

Cuidado de la cocina

La cocina y el office son el espacio en que los proyectos residentes, colaboradores e invitadas del Canòdrom compartimos y disfrutamos para la sostenibilidad de la vida.

Consta de una nevera compartida, vasos, platos y cubiertos, y un espacio de limpieza de estos utensilios.

Para el buen cuidado del espacio recomendamos:

- Hacer un uso razonable de la nevera:
 - Guardar la comida del día: no abandonar tupperes en la nevera
 - Si dejas alimentos de un día para otro: indica con un gomet verde si es para compartir
 - No guardar envases que no se consuman el mismo día (refrigerios)
 - No utilices bricks de leche, zumos u otros alimentos que no se hayan marcado para compartir
- Si has organizado un evento, recomendamos:
 - Informa les personas que vienen que existen estas normas de convivencia
 - Si ha sobrado comida o bebidas y son para compartir, informa a través del chat al resto de residentes
 - Asegúrate de que no queda comida en las encimeras o mesas para evitar generar un punto de alimentación de plagas
- Haz un uso responsable de los utensilios de cocina:
 - Si los utilizas, límpialos y devuélvelos a su sitio
 - No dejes vasos u otros utensilios de cocina por el office o por las salas del Canòdrom
 - Recuerda devolver los tenedores o cucharas que hayas utilizado
- Cuidado del espacio
 - Recoge los utensilios: los tupperes no son elementos comunitarios
 - Limpia la cafetera y vacía las cápsulas si está llena
 - Rellena el agua de la cafetera si se acaba
 - Si se ensucia la encimera, límpiala
 - Recoge los vasos
 - Las tazas son personales, no la cojas si no es tuya

La Oficina técnica se encargará de tirar la comida abandonada cada viernes

Revisió núm. 2

Creat 22 September 2023 14:37:27 per Pepa

Actualitzat 22 September 2023 15:11:02 per Pepa