

ארגון וסידור סירים וסכום

קטגוריה	תכולה	טיפים
כפות בישול ושש"ת	כפות עץ, תרוד, מצקת, מרית, מטרפה, מספריים, קולפנים, זסטר ועוד	-לאחסן במקום נגיש לשימוש יומיומי וקרוב לכיריים או משטח עבודה. -במידת האפשר רצוי לאחסן במגירה -מומלץ לא להכניס כפות עץ למדיח -מומלץ לדלל בכמות ולהשאיר רק את מה שבאמת נחוץ ובשימוש
סכיני מטבח	סכיני קיצוץ, חיתוך, פריסת לחם	-את הסכינים החדות (לא משוננות) מומלץ להשחזי כל כמה ימים בבית/ לקחת להשחזה מקצועית. -לא מומלץ להכניס סכיני חיתוך למדיח.
אביזרי אפייה	מערון, נפת קמח, מטרפה, לקקון, מברשת, כוסות מדידה, חותכני עוגיות, מנג'טים, תבניות	-מומלץ לאחסן ע"פ תדירות השימוש: במידה ושימוש תדיר ניתן יחד עם סכום יומיומי/ ששת. במידה ושימוש נדיר יותר- במיקום נפרד.
סירים ומחבתות	סירים מחבתות ומכסים	-מומלץ לאחסן בקרבת הכיריים במגירה עם עומק רוחב וגובה אופציות איחסון: סיר עם מכסה הפוך ומעליו עוד סיר עם מכסה הפוך. או- סירים אחד בתוך השני ומכסים בנפרד בצד. אם יש מגירה נמוכה ריקה אפשר לאחסן בה את המכסים בנפרד מתחת לסירים -סירים/ מחבתות עם ציפוי נון סטיק נוטים להשרט ולכן אם מניחים אחד מעל השני מומלץ להפריד ביניהם (אפשר עם לבד שחותכים לעיגולים/ מגבות/ חיתולי טטרה ועוד). -סירים שהם לבישול לא יומיומי נניח גדולים מאוד לאירוח וכו- מומלץ לאחסן בנפרד במקום פחות נגיש.
אביזרי בישול וקערות הכנות	מסננת, פומפייה, מסחטת מיץ, קערות הכנה לבישול	-ניתן לאחסן עם קטגוריית אפייה/ סירים/ במגירה עמוקה יעודית -מומלץ להצטייד בקערות הכנות בכמה גדלים ולאחסן אחת בתוך השנייה

כמה זמן: חצי שעה
מה צריך: נייר סופג, חומר ניקוי, הפרדה פנימית למגירות, פלייליסט כיפי

לעבודה:

- להוציא את כל תכולת המגירות
- לסדר על משטח את התכולה לפי קטגוריות
- לנקות היטב את המגירות והמדפים
- להקצות מיקום למוצרים לפי קטגוריות כמידת האפשר+ להנגיש לפי מידת השימוש
- לסדר מחדש לפי: הכי שמיש- הכי נגיש (מה שנשתמש בו הכי הרבה יהיה הכי קרוב וזמין)

