

Ska du jobba/göra talkoinsatser i köket på Humle

– då ska du läsa detta!



Välkommen till arbetsgemenskapen på Humle, tack för att du är här!

Humle är en speciell plats och här värnar vi om varandra.

Hållbarhet ur såväl social, miljömässig samt ekonomisk synvinkel prioriteras högt på Humle.

I Humleköket prioriterar vi:

- att uppmuntra varandra och visa tacksamhet.
- en öppen kommunikation – vi lyssnar och kommunicerar tydligt.
- en god hygien.
- en upprepande välplanerad och näringsrik veckomeny (samma hela säsongen) som gör att vi kan minska matsvinnet och handla ingredienser på ett hållbart sätt.
- lokalt producerade råvaror (inhandlade med få mellanhänder)
- att ta tillvara all överbliven mat och återanvända den.
- att ingen tar mer mat än man äter upp.
- hållbart och etiskt producerat kaffe och te.
- att sortera alla sopor noga, vi återvinner allt som går att återvinna.
- kompostering av allt organiskt avfall för att vi ska få näringsrik jord.
- hållbar energi, merparten av den el vi förbrukar kommer från våra solpaneler.
- måttlighet, vi är medvetna om att vi lever i en ofta destruktiv konsumtionskultur och vi vill att det som händer på Humle kan representera ett annat förhållningssätt.



Att vara medveten om varifrån ingredienserna kommer är ingen självklarhet – där har vi alla ett ansvar! I Humleköket är vi uppmärksamma på ursprunget, transportsträckorna och kvaliteten på alla de råvaror vi använder.

I Humleköket undviker vi:

- ingredienser som inte är i säsong.
- ingredienser/varor som behöver långa transporter.
- disk- /tvätt- och städkemikalier som är skadliga för naturen.
- användande av engångshanddukar och engångskärl.
- göra inköp i onödan, alla inköp vi gör är väl genomtänkta.
- att bränna avfall.

I Humleköket är vi medvetna om att:

- alla människor är unika och lika mycket värda.
- vissa av oss jobbar här professionellt och att vissa av oss ställer upp frivilligt på talko – alla insatser är lika värdefulla!
- vi är många som "kommer och går" i detta kök, men rutiner och tillvägagångssätt varierar från säsong till säsong och det respekterar vi.
- ingen som inte har köksuppsdrag ska vistas i köket, inte heller nattetid.



MINNESLISTOR
FÖR HÅLLBARHET

FINLANDS SVENSKA
BAPTISTSAMFUND

Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



LEADER
Aktion
Österbotten