

## PROTOCOL

# TANCAMENT DE LA CUINA ELS DIES I HORES NO LECTIVES PER A L'ESTALVI ENERGÈTIC

Aquest document és una guia bàsica perquè el personal de cuina apliquin mesures d'estalvi energètic durant els dies no lectius a les escoles.

### ✓ PLA DE TANCAMENT DURANT L'ESTIU

1. Desconnectar TOTES les neveres del centre. Ens haurem d'assegurar que quedin buides i obertes. Si hi ha aliment que hem de mantenir, deixem connectada només una nevera i tots els aliments al seu interior.
2. Desendollar tots els aparells que puguin tenir un consum tot i trobar-se tancats (stand-by). Com per exemple: cafeteres, microones, rentaplats, fregidores, etc...
3. Tancar els sistemes d'aire condicionat (en el cas que n'hi hagi).

### ✓ PLA DE TANCAMENT DURANT LES VACANCES DE NADAL I SETMANA SANTA

1. Les neveres de la cuina s'haurà de veure quina es pot buidar, doncs entenem que es queden plenes de menjar.
2. Desendollar tots els aparells que puguin tenir un consum tot i trobar-se tancats (stand-by). Com per exemple: cafeteres, microones, rentaplats, fregidores, etc...

### ✓ PLA DE TANCAMENT DURANT ELS CAPS DE SETMANA EN ÈPOCA LECTIVA

1. Desendollar tots els aparells que puguin tenir un consum tot i trobar-se tancats (stand-by). Com per exemple: cafeteres, microones, rentaplats, fregidores, etc...

### ✓ PLA DE TANCAMENT CADA DIA LECTIU

1. Desendollar tots els aparells que puguin tenir un consum tot i trobar-se tancats (stand-by). Com per exemple: cafeteres, microones, rentaplats, fregidores, etc...

## RECOMANACIONS GENERALS

- ✓ Totes les persones que treballen a la cuina haurien de conèixer les mesures per pal·liar l'excés de consum.
- ✓ Proponem mesures senzilles, i possibles, que no requereixin cap intervenció externa.
- ✓ Les mesures proposades depenen quasi sempre de l'acció humana. És important, per això, l'organització prèvia i el coneixement del funcionament de la cuina.