

Gebruiksaanwijzing Kookstudio – MFC de Roef

Welkom in de kookstudio van MFC de Roef. Om uw activiteit veilig en prettig te laten verlopen, verzoeken wij u onderstaande richtlijnen in acht te nemen.

1. Aantal deelnemers en voorbereiding

- Het maximale aantal deelnemers is 18 personen. In overleg met de medewerkers van de Roef kan een uitzondering worden gemaakt voor extra deelnemers.
- Voorbereidingstijd is alleen mogelijk na afspraken vooraf met de medewerkers van de Roef.

2. Beschikbare faciliteiten

Tijdens uw gebruik van de kookstudio kunt u beschikken over:

- 1 stoomoven
- 6 kookstations met inductiekookplaten (elk 4 zones) en oven
- 4 koelkasten (tafelmodel)
- 2 vriezers (tafelmodel)
- Per werkplek een keukeninrichting (voorzien van inventarislijst bij aanvang en oplevering)
- Gebruik van de spoelkeuken, in overleg met de medewerkers van de Roef

Let op:

- Niet alle materialen mogen in de vaatwasser. Denk hierbij aan snijplanken, pannen, messenblokken, gardes en lepels. Volg altijd de instructies van onze medewerkers.
- Voor het betreden van de spoelkeuken gebruikt u het aangewezen looppad. Het andere looppad is uitsluitend voor medewerkers van de Roef.

- Werkplekken zijn niet bestand tegen hoge temperaturen. Zet hete voorwerpen altijd op de daarvoor bestemde rekken.
- Afval wordt gescheiden ingezameld: elke werkplek heeft een aparte bak voor papier en restafval.

3. Ingrediënten

- U zorgt zelf voor de benodigde ingrediënten. Deze dienen te voldoen aan de geldende HACCP-richtlijnen.
- Indien een leverancier goederen komt afleveren, dient dit minimaal 1 week vooraf per e-mail te worden gemeld via: deroef@mfcharderwijk.nl.
- Indien medewerkers van de Roef de voedselveiligheid niet kunnen waarborgen, hebben zij het recht de levering te weigeren. Eventuele kosten komen volledig voor rekening van de huurder.

4. Dranken

- Drankjes dienen te worden afgenomen van MFC de Roef, tegen de geldende standaardprijzen.
- Afrekenen kan:
 - op de factuur van de huurder, of
 - op eigen rekening van de deelnemer.
- Bij speciale wensen (bijvoorbeeld bepaalde wijnen) is overleg vooraf mogelijk.
- MFC de Roef is gebonden aan de Drank- en Horecawetgeving (2014). Alcohol wordt niet verstrekt aan personen jonger dan 18 jaar. Bij twijfel kunnen medewerkers om een legitimatiebewijs vragen.

5. Restanten van bereide gerechten

Wij vinden het belangrijk om voedselverspilling te voorkomen. Restanten mogen in sommige gevallen worden meegenomen, mits dit gebeurt volgens onderstaande regels:

- **Gekoelde producten:**
 - worden conform de HACCP-regels bewaard en verpakt door een medewerker of deelnemer.

- wij adviseren deze binnen twee dagen te nuttigen.
- **Niet-gekoelde producten:**
 - producten die al op tafel hebben gestaan, mogen wij conform de wettelijke richtlijnen niet meegeven.
 - indien u er toch op staat deze mee te nemen, is dit geheel op eigen risico.
 - de hygiënecode schrijft voor dat etenswaren die langer dan twee uur ongekoeld hebben gestaan, moeten worden weggegooid. Deze kunnen besmet zijn met ziekmakende bacteriën.

6. Veiligheid en naleving

- Volg altijd de aanwijzingen van de medewerkers van de Roef op.
- Zij zien toe op naleving van de huisregels, voedselveiligheid en hygiëne.

Met deze richtlijnen zorgen we samen voor een veilige, hygiënische en plezierige kookervaring in MFC de Roef.