



POLISH SCOUTING ASSOCIATION IN CANADA ZLOT JAMBOREE
L'ASSOCIATION DES SCOUTS POLONAIS AU CANADA ZLOT JAMBOREE

3351 Charmaine Heights, Mississauga, ON L5A 3C2

IX SWIATOWY ZLOT „SZLAK PRZYSZŁOŚCI”

14 marca 2017r.

Komunikat Gospodarczy #1

1. Zasada Ogólna

Wyżywienie na Zlocie będzie zamawiane centralnie i rozdzielane do obozów (Harcerki, Harcerze, Wędrownicy, Organizacja Przyjaciół Harcerstwa/Starsze Harcerstwo), które przygotowują swoje własne posiłki w kuchniach polowych. Uczestnicy Zlotu Wędrowniczego będą gotować w patrolach na indywidualnych palnikach podczas wędrówek, a podczas pobytu na terenie Zlotu będą przygotowywać posiłki w kuchniach polowych, podobnie jak inni. Posiłki dla członków Komendy Głównej oraz uczestników kolonii zuchowej, ekipy roboczej i personelu Tamaracouta Scout Reserve będą podane w jadalni centralnej.

2. Dostarczenie prowiantu

Świeży prowiant (mięsa, owoce, jarzyny, produkty mleczne, chleb i pieczywo) będą dostarczane obozom codziennie z centralnego punktu. Sposób odbierania tych produktów przez gospodarzy obozów z punktu dostawy zostanie określony w osobnym komunikacie.

3. Zespół Gospodarczy

Organizacją zamawiania i dostarczenia prowiantu (świeżych oraz suchych produktów) zajmować się będzie centralny zespół gospodarczy. Do pomocy w zorganizowaniu codziennego dostarczania świeżych produktów, każdy Zlot będzie miał własnego Gospodarza(y/yni) Zlotu. W dodatku, każdy obóz zlotowy wyznacza odpowiedzialną osobę jako gospodarza obozu. Gospodarz/yni wyznaczony/a przez komendanta/kę obozu jest osoba doświadczona w prowadzeniu kuchni polowej. Gospodarz/yni posiada wiedzę i doświadczenie w prowadzeniu higienicznej kuchni dla większej ilości osób. Gospodarz/yni obozu jest odpowiedzialny/a za zaspokojenie zameldowanych ograniczeń dietetycznych uczestników swojego obozu, i zobowiązany/a jest wszelkie ograniczenia i potrzeby przekazać do Gospodarza/yni danego Zlotu w/g instrukcji które się ukażą w kolejnym komunikacie.

4. Gotowanie na obozach – Sprzęt Kuchenny

Obozy będą korzystać z kuchni polowej zaopatrzonej w 2 palniki i butle gazowe oraz barbecue grill (typu „propane”). Zespół Kwatermistrzowski dostarczy podstawowy zestaw sprzętu kuchennego na każdy obóz, tak jak garnki, miski, przybory do mieszania i podawania potraw, noże, duże pojemniki do zmywania naczyń, pojemniki na wodę oraz skrzynki do przechowywania prowiantu suchego i świeżego.

Lód, wystarczający do przechowywania mięsa i produktów mlecznych od czasu dostawy do czasu spożycia, będzie dostępny obozom. Pełny spis ekwipunku kuchennego ukaże się w kolejnym komunikacie.

5. Przybory do jedzenia

Każdy uczestnik Zlotu przywozi własne przybory do jedzenia (menzażki, kubek, osobistą butelkę na wodę, i sztućce). Uczestnicy Zlotu Wędrowniczego przywożą menażki metalowe, w których można gotować na gazowym palniku, do czego naczynia z tworzyw sztucznych się absolutnie nie nadają.

6. Kontakt

Pytania w sprawie gospodarstwa na zlocie należy kierować drogą e-mailową na adres gospodarz@zlot2017.ca

Czuwaj!

Krystyna Reitmeier, hm.
Komendantka Zlotu

Krystyna Pogoda, hm.
Stanisław Reitmeier, hm.
Gospodarze Zlotu