



## **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 Panfilì e Giovanni Diaco rappresentano la Cucina San Donato nel direttivo di Civibo.

Magazzino centrale: Piero Morandini

## **Cucina popolare San Donato weekend**

Volontarie e volontari di Cucine popolari sono attivi anche in tutta la settimana a Cucina popolare San Donato per preparare e servire il pranzo alle e agli ospiti fissi dell'Opera Padre Marella (OPM), circa 60, la capienza massima della struttura è di 70 (la cena è preparata invece da personale di OPM).

Si tratta di oltre 60 volontarie e volontari, tutte e tutti ancora inseriti nel mondo del lavoro, età media circa 50 anni, in maggioranza donne, spesso con figli in età scolare: per questo, mediamente, fanno un turno al mese. A causa di ferie, malattie ed altro, non sono sufficienti per riuscire a coprire tutti i turni.

Ogni turno giornaliero, dunque il sabato e la domenica, sono presenti 5 tra volontarie e volontari: 1 cuoca o cuoco, 2 aiuti in cucina e 2 in sala (40 – 50 volontarie e volontari al mese in base a quanti fine settimana ci sono in quel mese).

Il lavoro inizia alle 8,30 (per chi è in cucina), si raccoglie e si lava quanto è stato usato per la colazione (che le ospiti e gli ospiti fissi si sono preparati ed hanno anche sparecchiato i tavoli), si prepara il pranzo, poi, dalle 11, chi è in turno in sala, predisporre la sala apparecchiando i tavoli, serve il pranzo alle 12,30 (le e gli ospiti fissi dopo aver mangiato sparecchiano). Dopo il pranzo delle e degli ospiti di OPM si riassetta la cucina, la sala e si mangia assieme quello che eventualmente è rimasto. Tutte le volontarie e tutti i volontari presenti si occupano poi di riordinare tutto, cucina e sala, inderogabilmente entro le 16,30, per lasciare gli spazi pronti ad operatrici e operatori di OPM per la cena.

Il numero di pasti serviti nel fine settimana vengono regolarmente registrati nell'apposito sistema informativo delle Cucine popolari.

### **Riferimenti**

predisposizione turni di sala e cucina, tesseramento nuove socie e nuovi soci: Sonia Albertazzi.