



ELEMENTOS DE USO COMPARTIDO – BIENESTAR

Para la organización es muy importante que sus colaboradores cuenten con las herramientas, no solo de trabajo sino también de bienestar, para el adecuado desarrollo de sus labores, cuando se encuentren en las instalaciones de las oficinas. Por eso, ha dispuesto de los siguientes elementos de uso compartido:

Hornos microondas

Se cuenta con 3 hornos microondas, para que los colaboradores puedan calentar los alimentos que se consumen. Es necesario que se sigan las siguientes indicaciones, para garantizar su durabilidad y correcto funcionamiento.

Recomendaciones

1. Evite introducir elementos metálicos al usarlos.
2. Calentar **máximo** dos minutos para almuerzos, y 30 segundos para productos de panadería, dada la potencia de los hornos.
3. Los recipientes introducidos en los hornos pueden aumentar la temperatura al ser extraídos, revise primero para evitar quemaduras o incidentes en la cocina.
4. No ubique elementos sobre los hornos, mientras están en funcionamiento.
5. No calientes líquidos por más de un minuto.
6. Limpie el horno con una toalla de papel para que sea utilizado por otra persona en óptimas condiciones.

Nevera

En la zona de bienestar se encuentra una nevera con congelador, para poder guardar los alimentos que requieran de refrigeración y/o congelación.

Recomendaciones:

1. No dejes alimentos refrigerados por más de 2 días, dado que la nevera debe mantenerse limpia.
2. Respeta los alimentos de las demás personas.
3. Evita guardar alimentos con olores fuertes, dado que pueden afectar a los demás alimentos guardados.

Dispensador de agua y cafeteras

Tanto en la zona de bienestar, como en la cocina del tercer piso, se tienen dispensadores de agua y cafeteras, para el consumo de los colaboradores.

Recomendaciones:

1. Solicitar al área administrativa, personal de aseo o la recepción, indicaciones para el uso correcto del dispensador o cafetera, en caso de no conocer cómo es su funcionamiento.
2. Cuidar los mecanismos de dispensación, ya que, si se manipulan con mucha fuerza, pueden dañarse.
3. Dispensar solo el agua o café que se va a consumir, para evitar desperdicios.
4. Si los dispensadores o cafeteras se encuentran vacíos, informar a las personas de servicios generales, para que puedan volver a llenarlos a tiempo.

Lavaplatos

Se cuenta con un lavaplatos en la zona de bienestar, y otro en la cocina del piso 3, para poder lavar el porta comidas, vasos, pocillos y demás elementos de uso en la zona.

Recomendaciones:

1. Cada colaborador dispone y limpia sus elementos, una vez utilizados. Esta labor NO le corresponde al personal de servicios generales.
2. Depositar los residuos de comida en la caneca de orgánicos antes de lavar los platos y mantener el lavaplatos limpio de residuos y mesón seco, una vez sea utilizado.
3. Dejar las servilletas utilizadas en el punto de reciclable.
4. No dejar elementos para lavar después, se sugiere recogerlos para evitar desorden.