



Cucina popolare San Donato, presso Opera Padre Marella Via del Lavoro, 13 Bologna

La Cucina popolare San Donato ha sede in via del Lavoro 13 presso l'Opera Padre Marella (OPM) con la quale è stato siglato un accordo di collaborazione che prevede l'utilizzo degli spazi dell'OPM. La preparazione dei pasti per le e gli ospiti della Cucina popolare da servire in asporto attualmente dal lunedì al venerdì e la preparazione del pasto del pranzo con servizio a tavola per circa 40 ospiti fissi dell'OPM inseriti nel progetto Pronto soccorso sociale per tutta la settimana, sabato e domenica compresi.

Le ospiti e gli ospiti della Cucina popolare sono segnalati dai Servizi sociali del Quartiere, che si occupano anche di verificare richieste che possono arrivare da Associazioni o Parrocchie del territorio.

Rimane l'obiettivo di ritornare a offrire il pasto in sala anche alle e agli ospiti della Cucina popolare non appena saranno disponibili spazi adeguati.

Attualmente vengono preparati e distribuiti circa 75/80 pasti al giorno per ospiti della Cucina popolare, mentre i pasti preparati per le e gli ospiti residenti OPM sono circa 40 al giorno. Le volontarie e i volontari, esclusa l'equipe di cucina, d'accordo con il o la referente dell'accoglienza, cercano di suddividersi in due turni in modo da ripartirsi meglio i compiti della giornata.

Un gruppo whatsapp a cui partecipano tutte le volontarie e tutti i volontari è utile per lo scambio di informazioni sulla vita della Cucina popolare.

Il magazzino

Le volontarie e i volontari del magazzino si preoccupano di far trovare alle equipe di cucina le derrate necessarie per offrire pasti di qualità, in rapporto con il magazzino centrale dove affluiscono le donazioni, o acquistando quanto necessario. Vengono utilizzate anche derrate provenienti da donazioni a OPM.

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 intorno alle 8,00 e termina intorno alle 13.

Oltre alla preparazione dei pasti, l'equipe di cucina si occupa del riassetto dei locali della cucina (lavaggio pentole e utensili utilizzati nella preparazione, superfici e pavimento del locale) e del "passaggio di consegne" all'equipe del giorno successivo e alla cuoca dipendente di OPM che prepara i pasti serali per le e gli ospiti residenti.

L'accoglienza

Le ospiti e gli ospiti (che accedono dall'entrata laterale di via Ruggeri 6) vengono accolti e registrati in modo da sapere a fine giornata quanti pasti sono stati erogati.

L'accoglienza inizia alle 11 e finisce alle 13.

La distribuzione

Dalle 11 alle 13 alle e agli ospiti della Cucina popolare è consegnato un sacchetto con il pasto (primo, secondo, contorno, pane, 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.

La squadra di distribuzione, composta ogni giorno da almeno 6 -7 persone, fa riferimento al o alla responsabile dell'accoglienza.

Alle 12.30 viene servito il pasto a tavola alle e agli ospiti residenti OPM (uguale a quello servito, attualmente solo in asporto, a ospiti della Cucina popolare).

Il pranzo delle volontarie e dei volontari, il riassetto degli spazi

Finita la distribuzione, chi lo desidera si ferma a consumare il pasto assieme, lo stesso che si è dato in asporto e servito a tavola alle e agli ospiti OPM. Al termine del pasto, volontarie e volontari si occupano di riordinare e pulire le sale, la terrazza antistante la distribuzione e i bagni in uso esclusivo alla Cucina popolare.

Segretariato

Con cadenza mensile è aggiornato il "registro delle e degli ospiti".

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: Giovanni Diaco

Accoglienza ospiti e rapporti con i Servizi sociali: Cristina Randi

Coordinamento cucina e menu: Ilia Maino

Predisposizione turni volontarie e volontari: Martina Reali

Iscrizione e tesseramento volontarie e volontari: Giovanni Diaco

Magazzino/approvvigionamenti/trasporti: Giovanni Panfili

Rapporti con il Quartiere e con varie associazioni di assistenza sociale per persone che scontano pene alternative: Giovanni Panfili

Contabilità: Giovanni Panfili

Ilia Maino, Giovanni Panfili e Giovanni Diaco rappresentano la Cucina San Donato nel direttivo di Civibo.

Magazzino centrale: Piero Morandini