Allestimento di cucine a servizio della popolazione

Fase: Post emergenza
Settori: Altri servizi sociali
Tipo di rischio: Sismico
Ambito: Servizi Alla Persona
Codici SDG: 02-Zero hunger, 12-Responsible consumption and production
Codici DAC-CRS: 32174-Clean cooking appliances manufacturing, 52010-Food assistance, 72040-Emergency food assistance

Raccomandazione

Nell'ambito dei progetti che riguardano la fornitura di arredi e attrezzature per la distribuzione di generi alimentari, si raccomandano una serie di azioni al fine di dare continuità a servizi che sono stati interrotti a causa del sisma e/o della pandemia, per consentire alla popolazione di riprendere a fruire di tali servizi. Tali azioni si possono sintetizzare in:

- Acquisto di attrezzature tecniche per rifunzionalizzare e rinnovare le cucine, con il conseguente incremento della qualità del servizio.
- Acquistare attrezzature di qualità, per fornire alla popolazione che usufruisce del servizio, un bene duraturo nel tempo, che potrà essere utilizzato anche in futuro.

Errori da non commettere

Le esperienze sono intervenute sulle seguenti condizioni sociali post sisma, acuite dalla pandemia, ossia è necessario tenere conto di:

- Inagibilità dei locali o delle sedi in cui veniva svolto il servizio di distribuzione dei pasti.
- Interruzione di iniziative messe in atto da Associazioni o Enti che prevedevano la distribuzione di generi alimentari (feste patronali, sagre, eventi per la comunità in genere).
- Aumento della popolazione indigente a seguito del sisma e della pandemia.
- Insufficienza degli spazi in cui preparare e distribuire i pasti.

Tra gli errori da non commettere, possono essere annoverati i seguenti:

- Affrontare la realizzazione del progetto senza procedere con un approccio integrato con le realtà associative e con gli eventi tradizionalmente creati per questo scopo.
- Non valorizzare le reti fra enti, istituzioni, associazioni e imprese e i relativi partenariati.
- Attivare il processo realizzativo del progetto con criteri non inclusivi, non pienamente accessibili, con informazioni poco chiare che non valorizzano il senso di appartenenza e di comunità.
- Costruire progetti che non tengono adeguatamente conto delle componenti e delle opportunità locali e che non perseguano l'equilibrio di tali componenti con quelle territoriali, ossia senza valorizzare risorse umane e risorse materiali locali, come prodotto – tradizioni – abitudini.
- Costruire e realizzare i progetti tempestivamente e con riferimento alle condizioni socio-economiche effettive dei territori colpiti.
- Non tener conto delle condizioni psicologiche dei cittadini e della necessità di opportuna privacy nel caso di situazioni di indigenza.

Criticità

Dalle diverse esperienze di possono estrapolare le seguenti condizioni e requisiti che potrebbero determinare criticità:

- La disponibilità di luoghi e attrezzature idonei per l'erogazione dei servizi previsti dal progetto.
- La disponibilità di risorse umane adeguatamente formate per l'erogazione dei servizi durante fasi molto specifiche come quella del post-emergenza.
- La disponibilità di risorse locali come prodotti locali
- La diffidenza dell'individuo o dei gruppi nei confronti del servizio o la non comprensione del medesimo, ossia l'attivazione di dinamiche competitive o concorrenti con attività commerciali.

Misure di successo

Le Associazioni e gli Enti che investono nella fornitura di beni e attrezzature di lunga durata al fine di garantire un servizio di distribuzione di pasti per la comunità creano le condizioni sia per riprendere con lo svolgimento di attività identitarie per la popolazione, sia per migliorare il servizio, andando a soddisfare le richieste della fasci di popolazione più indigente. Le misure di successo che può adottare si possono sintetizzare in:

- Acquistare beni come lavastoviglie professionale per porre attenzione al rispetto dell'ambiente e alla limitazione dell'uso di stoviglie di plastica usa e getta.
- Acquistare congelatori e frigoriferi per una conservazione ottimale dei generi alimentari.
- Acquistare in generale attrezzature efficienti per aumentare la qualità dei piatti e migliorare le modalità di erogazione del servizio.
- Acquistare beni, prodotti e servizi in loco, promuovendo al contempo un avvio di ristoro delle economie locali.

Tali misure di successo possono essere valutate con il seguente set di indicatori di risultato:

- Numero di cittadini raggiunti dal servizio / Numero cittadini totali
- Spesa sostenuta per l'attuazione del progetto / Numero di cittadini raggiunti dal servizio

In pratica

Esperienza 1 — Pro Loco Belmontese

1. **Ultimo aggiornamento:** 03 marzo 2019
2. **Obiettivo:**

   Obiettivo dell'Associazione è quello di dare continuità a tutte le feste tradizionali che si svolgevano prima del sisma, attraverso l'acquisto di una cucina mobile con il finanziamento del Comitato Sisma Centro Italia. L'acquisto è fondamentale per l'Associazione e per tutta la comunità, infatti, da maggio ad ottobre di ogni anno, la Pro Loco Belmontese è operativa per le diverse feste folcloristiche che si svolgono all'interno del paese, per cui la cucina mobile da utilizzare durante le festività rappresenta un bene duraturo nel tempo, che potrà essere utilizzato anche in futuro.

3. **Ente:** Pro Loco Belmontese
4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017
6. **Descrizione:**

   A causa del sisma del 2016, la Pro Loco Belmontese si è dovuta privare della sede operativa che permetteva di svolgere al meglio le attività relative alle storiche manifestazioni Belmontesi. Per risolvere questa situazione critica e garantire alla popolazione gli eventi di aggregazione sociale molto importanti in fase post-sisma, si è acquistata una cucina mobile, dando così continuità a tutte le feste tradizionali che si svolgevano prima del disastro naturale.

   La cucina mobile acquistata ha permesso anche di garantire servizi migliori e più efficienti, ed essendo un bene duraturo, la popolazione ne potrà usufruire anche in futuro.

7. **Costi:** 19.000 €
8. **Cosa abbiamo imparato:**

   È stato un progetto economicamente importante dal momento che, in un'ottica di durabilità nel tempo, la Pro Loco ha voluto acquistare attrezzature di qualità.

   La cucina mobile è stato un beneficio diretto ed esclusivo alla Pro Loco Belmontese ma che indirettamente è stato trasferito alla popolazione rimarcando quanto sopra affermato e cioè migliorando i nostri servizi e rispettando in pieno le normative igienico-sanitarie.

9. **Fonte:**

   https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/pro-loco-belmontese/

Esperienza 2 — Associazione Zarepta - Ascoli Piceno

1. **Ultimo aggiornamento:** 31 gennaio 2020
2. **Obiettivo:**

   Obiettivi del progetto proposto dell'Associazione sono:

   - Riprendere ed incrementare la qualità del servizio mensa messo a disposizione della popolazione indigente del Comune di Ascoli Piceno.
   - Assicurare la continuità e il miglioramento del servizio, mediante l'acquisto di una nuova cucina professionale.
   - Realizzare maggiori e adeguati spazi per la conservazione dei generi alimentari, mediante l'acquisto di due congelatori per uso professionale.
   - Sostenere il servizio in generale, recando un sicuro sollievo alla popolazione più indigente della città, cresciuta numericamente a seguito del sisma.

3. **Ente:** Associazione Zarepta - Ascoli Piceno
4. **Tipo di Disastro:** SISMA
5. **Anno:** 2016/2017
6. **Descrizione:**

   Prima dell'evento sismico del 2016, l'Associazione operava in spazi che ormai erano diventati insufficienti in relazione alla richiesta del servizio mensa, tanto da dover

dividere su più turni l'erogazione dei pasti. All'indomani del sisma, lo stabile in cui operava l'associazione è risultato parzialmente inagibile e dopo la messa in sicurezza dello stesso è stato possibile riprendere l'attività. Le attrezzature e gli stessi spazi a disposizione non erano più sufficienti a causa dell'aumento della richiesta a seguito del terremoto.

Per far fronte a queste necessità l'Associazione si è dotata di un nuovo e più ampio locale per erogare il servizio, ed ha acquistato, grazie al contributo del Comitato Sisma Centro Italia, nuove attrezzature (forno, cucina, cuoci pasta, self-service, congelatori e lavastoviglie professionali, ecc.) che hanno permesso di aumentare la qualità dei piatti serviti ed hanno migliorato le modalità di erogazione dei pasti.

7. **Numero di beneficiari:** 65 al giorno
8. **Numero di persone coinvolte:** 17.000 persone all'anno
9. **Costi:** 44.000 €
10. **Cosa abbiamo imparato:**

    Grazie alla realizzazione del progetto, è stato possibile:

    - Porre attenzione al rispetto dell'ambiente e alla limitazione dell'uso di stoviglie di plastica usa e getta, grazie alla dotazione di una lavastoviglie professionale.
    - Stimolare l'interesse di tutta la popolazione alla fascia più indigente della comunità, favorendo anche interventi di beneficenza. Infatti è stato possibile dotare la mensa anche di un abbattitore e un congelatore a due ante acquistati grazie al contributo di un altro benefattore che ha donato alla associazione.

    Oggi la mensa eroga circa 65 pasti giornalieri a pranzo, ed è in previsione la possibilità di ampliare il servizio anche per la cena.

11. **Fonte:**

    https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/associazione-zarepta/