

Keukenreglement

We zitten momenteel (begin januari 2024) op 27 brigades met ruim 400 leden en we hopen verder te groeien. Dit heeft ook een grote impact op het gebruik van onze keuken en het aansluitende restaurantgedeelte. Uiteraard willen we ook de kwaliteit van het koken op peil houden en verspilling en onnodige kosten vermijden. Onderstaand hebben we een overzicht gemaakt met alle aspecten die bijdragen aan een goed gebruik van de keuken en waar alle chefs en leden zich aan moeten houden.

In het algemeen geldt dat: de Chef de algehele leiding heeft op de kookavond en toeziet op onderstaande afspraken. Hij is ook het eerste aanspreekpunt voor het bestuur.

Restaurantgedeelte

- De buitendeur aan de Koggestraat blijft het hele jaar door dicht.
- Er mag in de Koggestraat niet op straat worden gestaan, gebeld, laat staan gedronken en gerookt. Niet drinken op straat is ook een gemeentelijke verordening.

Achter de keuken

- Bellen of roken mag aan de achterkant in de Teerketelsteeg.
- Sluit daarbij de achterdeur af als er niemand buiten staat i.v.m. eventuele insluipers.
- De buitendeur naar het binnenplaatsje moet altijd open staan zolang we beneden aanwezig zijn in de Cuisine en de afzuiging aan staat. Gebruik de haak die aan de deur zit.

Koelcel en diepvries

- Houd de deuren zoveel mogelijk gesloten.
- Laat één lid per gerecht alle benodigde ingrediënten die in de koelcel staan eruit halen. Dit mag ook één lid voor het hele menu zijn die dan de mise en place maakt.
- Laat iemand de deur openhouden als je ingrediënten/ (half)producten in of uit de koelcel en de diepvries haalt of brengt.
- Plaats geen hete producten in de koelcel of diepvries. Laat deze eerst afkoelen. Gebruik eventueel een ijs/waterbad.

Bovenverdieping

- Laat niet onnodig licht branden.
- Laat de kleedruimte netjes achter.

Het koken

- Handen wassen voor het koken.
- Gas en licht in de afzuigkap zijn een. Deze pas aanzetten als met koken wordt begonnen.
- Leg na het portioneren van wat je nodig hebt de overschotten direct terug in de koelcel.
- Bederfelijke waar wordt vacuüm getrokken en voorzien van een datumsticker in de koelcel of diepvries gelegd.
- Als je spullen opruimt zet deze dan op de vaste plekken terug.

- Gebruik de apparaten op de goede wijze, vraag bij twijfel advies aan je chef en/of raadpleeg de gebruiksaanwijzingen. Behandel de apparatuur alsof deze van jezelf is.
- Warmhoudkast aanzetten.
- Spoel tussentijds de vuile vaat in de afwasruimte met de sproeier aan de slang.
- Maak apparaten na gebruik direct schoon en zet ze compleet weer terug waar ze horen, zo kunnen ze dezelfde avond nog een keer gebruikt worden en blijven ze compleet.
- Schoonmaken geldt ook voor: Magimix, IJsmachine, snijmachine, sifons, etc.
- De brigade die een gerecht heeft gemaakt, ruimt af na het eten van dat gerecht en maakt zorgvuldig zijn werkbank schoon.
- Keukenmessen zelf met de hand afwassen, drogen en terug plaatsen.
- Kijk of gas niet onnodig brandt (de pitten). Ook niet de waakvlam.
- Frituren altijd onder de afzuigkap.

Na het koken

- Aan het eind van de avond dient alles opgeruimd te worden, dus ook de onderborden, waterkannen, peper en zoutstellen. Tafellakens en servetten in de waskorf deponeren.
- Zijn alle restanten in de koelcel van een sticker voorzien?
- Staat de koffie machine uit. Is het logboek ingevuld, zijn incidenten, tekorten, problemen en tips genoteerd?
- Tafels afruimen en eventueel tafels en stoelen bijschuiven als er met een kleine brigade is gegeten.
- Plastic a4-tjes met receptuur op de juiste plek terug plaatsen.
- Warmhoudkast uitzetten.
- Koppel het terug aan de voorgaande chef als je nog iets is opgevallen over het gebruik van de keuken door zijn of haar brigade.
- Meld te ruim gebruik van ingrediënten aan de chef.
- De chef meldt te ruime receptuur aan de andere chefs via de whatsappgroep.
- De chef doet de finale controle aan het eind van de avond.

Iets kapot of op?

- De chef meldt alles wat kapot of op is via de whatsapp groep 'chefs en bestuur'.
- Kijk of er voldoende handdoeken, servetten en tafellakens zijn.

Wijnen en drankgebruik

- Gebruik wijnen, bier, koffie, op de afrekenstaten vermelden.
- Flessen met kurk apart zetten en melden aan wijncommissie.

Overige

- Problemen met burens melden aan voorzitter- etc.
- Navragen bij Jamal of avond naar wens is verlopen en ook evt assisteren bij veel afwas.
- Meld het als je ongedierte of hun uitwerpselen ziet.
- Als je iets uit de verbandkist haalt, meldt het dan als er iets op is.