

LA COOPERATIVA SOCIALE ONLUS DI CATERING *abc la sapienza in tavola*

La cooperativa sociale di catering abc la sapienza in tavola, costituitasi nel 2004 presso la II Casa di reclusione Mi-Bollate con soci detenuti provenienti dal settore della ristorazione e soci esterni esperti del settore, è stata inserita fino al 2007 in una proposta formativa nel "fare impresa" più ampia denominata "Progetto Virgilio" avente come attori la Provincia di Milano, la Regione Lombardia e l'Amministrazione Penitenziaria della II Casa di Reclusione Milano-Bollate. Obiettivo del progetto: avviare un percorso di reinserimento lavorativo per tutti i detenuti attraverso la creazione di cooperative sociali con finalità lavorative differenti. La partecipazione di soci non ristretti garantisce il contatto ed il rapporto continuo con l'esterno per la ricerca di clienti nel mercato di settore.

E' quindi una delle tante realtà che dall'inizio del 2004 si sono costituite presso la II Casa di Reclusione Milano-Bollate.

La costituzione in cooperativa sociale significa per i detenuti una possibilità di formazione professionale e di reinserimento lavorativo, ma al tempo stesso l'opportunità di responsabilizzarsi verso la "propria" impresa, ponendosi in rapporto costante con il mercato e con il lavoro, le sue sfide e le sue soddisfazioni, e in continuo e proficuo confronto con la società civile, sia nel rapporto con i soci esterni che nel contatto con i clienti.

LE ATTIVITA' DELLA COOPERATIVA

ALL'ESTERNO:

- **Creazione di eventi di catering** rivolti alle aziende, pubbliche amministrazioni, università associazioni e a privati presso le locations scelte dai medesimi per creare ricevimenti, colazioni di lavoro, aperitivi, buffet e pranzi di matrimonio ad alto livello.

La coop. è in grado di operare in maniera autonoma, con personale proprio di cucina e di sala. Dispone di attrezzature ed allestisce in proprio tutti ricevimenti. Il personale in parte opera all'interno del centro cottura per la fase preparatoria dei cibi e attrezzature, in parte partecipa agli eventi per l'allestimento delle sale e la cucina espressa, in applicazione dei benefici, art.21 ex O.P., che prevede lavoro all'esterno e residenza in Carcere.

ad oggi ha organizzato più di 270 eventi.

La sua capacità di ristorazione di abc è collocabile nella fascia di imprese per piccoli eventi da 70 a 250 persone, rivolta, per la cura e la personalizzazione di ogni evento, per le portate particolarmente curate e frutto di rielaborazione della tradizionale cucina mediterranea, a clientela medio - alta con un rapporto qualità - prezzo estremamente interessante.

PRESSO IL CENTRO COTTURA SEDE DELLA COOPERATIVA— II Cdr MI- BOLLATE:

- confezione pasti per i detenuti

a seguito dell'appalto affidatole dal D.A.P. (Dipartimento Amministrazione Penitenziaria), confeziona quotidianamente i pasti per i detenuti di 4 sezioni (circa 300 pasti x 3 volte al giorno).

Il conferimento di questo incarico ha consentito alla coop. la possibilità di controllo continuo affinché le derrate alimentari fornite dall'impresa vincitrice dell'appalto ministeriale siano conformi al capitolato concordato.

- attività di preparazione di pizze e pasticceria da asporto

tale produzione, a prezzi calmierati, è rivolta a tutta la popolazione penitenziaria: ristretti, poliziotti e operatori ed ha un significato particolarmente sociale perché consente, soprattutto ai detenuti, l'acquisto di prodotti freschi di produzione artigianale destinati prevalentemente al consumo durante i colloqui con i familiari.

OBIETTIVI FORMATIVI DELLA COOPERATIVA

Garantire ai soci la formazione e l'aggiornamento necessario

- **formare** chi sia avvicina per la prima volta al lavoro e, in particolare alla ristorazione
- **aggiornare** costantemente chi già possiede esperienza nel settore.

Vengono annualmente garantiti pacchetti formativi con la docenza e intervento sul campo di esperti (chef, maitre, docenti della scuola alberghiera e del Politecnico del Commercio per: cucina di base – cucina avanzata per piatti finalizzati al catering – pasticceria – servizio in sala - tecnologia alimentare.

- **collocarsi nel mercato con professionalità e conoscenza del settore** creando occasioni per sperimentare nuovi piatti compatibili con il catering , filosofia diversa dal ristorante perché significa "portare dove il cliente vuole", tutto ciò che necessita per ristorare e creare presentazioni che possano competere sul mercato di settore.

- operare con la conoscenza e competenza necessaria in ambito igienico- sanitario in applicazione delle previste normative europee igienico-sanitarie HACCP, per garantire la sicurezza nelle diverse fasi di lavorazione. Il personale consegue attraverso il corso di formazione obbligatoria in materia igienico-sanitaria il rilascio del previsto attestato di idoneità al lavoro in cucina, sostitutivo del vecchio libretto sanitario.

I RAPPORTI LAVORATIVI INSTAURATI:

- ad oggi tutto il personale interno è assunto con il CCNL delle Coop. Sociali in salario di ingresso. Ad oggi 8 ristretti assunti a tempo pieno ed 1 part time per l'espletamento delle pratiche burocratiche inerenti la pasticceria e pizzeria da asporto.

- Progetto di prossima attuazione la formazione di personale interno, con la possibilità di uscita in art.21, per il servizio in sala per i differenti eventi di catering; l'assunzione di tale personale sarà normata con la formula della prestazione occasionale.

IL CENTRO COTTURA SEDE DI LAVORO DELLA COOPERATIVA

Il centro cottura è provvisto di attrezzature conformi e idonee alla preparazione e cottura dei cibi.

La cooperativa, per gli allestimenti al domicilio del consumatore, si è ulteriormente dotata di: contenitori isotermitici, stoviglie in porcellana , vetro e acciaio inossidabile, tovagliati in fiandra, contenitori per alimenti lavabili per lo stoccaggio e il trasporto delle stoviglie e tutto quanto necessita per la miglior riuscita dell'evento.

Il grandissimo impegno di tutti i soci lavoratori in questi anni ha consentito alla cooperativa di poter offrire un catering che si connoti per la qualità e che si collochi concorrenzialmente sul mercato.

ALCUNI DATI DI PRODUZIONE

COOPERATIVA DI CATERING abc la sapienza in tavola

PRODUZIONE QUANTITATIVI PIZZE E PASTICCERIA 2006-2008

PIZZE Totale 2006: n.4237 - Totale 2007: n.4651 -Totale 2008: n.5869

TOT-2006-2008 N.14.757

PASTICCINI TOT. 2006: Kg. 833,00 - TOT. 2007:Kg. 1.072,50 -TOT. 2008: Kg. 1.054,50

TOT. 2006-2008 Kg.2.960,00

TORTE TOT. 2006:Kg.407,40- TOT. 2007:Kg.597,00- TOT. 2008:Kg.723,20

TOT. 2006 - 2008 Kg. 1727,60