

# Mai più cucina disorganizzata!

## SI



lista di ciò che hai già in dispensa per evitare sprechi



lavagnetta promemoria per comprare solo ciò che serve



contenitori impilabili e trasparenti



occhio alla scadenza, evita gli sprechi

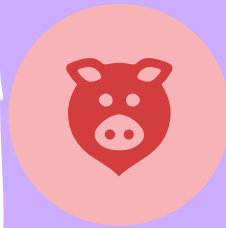


etichette sui barattoli per trovare tutto in un attimo

## NO



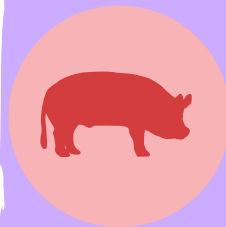
confezioni mangiaspazio e troppe scorte



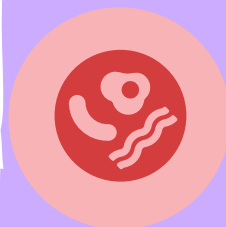
regali inutili presi con le raccolte punti



spazi di lavoro invasi dagli oggetti



confezioni aperte insieme alle scorte



attrezzi e utensili inutilizzati

RICORDA DI RIVEDERE L'ORGANIZZAZIONE E LA PULIZIA DELLA DISPENSA ALMENO OGNI SEI MESI

Semplicemente  
Organizzare

GERMANA CHIRICÒ - PROFESSIONAL ORGANIZER