**Verslag vergadering van de chefs van les Amis de Cuisine**

**Datum:** 22 april 2023

**Tijd:** 15.00 uur

**Locatie:** Kerketuinen

**Nr:** 2023.09

**Deelnemers:** Jan Eric Lubbers (di1), Henri van Dun (Secretaris en Do1), Mathilde Maas Kupers, (Vr1) Annelène van Eindhoven (Ma2 en Ma 3 dag), Otto Hagen (Di 2), Anton Galje (Wo2 en Wo 4), Pim van Dongen (Do 2), Arnold Wagenaar (Vr2 dag) Frans Rijken (Vr 2) Piet Wesdorp (Ma3 dag), Margriet Oomens (Di3 en voorkoken) Janny van der Veen (Di3) Richard Westerhof (Wo3), Tom van der Geest (Do3), Roel visser (Vr3), Bart Waasdorp (penningmeester en Di4), Han van de Hoek (Do4), Reinier Morra (Vr4), George Sleptsjov (Jeunes diners), Katja logger (ledenadministratie), Danielle Zandstra (webmaster), Andre van der Valk (huismeester), Alex van de Doel (Voorzitter)

Agenda:

1. De voorzitter opent de vergadering en heet iedereen welkom. Het bestuur is verheugd met de goede opkomst. In 2022 was er maar een chefsbijeenkomst. Dit jaar zullen er in ieder geval twee plaatsvinden.

Na een kort voorstelrondje wordt de agenda vastgesteld.

Vandaag staan er 3 thema’s centraal, te weten:

* Gebruik van apparatuur en materialen door de leden
* Betrokkenheid leden bij de vereniging
* De administratieve processen van de vereniging
1. Gebruik van apparatuur en materialen door de leden

Helaas moeten we (chefs en bestuur) al sinds jaar en dag vaststellen dat het gebruik van materialen en apparatuur aanzienlijk te wensen over laat. Dit leidt bij nagenoeg alle avonden tot irritaties. Op dit moment vragen de navolgende zaken concrete aandacht:

* De afvoer achter in de keuken en de voormalige bestuurskamer is regelmatig verstopt omdat er te veel en te grote stukken afval worden weggespoeld. Gebleken is dat dit probleem zich de laatste tijd steeds meer manifesteert.

Na enige discussie over de oorzaken en mogelijke oplossingen worden de volgende acties afgesproken:

* + Andre van der Valk zal door een loodgieter of de Lange rioolreiniging een onderzoek laten doen naar de oorzaken van de verstopping zodat we adequater maatregelen kunnen worden genomen.
	+ Andre van der Valk zal een instructie geven over het gebruik van de stofzuiger zodat een chef in voorkomend geval een verstopping kan verhelpen. (door tijdgebrek lukte deze instructie niet tijdens de chefsbijeenkomst. Er komt een filmpje van)
	+ Eventueel zal voor de komende periode een vast rooster in de gootsteen kunnen worden geplaatst hoewel hier ook nadelen aan kleven. Dit wordt meegenomen in het onderzoek.
	+ De chefs zullen de leden wijzen op de risico’s van verstopping en erop toezien dat men niet te volg afval weg spoelt en de gootsteen na gebruik schoonmaakt.
	+ Er zal door de huismeester/inkoop en menu commissie worden gekeken of het mogelijk is om gerechten met veel afval te laten bereiden op andere werkplekken met minder risico van een verstopte gootsteen.
	+ De menucommissie zal in de menubeschrijving aandacht geven aan het beschrijven van het schoonmaken van verse producten en altijd wijzen op een extra kom voor het afval bij de kookplek die je regelmatig leegt in de varkensvoerbak.
* De droge ingrediënten worden niet op de werkbanken achter gelaten en de inkoopcommissie wordt niet geïnformeerd als deze ingrediënten op zijn.

Na enige discussie wordt het navolgende afgesproken:

* + De leden van de kookbrigades worden nogmaals door de chef erop gewezen de droge ingrediënten op de werkbank te laten staan.
	+ Het bestuur adviseert de chefs om elke kookavond te staren met een instructie waarbij de kokers meteen kunnen checken of alles aanwezig is wat men nodig heeft. Indien er zaken ontbreken kan dit via de mail aan de inkoop inkoopcie@lesamisdecuisine.nl worden gemeld. (Indien er geen tijd meer is zal men zelf het desbetreffende product moeten halen, maar in ieder geval is dan inkoop op de hoogte en kunnen ze analyseren wat er mis is gegaan)
	+ Chefs worden gevraagd te controleren of er, nadat hun groep gekookt heeft, voldoende ingrediënten (droge en gekoelde) aanwezig zijn voor de volgende groep. De inkoopcommissie kan dan tijdig bijhalen.
	+ Het gebeurt overigens zeer regelmatig dat veel meer ingrediënten worden gebruikt dan volgens de receptuur nodig zijn. Chefs worden gevraagd met het oog op kostenbeheersing en het vermijden van irritatie bij een opvolgende kookavond er op toe te zien dat leden zich aan de juiste hoeveelheden houden.
	+ Verder worden chefs gevraagd om **per mail** aan de inkoopcommissie te melden als er een gang **niet** wordt gekookt en/of als er veel ingrediënten zijn die over blijven. Dan kan dat worden aangepast voor de inkoop voor de volgende avond. Uiteraard is dit slechts zinvol voor de ingrediënten die nog zodanig van kwaliteit zijn dat ze de volgende avond nog kunnen worden gebruikt.
	+ De chefs van de dagen waarop een daggroep en een avondgroep kookt worden verzocht te controleren dat de ingrediënten juist worden toebedeeld. De leveranciers slagen er niet altijd in de hoeveelheden goed te scheiden.
	+ Binnenkort start de commissie die is ingesteld naar aanleiding van de discussie in de ALV die een analyse van de inkoop en het verbruik gaat uitvoeren.
* Apparatuur wordt niet op de juiste manier gebruikt en teruggeplaatst.

Ten aanzien van dit onderwerp worden de navolgende afspraken gemaakt:

* + Aan André van de Valk, de huismeester doorgeven als er apparatuur kapot is. Daarbij moet worden vermeld wat eraan kapot is en waar het ligt. Er zal in het berghok ruimte gemaakt worden voor een plank waar deze spullen verzameld kunnen worden.
	+ Leden moeten erop gewezen worden dat koekenpannen kapot gaan door gebruik van metalen bestek. Er mag alleen met hout en kunststof in de pannen worden gewerkt. Beschadiging is bovendien gevaarlijk voor de gezondheid.
	+ Leden moet erop gewezen worden dat men niet mag snijden in de bakmatten.
	+ Apparatuur moet worden terug geplaatst op de plek waar ze horen te staan. Hiervoor zien er instructies en beschrijvingen gemaakt. De leden moeten hierin secuur zijn zodat alle onderdelen bij elkaar blijven.
	+ Het bestuur geeft aan de chefs de suggestie mee om eventueel een ''huismeester van de kookgroep'' aan te stellen die -op de kookavond- zorg draagt voor het gebruik van alle apparatuur.
	+ Er zullen foto’s worden bevestigd op de kratten zodat makkelijker kan worden herkend wat erin moet staan.
	+ Er zal in het restaurant gedeelte een vaste opstelling worden gemaakt met 16 stoelen en voldoende tafels. Alle overige stoelen / tafels dienen na gebruik terug in het berghok geplaatst te worden.
1. Instructies op het gebied van administratie

Er gaat helaas het nodige mis in de administratie van leden en introkokers hetgeen leidt tot een onevenredige belasting van het bestuur om zaken te corrigeren. Onderstaand worden nogmaals de procedure voorschriften herhaald. De chefs worden verzocht deze in acht te nemen.

Aanmelden en opzeggen:

* + Als introductie-kokers besluiten lid te worden, moeten ze erop worden geattendeerd dat ze zich via de website aanmelden. Dan heeft de ledenadministratie een concrete startdatum. Deze datum is nodig om de contributie-periode te bepalen.
	+ Als een lid besluit op te zeggen, moeten hij of zij erop worden geattendeerd dat opzeggen via de website moet. Dan kan de opzegtermijn worden bepaald. Opzegging bij de chef is niet rechtsgeldig.
	+ De chefs worden verzocht de introkokers zélf hun mailadres te laten invoeren zodat er geen spelfouten in het mailadres komen waardoor de mail met de rekening van het introkoken niet bij de juiste persoon terecht komt.
	+ Introkokers moet worden verteld dat ze een mailtje krijgen voor de rekening van het intro-koken. Deze moet binnen een week worden betaald.

Turfkaarten:

* + Ingevulde Turfkaarten kunnen niet (of nauwelijks) gecorrigeerd worden. Graag hierin geen fouten/ vergissingen maken. Er zal een helpdesk worden ingericht (Henri van Dun) waar je met vragen over de turfkaarten terecht kunt.

Sleutels en alarmcodes

* + Sleutels en alarmcodes zijn persoonlijk. Overdracht is uitsluitend toegestaan door tussenkomst van het bestuur. Chefs en souschefs worden dringend verzocht hieraan de hand te houden. Er zal een overzicht worden gepubliceerd om na te gaan bij wie de sleutels en codes zich bevinden.

Opslagruimte

* + In juni wordt de opslagruimte opgeruimd. In mei dienen de kookgroepen hun spullen op te halen. Na het opruimen van de ruimte worden er standaardkratten geplaatst waar de verschillende brigades hun spullen in kunnen bewaren.
1. Bezetting functies bij de vereniging

De vereniging is voor de leden maar ook door de leden. Er is een aantal vacatures en in de nabije toekomst komen er voorts bestuursfuncties vrij. Wil de vereniging goed blijven draaien dan moeten deze functies worden vervuld.

Chefs worden verzocht binnen hun kookavond te kijken wie wat kan en wil bijdragen aan de vereniging. Het betreft de volgende vacatures.

* + Er komen drie bestuursplekken vrij (Alex, Bart en Henri gaan stoppen), vanaf na de zomerperiode is het de bedoeling om ingewerkt te worden
	+ Assistent of mede huismeesterschap voor André van der Valk
	+ Wie wil, alleen of samen met iemand, een menu ontwerpen voor 2025, voorkoken in 2024 en bedenken en uitwerken in 2023.
	+ Ondersteuning bij de organisatie van de open dag na de zomervakantie en de barbecue voor de vrijwilligers.
	+ Eenmalige acties zoals het opruimen van de keukens, het schoonmaken en opnieuw inrichten van de bar, of het onder handen nemen van het schoonmaakhok worden ook geopperd.

Op korte termijn zullen de functiebeschrijvingen en de daarmee samenhangende tijdbelasting worden gepubliceerd.

De chefs worden opgeroepen om met name de leden die nog niet iets doen te verzoeken om een taak op zich te nemen.

Tenslotte: er wordt onderzocht of een whats-app-groep voor alle leden kan worden gevormd waarbij je als lid van deze groep niet kan reageren. Het gaat puur om het zenden van informatie. Uiteraard word je uitgenodigd voor deze groep, zodat je zelf toestemming geeft om lid te worden van deze groep.

Op korte termijn zal het bestuur met een nieuwsbrief komen betreffende de zaken die van belang zijn voor de leden. Aan de chefs wordt gevraagd om simultaan hun brigade op de hoogte te brengen van de besproken zaken.