

CHIEDO la concessione del contributo a sostegno del progetto che si intende svolgere

SCHEDA PROGETTO

Titolo progetto	La mensa di Porta Aperta: dalla tavola alla solidarietà sociale
Data inizio progetto	01/01/2024
Data fine progetto	01/07/2025

AZIONI DEL PROGETTO

- b) incremento quantitativo e qualitativo dei beni da distribuire ai destinatari finali;
- e) supporto ai destinatari finali attraverso attività di accompagnamento e di cura delle relazioni, quali, a titolo di esempio: educazione alimentare, orientamento ai servizi e alle forme di contrasto alla povertà nazionali e locali, gestione bilancio familiare, sostegno per la ricerca del lavoro, sportello di ascolto, iniziative di socializzazione ecc.;
- f) azioni di formazione, aggiornamento e supporto a favore dei propri volontari e/o di altri soggetti che sul territorio regionale si occupano di recupero e distribuzione di beni a fini di solidarietà sociale;
- g) interventi di sensibilizzazione a favore della cittadinanza, di educazione di giovani e studenti al recupero, lotta allo spreco ecc.;
- h) ampliamento delle reti di collaborazione con le imprese (aziende produttrici, GDO, piccoli esercizi commerciali ecc.) al fine incentivare le attività del recupero alimentare e l'incremento quali-quantitativo degli approvvigionamenti di beni da destinare alla distribuzione, con una attenzione allo sviluppo di iniziative di responsabilità sociale di impresa.

DESCRIZIONE

Proposta progettuale	<p>La mensa del centro di accoglienza Madonna del Murazzo di Porta Aperta è dal 1990 il riferimento più importante nella città di Modena per chi, attraversando un periodo di difficoltà, non riesce a soddisfare neppure le esigenze primarie, come quella del cibo. Qui, ogni giorno, chi è senza dimora o vive in condizioni abitative molto precarie, chi è privo di reddito, chi è solo e non ha reti familiari di sostegno può trovare un pasto caldo, completo e gratuito. Aperta tutto l'anno, 365 giorni all'anno, la mensa fornisce circa 250 pasti al giorno (tra colazione, pranzo, cena) per un totale di 91.000 pasti all'anno.</p> <p>La mensa, grazie alla presenza degli operatori della prima accoglienza e di circa 200 volontari che in maniera attiva e continuativa durante l'anno prestano il proprio servizio tra la cucina e il refettorio, è anche il luogo dove incontrare, conoscere e creare una relazione di fiducia con le persone fragili che si rivolgono all'Associazione. È possibile così provare a innescare un circuito virtuoso, nel quale la distribuzione del cibo diventa occasione per generare legami sociali e creare una rete di supporto e, grazie al servizio del Punto di ascolto di Porta Aperta e di tutti gli altri servizi a bassa soglia che l'Associazione offre ai propri beneficiari (servizio docce e distribuzione vestiti, ambulatorio medico e odontoiatrico, farmacia, sportello di avvocato di strada), indirizzare i beneficiari verso la rete di servizi di presa in carico del territorio per un percorso di inclusione sociale.</p> <p>Il circuito virtuoso è innescato anche nei confronti della comunità territoriale di riferimento, di privati cittadini e imprese soprattutto in termini di sensibilizzazione alla lotta allo spreco e solidarietà sociale.</p> <p>Il progetto qui presentato opera in termini di potenziamento e miglioramento dei servizi esistenti di produzione e distribuzione di pasti pronti per le persone in condizione di povertà e fragilità sociale nella mensa di Porta Aperta. Nello specifico, gli obiettivi individuati del progetto intervengono su diversi aspetti della gestione ordinaria della mensa per rendere sempre più il momento del pasto un'occasione per alimentare la solidarietà e l'inclusione sociale. La mensa, infatti, non opera solo per la soddisfazione, seppure necessaria, di un bisogno primario come quello del cibo, ma opera soprattutto per supportare e accompagnare le persone fragili a superare l'isolamento, colmando altri vuoti, soprattutto relazionali, dovuti a scarsi legami sociali e alla mancanza di reti di supporto. La proposta progettuale si articola quindi in molteplici obiettivi che riguardano le caratteristiche del servizio stesso; la valorizzazione del ruolo del cibo come elemento di incontro e di rispetto delle culture; la sensibilizzazione della comunità di riferimento, principalmente con la cura dei volontari e il coinvolgimento delle aziende.</p> <p>Tale progetto si inserisce in un progetto più ampio di Porta Aperta di ampliamento e potenziamento del servizio del</p>
-----------------------------	--

Punto di ascolto (segretariato sociale) volto a favorire e rafforzare il percorso che dalla fruizione dei servizi di prima accoglienza a bassa soglia porta all'accesso dell'utente alla rete dei servizi di presa in carico del territorio.

Obiettivi

1. Definizione di un menù settimanale, il più equilibrato e sano possibile
La mensa di Porta Aperta si basa su donazioni di generi alimentari da parte di aziende del territorio, che non sempre è possibile prevedere e pianificare nelle tempistiche, nel contenuto e nelle quantità. Considerato che l'utenza che si rivolge a Porta Aperta ha spesso situazioni di salute precarie e che l'alimentazione può incidere significativamente su queste, è necessario definire un menù settimanale, il più equilibrato e sano possibile, con alimenti selezionati e conservati nel modo corretto. Per farlo, è necessario ampliare il numero delle aziende donatrici sulle necessità della mensa e acquistare periodicamente alimenti per avere una dispensa base per la preparazione dei pasti (pasta, olio, pomodoro, tonno, scatolame).
2. Rendere il pasto un momento di accoglienza e rispetto delle diverse culture
L'utenza che frequenta i servizi a bassa soglia di Porta Aperta è di varia provenienza e il momento della distribuzione del pasto è un'occasione di incontro e di condivisione, nel rispetto e valorizzazione di ogni singola cultura. Riteniamo pertanto importante celebrare anche attraverso il cibo e la proposta di menù dedicati le diverse festività religiose che permettono anche di far vivere ai senza dimora parentesi di festa, che la vita in strada non permette. In particolare verranno proposti menù speciali in occasione di Natale e Capodanno, Pasqua, Ferragosto, Aid al Fitr. Considerato inoltre che il 70% dei beneficiari della mensa di Porta Aperta è di religione islamica, desideriamo garantire pasti equilibrati nel rispetto della cultura prevedendo carne halal almeno una volta al mese e fornire pasti pronti take away (con contenitori e di posate monouso) durante il Ramadan.
3. Rendere la mensa sempre più sostenibile da un punto di vista ambientale
Per ridurre l'impatto ambientale della mensa, già da qualche anno si è scelto di sostituire piatti e posate monouso con vassoi in plastica dura e posate di acciaio. che devono essere periodicamente sostituiti perchè con l'utilizzo e il lavaggio si usurano. È necessario, inoltre, garantire la pulizia e la sterilizzazione delle vettovaglie in lavastoviglie con l'acquisto di prodotti professionali.
4. Cibo come strumento di incontro con le persone che vivono in strada
Alla mensa si appoggia anche l'Unità di strada di Porta Aperta che, tre volte a settimana, esce incontrando chi vive in strada. Attraverso la distribuzione di cibo pronto, i volontari cercano di costruire una relazione di conoscenza e di fiducia con le persone, per aiutarle a indirizzarsi ai servizi di presa in carico del territorio. Per proseguire l'attività è necessario garantire il confezionamento del cibo in contenitori monouso e il trasporto e la distribuzione di questo attraverso l'utilizzo di un furgone.
5. Valorizzazione del ruolo dei volontari
La mensa di Porta Aperta è aperta tutti i giorni grazie anche ai 178 volontari che prestano servizio. Obiettivo del progetto è valorizzare il loro ruolo, attraverso alcune azioni prioritarie, come la realizzazione di grembiuli in tessuto personali, per ridurre il consumo di materiale monouso e sottolineare l'appartenenza all'associazione; la fornitura di dispositivi monouso di protezione e igiene (guanti, cuffietta); la possibilità di partecipare a corsi di formazione per alimentaristi HACCP e a incontri formativi dedicati.
6. Sviluppo del volontariato d'impresa e sensibilizzazione
La mensa accoglie non solo singoli volontari, ma anche attività di volontariato aziendale; studenti provenienti dai progetti di PCTO o in sospensione; persone inserite in percorsi di messa alla prova. Accogliere queste realtà richiede un maggiore carico di lavoro di organizzazione e gestione da parte degli operatori della prima accoglienza e dei responsabili dei volontari e un'attività dedicata di promozione e sensibilizzazione.

Componenti e ruolo della Rete di sostegno

La mensa di Porta Aperta può contare su una solida rete di sostegno composta da:

- Comune di Modena che da anni affianca Porta Aperta nel contrasto alla povertà e disuguaglianze e che nell'ambito del progetto può garantire sostegno pubblico e aiuto nella promozione (vedi lettera allegata);
- Parrocchie (Madonna Pellegrina, S. Lazzaro, Santa Bakhita, Santa Teresa, S. Faustino, Gruppo Parrocchiale Giovanile di Campogalliano) che fornendo volontari garantiscono non solo la realizzazione del servizio, ma anche attività di sensibilizzazione sulle tematiche affrontate nelle proprie comunità
- Gruppi Scout Agesci (Modena 7, Vignola 1, Vignola 2, Villasanta 1) che fornendo volontari garantiscono non solo la realizzazione del servizio, ma anche attività di sensibilizzazione sulle tematiche affrontate nei propri territori
- Scuole secondarie di II grado (Liceo Muratori/S. Carlo, I.T.I.S. E. Fermi, I.I.S. F. Selmi) che scelgono Porta Aperta come sede del progetto PCTO, contribuendo alla realizzazione del servizio e impegnandosi nel coinvolgimento dell'intera scuola in progetti a sostegno della mensa
- Enti pubblici (Servizi sociali del Comune di Modena, Tribunale Ordinario, Tribunale per i Minorenni, Ufficio per l'Esecuzione Penale Esterna) con i quali sono attive convenzioni per accogliere persone segnalate e rendere così la mensa anche un luogo di reinserimento sociale non solo per i beneficiari del servizio
- Imprese aderenti al progetto di volontariato di azienda (Tetra Pak S.P.A., Axyon Al, Gruppo Credem Banca - sede di Reggio Emilia) che permettono ai propri dipendenti di mettere a disposizione il proprio tempo in un progetto di solidarietà e di coinvolgere nel sostegno del progetto i propri colleghi

L'Associazione Amici della comunità islamica di Modena contribuirà al progetto con la realizzazione dei menù speciali, nel rispetto della religione islamica, occupandosi dell'acquisto delle materie prime, preparazione e distribuzione dei pranzi.

RISULTATI QUANTITATIVI PREVISTI

Risultati quantitativi previsti		Numero beneficiari attesi
Totale persone beneficiarie		498
di cui Minori		0
di cui UE		78
di cui Extra UE		420
di cui senza dimora		278
di cui altro (specificare)	Persone in situazioni di grave marginalità	220
Nuclei		0
Destinatari indiretti (specificare)		0
Pasti distribuiti		91000
Pacchi viveri distribuiti		0
Altri beni (specificare)	Pasti distribuiti dall'Unità di strada	2880

PIANO ECONOMICO DEL PROGETTO

Macro-categoria	Descrizione spesa	Importo
1) personale	Personale Area Accoglienza e Cura del Volontariato	3.000 €
1) personale	Personale operativo Area Prima Accoglienza	11.000 €
3) acquisto di beni alimentari e non	Acquisto beni alimentari (generi alimentari breve e lunga conservazione, acqua) x 18 mesi	20.000 €
4) acquisto di attrezzature, materiale di consumo, beni strumentali, piccoli arredi	Acquisto materiale di consumo per erogazione pasti x 18 mesi	8.000 €
4) acquisto di attrezzature, materiale di consumo, beni strumentali, piccoli arredi	Acquisto vassoi rigidi e riutilizzabili e posateria in acciaio per erogazione pasti	4.000 €
4) acquisto di attrezzature, materiale di consumo, beni strumentali, piccoli arredi	Acquisto materiale di consumo e attrezzature per produzione pasti x 18 mesi	3.000 €
6) spese per attività di formazione, promozionali e divulgative	Attività e materiale di promozione	1.000 €
Totale		50.000 €

Riepilogo per macro-categoria	Importo	
1) personale	14.000 €	
3) acquisto di beni alimentari e non	20.000 €	
4) acquisto di attrezzature, materiale di consumo, beni strumentali, piccoli arredi	15.000 €	
6) spese per attività di formazione, promozionali e divulgative	1.000 €	
Totale		50.000 €

ENTRATE PREVISTE	
Finanziamento regionale richiesto	50.000 €
Importo totale	50.000 €