

Protocol de Cuina per als Sopadors de RAI



Passos previs

- Cal posar-se d'acord amb el Francesco per temes de programació i horaris i per a qualsevol dubte que tinguem referent al sopador. Contacte: 692 10 43 12, rai-art@pangea.org
- Cal passar el dia abans del sopador per revisar que tot estigui en ordre a la cuina. Comprovar gas i material necessari!!
- Si falta material específic (turmix, ganivets...) cal que els cuiners/es es responsabilitzin de portar el material.
- El col·lectiu que organitza el sopador fa la difusió i calcula el nombre de persones que vindran.

Logística

- Es recomana arribar amb tres hores d'antelació. El Francesco estarà a partir de les 18h.
- Per cuinar es poden utilitzar tots el estris que trobareu a la cuina. Si es fa malbé alguna cosa cal avisar al Francesco i, en principi, reposar-ho.
- Es pot disposar de l'oli, la sal i les espècies que trobareu a la cuina.
- Organització de sales: les taules per sopar es col·locaran al "cielito lindo". També es podran ocupar les del bar si es necessari. Trobareu estovalles a la cuina.
- Cal organitzar una petita taula per servir i cobrar. Portar una caixa amb canvi.
- A la cuina trobareu dues palanganes i vaietes per organitzar un espai on tothom fregarà el seu plat, got i coberts. És molt important que informeu a les persones que venen a sopar que han de fregar els seus estris per a no carregar-vos de feina.

Economia

- La barra funcionarà com qualsevol altre dia i els beneficis queden per RAI.
- Tots els beneficis del sopador són per al col·lectiu que l'organitza.

- El col·lectiu organitzador decideix el preu del menú, però es demana no excedir-se de 6 € en menú convencional i 7 € en ecològic.
- Es demana una aportació d'entre 10 i 15 € per a cobrir les despeses de gas, oli, material de neteja... que es donarà al final de la nit a qui estigui portant la barra.

El després...

- És molt important que siguem conscients de l'ús col·lectiu de la cuina de RAI. Sis plau, estigueu molt atents/es deixar-la recollida i neta!
- Cada persona frega el seu plat però el col·lectiu organitzador neteja les olles i altres materials i escombra i frega a cuina. També baixa les escombraries al carrer.
- Si ha sobrat menjar millor emportar-se'l per a que no es faci malbé.
- Si trobeu a faltar material de neteja, estris importants de cuina o teniu idees per millorar el funcionament, sis plau comente-ho, juntes anirem millorant els sopadors de RAI!!

Es un plaer compartir el projecte de Sopadors amb tots vosaltres....

Gràcies i bon profit!!

