



Il magazzino centrale, via dell'Arcoveggio 74/7, Bologna

La necessità di dotarsi di un magazzino centrale che potesse essere in relazione quotidiana con le Cucine popolari è stata deliberata nel 2020 dal Consiglio direttivo di Civibo (la nostra associazione che dà vita a Cucine popolari). Si è cercato un magazzino che potesse essere luogo fisico per concentrare l'arrivo di quantità sempre più elevate di prodotti alimentari donati, che avesse spazi, attrezzature e strumenti adeguati per aumentare la sicurezza e l'igiene dei prodotti, migliorare la funzionalità e l'efficienza del sistema di stoccaggio (in applicazione dei principi HACCP e FEFO (First Expired, First Out)).

Questo magazzino, operativo dal settembre 2022, è in Via dell'Arcoveggio 74/7 in locali in affitto. I prodotti ricevuti vengono suddivisi per natura (alimentari, fresco, freddo, non alimentari), selezionati, separati e stoccati in locazioni specifiche (scaffalature, celle frigo e freezer) dopo la necessaria pulizia. Sono classificati in base alla loro conservazione (lunga, media, breve). I controlli in fase di ricevimento includono la verifica delle condizioni dell'imballaggio, l'ispezione visiva/olfattiva e il controllo delle date di scadenza. I prodotti oltre il Termine Minimo di Conservazione (TMC) sono accettati solo se le condizioni di conservazione sono idonee e la loro gestione avviene secondo

il manuale del MIPAF e del Banco Alimentare. Grande attenzione inoltre viene dedicata al rispetto della catena del freddo, essenziale per la sicurezza e la qualità degli alimenti deperibili. I veicoli utilizzati per il trasporto sono idonei, puliti e dotati di capacità di refrigerazione/congelamento. Le procedure di carico/scarico sono ottimizzate per ridurre al minimo la sosta dei prodotti in aree non controllate termicamente e sono previsti piani di emergenza per guasti. I prodotti non utilizzati dalle Cucine popolari sono poi distribuiti alla rete di parrocchie e di enti solidali del territorio (attraverso la piattaforma CiBO.Net) con i quali, nel corso degli anni, sono state instaurate relazioni di reciprocità. Il Magazzino Centrale si configura quindi come un hub per l'acquisizione, il rifornimento, la conservazione e la distribuzione interna ed esterna delle Cucine Popolari, nonché punto di riferimento per la rete di relazioni instaurata con parrocchie ed enti solidali del territorio. E' operativo dal 5 settembre 2022.

Organizzazione

Il magazzino centrale, sito in via dell'Arcoveggio 74/7, opera con un gruppo di 3 o 4 volontari al giorno, con almeno due figure fisse (una in magazzino e una per le acquisizioni/consegne) coordinate da un referente.

E' aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13 per il ritiro o la consegna alle singole Cucine popolari dei prodotti donati. In altri orari e per quantità limitate i ritiri di prodotti donati sono a cura delle singole Cucine popolari. E' stato redatto anche un protocollo operativo.

Procedura informatica e tracciabilità

Il magazzino si avvale di una procedura informatica (Warehouse Management System) sviluppata ad hoc, allocata

in cloud, multi-accesso, e le principali informazioni trattate sono: anagrafica prodotti, quantità, disponibilità, giacenza e scadenza, causale di movimentazione. È accessibile da smartphone, tablet e PC, permettendo di conoscere in qualsiasi momento e da qualunque strumento la disponibilità e la data di scadenza di ciascun prodotto stoccato. La procedura consente anche di gestire il flusso di distribuzione dei prodotti alla rete di Parrocchie e Enti solidali del territorio (CiBO.Net).

Formazione delle volontarie e dei volontari

Il responsabile del magazzino organizza periodicamente la formazione adeguata per volontarie e volontari, essenziale per il corretto funzionamento e la sicurezza alimentare. La formazione comprende la missione dell'associazione, la sicurezza alimentare e l'igiene (HACCP), la sicurezza fisica, l'uso degli strumenti di movimentazione e della piattaforma informatica WMS. Per quest'ultima, sono previste sessioni di aggiornamento periodiche e formazione specifica per ruolo (es. ricevimento, stoccaggio, picking).

Ruoli e responsabilità

Per il miglior funzionamento del magazzino centrale sono stati individuati ruoli e responsabili:

Nicodemo Spatari: responsabile del magazzino e delle relazioni esterne;

Paolo Di Giovan Battista: referente, gestione e coordinamento dei volontari;

Giancarlo Negri: addetto alla logistica e alle pulizie, partecipa alle funzioni gestionali;

Massimo Bianchini, Stefano Masetti, Adolfo Roncarati, Sergio Antoniani, Piero Bastia, Angelo Rainone, Piero Zambonelli,

Michele Mengoli: autisti e addetti al recupero delle donazioni, alla selezione, allo stoccaggio e alle consegne;

Lucia Perna: responsabile amministrazione;
Amalia Marcone: responsabile commerciale, ricerca di nuovi
donatori e fornitori.