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

Richtlijn voor het runnen van de buitenkeuken

1. Doel van deze handleiding

De buitenkeuken zorgt tijdens trainingsavonden, wedstrijddagen en evenementen voor eten vanuit De Poort. Deze richtlijn beschrijft de stappen voor het openen, draaien en afsluiten van de buitenkeuken zodat dit veilig, hygiënisch en gastvrij verloopt.

De ***Buitenkok(in)*** en de ***Buitenkeukenploeg*** zorgen er samen voor dat leden, spelers en bezoekers kunnen genieten van bijvoorbeeld Gooiburgers en andere gerechten. Door deze richtlijn te volgen blijft de kwaliteit en gastvrijheid van de club gewaarborgd.

2. Rollen & verantwoordelijkheden

2.1. Buitenkok(in)

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

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

De ***Buitenkok(in)*** werkt meestal samen met twee andere vrijwilligers.

2.2. Buitenkeukenploeg

De *Buitenkeukenploeg* ondersteunt de *Buitenkok(in)* bij:

- Voorbereiden van ingrediënten
- Bakken en warmhouden van eten
- Klaarzetten van broodjes, sauzen en servetten
- Uitgifte van eten
- Schoonmaken en opruimen

2.3. 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 buitenkeuken

3.1 Voorbereiding

Begin met het controleren en schoonmaken van de buitenkeuken.

- Maak het werkblad schoon met een emmer sop en schoonmaakdoekjes (te vinden binnen in De Poort).
- Verwijder spullen die niet bij de buitenkeuken 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

3.2 Voorbereiding eten

Stem met de ploeg af wanneer de eerste spelers van het veld komen zodat het eten op tijd klaar is.

Broodjes

- Broodjes liggen in de koeling in het keukenhok of in de grote koeling binnen.

Sauzen

- Gebruik eerst de geopende flessen uit de koelkast binnen.
- Plaats de sauzen op een statafel bij de buitenkeuken.

Servetten

- Leg servetten klaar, maar zorg dat ze niet wegwaaien.

Hamburgerpapier/ hamburgerzakjes

- Deze liggen in de bovenste lade binnen in De Poort.

4. Bereiden van het eten

4.1 Barbecue

Steek de gasbarbecues aan.

- Aanstekers liggen binnen in het bakje boven het uitgifterolluik.

Bak de hamburgers:

- Niet te hard
- Niet te zacht
- Regelmatig draaien
- Bak niet alles tegelijk

Houd rekening met de drukte en bak indien nodig bij.

4.2 Warmhouden van eten

Gebruik de warmhoud-schalen (au-bain-maries):

Benodigd:

- 1 diepe bak voor heet water
- 1 ondiepe bak voor het eten
- 1 deksel
- 2 potjes brandgel

Deze staan rechtsonder in het buitenkeukenblok.

Werkwijze:

1. Vul de diepe bak met heet water (gebruik de waterkoker binnen).
2. Plaats de bak met eten erboven.
3. Zet de deksel erop om het eten warm te houden.

Doe dit pas vlak voordat je het eten wilt warmhouden.

4.3 Gebakken uien

Uien worden binnen in De Poort gebakken op het gasfornuis.

- Bak de uien tot ze goudbruin zijn.
- Plaats ze daarna in een warmhoud schaal buiten.

5. Betaling

Gebruik de afrekenterminal voor betalingen.

- Deze bevindt zich in de meterkast (**sleutel 2**).
- De terminal ligt bij het tostiapparaat.
- Een korte instructie voor het aanzetten hangt daar ook.

Belangrijk: eerst afrekenen, daarna eten uitgeven.

6. Afsluiten van de buitenkeuken

Wanneer een volgende ploeg het overneemt, draag je de buitenkeuken netjes over.

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.

Afval

- 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 buitenkeuken 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.