

MEDEDELINGEN van het Bestuur:



Enquête:

Graag wil het bestuur u dankzeggen voor de respons op de uitgezette enquête. De totale opbrengst tot heden bedraagt: 61 ingeleverde enquêteformulieren. Dat betekent een respons van 37 %.

De uitkomst van de enquête wordt als aparte bijlage met deze nieuwsbrief meegezonden. Omdat de uitwerking van de enquête welke gedurende de maand mei werd gehouden kort voor de bestuursvergadering van 4 juni beschikbaar kwam, kan het bestuur nog niet ingaan op alle punten van de enquête. Wel willen we alvast de belangrijkste uitkomsten noemen.

Informatie vanuit het bestuur: hoewel bijna 80% van de leden vindt dat zij voldoende door het bestuur worden geïnformeerd, zal het bestuur voortaan na elke bestuursvergadering de leden via de nieuwsbrief, op de hoogte stellen van bestuursbesluiten en voornemens. De nieuwsbrief wordt, zo blijkt ook uit de enquête, hoog gewaardeerd.

Onderhoud en afwas van onze Cuisine: meer dan een derde van onze leden vindt de afwas en het schoonhouden van keuken en restaurant onvoldoende. Dit probleem had al de aandacht van het bestuur voordat deze enquête werd gehouden. Inmiddels is het contract met het huidige schoonmaakbedrijf opgezegd en zijn er strikte afspraken gemaakt met een nieuw professioneel schoonmaakbedrijf (Asito). Dit bedrijf start in de maand augustus met een algehele schoonmaak van ons totale pand inclusief de apparatuur. In september kunnen zij dan met een schone lei beginnen en wij met een schone keuken en restaurant. Vanwege deze grote schoonmaak in augustus is de Cuisine niet voor ons beschikbaar en dus ook niet voor de chefsavond. Daarom zullen we in september nogmaals Black Box koken organiseren.

Apparatuur: bijna een derde van de leden vindt de apparatuur in de keuken maar matig, vaak gaat het dan om onderhoud van bijvoorbeeld messen, pannen, ovens etc., soms gaat het over de kwaliteit en de aard van de beschikbare apparatuur. In juli gaat het bestuur de aanwezige apparatuur kritische bekijken en zo nodig verbeteren en aanvullen.

Uitstraling van het restaurant: bijna de helft van de leden vindt de uitstraling van het restaurant matig (38,75) of onvoldoende (8,1%). De meest genoteerde opmerkingen zijn "oubollig" en "gedateerd". Het bestuur gaat in september bekijken waar en op welke manier we daar verbetering in kunnen brengen. Hoewel we een financieel gezonde club zijn hebben we geen geld voor grootschalige ingrepen zoals het vervangen van het plafond, nieuw meubilair e.d. Wel zien we mogelijkheden om met beperkte financiële middelen verbeteringen aan te brengen in de kleurstelling, de verlichting en de aankleding. Als er leden ideeën over hebben of actief mee willen denken dan verzoeken wij deze om zich via een mail te melden bij het bestuur via de voorzitter (gbebbber@zeelandnet.nl) of de secretaris (wdepundert@zeelandnet.nl).

Menu Commissie: ruim 85% beoordeeld de samenstelling en kwaliteit van de aangeboden menu's als goed. Het blijkt niettemin lastig om naar alle monden te koken, bij de leden die hier matig hebben ingevuld zijn er even veel leden die de maaltijden te complex vinden als leden die het juist te simpel vinden. Om die laatste categorie mogelijkheden te bieden om de complexiteit naar eigen inzicht te verhogen zal er een set extra bijgerechten en garneringen aan de in de Cuisine aanwezige klapper met standaardreceptuur worden toegevoegd. Leden die daaromtrent, of over receptuur in het algemeen suggesties hebben worden verzocht deze door te mailen aan awsepter@planet.nl. Verder blijven we er naar streven om zoveel mogelijk met verse producten te werken. Om het aanbod aan kooktechnieken uit te breiden zal er sous-vide apparatuur worden aangeschaft en wordt er in het najaar een kookworkshop Moleculair Koken aangeboden.

Activiteiten: een derde van de leden heeft behoefte aan meer activiteiten, met name kookworkshops scoren hoog. Toch blijkt uit het verleden dat als er (te) weinig wordt ingeschreven op kookworkshops waardoor ze soms leiden tot verlies voor de clubkas of helemaal niet doorgaan. Dat komen omdat, op het moment dat ze worden aangekondigd, de agenda's van potentiële deelnemers al vol zijn of omdat wellicht de prijs te hoog is. Het bestuur zal de workshops zo vroeg mogelijk aankondigen. Wij verzoeken leden die belangstelling hebben voor kookworkshops in het algemeen een mailtje naar Elma van Winsen te sturen (penningmeester@culinairgildezeeland.nl). Gaarne daarbij vermelden wat voor soort workshop de voorkeur heeft en wat het maximaal mag kosten, bij een uitgebreide workshop moet je wel uitgaan van minimaal de kosten die een reguliere kookavond kost (€ 40,=).

Deze maand: een menu uit onze Zeeuwse wateren.

Deze maand wordt het menu beheerst door producten uit "de zee". Onder meer de enige echte Oosterscheldekreeft. Geliefd bij vele chefs in en buiten Nederland. Bijgaand treft u een bijlage aan genaamd "operatie kreeft". Mogelijk is dit een stap om iets gemakkelijker zelf aan de slag te gaan met het bereiden van een kreeft. Voor mij is het geen dagelijkse bezigheid, zullen we maar zeggen en de informatie heeft voor mij dan ook meerwaarde.



Asperges: uit de oven d.m.v. nieuwe bereidingstechniek



Ook deze maand kunnen we nog genieten van een ander groots seizoenproduct: de asperge. Via een oud lid van Culinair Gilde Zeeland kwam ik in aanraking met het volgende:

Asperges uit de oven via een nieuwe bereidingstechniek.

Begin mei togen veel chefs naar Vianen om aldaar de nieuwe bereidingswijze te zien, te beleven en te proeven.

Wat gebeurt er precies. Geschilde asperges worden in een speciaal ontwikkelde "zak" (ziet er uit als gewoon papier) gelegd, die op een speciale manier wordt dichtgevouwen.

Vervolgens worden de asperges in de zak in een voorverwarmde oven van 210 °C (hete lucht 190 °C) gelegd en gedurende 35 minuten gegaard. Dit is uiteraard afhankelijk van de dikte van de asperges.

Het resultaat is verrassend qua smaak en mogelijkheden, volgens de aanwezigen.

Kijk voor meer informatie op www.aspergesak.nl

28-29 mei 2015 BBQ-dagen bij Sligro.

Opnieuw zijn leden van het CGZ uitgenodigd om te koken bij de Sligro. Een enthousiaste groep leden heeft met veel plezier deze dagen acte de présence gegeven. Het koken door onze leden bij de Sligro betekent ook dat we reclame kunnen en mogen maken voor ons Gilde.

Hopelijk hebben onze leden bezoekers attent en enthousiast gemaakt voor ons Gilde.

Wilt u ook een keer deelnemen aan een kookactiviteit? Graag. U kunt zich aanmelden bij Lia Septer awsepter@planet.nl

Mede namens de Sligro wil ik alle kokers van de BBQ-dagen heel hartelijk danken voor hun aanwezigheid, enthousiasme en kookkunsten. DANK!



Nieuw lid Receptuur Commissie gevraagd

Omdat Guus van Bebber, i.v.m. het voorzitterschap stopt met de Receptuur Commissie zijn wij als bestuur op zoek naar een nieuw lid voor de receptuur commissie. Er hebben zich al mensen spontaan gemeld maar als bestuur willen we iedereen de kans geven lid te worden van deze belangrijke en uitdagende Commissie. Lijkt jou het leuk om je te verdiepen in uitdagende en vernieuwende receptuur, mee te denken over de menusamenstelling samen met Lia Septer en René Leenpoel, meld je dan aan bij de voorzitter van het Bestuur Guus van Bebber (voorzitter@culinairgildezeeland.nl). De Commissie vergadert meestal één maal per kwartaal, daarnaast moet je nog wat tijd rekenen voor het uitwerken van de receptuur.

Even voorstellen, de nieuwe voorzitter

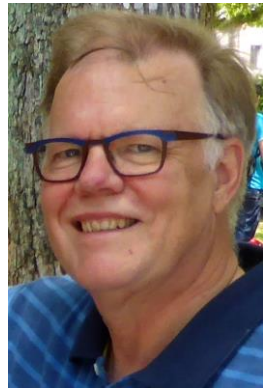
Op 31 maart is Guus van Bebber door de Algemene Ledenvergadering benoemd als opvolger van Hans Everaars.

Hoe lang ben je al lid bij het Culinair Gilde en vervul je al andere functies binnen de club?

Ik ben al bijna 25 jaar lid van ons Culinair Gilde en al jaren chef van kookgroep maandag-1. Ook ben ik lid van de receptuurcommissie. Met deze functie ga ik in verband met het voorzitterschap binnenkort stoppen.

Wat wil je tijdens je voorzitterschap bereiken?

Op de eerste plaats wil ik het goede beleid van het bestuur continueren. We zijn dankzij hun beleid een prima vereniging met een groot aantal leden die met plezier koken in clubverband, met gezonde financiën en een welvoorzien keuken waarin het goed koken is. Wel merk ik dat de meeste leden alleen bekend zijn met hun eigen kookgroep. Ik zou graag wat meer dwarsverbanden zien in de club, zodat leden de mogelijkheid hebben om andere leden te leren kennen buiten hun eigen groep.



Hoe wil je dat bereiken?

Lia Septer en ikzelf hebben een enquête opgesteld welke inmiddels verspreid is onder de leden. Door middel van deze enquête willen we als bestuur meer inzicht krijgen in wat er onder onze leden leeft, wat er goed gaat in de club en wat er verbeterd kan worden, aan welke extra activiteiten er behoefte is etc.. Met de resultaten uit de enquête kunnen we als bestuur kijken hoe we meer dwarsverbanden in de club kunnen brengen, als daar tenminste behoefte aan is.

Wil je nog iets kwijt?

Ja. Graag zou ik Hans Everaars willen bedanken voor de uitstekende wijze waarop hij meer dan 10 jaar het voorzitterschap van de club heeft verzorgd. Hij is begonnen als voorzitter in een periode waarin de club zowel financieel als qua ledenaantal in een dip dal zat. Samen met de andere mensen die deel hebben uitgemaakt of nog deel uit maken van het bestuur. Vaak wordt niet gezien wat goed beleid doet voor een club omdat het zich veelal achter de schermen afspeelt, maar het is van levensbelang voor de continuïteit. Graag wil ik ook deze werkwijze als voorzitter continueren. Hans bedankt!

BlackBox koken

In augustus voert ons nieuwe schoonmaakbedrijf Asito een complete schoonmaak uit in onze Cuisine. De chefsavond van augustus gaat daarom niet door en er is derhalve geen mogelijkheid de receptuur voor september uit te proberen. Daarom doen we nogmaals een beroep op een ieders kookcreativiteit en organiseren we in september evenals vorig jaar Blackbox-koken. We hebben daarover indertijd veel enthousiaste reacties ontvangen. De jurering zal ditmaal plaatsvinden door de chefs (die uiteraard niet op hun eigen groep mogen stemmen).

Kookworkshop door Joop van Oossanen

Op vrijdag 23 oktober geeft chefkok Joop van Oossanen wederom een kookworkshop, dit maal met als thema "Moleculair Koken". Samen met Joop koken we een 4-gangen menu waarbij tal van moleculaire kooktechnieken aan bod komen, zie de bijlage. De kosten bedragen € 50,=. Je kunt je inschrijven per e-mail naar penningmeester@culinairgildezeeland.nl.

Lia Septer, juni 2015
Met dank aan het internet

