
Hong Kong, una task force a servizio dei cittadini

Autore: Stella Chiu Yuen Ling

Fonte: Città Nuova

L'unità di efficienza promossa dal governo della città lavora per migliorare la gestione dei servizi pubblici partendo dalle esigenze della collettività. L'esempio delle cucine comunitarie

L'Unità di efficienza è un agente catalizzatore del **governo di Hong Kong**, che lavora per migliorare la gestione dei servizi pubblici, partendo dalle esigenze reali delle comunità per arrivare a offrirle supporto concreto. In primo luogo questa unità incoraggia e raccoglie le opinioni, le osservazioni e le idee dei cittadini che utilizzano i servizi pubblici, le analizza e studia, coinvolgendo le singole agenzie e i rispettivi dipartimenti del governo, in modo da trovare insieme una possibile soluzione e un'applicazione fattibile, così da attivare un intervento tempestivo, coordinato e programmato.

Un esempio: in diversi quartieri di Hong Kong, operano parecchie associazioni ed enti caritativi che forniscono pasti gratuiti, le cosiddette "cucine comunitarie". Un'organizzazione come **St James' Settlement** è capace di gestire 2.800 pasti al giorno per i poveri. La maggioranza di addetti al lavoro sono volontari.

Questo tipo di cucina è sostenuto principalmente da donatori di generi alimentari di vario tipo, carne e verdura fresca proveniente da mercati e supermercati, ristoranti, centri commerciali, fabbriche di prodotti alimentari... Una difficoltà che queste organizzazioni devono affrontare è la ricerca di donatori "locali", adiacenti alle strutture. I generi alimentari freschi vanno trasportati in breve tempo alla cucina per garantire la salute di chi li consuma. Ma il trasporto a distanza comporta un costo e manodopera aggiuntiva.

Mentre si corre il rischio di sperperare risorse preziose con sovrapposizioni nella fornitura di servizi e dei destinatari, un migliore coordinamento eviterebbe la concorrenza inutile tra le cucine e ulteriori

sprechi. L'Unità dell'efficienza è intervenuta con una *task force* per allestire una piattaforma elettronica che raccoglie e distribuisce i dati e le risorse, trovando non solo donatori ma rendendo le loro operazioni più efficienti.

Attraverso la piattaforma, le cucine comunitarie sono al corrente del momento in cui un certo hotel di un determinato distretto è disposto a donare del cibo, e più cucine verranno beneficate immediatamente. Raccogliendo e distribuendo le risorse in modo sistematico ed efficacemente si arriva ad aiutare più persone.

L'aeroporto internazionale di Hong Kong si è impegnato nella riduzione e nel riciclaggio dei rifiuti alimentari, quindi si è costruita una cucina comunitaria nelle vicinanze, perché possa utilizzare il cibo – non i rifiuti ma gli eccessi – generati dal catering.

Un'organizzazione come "Food for Good" è gestita da un comitato esecutivo, composto da studiosi e medici nel campo dell'alimentazione, da specialisti nella gestione di rifiuti, da imprenditori e proprietari di società di ristoro ecc. Speciale cura è dedicata all'educazione alla salvaguardia dell'ambiente. L'obiettivo è creare una nuova cultura di risparmio e di equo distribuzione di risorse commestibili e allo stesso tempo diffondere un modo di mangiare sano.

La task force ha inoltre bandito un concorso per promuovere e accogliere iniziative per uno sviluppo sociale che affronti la povertà con idee innovative. Uno di questi riguarda un'attività interessante, realizzata alla Hong Kong Disneyland. Un'equipe di chef dell'hotel del parco ha cucinato i pasti per centinaia di bambini utilizzando alimenti donati. Questa operazione è stata chiamata "Operation Clean Plate", per educare e sollecitare i bambini a mangiare tutto il cibo nel piatto, senza sprecare nulla. Come a una pianticella per crescere basterebbe assorbire la quantità di acqua necessaria, l'eccesso di consumo significa rubare e privare gli altri di ciò di cui hanno bisogno e diritto, perché il

bene della terra è per tutti, e noi siamo curatori e amministratori, non sfruttatori.