



Cucina popolare Savena presso Villa Paradiso, Via Emilia Levante 138, Bologna

E' la IV Cucina popolare aperta in città.

Il progetto di inserimento a Villa Paradiso di una Cucina popolare è stato concordato col Comune di Bologna nel 2018, previa ristrutturazione e adeguamento dei locali. Con il patto di collaborazione fra Civibo (l'associazione che progetta e gestisce le Cucine popolari) e Casa di Quartiere Villa Paradiso del 30 novembre 2021 inizia agibilità ai locali che porta all'apertura della Cucina Popolare Savena il 22 febbraio 2022.

Attualmente si preparano e vengono distribuiti circa 60 pasti al giorno, dal lunedì al giovedì. Tra le ospiti e gli ospiti prevalgono nuclei familiari con figlie e figli minori che ritirano il pasto e lo consumano a casa.

Tra le e gli ospiti sono presenti persone anziane sole che non hanno la possibilità di venire a ritirare il pasto, per questo Cucina popolare Savena ha attivato una convenzione con i Riders solidali che provvedono alla consegna a domicilio di 9 pasti al giorno. Alcune e alcuni ospiti (5-6) consumano il pasto presso la veranda di Villa Paradiso e si sposteranno all'interno della saletta quando le temperature scenderanno.

Rimane comunque l'obiettivo di ritornare a offrire il pasto in sala a tutte le ospiti e a tutti gli ospiti della Cucina popolare non appena le condizioni sanitarie lo permetteranno.

I pasti non ritirati e il cibo in eccesso a fine giornata vengono consegnati alla Casa del Riposo Notturno Madre Teresa di Calcutta di Viale Felsina 68.

Tra cucina, sala e magazzino sono presenti 8 volontarie e volontari a turno, per un totale di circa 50.

Il Magazzino

Le addette e gli addetti al magazzino segnalano alle equipe di cucina le derrate presenti nel container ubicato nell'area esterna, in rapporto con il magazzino centrale, dove affluiscono le donazioni, ovvero acquistando quanto necessario. La o il responsabile del magazzino si raccorda con la coordinatrice o il coordinatore della cucina per ottimizzare l'utilizzo delle derrate presenti ed evitare al minimo gli sprechi e gli acquisti nell'ottica di offrire pasti di buona qualità e varietà.

La Cucina

Per la preparazione dei pasti operano quattro volontarie e volontari a turno, di cui una o uno funge da responsabile. Il servizio inizia alle 8 e termina alle 12,30 per tre volontarie o volontari, il quarto o la quarta inizia invece alle 10 e termina e termina alle 14.00 per garantire il servizio a tavola per le e gli ospiti presenti (5 - 6) e per le volontarie e i volontari che a termine turno si fermano per mangiare. L'equipe di cucina provvede al riassetto finale e del passaggio di consegne all'equipe del giorno successivo, segnalando prodotti da utilizzare in tempi brevi.

L'accoglienza

Le e gli ospiti vengono accolti e registrati su una tabella per la raccolta dei dati sui pasti distribuiti. L'accoglienza inizia alle 11,30 e termina alle 13,30.

La distribuzione

Dalle 11,30 alle 13,30 viene consegnato alle e agli ospiti un sacchetto contenente il pasto, composto da primo, secondo, contorno, pane e frutta. L'equipe di cucina prepara una parte di pasti senza l'utilizzo di carne suina per le ospiti e gli ospiti che ne fanno richiesta. Se disponibili, vengono anche distribuiti altri generi alimentari, in particolare alle famiglie con bambini si forniscono prodotti per la colazione e la merenda.

Volontarie e volontari provvedono anche al servizio a tavola per le 5 - 6 persone che consumano il pasto in veranda.

Il pranzo per volontarie e volontari, il riassetto degli spazi

Al termine della distribuzione in asporto e del servizio a tavola per le e gli ospiti che mangiano nella veranda, volontarie e volontari che lo desiderano si fermano per consumare il pasto assieme, lo stesso che è stato servito in asporto e a tavola.

A fine servizio si provvede alla pulizia della sala e allo sgombero dei tavoli utilizzati dagli ospiti in presenza.

Il segretariato

La referente dell'accoglienza a cadenza mensile aggiorna il registro degli ospiti. E' in fase di elaborazione una forma di condivisione dei dati di produzione coi volontari interessati.

Riferimenti

Per il buon funzionamento della Cucina popolare sono state individuate alcune funzioni che fanno capo a un responsabile:

Coordinamento generale: Adriana Giamperoli e Andrea Fabbri Cossarini

Accoglienza ospiti e rapporti coi Servizi sociali: Laura Calligaro, Maria Teresa Ganzerla (rapporti coi Servizi Sociali) e Carla Falchieri (rapporti con le Parrocchie)

Cucina: Giovanni Melli

Predisposizione turni, tesseramento nuovi soci: Andrea Fabbri Cossarini

Magazzino: Roberto Zannini

Contabilità: Adriana Giamperoli