



## **Cucina popolare Saffi, presso Casa di Quartiere Saffi via Berti 2/10**

La Cucina popolare Saffi partecipa al Coordinamento della Casa di Quartiere stessa, in base ad una convenzione con il Centro Sociale Saffi e con il Quartiere Porto-Saragozza.

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.

La nostra volontà, comune a tutte e quattro le Cucine popolari e obiettivo fondante della nostra associazione, è offrire il pasto in sala per donare, oltre a un pasto caldo di qualità, la possibilità di fare quattro chiacchiere tra ospiti e con volontarie e volontari. Attualmente abbiamo in essere una doppia modalità: sia l'opzione "asporto" sia quella "in sala".

### **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 assicurare varietà nei pasti offerti, sono stati definiti 6 menù di massima per i secondi, secondo una programmazione precisa. L'equipe di cucina si preoccupa di aderire il più possibile a quanto indicato nel menù del giorno.

Per la preparazione dei pasti operano da 4 a 5 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 (scongelamento 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 e il servizio in sala**

Dalle 11,30 alle 13,15 le ospiti e gli ospiti scelgono se prendere un sacchetto con il pasto (primo, secondo, contorno, frutta) in asporto o se sedersi a tavola in sala. 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**

Viene costantemente 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). 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. Ogni responsabile si rapporta poi con le o gli omologhi delle altre Cucine per assicurare il coordinamento necessario.

Coordinamento generale: Domenico Isola

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

Cucina: a turno viene indicato una o un referente tra le addette e gli addetti alla cucina

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: Domenico Isola

Contabilità: Antonio Scirocco

Domenico Isola, Vania Zanotti, Francesco Bottino, Carla Galeati rappresentano la Cucina Saffi nel direttivo di CIVIBO.

Magazzino centrale: Piero Morandini