



*Cucine
Popolari*
BOLOGNA SOCIAL FOOD



Dedicato a Volontarie e Volontari



Carissima volontaria, carissimo volontario, ti ringraziamo per aver scelto di fare parte della grande famiglia delle Cucine popolari. Come sai, volontarie e volontari sono il cuore e il motore del nostro progetto e la tua passione, assieme a quella di tutta la squadra, ci permette ogni giorno di offrire pane e dignità a chi è in una situazione di difficoltà. Le nostre mense si autofinanziano attraverso la generosità di imprese, attività commerciali, tante cittadine e tanti cittadini. Alcune delle nostre volontarie e alcuni dei nostri volontari si occupano degli approvvigionamenti e del rapporto chi dona prodotti o denaro. Le nostre sono mense di quartiere, ci piace di più chiamarle Cucine popolari, dove anziani, persone fragili, famiglie, possono condividere oltre al pasto, amicizie e solidarietà. La pandemia da Covid 19 ci aveva obbligato a sospendere il pranzo in presenza con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro, posate di acciaio, ma ora, stiamo tornando, gradualmente, alla scelta originale, una scelta che abbiamo fatto perché assieme al cibo vogliamo offrire scambi e socialità. Assieme al nostro benvenuto ti vogliamo fornire alcune informazioni che speriamo siano utili per la tua preziosa collaborazione.



Con affetto
Giovanni Melli
(Presidente)



LE CUCINE POPOLARI

Attualmente le Cucine popolari sono 4:

Cucina popolare Battiferro, Via del Battiferro 2 (Quartiere Navile) ,

Cucina popolare San Donato, Via del Lavoro 13 presso Opera Padre Marella (Quartiere San Donato),

Cucina popolare Saffi, Via Berti 2/10 presso Casa di Quartiere Saffi (Quartiere Porto/Saragozza),

Cucina popolare Savena, Via Emilia Levante 138 presso Villa Paradiso (Quartiere Savena).

L'organizzazione è leggermente diversa in ognuna delle Cucine popolari, ma la passione che ci unisce è la stessa: vogliamo essere e siamo una grande famiglia.

Il nostro obiettivo, come sai, è di aprirne una per ogni quartiere della città.





LE OSPITI, GLI OSPITI

Le persone che arrivano da noi sono segnalate dai Servizi sociali del Quartiere, da Parrocchie, da Associazioni che operano nel quartiere in cui la singola Cucina popolare è ubicata.



LE ATTIVITÀ



Con la pandemia da Covid 19, il numero dei pasti è più che raddoppiato, complessivamente, anche attualmente, siamo a circa 600 pasti ogni giorno dal lunedì al venerdì.

Con la pandemia, con la guerra e le sue conseguenze, i bisogni sono molto aumentati. Sappiamo che possiamo contare su di te, su tante e tanti che donano e speriamo che insieme ai bisogni aumentino anche le donazioni.

Attualmente possiamo avvalerci del contributo di oltre 500 tra volontarie e volontari attivi ogni giorno (iscritte e iscritti sono oltre 600), che si distribuiscono in diverse attività: preparazione pasti, accoglienza, distribuzione pasti alle e agli ospiti, servizio a tavola, gestione del magazzino.



EVENTI PER RACCOLTA FONDI

Oltre a preparare, distribuire e servire a tavola i pasti dal lunedì al venerdì e nelle feste come Natale, Capodanno, 1° maggio, Ferragosto (per citarne alcune), Cucine popolari nelle proprie sedi organizzano eventi per raccogliere fondi, come sapete, necessari per poter andare avanti.

Invitiamo le nostre amiche e i nostri amici a contattarci per proporci di preparare cene, pranzi per compleanni, feste di pensionamento, eventi significativi. Noi ci siamo!





I TURNI DI ATTIVITA'

In ogni Cucina popolare una volontaria o un volontario organizzano mensilmente e settimanalmente le presenze per ogni attività redigendo un piano che viene affisso in un punto consultabile da tutte e tutti.





IL MAGAZZINO

Il lavoro nel magazzino consiste nell'accoglienza e sistemazione dei prodotti donati e nell'analisi e proposta alle cucine di quanto è disponibile per la preparazione dei pasti. Un grande magazzino centrale riceve le donazioni, è a disposizione di tutte le Cucine popolari ed è in relazione con la rete di Associazioni e Parrocchie a cui offrire prodotti ricevuti che non riusciamo ad utilizzare.

Ogni Cucina popolare ha un piccolo magazzino/dispensa dove stoccare prodotti; si occupa anche di piccoli acquisti per ciò che è necessario ma non è stato donato.

Il lavoro di magazziniere e magazzinieri è fondamentale per assicurare una corretta gestione dei prodotti e delle materie prime donate e per evitare il più possibile gli scarti riducendo lo spreco di prodotti alimentari.





LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Cuore dell'attività è naturalmente la cucina.

Ogni Cucina popolare è gestita da un team di volontarie e volontari (cuoche, cuochi e aiuti) che si alternano secondo precisi turni.

Il pranzo viene preparato usando ciò che è donato e, quando è indispensabile, acquistando ciò che manca.

In cucina ci si occupa anche dell'inserimento del pasto (primo, secondo, contorno) in contenitori da asporto per le e gli ospiti che scelgono ancora questa modalità.





IL BRIEFING

E' importante lavorare in sinergia. Per questo ogni mattina, poco prima dell'inizio della distribuzione, la o il referente della cucina si incontra con chi si occupa della distribuzione e del servizio a tavola per illustrare quanto preparato.





L'ACCOGLIENZA

L'accoglienza consiste nella registrazione delle e degli ospiti e nella cura dell'ordine di entrata.

Ogni ospite è registrata/o ed ha una tessera personale dove vengono riportati anche il numero di pasti a cui ha diritto. L'ospite presenta la tessera all'accoglienza che registra la presenza e indirizza alla distribuzione o al tavolo.





LA DISTRIBUZIONE E IL SERVIZIO A TAVOLA

La distribuzione consiste nel servire – in sacchetti – il pasto e, nel caso siano disponibili, nell’offerta di prodotti confezionati in aggiunta al pasto. Cerchiamo sempre di mantenere empatia, comprensione e anche di avere un sorriso per chi viene a ritirare il pasto. Attualmente, si serve anche il pranzo a tavola, anche a queste e a questi ospiti, se disponibili, vengono offerti prodotti confezionati in aggiunta al pasto.





IL SEGRETARIATO

Una volontaria o un volontario si occupa di confrontarsi con i Servizi sociali del Quartiere, con le Parrocchie, con le associazioni che ci segnalano le persone che possono diventare nostre/i ospiti.





ORGANIZZAZIONE, STRATEGIE, PROGETTI DELLE CUCINE POPOLARI

A definire tutta l'organizzazione, le strategie e i progetti di Civibo (così si chiama l'associazione che progetta, realizza e gestisce le Cucine popolari) sono chiamati l'assemblea delle socie e dei soci e il direttivo (eletto dall'assemblea).

Il direttivo elegge il presidente e due vicepresidenti (attualmente Giovanni Melli presidente, Paola Marani e Roberto Morgantini vice).

Al direttivo si affiancano il Collegio dei sindaci revisori, il Collegio di garanzia.

A ogni volontaria e a ogni volontario che intende lavorare con le Cucine popolari viene proposta l'iscrizione a Civibo, il costo della tessera personale è di 20 euro all'anno.





LA COMUNICAZIONE



Abbiamo realizzato un sito internet che si può consultare all'indirizzo web
www.cucinepopolari.org

Realizziamo, con cadenza trisettimanale, una newsletter "Diario delle Cucine popolari", che inviamo via email a oltre

3.000 iscritti per raccontare le novità, le iniziative realizzate o in programma.

Abbiamo due pagine Facebook: Cucine popolari, Amici e Amiche delle Cucine popolari. Ogni Cucina si è dotata di propri strumenti di comunicazione per condividere le informazioni.

Questi sono i principali riferimenti, a cui puoi scrivere una email e sarai contattata o contattato nel più breve tempo possibile:
info@civibo.it

Cucinabattiferro@civibo.it
Cucinasaffi@civibo.it

Cucinasandonato@civibo.it
Cucinasavena@civibo.it

