruppo di collaboratori di Unilever in Svizzera.

Unilever Svizzera collabora con *Tavolino Magico* per garantire che gli alimenti non più vendibili non vadano sprecati, ma vengano distribuiti alle persone indigenti. Matthias Merz si occupa a *Tavolino Magico* della collaborazione coi donatori di prodotti. Per lui, la cooperazione con Unilever è un asso nella manica: «Ci donano un'ampia gamma di prodotti, come brodo, salse, sottaceti in barattolo in scatola e pratici piatti pronti. Si tratta in generale di prodotti

a lunga conservazione che le beneficiarie ed i beneficiari di *Tavolino Magico* non potrebbero comunque permettersi di acquistare». Grazie alla collaborazione con Unilever, ogni anno salviamo dalle 70 alle 120 tonnellate di cibo.

Nessun alimento viene gettato via

Katherina Höll-Rytz, responsabile di Business Services a Unilever Svizzera, persegue questo obiettivo: «Per vari motivi, può succedere che i nostri prodotti non possano essere consegnati, come programmato, ai nostri partner di vendita al dettaglio: per cambiamenti di gamma, per rinvii di promozioni programmate o per eccesso di capacità. In questi casi, cerchiamo canali di vendita alternativi». Dopo aver tentato tutte le opzioni, i prodotti vengono donati a *Tavolino Magico* e ad altri enti di aiuto alimentare. Höll-Rytz continua: «Per noi è importante che il cibo raggiunga il suo obiettivo: nutrire le persone. È una questione di rispetto per la natura, per tutti i colleghi che si impegnano dalla produzione alla fornitura ai nostri clienti e, in ultima analisi, per il prodotto stesso».

Solidarietà integrata nel processo di apprendimento

I processi di Unilever Svizzera sono stati quindi adattati e ampliati per consentire di salvare gli alimenti. Ne sono responsabili apprendisti commerciali come Janis Bradler, Dario Kerth e Luis Sotonica. Preparano la merce offerta a *Tavolino Magico*, registrano nel sistema SAP la donazione del prodotto, programmano la consegna col nostro partner logistico e si assicurano di ricevere la necessaria conferma della donazione. Al riguardo, è stato creato uno specifico processo amministrativo. Così si insegna a questi giovani, forse la prossima generazione di manager di Unilever, come i vari processi di lavoro dell'azienda siano collegati.

Inoltre, imparano che anche in Svizzera ci sono persone che vivono in condizioni di indigenza e dipendono dal sostegno altrui per sfamare se stessi e le proprie famiglie. Janis Bradler precisa:

«Penso sia positivo sostenere con questi prodotti le persone che non se la passano bene. Quando è fattibile, solidarietà e aiuto reciproco sono importanti nel nostro mondo».

Un atteggiamento che dà speranza per il futuro. *Tavolino Magico* ringrazia l'intero team di Unilever per l'eccellente collaborazione e per il notevole impegno. **RS**



Janis, Luis e Dario (da sinistra a destra), apprendisti di Unilever Svizzera, si impegnano per salvare gli alimenti.

Foto: Diritti d'immagine verificati da TM (Div)

Il nuovo presidente di *Tavolino Magico* si racconta

In occasione dell'assemblea generale del 25 maggio 2024, il comitato di *Tavolino Magico* ha affidato la carica di presidente dell'associazione a **Nicolas Gueissaz**. Abbiamo colto l'occasione per conoscerlo meglio.



Foto: Adriano Koch

Nicolas, qual è il suo background... che cosa ci racconta di lei?

Ho lasciato Nestlé due anni fa, dopo oltre 40 anni di impiego nell'industria alimentare. Ho impiegato le competenze acquisite al Politecnico di Zurigo come ingegnere in tecnologia alimentare, prima da Kraft-Jacob-Suchard poi a Gate-Gourmet, a Prodega e Howeg, infine a Nestlé. Quando ero co-direttore di Prodega e Howeg, ho conosciuto *Tavolino Magico* e il suo fondatore e attuale presidente onorario Beat Curti. In questo frangente, ho anche potuto dare il benvenuto e sostenere Sämi Sägesser come nuovo direttore generale. Sämi, che fino a quest'anno era un membro di lunga data del comitato dell'associazione.

Anche se sono in pensione, sono molto felice di rimanere attivo nell'industria alimentare. Faccio parte del consiglio di amministrazione di una società di catering. Sono anche membro del Rotary Club di Losanna e quest'anno sono presidente. Quando ho tempo libero, vado in bicicletta, faccio jogging, mi cimento nello sci alpinismo o nello sci di fondo. Mi piace apprendere nuove lingue, come il norvegese, poiché la mia compagna è norvegese. I miei quattro figli sono ora liberi professionisti e lavorano sia in patria sia all'estero.

Lei ha partecipato all'avventura di *Tavolino Magico* fin dall'inizio, dal 2001 al 2003.

E dal 2015 fa parte del comitato direttivo dell'associazione. Ora assume la carica di Presidente. Quali sono i cambiamenti più importanti nella storia dell'associazione?

Tavolino Magico rimane un'organizzazione che si impegna con dedizione nella lotta allo spreco alimentare e nel sostegno agli indigenti. Era così nel 2001 ed è ancora così oggi. È straordinario vedere che lo spirito degli inizi è ancora così forte, sia nella gestione dell'organizzazione sia soprattutto nei volontari che, settimana dopo settimana, dedicano il loro tempo e le loro energie a questa buona causa.

Anche l'organizzazione è cambiata positivamente, soprattutto in termini di professionalità, efficienza e dimensioni. Molte cose sono migliorate e si sono sviluppate: i processi, il monitoraggio delle attività, il rispetto degli standard di qualità, il numero di centri di distribuzione, il numero di veicoli, la quantità di cibo raccolto e distribuito, la professionalizzazione della raccolta fondi.



Non solo una consegna simbolica: il veicolo intitolato a Stephan Baer viene utilizzato nella Svizzera centrale. E Stephan Baer sarà volontario in un centro di distribuzione nella regione della Svizzera centrale.



In onore del nostro nuovo Presidente Nicolas Gueissaz, l'assemblea generale di quest'anno si è svolta nella sua città natale, Losanna, negli spazi del futuristico Swiss Tech Convention Center.



Passaggio di consegne: Stephan Baer si è congedato dalla carica di Presidente del comitato e Nicolas Gueissaz è stato accolto come nuovo Presidente.

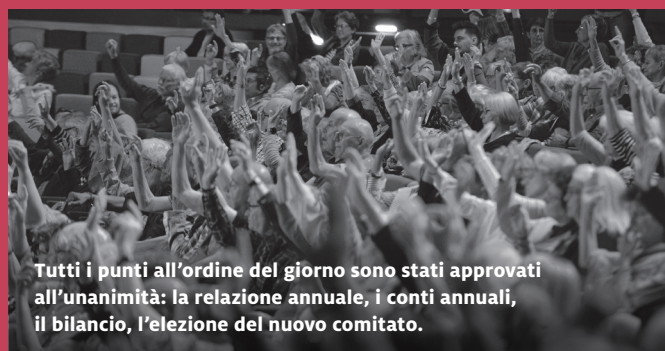


Un'altra importante onorificenza: quest'anno, 191 volontari hanno festeggiato con orgoglio i loro dieci, quindici o addirittura venti anni di impegno a favore di Tavolino Magico.

Un'assemblea generale ricca di spunti

L'Assemblea generale del 2024 è stata un'occasione speciale sotto molti aspetti: è stata l'ultima assemblea generale del nostro Presidente Stephan Baer e del nostro membro di lunga data del comitato direttivo Samuel Sägesser, la prima per tre nuovi membri del comitato e la prima a Losanna. Abbiamo potuto affidare la carica al nostro nuovo Presidente Nicolas Gueissaz nel suo Paese d'origine e ringraziare di cuore 191 orgogliosi giubilari e il nostro comitato per tutto l'impegno dimostrato. L'Assemblea generale 2024 in immagini. **DH**

Foto: Adriano Koch



Tutti i punti all'ordine del giorno sono stati approvati all'unanimità: la relazione annuale, i conti annuali, il bilancio, l'elezione del nuovo comitato.



Come ringraziamento per il grande impegno dei volontari e del comitato, il coro di Florian Bovet ha deliziato i presenti come momento finale dell'assemblea generale di quest'anno.



Deliziosa zuppa di pomodoro con pane raffermo della fotografa di cibo Luana Papaleo

La popolazione svizzera ama il pane e i prodotti da forno. Tuttavia, una parte considerevole del pane che acquistiamo finisce nei rifiuti. Secondo lo studio dell'ETH sullo spreco alimentare in Svizzera (2019), le economie domestiche gettano via 109 000 tonnellate di pane e prodotti da forno. Lo spreco è particolarmente significativo per alcuni tipi di pane,

come croissant e treccia. Prodotti che vanno gustati freschi. Inoltre lo «spreco di risorse» avviene già durante la produzione. Ad esempio, gran parte dei chicchi di grano non vengono utilizzati per la produzione di farina bianca. Tuttavia, il pane raffermo può essere utilizzato in molti modi diversi. Luana Papaleo ci mostra come:

Zuppa di pomodoro per 4 porzioni

Ingredienti per la zuppa

1	spicchio d'aglio schiacciato
1	cipolla tritata finemente
20 g	di burro per la cottura a vapore
600 g	di pomodori a cubetti
2 cucchiaini	di passata di pomodoro
1	fetta di pane raffermo tagliata a dadini per la zuppa
5 dl	di brodo vegetale
2 cucchiaini	di zucchero

Sale e pepe a piacere

Per guarnire:

2-4 foglie	di basilico e menta piperita
1	fetta di pane raffermo per i crostini
	Un po' di crème fraîche

Ecco come si prepara la zuppa

- soffriggere nel burro aglio e cipolla.
- soffriggere i pomodori a cubetti, la passata di pomodoro e il pane.

- deglassare con il brodo, aggiungere zucchero e condire con sale e pepe. Coprire e cuocere a fuoco lento per circa 15-20 minuti.
- nel frattempo, tostare il pane rimanente nella padella per ottenere crostini dorati.
- a questo punto, togliere la padella dal fuoco e ridurre il tutto in purea. Infine, riscaldare nuovamente e aggiungere foglie di basilico e menta, entrambe tritate finemente.

Versare la zuppa di pomodoro in piatti riscaldati e guarnire con crème fraîche, erbe fresche e crostini.

Buon appetito!



Per saperne di più
papaleophotography.com

«Come fotografa appassionata di cibo, cerco non solo di far apparire i piatti appetitosi, ma anche di trasmettere le storie e le emozioni che si celano in ogni ricetta.»

Luana Papaleo è fotografa di cibo e volontaria a Tavolino Magico.

Foto: Luana Papaleo

Impressum

Editore: *Tavolino Magico*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tavolinomagico.ch
Telefon 052 224 44 88
www.tavolinomagico.ch
Conto per le donazioni:
IBAN CH89 0900 0000 1591 0551 0

Redazione: Reto Schlegel (RS), Dina Hungerbühler (DH),
Simonetta Caratti (SC), Yuka Geeler (YG)
Traduzione italiana: Filippo Caratti
Frequenza: trimestrale
Grafica/layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tiratura: 55 800 copie (d, f, i)
Prossimo numero: settembre 2024

L'abbonamento annuale di 50 franchi è disponibile per i soci e i donatori.

Tavolino Magico è sostenuto da:



MIGROS

ERNST GÖHNER STIFTUNG

e dalla partner di Cooperazione:

