

CZU [027.52(478-25):643.3]=135.1

BIBLIOTECARUL ȘI BUCĂTĂRIA LUI: O ABORDARE POSTUMANISTĂ

*Maria PILCHIN,
formator BM „B.P. Hasdeu”*

Rezumat: Bucătăriile din sediile bibliotecilor publice, ca element de filosofie postumanistă și transumanistă, sunt un subiect care poate fi privit din multiple unghiuri: o etică a grijii (opunerea în fața bolilor cronice, a consumului de fast-food), pe de o parte, și distanțarea de un management ierarhic, lipsit de empatie pentru angajați, pe de altă parte etc. Aceste încăperi, de obicei, dedicate hranei, pauzelor de masă și socializării, pot deveni simboluri ale intersecției dintre tehnologie, umanitate și viitorul cunoașterii și al omenirii, în general. Ce semnifică bucătăriile din sediile rețelei Bibliotecii Municipale „B.P. Hasdeu” pentru comunitatea de bibliotecari? Cum le putem interpreta din perspectiva noilor curente ale gândirii umane?

Cuvinte-cheie: bucătăria pentru bibliotecari, postumanism alimentar, spațiu de socializare, management orizontal.

Abstract: Kitchens in the buildings of public library, as an element of posthumanist and transhumanist philosophy, can be viewed from multiple perspectives: an ethics of care (counteracting chronic diseases and fast-food consumerism), on the one hand, and distancing from hierarchical management that lacks empathy for employees, on the other, etc. These spaces, typically dedicated to food, meal breaks, and socialization, can become symbols of the intersection between technology, humanity, and the future of knowledge and humankind in general. What do the kitchens in the branches of the B.P. Hasdeu Municipal Library signify for the librarian community? How can we interpret them through the lens of new currents in human thought?

Keywords: librarians' kitchen, food posthumanism, socialization space, horizontal management.

Introducere

Metodologic, cercetarea noastră se orientează spre o *cercetare-acțiune*: finalitate practică (promovarea unui stil de viață sănătos și conștientizat, aplicarea în domeniul bibliotecilor a noilor tendințe), metode participative (anchetă), direcții de acțiune viitoare (concluziile și recomandările) etc. [8, p. 237].

Din debutul acestui studiu, din perspectivă conceptuală, trebuie să menționăm faptul că *bucătăria* din titlul acestui articol nu este un cuvânt utilizat cu sens figurat, cel sugerat de dicționar drept „totalitatea lucrărilor mărunte necesare pentru efectuarea unei lucrări mai mari”. Ne referim la primul sens de „loc (clădire, încăpere) unde se prepară hrana”.

Este de observat faptul că, în ultimul timp, tot mai mult gastronomia și spațiile sale au venit în atenția publicului prin publicarea de cărți, crearea de emisiuni TV, organizarea de workshopuri și bătălii ale bucătarilor în direct la TV, în reality-show-uri sau pe streamurile din rețea. Este o tendință, o modă, deja aproape o rutină a unor industrii televizate etc.

În trecut, instituția tradițională de cultură presupunea controlul și rigoarea organizațională, manifestări de putere pe verticală. Omul din interiorul ei devenea un supus, o ființă care își abandona nevoile naturale afară, inclusiv nevoia de a mânca. Intelectualul devenea un nemâncător, o ființă care era profund metafizică. Astfel, corpul și nevoile sale biologice și fiziologice erau supuse în întregime sistemului. Astăzi biblioteca este un loc al coexistenței cotidiene dintre angajați și utilizatori, dar și dintre angajator și angajați, bibliotecar și bibliotecar.

În contextul studiului nostru, trebuie să semnalăm că din terminologia de marketing al restaurantelor sunt uneori sustrate pentru bibliotecă și procesele sale termenii de „back-office” (bucătăria) și „front-office” (sala de mese), respectiv, în cazul bibliotecii, colecția de documente și sala de lectură sau diferite spații pentru evenimente și activități. Back-office-ul se referă la biblioteconomia clasică, în mod special la gestionarea colecțiilor și a fondurilor, la întreținerea rețelei documentare prin introducerea datelor, catalogare, creare de baze de date, chiar și la producerea de documente (cercetare, editare), iar front-office-ul vizează împrumutul, sala de lectură / evenimentele. Considerăm că această deschidere pentru sfera gastronomică deja semnalează o hibridizare a terminologiei și a percepției bibliotecii ca instituție. Unii cercetători anunță faptul că acest model „zguduie” din temelii biblioteconomia clasică, așa cum tot mai mult apare necesitatea ștergerii granițelor dintre cele două dimensiuni prin Accesul Liber la raft, prin Accesul Deschis la documentele digitizate, prin biblioteci moderne cu cafenele – un fel de cyborg-cafenele, zone de relaxare, în care publicul își aduce dispozitivele, animalele de companie și nevoile de a sta într-o atmosferă prietenoasă.

Ca *al treilea spațiu*, despre care s-a tot scris, astăzi, totul în bibliotecă trebuie să bucure ochiul, să tenteze, să atragă, să fidelizeze, să producă simpatii, emoții, chiar nostalgii după casa părintească, locurile sigure și plăcute ale vieții. Cercetarea noastră se îndreaptă însă spre un aspect mai special, de obicei ignorat în

studiile biblioteconomice: bucătăria pentru personalul angajat din perspectiva noilor direcții filosofice și antropologice.

Spre un postumanism practic

Postumanismul și transumanismul sunt curente filosofice ce promovează ideea că granițele dintre uman și tehnologic sunt tot mai fluide, iar problemele ecologice semnalate de operele SF, prin agravarea lor, vor readuce în discuție relația omului cu mediul său înconjurător. Curentul filosofic „își are originea în Silicon Valey și care încearcă să lupte împotriva îmbătrânirii și morții” [4, p. 42], regândind vechile viziuni asupra speciei și asupra planetei pe care această specie a schimbat-o radical pe parcursul istoriei sale.

Bucătăria, ca parte a culturii și civilizației umane, este un spațiu în care umanul își reface forțele după uzul instituțional care îi solicită corpul, mintea și energiile [7, p. 48]. Omul adesea se simte epuizat, exploatat, neînțeles ca individ. Profitul economic este răpitor de nevoi și fericiri umane, el acționează adesea în detrimentul lor. Noul capitalism (numit uneori hiper-capitalism, fast-capitalism sau, pur și simplu, capitalism târziu) comprimă spațiul prin dezvoltarea unor modalități din ce în ce mai sofisticate de a prăbuși timpul și spațiul și de a crește rata profitului. Astfel și spațialitatea, și timpul sunt transformate, reformatate prin tehnologiile care le anihilează în varianta lor tradițională [1, p. 341]. În acest sens, tehnologiile sunt acel element postumanist care contracarează epuizarea umană și exploatarea corpului uman chiar și într-o bibliotecă cândva gestionată manual.

Prezența unei bucătării într-o bibliotecă poate fi interpretată ca un semn al unei abordări postumaniste a instituției bibliotecare, deoarece acest element subminează ierarhia tradițională a managementului pe verticală, anihilând imaginea bibliotecii drept un templu al cunoașterii și sobrietății așezământului aservit culturii. În bucătărie, la o ceașcă de cafea, se bârfește, fiind adoptat un limbaj mai familial, mai lipsit de tensiunea argoului profesional. Omul perfect, exemplar, promovat de umanismul Renașterii, se transformă într-un picaro baroc care discută lucruri pe care nu le poți invoca în cadrul unei ședințe. Bucătăria se transformă într-o supapă care detensionează resentimentul față de oficial, protocolar, regulamentar.

În acest sens, se pot evidenția câteva direcții de acțiune esențiale:

1. **NU izolației și separației dintre spațiile funcționale** – într-o viziune tradițională, biblioteca este un univers al raționalității pure, unde corpul și nevoile sale sunt marginalizate în favoarea activității intelectuale. Integrarea unei bucătării într-o bibliotecă contestă această delimitare, permițând interacțiuni mai lejere între diverse sfere ale vieții cotidiene, actul alimentar devenind un ritual al culturii organizaționale.
2. **Un loc hibrid și incluziv** – postumanismul promovează o abordare în care granițele dintre om și mediu, dintre activitatea intelectuală și cea senzorială devin mai permeabile. Bucătăria devine un simbol al unui mediu sănătos, de alimentație responsabilă, care recunoaște diversitatea angajaților și creează un cadru mai ospitalier, incluziv și neierarhic. Evitarea localurilor de fast-food și orientarea spre o alimentație asumată, gândită, aleasă pe principii ecologice contribuie la diminuarea complicității noastre la sistemul consumerist ca mâncători inconștienți [2, pp. 6-15]. Într-o instituție culturală, trebuie promovat conceptul de *slow food*, echivalent în acest context cu *slow reading*.
3. **NU sobrietății și rigorii instituționale** – prezența unei bucătării introduce un element convivial și informal, care relaxează normele instituționale rigide ale bibliotecii tradiționale. Aceasta încurajează un mod de relaționare mai organic, bazat pe interacțiuni și schimb de idei într-un cadru mai prietenos. Existența unor camere pentru alimentație sugerează o abordare mai puțin rigidă a organizării instituționale. În loc să impună o disciplină strictă, bibliotecile care oferă astfel de facilități demonstrează o preocupare pentru bunăstarea angajaților, ceea ce reflectă o tendință spre democratizarea mediului de lucru. Bucătăriile din biblioteci nu sunt doar locuri de consum alimentar, ci și zone de socializare, unde angajații pot interacționa într-un mod informal. Aceasta corespunde unei viziuni postumaniste, în care biblioteca nu mai este doar un templu solemn de studiu, ci un mediu care încurajează relațiile interumane și schimbul de idei într-un mod mai destins.

Adesea, în proximitate, putem descoperi prezența unor animale (pisică, câine, papagal etc.), ceea ce acum trei decenii nu era posibil. Din perspectivă postumanistă, animalele, ca entități non-umane, nu sunt discriminate sau considerate

drept inferioare speciei umane. Pentru exemplificare, vom aminti de pisica de la Biblioteca „Nicolae Titulescu” din Chișinău. O bună practică pentru serviciile lecturii, de preluat de la bibliotecile occidentale, ar fi câinii de citit (*Reading Dogs*), care sunt o prezență liniștitoare și o companie canină plăcută în cadrul unui atelier de lectură organizat de lectori-voluntari și câini dresați special cu acest scop [5]. Aceste animale devin și simbolul deschiderii umanității și instituțiilor sale publice spre specii non-umane.

4. **NU dualismului corp/minte** – gândirea postumanistă contestă opoziția tradițională dintre corp și minte, sugerând că experiențele intelectuale și cele fizice nu sunt separate, ci interconectate. O bucătărie pentru personalul care lucrează într-o bibliotecă sfidează această dihotomie și recunoaște importanța corporalității și a dimensiunii materiale a existenței umane. Or, integrarea unei bucătării într-o bibliotecă poate fi privită ca o expresie a unei abordări postumaniste, deoarece contestă ierarhiile tradiționale, redefiniște sistemul bibliotecar ca un mediu incluziv și promovează o interacțiune mai organică în echipă în care este practicat un management democratic (orizontal, informal), așa încât mesele în comun să consolideze echipa (*teambuilding*) coordonată fără ierarhie [3].

Nevoi conviviale la Biblioteca Municipală „B.P. Hasdeu”

Vechile paradigme sunt considerate de unii cercetători drept „colonial ways of knowing”, ceea ce trimite la acele vechi modalități coloniale ale trecutului de a cunoaște și interpreta lumea [6, pp. 33-47], adică centrarea pe omul alb de gen masculin, de proveniență occidentală. Tot mai mult unele voci se referă la un viitor ecologic incert în contextul dezbaterilor postumaniste despre individ, mediu și planetă [2, p. 7]. Tema ecologică este încă una ignorată în regiunea noastră cu un război proxim, cu o economie postpandemică și cu problemele tranziției noastre de decenii. Dar ecologismul semnaleză faptul că vechile structuri sociale și culturale s-ar putea să nu mai fie actuale în fața unor cataclisme naturale sau tehnogene. Omul a distrus planeta. Regele tuturor speciilor nu își mai stăpânește regatul. Populăm o lume dezumanizată.

Filialele BM „B.P. Hasdeu” urmează acest concept postumanist fără a-și propune intenționat aceasta. În acest sens, ele se înscriu

într-o tendință globală a curentului postumanist de a se întreba în privința consumerismului și a pune problema viitorului hranei noastre în direcția unui preumanism ecologic, care dorește optimizarea calității vieții umane într-un mediu neafectat de aceasta [9], chiar dacă această problematizare vine din criza de timp a angajaților sau din posibilitățile financiare reduse ale unora dintre ei. Rolul relațiilor ecologice și culturale ale oamenilor cu hrana și natura nu trebuie să fie exclusă din ipoteza noastră precum că BM este o instituție publică de pionierat în sensul în care asigură pe angajații săi cu odăi special amenajate pentru mese (a se compara cu unele universități, institute de cercetare, muzee etc.). Un argument ar fi că, tot mai mult, în comunicarea informală a BM se insistă pe modul de viață sănătos, pe revizuirea stilului de viață, pe conceptul de hrana sănătoasă, pe bolile cronice și nevoia de a le contracara pentru a reduce risipa de alimente sau pentru a îmbunătăți nutriția și, respectiv, sănătatea [2, p. 7]. Este manifestarea unei etici a grijii și a preocupării pentru starea de bine a echipei în toate sensurile.

Dacă pornim de la ideea că managerii asigură existența unor bucătării destinate alimentației pentru angajați, nevoile biologice nefiind considerate secundare sau chiar neglijate, acest fapt semnaleză că bibliotecarii nu sunt percepuți doar ca niște euri raționale, cu mize curat profesionale, ci și ființe cu necesități fizice (apă în coolere, aparate electrocasnice pentru fierberea apei, încălzirea hranei, frigidere, termosuri, veselă etc.). Depășirea separării rigide dintre muncă și viața cotidiană este un deziderat postumanist care contestă structurile ierarhice și delimitările stricte dintre zonele de lucru și cele destinate altor activități. Aceasta ne face să utilizăm acest termen încă nou pentru arealul nostru – cel de postumanism.

Am propus unor reprezentanți ai managementului de la BM „B.P. Hasdeu” să îmi răspundă pe scurt la întrebarea unei anchete: *De ce au nevoie bibliotecarii de o bucătărie la locul lor de muncă?* Iată răspunsurile.

Dr. Mariana HARJEVSCHI, director general al BM

De multe ori, zilele de lucru la bibliotecă pot fi lungi și intense. Dar instituția noastră este un loc unde nu doar cărțile sunt importante, ci și oamenii. Deseori, sunt zile când agenda solicită să interacționăm cu cititorii, să oferim recomandări sau să organizăm

evenimente, iar acest lucru cere multă energie. Când mă gândesc la Biblioteca Publică de Drept, filială a Bibliotecii Municipale „B.P. Hasdeu”, de unde a pornit experiența mea managerială, îmi dau seama că aceste mici detalii au făcut diferența, chiar de la fondarea acesteia în 2001. O bucătărie a fost esențială încă de la început. Era un spațiu care a fost amenajat preponderent pentru odihnă și pentru a lua prânzul, fie pentru a servi cafeaua de dimineață. Era dotată cu o masă, scaune, un frigider, un aparat cu microunde, un aparat pentru pregătirea cafelei și un ceainic. Era un spațiu mic, dar care reușea să ne aducă împreună.

Pentru o echipă de peste 10 persoane, bucătăria a însemnat și o zonă a retragerii pentru câteva minute, să ne refacem energia și să ne adunăm gândurile. Nu era vorba doar despre o cafea sau gustarea pregătită în grabă, ci și despre acel timp în care ne reîncărcam bateriile, un moment de relaxare pe care îl apreciam cu adevărat cu echipa de bibliotecari. Fie zilele de naștere ale colegilor, fie pauza de masă – toate erau o oportunitate de a socializa. Se întâmpla ca uneori, în mica noastră bucătărie, colegile își demonstrau talentul culinar, pregătind o salată rapidă, dar creativă, sau aducând bucate de acasă pentru a-și împărtăși din bunele lor experiențe în ale gătitului. Era un loc al relaxării, al conexiunii și al inspirației, un loc în care simțim că facem mai mult decât să împrumutăm cărți. Ne simțeam bine și asta consolida o echipă de bibliotecari care își dorea mereu să revină la Bibliotecă.

După ce am venit în postul de director general, pe parcursul mai multor ani, la nivel de Bibliotecă Municipală, au fost achiziționate căni și pahare cu elemente ale logoului instituțional, care au fost distribuite echipelor din filiale. Printre motivele acestei achiziții ne-am gândit la faptul că acele obiecte personalizate puteau simboliza unitatea echipei, așa cum fiecare membru este parte integrantă a Bibliotecii Municipale „B.P. Hasdeu”. Pare banal, dar prezența logoului pe acestea a semnat și un angajament față de misiunea bibliotecii și dedicarea personalului față de serviciile pe care le oferă publicului. Acum, în fiecare filială sau secție pot fi văzute aceste căni sau pahare, care au un rol manifest în consolidarea imaginii, dar și în promovarea colaborării între membrii echipei.

Elena BUTUCEL, director adjunct al BM

Bucătăria este un spațiu foarte necesar pentru fiecare echipă. Acolo colegii se bucură de o pauză, se retrag de la locul de muncă pentru a socializa între ei. Or, dacă colegii își aduc prânzul la pachet, îl pot servi în condiții adecvate, într-o bucătărie echipată cu aparat de cafea, frigider, cuptor cu microunde etc. Ținând cont că poate fi și un spațiu de relaxare, trebuie să existe și niște reguli de întreținere a curățeniei.

Dr. hab. prof. univ. Nelly ȚURCAN, șefa Campusului competențelor

Existența unei bucătării încurajează interacțiunea și coeziunea echipei, facilitând schimbul de idei și colaborarea, asigurând un confort minim necesar la locul de muncă, fiind și un spațiu de relaxare, de organizare a unor întâlniri informale. Totodată, putem vorbi despre unele condiții mai bune pentru angajații care au restricții alimentare.

Dr. hab. Elena UNGUREANU, șefa Secției studii și cercetări, BM

...Pentru a se certa și a se împăca. Pentru a continua. În toate timpurile, mâncarea (frugală sau festiv-copioasă) și băutura (în pahare de unică folosință sau în cristaluri) au fost două componente existențiale, care au desfășurat/nenorocit corpul, sângele și creierul, adică au stimulat memoria/uitarea, surplusul/penuria, preaplinul/golul. Cum spuneam, pentru a continua.

Viorica LOZINSCHI, șefa Secției resurse umane, BM

Bibliotecarii au nevoie de o bucătărie la locul de muncă din mai multe motive, cum ar fi: biblioteca este o instituție cu flux continuu și bibliotecarii nu pot părăsi locul de muncă; având un salariu modest, deseori bibliotecarii își aduc prânzul de acasă și e nevoie de un loc unde să prânzească, fără a fi văzuți de utilizatori; în unele biblioteci, în funcție de locul unde se află, sistemul de încălzire lasă de dorit. Respectiv, pentru a se încălzi, bibliotecarii au nevoie de un spațiu unde pot să-și prepare o băutură caldă; la bucătărie bibliotecarii sunt relaxați, sunt mai deschiși, mai comunicativi și deseori apar idei noi, care ulterior sunt transpuse în practică; totodată, după ce mănâncă, oamenii devin mai buni, mai veseli, au mai multă forță, sunt mai productivi și, respectiv, instituția are de câștigat. Bucătăria contribuie la bunăstarea bibliotecarilor, la eficiența lor și creează un mediu de lucru mai plăcut; angajaților trebuie să li se respecte drepturile la locul de muncă. Codul muncii prevede: „la unitățile cu flux continuu, angajatorul este obligat să asigure salariaților condiții pentru luarea mesei în timpul serviciului la locul de muncă”.

Taisia FOIU, șefa Secției „Memoria Chișinăului”, BM

Ziua de lucru a bibliotecarilor durează 8 ore, iar pauza de prânz este de numai 30 de minute. Este destul de greu să reușești să iei prânzul dacă nu există o cafenea simplă în apropiere. În timpul orelor de prânz, localurile din vecinătate, *La Plăcinte* și *Andy's Pizza*, sunt aglomerate, ceea ce face ca timpul de masă să devină stresant. Bucătăria la locul de muncă permite bibliotecarilor să bea cafea și să ia ceva dulce în orice moment, ceea ce contribuie la creșterea productivității și la ridicarea stării de spirit. În plus, bucătăria creează

condiții confortabile pentru comunicarea nonformală între colegi, facilitând o interacțiune mai relaxată. Prezența unei bucătării la locul de muncă permite bibliotecarilor de a economisi salariile (care nu sunt foarte mari) prin aducerea prânzurilor de acasă. Dacă salariul nostru ar fi mai mare și timpul de prânz ar fi cel puțin de o oră, am putea vizita mai des unele cafenele, pizzerii etc. Pentru mine, bucătăria de la locul de muncă reprezintă și un loc de discuții tête-à-tête cu colegii mei, atât despre sarcini profesionale, cât și despre probleme personale.

Ivan PILCHIN, șeful Secției activitate editorială, BM

Bucătăria de la serviciu poate fi importantă în crearea unui spațiu confortabil și prietenos pentru bibliotecari. Deseori, dincolo de funcția sa practică, bucătăria devine o zonă de relaxare și deconectare de la sarcinile zilnice, de la comunicarea oficială a ședințelor și corespondenței oficiale. Este un loc unde angajații bibliotecii se pot retrage pentru câteva momente de pauză pentru a reduce oboseala, stresul etc. În plus, bucătăria presupune o dimensiune a socializării, unde colegii au ocazia să comunice relaxat, să schimbe impresii sau să discute într-un cadru mai destins. Un loc strategic, aș spune.

Ecaterina OXIOM, șefa Secției logistică, BM

În bucătărie, omul se odihnește, își păstrează și întărește sănătatea și face economie, venind cu mâncarea de acasă. Un bibliotecar sănătos și odihnit va pune suflet în ceea ce face. Economisind timp, bani și efort logistic, el va fi mulțumit.

Concluzii

1. Bucătăriile din biblioteci nu sunt doar zone de utilitate practică, ci și simboluri ale transformării instituției în prezent. Dacă în trecut bibliotecile promovau o cultură a intelectualului „dezbrăcat” de nevoile sale fizice, astăzi ele recunosc că omul de cultură este, înainte de toate, o ființă biologică și socială, fragilă și în căutare de reziliență mentală, dar și corporală. Prin analogia cu modelul „back-office” și „front-office” din HoReCa (industria ospitalieră), am sugerat ideea că spațiile destinate personalului devin tot mai importante în contextul noilor paradigme organizaționale, în care interacțiunea umană și starea de bine a angajaților (recuperare și reconectare) sunt repuse în centrul preocupărilor și priorităților manageriale. Personalul sănătos și binedispus este un indicator al performanțelor viitoare.

2. Prezența bucătăriilor în biblioteci poate fi interpretată ca un simbol al unei tranziții spre un management orizontal, mai flexibil

și mai prouman. Prin eliminarea ierarhiilor rigide și prin promovarea unui model hibrid, incluziv și convivial, biblioteca devine un loc în care se recunoaște complexitatea existenței umane, dincolo de stricta activitate intelectuală. În plus, bibliotecile ar putea deveni locuri de lucru mai prietenoase pentru angajații cu nevoi speciale, cu corpuri umane augmentate (proteze, implanturi etc.). Și nu doar pentru oameni, ci și pentru alte entități non-umane, ceea ce reflectă o schimbare majoră în filosofia instituțională tradițională: animale, roboți. Biblioteca e hibridă în toate sensurile.

3. Prezența bucătăriilor în filialele Bibliotecii Municipale „B.P. Hasdeu” nu este doar o necesitate practică, ci și un semnal al unei abordări de pionierat în gestionarea instituțiilor culturale. Aceste spații comune contribuie la redefinirea bibliotecii ca un mediu incluziv, în care granițele dintre muncă și viața cotidiană devin mai flexibile, iar bunăstarea angajaților este recunoscută ca un aspect fundamental al dinamicii echipei și al eficienței instituționale. Prin facilitarea interacțiunilor informale, prin promovarea unui stil de viață sănătos și prin contestarea rigidității ierarhice tradiționale, BM se aliniază unor tendințe globale ce îmbină aspectele ecologice, sociale și culturale într-o viziune mai democratică și mai proumană (un om viu, nu din muzeu sau din utopii) asupra muncii și spațiului public.

Recomandări

1. Am sugera crearea unor sisteme de reciclare a gunoiului, de compostare a deșeurilor organice.

2. Novatoare și utilă ar fi crearea unor grădini publice, grădini interioare ale bibliotecilor unde să fie crescute de către angajați, dar și de utilizatori-voluntari, anumite plante decorative/aromate și zarzavaturi, fructe, legume pentru bibliotecari și prietenii bibliotecii.

3. Bibliotecile ar putea trece treptat la sisteme de energie regenerabilă cu parcuri fotovoltaice, care să le asigure nevoile de energie.

4. Extinderea și îmbunătățirea facilităților din bucătăriile instituționale ar constitui o investiție certă în funcționalitatea organizațională a echipei. În sens strict etimologic și filologic, am insista pe bucătării largi și luminoase, dotate și amenajate ergonomic, și nu pe cuhnii modeste, acele „camere sărăcăcioase” (șandramale, maghernițe), încăperi modeste (bucătării de vară) pe care le

definește DEX-ul și care caracterizează o devenire diacronică a practicilor gastronomice de pe la noi, adesea pauperizate și constrânse de criză de spații.

Referințe bibliografice

1. ELMBORG, James K. Libraries as the Spaces between Us: Recognizing and Valuing the Third Space. In: *Reference & User Services Quarterly*, 2011, vol. 50, nr. 4, pp. 338-350. eISSN: 2163-5242. Disponibil: JSTOR, <http://www.jstor.org/stable/20865425> [accesat 13.02.2025].
2. ELTON, Sarah. Posthumanism Invited to Dinner: Exploring the Potential of a More-Than-Human Perspective in Food Studies. In: *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 2023, nr. 19(2), pp. 6-15. eISSN: 1533-8622. DOI: [10.1525/gfc.2019.19.2.6](https://doi.org/10.1525/gfc.2019.19.2.6) [accesat 10.02.2025].
3. GAGNON, Stéphanie. Horizontal Management. In: *Encyclopedic Dictionary of Public Administration* [online]. L. Côté and J.-F. Savard (eds.), École nationale d'administration publique, Québec, 2012. Disponibil: www.dictionnaire.enap.ca [accesat 05.03.2025].
4. LAURENT, Alexandre, BESNIER, Jean-Michel. *Pot face roboții dragoste? 12 întrebări despre transumanism*. București: Humanitas, 2019. 137 p. ISBN: 978-973-50-6345-0.
5. *Reading Dogs* [online]. Disponibil: <https://www.readingdogsuae.com/> [accesat 06.03.2025].
6. SUNDBERG, Juanita. Decolonizing Posthumanist Geographies. In: *Cultural Geographies*. 2014, nr. 21(1), pp. 33-47. DOI: [10.1177/1474474013486067](https://doi.org/10.1177/1474474013486067) [accesat 05.02.2025].
7. TAYLOR, Carol A. The Vital Life of Kitchens in Higher Education Institutional Workspaces: Material Matterings, Affective Choreographies and Micropolitical Practices. In: *Journal of Posthumanism*. May 2021, vol. 1, nr. 1, pp. 33-52. ISSN 2634-3584. DOI: <https://doi.org/10.33182/jp.v1i1.1378> [accesat 05.02.2025].
8. ȚURCAN, Nelly. 2021. *Explorarea metodelor de cercetare în Biblioteconomie și Știința Informării*. Chișinău: Garamont Studio, 2021. 586 p. ISBN 978-9975-3505-4-9.
9. WATTERS, Siobhan. *Posthuman Food* [online]. Disponibil: https://www.academia.edu/32484966/Posthuman_Food [accesat 04.02.2025].