



Cucina popolare San Donato, presso Opera Padre Marella, Via del Lavoro, 13, Bologna

Cucina popolare San Donato si trova in Via del Lavoro 13 presso il Pronto soccorso sociale di Opera Padre Marella (OPM), storica istituzione bolognese con la quale CIVIBO, l'organizzazione di volontariato che dà vita a Cucine popolari, ha siglato un accordo di collaborazione che prevede, tra l'altro, l'utilizzo degli spazi dell'OPM.

La preparazione e la distribuzione dei pasti alle e agli ospiti di Cucina popolare avviene durante la mattina dal lunedì al venerdì. Attualmente i pasti serviti in asporto sono circa 80. Volontarie e volontari di Cucine popolari preparano inoltre il pranzo con servizio a tavola per circa 40 ospiti fissi dell'OPM, inseriti nel progetto Pronto soccorso sociale per tutta la settimana, anche il sabato e la domenica sotto la guida del responsabile weekend.

Le ospiti e gli ospiti della Cucina popolare sono segnalati dai Servizi sociali del Quartiere.

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.

Le comunicazioni più importanti sono trasmesse tramite gli appositi gruppi Whatsapp e via email.

Le volontarie e i volontari sono inseriti in tre sotto-gruppi a seconda delle loro mansioni.

Il magazzino

Il servizio inizia alle ore 8 e termina intorno alle ore 13. Ogni giorno è presente almeno un o una magazziniere o magazziniera che si occupa di predisporre gli ingredienti necessari in base a quanto previsto dal menù del giorno e dal responsabile magazzino. L'obiettivo è assicurare alle equipe di cucina le derrate necessarie per preparare pasti di qualità in rapporto con il magazzino centrale dove affluiscono le donazioni di prodotti o acquistando quanto necessario se non donato. Vengono utilizzate anche derrate provenienti da donazioni a OPM.

La Cucina

Il servizio inizia alle 8 e termina alle ore 13 circa. Con il coordinamento di una o di un responsabile cucina e sulla base del menù prestabilito per ogni giorno, con 6 volontarie e volontari, vengono preparati piatti specifici e bilanciati, che vengono poi confezionati e passati alla distribuzione. Al termine della preparazione si procede alla pulizia della cucina e ci si rapporta poi ogni giorno con la cuoca o il cuoco di OPM che dovrà preparare la cena serale per le e gli ospiti fissi di OPM.

La distribuzione e il servizio a tavola

Il servizio inizia alle ore 8,30. Coordinati dal responsabile distribuzione, una decina tra volontarie e volontari preparano i sacchetti per l'asporto con anche l'aggiunta di frutta e verdura per le e gli ospiti di Cucine popolari occupandosi poi della distribuzione dalle 10,30 alle 14,30 circa dal lunedì al venerdì; per tutta la settimana, sabato e domenica compresi ma con turni specifici, volontarie e volontari di Cucine popolari si occupano di preparare i tavoli, di servire il pranzo alle e agli

ospiti fissi di OPM. Ci si occupa, sempre, della pulizia degli spazi utilizzati.

Finito il servizio, tutte le volontarie e tutti i volontari sono invitate e invitati a partecipare al pranzo collettivo di squadra.

I turni vengono concordati con la o il responsabile turni in base alle disponibilità personali e della Cucina. Si può scegliere di dare il contributo scegliendo un giorno fisso a settimana (o più di uno) oppure con cadenza bimensile oppure concordandolo di volta in volta in base ai turni scoperti.

Organigramma

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 popolari per assicurare il coordinamento necessario.

Coordinamento generale: Maria Romana Innocenti

Responsabile turni volontarie e volontari, comunicazione interna: Martina Reali

Responsabile accoglienza ospiti e rapporti con i Servizi sociali: Cristina Randi

Responsabile tirocinanti e persone con pene alternative: Angelo Rainone

Responsabile magazzino: Daniele Damiani

Responsabili menù: Daniele Damiani e Marcello Traini

Responsabile nuove iscrizioni e tesseramento: Maria Romana Innocenti

Responsabile trasporti e contabilità: Giovanni Panfili

Responsabile informatico: Vasco Palmirani

Responsabile organizzazione week end: Rossella Anselmo

Magazzino centrale: Nico Spatari e Piero Morandini

Organizzazione week end

Il sabato e la domenica volontarie e volontari di Cucina popolare San Donato che fanno questo turno si occupano di preparare il pranzo per le e gli ospiti fissi di OPM e di rapportarsi con la cuoca o il cuoco di OPM che prepara e si occupa della cena.

Volontarie e volontari di Cucina popolare sono suddivisi in due gruppi: cucina e sala.

La cucina

Il turno inizia alle 8,30 e finisce alle 14. ci sono 3 volontarie e volontari: Una o un cuoco responsabile, due aiuti.

La sala

il turno inizia alle 11 e termina alle 14. Sono presenti due volontarie o volontari che si occupano della pulizia della sala, di apparecchiare, di servire il pasto, e, una volta che le e gli ospiti di OPM hanno consumato il pasto, provvedono a sparecchiare, al lavaggio delle stoviglie e al riordino della sala.

E' consuetudine che una volta concluso il servizio alle e agli ospiti fissi dell'OPM tutte le volontarie e tutti i volontari presenti si fermino a pranzo.

I turni vengono concordati con la responsabile del weekend in collaborazione con una volontaria che si occupa della parte informatica, rispettando per quanto possibile le richieste delle volontarie e dei volontari.

Responsabile week end: Rossella Anselmo