



## **Instructie keuken 2016**

Tijdens de bardienst op de zaterdagen wordt altijd de keuken geopend van 11:00 uur tot in elk geval 14:00 uur. Om 14:00 uur kan in overleg met de bardienst, de keukendienst stoppen. De bardienst zal dan zelf de keuken erbij moeten draaien. Indien er op rustige wedstrijddagen geen extra keukendienst is ingepland dient de bardienst voor onderstaande te zorgen. Is de keukendienst aanwezig dan vragen wij de keukendienst onderstaande te doen:

1ste ochtendploeg/keukendienst:

- 8 eieren koken en 1 of twee vast pellen.
- sla, komkommer, tomaat wassen en snijden
- frituur op 180 graden voorverwarmen vanaf 11:00 uur.
- 8 pistoletjes uit de vriezer halen en voorbakken in de oven.

Mocht de verkoop van de broodjes hard gaan dan vervolgens weer 8 pistoletjes uit de vriezer halen en voorbakken in de oven. Enkele minuten op 200 graden. De exacte tijd hangt ervan af of de oven al warm is uiteraard. Houdt het goed in de gaten dat de broodjes niet te hard en/of te bruin worden.

2de ploeg/keukendienst:

- verkopen van tosti's, pistoletjes ham, kaas en gezond
- verkopen van frituur, puntzak friet en snacks
- eventueel bijbakken van broodjes en/of bijsnijden van groente

3de ploeg /4de ploeg

- idem als tweede ploeg
- mochten er nog weinig tot geen liefhebbers voor eten zijn.
- keuken schoonmaken
- groente dat over is in bakken in de koelkast zetten met datum erop dat het in de koelkast gaat.
- afwassen
- vegen, indien nodig.

Daarnaast vragen we je rekening te houden met het volgende:

### **Brood**

1. Gebruik eerst brood/broodjes die nog in de vriezer liggen en daarna pas verse broodjes/brood.
2. Laat brood/broodjes in de koelkast ontdooien

### **Nieuwe verpakkingen**

3. Open verpakkingen met de eerste houdbaarheidsdatum, voordat je verpakkingen opent met een datum verder in de toekomst
4. Label elke verpakking die je openmaakt met compleet ingevulde houdbaarheidsstickers

### **Houdt de keuken schoon**

5. Houdt de keuken schoon
  - a. Haal regelmatig een doekje over de tafels
  - b. Bewaar verse producten in de koeling
  - c. Bewaar spullen op de daarvoor bedoelde plaats
6. Gebruik snijplanken
  - a. Wit alleen voor brood en kaas
  - b. Groen alleen voor groente en fruit
  - c. Rood alleen voor rauw vlees
  - d. Bruin alleen voor gebraden vlees
  - e. Blauw alleen voor vis, schaal- en schelpdieren
  - f. Geel voor gevogelte

### **Voor je de keuken verlaat**

7. Denk eraan een schone en opgeruimde keuken achter te laten. Denk hierbij ook aan magnetron, tosti-ijzer, patatbak, etc.
8. Leeg de vuilnisbakken
9. Doe brood en broodjes in de vriezer