

REGOLAMENTO PER IL TUO SERVIZIO:

Ecco La lista di 10 semplici regole da rispettare, grazie alle quali potrai godere al meglio della mia collaborazione senza ulteriore dispendio economico, tanto per una cuoca, quanto per una mamma, la parola ordine è: ottimizzare i tempi!

1. VIDEO DELLA TUA CUCINA (solo per i nuovi clienti)

Perchè ho bisogno di un video della tua cucina mandatomi su Whatsapp?

Per vedere le attrezzature e capire quanto e cosa posso produrre. Nel dettaglio mi serve:

- una panoramica delle cucine
- i tegami
- se hai i fornelli a gas o a induzione e quanti
- i frullatori e gli altri elettrodomestici
- i taglieri e i sotto tegami
- i contenitori per stoccare le vivande cucinate

2. L'IMPORTANZA DELLA CUCINA PULITA

Per cucinare bene e in velocità è necessario per me trovare una cucina in ordine e pulita.

Ti chiedo pertanto:

- di spostare dai piani di lavoro le cose non necessarie
- di lasciare libera lavastoviglie ed eventuale scolapiatti
- di non fare partire un lavaggio della lavastoviglie poco prima del mio arrivo (questo vorrebbe dire avere dell'attrezzatura sporca per me inutilizzabile, e, soprattutto, avere limiti nell'uso di altri elettrodomestici, come il forno, per il rischio che salti la corrente)
- di lavare le scritte dai contenitori e/o staccare vecchie etichette
- svuotare i pattumi

3. LA LISTA DELLA SPESA

Per farti avere la lista della spesa entro 3-4 giorni dal nostro appuntamento (alcuni di voi hanno la necessità di ordinare la spesa online) ti chiedo di mandarmi l'elenco dei piatti che vorresti almeno 10 giorni prima alla data prevista.

Segnati l'appuntamento e se necessario utilizza un metodo di promemoria elettronico per ricordarti di inviarmi la lista dei piatti.

3.1. SUPPLEMENTO PER RINCORSA

È mia abitudine mandare con anticipo il promemoria del nostro appuntamento, tuttavia capita che le liste non arrivino nei tempi e di dover mandare più volte il sollecito.

Per questo motivo, se a 4 giorni dall'appuntamento non sarà arrivato l'elenco dei piatti, sceglierò io stessa una lista già usata e verrà applicato un supplemento di 5 euro.

4. QUANTI PIATTI PUOI SCEGLIERE?

Ti chiedo di scegliere 20 PIATTI poi sarò io a ridurre le portate a ciò che posso veramente cucinare nella tua cucina rispetto anche al nucleo familiare, ad eventuali diete ecc.. l'obiettivo è produrre più pietanze possibili.

5. COSA NON DEVE MAI MANCARE IN CUCINA

- scotch
- carta per scrivere le etichette (lo trovi nel reparto bricolage)
- scottex
- sotto tegami per appoggiare le teglie calde
- burazzi puliti



6. SPESA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI:

- la spesa va fatta il giorno prima del nostro appuntamento in quanto una verdura vecchia può risultare amara, ma soprattutto carne e pesce in pochi giorni deteriorano e potrebbero non essere più utilizzabili al momento del mio arrivo.
- in caso di materie prime di dubbia salubrità mi riservo di scegliere se cucinarle oppure no.
- i piatti cucinati che lascio in frigorifero sono etichettati con nome della ricetta e data di preparazione. Sono garantiti per un massimo di 3 giorni dalla preparazione, tuttavia in caso di mal conservazione, potrebbe diminuire la vita stessa dell'alimento. Pertanto, finita la mia giornata lavorativa presso la vostra abitazione, non posso essere ritenuta responsabile dell'integrità dei piatti preparati.
- in caso di piatti idonei alla congelazione, per preservare la salubrità dell'alimento, ti consiglio di riporli in freezer entro le 12 ore dalla preparazione. In queste 12 ore devono comunque essere riposti in frigorifero

7. MISTERY BOX (questo servizio si può attivare dal quarto appuntamento)

E' attiva la possibilità di lavorare in modalità Mystery Box: ovvero fate la spesa acquistando ciò che preferite senza la lista degli ingredienti, oppure attingendo alle scorte da finire in dispensa, poi creo io i piatti rispettando i vostri gusti e le eventuali indicazioni.

Questo metodo di lavoro va concordato in anticipo e generalmente è possibile farlo solo dopo diversi appuntamenti, quando si è creata quella conoscenza tale che mi permette di fare piatti di vostro gradimento.

8. APPUNTAMENTI:

Ti chiedo la massima serietà sugli appuntamenti.

L'imprevisto o la malattia capitano a tutti, quindi se sarà possibile spostare l'appuntamento lo faccio con piacere, tuttavia l'agenda è sempre molto piena quindi non posso garantirlo.

Se gli appuntamenti invece verranno annullati ripetutamente con un preavviso inferiore ai 10 giorni mi riservo di chiederti 30 euro per il mancato incasso della giornata, da versare tramite bonifico.

9. FORZA LAVORO

Le richieste di questo servizio sono aumentate notevolmente quindi, per poter lavorare al meglio, ho integrato un'altra figura per coprire alcuni turni.

Potrà capitare che, previo avviso, mandi un'altra persona al mio posto.

Sarà mia premura formare questa fidata collega per le abitudini della vostra famiglia, sul menù scelto e sull'attrezzatura. Allo stesso tempo vi chiedo gentilezza e pazienza se qualcosa le prime volte non è come lo vorreste. Sono a disposizione per qualsiasi confronto in modo da risolvere eventuali problemi o mancanze.

10. FOTO

Sappiamo che le foto sono fonte di ispirazione per le tue scelte, ma anche per tutte le altre famiglie. Potrebbe quindi capitare che io colga l'occasione per fotografare uno dei piatti che ho cucinato nella tua cucina. Ovviamente il tempo utilizzato non verrà conteggiato nel costo della giornata.

Procedendo con la scelta dei tuoi piatti e del tuo appuntamento confermerai di aver letto, compreso e accettato quanto scritto sopra in tutte le sue forme.

Sicura della tua collaborazione, Ti ringrazio anticipatamente

