

**HANDBOEK**  
**Les Amis de Cuisine**



**Oktober 2013**  
**Versie 1.3**



## Voorwoord

Op 20 november 1975 hebben een aantal enthousiaste hobbykoks Les Amis de Cuisine in Den Haag opgericht. Nu, bijna 38 jaar later, hebben we een grote bloeiende kookvereniging waarbij bijna dagelijks “de culinaire kunst wordt beoefend”. Via de kookavonden en andere activiteiten zetten de leden Les Amis de Cuisine al decennia een hoge standaard neer en hebben bovenal veel plezier in het beoefenen van hun mooie hobby: het koken.

De leden, hobbykoks, chefs en commissies zijn de kern van onze vereniging. De kookgroepen zijn hechte teams die elke maand weer de mooiste culinaire creaties tot stand weten te brengen. De chefs zorgen voor de begeleiding, de commissies voor de noodzakelijke ondersteuning. De speciale activiteiten dragen bij aan de verdere ontwikkeling van onze kookcompetenties en met z’n allen vormen we Les Amis de Cuisine.

Bij een bloeiende kookvereniging hoort een goede kookruimte. Een mooie complete keuken, gezellig restaurant en functionele ondersteunende ruimtes. Die zijn randvoorwaardelijk voor continue kookplezier. Na ruim 20 jaar op de Valeriusstraat hebben we de stap gemaakt naar de nieuwe kookruimte aan de Kerketuinen. Meer ruimte, nieuwe apparatuur en een compleet nieuwe keuken markeren een belangrijke stap in de Vereniging. Een enorme stap vooruit die de Vereniging meer dan waard is.

De verhuizing naar een nieuwe ruimte is ook een goed moment om de onderlinge afspraken, de bedrijfsvoering van de vereniging, opnieuw te ijken. Goede sluitende afspraken zijn in een kookvereniging met circa 250 leden van belang om het voor iedereen leuk te houden. Hoe gaan we om met de spullen, de hygiëne en de veiligheid in de keuken?

Dit handboek van Les Amis de Cuisine beschrijft deze bedrijfsvoering en heeft als doel om onze hoge standaard langdurig te borgen. Alle leden moeten goede kennis hebben van de procedures en afspraken en deze naleven. Op die manier kunnen we nog vele jaren in een mooie nieuwe ruimte de culinaire kunst beoefenen.

Namens het bestuur, veel kookplezier,

Wolter Silleviss Smitt  
voorzitter



## Introductie

Dit handboek beschrijft de bedrijfsvoering van het verenigingsgebouw van Les Amis de Cuisine en zorgt ervoor dat we een gelijke standaard van gebruik kunnen vasthouden.

Elk hoofdstuk geeft een algemene beschrijving en, indien van toepassing:

een beknopte uitleg of handleiding

één of meer “Afspraken Bedrijfsvoering”

Het handboek kent vier aandachtsgebieden:

Hoofdstukken 1 t/m 3 beschrijven de organisatie van een kookgroep. In deze hoofdstukken worden onderwerpen behandeld zoals de verantwoordelijkheden van de chef en van de leden, de menusamenstelling en de drankenadministratie, maar ook wat het belang is van en de verantwoordelijkheden zijn op het gebied van hygiëne, milieuzorg en veiligheid.

Hoofdstukken 4 t/m 11 beschrijven het gebouw. In deze hoofdstukken worden onderwerpen behandeld zoals het gebouw, de inrichting, de ruimtes en de beschikbare apparatuur per ruimte.

Hoofdstukken 12 t/m 13 geven een overzicht uit alle voorgaande hoofdstukken van alle afspraken over de bedrijfsvoering, de verantwoordelijkheden van de chef en de leden, en een checklist voor de chef, vanaf het moment van binnenkomst tot het moment van vertrek.

Hoofdstukken 14 t/m 16 zijn bijlagen. In deze hoofdstukken worden onderwerpen behandeld zoals interne en externe telefoonnummers en adressen, als ook de handleidingen van de apparatuur (indien beschikbaar) en specifieke tabellen bij het gebruik van de apparatuur.

De “Afspraken Bedrijfsvoering” worden beschouwd als een bindende richtlijn. Alle leden zijn verantwoordelijk voor het nakomen van deze richtlijnen. De chef moet er op toezien dat alle afspraken in de bedrijfsvoering nageleefd worden.

Met dit handboek zorgen we voor een standaard manier van werken in ons verenigingsgebouw, een standaard die we willen vasthouden en verder moeten ontwikkelen. Het is daarom van groot belang dat iedereen de inhoud van dit handboek kent en volgt. Van alle leden wordt verwacht dat zij zich verdiepen in ons handboek en de afspraken in onze bedrijfsvoering naleven. Het handboek en de afspraken bedrijfsvoering zijn te vinden op onze website. In ons gebouw bevindt zich een geprinte versie, met alle relevante bijlages en handleidingen van de apparatuur.

Voor aanvullingen en wijzigingen op dit handboek is een wijzigingsformulier beschikbaar. De beheerder van het handboek, de commissaris Technische Zaken, neemt maandelijks de wijzigingsverzoeken door, waarna goedgekeurde wijzigingen één keer per half jaar worden opgenomen in een nieuwe versie van dit handboek.



## Inhoud

1	De organisatie van de kookgroep.....	1
1.1	De chef .....	1
1.2	De souschef .....	1
1.3	De leden van de kookgroep .....	2
1.4	De introduc�e(s) .....	2
1.5	Het menu.....	2
1.5.1	Het maandmenu .....	2
1.5.2	Wijzigingen op het menu .....	3
1.6	De drankenadministratie.....	3
1.6.1	Tijdens het koken.....	3
1.6.2	Tijdens het bereiden, de z.g. "kookwijnen" .....	3
1.6.3	Tijdens het eten .....	3
1.6.4	Tijdens het sluiten van de kookdag.....	4
1.6.5	Het aanvullen van de wijnen en overige drank .....	4
1.6.6	Tijdens de voorkookavonden .....	4
1.7	De inkoop .....	4
1.7.1	De ingrediënten .....	4
1.7.2	De drank.....	4
1.8	Het voorraadbeheer .....	5
1.9	Partneravond.....	5
1.10	Eigendom .....	5
1.11	Storingen en schade .....	5
1.12	Roken .....	6
2	De hygiëne .....	7
2.1	De persoonlijke hygiëne .....	7
2.2	De levensmiddelenhygiëne .....	7
2.2.1	Snijplanken .....	8
2.2.2	Houdbaarheid in de koelkast.....	8
2.2.3	Houdbaarheid in de vriezer.....	9
2.3	De bedrijfshygiëne; schoonmaak en afval .....	9
2.3.1	Schoonmaak van de keuken.....	9
2.3.2	Schoonmaak van de bar en het restaurant .....	10
2.3.3	Afval aan het eind van de avond .....	10
2.3.4	Schoonmaak overdag .....	10

2.4	De zorg voor het milieu .....	10
2.4.1	Geluidsoverlast.....	10
2.4.2	Afvalscheiding .....	11
2.4.3	Watergebruik .....	11
2.4.4	Energiegebruik.....	11
3	De veiligheid .....	13
3.1	Veilig gedrag.....	13
3.2	Bij brand .....	13
3.3	Bij ongelukken .....	15
3.3.1	EHBO-kist.....	15
3.3.2	Bij snijwonden.....	15
3.3.3	Bij brandwonden.....	16
3.3.4	Bij hartritmestoornissen.....	16
3.3.5	Het dichtstbijzijnde ziekenhuis.....	17
4	Het gebouw Kerketuinenweg .....	19
4.1	De adresgegevens .....	19
4.2	De bereikbaarheid.....	19
4.2.1	Auto en parkeren .....	19
4.2.2	Openbaar vervoer .....	20
4.2.3	Op de fiets .....	20
4.3	De indeling van het gebouw .....	21
4.4	Het sleutelbeheer; openen en afsluiten.....	22
4.5	De alarminstallatie .....	22
4.6	De verlichting.....	23
4.7	Gastoevoer en afzuigkap.....	24
5	De opslagruimtes.....	25
5.1	De opslag .....	25
5.2	De drank-opslag .....	25
5.3	De berging.....	26
6	De keuken .....	27
6.1	De koude keuken .....	29
6.1.1	De sorbetière .....	30
6.1.2	De koelwerkbank .....	30
6.1.3	De DITO planeetmixer.....	31
6.1.4	De inductiekookplaat.....	31



6.1.5	De ijsblokjesmachine .....	32
6.1.6	De pannen .....	32
6.2	De warme keuken .....	33
6.2.1	De fornuizen.....	35
6.2.2	De bakplaat.....	35
6.2.3	De ovens.....	37
6.2.4	De afzuigkap .....	37
6.2.5	De friteuse .....	38
6.2.6	De vacumeermachine .....	39
6.2.7	De sous-vide .....	41
6.2.8	De elektrische rookoven.....	43
6.2.9	De pannen .....	43
6.3	Het uitserveren .....	45
6.3.1	De warmhoudkast.....	45
6.3.2	De warmtebrug.....	45
6.3.3	De salamander.....	46
7	De spoelkeuken .....	47
8	Het restaurant .....	49
8.1	Het servies .....	49
8.2	Het bestek.....	49
9	De bar.....	51
9.1	De drank.....	51
9.1.1	De wijnen.....	51
9.1.2	Het bier en de frisdrank .....	52
9.1.3	De sterke drank.....	52
9.2	De espressomachine.....	52
9.3	De glazenpoelmachine .....	53
10	Het kantoor.....	55
11	Planning nieuwe apparatuur .....	57
11.1	2014.....	57
11.2	Na 2014.....	57
11.3	Wens voor nieuwe apparatuur en gereedschappen .....	57
12	Afspraken bedrijfsvoering .....	59
13	Checklist voor de chef.....	65
14	De leveranciers .....	67

15	Belangrijke telefoonnummers en adressen.....	69
16	Handleidingen en tabellen.....	71
16.22	Rookoven temperaturen .....	73
16.23	Houdbaarheid in de vriezer.....	75
16.24	Sous-vide temperaturen .....	77
16.25	Kerntemperaturen.....	79
16.26	Sleutelovereenkomst .....	81
17	Wijzigingsformulier t.b.v. "Handboek Les Amis de Cuisine" .....	83

## **1 De organisatie van de kookgroep**

Elke kookgroep bestaat uit 15 personen en kookt één keer per maand, 11 keer per jaar (niet in juli/augustus, rekening houdend met de vakantieperiode), een 5 tot 7-gangen diner waarbij de Frans georiënteerde keuken de boventoon voert.

Het is voor leden verplicht om in kokstenuue te koken, te weten het Hilton-model koksjasje, voorzien van een geborduurd LAdC-logo in zwart en de eigen naam in bordeauxrood met verwisselbare zwarte knopen\*, een geruite koksbroek en een lange witte sloof. Daarbij wordt geadviseerd om dichte (leren) schoenen te dragen tijdens het koken.

\*Indien een proeve van bekwaamheid volgens de richtlijnen van CCN met goed gevolg is afgelegd dan is de kleur van de knopen anders.

Verder is het voor de leden verplicht twee theedoeken bij zich te hebben die bij het drogen van de vaat kunnen worden gebruikt.

De avonden beginnen om 18.00 uur opdat de eerste gang tussen 20.00 en 20.30 uur opgediend kan worden. Het is de bedoeling de avond om ± 23.00 uur te beëindigen. De middaggroep begint om 12.00 uur opdat de eerste gang tussen 14.00 en 14.30 uur opgediend kan worden. Het is de bedoeling de middag om ± 17.00 uur te beëindigen.

Doorgaans maken twee tot drie personen een gerecht. Zij hebben de verantwoordelijkheid voor dat gerecht en het tijdig uitserveren daarvan, dit alles in overleg met de chef.

Verzuim van een kookdag, om welke reden dan ook, geeft geen recht op restitutie van vooruitbetaalde contributie. Ter vervanging bestaat de mogelijkheid de gemiste kookdag op een andere dag in te halen, mits de aan- en af melding bij respectievelijk de chef van de eigen kookgroep en de chef van de inhaal-kookgroep tijdig geschiedt en er plaats is.

### **1.1 De chef**

De chef is de leidinggevende van de kookgroep en is derhalve de eindverantwoordelijke voor het goed verlopen van de dag, van begin tot einde. De chef geeft aanwijzingen bij het voorbereiden en bereiden van het menu, en zit de tafel voor tijdens het diner.

De chef is in het bezit van een Verklaring Sociale Hygiëne, tenzij iemand anders op de avond in het bezit is van een dergelijke verklaring, e.e.a. conform de Drank- en Horecawet.

De chef is gehouden de voorkookavonden bij te wonen. Bij verhindering kan hij zich laten vertegenwoordigen door zijn sous-schef .

### **1.2 De souschef**

De souschef assisteert de chef tijdens de kookdag bij alle werkzaamheden en vervangt de chef bij diens/haar afwezigheid. In voorkomende gevallen is de souschef eindverantwoordelijk voor het goed verlopen van de kookdag.

### **1.3 De leden van de kookgroep**

De leden van de kookgroep zijn verantwoordelijk voor het tijdig aanwezig zijn, het voorbereiden, bereiden en uitserveren van het diner als ook voor het schoonmaken van het gebouw.

Alle leden zijn verantwoordelijk voor hun eigen gedrag. Als eindverantwoordelijke van de kookgroep kan de chef iemand aanspreken op zijn gedrag.

Alle leden moeten goede kennis hebben van de procedures en afspraken zoals beschreven in dit handboek en dienen deze na te leven.

### **1.4 De introduc (e)s**

Introduc (e)s dienen een bedrag van € 40,- per kookdag contant te betalen aan de chef. Genoemd bedrag is inclusief de door hem/haar genuttigde dranken. Dit bedrag doet de chef van de avond in een daarvoor gemaakte- en door hem geheel ingevulde enveloppe. Deze enveloppe deponeert hij in het daarvoor bestemde “brievenbusje” dat in het kantoor hangt. Let op dat het juiste “brievenbusje” wordt gebruikt. Deze enveloppen staan boven op dat “brievenbusje”. Na twee keer als introduc (e) met lidmaatschapinteresse te hebben meegekookt en met instemming van de kookgroep dient een inschrijfformulier te worden ingevuld. Hiermee wordt de introduc (e) als lid voorgedragen aan het bestuur. Bij acceptatie zal het lidmaatschap ingaan in de dan volgende maand. Ook als de avond incompleet is, dient de introduc (e) het verschuldigde bedrag te betalen.

### **1.5 Het menu**

De samenstelling van het maandmenu is in handen van de menucommissie. Zij stelt een 5 tot 7-gangen menu op dat een jaar voordien wordt voorgekookt door de chefs van de kookgroepen. Aanpassingen op het voorkookmenu worden daarmee gemaakt tijdens de voorkookavond. Hiermee wordt bereikt dat de samenstelling van het menu en van de gerechten in balans is. Elke maandmenu kent een specifiek thema, zo staat december in het teken van Kerstmis en is mei de aspergemaand.

#### **1.5.1 Het maandmenu**

De receptuur wordt elke maand op A3-formaat beschikbaar gesteld en per gang in de keuken opgehangen, zodat de handelingen voor iedere kok beschikbaar zijn. Het menu wordt tevoren op de website [www.ccnafd-den Haag.nl](http://www.ccnafd-den Haag.nl) geplaatst zodat de recepturen tijdig in ieders bezit kunnen zijn en thuis al het   n en ander bestudeerd kan worden.

Het vooraf doornemen van de receptuur wordt van alle leden verwacht.

### **1.5.2 Wijzigingen op het menu**

Mochten er onverhoopt nog fouten zitten in de maandreceptuur, dan kan de chef een mail sturen aan de samensteller van het menu en aan de voorzitter van de menucommissie, met daarin de wijzigingen die een kookgroep voorstelt op de receptuur. Het is niet de bedoeling dat leden zelf op de receptuur gaan schrijven.

Tijdens het koken mogen geen aanpassingen worden gemaakt op de receptuur. Het is aan de samensteller van het menu of en wanneer het menu wordt aangepast. Dit zal dan via mail worden doorgegeven aan de chefs.

## **1.6 De drankadministratie**

De drankbon c.q. presentielijst van de kookgroep bevindt zich in een ordner “achter de bar”. De laatst bekende mutaties in de samenstelling van de kookgroep zijn op de drankbon verwerkt. Eventuele wijzigingen in namen e.d. dienen met de hand te worden ingevuld door de chef van de avond.

### **1.6.1 Tijdens het koken**

Alle consumpties tijdens het koken dienen geschreven te worden door op de drankbon “streepjes” te noteren achter de eigen naam.

### **1.6.2 Tijdens het bereiden, de z.g. “kookwijnen”**

Tijdens het koken wordt gebruik gemaakt van zogenaamde “kookwijnen” en “kookdrank”. Deze zijn beschikbaar bij de ingrediënten en hoeven niet apart te worden geadministreerd. Het gebruik van deze drank is uitsluitend conform de receptuur.

### **1.6.3 Tijdens het eten**

Het aantal flessen wijn dat tijdens het diner wordt gebruikt, moet door de chef (of souschef) worden genoteerd op de drankbon.

De aan tafel genuttigde wijn wordt hoofdelijk over het aantal aanwezigen op die avond omgeslagen. Flessen wijn die zijn geopend maar niet leeggeschonken dienen als een hele fles te worden genoteerd.

Notatie van halve flessen wordt niet geaccepteerd.

Als iemand geen wijn tijdens het diner gebruikt dient dat door de chef van de avond op de drankbon te worden vermeld (op de regel achter de naam op de drankbon). De niet-drinkende persoon dient hier ook zelf op toe te zien.

#### **1.6.4 Tijdens het sluiten van de kookdag**

De chef zorgt er aan het einde van de kookdag voor dat de ingevulde drankbon is gedeponerd in het daarvoor bestemde “brievenbusje” dat in het kantoor hangt.

#### **1.6.5 Het aanvullen van de wijnen en overige drank**

De chef dient de wijn en overige dranken aan het einde van de kookdag weer aan te vullen in de daarvoor bestemde koelkasten voor de volgende kookdag.

#### **1.6.6 Tijdens de voorkookavonden**

Drankjes tijdens het koken op voorkookavonden dienen op naam genoteerd te worden. De wijnen aan tafel moeten wel genoteerd worden op de bon, de wijnen worden echter niet berekend. Dit als geste voor bewezen diensten aan de club.

### **1.7 De inkoop**

Alle ingrediënten (m.u.v. de wijnen) worden centraal ingekocht door de inkoper. Het leveren van sommige verse producten wordt verzorgd door specifieke leveranciers.

#### **1.7.1 De ingrediënten**

Alle ingrediënten voor het maandmenu worden door de inkoper verzorgd op de volgende wijze:

- Vis wordt door de inkoper op datum besteld bij de visleverancier. Die zorgt voor dagelijkse levering tussen 9.30 en 13.00 uur waarna de schoonmaker de vis in de koelkast in de opslag plaatst.
- Groenten en fruit worden door de inkoper op datum besteld bij de leveranciers. Zij zorgen voor dagelijkse levering tussen 9.30 en 13.00 uur waarna de schoonmaker de levering in de koelkast in de opslag plaatst.
- Vlees en wild worden in nauw overleg met de slagers een of meer keren per week door de inkoper opgehaald.
- De overige inkoop worden door de inkoper persoonlijk ingekocht bij diverse leveranciers.

#### **1.7.2 De drank**

De wijnen van de maand worden door de wijncommissie geselecteerd en ingekocht. Zij laat zich leiden door het te koken maandmenu. Voor een beschrijving van de maandwijnen kan men het maandmenu (via [www.ccnafd-den Haag.nl](http://www.ccnafd-den Haag.nl)) raadplegen.

Alle overige dranken worden door de inkoper bij verschillende leveranciers ingekocht. Deze drank wordt door de inkoper direct meegenomen of door de leverancier gebracht.

De drank wordt opgeslagen in de aparte drankopslag in de verenigingsruimte.

## 1.8 Het voorraadbeheer

- De inkoper controleert meerdere malen per week of er tekorten zijn ontstaan in de ingrediënten.
- De wijncommissie controleert wekelijks de wijnvoorraad en vult eventueel de wijnkoelkast aan.

Bij gebleken tekorten moet de chef c.q. souschef van de avond daar melding van moet maken bij de inkoper. Bij gebleken tekorten in de wijnvoorraad moet door de chef c.q. souschef contact worden opgenomen met de wijncommissie.

- Maak melding van tekorten van ingrediënten bij de inkoper via telefoon.
- Maak melding van tekorten van wijnen bij de wijncommissie via mail.

Als er tekorten zijn in de ingrediënten en de kookgroep vult dit zelf aan door in te kopen bij een supermarkt dan kan dit worden gedeclareerd bij de inkoper.

## 1.9 Partneravond

Reserveringen voor partneravonden (of voor andere evenementen) op weekend-dagen moeten worden aangevraagd via de commissaris Technische Zaken. De inkoop van ingrediënten voor een partneravond wordt niet uitgevoerd door de centrale inkoop van Les Amis de Cuisine, maar dient door de kookgroep zelf te worden verzorgd.

## 1.10 Eigendom

Het verenigingsgebouw van Les Amis de Cuisine wordt gehuurd van Opmeer Drukkerij B.V.. Alle apparatuur, gereedschappen, inventaris en ingrediënten zijn en blijven eigendom van Les Amis de Cuisine en dienen in het gebouw te blijven.

- Ga zorgvuldig om met andermans eigendom, het gebouw is gehuurd.
- Men kan geen apparatuur, gereedschappen, inventaris of ingrediënten lenen ten behoeve van eigen gebruik. De chef dient hierop toe te zien!

Als men overvloedige bereide producten na het diner wil meenemen, dan dient men daarvoor zelf containers mee te nemen!

## 1.11 Storingen en schade

Voor schade, onderhoud en storingen aan het gebouw of apparatuur zijn de inkoper en de commissaris Technische Zaken te benaderen. Voor zaken betreffende het gebouw zullen zij dit verder doorspelen naar de eigenaar. Overige aspecten nemen zij op met de betreffende leverancier.

Neem contact op met de inkoper en de commissaris Technische Zaken in geval van onderhoud, schade en storingen.

## **1.12 Roken**

Het is niet toegestaan te roken in het gehele gebouw, ons conformerend aan het beleid van de overheid.



## 2 De hygiëne

Iedereen die betrokken is bij de bereiding van voedsel moet zich bewust zijn van de verantwoordelijkheid ervoor te zorgen dat mensen niet ziek worden. Hygiëne wordt onderverdeeld in drie onderdelen: de persoonlijke hygiëne, de levensmiddelenhygiëne en de bedrijfshygiëne.

De hele kookgroep is verantwoordelijk voor de hygiëne tijdens de kookdag.

### 2.1 De persoonlijke hygiëne

Persoonlijke hygiëne is de basis van de hygiëne in de keuken. Iedereen die in aanraking komt met voedsel tijdens het gehele bereidingsproces, moet gezond zijn, en vrij van inwendige en uitwendige ziekteverschijnselen zoals huidinfecties, verkoudheid, keelontsteking en darminfecties. Enkele belangrijke aspecten van de persoonlijke hygiëne zijn schone handen, verzorging van het lichaam (huid) en schone kleding.

- Was de handen met warm water en ontsmettende zeep.
- Gebruik de zeepdispenser. Op stukjes zeep kunnen bacteriën zitten van de mensen die de zeep voor jou gebruikt hebben.
- Droog de handen niet met stoffen handdoeken, maar gebruik hiervoor papieren handdoeken.

Momenten waarop je altijd je handen wast:

- Vóór je begint met werken.
- Nadat je in aanraking bent geweest met mogelijke besmette oppervlakten.
- Nadat je rauwe producten hebt aangeraakt.
- Na het opruimen en verwijderen van afval.

### 2.2 De levensmiddelenhygiëne

Bij levensmiddelenhygiëne wordt gelet op de houdbaarheid van voedsel. Eén van de belangrijkste aspecten van koken is ervoor te zorgen dat de versheid van de producten behouden blijft tijdens het gehele productieproces (van inkoop tot uitgifte).

De houdbaarheid van **rauwe producten** wordt bepaald door de versheid van de producten en de hoeveelheid aanwezige micro-organismen op de producten bij ontvangst.

De houdbaarheid van **bereide producten** wordt bepaald door onvolledige vernietiging van aanwezige micro-organismen in en op producten en nieuwe besmetting na de bereiding van producten door micro-organismen.

- Sla rauw en gekookt voedsel zo veel mogelijk apart op in de koelkast en bedek ze zodat er geen kruisbesmetting kan ontstaan.
- Was alle materialen af na de bereiding van rauw vlees of kip. Gebruik ze niet opnieuw voor andere toepassingen.
- Zorg ervoor niet met hetzelfde mes rauw en gekookt voedsel te snijden. Was het mes eerst grondig af!
- Zorg tijdens de voorbereiding van diepvriesproducten dat ze voldoende ontdooid zijn in de koelkast, dit geldt vooral voor pluimvee-producten.

- Bewaar alle pakketten en conserven op een koele en droge plaats en plaats de meest recent gekochte producten aan de achterkant van de opslag en de oudere producten aan de voorkant waarmee een goed roulatiesysteem ontstaat.

### 2.2.1 Snijplanken

In de keuken worden gekleurde kunststoffen snijplanken gebruikt. De kleur duidt aan waar ze voor worden gebruikt. Die kleuren staan vast in zogenaamde HACCP-normen:

- **Rood** voor rauw vlees
- **Blauw** voor vis, schaal- en schelpdieren
- **Groen** voor groenten en fruit
- **Geel** voor gevogelte
- **Bruin** voor gebraden vlees en worst
- **Wit** voor kaas en brood

De bedoeling van dit systeem is om kruisbesmetting en –verontreiniging te voorkomen.

Houd je aan de kleurcodering voor snijplanken.

### 2.2.2 Houdbaarheid in de koelkast

Alle inkoopartikelen die zijn geopend moeten worden voorzien van sticker met een **openingsdatum**. Als de producent aangeeft hoe lang een product na opening nog is te gebruiken kan de uiterste houdbaarheidsdatum eenvoudig worden vastgesteld op basis van de aangebrachte codering. Als de producent dit niet aangeeft, moet op basis van vakmanschap (en enige kennis van hygiëne en voedselveiligheid) worden bepaald wanneer de houdbaarheid is verlopen.

Zelfbereide producten mogen nog 2 dagen worden bewaard bij 7°C en kouder of 3 dagen bij 4°C of kouder. Om vast te stellen wanneer de periode van respectievelijk 2 of 3 dagen ingaat en eindigt, moeten de producten van een sticker met de **productiedatum** worden voorzien. Zo kan iedereen bepalen of het betreffende product nog mag worden gebruikt.

Er zijn stickers in de keuken beschikbaar waarop met een watervaste pen voor inkoopartikelen de openingsdatum moet worden vermeld en voor zelfbereide eetwaren de productiedatum. Alleen een datum aanbrenge is onvoldoende. Ook aangeven of het openingsdatum of productiedatum is en wat de inhoud is!

#### Handleiding bij coderen voor koelen:

1. Laat het product afkoelen
2. Plaats in plastic zakken of container.
3. Schrijf met een watervaste pen op de sticker:
  - a. Openingsdatum of Productiedatum
  - b. De datum
  - c. Wat de inhoud is
4. Plak de sticker op de zak of container.
5. Plaats het product in de koelkast.

Codeer alle geopende en bereide producten om de houdbaarheid in de koelkast te kunnen bepalen.

### 2.2.3 Houdbaarheid in de vriezer

Om de houdbaarheid van producten in de vriezer te kunnen bepalen, is het nodig ze te coderen. Bewaar diepgevroren producten en consumptie-ijs bij een temperatuur van -18 °C of kouder. Er zijn stickers in de keuken beschikbaar waarop met een watervaste pen de **bewaardatum** moet worden vermeld. Alleen een datum aanbrengen is onvoldoende. Ook aangeven dat het de bewaardatum is en wat de inhoud is!

Voor de houdbaarheid van producten in de vriezer, zie de bijlage.

#### Handleiding bij het coderen voor langdurig invriezen:

1. Laat het product afkoelen.
2. Plaats in plastic zakken of container.
3. Schrijf met een watervaste pen op de sticker:
  - a. Bewaardatum
  - b. De datum
  - c. Wat de inhoud is
4. Plak de sticker op de zak of container.
5. Plaats het product in de vriezer.

Codeer alle bereide producten om de houdbaarheid in de vriezer te kunnen bepalen.

## 2.3 De bedrijfshygiëne; schoonmaak en afval

Het schoonhouden van de gehele gebouw behoort tot de bedrijfshygiëne. Onder bedrijfshygiëne wordt het schoonmaken van de verschillende ruimtes in het gebouw verstaan. Het doel van het schoonmaken is de voedingsbodemp van bacteriën te verwijderen waardoor de bacteriën geen kans krijgen zich te vermeerderen. Daarmee wordt tijdens het productieproces voorkomen dat voedsel wordt besmet.

Alle schoonmaakmiddelen bevinden zich in de Technische Ruimte, te bereiken via de Heren-WC.

### 2.3.1 Schoonmaak van de keuken

Tijdens en na het bereiden van het menu dient de keuken schoongemaakt te worden om kruisbesmetting te voorkomen.

- Reinig tijdens en na de bereiding de werkplekken (gereedschap, apparatuur en oppervlakken) goed.
- Reinig na het einde van het diner het kookeiland en de overige bereidingsapparatuur goed.
- Plaats al het afval in de vuilnisbakken, bij elke voorbereidingsplek staan vuilnisbakken.
- Verzamel al het glaswerk-afval in een doos.
- Reinig de friteuse als het vet oud is of als de friteuse vervuild is.
- Controleer de vloer van de keuken op vuil en verwijder het.

- Veeg de vloer van de keuken goed en doe het vuil in een vuilnisbak.
- Maak de vloer van de keuken schoon met de water-stofzuiger bij ernstige vervuiling.
- Ga voorzichtig om met de hoeveelheid water bij het schoonmaken van de vloer, er zijn geen afvoerputten in de vloer.

### **2.3.2 Schoonmaak van de bar en het restaurant**

Na het diner moeten de bar en het restaurant worden opgeruimd en schoongemaakt.

- Controleer de vloer op vuil en verwijder het.
- Verwijder eventuele kruimels van de zittingen van de stoelen.
- Veeg de vloer goed en doe het vuil in een vuilnisbak.
- Maak de vloer schoon met de water-stofzuiger bij ernstige vervuiling.
- Plaats de tafels en stoelen weer terug in de juiste opstelling.
- Reinig de bar en verwijder het zichtbare vuil met een professioneel reinigingsmiddel.

### **2.3.3 Afval aan het eind van de avond**

Aan het eind van de kookdag zorgt de chef ervoor dat de vuilniszakken en de flessen worden verplaatst naar het parkeerterrein van Opmeer.

Op het parkeerterrein staan een afvalcontainer en een flessencontainer. Voer vet en olie af in de daarvoor bestemde opvangbakken, die in de spoelkeuken staan.

De sleutel van het hek van het parkeerterrein hangt in de meterkast in het restaurant en moet na gebruik weer worden teruggehangen en de meterkast weer gesloten (i.v.m. de werking van het alarm).

### **2.3.4 Schoonmaak overdag**

Dagelijks wordt het gehele pand schoongemaakt door een schoonmaker. Dit houdt echter niet in dat de kookgroep daarmee ontslagen is van de plicht alle ruimtes schoon te maken voordat de kookdag is beëindigd.

## **2.4 De zorg voor het milieu**

Als kookvereniging hebben we de plicht zorg te dragen voor het milieu. Dat houdt in dat we moeten letten op geluid, afval, water en energie. We dienen hier dan ook maatregelen voor te nemen.

De hele kookgroep is verantwoordelijk voor de milieuzorg tijdens de kookdag.

### **2.4.1 Geluidsoverlast**

Geluidsoverlast kan worden veroorzaakt door leden die ons pand verlaten, of door overlast van fietsen en geparkeerde auto's. De omgeving kan dat als vervelend ervaren.

Voorkom geluidsoverlast door komende en gaande leden.

### **2.4.2 Afvalscheiding**

De volgende soorten afval worden gescheiden ingezameld:

- Groente-, fruit- en tuinafval (GFT): op het parkeerterrein van Opmeer staat hiervoor een grijze afvalcontainer.
- Glas: op het parkeerterrein van Opmeer staat hiervoor een gele glascontainer.
- Vetten en oliën: in de spoelkeuken staat hiervoor een opvangbak.

Al het overige afval (plastic en kunststoffen, papier, elektronische apparaten, grof vuil) : in overleg met het bestuur.

Scheid al het afval zo veel mogelijk in de daarvoor bestemde containers.

### **2.4.3 Watergebruik**

Het verbruik van water is belastend voor het milieu. De zuivering en het waterbeheer kosten veel energie, tijd en geld. Als vereniging hebben we de maatschappelijke verantwoordelijkheid om het gebruik van water zoveel mogelijk te beperken.

Beperk watergebruik door kranen niet onnodig aan te laten staan.

### **2.4.4 Energiegebruik**

Als vereniging hebben we de maatschappelijke verantwoordelijkheid om het gebruik van energie zoveel mogelijk te beperken.

- Beperk energiegebruik door elektrische apparatuur niet onnodig aan te laten staan.
- Beperk energiegebruik door koel- en vrieskasten niet onnodig open te laten staan.



### 3 De veiligheid

Werken in de keuken is niet zonder gevaren. Je werkt met gevaarlijke (hete) voorwerpen, apparaten en (vloei)stoffen op een klein oppervlakte met veel mensen samen. Het is dan belangrijk dat er geen ongelukken gebeuren.

De hele kookgroep is verantwoordelijk voor de veiligheid tijdens de kookdag.

Op iedere kookavond is iemand aanwezig die in het bezit is van een Verklaring Sociale Hygiëne. Dit is in beginsel de chef van de avond.

#### 3.1 Veilig gedrag

Ongelukken voorkómen is niet alleen een kwestie van het gebouw en de apparatuur zo veilig mogelijk maken. Veiligheid is veel meer een zaak van veilig gedrag. Wees je bewust van de risico's en probeer door veilig gedrag ongelukken te voorkómen.

- Draag dichte (leren) schoenen en geen schoenen met open en/ of stoffen bovenkant. Dit voor het geval een pan kokend water of vet zou vallen en over je voeten heen loopt.
- Zorg dat je de gebruiksaanwijzing kent van de apparatuur.
- Leg het gereedschap of het materiaal dat je nodig hebt klaar.
- Controleer of het materiaal gebruiksklaar is.
- Vraag tijdig hulp als je iets niet alleen kunt.
- Ruim tussendoor en zeker na afloop de werkplek weer op.
- Berg het materiaal goed op en zet machines uit.
- Laat de werkplek opgeruimd achter.
- Veeg vettigheid en vocht weg direct weg van de vloer, zo voorkom je dat anderen uitglijden.
- Pas om met scherpe messen.
- Leg snijplanken vast door een stuk nat keukenpapier onder de plank te leggen, anders gaat de plank schuiven.
- Zet de stelen van de pannen die op het kookeiland staan naar achteren zodat niemand er tegenaan loopt of ze omstoot.
- Laat pannen met vet of olie nooit op het brandende fornuis staan. De temperatuur kan zo hoog worden dat het vet of olie spontaan ontbrandt.

#### 3.2 Bij brand

Als er brand ontstaat, is het belangrijk dat iedereen in de omgeving van de brand rustig blijft. Bij kleine branden kunnen we zelf proberen de brand te doven. Als de brand groter is, laat dan de brandweer komen. Bel dan meteen het algemene alarmnummer 112.

De volgende maatregelen zijn genomen voor het blussen van een brand:

1. Twee brandblussers (schuimblussers): één blusser bevindt zich bij de ingang, de andere hangt in de keuken.

2. Een blusdeken hangt in de keuken boven de brandblusser. Bij het doven van de vlam in de pan hoeft deze deken NIET nat te worden gemaakt. Je kunt de deken ook om iemand heen slaan wiens kleren in brand staan.
3. De **rode** noodstop in de keuken zorgt ervoor dat de gastoevoer onmiddellijk wordt afgesloten en de afzuigkap wordt uitgeschakeld.
4. Noodverlichting is aangebracht in het hele pand.
5. Boven de deur bevindt zich een vluchtwegaanduiding.

In het geval er brand ontstaat, gelden de volgende voorschriften:

#### **Handleiding bij kleine branden:**

1. Druk de **rode** noodstop in, daarmee worden de afzuigkap en de gastoevoer gestopt.
2. Verspil geen tijd met het verzamelen van spullen.
3. Pak één of beide brandblussers.
4. Blus een brand altijd met de windrichting mee.
5. Blus branden van beneden naar boven.
6. Blus met korte stoten.
7. Loop na het blussen achterwaarts terug. Houd het toestel gereed in verband met een eventuele herontsteking.
8. Laat een blustoestel na gebruik direct hervullen door het onderhoudsbedrijf.

#### **Handleiding bij vlam in de pan:**

1. Druk de **rode** noodstop in, daarmee worden de afzuigkap en de gastoevoer gestopt.
2. Doof de vlam in de pan door ze met een passend deksel te sluiten of gebruik de blusdeken. Zodra een blusdeken over de brandende frituurketel of pan wordt gegooid, is er geen zuurstof meer en doven de vlammen. Laat de blusdeken altijd een tijdje over de pan liggen. Als de deken onmiddellijk wordt weggenomen, kan een nieuwe zuurstoftoevoer het vuur weer doen oplaaien.
3. Blus nooit met water: het vuur verspreidt zich dan snel.

#### **Handleiding bij grote branden:**

1. Verlaat het pand zo snel mogelijk door de voordeur.
2. Gasbranden NIET proberen te blussen vanwege het gevaar op explosies.
3. Druk de **rode** noodstop in, daarmee worden de afzuigkap en de gastoevoer gestopt.
4. Doe de voordeur weer zo snel mogelijk dicht, zodat er zo min mogelijk zuurstof in het gebouw kan komen.
5. De chef dient onmiddellijk 112 te bellen voor de brandweer.

Alle leden dienen op te hoogte te zijn hoe te handelen bij brand.



### 3.3 Bij ongelukken

Als er een ongeluk gebeurt, is het belangrijk dat iedereen in de omgeving van het ongeluk rustig blijft. Bij kleine ongelukken kunnen we zelf de gewonde helpen. Als de gewonde er ernstiger aan toe is, laat dan een arts of een ziekenauto komen. Bel dan meteen het algemene alarmnummer 112. De meest voorkomende ongelukken in de keuken zijn snijwonden en brandwonden.

Meld noemenswaardige ongelukken en bijna-ongelukken bij de commissaris Technische Zaken, zodat mogelijk nieuwe ongelukken voorkomen kunnen worden.

#### 3.3.1 EHBO-kist

Om de schade bij kleine ongevallen zoveel mogelijk te beperken is er de beschikking over een EHBO-kist, die achter de bar is geplaatst. De EHBO-kist wordt regelmatig gecontroleerd. Mochten er tekorten zijn, informeer dan de inkoper, hij zal zorgdragen voor het aanvullen van de verbandmiddelen.

Neem contact op met de inkoper in geval van tekorten in de EHBO-kist.

#### 3.3.2 Bij snijwonden

In het geval van snijwonden gelden de volgende voorschriften:

##### Handleiding bij een wond die niet zo ernstig bloedt:

1. Leg het gewonde lichaamsdeel wat hoger.
2. Bedek de wond met steriel verband.
3. Verbind de wond of plak een pleister op de wond.
4. Raadpleeg als het nodig is een arts.

##### Handleiding bij een ernstige bloedende wond (het bloed stroomt krachtig naar buiten):

1. Druk de wond zo vlug mogelijk dicht met een prop verband of vette watten.
2. Houd het bloedende lichaamsdeel omhoog.
3. Leg een druk- of snelverband aan, blijf intussen de wond dichtdrukken.
4. Laat onmiddellijk een deskundige hulpverlener waarschuwen.
5. Blijf de wond dichtdrukken tot de hulpverlener die taak overneemt.

### 3.3.3 Bij brandwonden

Er zijn drie verbrandingsgraden. In de onderstaande tabel staat waaraan je de verschillende verbrandingsgraden herkent en wat je doet als iemand een brandwond heeft.

	Wat zie je?	Handleiding
Eerstegraads verbranding	De verbrande huid ziet er rood uit	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zeker 10 minuten onder de zacht stromende koude kraan afspoelen.</li><li>2. Smeer de wond <b>nooit</b> met brandzalf of andere zalf in.</li><li>3. Zo nodig de wond afdekken met een steriel gaas.</li></ol>
Tweedegraads verbranding	De huid is rood en er zitten blaren op	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Altijd</b> een arts waarschuwen,</li><li>2. intussen langdurig afspoelen met zacht stromend koud water.</li><li>3. <b>Nooit</b> kleding verwijderen die op de wond zit vastgeplakt.</li><li>4. Leg koude kompressen op de verbrande delen.</li></ol>
Derdegraads verbranding	De huid is beschadigd en ligt open	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Altijd</b> een arts waarschuwen,</li><li>2. intussen langdurig afspoelen met zacht stromend koud water.</li><li>3. <b>Nooit</b> kleding verwijderen die op de wond zit vastgeplakt.</li><li>4. Leg koude kompressen op de verbrande delen.</li></ol>

### 3.3.4 Bij hartritmestoornissen

*Voor het geval reanimatie nodig is, is er de beschikking over een Automatisch Externe Defibrillator (AED), een draagbaar toestel dat een elektrische schok aan het hart toedient bij levensbedreigende hartritmestoornissen.*

1. *De AED analyseert het hartritme van het slachtoffer en bepaalt automatisch of een stroomstoot het slachtoffer kan helpen.*
2. *Het AED-toestel geeft gesproken instructies. Het leidt de hulpverlener door de reanimatie tot professionele hulpverleners het van hem overnemen.*
3. *Het toestel bepaalt volledig autonoom of een elektrische schok het slachtoffer kan helpen. Kan een schok niet helpen, dan schokt het toestel niet. Het is dus onmogelijk om het toestel verkeerd of onnodig te gebruiken.*

*De AED is een belangrijk apparaat bij de eerste hulp na een hartaanval, maar vervangt niet de gewone reanimatie. Die is nog altijd nodig om zuurstof toe te dienen en rond te sturen, anders raken de hersenen beschadigd. Ook om de tijd te overbruggen tot de AED er is, is reanimatie nodig. Een AED is een dus een hulpmiddel bij de reanimatie, het kan reanimatie in geen geval vervangen of overbodig maken.*

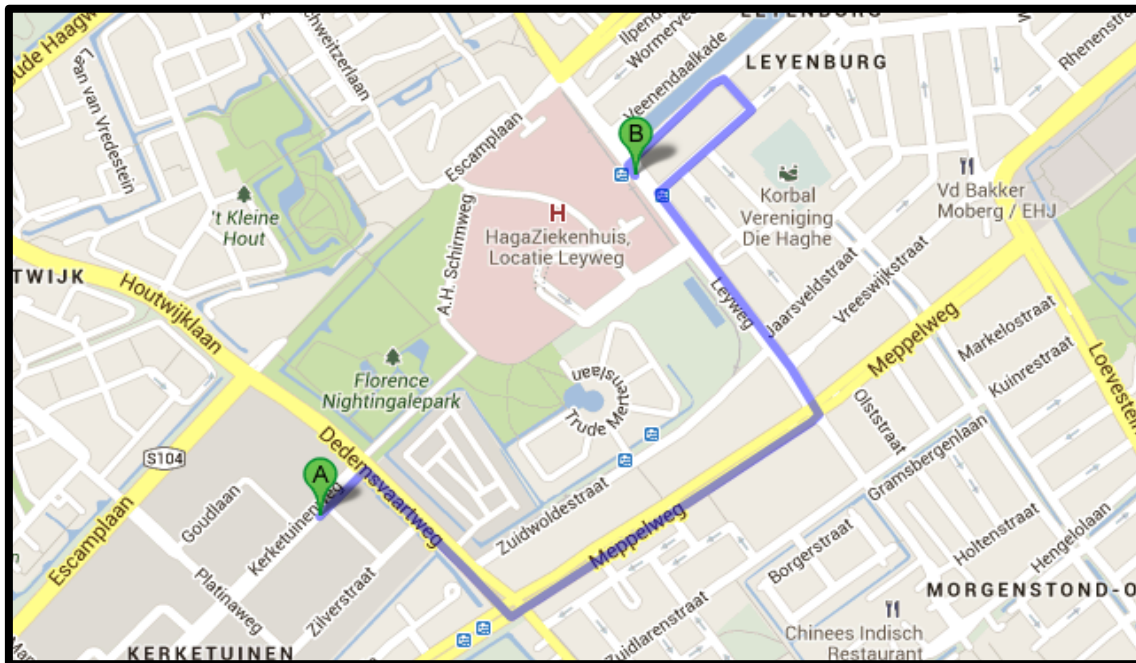
*Bel te allen tijde het ziekenhuis (zie hierna).*

### 3.3.5 Het dichtstbijzijnde ziekenhuis

HagaZiekenhuis Leyweg

telefoonnummer Spoedeisende Hulp:

**070 210 2060**



**Kerketuinenweg 6A, 2544 CW Den Haag**



Vertrek in **noordoostelijke** richting op de **Kerketuinenweg** naar **Dedemsvaartweg**

rijd 110 m  
totaal 110 m



Sla rechtsaf naar de **Dedemsvaartweg**.

rijd 350 m  
totaal 450 m



Sla linksaf naar de **Meppelweg**

rijd 600 m  
totaal 1,1 km



Sla linksaf naar de **Leyweg**

rijd 450 m  
totaal 1,5 km



Sla rechtsaf naar de **Nieuwersluisstraat**

rijd 210 m  
totaal 1,7 km



Neem de 1e afslag links, **Rijsenburgstraat** op

rijd 71 m  
totaal 1,8 km



Sla linksaf naar de **Veenendaalkade**

rijd 220 m  
totaal 2,0 km



Sla linksaf naar de **Leyweg**

rijd 22 m  
totaal 2,1 km



**HagaZiekenhuis**



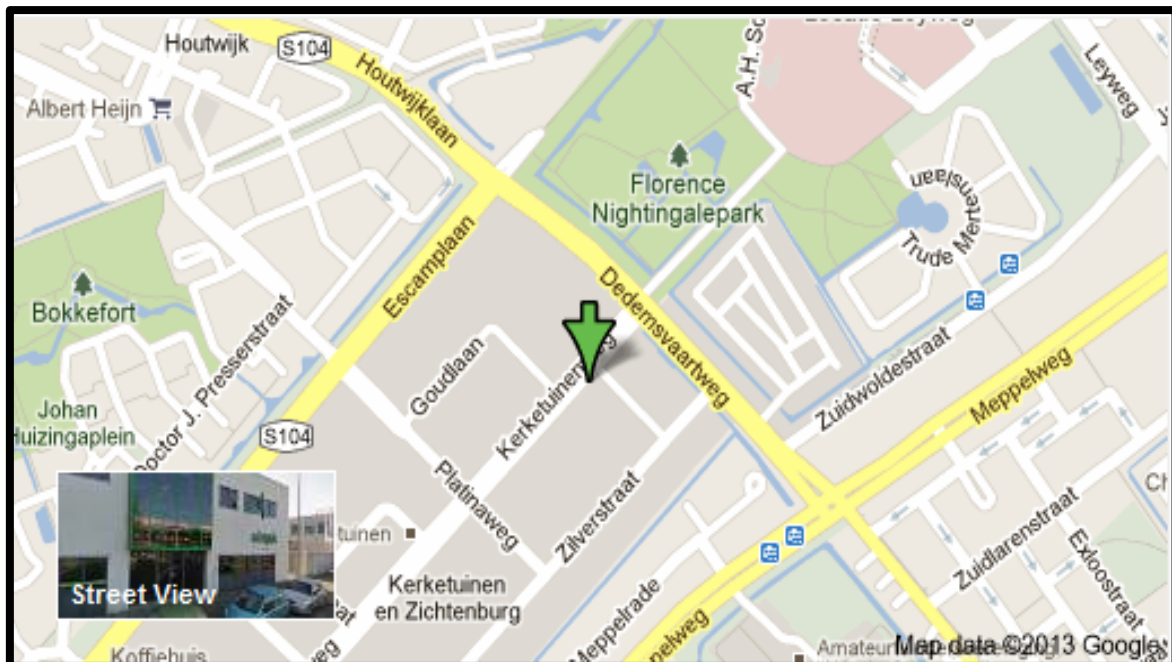
## 4 Het gebouw Kerketuinenweg

Het gebouw van Les Amis de Cuisine wordt gehuurd van Opmeer Drukkerij B.V..

### 4.1 De adresgegevens

De adresgegevens van het verenigingsgebouw van Les Amis de Cuisine:

Kerketuinenweg 6A  
2544 CW DEN HAAG  
070 - 361 48 72



### 4.2 De bereikbaarheid

#### 4.2.1 Auto en parkeren

Kom je met de auto van de A4, A12, A13?

- Je neemt op de A4 afslag 12 (Den Haag-Zuid).
- Je komt op de N211 en rijdt rechtdoor tot afslag Kerketuinen/ Zichtenburg. Je gaat hier rechts af en komt op de Escamplaan.
- Bij het 2<sup>e</sup> stoplicht ga je rechts de Zichtenburglaan op. Je neemt daarna de 1<sup>e</sup> straat links en bent aangekomen op de Kerketuinenweg.
- Je vindt het gebouw aan de rechterzijde op nummer 6A.

Voor de avondgroepen is er rechts van het gebouw gratis parkeergelegenheid op het terrein van Opmeer B.V.. Let op, na 22.00 uur wordt het parkeerterrein afgesloten. De sleutel van het hek hangt in de meterkast. Nadat alle auto's van de leden van het parkeerterrein zijn weggereden moet het hek weer worden afgesloten en de sleutel van het hek weer in de meterkast worden gehangen, waarna het pand kan worden afgesloten.

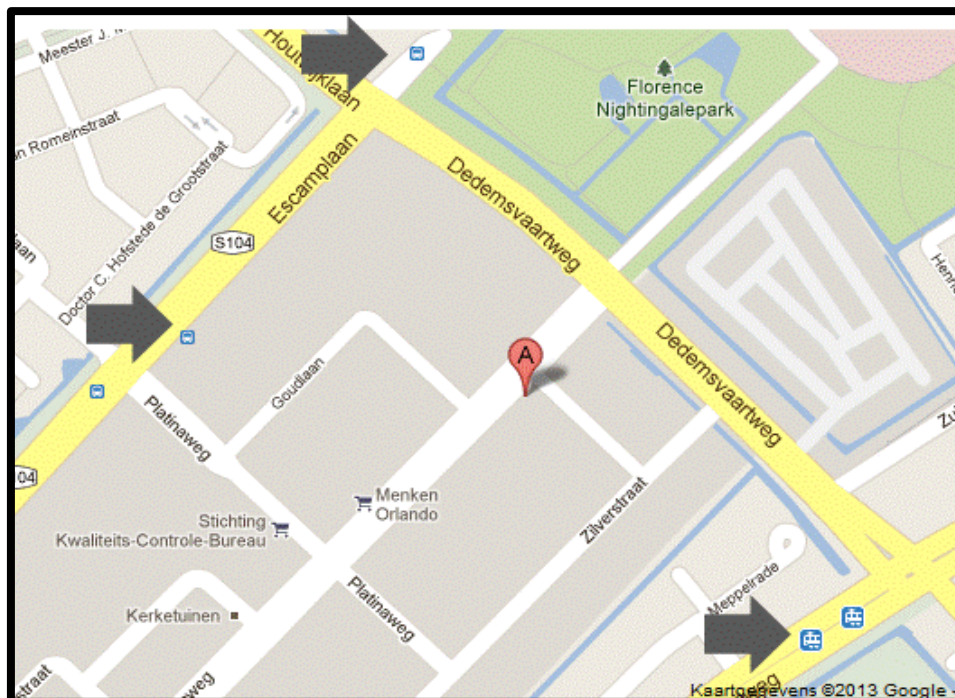
## 4.2.2 Openbaar vervoer

Er zijn verschillende mogelijkheden met het openbaar vervoer naar de Kerketuinenweg te komen. De belangrijkste routes vanuit Den Haag Centraal en Den Haag HS zijn:

<b>CS – Kerketuinenweg</b>	Tramlijn 4, halte Dedemsvaartweg/Meppelweg, 8 minuten lopen
<b>HS – Kerketuinenweg</b>	Tramlijn 11, halte Delftselaan overstappen en dan tramlijn 6, halte Leyenburg, 11 minuten lopen

Voor specifieke routebeschrijvingen (ook voor tram- en buslijnen) zie [www.9292ov.nl](http://www.9292ov.nl)

De dichtstbijzijnde tram- en bushaltes zijn hieronder weergegeven:



## 4.2.3 Op de fiets

Fietsen moeten worden gestald op het parkeerterrein van Opmeer en niet tegen de gevel.

### 4.3 De indeling van het gebouw

In het gebouw zijn alle voorzieningen aanwezig die een volwaardig restaurant voor 15 koks moet hebben. Er zijn aparte ruimtes voor garderobe, sanitaire voorzieningen, technische ruimte, bar, restaurant, keuken, spoelkeuken, opslag, bergruimte, drankopslag en kantoor.

In de volgende hoofdstukken worden de belangrijkste ruimtes in detail beschreven. De garderobe, de WC's en de technische ruimte zijn bereikbaar vanuit het restaurant en worden hier verder niet uitgelegd.



De opslag bevindt zich aan de achterzijde van het gebouw. Alle ingrediënten voor het bereiden van de menu's zijn hier beschikbaar. De berging bevindt zich tevens aan de achterzijde van het gebouw en is alleen toegankelijk met een sleutel. In de ruimte voor de drank-opslag bevindt zich de voorraad maandwijnen, de overige drankvoorraad en de voorraad glaswerk. Deze ruimte is afgesloten en kan alleen met een sleutel worden geopend.

Het kantoor bevindt zich tussen de keuken en de berging en is in principe beschikbaar voor activiteiten van het bestuur en commissies. Ook kan de ruimte worden gebruikt voor beoordelingscommissies bij proeven van bekwaamheid.

De keuken bevindt zich in het centrum van het gebouw en heeft twee delen, de koude en de warme keuken. Beide keukens beschikken over een eigen uitgiftepunt.

De spoelkeuken bevindt zich direct achter de keuken, zodat het transport van gebruikte materialen zo kort mogelijk is.

Het restaurant bevindt zich aan de voorzijde van het gebouw en biedt voldoende ruimte voor een kookgroep, en ook voor een partneravond. De bar bevindt zich aan de voorzijde van het gebouw en wordt gebruikt voor de borrel, voordat de kookgroep start met de voorbereidingen van het menu. De bij het diner te nuttigen drank bevindt zich ook in de bar.

In de technische ruimte bevinden zich naast de gasmeter ook alle schoonmaakmiddelen voor het reinigen van pand, zoals bezems, waterstofzuiger etc..

#### 4.4 Het sleutelbeheer; openen en afsluiten

Het gebouw wordt geopend en afgesloten door de chef of souschef van de kookgroep met zijn/haar eigen sleutel.

De volgende functies hebben elk een eigen sleutel waarmee elke ruimte in het gebouw te openen is:

- Alle bestuursleden
- Alle chefs
- De inkoper
- Een lid van de wijncommissie (tevens examencoördinator)
- De voorzitter van de menucommissie
- De verhuurder

De volgende functies hebben elk een eigen sleutel die toegang geeft tot alle ruimtes, behalve de drankopslag:

- Alle souschefs
- De schoonmaker

- Alle overige leden krijgen geen sleutel.

De genoemde functies zijn verantwoordelijk voor hun eigen sleutel. Sleutels mogen niet gedupliceerd worden, noch uitgeleend worden aan andere leden.

Elke sleutel is gekoppeld aan een unieke individuele alarm-code, deze mag ook niet uitgeleend worden aan anderen.

- Bij openen: zorg ervoor dat je de alarmcode binnen 30 seconden na het openen van de deur hebt ingetoetst.
- Bij afsluiten: zorg ervoor dat je de deur hebt afgesloten binnen 30 seconden na het intoetsen van de alarmcode.
- Het is niet toegestaan de sleutel van het gebouw uit te lenen of te dupliceren.
- Zorg dat de ramen in de voorgevel dicht zijn en iedereen het pand verlaten heeft voordat het alarm wordt ingesteld en het pand wordt afgesloten.

#### 4.5 De alarminstallatie

De alarminstallatie bevindt zich rechts van de garderobe. Het alarm moet direct na het openen van het pand binnen 30 seconden worden uitgeschakeld met behulp van een unieke cijfercode .

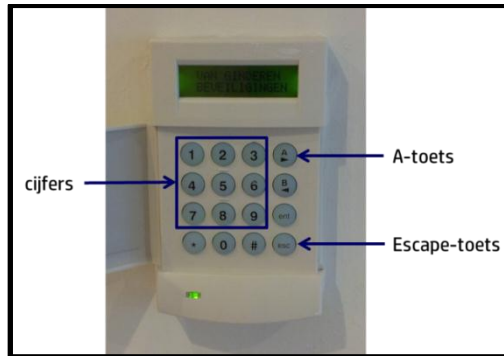
Vóór het afsluiten van het gebouw dient de alarminstallatie weer ingeschakeld te worden met dezelfde cijfercode, waarna binnen 30 seconden het pand moet zijn afgesloten. Alle leden moeten het pand hebben verlaten voordat het alarm weer kan worden ingeschakeld.

##### **Handleiding voor de alarminstallatie (zowel uit- als inschakelen):**

1. Toets de 4-cijferige unieke code in.
2. Druk de A-toets in.

Mocht je een fout cijfer hebben ingetoetst en nog niet hebben afgesloten met de A-toets: je kunt afbreken door op de ESC-toets te drukken om opnieuw te beginnen.





Als het alarm door een foutieve handeling of andere oorzaak mocht afgaan dan kun je opnieuw je unieke code intoetsen, gevolgd door het indrukken van A; het geluidsignaal zal dan stoppen en het alarm is nu weer uitgezet (op het display verschijnt weer de tekst “Van Ginderen Beveiliging”), maar de melding is wel doorgegeven aan de alarm centrale.

Bel direct de Alarm- en Servicecentrale, **023-5911911**, en meld je aan met het Code Identificatienummer om te melden dat het een loos alarm betreft.

Na contact met de Alarm- Servicecentrale kun je het alarm weer inschakelen met je eigen code en het pand verlaten.

- Bij een bedieningsfout of nodeloos alarm: bel direct **de Alarm- en Servicecentrale, 023-5911911**
- Het Code Identificatienummer is bekend bij elke chef en sous-chef en is verplicht bij elk contact met de alarmcentrale)
- Noem alleen de eerste 6 cijfers van het Code Identificatienummer
- Word je gedwongen de code te gebruiken, geef dan naast de 6 cijfers óók de lettercombinatie door, de politie zal dan direct worden gealarmeerd.

- Het is niet toegestaan de code van het alarm uit te lenen.
- Alle leden moeten het pand hebben verlaten voordat het alarm weer kan worden ingeschakeld door de chef.

#### 4.6 De verlichting

Bij het openen van het gebouw en na het uitschakelen van het alarm gaan alle lichten automatisch aan in de bar, het restaurant, de keuken, de spoelkeuken en de opslag. De lichten van de overige ruimtes gaan aan bij het openen van de deur via een bewegingssensor.

Op de muur rechts van de garderobe bevinden zich twee lichtschaakelaars en twee dimmers.

De linker schakelaar is voor het uitschakelen van het licht in de keuken, tijdens het diner.

De rechter schakelaar is voor het uitschakelen van het hoofdlicht in de bar en restaurant.

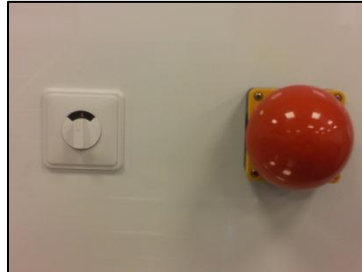
De linker dimmer is voor het dimmen van het licht in de bar, de rechter dimmer is voor het dimmen van het licht in het restaurant.

Bij het afsluiten van het pand, nadat het alarm weer is ingeschakeld en de deur is afgesloten, worden alle lichten automatisch uitgeschakeld.

#### 4.7 Gastoevoer en afzuigkap

Bij het binnengaan van de keuken zit aan de rechterhand een **rode** noodstop. Deze mag uitsluitend worden gebruikt bij brand. Door de rode knop in te drukken wordt de gastoevoer naar het fornuis onmiddellijk afgesloten en de afzuigkap uitgeschakeld.

Bij het uittrekken van de noodstop start de gastoevoer weer.



De afzuigkap wordt aangezet door middel van de draaischakelaar naast de rode noodstop. Na het aanzetten van de afzuigkap start de gastoevoer naar het kookeiland.

## 5 De opslagruimtes

De opslag bevindt zich aan de achterzijde van het gebouw. Alle ingrediënten voor het bereiden van de menu's zijn hier beschikbaar.



### 5.1 De opslag

De door inkoper en leveranciers geleverde ingrediënten worden opgeslagen in de daarvoor bestemde koel- en vrieskasten aan de achterzijde van het pand. Daar bevindt zich ook een aantal kasten voor niet te koelen ingrediënten. Vuile producten (zoals aardappels, uien, etc.) worden niet opgeslagen in de koelkasten, maar naast de vrieskast in dozen.

De temperatuur van de vrieskast moet zijn ingesteld op  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  of kouder. De temperatuur van de koelkasten moet zijn ingesteld op  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$  of kouder (zie hoofdstuk "Hygiëne")

Zorg dat alle ingrediënten na gebruik weer worden teruggeplaatst in de opslagkasten, koel- en vrieskasten.

### 5.2 De drank-opslag

In de ruimte voor de drank-opslag bevindt zich de voorraad maandwijnen, de overige (sterke drank) en de voorraad glaswerk. De ruimte is afgesloten en kan alleen worden geopend door daartoe geautoriseerde leden.

Wekelijks wordt de drank in de wijnkoelkast, andere koelkasten en sterke drank gecontroleerd door de wijncommissie, inkoper of de commissaris Technische Zaken en waar nodig aangevuld vanuit de drank-opslag.

Bij glasbreuk, waarbij er onvoldoende glazen meer aanwezig is in de bar en het restaurant, kan de chef van de kookgroep glaswerk aanvullen vanuit de drank-opslag.

Neem contact op met de inkoper en de commissaris Technische Zaken in geval van glas- of serviesbreuk.

### **5.3 De berging**

De berging bevindt zich aan de achterzijde van het gebouw. Deze ruimte is in beginsel afgesloten.

In de berging bevinden zich de volgende materialen:

- Extra tafels en stoelen voor een partner-avond
- Voorraad servies
- Voorraad bestek

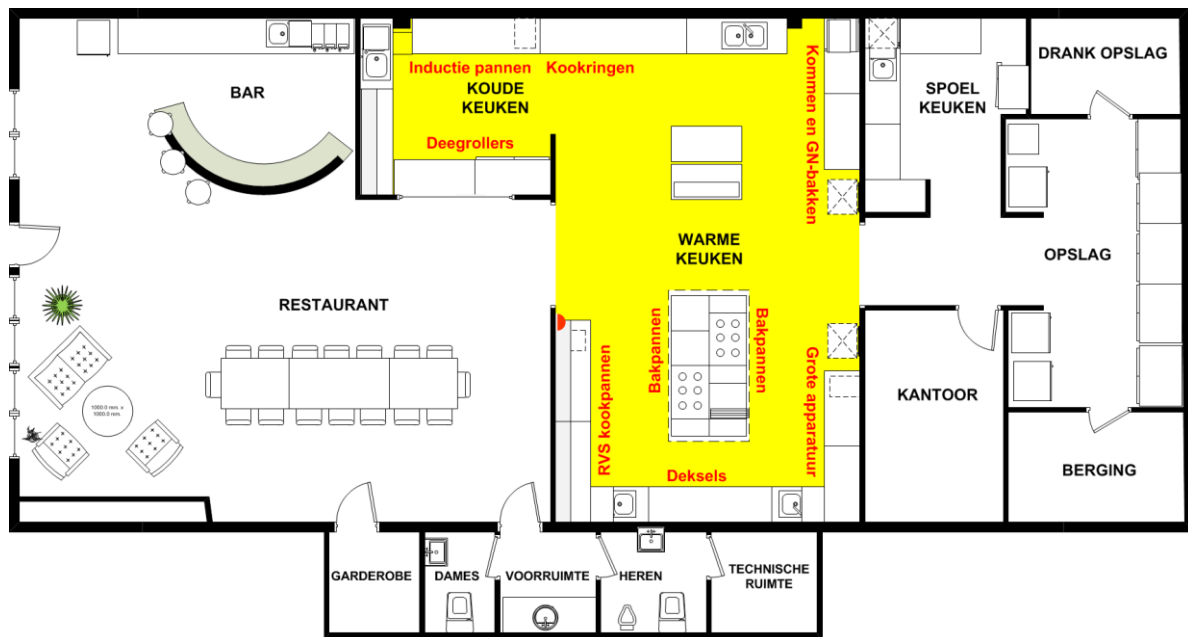
Bij serviesbreuk, waarbij er onvoldoende servies meer aanwezig is in de bar en het restaurant, kan de chef van de kookgroep servies aanvullen vanuit de berging.

Wel dient de chef dit door te geven aan de inkoper.

Neem contact op met de inkoper en de commissaris Technische Zaken in geval van glas- of serviesbreuk.

## 6 De keuken

De keuken bevindt zich in het centrum van het gebouw en heeft twee delen, de koude en de warme keuken. Beide keukens beschikken over een eigen uitgiftepunt.



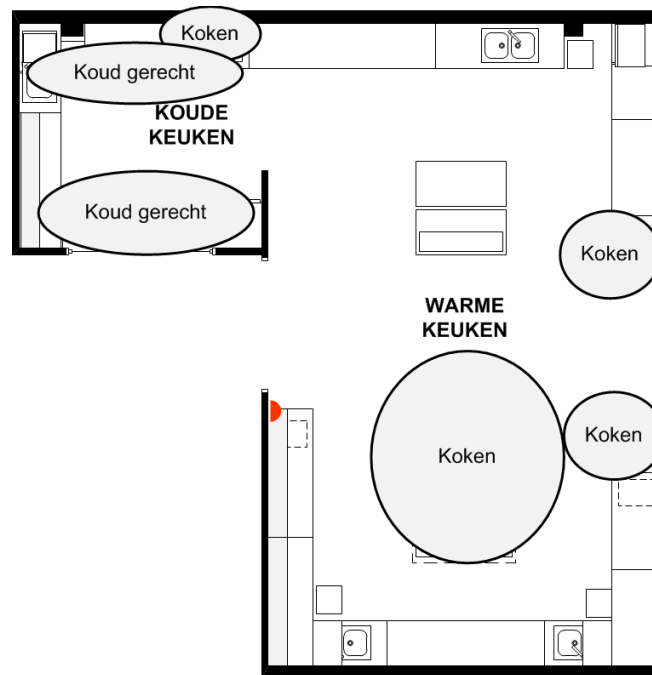
De koude en warme keuken worden gebruikt voor het voorbereiden van de gerechten, de “mise-en-place”. Nadat de voorbereiding gereed is worden de ingrediënten bereid tot het uit te serveren eindproduct. Zowel koude als warme gerechten kunnen daarvoor gebruik maken van de apparatuur die zich met name in de warme keuken bevindt. In deze paragraaf vind je een opsomming van de beschikbare apparatuur en een beknopte handleiding voor het gebruik van die apparatuur. Uitgebreide handleidingen voor de apparatuur bevinden zich in de bijlage.

- De gedroogde kruiden bevinden zich in een nis in de muur van het kantoor.
- De snijplanken bevinden zich in de opslagruimte naast de vrieskast. De snijplankenkast is verrijdbaar, dus een kookgroep kan besluiten de gehele kast naar de keuken te verplaatsen tijdens de voorbereidingen. Zorg er wel voor dat de kast aan het einde van de avond weer terug wordt geplaatst in de opslagruimte.
- De benodigde losse gereedschappen (zoals gardes, pollepels, opdienlepels, maatlepels, ijsscheppen etc..) zijn opgeslagen in rolwagens, één voor de koude en één voor de warme keuken.



## 6.1 De koude keuken

In de koude keuken is ruimte voor het voorbereiden van twee gerechten: een koud voorgerecht en het nagerecht.



De werkplekken in de koude keuken hebben de beschikking over RVS-werkbladen, een wandschap voor lichte spullen en stopcontacten. Bij de spoelbak bevindt zich een afvalbak, een zeepdispenser, een houder met keukenpapier en zeven. Voor elk gerecht is een systeem voor het maandmenu en een magneet met daaraan de benodigde messen.

In de koude keuken bevinden zich ook een marmeren werkblad (waarop deegbereidingen kunnen worden uitgevoerd), een koelwerkbank en een ijsblokjesmachine.

De volgende apparatuur en gereedschappen maken onderdeel uit van de koude keuken: weegschaal, grammenweegschaaltje, de sorbetière, de DITO-planeetmixer, een KitchenAid mixer, de au-bain-marie, een Magimix, een kerntemperatuurmeter, staafmixers, deegrollers, spuitzakken en –mondjes en stekers voor mise-en-place.

Na de mise-en-place kan voor de bereiding gebruik worden gemaakt van de inductiekookplaat in de koude keuken of van de kookapparatuur op het kookeiland en de andere beschikbare apparatuur in de warme keuken. Na het bereiden van ijsproducten (of andere in te vriezen producten) dient gebruik te worden gemaakt van de vrieskast in de opslagruimte. Overige koude producten kunnen worden opgeslagen in de daarvoor bestemde koelwerkbank.

De toebehoren van de verschillende machines zijn te vinden in de lade van de koude keuken.

- Niet snijden met messen op het marmeren werkblad.
- Gebruik de koelwerkbank uitsluitend voor de twee gerechten in de koude keuken.
- Plaats de toebehoren van de verschillende machines na gebruik en afwas weer in de lade terug.
- Gebruik de juiste kleur snijplank bij de bereiding van de gerechten.

- Leg de snijplank vast door een stuk nat keukenpapier onder de plank te leggen, anders gaat de plank schuiven.
- Reinig tijdens en na de bereiding de werkplekken (gereedschap, apparatuur en oppervlakken) en het kookeiland goed.
- Verwijder zichtbaar vuil met een professioneel reinigingsmiddel.
- Indien nodig bij sterke vervuiling: reinig alles met een professioneel desinfectiemiddel, ook voor het niet zichtbare vuil.

### 6.1.1 De sorbetière

De sorbetière wordt gebruikt om sorbet of ijs in te draaien en is geheel vervaardigd van roestvrijstaal, ook die delen die met de compositie in aanraking komen. De machine heeft een automatische bediening door middel van een tijdschakelaar. Voor de sorbetière is geen speciaal onderhoud of smering vereist. De verwerkingscapaciteit is 1¼ liter, de bereidingstijd van ijs is ongeveer tussen ½ uur en 1 uur.

#### Handleiding voor de sorbetière:

1. Giet het mengsel, dat niet warm mag zijn en nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid (1 à 1¼ liter), in de roerkom van het apparaat.
2. Stel achtereenvolgens de schakelaars "FREDDO" (koeling) en "SPATULA" (roerwerk) in werking en stel de tijdschakelaar in op ca. 45 minuten.
3. Na afloop schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit.
4. Ter vermijding van koelingverlies dient het apparaat gedurende de hele bezettingstijd gesloten te blijven d.m.v. het deksel.

### 6.1.2 De koelwerkbank

De koelwerkbank wordt gebruikt om koude ingrediënten en koude bereide gerechten (geen ijsbereidingen) uit de koude keuken in op te slaan. De koelwerkbank is voorzien van 2 koelingen met elk 2x 1/1 GN roosters. Het apparaat heeft een elektronisch-digitale temperatuurregeling en -uitlezing, automatische ontdooiing en verdamping. De koeltemperatuur is ingesteld op 4°C .

#### Handleiding voor de koelwerkbank:

1. Laat te koelen producten eerst afkoelen.
2. Plaats de producten in de GN-bakken.
3. Plaats de te koelen producten in de koelwerkbank tot gebruik.
4. Zorg ervoor dat de fan niet wordt bedekt.
5. Het maximale gewicht per plank is 25 Kg.

#### Onderhoud:

- Elk half jaar moet het stof van de compressor worden verwijderd. Daarvoor kan de deur worden geopend door met een lange schroevendraaier tussen de openingen in de deur een schroef open te draaien. Veeg het stof daarna parallel aan de lamellen weg.



### 6.1.3 De DITO planeetmixer

De planeetmixer wordt gebruikt om ingrediënten te mengen en/of te kneden of om op te kloppen. Dit toestel heeft drie functies. Door eenvoudigweg één onderdeel om te wisselen kan de planeetmixer worden gebruikt voor degen (de deeghaak), voor beslagen (de vlinder/bisschop) en voor luchtig beslag of banketbakkersroom (de draadgarde ofwel klopper).

#### Handleiding voor de planeetmixer:

1. Zorg ervoor dat de mixer uitgeschakeld is.
2. Laat de bekkenlift zakken met behulp van de hendel van de kom.
3. Plaats de gewenste mengarm in de kom en til de kom op de bekkenlift.
4. Breng de kom in de juiste positie door de pin op de achterzijde van de kom op één lijn te brengen met de houder op de bekkenlift. Laat de plaatsingspinnen op de bekkenlift in de 'oren' van de kom grijpen en zet ze op hun plaats vast met de scharnierende komklemmen.
5. Schuif de mengarmen in de bijbehorende schacht en draai ze met de klok mee om de aandrijfpen in de "L"-groef te laten grijpen.
6. Doe de ingrediënten in de kom.
7. Plaats de mengbakbeveiliging op de bekken en breng de bekken omhoog met behulp van de hendel van de bekken (LET OP: een elektrische vergrendeling voorkomt dat de mixer begint te draaien als de bekkenlift en mengbakbeveiliging niet op de gebruikelijke wijze zijn aangebracht).
8. Selecteer de gewenste snelheid en start de machine door de schakelaar in de startpositie 'I' te brengen. Let erop dat de snelheid van de mixer niet gewijzigd mag worden terwijl de machine aanstaat. Stop de mixer voordat je de snelheid wijzigt.
9. Wanneer het mixen voltooid is:
10. Stop de mixer met behulp van de stopschakelaar. Laat de bekkenlift zakken en verwijder de mengbakbeveiliging. Verwijder de mengarm uit zijn schacht. Verwijder de bekken en mengarm uit de mixer om deze leeg te maken.

### 6.1.4 De inductiekookplaat

De inductiekookplaat wordt gebruikt voor het bereiden van gerechten in de koude keuken, en heeft een maximaal vermogen van 3 kW. De plaat heeft een temperatuurbereik tussen 60 °C en 240 °C. Op de inductiekookplaat kan alleen met inductiepannen worden gewerkt. Als inductiepannen gebruikt zijn op andere warmtebronnen zijn ze niet meer bruikbaar voor inductie!

#### Handleiding voor de inductiekookplaat:

1. Plaats de gewenste pan in het midden van het kookvlak, binnen de aangegeven zones.
2. Schakel het apparaat in met de AAN/STAND-BY knop.
3. Er zijn drie mogelijkheden (de drie knoppen links van de AAN/STAND-BY-knop):
  - a. De voedingsfunctie: voor koken of stomen, de temperatuur kan maximaal worden ingesteld op 170 °C.
  - b. De temperatuurfunctie: voor frituren of grillen, de temperatuur kan maximaal worden ingesteld tot 240 °C.
  - c. De tijdfunctie: de plaat kan worden ingesteld tot maximaal 120 minuten in stappen van 5 minuten
4. Met de vierde knop links van de AAN/STAND-BY-knop kan de temperatuur omhoog en omlaag worden ingesteld.
5. Indien je het gewenste resultaat heeft bereikt, schakel je het apparaat uit door de AAN/STAND-BY in te drukken.
6. Laat het apparaat voldoende afkoelen alvorens het aan te raken.

### **6.1.5 De ijsblokjesmachine**

De ijsblokjesmachine wordt voor verschillende doeleinden gebruikt. In het restaurant en de bar worden ijsblokjes gebruikt om aan drankjes toe te voegen, zoals in cocktails en frisdranken en om dranken te koelen. In de keuken worden ijsblokjes gebruikt voor het koelen van producten of componenten, zoals het koelen van geblancheerde groenten, het koelen van een farce tijdens de bereiding of het op ijs leggen van verse vis.

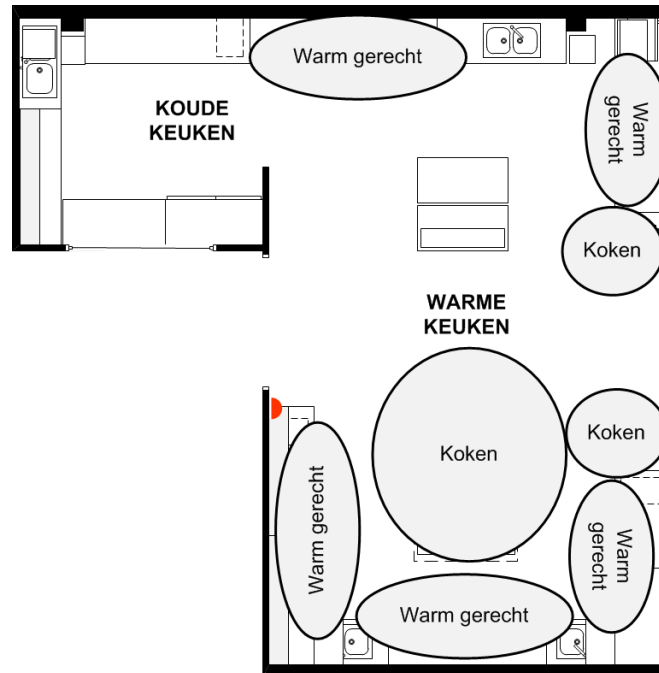
### **6.1.6 De pannen**

Voor het gebruik op de inductiekookplaat is een aantal inductiepannen beschikbaar. Deze pannen mogen niet worden gebruikt op gas en moeten na de afwas weer worden teruggeplaatst in de koude keuken. Ze zijn herkenbaar aan de tie-wraps die aan de steel/handvat zitten.

- Doe het deksel op de pan bij het koken van water, zo bespaar je energie.
- Gebruik inductiepannen niet op gas.

## 6.2 De warme keuken

In de warme keuken is ruimte voor het voorbereiden van de overige vier of vijf gerechten.



De werkplekken in de warme keuken hebben de beschikking over RVS-werkbladen, een wandschap voor lichte spullen en stopcontacten. Bij elke spoelbak bevindt zich een afvalbak, een zeepdispenser, een houder met keukenpapier en zeven. Voor elk gerecht is een systeem voor het maandmenu en een magneet met daaraan de benodigde messen.

De kookapparatuur in de warme keuken bestaat uit het kookeiland met 12 gasbranders, een gasoven, een verchromde bakplaat met 2/3 glad en 1/3 geribbeld oppervlak, voldoende afzetruimte tussen en naast de kooktoestellen, voldoende opbergruimte onder de kooktoestellen en een afzuigkap. Onder de afzuigkap zijn stopcontacten aangebracht voor diverse gereedschappen zoals de friteuse, de elektrische rookoven of een staafmixer. Naast het kookeiland beschikt de warme keuken over een Euromax-bakkers-stoomoven, een heteluchtoven, een vacumeermachine en een sous-vide apparaat.

De volgende gereedschappen maken ook onderdeel uit van de warme keuken: snijmachine, twee Magimix-machines, een kerntemperatuurmeter, weegapparatuur, staafmixers, en stekers. De toebehoren van de verschillende machines zijn te vinden in de lades van de warme keuken.

Op termijn kunnen een CombiSteamer, een medium Big Green Egg en een wok worden geplaatst, afhankelijk van de noodzaak. Zie hiervoor de planning van de aan te schaffen apparatuur.

Na de mise-en-place kan voor de bereiding gebruik worden gemaakt van de kookapparatuur op het kookeiland en de andere beschikbare apparatuur. Bereide warme producten kunnen warm worden gehouden in de daarvoor bestemde warmhoudkast of in één van de ovens.

- Plaats de toebehoren van de verschillende machines na gebruik en afwas weer in de lades terug.
- Gebruik de juiste kleur snijplank bij de bereiding van de gerechten.
- Leg de snijplank vast door een stuk nat keukenpapier onder de plank te leggen, anders gaat de plank schuiven.
- Reinig tijdens en na de bereiding de werkplekken (gereedschap, apparatuur en oppervlakken) en het kookeiland goed.
- Verwijder zichtbare vuil met een professioneel reinigingsmiddel.
- Indien nodig bij sterke vervuiling: reinig alles met een professioneel desinfectiemiddel, ook voor het niet zichtbare vuil.



## 6.2.1 De fornuizen

In het kookeiland zijn twee gasfornuizen beschikbaar:



- Een fornuis met 3 branders van 3,5 kW en 3 branders van 4,5 kW
- Een fornuis met 3 branders van 3,5 kW, 3 branders van 4,5 kW met een gasoven van 5,8 kW.

De fornuizen worden gebruikt voor de meeste kooktechnieken. De oven kan worden gebruikt voor allerlei oven-bereidingen en ook voor het warmhouden van gerechten. De temperatuur van de oven kan worden ingesteld tussen 120°C tot 330°C. Beide fornuizen moeten met een gasaansteker worden ontstoken.

### Handleiding voor de branders:

1. Druk de knop in en draai tegen de klok in naar  .
2. Houd de knop ingedrukt en ontsteek de brander met een gasaansteker.
3. Houd de knop ingedrukt voor 15 seconden.
4. Daarna kun je het gas hoog of laag draaien.
5. Om het gas uit te zetten: draai de knop naar  .

### Handleiding voor de oven:



1. Druk de knop in en draai tegen de klok in naar  .
2. Houd de knop ingedrukt en druk op de ontstekingsknop.
3. Check de vlam door het kijkgat in de bodemplaat van de oven.
4. Draai de knop naar de gewenste temperatuur.
5. Om het gas uit te zetten: draai de knop naar  .

Zet de afzuigkap eerst aan, anders werkt de gastoevoer naar de fornuizen niet.

## 6.2.2 De bakplaat

De verchromde bakplaat wordt gebruikt voor het bakken of grillen van diverse producten en heeft een 2/3 glad en 1/3 geribbeld oppervlak. De bakplaat is een gas-uitvoering en heeft een dubbele brander per zone, met een totaal vermogen van 11,8 kW. Het aansteken gebeurt door middel van een elektrische ontsteking. De bakplaat heeft een vetopvanglade (achter de deuren) die regelmatig schoongemaakt moet worden.

### Handleiding voor de bakplaat:

1. Druk de knop in en draai tegen de klok in naar  .
2. Houd de knop ingedrukt en druk op de ontstekingsknop.
3. Houd de knop ingedrukt voor 20 seconden.
4. Draai de knop naar de gewenste temperatuur (1 tot 8).
5. Om het gas uit te zetten: draai de knop naar  .

- Werk niet met metalen gereedschap op de bakplaat, uitsluitend met hout of plastic.
- Maak de bakplaat niet schoon met een bijtend schoonmaakmiddel en een stalen schuurspons, maar met gewoon zeep, water en een zachte schuurspons.
- Smeer de bakplaat af en toe in met vaseline-olie.
- Maak de vetopvanglade van de bakplaat regelmatig schoon.

### 6.2.3 De ovens

Beide ovens zijn elektrisch.

**De Euromax-oven** is een hetelucht stoomoven (380V). De hete lucht komt uit verwarmingselementen in de achterwand van de oven en wordt door ventilatoren door de ovenkamer geblazen. Door middel van een drukknop spuit je water op de ventilator. Deze vernevelt het water zo snel dat uitsluitend stoom in de oven komt. Hierdoor zal het product minder snel uitdrogen. Deze oven heeft ruimte voor bakplaten van 600x400 mm of kleiner. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C tot 275°C.

#### Handleiding voor de Euromax-oven:

1. De oven wordt aangezet met de meest linker schakelaar.
2. De tijd wordt ingesteld met de linker draaiknop. De tijd kan worden ingesteld vanaf 5 tot 120 minuten of op een continuestand zonder tijdslimiet (handje). Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een signaal en wordt het bakproces beëindigd.
3. De temperatuur wordt ingesteld met de rechter draaiknop. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C tot 275°C.
4. Vocht kan worden toegevoegd door de middelste vierkante drukknop in te drukken. Hiermee wordt er water in de ovenruimte gespoten.

**De hetelucht -oven** is een hetelucht- oven zonder stoom (220V). De hete lucht komt uit verwarmingselementen in de achterwand van de oven en wordt door ventilatoren door de ovenkamer geblazen. Deze oven heeft ruimte voor bakplaten van 600x400 mm of kleiner. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 0°C tot 300°C.

#### Handleiding voor de hetelucht-oven:

1. Stel de gewenste temperatuur in met de linker draaiknop (0°C - 300°C)
2. Stel de gewenste tijdsduur in met de rechter draaiknop (0 – 120 minuten)
3. De gewenste temperatuur is bereikt als het temperatuurlampje uitgaat.

### 6.2.4 De afzuigkap

De afzuigkap wordt gebruikt voor het afvoeren van lucht en stoom. Voor losse kookapparatuur (zoals de friteuse) is er onder de afzuigkap elektriciteit voorhanden.

#### Handleiding voor de afzuigkap:

1. Schakel de afzuigkap aan door de draaiknop (naast de rode noodstop) op 1, 2 of 3 te zetten.
2. Schakel de afzuigkap uit door de draaiknop op 0 te zetten.

## 6.2.5 De friteuse

De losse friteuse (6 liter) met aftapkraan wordt gebruikt voor het frituren van diverse producten. De friteuse is voorzien van een bak met een koude zone waardoor kruimels en bakresten naar de bodem zinken waardoor de olie aanzienlijk langer mee zal gaan. Het frituren moet altijd gedaan worden op het kookeiland, onder de afzuigkap.

### Handleiding voor de friteuse:

1. Vul de bak met vloeibare olie tot de MAX streep.
2. Stop de randaarde stekker in een geaard stopcontact.
3. Schakel het apparaat in door de groene aan-/uitknop op het bedieningspaneel. De groene lamp op de aan-/uitschakelaar gaat branden.
4. Stel met de thermostaat de gewenste temperatuur in. Het oranje lampje gaat branden.
5. Als de ingestelde temperatuur is bereikt gaat het oranje lampje uit.
6. Tijdens het frituren gaat het temperatuurlampje af en toe aan en uit om aan te geven dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om te zorgen dat de juiste temperatuur gehandhaafd blijft.
7. Je kunt nu frituren.

### Na gebruik:

1. Schakel de apparatuur uit door de schakelaar uit te zetten en de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
2. Laat de frituurpan op zijn plaats staan tot apparaat en inhoud zijn afgekoeld.
3. Plaats de deksel op de friteuse, zodat de olie niet verouderd.

### Als het vet oud is, moet je het vervangen.

1. Zo kun je bepalen of het vet oud is:
  - a. Het vet is donkerbruin.
  - b. Het vet schuimt tijdens het frituren.
  - c. Het vet walmt.
  - d. Het vet ruikt naar gefrituurde producten.
2. Zet de friteuse uit en laat het vet afkoelen tot minimaal 50°C.
3. Plaats een RVS container onder het aftapkraantje.
4. Draai het aftapkraantje voorzichtig open en vul de emmer niet te vol.
5. Voer het afgewerkte vet af in de daarvoor bestemde opvangbak in de spoelkeuken.

- Controleer regelmatig of er voldoende olie in de friteuse zit. Het niveau mag nooit onder de MIN-indicatie komen.
- Controleer regelmatig of de olie in de friteuse nog goed is.
- Frituur altijd onder de afzuigkap.



## 6.2.6 De vacumeermachine

De vacumeermachine wordt gebruikt voor twee toepassingen, allereerst voor het sous-vide bereiden van producten en ten tweede voor het bacterievrij maken van bereide producten die moeten worden opgeslagen in de koeling of de vriezer. Pas op: de vacumeermachine is erg zwaar, laat hem daarom staan en probeer hem niet te verplaatsen.

### Handleiding voor de vacumeermachine:

1. Schakel de machine in door middel van de aan/uit schakelaar **(8)**.
2. Vouw / rol de opening van de vacuümzak een beetje om (zo voorkom je dat er vocht / vet op het dicht te sealen plastic zit).
3. Vul de vacuümzak met het product. Gebruik het juiste formaat zak, dat makkelijk om het product past maar niet te groot is voor het product.
4. Leg de vacuümzak in de kamer. De open zijde moet ploovrij over de sealbalk **(1)** worden gelegd. De zak mag nooit buiten de vacuümkamer en de deksel uitkomen.
5. Indien het product veel lager is dan de hoogte van de sealbalk, kan gebruik worden gemaakt van de inlegplaten die standaard bij de machine zijn geleverd. Dit maakt de handeling makkelijker en verkort de cyclustijd.
6. Stel de juiste waarden in voor de vacuümfunctie, zie hieronder.
7. Sluit het deksel en de machine doorloopt automatisch de volledige vacumeercyclus. Het deksel gaat automatisch open als het product is gevacumeerd.
8. Het verpakte product kan uit de machine worden genomen.



### Handleiding voor de instellen vacuümfunctie:

De vacuümfunctie (duur vacuüm) kan per seconde verhoogd of verlaagd worden (minimum duur 2 seconden, maximum duur 99 seconden). Hoe korter de duur van het vacuüm, hoe minder krachtig het product gevacumeerd is (en dus minder vervorming).

Tere producten zoals bv. vis of tomaat kunnen bij een te hoge mate van vacuüm vervormt raken. Daarom dient de mate van de vacuümwaarde verlaagd te worden. Voor producten die niet makkelijk vervormbaar zijn bv. groente kunnen hogere vacuümwaarde gehanteerd worden.

### Instellen vacuümfunctie

1. Druk op de functie selectie toets **(2)** en zorg dat het lampje bij 'vacuüm' brand **(4)**.
2. Met de knoppen '+' **(5)** of '-' **(6)** kan de duur van het vacuüm ingesteld worden. De vacuümduur kan per seconden worden ingesteld en wordt in de display aangegeven **(1)**.
3. De duur van het vacuüm is nu ingesteld en de machine kan worden gebruikt.



### Belangrijke opmerkingen bij gebruik van de vacumeermachine

1. Alleen koude / koele producten vacumeren.
2. Indien men producten voor de sous-vide vacumeert, speciale kookzakken gebruiken.
3. Indien bij het vacumeren vloeistoffen gaan koken (er ontstaan dan luchtbelletjes op het product), **dient handmatig op de 'Vacuüm stop' toets (5) gedrukt te worden**. De machine stopt dan met het vacuümtrekken en gaat direct over op het dicht seal programma van de vacuümszak.
4. Met de 'stop' toets **(6)** worden alle programma's (vacuüm trekken en dicht sealen) direct gestopt en wordt de machine ontvlucht.
5. Geen schalen of borden in de vacumeermachine.
6. De zak mag nooit en nimmer buiten de vacuümkamer en de deksel uitkomen.
7. Producten waarin lucht zit / is geslagen (bv. aardappelpuree of slagroom) zullen in eerste instantie uitzetten bij vacuüm trekken.
8. De sealfunctie **(4)** (seal duur van de vacuümszak) dient niet te worden aangepast. Deze staat al goed ingesteld op **XX** seconden).
9. Het conditioneringsprogramma **(3)** wordt alleen door bevoegde personen toegepast.
10. Scherpe / harde producten kunnen bij vacumeren de zak lek prikken. Inpakken met aluminium folie kan dit voorkomen (bv. de botjes van een lamsrack inpakken met aluminiumfolie).
11. Bij een barst in de deksel, de machine niet gebruiken. Melden aan de chef.
12. In de vacumeermachine kunnen ook vloeistoffen gevacumeerd worden. Dit wordt alleen door de (sous)chef gedaan.

Gebruik van de vacumeermachine is voorbehouden aan chefs, souschefs of leden die ervaring hebben met vacumeermachines.

## 6.2.7 De sous-vide

De sous-vide machine wordt gebruikt voor het langere tijd onderdompelen in een waterbad van gevacumeerd voedsel bij een constante temperatuur. De temperaturen zijn vaak veel lager dan in traditionele ovens maar het voedsel wordt over langere tijd bereid. Het resultaat is perfect gegaard voedsel met meer smaak en voedingsstoffen.

Voor het bepalen van de bereidingstijd is met name de dikte van de producten van belang. Het gewicht is niet belangrijk. Als je een product wilt bereiden dat twee keer dikker is dan normaal dan moet je de minimum kooktijd vermenigvuldigen met vier. Zie ook de kooktijden in de sous-vide bijlage. Voor het garen van producten kun je de volgende richttemperaturen aanhouden:

### Vlees (rund, lam en varken)

- rare 49°C
- medium 56°C
- medium well 65°C
- well done 71°C

### Vis

- rare 47°C
- medium rare 52°C
- medium 60°C

### Groenten

- tussen 85°C en 87°C

#### Handleiding voor de sous-vide:

##### Vul de sous-vide EERST met water!

#### 1. Water vullen:

Vul de bak met (warm) water en zorg dat het water niet over de rand aan de binnenmarkering van de bak komt. Houd rekening met het volume van de plaatsen producten en pas hier de hoeveelheid water op aan en zet het apparaat via de groene aan-/uitschakelaar aan de achterzijde aan. Activeer het apparaat met de stand-by knop. De laatst opgeslagen tijd en de werkelijke watertemperatuur zullen worden getoond.

#### 2. Tijd instellen:

Druk de time/set knop 1 keer in en de uren zullen gaan knipperen. Met behulp van de ▲ of ▼ neer toetsen kun je de tijd aanpassen. Druk nogmaals op de time/set knop en de minuten gaan knipperen, druk op ▲ of ▼ neer en de minuten kunnen worden aangepast.

#### 3. Temperatuur instellen:

Druk 1 keer op ▲ of ▼, de laatst ingestelde temperatuur verschijnt in het display. Deze knippert en is dan te wijzigen via de pijl op /neer knoppen. Druk 1 keer en de temperatuur zal met 0.1 C verspringen, houd de toets ▲ of ▼ ingedrukt en de temperatuur gaat versneld naar boven/beneden. Zolang het apparaat opwarmt, brandt links onderin het display het oranje lampje.

#### 4. Plaatsen producten:

Plaats de gevacumeerde zak(ken) in het water zodra het water de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Als je meerdere zakken gebruikt, gebruik dan het rek zodat je er zeker van bent dat de zakken volledig onder het wateroppervlak staan.

#### 5. Deksel sluiten:

Nadat je de timer en de temperatuur heeft ingesteld en gevacumeerd voedsel in de bak heeft

gedaan, dien je de deksel op de bak te doen. Om de deksel goed op de bak te kunnen plaatsen dien je eerst het ontluchtingsklepje open te zetten. Dan pas kun je de deksel sluitend plaatsen. Zodra de deksel goed sluit, dien je het ontluchtingsklepje dicht te doen.

**6. Deksel openen:**

Als de deksel wordt geopend dient eerst het ontluchtingsklepje te worden geopend. Doe je dit niet dan is de deksel vacuüm gezogen en kun je deze niet verwijderen. Waarschuwing: er kan stoom ontsnappen! Pas op verbrandingsgevaar.

**7. Na gebruik:**

Laat eerst het water afkoelen! Je laat het water uit de bak lopen door de kraan in te drukken en een ¼ slag naar links te draaien. Je draait de kraan vervolgens weer dicht door deze in te drukken een ¼ naar rechts te draaien. Let hierbij op dat de knop weer iets omhoog komt en daarmee in de veiligheidsvergrendeling staat.

**Doe altijd eerst water in de sous-vide! Zonder water gaat de machine kapot. Een slang die past op de kraan is hiervoor beschikbaar.**

### 6.2.8 De elektrische rookoven

De elektrische rookoven wordt gebruikt voor het roken van producten. De rookoven kan zowel voor warm als koud roken worden gebruikt. Op de deur van de oven zit een thermometer die de binnentemperatuur laat zien (let op: de kleine rode cijfers geven de °C –aanduiding ). De oven moet altijd op het kookeiland worden gebruikt vanwege de rookontwikkeling bij het openen. Pas op, de panelen van de oven worden warm. Zie de bijlage voor temperaturen en tijden.

Er zijn twee manieren om te roken, de warme methode (40°C à 110 °C) en de koude methode (10 à 25°C) waarbij de gerechten eerst worden gepekeld.

**Warm roken:** Hiermee krijg je een heerlijke rooksmaak aan het voedsel. Vis wordt gerookt bij een temperatuur tussen de 40°C en 80°C, vlees op hogere temperatuur, tussen de 90°C en 110°C. De tijd varieert -afhankelijk van de grootte van het stuk voedsel, en of het al voorgegaard is- van een half uur tot een aantal uren.

**Koud roken:** Koud roken is moeilijker dan warm roken. De gerechten moeten eerst worden gepekeld. De temperatuur ligt tussen de 10°C en 25°C. Het roken kan van 4 uur tot 4 dagen duren. Al die tijd moet je de temperatuur in de gaten houden en zorgen dat de rookoven goed blijft doorroken.

#### Handleiding voor de rookoven:

1. Zet de controleknop op "OFF".
2. Plaats de vet-lekbak onder in de oven.
3. Plaats de waterbak in de beugels en vul tot 2/3 met water of wijn.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Draai de controleknop naar de gewenste temperatuur (zie ook de thermometer in de deur) en sluit de deur.
6. Als de oven op temperatuur is: vul de bak voor houtsnippers met hout, plaats in de beugels en ontsteek met een crème-brûléebrander. Dek losjes af met het deksel.
7. Smeer de ovenroosters in met wat olie, plaats het voedsel op de roosters en plaats de roosters op de gewenste hoogte in de oven. Sluit de deur en laat de deur zo veel mogelijk dicht (als de deur tussentijds wordt geopend zal de oven uitschakelen, bij het sluiten wordt de oven weer ingeschakeld).
8. Zet de controleknop weer op OFF wanneer het voedsel is bereid.
9. Laat de oven volledig afkoelen voordat je hem schoonmaakt en verplaatst.
10. De ovenroosters, de vet-lekbak, de waterbak en de houtsnipperbak kunnen worden schoongemaakt in water met zeep, daarna afspoelen en laten drogen.

Rook voedsel altijd onder de afzuigkap.

### 6.2.9 De pannen

In de warme keuken zijn voldoende pannen beschikbaar voor alle mogelijke bereidingswijzen. De meeste kookpannen zijn uitgevoerd in RVS, de meeste bakpannen zijn anti-aanbak. Daarnaast zijn er pannen voor specifieke bereidingen, zoals de wok en de anti-aanbak vispannen. Gebruik pannen voor de specifieke bereiding en gebruik ze verstandig!

In de koude keuken staat een inductiekookplaat. Hierop kan alleen gewerkt worden met inductiepannen. Deze pannen mogen niet worden gebruikt op gas en moeten na de afwas weer worden teruggeplaatst in de koude keuken.

- Snijd niet met metalen voorwerpen in anti-aanbak pannen.
- Was anti-aanbak pannen niet in de afwasmachine, maar met de hand.
- Gebruik inductiepannen niet op gas.
- Sla alle bak- en braadpannen op onder het kookeiland, achter de deuren.
- Sla potten en pannen op onder de werkbanken.
- Gebruik de vispannen uitsluitend voor vis.
- Reinig de onderkant van pannen goed, vetvlekken aan de onderkant zorgen voor ongelijkmatige verhitting en plaatselijke oververhitting.
- Doe het deksel op de pan bij het koken van water, zo bespaar je energie.

## 6.3 Het uitserveren

Voor het uitserveren van gerechten uit de koude keuken is een doorgeefluik beschikbaar. Voor het uitserveren van gerechten uit de warme keuken is een uitgiftepunt beschikbaar met een vrijrijdbare warmhoudkast en een vrijrijdbare werktafel met daarop een dubbele warmtebrug. De beste opstelling van het uitgiftepunt kan worden bepaald door elke kookgroep, houd daarbij wel rekening met het aansluitpunt voor de elektriciteit.



### 6.3.1 De warmhoudkast

De warmhoudkast wordt gebruikt voor het warm houden van bereide gerechten en het warm maken van servies. De warmhoudkast is vrijrijdbaar en wordt ingeschakeld door de zwarte draaischakelaar te draaien. Op vol vermogen wordt de binnentemperatuur van de warmhoudkast ongeveer 70°C.

- Schakel aan het begin van de dag de warmhoudkast in.
- Schakel aan het einde van de dag de warmhoudkast weer uit.

### 6.3.2 De warmtebrug

De warmtebruggen worden gebruikt voor het op de juiste temperatuur uitserveren van alle soorten gerechten zonder de kwaliteit ervan te beïnvloeden. Gerechten drogen niet uit en verliezen hun oorspronkelijke kleur niet. De warmtebruggen zijn gemonteerd op een vrijrijdbare RVS-werktafel en bestaan uit twee lagen met elk een infrarood-straler van 1,5 kW.

#### Handleiding voor de warmtebrug:

1. Schakel de warmtebrug in door de stand tussen LO en HI te zetten.
2. De stand van de brug is op het NOORDEN.
3. Schakel de brug uit door de draaiknop op OFF te zetten.

- Pas op met de warmtebruggen, ze zijn warm.
- Schakel aan het einde van de avond de warmtebruggen weer uit.

### 6.3.3 De salamander

De salamander wordt gebruikt voor het snel grillen van direct uit te serveren gerechten en is geplaatst in één van de hoeken van de warme keuken, dicht bij het uitgifte-punt.

De thermostaat is traploos instelbaar tot maximaal 300°C en is voorzien van controlelampjes. De grill is op temperatuur als het oranje lampje dooft. De grillhoogte is variabel instelbaar door het lichtlopende bovenstuk op en neer te duwen.

De salamander kan worden gebruikt voor het gratineren van gratins en het glaceren van zoute en zoete bereidingen.

#### Handleiding voor de salamander:

1. Steek de stekker in het stopcontact; het groene indicatielampje geeft aan dat het apparaat aangesloten is.
2. Draai de regelbare thermostaat rechtsom tot de gewenste temperatuur. Het gele indicatielampje brandt als signaal dat het verwarmingselement opwarmt.
3. Zet de bovenplaat met de verstelhandgreep op de juiste afstand van het gerecht, dus aangepast aan de daarvoor vereiste verhitting.
4. Nadat de ingestelde temperatuur is bereikt, schakelt de thermostaat de stroomtoevoer automatisch uit. Tegelijkertijd gaat het indicatielampje uit. Dit geeft aan dat de elektrische stroom is uitgeschakeld tot weer verwarming nodig is.
5. Als het gerecht gereed is, zet dan de bovenplaat met de verstelhandgreep in de hoogste stand. Je kunt dan de schotel uit de oven nemen.
6. Als het werk voltooid is, draai dan de regelbare thermostaat linksom uit. Trek de stekker uit het stopcontact en sluit de stroomtoevoer af.

Schakel aan het einde van de avond de salamander weer uit.



## 7 De spoelkeuken

De spoelkeuken bevindt zich direct achter de keuken, zodat het transport van gebruikte materialen zo kort mogelijk is.



Tijdens de voorbereiding en bereiding en vooral na het diner dienen alle gebruikte materialen (snijplanken, RVS-bakken, messen, borden, etc.) afgewassen te worden in de spoelkeuken. Gebruikt glaswerk dient te worden afgewassen in de bar, waar een glazen spoelmachine beschikbaar is.

De volgorde bij het afwassen:

1. Direct bij de ingang van de spoelkeuken is een verlaagde muur, met daarachter een RVS-werkblad waarop de vuile materialen kunnen worden geplaatst.
2. Voor het verwijderen van voedselresten is er in het werkblad een opening waaronder een vuilnisbak is geplaatst.
3. De vuile materialen worden daarna in de korven geplaatst, waarna ze kunnen worden gedebraseerd. Hiervoor zijn een voorspoeldouche en een spoelbak geplaatst.
4. Daarna wordt de korf in de doorschuifmachine geplaatst.
5. Na het spoelen in de doorschuifmachine wordt de schone vaat geplaatst in de kast in de spoelkeuken.

De doorschuifmachine heeft een wasperiode van 2 minuten en een korfmaat van 500x500 mm. De maximale diameter van borden is 380 mm. Bij het openen van de deur wordt het programma onderbroken.

**Handleiding voor de doorschuifmachine:**

1. Druk op de groene knop. De machine vult zich nu met water en verwarmt het water. Dit duurt ongeveer een ½ uur.
2. Het linker lampje op het paneel gaat branden als de machine op de juiste temperatuur is.
3. Plaats de korf met vaat in de machine.
4. Sluit de deur en druk op de grijze knop.
5. Na de wasperioden: open de deur en haal de korf uit de machine.
6. Voor de volgende spoelgang: de nieuwe korf met vaat plaatsen en de deur sluiten.

**Vóór het afwassen:**

- Laat vuil vaatwerk niet te lang staan - dan kunnen bacteriën en virussen zich ook niet zo snel vermenigvuldigen.
- Deponeer etensresten niet in de vaatwasmachine, maar in de vuilnisbak.

**Na het afwassen:**

- Ruim vochtig vaatwerk niet direct op. Laat het eerst drogen.
- Droog vochtig vaatwerk niet met een vaatdoek. Keukendoeken bevatten bacteriën, die bij het poleren op het vaatwerk verdeeld worden.

## 8 Het restaurant

Het restaurant bevindt zich aan de voorzijde van het gebouw en biedt voldoende ruimte voor een kookgroep van 15 personen, en ook voor een partneravond.



In het restaurant worden de gerechten genuttigd die zijn bereid door de kookgroep.

De eettafel bestaat uit verschillende losse tafels die tijdens de avond voor de normale kookgroep als één tafel opgesteld staan met daarbij 15 stoelen. Bij partner-avonden kan gekozen worden voor een andere opstelling. In de berging staan reserve-tafels en stoelen voor dit doeleinde.

Zorg dat de kookgroep de tafel heeft gedekt met linnen/papier, (onder)borden, bestek, kaarsen etc.. voordat het diner begint.

### 8.1 Het servies

Het servies is opgeslagen in de kast van de spoelkeuken.

### 8.2 Het bestek

Het bestek is opgeslagen in de verrijdbare bestekwagen in de spoelkeuken.



## 9 De bar

De bar bevindt zich aan de voorzijde van het gebouw en wordt gebruikt voor de borrel, voordat de kookgroep start met de voorbereidingen van het menu. De bij het diner te nuttigen drank bevindt zich ook in de bar.



De bar heeft een opstelling met een half rond barelement met barkrukken. Onder de bar bevinden zich twee kasten met de sterke drank. Achter de bar en tegen de wand is een keukenblok geplaatst met een spoelbak, kastjes en laden, twee koelkastenladen en de glazenspoelmachine voor het glaswerk. Naast de bar staat de wijnkoelkast. Het espressoapparaat staat op het keukenblok. Ook zijn hier een telefoon en de EHBO-trommel te vinden.

### 9.1 De drank

Alle dranken zijn beschikbaar in de koelingen en onder het barmeubel.

#### 9.1.1 De wijnen

De wijnen van de maand zijn opgeslagen in de zone-koelkast met glazen deur. Elke week wordt de wijnvoorraad gecontroleerd en eventueel aangevuld voor de komende week.

De wijnkoelkast is geschonken door van Dop Wijnen in Voorburg.



**Handleiding voor de wijnkoeling:**

De wijnkoelkast heeft twee temperatuurzones:

1. maximaal 66 flessen met een temperatuur-regeling tussen 5 tot 10°C voor de witte wijnen.
2. maximaal 57 flessen met een temperatuur-regeling tussen 10 tot 18°C voor de rode wijnen.

**9.1.2 Het bier en de frisdrank**

Voor bier en frisdrank zijn twee koelkasten beschikbaar, die onder het keukenblok staan. De chef van de kookgroep dient de bier- en frisvoorraad weer aan te vullen voor de volgende kookdag.

**9.1.3 De sterke drank**

De sterke drank is opgeslagen in de twee kasten die zich onder het barmeubel bevinden. Elke week wordt de voorraad gecontroleerd en eventueel aangevuld voor de komende week.

**9.2 De espressomachine**

Hier is geen officiële handleiding meer van.

**Handleiding voor de espressomachine:**

1. Er moet voldoende gemalen koffie in het koffiemaalmachine zitten. Zo niet LINKS onder zit de schakelaar om te malen.
2. Gebruik de filter met twee uitlopen van de espressomachine en plaats die onder de gemalen koffie.
3. Trek twee maal de handel van de koffiemaalmachine naar voren. Er komt koffie in de filter, het mag niet tot aan de rand gevuld worden, ca. 5 mm. er onder (anders komt de koffie heel langzaam uit de filter). Niet vergeten de koffie van de rand te vegen en vervolgens aan te drukken.
4. Plaats de filter onder de espressomachine en klik vast.
5. Plaats twee kopjes onder de uitlopen.
6. Druk op de knop met twee grote kopjes voor gewone koffie, de knop met de kleine kopjes voor espresso.
7. Klop de filter boven de vuilnisbak uit en begin weer bij 1 of 2.

Verander de door de leverancier ingestelde maalfijnheid van de koffiemaalmachine niet. Dit komt nog (te)veel voor en kost de vereniging veel geld aan onderhoudskosten.

### 9.3 De glazenspoelmachine

De glazenspoelmachine wordt gebruikt voor het schoonmaken van het glaswerk. De machine heeft een automatisch wasprogramma van 120 seconden en slaat automatisch af bij het openen van de deur. De afmeting van de korf is 400x400 mm en de maximale hoogte van het glaswerk is 240 mm.

#### **Handleiding voor de glazenspoelmachine:**

1. Doe een ½ espressokopje afwasmiddel en ½ espressokopje glansspoel in de kuip van de machine (staat in het eerste keukenkastje).
2. Gebruik een geschikte korf, vul hem zonder hem te overladen en zonder het glaswerk over elkaar te plaatsen. Spoel altijd eerst de resten van het glaswerk.
3. Zet glaswerk omgekeerd in de korf.
4. Druk op de groene knop. De machine vult zich nu met water en verwarmt dit water.
5. Het linker lampje op het paneel gaat branden als de machine op de juiste temperatuur is.
6. Plaats de korf met vaat in de machine.
7. Sluit de deur en druk op de grijze knop.
8. Na de wasperioden: open de deur en haal de korf uit de machine.
9. Voor het sluiten van de kookdag: laat de machine leeglopen door de grijze stop (helemaal rechtsachter in de machine) te verwijderen. Als al het water is weggestroomd, plaats de grijze stop terug.





## 10 Het kantoor

Het kantoor bevindt zich tussen de keuken en de berging en is in principe beschikbaar voor activiteiten van het bestuur en commissies. Ook kan de ruimte worden gebruikt voor beoordelingscommissies bij proeven van bekwaamheid.



Deze ruimte is in beginsel afgesloten.

In het kantoor bevinden zich een telefoon, de twee brievenbusjes (zie Drankenadministratie), eventueel een PC en de volledige LAdC-administratie.

Het kantoor kan worden geopend door de chef, en in beperkte gevallen gebruikt worden voor administratieve werkzaamheden of voor het opzoeken via het internet.

De WIFI-toegangscode (beschikbaar voor iedereen) is: MStT9YiF8nLQ.



## **11 Planning nieuwe apparatuur**

Bij de inrichting van de nieuwe keuken is zo veel mogelijk rekening gehouden met de benodigde apparatuur én het beschikbare budget. Voor de komende jaren staan de volgende apparatuur en gereedschappen op de planning, uiteraard afhankelijk van het beschikbare budget.

### **11.1 2014**

Voor 2014 staan de volgende apparatuur en gereedschappen op de planning te worden aangeschaft:

- Insectenverdelger (lamp), te bepalen na enkele maanden gebruik van de keuken
- CombiSteamer

### **11.2 Na 2014**

Na 2014 staan de volgende apparatuur en gereedschappen op de planning te worden aangeschaft:

- Wokbrander
- Medium “Big Green Egg”

### **11.3 Wens voor nieuwe apparatuur en gereedschappen**

Als er een wens is voor specifieke apparatuur of gereedschappen die niet aanwezig zijn, of die niet in de planning staan aangeschaft te worden, dan kun je je richten tot de inkoper en de commissaris Technische Zaken. Zij zullen de wensen opnemen in de planning en de haalbaarheid beoordelen.



## 12 Afspraken bedrijfsvoering

Dit hoofdstuk geeft een overzicht van de afspraken over de bedrijfsvoering uit alle voorgaande hoofdstukken. Deze "Afspraken Bedrijfsvoering" worden beschouwd als een bindende richtlijn. Alle leden zijn verantwoordelijk voor het nakomen van deze richtlijnen. De chef moet er op toezien dat de alle afspraken worden nageleefd.

### Algemeen

DO	DON'T
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het is voor leden verplicht om in kokstenu te koken, te weten het Hilton-model koksjasje, voorzien van een geborduurd LAdC-logo in zwart en de eigen naam in bordeauxrood met verwisselbare zwarte knopen*, een geruite koksbroek en een lange witte sloof. Daarbij wordt geadviseerd om dichte (leren) schoenen te dragen tijdens het koken.</li> <li>2. Alle leden moeten goede kennis hebben van de procedures en afspraken zoals beschreven in dit handboek en dienen deze na te leven.</li> <li>3. Alle leden zijn verantwoordelijk voor hun eigen gedrag. Als eindverantwoordelijke van de kookgroep kan de chef iemand aanspreken op zijn gedrag.</li> <li>4. Het vooraf doornemen van de receptuur wordt van alle leden verwacht.</li> <li>5. Ga zorgvuldig om met andermans eigendom, het gebouw is gehuurd.</li> <li>6. Neem contact op met de inkoper en de commissaris Technische Zaken in geval van onderhoud, schade en storingen.</li> <li>7. Zorg dat de kookgroep de tafel heeft gedekt met linnen/papier, (onder)borden, bestek, kaarsen etc.. voordat het diner begint.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tijdens het koken mogen geen aanpassingen worden gemaakt op de receptuur.</li> <li>2. Men kan geen apparatuur, gereedschappen, inventaris of ingrediënten lenen ten behoeve van eigen gebruik. De chef dient hierop toe te zien!</li> <li>3. Het is niet toegestaan de sleutel van het gebouw uit te lenen of te dupliceren.</li> <li>4. Het is niet toegestaan te roken in het gehele gebouw, ons conformerend aan het beleid van de overheid.</li> </ol>

### Drank

DO	DON'T
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alle consumpties tijdens het koken dienen geschreven te worden door op de <i>drankbon "streepjes"</i> te noteren achter de eigen naam.</li> <li>2. Het aantal flessen wijn dat tijdens het diner wordt gebruikt, moet door de chef (of souschef) worden genoteerd op de drankbon.</li> <li>3. De chef zorgt er aan het einde van de kookdag voor dat de ingevulde</li> </ol>	<p>Notatie van halve flessen wordt niet geaccepteerd.</p>

<p>drankbon is gedeponereerd in het daarvoor bestemde "brievenbusje" dat in het kantoor hangt.</p> <p>4. De chef dient de wijn en overige dranken aan het einde van de kookdag weer aan te vullen in de daarvoor bestemde koelkasten voor de volgende kookdag.</p>	
--	--

## Apparatuur

DO	DON'T
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebruik de koelwerkbank uitsluitend voor de twee gerechten in de koude keuken.</li> <li>2. Plaats de toebehoren van de verschillende machines na gebruik en afwas weer in de lade terug.</li> <li>3. Gebruik de juiste kleur snijplank bij de bereiding van de gerechten.</li> <li>4. Leg de snijplank vast door een stuk nat keukenpapier onder de plank te leggen, anders gaat de plank schuiven.</li> <li>5. Reinig tijdens en na de bereiding de werkplekken (gereedschap, apparatuur en oppervlakken) en het kookeiland goed.</li> <li>6. Verwijder zichtbaar vuil met een professioneel reinigingsmiddel.</li> <li>7. Indien nodig bij sterke vervuiling: reinig alles met een professioneel desinfectiemiddel, ook voor het niet zichtbare vuil.</li> <li>8. Zet de afzuigkap eerst aan, anders werkt de gastoevoer naar de fornuizen niet.</li> <li>9. Smeer de bakplaat af en toe in met vaseline-olie.</li> <li>10. Maak de vetopvanglade van de bakplaat regelmatig schoon.</li> <li>11. Controleer regelmatig of er voldoende olie in de friteuse zit. Het niveau mag nooit onder de MIN-indicatie komen.</li> <li>12. Controleer regelmatig of de olie in de friteuse nog goed is.</li> <li>13. Frituur altijd onder de afzuigkap.</li> <li>14. Sla alle bak- en braadpannen op onder het kookeiland, achter de deuren.</li> <li>15. Sla potten en pannen op onder de werkbanken.</li> <li>16. Gebruik de vispannen uitsluitend voor vis.</li> <li>17. Reinig de onderkant van pannen goed, vetvlekken aan de onderkant zorgen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Niet snijden met messen op het marmeren werkblad.</li> <li>2. Werk niet met metalen gereedschap op de bakplaat, uitsluitend met hout of plastic.</li> <li>3. Maak de bakplaat niet schoon met een bijtend schoonmaakmiddel en een stalen schuurspons, maar met gewoon zeep, water en een zachte schuurspons.</li> <li>4. Snijd niet met metalen voorwerpen in anti-aanbak pannen.</li> <li>5. Was anti-aanbak pannen niet in de afwasmachine, maar met de hand.</li> <li>6. Gebruik inductiepannen niet op gas.</li> <li>7. Verander de door de leverancier ingestelde maalfijnheid van de koffiemaalmachine niet. Dit komt nog (te)veel voor en kost de vereniging veel geld aan onderhoudskosten.</li> </ol>

<p>voor ongelijkmatige verhitting en plaatselijke oververhitting.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>18. Doe het deksel op de pan bij het koken van water, zo bespaar je energie.</li> <li>19. Schakel aan het begin van de dag de warmhoudkast in.</li> <li>20. Schakel aan het einde van de dag de warmhoudkast weer uit.</li> <li>21. Pas op met de warmtebruggen, ze zijn warm.</li> <li>22. Schakel aan het einde van de avond de warmtebruggen weer uit.</li> <li>23. Schakel aan het einde van de avond de salamander weer uit.</li> <li>24. Rook voedsel altijd onder de afzuigkap.</li> <li>25. Gebruik van de vacumeermachine is voorbehouden aan chefs, souschefs of leden die ervaring hebben met vacumeermachines.</li> </ol>	
--	--

## Hygiëne

DO	DON'T
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De hele kookgroep is verantwoordelijk voor de hygiëne tijdens de kookdag.</li> <li>2. Was de handen met warm water en ontsmettende zeep.</li> <li>3. Gebruik de zeepdispenser. Op stukjes zeep kunnen bacteriën zitten van de mensen die de zeep voor jou gebruikt hebben.</li> <li>4. Sla rauw en gekookt voedsel zo veel mogelijk apart op in de koelkast en bedek ze zodat er geen kruisbesmetting kan ontstaan.</li> <li>5. Was alle materialen af na de bereiding van rauw vlees of kip. Gebruik ze niet opnieuw voor andere toepassingen.</li> <li>6. Zorg ervoor niet met hetzelfde mes rauw en gekookt voedsel te snijden. Was het mes eerst grondig af!</li> <li>7. Zorg tijdens de voorbereiding van diepvriesproducten dat ze voldoende ontdooid zijn in de koelkast, dit geldt vooral voor pluimvee-producten.</li> <li>8. Houd je aan de kleurcodering voor snijplanken.</li> <li>9. Codeer alle geopende en bereide producten om de houdbaarheid in de koelkast te kunnen bepalen.</li> <li>10. Reinig tijdens en na de bereiding de werkplekken (gereedschap, apparatuur en oppervlakken) goed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Droog de handen niet met stoffen handdoeken, maar gebruik hiervoor papieren handdoeken.</li> <li>2. Laat vuil vaatwerk niet te lang staan - dan kunnen bacteriën en virussen zich ook niet zo snel vermenigvuldigen.</li> <li>3. Deponeer etensresten niet in de vaatwasmachine, maar in de vuilnisbak.</li> <li>4. Ruim vochtig vaatwerk niet direct op. Laat het eerst drogen.</li> <li>5. Droog vochtig vaatwerk niet met een vaatdoek. Keukendoeken bevatten bacteriën, die bij het poleren op het vaatwerk verdeeld worden.</li> </ol>

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>11. Reinig na het einde van het diner het kookeiland en de overige bereidingsapparatuur goed:</li><li>12. Plaats al het afval in de vuilnisbakken, bij elke voorbereidingsplek staan vuilnisbakken.</li><li>13. Verzamel al het glaswerk-afval in een doos.</li><li>14. Reinig de friteuse als het vet oud is of als de friteuse vervuild is.</li><li>15. Controleer de vloer van de keuken op vuil en verwijder het.</li><li>16. Veeg de vloer van de keuken goed en doe het vuil in een vuilnisbak.</li><li>17. Maak de vloer van de keuken schoon met de water-stofzuiger bij ernstige vervuiling.</li><li>18. Ga voorzichtig om met de hoeveelheid water bij het schoonmaken van de vloer, er zijn geen afvoerputten in de vloer.</li><li>19. Controleer de vloer op vuil en verwijder het.</li><li>20. Verwijder eventuele kruimels van de zittingen van de stoelen.</li><li>21. Veeg de vloer goed en doe het vuil in een vuilnisbak.</li><li>22. Maak de vloer schoon met de water-stofzuiger bij ernstige vervuiling.</li><li>23. Plaats de tafels en stoelen weer terug in de juiste opstelling.</li><li>24. Reinig de bar en verwijder het zichtbare vuil met een professioneel reinigingsmiddel.</li><li>25. Aan het eind van de kookdag zorgt de chef ervoor dat de vuilniszakken en de flessen worden verplaatst naar het parkeerterrein van Opmeer.</li><li>26. De hele kookgroep is verantwoordelijk voor de milieuzorg tijdens de kookdag.</li><li>27. Voorkom geluidsoverlast door komende en gaande leden.</li><li>28. Scheid al het afval zo veel mogelijk in de daarvoor bestemde containers.</li><li>29. Beperk watergebruik door kranen niet onnodig aan te laten staan.</li><li>30. Beperk energiegebruik door elektrische apparatuur niet onnodig aan te laten staan.</li><li>31. Beperk energiegebruik door koel- en vrieskasten niet onnodig open te laten staan.</li></ol> |  |
|---|--|



## Voorraadbeheer

DO	DON'T
<ol style="list-style-type: none"><li>1. De inkoper controleert meerdere malen per week of er tekorten zijn ontstaan in de ingrediënten.</li><li>2. De wijncommissie controleert wekelijks de wijnvoorraad en vult eventueel de wijnkoelkast aan.</li><li>3. De chef dient de wijn en overige dranken aan het einde van de kookdag weer aan te vullen in de daarvoor bestemde koelkasten voor de volgende kookdag.</li><li>4. Maak melding van tekorten van ingrediënten bij de inkoper via telefoon.</li><li>5. Maak melding van tekorten van wijnen bij de wijncommissie via mail.</li><li>6. Zorg dat alle ingrediënten na gebruik weer worden teruggeplaatst in de opslagkasten, koel- en vrieskasten.</li><li>7. Neem contact op met de inkoper en de commissaris Technische Zaken in geval van glas- of serviesbreuk.</li></ol>	

## Veiligheid

DO	DON'T
<ol style="list-style-type: none"><li>1. De hele kookgroep is verantwoordelijk voor de veiligheid tijdens de kookdag.</li><li>2. Draag dichte (leren) schoenen en geen schoenen met open en/ of stoffen bovenkant. Dit voor het geval een pan kokend water of vet zou vallen en over je voeten heen loopt.</li><li>3. Zorg dat je de gebruiksaanwijzing kent van de apparatuur.</li><li>4. Leg het gereedschap of het materiaal dat je nodig hebt klaar.</li><li>5. Controleer of het materiaal gebruiksklaar is.</li><li>6. Vraag tijdig hulp als je iets niet alleen kunt.</li><li>7. Ruim tussendoor en zeker na afloop de werkplek weer op.</li><li>8. Berg het materiaal goed op en zet machines uit.</li><li>9. Laat de werkplek opgeruimd achter.</li><li>10. Veeg vettigheid en vocht weg direct weg van de vloer, zo voorkom je dat anderen uitglijden.</li><li>11. Pas om met scherpe messen.</li><li>12. Leg snijplanken vast door een stuk nat keukenpapier onder de plank te</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Laat pannen met vet of olie nooit op het brandende fornuis staan. De temperatuur kan zo hoog worden dat het vet of olie spontaan ontbrandt.</li></ol>

<p>leggen, anders gaat de plank schuiven.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Zet de stelen van de pannen die op het kookeiland staan naar achteren zodat niemand er tegenaan loopt of ze omstoot.</li> <li>14. Alle leden dienen op te hoogte te zijn hoe te handelen bij brand.</li> <li>15. Meld noemenswaardige ongelukken en bijna-ongelukken bij de commissaris Technische Zaken, zodat mogelijk nieuwe ongelukken voorkomen kunnen worden.</li> <li>16. Zorg dat de ramen in de voorgevel dicht zijn en iedereen het pand verlaten heeft voordat het alarm wordt ingesteld en het pand wordt afgesloten</li> <li>17. Bij openen: zorg ervoor dat je de alarmcode binnen 30 seconden na het openen van de deur hebt ingetoetst.</li> <li>18. Bij afsluiten: zorg ervoor dat je de deur hebt afgesloten binnen 30 seconden na het intoetsen van de alarmcode.</li> <li>19. Zorg dat de ramen in de voorgevel dicht zijn en iedereen het pand verlaten heeft voordat het alarm wordt ingesteld en het pand wordt afgesloten</li> <li>20. Neem contact op met de inkoper in geval van tekorten in de EHBO-kist.</li> </ol>	
--	--

## 13 Checklist voor de chef

Wat
<b>Bij de start van de kookgroep</b>
Openen gebouw
Uitschakelen alarm
Aanzetten afzuigkap
Aanzetten warmhoudkast
Aanzetten overige apparatuur
Plaatsen borden in warmhoudkast
Controleren ingrediënten
Administreren aanwezige wijnvoorraad
Dekken van de tafel
<b>Tijdens het koken</b>
Begeleiden introduc�e(s)
Toezien op de afspraken bedrijfsvoering
Toezien op juist gebruik apparatuur
Toezien op juist gebruik van het gebouw
Toezien op juist schrijven van drank
Toezien op het koken
Toezien op hygiëne
Toezien op veiligheid
<b>Na het koken</b>
Schoonmaken keuken
Schoonmaken bar en restaurant
Uitschakelen apparatuur
Toezien op terugplaatsen ingrediënten
Opruimen afval, glas en vet
Administreren resterende wijnvoorraad
Deponeren drankbonnen
Afsluiten berging, kantoor en opslag
Afsluiten ramen voorgevel
Openen en afsluiten hek parkeerterrein
Uitvoeren laatste controle
Inschakelen alarm
Afsluiten gebouw
<b>Algemeen</b>
Bellen Alarmcentrale bij afgaan alarm
Melden schade
Melden storingen
Melden tekort aan ingrediënten
Melden ongevallen
Melden menu-aanpassingen



## 14 De leveranciers

<b>Wat</b>	<b>Wie</b>	<b>Telefoon</b>
Vis	Seafood Center Doctor Lelykade 248 2583 CP Den Haag	070 - 358 8010
Groenten en fruit	van Binsbergen Keizerstraat 352 2584 BP Scheveningen	070 - 350 46 25 06 558 57 840
Dranken	Alsem Loosduinseweg 693 2571 AM Den Haag (bij gelegenheid Sligro)	070 -345 4132
Wijn	Van Dop Wijnen Oosteinde 79-81 2271ED Voorburg	070 - 386 2441
Reformhuis en Oosterse specialiteiten	Diverse niet nader te omschrijven winkels	
Alle niet verder genoemde ingrediënten	Sligro Linge 2 2491 BX Den Haag	070 - 317 77 77
Horeca-apparatuur	Bonnewits Industrieweg 37 2651BC Berkel en Rodenrijs	010 - 511 6769
Potten en pannen	Sligro Linge 2 2491 BX Den Haag	070 - 317 77 77
Espressomachine	Espresso Service West Loosduinseweg 495-C 2571 AG Den Haag	070 - 362 4872
Messenslijper	Van Rangelrooij Van Musschenbroekstraat 4 2522 AP Den Haag	070 - 390 2374
Koksjasjes en sloof	De Werkman Torenstraat 37 2513 BN Den Haag	070 - 360 2929
Geborduurd LAdC logo	Personality Computerborduren Celsiusstraat 186 (hoek Weimarstraat) 2562 TK Den Haag	070-365 6543



## 15 Belangrijke telefoonnummers en adressen

Wat	Naam/adres	E-mailadres of website	Telefoonnummer
Politie	Zuiderpark Mr. P. Droogleever Fortuynweg 111 2533 SP Den Haag		112 of 0900-8844 (tussen 9.00 en 22.00 uur)
Brandweer	Dedemsvaartweg 1 2545 AP Den Haag	<a href="http://www.brandweer.nl/haaglanden">www.brandweer.nl/haaglanden</a>	112 of 088 - 886 8000
Ziekenhuis	HagaZiekenhuis Leyenburg Leyweg 275 2545 CH Den Haag Spoedeisende Hulp	<a href="http://www.hagaziekenhuis.nl/">http://www.hagaziekenhuis.nl/</a>	112 of 070 - 210 2060
Alarm- en Servicecentrale		Als het alarm door een foutieve handeling of andere oorzaak afgaat	023-591 1911
Boy Opmeer	Eigenaar pand		
Kooklocatie LAdC	Kerketuinenweg 6A 2544 CW Den Haag		070 - 361 4872
<b>Bestuur</b>			
Voorzitter	Wolter Silleviss Smitt	<a href="mailto:voorzitter@ccnaafd-den Haag.nl">voorzitter@ccnaafd-den Haag.nl</a>	070 - 361 4872
Vice-Voorzitter	Hans van Weeren	<a href="mailto:vicevoorzitter@ccnaafd-den Haag.nl">vicevoorzitter@ccnaafd-den Haag.nl</a>	
Secretaris	Katja Logger	<a href="mailto:secretaris@ccnaafd-den Haag.nl">secretaris@ccnaafd-den Haag.nl</a>	06 117 38 245
Commissaris Technische Zaken	Hans den Dulk		06 413 80 028
Penningmeester	Arie de Bruijn	<a href="mailto:penningmeester@ccnaafd-den Haag.nl">penningmeester@ccnaafd-den Haag.nl</a>	0174 - 626 673
<b>Overige commissies</b>			
Menucommissie	Richard Westerhof	<a href="mailto:menucie@ccnaafd-den Haag.nl">menucie@ccnaafd-den Haag.nl</a>	06 277 45 974
Wijncommissie	Arie Klein	<a href="mailto:wijncie@ccnaafd-den Haag.nl">wijncie@ccnaafd-den Haag.nl</a>	015 - 213 6833
Inkoper	Theo de Vos		06 205 07 067
CCN Examen- coördinator	Arie Klein		
Dranken- administratie	Arie Klein		
Leden- administratie	Gjalt Engwerda	<a href="mailto:ledenadmin@ccnaafd-den Haag.nl">ledenadmin@ccnaafd-den Haag.nl</a>	
Reserveren kookruimte	Hans den Dulk	<a href="mailto:reservering@ccnaafd-den Haag.nl">reservering@ccnaafd-den Haag.nl</a>	
Webmaster	Henk Ketelaar	<a href="mailto:webmaster@ccnaafd-den Haag.nl">webmaster@ccnaafd-den Haag.nl</a>	
Afwasser/ Schoonmaak	Marco Louwerens		06 169 91 181
Website LAdC		<a href="http://www.ccnaafd-den Haag.nl">www.ccnaafd-den Haag.nl</a>	
CCN		<a href="http://www.c-c-n.nl">www.c-c-n.nl</a>	





## 16 Handleidingen en tabellen

1. Alarminstallatie	aanwezig
2. Koelwerkbank	aanwezig
3. Sorbetière	aanwezig
4. KitchenAid mixer	aanwezig
5. DITO Planeetmixer	aanwezig
6. Inductiekookplaat	aanwezig
7. Weegschaal	aanwezig
8. Fornuis (met oven)	aanwezig
9. Bakplaat	aanwezig
10. Euromax-oven	aanwezig
11. Heteluchtoven	aanwezig
12. Friteuse	aanwezig
13. Vacumeermachine	aanwezig
14. Sous-vide machine	aanwezig
15. Elektrische rookoven	aanwezig
16. Salamander	aanwezig
17. Snijmachine	aanwezig
18. Spoelmachine	aanwezig
19. Glazenspoelmachine	aanwezig
20. Ijsblokjesmachine	aanwezig
21. Wijnkoeling	aanwezig
22. Rookoven temperaturen	aanwezig
23. Houdbaar in de vriezer	aanwezig
24. Sous-Vide temperaturen	aanwezig
25. Kerntemperaturen	aanwezig



## 16.22 Rookoven temperaturen

<b>Gaar- en rooktijden rookoven</b>		
	temperatuur	tijdsduur
<b>VIS</b>		
forel	150 °C	15-20 minuten
karper	150 °C	30-60 minuten
snoek, snoekbaars	150°C	20-35 minuten
schol, zeetong	150 °C	15-20 minuten
heilbot	120 °C	15-20 minuten
schelvis	150 °C	25-30 minuten
roodbaarsfilet	150 °C	15-20 minuten
makreel	120 °C	20-25 minuten
haring	80 °C	12 minuten
zalm (warmgerookt)	150 °C	30-35 minuten
paling (afhankelijk van de grootte) tot	80 °C	tot 90 minuten
mosselen	150 °C	30-35 minuten
<b>VLEES</b>		
rollade	200 °C	45-60 minuten
Kasseler rib (8 cm doorsnede)	200 °C	25-30 minuten
buikvlees	200 °C	25-30 minuten
schnitzel, steak	200 °C	15-20 minuten
speenvarken	200 °C	45-60 minuten
lamsrug	200 °C	60-70 minuten
worst	150 °C	15-20 minuten
<b>GEVOGELTE &amp; WILD</b>		
kip	200 °C	30-45 minuten
kippenborst	200 °C	25-25 minuten
eend	200 °C	60-90 minuten
ree-biefstuk	200 °C	25-30 minuten
<b>DIVERS</b>		
gerookte aardappels	200 °C	30-35 minuten
brood, pizza (1 kg)	200 °C	50-60 minuten



## 16.23 Houdbaarheid in de vriezer

Vleeswaren	Diepvries -18 °C
Bacon, Cervelaatworst, Ontbijtspek, Rookvlees (Gezouten Vleeswaren)	1 - 3 maanden
Boterhamworst, Gebraden Gehakt, Gekookte Worst Gelderse worst, Leverkaas, (Smeer) Leverworst (Gekookte Vleeswaren)	3 maanden
Casselerrrib, Ham, Kipfilet	3 maanden
Fricandeau, Rosbief	3 maanden
Filet Américain	<b>niet</b> bewaren!
Vlees en Kip	Diepvries -18 °C
Gebraden en Gebakken Vlees	3 maanden
Rauwe Kip	9 maanden
Rauw Rundvlees	6 - 12 maanden
Rauw Varkensvlees	4 maanden
Rauw Gehakt, Hamburgers, Slavinken (Gemalen vlees)	2 - 3 maanden
Restjes Vlees van de Barbecue	niet invriezen
Vis	Diepvries -18 °C
Rauwe Kabeljauw, Schol, Tonijn (Magere vis)	6 maanden
Rauwe Zalm, Makreel (Vette vis)	3 maanden
Gerookte Makreel, Gerookte Zalm, Gerookte Paling	3 maanden
Zoute Haring	3 maanden
Lekkerbekje, Kibbeling (Gebakken vis)	3 maanden
Garnalen	3 maanden
Rauwe Mosselen	niet invriezen
Gekookte Mosselen	3 maanden
Groenten	Diepvries -18 °C
Gesneden Groenten	3 maanden (* b)
Sla, Andijvie, Spinazie (Bladgroenten)	niet invriezen
Sperziebonen	12 maanden (* b)
Wortelen, Broccoli	12 maanden (* b)
Witlof, Bloemkool	12 maanden (* b)
Aubergine, Courgette, Paprika, Winterwortel	12 maanden (bk)
Komkommer, Tomaten	niet invriezen
(* b is eerst blancheren, bk is buiten de koelkast bewaren op een donkere koele plek)	

<b>Zuivelproducten</b>	<b>Diepvries -18 °C</b>
Melk, Chocolademelk	niet invriezen
Karnemelk, Drinkyoghurt	niet invriezen
Yoghurt, Kwark	niet invriezen
Vla	niet invriezen
Slagroom	niet invriezen
<b>Boter Kaas &amp; Eieren</b>	<b>Diepvries -18 °C</b>
Boter	1 - 2 maanden
Margarine	1 - 2 maanden
Halvarine	niet invriezen
Stuk Jonge of Jongbelegen Kaas	2 - 4 maanden
Stuk Belegen of Oude Kaas	2 - 4 maanden
Plakken Kaas	niet invriezen
Geraspte Kaas	niet invriezen
Zachte Kaas (Brie, Camembert)	3 maanden
Smeerkaas	niet invriezen
Rauwe, ongekookte Eieren	niet invriezen
Gekookt Ei	niet invriezen
<b>Overige Etenswaren – Producten</b>	<b>Diepvries -18 °C</b>
Vlees, Vis, Groenten uit Blik - Glazen pot	3 maanden*
Vruchten uit Blik - Glazen pot	3 maanden*
Vruchtensap - Frisdrank met Vruchtensap	niet invriezen
Fritessaus, Mayonaise, Cocktailsaus - Knoflooksaus	niet invriezen
Tomatenketc.hup, Curry, Barbecuesaus	niet invriezen
Olijven, Augurken, Zilveruitjes	niet invriezen
Huzarensalade, Eiersalade	niet invriezen
Kant-en-klaarmaaltijden, Restjes Warme Maaltijden	3 maanden
Bereide Soep	3 maanden
Slagroomgebak, Gebak met slagroom	1 maand
Appelgebak, Vlaai zonder slagroom	3 maanden

## 16.24 Sous-vide temperaturen

	Water temperatuur (°C)	Duur		Gewicht	
<b>Groente en Fruit</b>					
	85 graden over het algemeen.				
	tijd afhankelijk van dikte van product. Globale starttijd van 30 minuten.				
Rabarber	61	15	minuten		
Bessen / Kersen voor bouillon	65	45	minuten		
Ananas	75	1	uur		
Zachtgekookt ei	62.5	1	uur		
<b>Vis</b>					
Zeekat / Inktvis	64	10	uur	1.5	kg
Octopus	77	5	uur	1.15	kg
Kreeft in Boter	59.5	15	minuten		
Konings Makreel	61	12	minuten		
Paling	59	10	minuten		
Steur	61	16	minuten		
Tonijn	59.5	13	minuten	220	gram
Zonnevis	60	10	minuten		
<b>Vlees</b>					
Sirloin Steak	59.5	45	minuten		
Kippen poot	64	1	uur		
Eendenborst	60.5	25	minuten		
Eendenbout	82.2	8	uur		
Lamszadel	60.5	35	minuten		
Jong Varken (buik)	82.2	12	uur		
Jong Varken (schouder)	80	8	uur		
Jong Varken (filet)	60.5	20	minuten		
Kwartel	64	1	uur		
Konijn (filet)	64	12	minuten		
Jonge Tamme Duif (borst)	59.5	30	minuten		
Jonge Tamme Duif (poot)	68	2	uur		
Kalfsfilet	61	30	minuten		
Rundertong	70	24	uur		
Kalfshart	79.4	24	uur		
Kalfslever	63	1	uur		
Kalfswangen	82.2	8	uur		

Sousvide kooktijden voor vlees				
Vlees	Dikte	Temperatuur	Minimale kooktijd	maximale kooktijd
varkenshaas, entrecot, ribeye, t-bone steak	25 mm	56°C of hoger	1 uur	4 uur
	50 mm	56°C of hoger <sup>o</sup>	4 uur	6 uur
bison, wild	25 mm	56°C of hoger	8 uur	12-24 uur
gebraad, lamsbeen	70 mm	56°C of hoger	18 uur	24-48 uur
spare ribs	50 mm	80°C	24 uur	48-72 uur
rund en lam: buik en borst	25 mm	56°C of hoger	8-12 uur	24 uur
malse varkenshaas		56°C of hoger	90 minuten	6-8 uur
baby ribs		60°C	4-8 uur	12 uur
taaiere varkenskotelet	25 mm	60°C of hoger	1 uur	3-4 uur
taaiere varkenskotelet	50 mm	60°C of hoger	4 uur	8 uur
taaiere varkensgebraad	70 mm	71-80°C	12 uur	30 uur
taaiere spare ribs	70 mm	71-80°C	12 uur	30 uur
kippenborst met bot	50 mm	63,5°C of hoger	2,5 uur	6-8 uur
kippenborst filet	25 mm	63,5°C of hoger	1 uur	6-8 uur
kippenpoot / dij	50 mm	63,5°C of hoger	2,5 uur	6-8 uur
halve wilde haan	70 mm	71°C of hoger	6 uur	8 uur
kalkoen-, eendepoot	70 mm	80°C	8 uur	10 uur
confit (met vet en kruiden)	70 mm	80°C	8 uur	18 uur
eendenborst	25 mm	63°C of hoger	2,5 uur	6-8 uur
Sousvide kooktijden voor vis en zeevruchten				
Vis en zeevruchten	Dikte	Temperatuur	Minimale kooktijd	maximale kooktijd
magere vis	12,5 mm	60°C	30 minuten	40 minuten
vettere vis	25 mm	60°C	40 minuten	50 minuten
kreeft	25 mm	60°C	45 minuten	45 minuten
Sint Jacobsschelpen	25 mm	60°C	1 uur	1 uur
garnalen, groot of extra groot		60°C	30 minuten	30 minuten
Sousvide kooktijden voor groente en fruit				
Groente en fruit	Dikte	Temperatuur	Minimale kooktijd	maximale kooktijd
knolgroenten, kolen	tot 50 mm	83,5°C	1 uur	4-6 uur
zachte groenten	tot 50 mm	83,5°C	45 minuten	2 uur
plakjes appel		83,5°C	1 uur	8 uur
eieren, in schaal zachtgekookt		64°C	45 minuten	1,5 uur
eieren, in schaal hardgekookt		71°C	45 minuten	1,5 uur



## 16.25 Kerntemperaturen

Tabel kerntemperaturen		
Vleessoort	Temperatuur	Resultaat
Rundvlees	50-55 °C	rood
	55-60 °C	halfgaar/rosé
	65-70 °C	gaar
Kalfsvlees	60-65 °C	rosé
	65-70 °C	gaar
Lamsvlees	60 °C	rosé
	65 °C	gaar
Varkensvlees	70-75 °C	gaar
Wild: grof en -haarwild	55-60 °C	rood
	60-65 °C	halfgaar/rosé
Wildzwijn	70-75 °C	gaar



## 16.26 Sleutelovereenkomst

### SLEUTELOVEREENKOMST

Het bestuur van Les Amis de Cuisine verklaart hierbij dat .....  
een GHS/standaard -sleutel met nummer..... heeft ontvangen om zich de toegang te  
verschaffen tot de kookclub Les Amis de Cuisine, gevestigd aan de Kerketuinenweg 6A te 2544 CW  
's-Gravenhage.

De alarmcode bij deze sleutel is .....

Ontvanger mag de sleutel gebruiken onder de volgende voorwaarden:

1. Ontvanger is persoonlijk verantwoordelijk voor de sleutel en zal deze niet doorgeven aan derden.
2. De sleutels zijn beveiligd en er mogen niet gekopieerd worden.
3. Bij vermissing is een vervangingswaarde van €15,- verschuldigd.
4. De sleutel dient onherkenbaar te zijn; dat wil zeggen dat het niet is toegestaan op de sleutel of op een sleutelhanger te vermelden dat de sleutel toegang geeft tot de club Les Amis de Cuisine
5. De sleutel wordt afgegeven voor de periode waarin het lid de functie van Chef/Souschef of een functie binnen een commissie heeft van Les Amis de Cuisine en zodra dit beëindigd wordt de sleutel in te leveren bij het bestuur.
6. Bij verlies of diefstal van de sleutel dient de ontvanger dit binnen 24 uur te melden bij het bestuur [reservering@ccnaf-denhaag.nl](mailto:reservering@ccnaf-denhaag.nl)

Ondertekend op:.....

Bestuur Les Amis de Cuisine

Lid Les Amis de Cuisine

Handtekening en naam

Handtekening en naam



## 17 Wijzigingsformulier t.b.v. “Handboek Les Amis de Cuisine”

Je kunt dit formulier gebruiken om een wijziging aan te vragen in het Handboek. Maandelijks zal de beheerder van het Handboek deze verzoeken doornemen en beantwoorden. Eens per half jaar zal er een nieuwe versie van het handboek verschijnen.

Vul de volgende velden in:

- **Aanvrager:** naam van de aanvrager
- **Datum:** datum van de aanvraag
- **Hoofdstuk, paragraaf en bladzijde:** op welk deel van het handboek heeft het wijzigingsverzoek betrekking
- **Voorgestelde wijziging:** beschrijf in detail wat er moet worden veranderd
- **Reden voorgestelde wijziging:** beschrijf in detail waarom er wat moet worden veranderd

Nummer	Aanvrager	Datum
1		
Hoofdstuk	Paragraaf	Bladzijde
Voorgestelde wijziging		Reden voorgestelde wijziging
Reactie redactie Handboek		
Akkoord, wordt verwerkt in volgende versie Handboek	Behoeft nadere uitleg	Niet Akkoord

Nummer	Aanvrager	Datum
2		
Hoofdstuk	Paragraaf	Bladzijde
Voorgestelde wijziging		Reden voorgestelde wijziging
Reactie redactie Handboek		
Akkoord, wordt verwerkt in volgende versie Handboek	Behoeft nadere uitleg	Niet Akkoord

Nummer	Aanvrager	Datum
3		
Hoofdstuk	Paragraaf	Bladzijde
Voorgestelde wijziging		Reden voorgestelde wijziging
Reactie redactie Handboek		
Akkoord, wordt verwerkt in volgende versie Handboek	Behoeft nadere uitleg	Niet Akkoord

Nummer	Aanvrager	Datum
4		
Hoofdstuk	Paragraaf	Bladzijde
Voorgestelde wijziging		Reden voorgestelde wijziging
Reactie redactie Handboek		
Akkoord, wordt verwerkt in volgende versie Handboek	Behoeft nadere uitleg	Niet Akkoord

Nummer	Aanvrager	Datum
5		
Hoofdstuk	Paragraaf	Bladzijde
Voorgestelde wijziging		Reden voorgestelde wijziging
Reactie redactie Handboek		
Akkoord, wordt verwerkt in volgende versie Handboek	Behoeft nadere uitleg	Niet Akkoord