

Bijlage 2 - KEUKEN BOVEN

INVENTARIS

Aanwezig in keuken:

- Voor 240 personen – tassen en ondertassen, dessertborden, platte en diepe borden, bestek
- Voor 150 personen - extra grote borden
- Zeven koffiekannen, 22 melkpotjes, 8 zoutvaatjes
- Fornuis met 6 gaspitten + oven, 3 friteuses
- 1 losse gaspit, 1 losse elektrische kookplaat 2-pits
- Microgolfoven, frigo, diepvriesbak, bordenverwarmer, mini oventje, Servieskar
- 1 x percolators 90 cups (extra op aanvraag), 1 x percolator 50 cups
- Mogelijkheid om gebruik te maken van de koelcel in de bierkelder
- Groene container 10 l met bijhorende zakken

Zelf mee te brengen

- Alle keukengerief anders dan hierboven vermeld
- Handdoeken en vaatdoeken
- **Officiële PMD-zakken** (mogen na afloop activiteit LANGS de container geplaatst worden)
- Naamloze vuilniszakken (mogen na afloop activiteit IN container geplaatst worden)
- Koffie, melk, suiker, peper en zout
- Aansteker gasvuur
- Frituurolie (geen vet)
- Afwasmiddel, poetsproduct, ...

FEESTJE BOUWEN

- **Verwarming, ventilatie en warm water**
 - o De hoofdschakelaars bevinden zich in de berging van het herentoilet
 - o Thermostaat in keuken (ook voor sanitair) inschakelen (knopje rechts onderaan)
 - o Blijft een radiator koud → draai dan knop van radiator open
- Bij gebruik van dampkap, **groene drukknop** links tegen de elektriciteitskast indrukken en knop op dampkap zelf
- Links tegen het fornuis bevinden zich 2 **gaskraantjes**
 - o Gastoevoer friteuses, oven en fornuis
 - o Gastoevoer extra gaspit
- Indien nodig, stekker van frigo en/of diepvriesbak insteken
- In de friteuses mag **alleen OLIE** gebruikt worden

FEESTJE VIJFEN

- In de keuken geldt een volledig **rookverbod**, ook tijdens privéfeesten
- Om keukengeluid in zaal te beperken kan het schuifluik tussen keuken en zaal dichtgeschoven worden

VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

- Het **branddeken** bevindt zich tegen de muur naast de elektriciteitsmast
- Bij gebruik van de **CO2 brandblusser** in de keuken kan de bereiding en het uitserveren van overige voeding nadien verder plaatsvinden zonder risico aangaande de voedselveiligheid
- Bij manueel gebruik (*pin uittrekken en rode drukknop op dampkap indrukken*) of bij automatische inwerkingtreding van de **brandblusinstallatie boven de friteuses** is de aanwezige voeding niet meer bruikbaar voor consumptie (schuimblusser)
- Een **EHBO-koffer** is aanwezig in het cafetaria

FEESTJE OPRUIMEN

Keuken => UIT TE VOEREN DOOR DE GEBRUIKER

- Alle tafelgerief (porselein en bestek) afgewassen en gedroogd terug in de kasten plaatsen volgens de aldaar beschreven richtlijnen in de kasten (**boete op uurbasis**)
- **Alle gebruikte keukenapparaten (kookplaten, oven, percolators, ...) volledig reinigen en drogen**
- **Frituurolie verwijderen** uit de ketels. Bij het leegmaken best een karton of bak voorzien om de gemorste olie op te vangen. De friteuses dienen na afloop grondig gekuist te worden
- Frigo en/of diepvrieskist na gebruik leegmaken en stekker uittrekken. Vervolgens volledig reinigen, nadrogen en **open laten staan**
- Keuken **borstelschoon** achterlaten (borstel in berging)

AFVALSORTEERREGELS

- **Gebroken servies** deponeren in de daarvoor voorziene box in de keuken
- **Papier en karton** samenbinden en plaatsen onder de trap in bierkelder
- **Glazen flessen, glazen bokaalen** naar glascontainer brengen (kerkplein)
- **Frituurolie** steeds mee naar huis nemen en dus nooit lozen in putjes of WC noch achterlaten in afvalcontainer
- **PMD-afval** in blauwe PMD-zakken verzamelen en langs buitencontainer plaatsen of meenemen
- **Voedings- en etensresten** deponeren in groen container buiten -> kleine bak ZUIVER maken
- **Overige afval** in gesloten zakken in de buitencontainer plaatsen
- Alle **eigen materialen** dienen onmiddellijk terug meegenomen te worden

Schade of opmerking?

- **Is er schade of heeft u een opmerking**, meld dit via het **meldingsformulier** dat u kan vinden in het cafetaria in het bakje tegen de wand bij de toog. Vul dit formulier zo volledig mogelijk in, en leg het goed zichtbaar aan de toog.

Checklist bij het verlaten van de keuken

- DRAAI ALLE GASKRANEN DICHT** (links tegen fornuis)
- ZET DE DAMPKAP UIT EN OOK DE TOEVOER** (rode knop links tegen elektriciteitskast)
- TREK ALLE STEKKERS UIT**
- ZET DE THERMOSTAAT VAN DE VERWARMING UIT** (knopje rechtsonder even indrukken)
- DOE DE DEUR NAAR DE ZAAL DICHT EN OOK HET SCHUIFLUIK**
- SLUIT ALLE RAMEN**
- DOOF ALLE LICHTEN**
- SLUIT DE KEUKENDEUR**