



REGOLAMENTO:

Ecco per voi una lista di semplici regole da rispettare, grazie alle quali potrete godere al meglio della mia collaborazione senza ulteriore dispendio economico, tanto per una cuoca, quanto per voi, la parola ordine è ottimizzazione dei tempi:

1. Assicurati di:

- Aver compilato tutti i tuoi dati per la fatturazione e la privacy
- Avermi inviato su WhatsApp il video completo della cucina, nella quale mi mostrerai tutti gli elettrodomestici, la piccola attrezzatura, contenitori per la conservazione, che dovranno essere in numero sufficiente per contenere tutte le portate richieste, la raccolta differenziata del pattume ed eventuali dispense presenti al di fuori della cucina;

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;

3. Tempistiche: il nostro tempo è oro!

Per farti avere la lista della spesa entro 3-4 giorni dall'appuntamento (alcuni di voi hanno la necessità di ordinare la spesa online) ti chiedo di mandarmi l'elenco dei piatti che vorresti almeno 6 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;



4 Conservazione degli alimenti:

- in caso di materie prime acquistate in scadenza/offerta e che quindi possono nuocere alla salute mi riservo di scegliere se cucinarle oppure no
- i piatti cucinati che lascio in frigorifero sono etichettati con il nome della ricetta e data di preparazione. Sono garantiti per un massimo di 3—4 giorni dalla preparazione, tuttavia in caso di mal conservazione, potrebbe diminuire la salubrità dell'alimento. Pertanto passate 24 ore dalla preparazione 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 24 ore dalla preparazione.

5. 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.

6. 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.

Sicura della tua collaborazione, Ti ringrazio anticipatamente!

Chef Eleonora Cruciani