



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 l'agibilità ai locali che porta all'apertura della Cucina Popolare Savena il 22 febbraio 2022.

Attualmente, a marzo 2024, si preparano e vengono distribuiti circa 80 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.

Alcune e alcuni ospiti (circa 12) consumano il pasto a tavola.

Rimane comunque l'obiettivo di incrementare il consumo del pasto a tavola, quando possibile.

I pasti non consumati e il cibo in eccesso il giovedì pomeriggio vengono consegnati alla Casa del Riposo Notturmo Madre Teresa di Calcutta di Viale Felsina 68.

Tra cucina, sala e magazzino sono presenti 8/10 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

Anche a Cucina popolare Savena è stato adottato un sistema di rotazione dei menù, attraverso un accordo tra cuoche e cuochi, in modo da assicurare varietà alle e agli ospiti.

Per la preparazione dei pasti operano 4 volontarie e volontari a turno, di cui una o uno funge da responsabile. Il servizio inizia alle 8 e termina circa alle ore 12.

L'equipe di cucina provvede al riassetto del locale dove si cucina e al passaggio di consegne all'equipe del giorno successivo, segnalando prodotti da utilizzare in tempi brevi.

L'accoglienza, la distribuzione, il servizio a tavola

Le e gli ospiti vengono accolti e registrati su una tabella informatizzata per la raccolta dei dati su pasti distribuiti. L'accoglienza inizia alle 12 e termina alle 13,30.

Due tra volontarie e volontari arrivano alle 10, si occupano di confezionare i sacchetti con il pasto per l'asporto ed apparecchiare le tavole – con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro, posate in acciaio, dove mangeranno le e gli ospiti. Alle 11,30 sono raggiunti da due volontarie o volontari che di occupano dell'accoglienza, della distribuzione dei pasti in asporto e tutti e quattro assieme servono poi il pasto a chi si siede a tavola. Se il menù prevede carne suina, ne è sempre previsto uno alternativo per le persone musulmane e/o per chi presenta esigenze particolari. Se disponibili, vengono anche distribuiti altri generi alimentari, sia a chi prende l'asporto che a chi siede a tavola, in particolare alle famiglie con bambini si forniscono prodotti per la colazione e la merenda.

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, 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 dei locali.

Il segretariato

La referente dell'accoglienza provvede a registrare nel sistema informatico le e gli ospiti che ogni giorno arrivano alla Cucina.

La Cucina popolare Savena ha poi diverse chat di gruppo per condividere il lavoro.

Riferimenti

Per il buon funzionamento della Cucina popolare sono state individuate alcune funzioni che fanno capo a un responsabile. Ogni responsabile si rapporta poi con le o gli omologhi delle altre Cucine per assicurare il coordinamento necessario.

Coordinamento generale: Adriana Giamperoli

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

Cucina: Giovanni Melli, Daniela Monari

Predisposizione turni: Andrea Fabbri Cossarini

Tesseramento nuovi soci: Adriana Giamperoli

Magazzino: Roberto Zannini

Contabilità: Adriana Giamperoli

Adriana Giamperoli, Ennio Favero e Laura Calligaro sono rappresentanti della Cucina popolare Savena nel Direttivo di Civibo.

Magazzino centrale: Piero Morandini