



Cucina popolare Battiferro, Via del Battiferro 2

La Cucina popolare Battiferro, è la prima e la più grande tra le Cucine popolari. Siamo passati dai 110-130 pasti che servivamo a tavola a 100 – 110 ospiti (in due turni), a una media di 300 pasti al giorno a 150 ospiti dal lunedì al venerdì. Per il grande numero di pasti, l'organizzazione prevede due turni in cucina: uno il mattino, uno il pomeriggio.

La nostra volontà, comune a tutte le Cucine popolari e obiettivo fondante della nostra associazione, è servire il pasto in sala per offrire, oltre a un pasto caldo di qualità consumato in stoviglie di ceramica, con bicchieri di vetro e posate in acciaio, la possibilità di fare quattro chiacchiere tra ospiti e tra ospiti, volontarie e volontari. Attualmente, abbiamo in essere una doppia modalità: sia l'opzione "asporto" sia quella "in sala".

Ecco nel dettaglio le nostre attività:

ore 8 inizio attività volontarie e volontari per cucina e magazzino

ore 10 arrivo volontarie e volontari per distribuzione, servizio ai tavoli, accoglienza, segretariato

ore 10,15 briefing tra cucina, distribuzione e servizio ai tavoli

ore 10,30 – 13 distribuzione pasti in asporto alle e agli ospiti

ore 12 – 13 servizio a tavola alle e agli ospiti

ore 13,30 – 14,30 pulizia dei locali

ore 13,30 pranzo tra volontarie e volontari

Ore 14,30 -16,30 volontarie e volontari del secondo turno in cucina impostano e preparano condimenti, secondi e contorni per il pranzo del giorno successivo.

Il magazzino

Le volontarie e i volontari che prestano la loro opera al magazzino si preoccupano di condividere con la o il responsabile della cucina quali derrate sono da consumare nella giornata e si occupano anche di far trovare alle equipe di cucina tutto ciò che è necessario per preparare il pasto. Tutto questo in rapporto con il magazzino centrale dove affluiscono le donazioni. Quando è necessario, le magazziniere o i magazzinieri si occupano di acquistare ciò che manca per preparare il pasto.

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.

La preparazione dei pasti prevede, ogni turno, sei volontarie e volontari che si occupano di preparare quello che serve, di provvedere al lavaggio delle stoviglie, si tenere in ordine il tutto. Sempre c'è attenzione alle diete particolari di vegetariani, vegani, ospiti di fede islamica, o con particolari esigenze. In ogni turno c'è una volontaria o un volontario che assumono il ruolo di cuoca o cuoco responsabile.

Il briefing

La responsabile o il responsabile della cucina verso le 10,15 (poco prima dell'apertura per la distribuzione) si rapporta con la o il responsabile della distribuzione per illustrare quanto preparato. Questo servirà poi anche alle volontarie e ai volontari che si occupano di servire a tavola con inizio alle ore 12 fino alle ore 13.

Il flusso delle e degli ospiti

Il grande numero di ospiti ha indotto l'organizzazione a ordinare il flusso delle ospiti e degli ospiti in modo da evitare confusione, specie nella fila che si forma prima dell'ingresso. Ovviamente precedenza a invalidi e persone fragili.

L'accoglienza

Una volontaria o un volontario si occupano di accogliere le e gli ospiti e di segnare su un registro quanti sono ogni giorno e quanti pasti ricevono, sia per chi ancora sceglie l'asporto sia per chi invece si siede a tavola e pranza con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro, posate di acciaio.

La distribuzione, il servizio ai tavoli

La distribuzione dei pasti in asporto inizia alle 10,30 e finisce alle 13. Il servizio a tavola inizia alle 12 e finisce sempre alle 13. Cinque volontarie e volontari sono a disposizione per confezionare i sacchetti con il pasto caldo, il pane e la frutta. Un po' prima delle 12, tre volontarie o volontari si spostano per servire le e gli ospiti che si siedono a tavola, illustrano loro il menù e servono le portate. A tutte e a tutti, indipendentemente che scelgano l'asporto o che siedano a tavola, vengono offerti alcuni prodotti extra che ci vengono donati e che non utilizziamo in cucina, come yogurt, dolci, latte, pane, frutta...

Il pranzo tra volontarie e volontari

Alcune volontarie e alcuni volontari si fermano per il pranzo. A volte si fermano a mangiare anche ospiti "paganti", cioè amiche e amici delle Cucine popolari che scelgono di condividere con noi il cibo che abbiamo preparato lasciandoci

poi un piccolo contributo.

Il pranzo in comune è un momento importante, si scambiano impressioni, ci si conosce meglio. Si mangiano i cibi che abbiamo preparato per le ospiti e gli ospiti.

Le pulizie

Al termine dei propri turni di lavoro, volontarie e volontari si devono occupare delle pulizie dei locali. Si tratta di un lavoro indispensabile che va fatto con cura ogni giorno.

Il segretariato

In stretto rapporto con i Servizi sociali del Quartiere Navile, ma anche con Associazioni e Parrocchie del quartiere, una volontaria o un volontario si occupa di definire nuovi ingressi di ospiti e/o di aggiornare situazioni di ospiti che nel tempo sono cambiate.

Riferimenti

Per il buon funzionamento della Cucina popolare, sono state individuate alcune funzioni che fanno capo, ciascuna, a una o a un responsabile. Ogni responsabile si rapporta poi con le omologhe o gli omologhi delle altre Cucine per assicurare il coordinamento necessario.

Coordinamento generale: Roberto Morgantini

Coordinamento lavoro di cucina, delle cuoche e dei cuochi:
Maurizia Pasini

Turni volontarie e volontari: Sandra Soster e, per gli eventi,
Romana Innocenti

Accoglienza: Roberta Maroni

Segretariato: Anna Giangaspero

Distribuzione in asporto e servizio in sala: Roberto Zizzi

Contabilità: Roberto Zizzi

Magazzino Battiferro: Maurizio Dimenna

Romana Innocenti, Paola Marani, Roberto Morgantini, Marta
Fin, Roberto Zizzi, Sergio Antoniani sono anche
rappresentanti di Cucina popolare Battiferro nel direttivo
Civibo.

Magazzino centrale: Nico Spatari e Piero Morandini