

Regler for Blå Køkken

Generelle regler

1. Vask pander, potter m.m. direkte efter madlavning
 - Når man har gæster, skal det brugte service samles sammen og lægges til siden, så der kan gøres rent i madlavningsområdet, så det er klar til brug for den næste.
2. Gør vasken ren
 - Hold vasken ren og lad være med at tage filteret op når vandet løber (det stopper rørene).
3. Hold bordet du spiser ved rent
 - Brug en ren svamp til rengøring
4. Der må kun lægges tørt service på hylernerne
 - Når servicen er ren og tør og der ikke er mere plads på tørringsområdet, så lægges den tilbage på hylernerne og i skabene
5. Brug kun håndklæderne til at tørre dine hænder
 - For alt andet, bruges køkkenrulle

Ugentlige køkkenrepræsentanter

For at holde køkkenet rent og sørge for at alle deltager i processen, vælges der to personer, som har ansvaret for at opretholde et rent og ryddeligt køkken.

Opgaverne for køkkenrepræsentanterne er som følgende:

Mandag

- Hold styr på køkkenudstyslisten og tjek op på om de forrige køkkenrepræsentanter har glemt noget.
- Hvis der mangler noget på køkkenudstyslisten, købes det og MEDBRINGES KVITTERING
- Hold styr på om håndklæder og håndtag på ovnen er vasket (Hvis ikke dette er overholdt, skal de tidligere køkkenrepræsentanter kontaktes da det er deres opgave).

Tirsdag – Lørdag

- Affaldet bæres ud (det skal bæres hen til rummet ved fryserne)
- Der skal gøres rent i køkkenet
 - Rengør vask, borde i køkkenet og tøm opvasken, samt ryd op i sofaen så køkkenet fremstår pænt.
- Der skal sørges for at alle rydder op efter dem selv, hvis ikke de gør det, skal køkkenrepræsentanterne minde dem om det.

Søndag

- Vask ovnen (udvendigt), køleskabet (udvendigt), mikrobølgeovnen (indvendigt og udvendigt) og rengør toasteren.
- Hele køkkenet skal fejes.
- Vask håndklæder (brug dit eget vaskekort) og håndtagene til ovnen.