



Cucina popolare Saffi, presso Casa di Quartiere Saffi

via Berti 2/10

La Cucina popolare Saffi con proprie volontarie e volontari (tre) partecipa al Coordinamento della Casa di Quartiere stessa, in base ad una convenzione con il Centro Sociale Saffi e con il Quartiere.

Attualmente prepariamo e distribuiamo 100 - 120 pasti al giorno, dal lunedì al venerdì, cioè il doppio dei pasti che preparavamo prima della crisi pandemica.

Tra le ospiti e gli ospiti, circa il 40% sono persone senza dimora. La grandissima maggioranza delle e degli ospiti ritira un solo pasto, pochissimi i nuclei familiari, due o tre in totale che ritirano più di due pasti.

L'intenzione, comune a tutte e quattro le Cucine popolari, è tornare al più presto ad offrire il pasto in sala (situazione sanitaria permettendo); poiché la capienza della nostra sala non permetterà di far sedere a tavola tutte le attuali e tutti gli attuali ospiti, pensiamo di sperimentare – speriamo entro le prime settimane di novembre 2022 - una doppia modalità: offrendo sia l'opzione "asporto" sia quella "in sala" per la consumazione del pasto.

Il magazzino

Le volontarie e i volontari del magazzino si preoccupano di far trovare alle equipe di cucina le derrate necessarie, in rapporto con il magazzino centrale dove affluiscono le donazioni, ovvero acquistando quanto necessario. Un'addetta o un addetto al magazzino si raccorda con chi cucina per ottenere un uso più razionale possibile delle derrate donate ed evitare al minimo sia gli sprechi sia gli acquisti, offrendo comunque pasti di qualità.

La cucina

Per la preparazione dei pasti operano da 3 a 4 volontarie e volontari il mattino, di cui una o uno funge da responsabile.

Il servizio comincia alle 7,30 - 8,00 e termina alle 14.

Oltre che della preparazione dei pasti, l'equipe di cucina si occupa del riassetto finale e del "passaggio delle consegne" all'equipe del giorno successivo (scongelo prodotti dai freezer, segnalazione di derrate da utilizzare con urgenza, ecc).

L'accoglienza

Le ospiti e gli ospiti vengono accolti e registrati in modo da sapere a fine giornata quanti pasti sono stati erogati. L'accoglienza inizia alle 11,30 e finisce alle 13,15.

La distribuzione

Dalle 11,30 alle 13,15 alle ospiti e agli ospiti è consegnato un sacchetto con il pasto (primo, secondo, contorno, frutta). Se il menù prevede carne suina, ne è sempre previsto uno alternativo per le persone musulmane e/o per chi presenta esigenze particolari. Sono inoltre offerti alcuni prodotti extra (yogurt, dolci, latte,...) se disponibili in base alle donazioni ricevute. Di norma ci limitiamo ad offrire non più di tre tipologie di "extra" al giorno.

Tra cucina, sala e magazzino, sono quindi presenti dai sette ai nove volontari e volontarie al giorno.

Complessivamente, sono circa 80 le volontarie e i volontari attivi alla Cucina Saffi.

Le pulizie

Volontarie e volontari si occupano di riordinare sia la cucina, che la sala, che i bagni ogni giorno alla fine del turno di lavoro.

Segretariato

Con cadenza mensile è aggiornato il "registro delle e degli ospiti": vengono esaminate le "prese in carico provvisorie", si inseriscono le nuove segnalazioni e si eliminano coloro che non hanno frequentato la Cucina nei due mesi precedenti (salvo reinserimento in caso di

nuova motivata richiesta). Sempre ogni mese si redige la statistica degli accessi delle ospiti e degli ospiti e del numero di pasti, una tabella riassuntiva con questi dati viene inviata a tutte le volontarie e a tutti i volontari. La responsabile dell'accoglienza mantiene rapporti con i Servizi sociali per ricevere le segnalazioni, per manifestare disponibilità (ovvero difficoltà) nel farci carico di situazioni complesse.

Riferimenti

Per il buon funzionamento della Cucina, sono state individuate alcune funzioni che fanno capo, ciascuna, a una o a un responsabile.

Coordinamento generale: Domenico Isola

Accoglienza ospiti e rapporti con i Servizi sociali: Katia Zanotti.

Cucina: Camilla Zou e Francesca Isola

Predisposizione turni di cucina e di sala, tesseramento nuove socie e nuovi soci: Vania Zanotti.

Magazzino: Carla Galeati e Roberto Fioravanti

Rapporti con donatori: Francesco Bottino.

Raccordo con Centro sociale Saffi: Francesco Bottino.

Contabilità: Giuseppe Masetti.

Domenico, Vania e Francesco rappresentano la Cucina Saffi nel direttivo di CIVIBO.