



DRAAIBOEK

Versie 7 (16 augustus 2020)

KOKEN EN ETEN IN HET NIEUWE NORMAAL

Levend document met relevante onderdelen om opstart te begeleiden, zoals protocol, draaiboek, indeling kookruimte, processen, etc

Het Bestuur

Inhoud

Introductie	2
Inrichting: de kookruimte en werkplekken.....	3
Werkplekken.....	3
Rollen	4
Koken/ eten:.....	4
Voorbeeld voor rol 1A.....	4
Voorbeeld opstelling tijdens het koken	5
COVID-19 Protocol	6
Vooraf	6
Uitgangspunten.....	6
Kookavond	7
Beperkt aantal personen in een ruimte.....	7
Na de kookavond	8
Tenslotte	8
Processen:	9
Vorbereiding	9
Eindbereiding	9
Uitserveren en afruimen.....	9
Gebruik maken van de tijd en kookruimte na 20.00 (of 14.00) om te koken.....	10
Afwas:.....	10
Tafel dekken.....	10
Wisseling en overdracht tussen kookpartners (bijv. gang 1).....	11
Bijlage 1: Ventilatie (input van verhuurder Boy Opmeer)	12
Bijlage 2 Instructie voor de afwas.....	13

Introductie

Naar aanleiding van vragen na divers proefkooksessies en consultatie van een aantal chefs hebben we het volgende draaiboek gemaakt waarin we meer achtergrond geven over hoe het koken zal verlopen in de nieuwe setting. Dit draaiboek dient als aanvulling op het protocol, wat hier ook volledig in is opgenomen. We zullen dit ook in de komende maanden blijven aanvullen aan de hand van feedback van de kookavonden.

In dit draaiboek geven we eerst een toelichting op de nieuwe indeling van zowel de keuken als het eetgedeelte. Het kookgedeelte hebben we aangepast met extra apparaten (bv inductie en weegschaal), het keukenblok is iets anders ingedeeld en we hebben extra stroomgroepen gecreëert, zodat we op elk van de 6 werkplekken kunnen koken op gas (2x) of inductie (2x enkel en 1x dubbel).

Daarna gaan we in op de verschillende rollen en geven een voorbeeld invulling van de rol van het bereiden van de eerste gang en geven een voorbeeld van de opstelling tijdens het koken (1 groep zit aan tafel op anderhalve meter en de andere groep kookt op de 6 werkplekken in de keuken). We hebben de gecreëerde werkplek 4 eruit gelicht omdat deze het lastigst is.

Vervolgens is het protocol (zoals eerder verstrekt) integraal overgenomen. We sluiten af met een toelichting op een aantal processen en activiteiten die we naar aanleiding van de feedback uit de proefkooksessies hebben opgesteld. Dit zijn de volgende processen:

- Voorbereiding
- Eindbereiding
- Uitserveren en afruimen
- Gebruik maken van de tijd en kookruimte na 20.00 (of 14.00) om te koken
- Afwas
- Tafel dekken
- Wisseling en overdracht tussen kookpartners (bijv. gang 1)

We hebben ook een aantal vragen gekregen over de ventilatie. We hebben gelukkig goede ventilatie zonder recirculatie en de toelichting hierop van onze verhuurder Boy Opmeer is in de bijlage opgenomen.

We zijn ervan overtuigd dat deze nieuwe vorm van koken veel dynamiek zal geven en jullie allen na 4 maanden wachten een fantastische avond zal bezorgen binnen de richtlijnen van het “nieuwe normaal” waarbij we de hoop uitspreken dat we in de toekomst deze extra maatregelen weer kunnen versoepelen.

Rest ons nog jullie veel kookplezier te wensen en jullie te vragen je te houden aan het protocol en dit draaiboek als toelichting goed door te nemen!

Het Bestuur

Inrichting: de kookruimte en werkplekken

Werkplekken

- Totaal 6 werkplekken, deze zijn genummerd 1 t/m 6 en zijn gemarkeerd met 6 verschillende kleuren
- Let op: werkpleknummer correspondeert niet altijd met het nummer van de gang: dit kan afwijken als bijvoorbeeld de oven, frituurplan of veel gaspitten nodig zijn voor bepaalde gang.
- Er zijn 6 verschillende rollen 1A t/m 6B. De personen met rol 1A en 1B maken gang 1, En zo verder tot en met 6A en 6B maken dessert
- Let op: op de vloer in de restaurantruimte staat het nummer van de kookplek in romeinse cijfers aangegeven (makkelijker plakken met tape;-)
- Elke kookplek heeft naast een nummer ook een kleur (zie plattegrond). Deze kleuren komen terug in:
 - Benodigde materiaal per werkplek is met een tie-wrap gelabeld in die kleur (dan kan dit na afwas ook meteen naar zelfde plek terug)
 - Elke zitplek / stoel is gelabeld in de kleur behorende bij de werkplek zodat je altijd weet op welke plek je zit
- Inrichting kook / werkplek:
 - (Zo goed als) Alle benodigde pannen, planken en materiaal liggen al op werkplek met een gekleurd label
 - Elke werkplek heeft eigen weegschaal
 - Elke werkplek heeft een eigen messenset
 - Elke werkplek heeft een stapel schoonmaakdoekjes en schoonmaakmiddel voor het reinigen van de gebruikte apparatuur en de werkplek
 - Andere benodigde apparatuur
 - Het is niet te voorkomen dat je af en toe spullen van een ander nodig hebt of andere extra apparatuur op spullen. **Zorg dan altijd dat je 1,5 meter afstand houdt** (vraag bijvoorbeeld als je ijsblokjes nodig hebt aan werkplek 6 om jouw kom te vullen met ijs en loop niet langs hem heen)



Zitplekken, allemaal een nummer en een kleur

- 1A, 1B, etc t/m 6B en chef en sous-chef
- Elke zitplek heeft een kleur passend bij de werkplek
- Evt plaats 15 en 16 bij bar links tegen raam of tegen bar (hiervoor is nieuwe tafel aangeschaft, groep kan zelf bepalen waar tafel neer te zetten)

Indeling eetgedeelte, met 14 -16 zitplekken



Rollen

Koken/ eten:

- 12 kokers met rollen 1A t/m 6B, 1A en 1B maken gang 1, t/m 6A en 6B maken dessert
- Als je met meer dan 14 bent, of als de chefs mee willen koken, kun je dit als volgt oplossen, opties:
 - De meest arbeidsintensieve gangen met 3 maken
 - Hier vaker wisselen (bijv. elke 20 minuten of eerder beginnen / later eindigen)
- Vaste plek aan tafel en vaste plek / tijd in keuken
- Chef en sous-chef: vliegende keep, organisatie en evt meedraaien met shifts
- 15 en 16 – ntb rol (uitzondering als we met 16 zijn, maar op de arbeidsintensieve gangen kan met 3 gewerkt worden)
- De 4 gangen groepen kunnen uiteraard met meerdere mensen per gang werken op de 2 extra werkplekken, verder geldt hetzelfde protocol

Voorbeeld voor rol 1A

- Maakt gang 1 samen met 1B op werkplek 1
- Om het half uur (i.d. basis) wisselen met 1B
- Dus kookt van 18.00 tot 18.30 en van 19.00 tot 19.30 (of eerder voor middaggroepen)
- Zit op zitplek 1A, samen met 2A t/m 6A)
- Indien er veel snijwerk is, kan 1A aan 1B vragen om op zijn zitplek dit te doen, zo kun je de tijd effectief benutten

- Doet samen met 1B de eindbereiding en serveert om 20.00 gang 1 uit, samen met 1 B en ruimt ook weer af (door de borden op de serveerwagen te zetten en een aantal mensen per tafel dit zelf eraf te laten pakken)

Voorbeeld opstelling tijdens het koken

Zie foto. Dit zijn zitplekken 6A t/m 6B. Deze hebben net in de eerste shift (het eerste half uur) gekookt en de tweede groep staat nu in de keuken.

Opties:

- Snijwerk of ander werk meenemen naar tafel
- Tussendoor en bij wisseling eventueel kort overleg met kookpartner op anderhalve meter afstand in keuken, maar niet met 2 man / vrouw op werkplek gaat staan! Houd altijd maximaal 1 persoon per werkplek
- Naarmate de avond vordert en de eerste twee gangen zijn uitgeserveerd is het mogelijk op de vrijgekomen werkplekken mensen bij te schakelen om componenten uit de latere gangen te maken. Daarmee kun je de bereiding van de gangen versnellen. Houd echter rekening met de afstand van anderhalve meter.



Uitgelicht: werkplek 4:

Dit is een gecreëerde werkplek (zie foto), alle andere werkplekken spreken voor zich, deze werkplek behoeft specifieke aandacht:

- Water halen in speelkeuken of vragen aan anderen
- Probeer zoveel mogelijk op de plaats te blijven zoals op foto staat
- Gebruik als extra ruimte op je spullen neer te zetten het blok van het kookeiland aan de overkant van werkplek 5 (waar de kruiden liggen op foto)
- Gebruik het gasfornuis links naast je en houdt rekening met anderhalve meter afstand met werkplek oranje.



COVID-19 Protocol

Versie 23 juli 2020



Dit protocol is opgesteld op basis van de richtlijnen van het RIVM en de verordening van gemeente. De leden van de kookclub zijn op de kooklocatie verplicht dit protocol te volgen. Iedereen mag zijn eigen opvattingen hebben over dit protocol, maar om als vereniging te mogen koken moeten de voorschriften worden opgevolgd. Aanpassingen volgen mogelijk n.a.v. RIVM-advies, noodverordening en/of eigen ervaring.

De leden moeten zich realiseren dat daarmee is geen garantie gegeven dat de kans op besmetting is uitgesloten. Anderzijds is geprobeerd de risico's maximaal te beperken. De veiligheid staat en valt met de mate waarin de leden in hun gedrag de regels volgen. Dat is een verantwoordelijkheid van ieder individueel lid.

Vooraf

1. Chef[1] geeft door welke rol iedereen heeft (welk nummer). Elk nummer correspondeert met de plek aan tafel, de werkplek in de keuken en welke gang je met wie maakt in welke volgorde;
2. De chef regelt 'mis-en-place', voordat de leden er zijn;
3. De chef regelt dat alle tafels, stoelen, kranen en handgrepen extra zijn schoongemaakt, voordat de leden er zijn;
4. De chef registreert wie er aanwezig zijn. Hiervoor ligt er een formulier klaar voor elke avond. Het ingevulde formulier wordt in de brievenbus voor het bestuur gedeponneerd
5. Koorts/verkoudheid/keelpijn? Blijf thuis!; en de chef vraagt dit nogmaals bij binnenkomst;
6. Alle benodigde spullen zoals pannen, weegschaal, messen enz. staan al op de werkplek. De chef regelt dat dit gecontroleerd wordt. Er wordt gebruikt gemaakt van gekleurde tyrewraps, die corresponderen met de kleur van de werkplek;
7. In Beginsel thuis omkleden;
8. Was thuis voor vertrek al een keer je handen;
9. Lees het menu door en kijk welke rol je hebt en op welke plek je staat en zit;
10. Stem af met je "kookpartner": samen voorbereiden, gang bereiden, uitserveren en afruimen;
11. Draag in de keukenruimte bij de werkplekken een mondkapje.

Uitgangspunten

- Het is ieders eigen verantwoordelijkheid de regels op te volgen. Iedereen mag zijn eigen opvattingen hebben over dit protocol, maar om als vereniging te mogen koken moeten de voorschriften worden opgevolgd.
- Chefs zijn verantwoordelijk dat de regels van het protocol en RIVM worden nageleefd. Zij spreken leden aan bij het niet naleven van de regels. Wanneer leden de regels niet willen opvolgen en/of weigeren te vertrekken, dan schakelt de chef met het bestuur.
- Het bestuur adviseert de chefs en de leden dringend om mondkapjes te dragen in de keukenruimte. De ontwikkelingen in Nederland waarbij het virus weer in opmars lijkt te zijn rechtvaardigen extra beschermingsmaatregelen.

Kookavond

1. Reinig je handen bij de hygiënezuil bij de ingang;
2. De chef laat de deur en het raam open en controleert de afzuigkap boven stoomoven. Als het goed is staat deze nog aan;
3. Was je handen elke 30 minuten, vóór, tijdens en na het werken, conform voorschriften RIVM;
4. Werkoppervlakten moeten ieder uur gereinigd te worden;
5. Meld je na binnenkomst bij de chef en ga daarna zitten op een genummerde stoel in de eetzaal, die overeenkomt met het nummer dat je van de chef gekregen hebt. De chef wijst op de vragenlijst die op tafel ligt. Indien een van de vragen met ja wordt beantwoord dient het lid dit aan de chef door te geven. De chef registreert dit en geeft aan dat degene helaas niet mag blijven. Dit in het belang van de rest van de groep en conform richtlijnen RIVM;
6. Check waar je zit en welke plek in de keuken je hebt;
7. Iedereen houdt altijd en overal 1,5 meter afstand. Dat is een strenge eis van de gemeente voor toestemming om te koken;
8. Borrelen is toegestaan, maar dan gezeten aan de tafeltjes op je vaste plek. Er staan 3 barkrukken voor de bar op 1,5 meter afstand. Daar kan ook gebruik van gemaakt worden. Er staat 1 persoon achter de bar en die zorgt voor koffie, thee en de drankjes;
9. De tafels worden gedekt door 1 persoon met gebruik van wegwerphandschoenen. Dat wil zeggen dat alle bestek, water- en wijnglazen en een karaf water op de tafels staan. Er worden geen tafelkleden gebruikt;
10. Geef elkaar de ruimte: let goed op bij afruimen, de ovens, spullen pakken die je mist, vuile vaat, enz. en communiceer goed over hoe elkaar te passeren;
11. Volg de aangegeven looproutes;
12. Bij het uitserveren wordt gebruik gemaakt van de uitserveerwagen, per groep van tafels pakt 1 persoon de borden eraf;
13. Toiletgebruik:
 - maximaal 1 persoon
 - Was je handen uitgebreid;
 - Spoel toilet door met deksel dicht;
 - Deuren met je elleboog openen;
 - Laat het toilet schoon achter;
14. De chef regt dat er vóór vertrek, degewone schoonmaak van de keuken, en dat de werkplekken en de tafels in de restaurantruimte, zijn schoongemaakt;
15. Mondkapjes worden dringen geadviseerd maar zijn niet verplicht. De mondkapjes worden ter beschikking gesteld en liggen te zamen met de handschoenen vlak bij de bar.

Beperkt aantal personen in een ruimte

1. Blijf zo veel mogelijk op een vaste plek;
2. 6 personen koken (maximaal 7 aanwezig op 1,5 meter):
 - a. zoveel mogelijk op de werkplek blijven;
 - b. stem goed af als je iets van iemand anders nodig hebt. Bijvoorbeeld de kok op werkplek 5 kan water vragen aan 3 of 4 en met gestrekte arm aanpakken. Vanaf deze werkplek 5 kan ook water gehaald worden in spoelkeuken voordat de afwasser er is;

- c. maximaal 1 persoon extra in keuken om te helpen bij spullen pakken of communicatie met chef of kookpartner over bereiding;
3. Maximaal 1 persoon in de spoelkeuken, dus alleen de afwasser als deze is gearriveerd;
4. Maximaal 1 persoon achter de bar;
5. Maximaal 3 personen aan de bar;
6. Voorraadruimtes / koelkast: max. 1 persoon;

Na de kookavond

1. Afzuigkap boven stoomoven aan laten staan (deze is niet aangesloten op sleutel);
2. Na de kookavond moet de locatie grondig worden schoongemaakt, met in het bijzonder aandacht voor werkplekken, en gebruikte apparatuur;
3. Er wordt op basis van een checklist schoonmaak / schoonmaakprotocol door de professionele schoonmaakdienst dagelijks schoongemaakt.

Tenslotte

Ingeval van een eventuele Covid 19 infectie nadat een kookavond is bezocht altijd de chef daarvan in kennis stellen ten einde -indien nodig- te kunnen vaststellen of er leden van een kookavond mogelijk zijn geïnfected en zij moeten worden gewaarschuwd.

[1] Waar chef staat wordt bedoeld dat de chef dit regelt en/of delegeert. Het is niet de bedoeling dat de chef alles zelf doet... In overleg kunnen de taken verdeeld worden.

Processen:

Vorbereiding

- Vorbereidende mail of app van chef aan avond:
 - Iedereen krijgt rol / nummer, zodat iedereen weet:
 - Welke gang hij/zij moet maken
 - Welke plek aan tafel en met wie
 - Welke plek in de keuken in welke ronde
 - Hiervoor kan de volgende tabel gebruikt worden:

	Gang 1 (rood)	Gang 2 (Groen)	Gang 3 (Oranje)	Gang 4 (Zwart)	Gang 5 (Blauw)	Gang 6 (Geel)
Wie - 1						
Wie - 2						
Wie - 3						

- Mise en place
 - 2 mensen eerder aanwezig / eerste taak voor mis-en place bij binnenkomst (op 1^e kookavond na opstart: chef en sous-chef, maar daarna rollen verdelen)
 - Zorg naast de mis-en-place met ingrediënten ook dat de apparatuur (pannen, schalen, etc) op de werkplek staan (deze zijn in kleur gelabelt per werkplek)
- Vorbereidend gesprek tussen de 2 (of 3) koks per gang, wie gaan wat doen en welk ondersteunend (snij-) werk is er nodig eventueel
 - Afstemming moet op 1,5 meter, evt van tevoren bellen
 - Zorg iig altijd dat er 1,5 meter afstand is ook met andere tweetallen

Eindbereiding

- In tweetal (of evt drietal) dat het gerecht heeft gemaakt
- Houd anderhalve meter afstand
- Vanaf gang 2 zijn er meer werkplekken beschikbaar
- En zeker bij hoofdgerecht kunnen er bijvoorbeeld meer dan 2 mensen tegelijk de eindbereiding doen (bijvoorbeeld 2 achter gasfornuis, 1 bij de oven, 1 bij inductie, of als de frituurplan nodig is, gebruik dan niet het gasfornuis van werkplek 3 om etc)
- Dus: ook hier altijd 1 persoon per werkplek!

Uitserveren en afruimen

- In tweetal dat het gerecht heeft gemaakt
- Loop om warmhoud tafel heen op 1,5 meter – zie foto



- Zet borden op serveerwagen middenin eetruimte en laat per tafel aantal mensen zelf afpakken



- Voor afruimen het omgekeerde

Gebruik maken van de tijd en kookruimte na 20.00 (of 14.00) om te koken

- Indien de mise en place / koken voor 20.00 nog niet af is kan er gebruik worden gemaakt van de vrijgekomen kookplekken
- Probeer de werkplek zoveel mogelijk meteen schoon te maken als je klaar bent met je gang
- Je kunt hulp inroepen van gang 1 of anderen om gerecht af te maken op meerdere werkplekken

Afwas:

- Elke avond regelt (en betaalt) een eigen afwasser
- Dezelfde afwasser mag maximaal 1 x per 2 weken bij een kookgroep afwassen (anders besmettingsgevaar voor meerdere groepen), dus meeste avonden andere / eigen afwasser
- De afwasser werkt aan de hand van de afwasinstructie die als bijlage 2 aan dit document is gehecht.
- De afwasser houdt anderhalve meter afstand:
 - Dus: terugplaatsen van schone vaat op werkplekken zoveel mogelijk als de kookgroep aan tafel zit
 - Afwasser blijft zoveel mogelijk in spoelkeuken en houdt afstand bij verlaten daarvan
 - Indien de avond zelf de afwas verzorgt zullen de leden nooit tegelijk in de spoel keuken staan maar bij toerbeurt.

Tafel dekken

- 1 of 2 mensen dekken tafel
- Gebruik hiervoor wegwerp handschoentjes en dek de gehele tafel in 1x

- We gebruiken geen tafellakens (tafels staan uit elkaar)

Wisseling en overdracht tussen kookpartners (bijv. gang 1)

- Iemand van de groep geeft na half uur signaal, neem evt iets langer (of korter) als dat beter uitkomt bij afmaken van een component
- Bij volgende wisseling, probeer met je eigen component verder te gaan
- Overleg evt op anderhalve meter afstand, maar houd ook anderhalve meter afstand met anderen, dus kijk goed om je heen en ga evt aan tafel of aan de bar afstemmen als er geen plek is in of bij de keuken

Bijlage 1: Ventilatie (input van verhuurder Boy Opmeer)

- Het ventilatiesysteem bestaat uit meerdere afzuigventilatoren.
- Er wordt nergens lucht gerecirculeerd, er wordt alleen maar afgezogen met 4 ventilatoren. Meer informatie:
 1. De toiletten worden continu afgezogen en gaan door het dak naar buiten 24/7 (het advies is toen gegeven om bij vertrek de WC deur op een kier te zetten voor extra afzuiging bij afwezigheid).
 2. In de spoelkeuken zit een afzuiging die bij binnenkomst naar de hoogste stand gaat en iets terugschakelt als het licht uit gaat.
 3. In de koude keuken zit een afzuiging die aan gaat bij binnenkomst en weer uit gaat als het licht uit gaat.
 4. De afzuigkap boven het kookeiland is de grootste afzuiging. Die is handmatig te regelen, maar gaat ook uit als het licht uit gaat, samen met de gasklep. Dat is wettelijk verplicht.
- De toevoer van lucht komt vanuit de zijgevel met 3 roosters die op basis van onderdruk de verse lucht boven het plafond brengen. Die lucht wordt zonodig verwarmt bij lage buitentemperaturen. Doormiddel van plafondroosters komt de verse lucht, verdeeld van voor tot achter in de kookruimte.
- Jaarlijks wordt er onderhoud uitgevoerd op het luchtsysteem. Daarbij worden de filters vervangen en de kanalen gecontroleerd en eventueel gereinigd.
- Advies voor extra ventilatie:
 - A) Door bij aankomst de deur en / of het raam iets open te zetten (minder luchtweerstand) en de afzuigkap aan te zetten is er een maximale ventilatie.
 - B) Bij starten in de keuken, ook de afzuigkap aanzetten , zolang het niet te koud wordt.

Bijlage 2 Instructie voor de afwas

- De afwasser staat altijd alleen in de keuken
- De leden van de kookgroep stellen aan het begin van de avond hun theedoeken ter beschikking voor de afwasser
- Materiaal dat is afgewassen wordt op een kar geplaatst. Deze kar wordt leeggemaakt als de leden van de kookgroep aan tafel zitten.
- Indien een van de leden assisteert met het opruimen van het kookgerei dan geschiedt dat altijd als de meeste leden weg zijn bij de werkplekken. (Dus niet zomaar tijdens het bereiden van de gangen)
- Sommige keukapparatuur hebben een gekleurd label. Deze apparatuur wordt teruggezet bij de werkplek met de desbetreffende kleur
- Bij iedere werkplek wordt een volledige messenset terug geplaatst.
- Indien leden van de kookgroep hun borden uitzoeken geschiedt dit nadat de afwasser even de keuken heeft verlaten of de afwasser reikt de borden aan op aanwijzing. (in geen geval staat er meer dan een persoon in de speelkeuken)