Rugby Club 't Gooi
"Living the magic of rugby"

Richtlijn voor het runnen van de binnenkeuken

1. Doel van deze handleiding

De binnenkeuken van De Poort ondersteunt de bardienst en de buitenkeuken bij het bereiden en uitgeven van eten en drinken. Deze richtlijn beschrijft de belangrijkste handelingen voor het gebruik van de keukenapparatuur en de mobiele kassa zodat dit veilig, efficiënt en volgens de clubafspraken gebeurt.

2. Rollen & verantwoordelijkheden

2.1. Binnenkok(in)

De *Binnenkok(in*) is verantwoordelijk voor de organisatie en uitvoering van de werkzaamheden in de binnenkeuken en draagt zorg voor:

- Voorbereiding van de binnenkeuken
- Het bakken en uitgeven van eten
- Hygiëne en veiligheid
- Correcte afhandeling van betalingen
- Het opruimen en schoon achterlaten van de binnenkeuken

2.2. Penningmeester

De ***Penningmeester*** legt in samenwerking met de ***Poortcommissie*** alle afspraken met de leveranciers vast.

De ***Penningmeester*** draagt zorg voor de kassasystemen (achter de bar en mobiel) en zorgt in overleg met de ***Poortcommissie*** dat het vastgestelde assortiment kan worden aangeslagen.

Speciale afspraken met betrekking tot het gratis beschikbaar stellen van drank of eten dienen vooraf te worden gemaakt met de ***Poortcommissie*** in overleg met de ***Penningmeester***.

3. Opening van de binnenkeuken

3.1 Voorbereiding

Begin met het controleren en schoonmaken van de binnenkeuken.

- Maak het werkblad schoon met een emmer sop en schoonmaakdoekjes (te vinden binnen in De Poort).
- Verwijder spullen die niet bij de binnenkeuken horen.
- Controleer of alle benodigde materialen aanwezig zijn.

Benodigde materialen kunnen worden gevonden in:

- **Keukenhok naast De Poort (sleutel 6)**
  Hier liggen onder andere:
  - Warmhoud-schalen (au-bain-marie)
  - Sauzen
  - Servetten
  - Overige keukenbenodigdheden

4. Bereiden van tosti's

4.1 Voorbereiding

Controleer eerst of de tosti volledig ontdooid is:

- Is de tosti nog bevroren?
  Leg deze dan ongeveer 10 seconden in de magnetron zodat hij kan ontdooien.
- Verwarm daarna het tosti-apparaat voor met behulp van de tijdklok**.**

4.2 Standen van het tosti-apparaat

Het apparaat heeft vier standen:

- **Stand 1** – uit
- **Stand 2** – grill (alleen bovenkant)
- **Stand 3** – voor maximaal 3 tosti's (onderste plaat)
- **Stand 4** – voor 4 tot 6 tosti's (boven- en onderplaat)

Gebruik de stand die past bij het aantal tosti's dat je tegelijk bereidt.

4.3 Bakken van de tosti

1. Leg de tosti in het tosti-ijzer.
2. Zet de tijdschakelaar aan.
3. Draai de tosti regelmatig tijdens het bakken.

De tosti is klaar wanneer:

- De kaas volledig gesmolten is
- De buitenkant aan beide zijden goudbruin is

Let erop dat de tosti niet verbrandt.

4.4 Serveren

Serveer de tosti:

- Op een kartonnen schaaltje
- Met een servet
- Eventueel met sauzen

5. Bereiden van broodje bal

5.1 Voorbereiding

Haal de gehaktballen uit de vriezer en begin met het maken van de jus.

5.2 Jus maken



Schat in hoeveel liter je nodig hebt voor het aantal gehaktballen dat je uit de vriezer hebt gehaald.

Voeg per liter water 1 theelepel juspoeder toe en breng het langzaam aan de kook. Je kunt eventueel nog wat boter toevoegen (indien aanwezig).

5.3 Gehaktballen warm maken

Roer het goed daar maar laat het niet koken. Wanneer de jus klontvrij en warm is kun je de ballen erin leggen.

Laat het vervolgens op laag vuur op temperatuur komen.

5.4 Uitserveren

Haal een bal uit het vet, halveer hem en leg de twee helften op een broodje. Serveer het met een servetje en attendeer de eter op de mogelijke heffing van 1ste rij belasting en de sauzen bij het uitserveerloket.

6. Bereiden van broodje worst

Haal de worsten uit de vriezer en begin met het klaarmaken van de au-bain marie.

6.1 Het opwarmen van de au-bain marie



Vul het reservoir onder de warmhoud-bakken met water en zet het apparaat op de hoogste stand. Doe de worsten eveneens met water in de warmhoud-baken en laat ze warm worden. Niet laten koken!

6.2 Worsten na-grillen in de oven

Zet gelijk met de au-bain marie de oven aan zodat deze kan voorverwarmen. Leg de worsten even op het rooster en gril ze even totdat er een goudbruine kleur opkomt.

6.3 Uitserveren

Haal de worst uit de oven of de au -bain marie en leg het op een broodje. Serveer het met een servetje en attendeer de eter op de mogelijke heffing van 1ste rij belasting en de sauzen bij het uitserveerloket.

7. Gebruik van de mobiele kassa

Voor het afrekenen in De Poort wordt gebruik gemaakt van de mobiele kassa PIO-A77.

7.1 Opstarten van de terminal

De terminal wordt aan- en uitgezet met de powerknop aan de rechterzijde.

1. Houd de knop 3–5 seconden ingedrukt.
2. Het scherm gaat aan en de software wordt geladen.
3. Het opstarten kan tot ongeveer 60 seconden duren.

Controleer daarna of wifi actief is.
Swipe hiervoor van boven naar beneden op het scherm.

7.2 Starten van de kassasoftware

Wanneer het startscherm verschijnt:

1. Swipe van onder naar boven op het scherm.
2. Kies het vierkant-icoon (overzicht van apps).
3. Sluit indien nodig de app CCV Paygear.
4. Open vervolgens Twelve PP.

Gebruik altijd de Twelve-app voor de kassa.

7.3 Aanmelden

1. Open de Twelve-app.
2. Kies **'Aanmelden'**.
3. Na het aanmelden verschijnt het **productenscherm van de kassa**.

Vanaf dit moment kan de kassa gebruikt worden voor betalingen.

7.4 Kassasoftware opnieuw opstarten

Wanneer de kassa vastloopt of niet goed reageert:

1. Swipe van onder naar boven op het scherm.
2. Kies het vierkant-icoon (apps overzicht).
3. Sluit de applicatie Twelve.PPOS via het kruisje.
4. Ga terug naar het startscherm.
5. Open opnieuw Twelve PP.
6. Kies 'Aanmelden'.

8. Belangrijk

- Eerst afrekenen, daarna eten of drinken uitgeven.
- Gebruik altijd de Twelve-app voor kassabetalingen.
- Behandel apparatuur zorgvuldig en meld storingen bij de Poortcommissie of een bestuurslid.

9. Afsluiten van de binnenkeuken

Wanneer de keuken sluit, ruim alles volledig op.

Opruimen

- Zet alle materialen terug waar ze vandaan komen.
- Was gebruikte materialen af.
- Plaats alles weer in het keukenhok of in De Poort.
- Maak brooddozen plat.
- Gooi ze in de grote container bij de kleedkamers
- Plaats volle vuilniszakken in dezelfde container.
- Plaats een nieuwe vuilniszak in de afvalbak.

Schoonmaken

- Maak de binnenkeuken schoon met een emmer sop.
- Veeg werkbladen en apparatuur af.

Afrekenterminal

- Plaats de terminal terug in de meterkast (sleutel 2).
- Sluit deze aan op de lader.

7. Tot slot

Door deze stappen te volgen blijft de buitenkeuken een gastvrije en goed georganiseerde plek waar leden en bezoekers kunnen genieten van eten tijdens trainingen en wedstrijddagen.

Namens Rugby Club 't Gooi: dank voor je inzet.