

Lettera dal Tavolino

25 ANNI
DI IMPEGNO

Inverno 4.24



**Nel congelatore altro potenziale per
salvare più cibo – non ci arrendiamo
nemmeno dopo 25 anni**



Care lettrici e cari lettori,

Per l'anno del nostro anniversario che volge ormai al termine il motto è «25 anni di impegno».

Apprezzo quanto sia stato lungimirante l'impegno pionieristico di alcune persone dalla fondazione di *Tavolino Magico* nel 1999: Anja Hübner, Beat Curti e Sämi Sägesser, solo per citarne alcuni.

L'apertura del 160.mo centro di distribuzione a Cham, nel Cantone di Zugo, dimostra quanto sia in costante espansione il nostro lavoro di sostegno alimentare (pag. 11). Non c'è nulla di più errato dell'idea che a *Tavolino Magico* tutto si svolga sempre con la stessa routine.

Aumentano le esigenze dei nostri servizi logistici. Adottando misure mirate puntiamo ad ottenere reali miglioramenti nelle prestazioni. Continuiamo ad affrontare sfide importanti, soprattutto per quanto riguarda la tempestività nel salvare prodotti freschi e verdure. Anche per quanto riguarda il salvataggio, lo stoccaggio e la distribuzione dei prodotti surgelati non siamo ancora dove vorremmo essere. Per gestire tutto ciò in modo più efficace in futuro, abbiamo bisogno di soluzioni intelligenti, di partnership, ma anche di strumenti digitali che ci alleggeriscano da e-mail e documenti cartacei come bolle di consegna, piani di percorso e resoconti giornalieri. Il nostro obiettivo è migliorare il servizio. Reattivo. Snello. Efficace.

Spero che la lettura di questo numero sia di vostro gradimento e attendo i vostri commenti e suggerimenti. Buone e serene vacanze dal profondo del mio cuore.

Vi saluto con gratitudine,

Alex Stähli
Direttore

Tavolino Magico è sostenuto da:



ERNST GÖHNER STIFTUNG



soccorso d'inverno

25 anni di *Tavolino Magico*, dove ci porta il viaggio?

Gli ultimi 25 anni di *Tavolino Magico* sono stati costellati da molti avvenimenti: numerosi interessanti progetti realizzati e diversi significativi traguardi raggiunti. Un compleanno come questo è anche un'occasione per guardare al futuro.

Foto: *Tavolino Magico*

Intervista con Alex Stähli, direttore di *Tavolino Magico*.

Nel 2024 ricorre un anniversario speciale per *Tavolino Magico*: 25 anni di impegno. La giusta occasione per una retrospettiva col direttore Alex Stähli, nello spirito del «Se non conosci il passato, non puoi plasmare il futuro».

***Tavolino Magico* conta 4500 volontari. Insieme, abbiamo fornito cibo a circa 1,8 milioni di persone indigenti. Quale emozione le suscita ciò?**
Ambivalente. Da un lato, è inquietante osservare che negli ultimi decenni ci siamo trasformati in una società benestante e tuttavia circa 1300 000 persone in Svizzera vivono ancora sulla soglia della povertà. Dall'altro lato, è fantastico che così tante persone valide si impegnano nella nostra associazione facendo qualcosa di concreto. Per me, i nostri volontari, sono veri e propri eroi quotidiani.

***Tavolino Magico* è in continua crescita. L'anno scorso è stata inaugurata la settima piattaforma a Staufien (AG). La logistica è importante, rappresenta un processo vitale dell'associazione. Come è cambiata la logistica negli ultimi anni?**

Nella logistica la sfida quotidiana è aumentare la velocità dei processi, perché la percentuale di prodotti freschi con una breve scadenza e di frutta e verdura è in aumento da anni. È fondamentale

poter distribuire gli alimenti salvati lo stesso giorno o al massimo quello successivo. Questa attività richiede disponibilità, impegno genuino, molta umanità ed empatia nella collaborazione coi collaboratori dei programmi occupazionali, i volontari e i civilisti. Allo stesso tempo, dobbiamo ottimizzare costantemente la nostra pianificazione dei percorsi per progettare in modo efficiente i trasporti.

A livello sociale si nota un cambiamento nella consapevolezza sullo spreco alimentare? In che misura è mutata la sensibilità delle persone negli ultimi 10 anni?

La consapevolezza sullo spreco alimentare ha coinvolto media, politici e la società intera. Resta da vedere in quale misura ciò si tradurrà in un cambiamento nel comportamento dei consumatori quando fanno la spesa e consumano. Tutti noi siamo chiamati a dare il nostro piccolo contributo quotidiano.

25 ANNI
DI IMPEGNO

Guardare avanti

Già oggi stiamo guardando lontano per tracciare la rotta per il futuro. A tal fine, il Consiglio di amministrazione collabora intensamente con la direzione per pianificare l'avvenire di *Tavolino Magico*. Il presidente dell'associazione Nicolas Gueissaz commenta le questioni in discussione che riguardano il futuro. Marianne Wagner, responsabile dei prodotti e delle donazioni finanziarie, spiega quali sono le sue attuali priorità.

Trasporti costosi

Uno degli aspetti centrali per il futuro a breve e medio termine è già emerso nell'intervista di Alex Stähli: rafforzare la logistica e renderla più flessibile. Nicolas Gueissaz spiega: «Come possiamo diventare più efficienti, ridurre i costi fissi, diventare più veloci e far fronte alla crescita dei volumi senza aumentare i costi in modo sproporzionato? Dobbiamo trovare soluzioni praticabili per tali questioni operative, ma strategicamente innovative». Il trasporto con i nostri camion o quelli esterni, che ha un costo molto elevato, è da tempo un problema. Marianne Wagner sa che cosa significa tutto ciò in termini operativi: «Il problema è non sapere oggi che cosa accadrà domani». La gestione è influenzata dal tipo di prodotti donati. Ad esempio i surgelati: «In questo caso, il limite è dato dallo spazio disponibile sui pallet nelle celle di congelamento».

Soluzioni creative ed efficienza

L'obiettivo rimane quello di usare le risorse in modo efficace. In modo che *Tavolino Magico* possa risparmiare più cibo per ogni franco. Un'impresa non facile con l'aumento dei costi logistici. Gueissaz commenta: «Serve più ingegnosità per salvare più cibo». L'organizzazione deve diventare più creativa, reattiva ed efficiente. Una soluzione è la piramide di distribuzione discendente appositamente sviluppata. Questo processo, che regola l'interazione tra i nostri centri di distribuzione e gli altri enti di aiuto alimentare, costituisce la base per una distribuzione più equa e migliore possibile del cibo salvato. «L'implementazione efficiente di questo processo ha anche un impatto positivo sui costi», afferma Marianne Wagner. Una buona cooperazione tra il



team della logistica e quello della donazione dei prodotti è di fondamentale importanza. «Abbiamo una buona e costruttiva collaborazione con la logistica e vogliamo svilupparla ulteriormente», aggiunge Wagner.

Il potenziale della digitalizzazione

La seconda priorità per *Tavolino Magico* è sulla bocca di tutti in questi giorni: la digitalizzazione. Diversi settori sono coinvolti: attività amministrative, forme di collaborazione tra team o donazioni e partenariati. La costante espansione delle attività di *Tavolino Magico*, sia per quanto riguarda il salvataggio alimentare, sia la rete dei centri di distribuzione, comporta una certa pressione quando si tratta di raccogliere fondi. Marianne Wagner vede un chiaro potenziale per il futuro: «Dobbiamo e vogliamo identificare e sfruttare attentamente le opportunità offerte dall'intelligenza artificiale». Nei prossimi anni valuteremo quali soluzioni concrete si riveleranno utili in questo ambito e come implementarle.



Foto: Tavalino Magico

L'App per i nostri volontari

La gestione dei contatti dei nostri volontari è fondamentale per una collaborazione efficiente. Tuttavia, comporta anche parecchio impegno. Per snellire il processo e ridurre i costi, abbiamo pensato a un approccio self-service. Con l'aiuto di un'App, i volontari di *Tavalino Magico* possono gestire autonomamente i propri contatti. Tuttavia, l'applicazione è più di un semplice sistema di gestione degli utenti: è anche una sorta di strumento per le risorse umane che fornisce documenti importanti e un elenco di compiti. Il progetto è stato sviluppato sotto la guida di Nicolas Huber, responsabile dei Servizi centrali, ed è attualmente in fase di test con alcuni utenti selezionati.



Foto:
Alejandro Escamilla/
Unsplash

«È importante che la nostra attività sia orientata al servizio ma anche attenta ai costi. Con questo progetto stiamo ulteriormente responsabilizzando i volontari e ottimizzando i nostri processi. Questo grazie alle opportunità offerte dalla digitalizzazione.»

Nicolas Huber, responsabile dei servizi centrali

Costruire su basi solide

I piani futuri di *Tavolino Magico* si basano su consolidati obiettivi: «Vogliamo fare ulteriori progressi nei progetti già in cantiere e migliorare in quelli che abbiamo imparato a padroneggiare. Vogliamo continuare a perseguire la nostra missione assieme ai nostri fantastici volontari, ai nostri partner e donatori», spiega Nicolas Gueissaz. La visione di *Tavolino Magico* rimane la stessa: diventare superfluo. Ciò significherebbe risolvere i problemi dello spreco alimentare e della povertà. Tuttavia, le economie domestiche – responsabili di circa un terzo degli sprechi alimentari – rimangono una leva importante per ridurli. Per sensibilizzare l'opinione

pubblica, *Tavolino Magico* sta lavorando a diversi strumenti «Foodsave» per i suoi beneficiari e per tutte le parti interessate. Oltre alla scheda informativa «Mangiare senza rischi», che fornisce una panoramica su come gestire le varie date di scadenza, sono in fase di progettazione le ricette «Foodsave» con la chef stellata Tanja Grandits. Con queste premesse, anche dopo 25 anni, *Tavolino Magico* guarda oltre i propri orizzonti e non rinuncia alla sua missione. **LB**



Foto: Tanja Grandits

Cartoline postali con ricette anti spreco di Tanja Grandits

Lo spreco alimentare è un problema importante. Visto che la sensibilizzazione gioca un ruolo centrale è nata l'idea delle cartoline «Foodsave» con ricette di piatti deliziosi preparati con prodotti locali e di recupero. Le ricette sono state create dalla famosa chef Tanja Grandits. Le cartoline saranno distribuite in varie occasioni, ad esempio quando consegniamo il cibo ai nostri beneficiari. *Tavolino Magico* è impaziente di lavorare a questo progetto con Tanja Grandits nei prossimi mesi.

«Le cartoline con ricetta aiutano a ridurre lo spreco alimentare in un modo innovativo ed elegante.»

Tanja Grandits, cuoca stellata e membro del comitato di Tavolino Magico



Dall'orto biologico, verdure donate

Tavolino Magico salva cibo in stretta collaborazione con circa 1000 donatori di prodotti. Tra questi figurano grandi nomi dell'industria alimentare e del commercio al dettaglio. Ma anche aziende più piccole, come l'orto biologico di Vivazzo nell'Oberland zurighese.

Anja Wolf und Christian Eichholzer dell'orto biologico Vivazzo nel negozio.

Foto: Div

Il vivaio biologico Vivazzo e i giardinieri clienti di Fehraltorf fanno parte della Fondazione Vivazzo, che crea spazi di vita e di sviluppo per (e insieme ad) adulti con disabilità. È presente nell'Oberland zurighese con diversi spazi di lavoro, gruppi residenziali e case. A Fehraltorf, 35 dipendenti sono impiegati attualmente nel mercato secondario del lavoro. L'orto biologico è certificato bio e produce verdure di stagione, che vengono vendute nel proprio spaccio aziendale, al mercato del venerdì a Uster e attraverso un centinaio di abbonamenti per cesti di verdura, chiamati «Gemües-Chischtli», a Fehraltorf e Uster.

Christian Eichholzer, responsabile dell'orto biologico di Vivazzo, e il suo team sono attenti a non sprecare cibo: «Abbiamo creato il nostro giro di consegne «Gmües-Chischtli» per ridurre gli sprechi alimentari. Infatti ci permette di controllare quali verdure inserire ogni settimana nel Chischtli, ad esempio quelle di cui abbiamo una sovrapproduzione. Le consegniamo direttamente a casa dei clienti». C'è anche un altro modo per smaltire la sovrapproduzione: ogni venerdì, un dipendente cucina un ottimo piatto con le verdure che non possono più essere vendute. E quando le strategie interne per salvare cibo sono esaurite, i prodotti vengono donati a *Tavolino Magico*.

Logistica ottimizzata per piccole quantità

L'uso rispettoso delle risorse della terra è un valore importante per Vivazzo. Anja Wolf, vice

responsabile dell'orto biologico, afferma: «È bello sapere che gli esuberi delle nostre verdure vengono usati da *Tavolino Magico*. Verdure in cui i nostri collaboratori hanno investito molta energia durante il loro prezioso lavoro.» L'orto biologico dona verdure più volte all'anno, in media tra i 250 e i 300 chili l'anno. Si tratta di piccole quantità rispetto al volume totale. Ciò rende ancora più importante una soluzione di trasporto efficiente e sostenibile. Queste donazioni vengono portate come quantitativo aggiuntivo e consegnate direttamente a un centro di distribuzione, dove i preziosi ortaggi vengono distribuiti ai beneficiari. Oliver Söhnle, responsabile della logistica per la regione orientale di *Tavolino Magico*, negli ultimi mesi ha esaminato il piano trasporti dei suoi veicoli e lo ha ottimizzato in molti settori: «L'obiettivo era: fare meno chilometri per chilogrammo. Abbiamo esaminato ciò che potevamo fare per risparmiare su viaggi, carburante e costi». In questa analisi complessiva è stato considerato tutto: i ritiri dai donatori di prodotti e dai negozi, le consegne ai centri di distribuzione e i viaggi tra i magazzini logistici, ad esempio a Winterthur e Stauf. Il nuovo piano dei percorsi è stato implementato a partire da settembre, con un risultato di tutto rispetto: il 10% in meno di chilometri percorsi.

Logistica di trasporto sostenibile per gli ortaggi provenienti da un'agricoltura rispettosa: una collaborazione armoniosa tra il vivaio biologico Vivazzo e *Tavolino Magico*. **RS**

«Étoile Romande» con più splendore

La collaborazione tra Coop e Tavolino Magico si arricchisce di un nuovo capitolo. Nella piattaforma Coop di Aclens, vicino a Losanna, è stata installata una nuova cella frigorifera per salvare più frutta e verdura e preservarne la qualità. Ne beneficiano tutti i partner di Étoile Romande e i loro assistiti.

Le basi e i partner del progetto

Il magazzino logistico di *Tavolino Magico* a Penthalaz è operativo dal 2021. C'è in Romandia per il progetto Etoile Romande: la consegna di cibo salvato a enti di aiuto alimentare seri e riconosciuti nella Svizzera francese. Questi partner sono CA-RL (Centrale alimentaire de la région lausannoise), Tavola Svizzera e Les Cartons du Cœur nel Canton Vaud, Table du Rhône/Rottu Tisch nel Vallese e la Fondation Partage a Ginevra e *Tavolino Magico* come fornitore di servizi logistici. La Fondazione Mode d'emploi è un partner essenziale di *Tavolino Magico*. Infatti i suoi team di lavoratori, provenienti da programmi di reinserimento professionale, svolgono le attività quotidiane nel magazzino logistico di Penthalaz: raccogliere, smistare, immagazzinare e prelevare il cibo salvato per distribuirlo ad altre organizzazioni di aiuto alimentare. Sono circa 900 le tonnellate di cibo salvato nel 2023 e messo a disposizione di questi partner, che poi le distribuiranno ai loro beneficiari.

Una buona collaborazione potenziata

La posizione di Penthalaz è ideale vista la sua vicinanza alla piattaforma Coop di Aclens, dove arrivano le eccedenze di frutta e verdura invendute dai negozi Coop della Svizzera occidentale. Un camion refrigerato di *Tavolino Magico* ritira la merce più volte al giorno. Tuttavia, c'era ancora un potenziale per ottimizzare le eccedenze serali e quelle del sabato. Si è deciso di stoccarle direttamente nel centro di Aclens per risparmiare tempo. Questo potenziale è stato riconosciuto anche da Coop. Così la direzione ha approvato la costruzione di una cella frigorifera di 15 metri quadrati. L'implementazione e i lavori di costruzione si sono svolti senza problemi grazie alla competenza e al supporto di Romain Marchand, direttore tecnico di Aclens. La sua motivazione è cristallina: «Contribuire a salvare alimenti è molto positivo. Non conoscevo i dettagli dell'impegno di *Tavolino Magico*. Sono felice e orgoglioso che il mio datore di lavoro sia un alleato nella lotta contro lo spreco alimentare».

La nuova cella frigorifera funziona da metà ottobre. È un vero progresso per l'attività di *Tavolino Magico* in Romandia, permette infatti una significativa riduzione dei costi di trasporto e la possibilità di salvare circa 90 tonnellate in più di cibo. Desideriamo ringraziare la direzione della piattaforma Coop e il responsabile del servizio dei resi, Philippe Freymond, che ha dovuto riprogettare lo spazio di lavoro per le sue squadre. Lo ha fatto con grande disponibilità e ora è soddisfatto del nuovo processo: «La collaborazione con *Tavolino Magico* sta andando bene. È una buona cosa aumentare l'efficienza, quando è possibile farlo senza influire negativamente sui nostri processi logistici. Ancora di più se è per una buona causa che sostiene le persone indigenti». **RS**



La nuova cella frigorifera della piattaforma Coop a Aclens. Da sinistra a destra: Roman Marchand (direttore tecnico VZ), Alex Stähli (direttore di Tavolino Magico) e Philippe Freymond (direttore centrale del servizio dei resi).

Foto: Tavolino Magico

A proposito di scadenze e ciò che ne segue

L'estensione della data di conservazione introdotta dal 2022, fornisce ai consumatori indicazioni su come conservare e controllare personalmente gli alimenti. Ecco che cosa significa questo concetto per il commercio al dettaglio e per le organizzazioni di aiuto alimentare come Tavolino Magico.

Alcuni alimenti scaduti finiscono nella spazzatura perché si presume non siano più commestibili. Tuttavia, vale la pena dare un'occhiata più da vicino e capire l'importante differenza tra la data limite di consumo (DLC) e la data minima di conservazione (DMC). La DLC deve essere rispettata per motivi di salute, mentre la DMC è un'indicazione di qualità senza rischi per la salute. Molti alimenti sono ancora in perfette condizioni dopo questa data di scadenza e non devono essere automaticamente buttati via. In questo caso è importante controllare l'alimento e fare un test sensoriale. Applicare in modo coerente queste regole potrebbe salvare molti alimenti che hanno superato la data di scadenza. Per questo motivo, su incarico dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), i ricercatori dell'Università di Scienze Applicate di Zurigo (ZHAW) hanno elaborato due linee guida, pubblicate nell'aprile del 2021: «la Guida per la riduzione delle perdite alimentari durante la datazione degli alimenti» e «la Guida per la riduzione delle perdite alimentari durante la distribuzione degli alimenti».

Seguendo la legge sulle derrate alimentari, le relative ordinanze e le due guide scientifiche, il gruppo di lavoro Foodsave2025 ha sviluppato la scheda informativa riassuntiva «Mangiare senza rischi». Spiega come confrontarsi con le scadenze degli alimenti sia per quanto riguarda la data limite di consumo (DLC) e la data minima di conservazione (DMC).

Esperienza e linee guida

Sono stati in particolare Claudio Beretta e Giovanna Spielmann-Prada ad approfondire come estendere (+) la data di conservazione. «Naturalmente non potevamo analizzare microbiologicamente tutta una serie di alimenti», spiega l'esperto in microbiologia



Giovanna Spielmann-Prada e Claudio Beretta hanno stabilito l'estensione della commestibilità di alcuni cibi.

Foto: ZHAW

alimentare (ZHAW) del gruppo di lavoro. «Avrebbe richiesto troppo tempo». Le categorie (+) per i vari gruppi di alimenti sono state quindi determinate in base a esperienza e letteratura scientifica. Da qui abbiamo ricavato periodi da 6 a 360 giorni, entro i quali i rispettivi prodotti sono ancora commestibili dopo la data di scadenza, senza che si debbano temere rischi per la salute. «Magari i prodotti non sono più così croccanti, colorati o gustosi, ma sono sicuri da mangiare», spiega Giovanna Spielmann-Prada. Tuttavia, USAV e ZHAW sottolineano che DMC+ e la scheda «Mangiare senza rischi» offrono dei valori indicativi.

Ai consumatori non resta quindi altra scelta che fare test sensoriali sui prodotti in questione, perché indipendentemente dalla data di conservazione prolungata o meno, se una marmellata sviluppa muffe, non è più commestibile. «Dobbiamo affidarci di nuovo ai nostri sensi e abbandonare l'idea che le date stampate siano inamovibili, come fossero incise sulla pietra», precisa Giovanna Spielmann-Prada. Su foodwaste.ch, gli esperti aiutano nella valutazione gli alimenti utilizzando un sistema a semaforo. È anche il punto di partenza della scheda «Mangiare senza rischi».

Prodotti freschi salvati

Per gli enti di aiuto alimentare come *Tavolino Magico*, le linee guida scientifiche sulla data limite di consumo (DLC) e la data minima di conservazione (DMC) aprono nuove prospettive. «L'aumento, di anno in anno, del cibo salvato è sicuramente legato all'estensione della data di scadenza», afferma Matthias Merz, Key Account Manager National di *Tavolino Magico*. I prodotti di origine animale, congelati prima della data di scadenza, possono essere conservati più a lungo. Questo ci permetterà in futuro di ampliare la gamma di prodotti per i centri di distribuzione. In sostanza si potranno salvare più alimenti preziosi. Al riguardo è in corso

un progetto pilota tra *Tavolino Magico*, Tavola Svizzera in collaborazione con alcune filiali Lidl. «Quando raggiungono la data di scadenza, carne e pesce freschi vengono congelati nei negozi», spiega Julia Baumann, responsabile della sostenibilità per Lidl Svizzera e vicepresidente di United Against Waste. Questi prodotti di alta qualità vengono rietichettati in modo da chiarire ai consumatori quando sono stati congelati e per quanto tempo possono essere conservati. I prodotti congelati vengono poi consegnati alle organizzazioni di aiuto alimentare. «Il progetto ha riscosso grande interesse e i primi riscontri sono stati positivi», conclude Julia Baumann.

Sensibilizzare!

Le linee guida sviluppate dalla ZHAW sono state molto preziose per il settore, dice Julia Baumann, in quanto forniscono indicazioni su come attuare concretamente il concetto. Tuttavia, sarà efficace solo se anche i consumatori ne saranno convinti. A tale riguardo Lidl Svizzera sta etichettando un numero sempre maggiore di prodotti con l'indicazione «Spesso buono più a lungo». Questo serve a sensibilizzare i consumatori, a spiegare che spesso i prodotti sono sicuri anche dopo la data di scadenza. Giovanna Spielmann-Prada vorrebbe addirittura che tutti gli attori lo comunicassero in modo molto più convinto. Sarebbe l'unico modo per raggiungere quelle fasce di popolazione non ancora informate sull'argomento. E come reagiscono i beneficiari nei centri di distribuzione quando ricevono alimenti presumibilmente scaduti? «A volte pongono delle domande. Proprio per questo motivo, nei centri di distribuzione informiamo i nostri beneficiari sul concetto di estensione delle scadenze», spiega Matthias Merz. Ad esempio, la scheda informativa «Mangiare senza rischi» è esposta nei centri e i volontari ricevono regolarmente una formazione. La scheda è disponibile anche sul sito di *Tavolino Magico* in varie lingue. «Di norma, comunque, i nostri beneficiari sanno che offriamo loro solo prodotti sicuri da mangiare». **EB**



Matthias Merz, Key Account Manager National a Tavolino Magico, con carne surgelata nella cella frigorifera della piattaforma logistica di Winthertur. Foto: Tavolino Magico

Date in breve

Data limite di consumo (DLC):

Segnala alimenti facilmente deperibili dal punto di vista microbiologico. Superata tale data non vanno più consumati per motivi di sicurezza alimentare. Tuttavia se il cibo viene congelato prima della data limite di consumo, i processi microbiologici vengono rallentati e la conservazione viene prolungata fino a 90 giorni.

Data minima di conservazione (DMC):

Viene assegnata agli alimenti che difficilmente si deteriorano dal punto di vista microbiologico. I produttori garantiscono che entro tale data il cibo soddisfa tutti i requisiti di qualità sanitaria e sensoriale.

Estensione della data di conservazione (DMC+):

I produttori determinano la data di scadenza in modo da garantire sempre una qualità perfetta degli alimenti. Con DMC+ la durata della conservazione può essere estesa fino a 360 giorni, a seconda della categoria di prodotti. Resta importante il controllo individuale (vista, olfatto e gusto).



La scheda «Mangiare senza rischi» informa sull'estensione della conservazione:



«Fin dall'inizio abbiamo investito molto»

Tavolino Magico apre il suo 160.mo centro di distribuzione: nonostante 25 anni di esperienza, ogni volta è un momento speciale. Infatti dietro ogni nuovo centro ci sono sfide vinte e tanta passione. Gettiamo uno sguardo dietro le quinte del nuovo centro di distribuzione a Cham.

Si stenta quasi a credere che questo venerdì di fine ottobre sia solo la quarta volta che il centro di distribuzione di Cham apre le sue porte ai beneficiari di *Tavolino Magico*: dalla sistemazione del cibo salvato all'accompagnamento dei beneficiari fino alla preparazione della stanza, tutto fila liscio e ciascuno svolge il suo ruolo. «Abbiamo investito molto fin dall'inizio», spiega Wolf-Rüdiger Daetz, co-gestore del nuovo centro di distribuzione a Cham. «Siamo in tre a gestire il centro, ciascuno con le proprie competenze, i propri talenti e i propri interessi. Ci siamo anche incontrati più volte prima dell'apertura per pianificare e pensare ad ogni cosa». Questo venerdì, il co-responsabile Luigi Zoppi organizza l'allestimento e la consegna del cibo ma anche il coordinamento dei volontari. «Felix Weiss, il terzo membro del team, ha preparato ad

esempio dei volantini multilingue, per informare i beneficiari sugli orari speciali di apertura regionale per i giorni festivi», spiega Wolf-Rüdiger Daetz. È stato coinvolto in prima persona nella ricerca di locali adeguati, una vera sfida tra vari tentativi e occasioni sfumate.

Aprire un centro di distribuzione è una sfida

Ute Munz, responsabile dei centri di distribuzione e dei volontari nella Svizzera centrale e orientale, lo sa bene. «È una vera sfida trovare locali adeguati e liberi. Per il centro a Cham, la ricerca è andata avanti per oltre un anno». Per locali idonei si intende, tra l'altro, una stanza abbastanza ampia, al piano terra, che offra un vano cucina, spazi di stoccaggio e facilmente raggiungibile coi mezzi pubblici. Tale struttura ci è stata messa a



Luigi Zoppi (in mezzo a sinistra) und Wolf-Rüdiger Daetz (in mezzo a destra) rispondono alle domande del team prima dell'apertura del centro di distribuzione di Cham.

Foto: Tavolino Magico

disposizione dal comune; un aiuto importante di cui siamo grati. Prima di poter aprire un nuovo centro, vanno soddisfatti anche altri parametri. «Va chiarito se c'è abbastanza cibo da distribuire; in quali fasce orarie i nostri camion sono ancora disponibili per il trasporto degli alimenti; se abbiamo una sufficiente capacità di consegna. Tutti questi aspetti logistici e pratici devono incastrarsi», spiega Ute Munz.

Altro prerequisito fondamentale è quello di avere una squadra di volontari sufficientemente numerosa che distribuisca il cibo settimana dopo settimana. «Trovare i volontari è di regola meno complicato che reperire i locali», afferma Ute Munz. Concorde anche Wolf-Rüdiger Daetz: «Grazie al passaparola e con un po' di impegno abbiamo creato il nostro team di 17 persone».

Un'importante rete sociale nel comune

Questo venerdì sono sette i volontari presenti al centro di Cham. Accompagnano i beneficiari da una

postazione all'altra dei prodotti da distribuire. Daniela Bieri è una volontaria. Ci spiega: «Quando ho sentito parlare del nuovo centro di distribuzione di *Tavolino Magico* a Cham, l'idea mi ha subito entusiasmata. Avendo lavorato a lungo nel settore sociale, so quanto siano importanti queste occasioni. La collaborazione tra persone diverse della comunità è molto preziosa». Wolf-Rüdiger aggiunge: «Anche altri membri del team apprezzano questo aspetto comunitario. E naturalmente anche i beneficiari sono felici che nella loro comunità sia operativo un centro di distribuzione. Essendoci ben organizzati, possiamo dedicare tempo ai nostri beneficiari e prenderci cura di loro. Superate le sfide iniziali, non vediamo l'ora di poter sostenere sempre più persone col cibo salvato». **DH**

Impressum

Editore: *Tavolino Magico*
Rudolf-Diesel-Strasse 25
8404 Winterthur
info@tavolinomagico.ch
Telefono 052 224 44 88
www.tavolinomagico.ch

Conto per le donazioni:
IBAN CH89 0900 0000 1591 0551 0

Redazione: Erik Brühlmann (EB), Dina Hungerbühler (DH),
Laura Bingisser (LB), Reto Schlegel (RS)
Traduzione italiana: Filippo Caratti
Frequenza di pubblicazione: quadrimestrale
Grafica/layout: A4 Agentur AG, Rotkreuz
Tiratura: 57 500 copie (d, f, i)
Prossimo numero: aprile 2025
Diritti d'immagine verificati da *Tavolino Magico* (Div)

L'abbonamento costa 50 franchi svizzeri all'anno ed è incluso nella quota associativa dei soci e dei sostenitori.

Tavolino Magico è sostenuto da:



MIGROS



ERNST GÖHNER STIFTUNG

 **soccorso d'inverno**
Svizzera



tischleindeckdich_schweiz



tischleindeckdich



Tischlein deck dich