

Cura de la cuina

La cuina i l'office és l'espai on els projectes residents, col·laboradores i convidades del Canòdrom compartim i gaudim per a la sostenibilitat de la vida.

Consta d'una nevera compartida, gots, plats i coberts, i un espai de neteja d'aquests estris. Per a la bona cura de l'espai, recomanem:

- Fer un ús raonable de la nevera:
 - Desar el menjar del dia: no abandonar tàpers dins de la nevera
 - Si deixes aliments d'un dia a un altre: indicar amb un gomet verd si aquell és per compartir
 - No guardar envasos que no es consumeixen el mateix dia (refrigeris)
 - No utilitzar brics de llet, sucs o altres aliments que no s'hagin marcat per compartir
- Si has organitzat un esdeveniment, recomanem:
 - Informa les persones que venen que existeix aquestes normes de convivència
 - Si ha sobrat menjar i/o begudes i és per compartir, informa a través del xat a les altres residents
 - Assegura't que no queda menjar sobre els marbres o taules per evitar generar un punt d'alimentació de plagues
- Fer un ús responsable dels estris de cuina:
 - Si n'utilitzes, neteja'ls i torna'ls a desar al seu lloc
 - No deixis gots o altres estris de cuina per l'Office o per les sales del Canòdrom
 - Recorda a retornar les forquilles i culleres que hagi fet servir
- Cura de l'espai
 - Recull els estris: els tàpers no són elements comunitaris
 - Neteja la cafetera i buida les càpsules si està ple
 - Torna a omplir l'aigua de la cafetera si s'acaba
 - Si s'embruta el marbre, neteja'l
 - Recull els gots
 - Les tasses són personals, no l'agafis si no és teva

L'Oficina tècnica s'encarregarà de llençar el menjar abandonat el divendres

Revisió núm. 1

Creat 12 May 2023 14:45:24 per Pepa

Actualitzat 12 May 2023 14:49:49 per Pepa