



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 si preparano e distribuiscono una media di 120-130 pasti al giorno, dal lunedì al venerdì, più del doppio dei pasti che venivano distribuiti prima della crisi pandemica.

Tra le ospiti e gli ospiti, circa il 45% sono persone senza fissa dimora. La grande 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 relazionarsi e fare chiacchiere tra ospiti e con volontarie e volontari. Attualmente abbiamo in essere una doppia modalità: sia l'opzione "asporto" sia quella "in sala". Circa 45/50 persone pranzano tutti i giorni in sala sono circa 95/100 le e gli ospiti che vengono a ritirare tutti i giorni i pasti.

Il magazzino/dispensa

Le volontarie e i volontari del magazzino/dispensa 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/dispensa 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 le pietanze, 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 volontarie e volontari il mattino, di cui una o uno funge da referente.

Il servizio comincia alle 7,30 e termina alle 14,30.

Oltre alla 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 per conoscere a fine giornata quanti pasti sono stati erogati. L'accoglienza inizia alle 11,00 e termina circa alle 13,15.

La distribuzione e il servizio in sala

Dalle 11 alle 13,15 le ospiti e gli ospiti scelgono se ritirare un sacchetto con il pasto (primo, secondo, contorno, frutta, acqua) in asporto o 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.

In cucina, tutti i giorni, sono presenti 4 cuochi/e un lavapiatti, 6 volontarie/volontari in sala e 4 sono gli addetti al magazzino che si turnano.

Complessivamente, sono circa 98 le volontarie e i volontari attivi alla Cucina Saffi.

Le pulizie

Volontarie e volontari si occupano di riordinare la cucina, la sala mensa. I bagni il martedì e giovedì vengono puliti dai volontari/e. Gli altri 3 giorni provvede alla pulizia dei bagni un operatore Rekeep.

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 4 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 farsi carico di situazioni complesse.

Riferimenti

Per il buon funzionamento della Cucina, sono state individuate alcune funzioni che fanno capo, ciascun giorno, a una o a un referente. I 5 referenti delle cucine si rapportano fra di loro per assicurare il coordinamento necessario.

Coordinamento generale: Domenico Isola

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

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

Magazzino/dispensa: Carla Galeati, Domenico Isola e Piero Taglioli e Alessandro Foschi.

Rapporti con donatori: Francesco Bottino.

Raccordo con Centro sociale Saffi: Domenico Isola

Contabilità: Antonio Scirocco

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