



# **REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERNO**

**DE LA ASOCIACIÓN  
Sociedad Gastronómica**

kañoyetan

*1900*

## NORMAS DE USO

El sentido común, la educación y la buena voluntad de cada socio, es la mejor norma de comportamiento. Por lo que todos procuraremos suplir aquellos puntos que pudieran no estar recogidos en estas Normas, procurando siempre que la forma de actuar y utilizar los servicios de la Sociedad no perjudiquen los derechos de los demás socios ni los intereses de la Entidad.

Se hace una llamada especial a todos los socios, recordando que **la vigilancia y cuidado de que todos los socios se comporten correctamente en la Sociedad no corresponde únicamente a los Directivos, sino a todos.** Los Directivos serán los obligados a adoptar medidas si fuera necesario, pero la vigilancia y exigencias corresponden a todos.

Por ello, todos los socios deben asumir su cuota de responsabilidad en el buen funcionamiento, llamando la atención **–siempre con corrección y buenos modos–** a quienes hagan caso omiso de las normas de uso y adecuada convivencia en la Sociedad.

Agradecemos vuestra total colaboración.

## LA JUNTA DIRECTIVA

1900

## ACCESO AL LOCAL.-

- \* Ninguna persona que no sea socio podrá acceder al local Social, sin estar acompañada de un socio.
- \* La persona no socio se abstendrá de servirse, de utilizar la cocina, así como de verificar pagos a la Caja, todo ello responsabilidad exclusiva del socio.
- \* La Junta Directiva podrá excepcionalmente autorizar la entrada de no socios al domicilio social, según su criterio, cuando se trate de socios de otras sociedades, ó por circunstancias particulares.
- \* La llave de acceso al local es de **USO EXCLUSIVO** de cada socio y tiene caracter **PERSONAL E INTRANFERIBLE**. Quedando terminantemente prohibido prestarla a personas ajenas a la sociedad. Tampoco se pueden realizar copias de la misma sin solicitarlo a la junta.
- \* En general no está permitida la entrada de niños **menores de doce años**, salvo festivos y tan solo al medio día para comidas, **no para cenas**. (*Excepción provisional*) Quedando **totalmente prohibido el acceso a la cocina** de los menores.
- \* Está permitida la entrada y permanencia de mujeres en la Sociedad sin limitación horaria y como acompañantes de un socio, salvo los Viernes por la noche. (*a partir de las 19'00hs*). En ningún caso pueden acceder ni utilizar la cocina de la Sociedad.

## COCINA.-

- \* Los elementos de uso común, cuchillos grandes, tijeras, batidores, coladores, tablas de picado, peladores..., deben dejarse limpios y en su sitio después de su utilización.
- \* El menaje de cocina está para ser utilizado, únicamente dentro de la Sociedad. **No está permitido sacar de la Sociedad ningún elemento de cocina, menaje, hielos, etc.**, salvo con autorización expresa de la Junta Directiva.
- \* Los fuegos y planchas deben quedar libres y limpios después de su uso.
- \* Hay que evitar dejar los cuchillos y paletas sobre planchas calientes.
- \* Las sartenes y cazuelas utilizadas deben depositarse ordenadamente, sin residuos, en la balda baja, a la derecha del fregadero.
- \* Las zonas de trabajo de la cocina deben quedar limpias y libres después de cada uso y disponibles para un nuevo usuario.
- \* Se deben vaciar los ceniceros utilizados y dejarlos en la encimera de la cocina para su limpieza.

1900

\* NO debe dejarse comida en los recipientes o cazuelas –salvo que figurase alguna indicación clara de conservarla- se entenderá que es para su vertido en la basura ó para aprovechamiento de terceros.

\* No está autorizado el uso de la cocina de la Sociedad o cualquiera de las instalaciones para preparar conservas, ni comidas con destino a su consumo fuera de la Sociedad, salvo con autorización expresa de la Junta Directiva.

## **VAJILLA.-**

\* Todos los elementos de vajilla utilizados, platos, fuentes, vasos, tazas, etc., deben depositarse en la encimera junto al fregadero, vacíos, apilados en orden y por tamaños, **limpios de restos de comida o bebida. (pasados por agua)**

## **CUBIERTOS.-**

\* Los cubiertos se deben depositar en la cubeta colocada al efecto en la cocina. Limpios de restos de comida o bebida. (pasados por agua)

## **MANTELERIA.-**

\* Servilletas y manteles usados deben depositarse en los cestos situados bajo la cafetera. **Retirando previamente en la basura los restos de comida y desechos.**

\* Por seguridad debemos de evitar que los trapos entren en contacto con el fuego

## **ELECTRODOMESTICOS.-**

\* **NO SE DEBEN MANIPULAR LOS MANDOS** de cámaras, molinillos de café, etc.

\* Debemos utilizar los hielos con moderación, No se debe introducir botella alguna ni la paleta de servicio, dentro del contenedor de Hielo.

\* No debemos utilizar la cafetera si no conocemos perfectamente su funcionamiento.

## **BASURA.-**

\* LA GESTION DE LA BASURA ES RESPONSABILIDAD **DE TODOS.**

\* Es imprescindible **cambiar las bolsas cuando se llenan.**

\* Se debe sacar la basura a la hora debida (*hay alarma indicativa*)

1900

## MESAS.-

- \* Si la mesa estuviera reservada, debe quedar a disposición del titular, una hora antes de la que fuera a disfrutar en la misma.
- \* No procede prepararla con excesiva antelación por si algún socio necesitara su previa utilización.
- \* Las mesas, bancos y sillas deben quedar totalmente vacíos y limpios, disponibles para su uso inmediato.
- \* Debemos cuidar, además, que no queden en el suelo restos de comida, ni colillas de cigarros o cigarrillos.
- \* No está permitido subirse ni sentarse en las mesas.
- \* Debido a lo reducido del espacio disponible, se agradecería que los acompañantes y/o comensales, **permanezcan sentados**, para no entorpecer el paso a otras personas.

## RESERVAS.-

- \* Es de obligado cumplimiento apuntar nombre y el número de comensales en las hojas/ordenador, de reserva de mesas
- \* Por norma general un socio puede reservar hasta 3 mesas, máximo. Si requiriese reservar más de 3 mesas deberá solicitarlo a la junta. **Ningún socio puede reservar/ocupar nunca todas las mesas.**
- \* **Aquel socio que hubiese efectuado la reserva y no hubiere utilizado la misma, ni cancelado con cuarenta y ocho horas de antelación, estaría obligado a satisfacer las correspondientes cuotas de despensas.**
- \* Las mesas dependiendo del número de comensales, podrán ser compartidas por otro socio hasta su capacidad
- \* La mesa número seis se procurará dejarla disponible en fechas de eventos de la Ciudad (Caldereros, Semana Grande, etc.) para que el socio que desee tomarse un café o refrigerio disponga de este espacio libre.

## NOTAS DE CONSUMO.-

- \* Repasaremos cuidadosamente las consumiciones realizadas, tratando de no omitir en la nota ninguna de ellas.
- \* Por último revisaremos los cálculos y el dinero que depositamos en el sobre.

## **SALIDA DE LA SOCIEDAD.-**

\*

\* Si fueras el último socio en abandonar la Sociedad, cuidarás, además, de que queden apagadas todas las luces, cerradas las salidas de gas de la cocina, desconectados los extractores de humos, ventiladores y apagada la calefacción.

\* También, naturalmente, cuidarás de cerrar con la llave y dar una vuelta al pestillo de la puerta de la Sociedad.

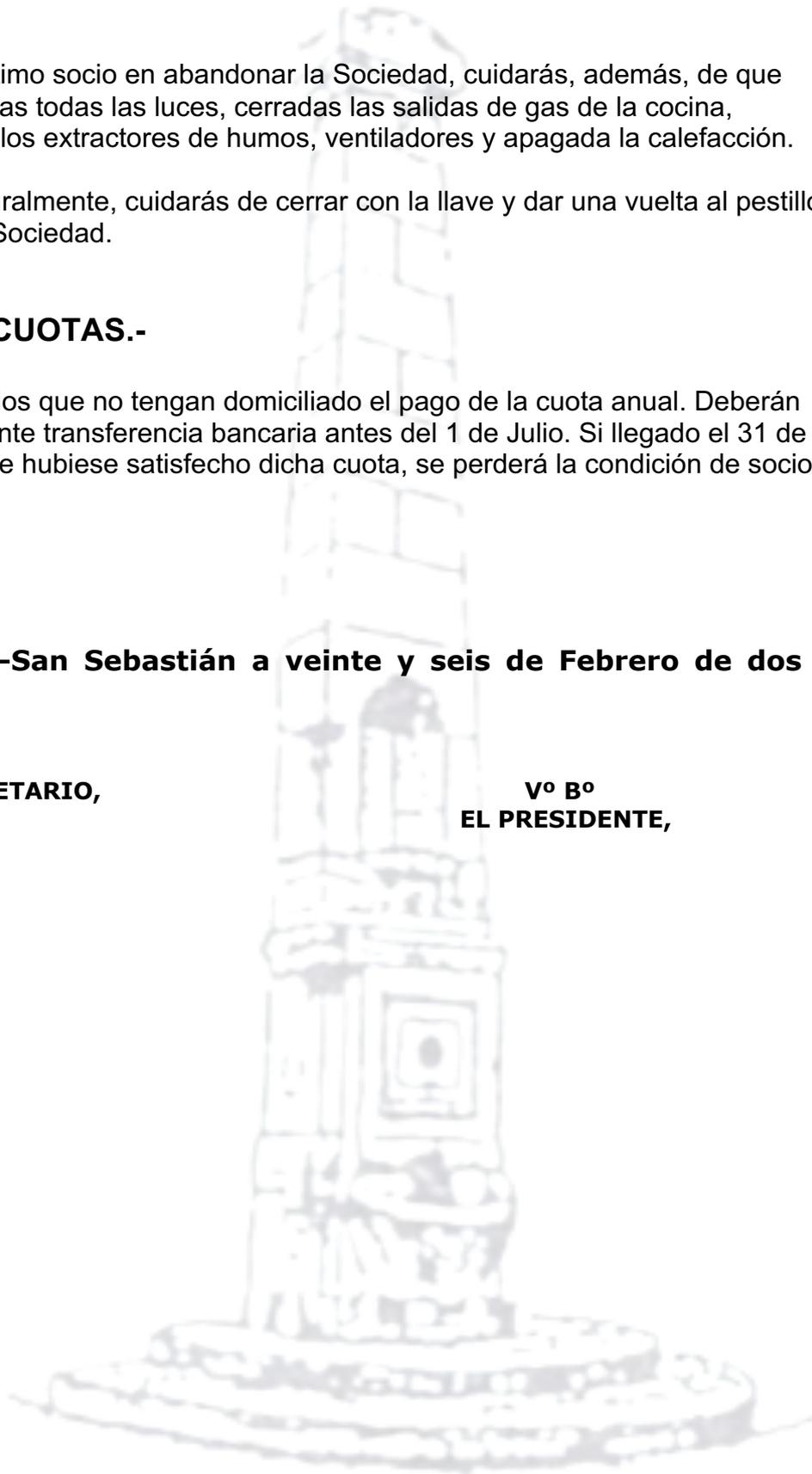
## **ABONO DE CUOTAS.-**

\* Todos los socios que no tengan domiciliado el pago de la cuota anual. Deberán abonarla mediante transferencia bancaria antes del 1 de Julio. Si llegado el 31 de Diciembre, no se hubiese satisfecho dicha cuota, se perderá la condición de socio.

**En Donostia-San Sebastián a veinte y seis de Febrero de dos mil quince.**

**EL SECRETARIO,**

**Vº Bº  
EL PRESIDENTE,**



*1900*