

### MEDEDELINGEN van het Bestuur:



#### Begrotingsvergadering:

Deze vergadering is gepland op dinsdag 25 oktober om 19.30 uur in de cuisine. Samen met de aanwezige leden bespreekt het bestuur dan de financiële stand van zaken en de plannen voor 2017.

**Inkoper met vakantie:** Sjaak de Fouw, onze inkoper, is 1<sup>e</sup> week oktober met vakantie. Koos Haeck zal zijn inkooptaak tijdelijk waarnemen.

Door het verhuizen van de kast in het restaurantgedeelte is de **laptop** verhuisd naar de bar. Het bijhouden van de drankjes is zo nog makkelijker geworden. De printer staat nu in de hal en aangezien deze niet draadloos is doet hij nu vooral dienst als kopieerapparaat voor receptuur en lege afrekenstaten (te vinden in de lade). Heeft u nog leuke **foto's** kunnen maken tijdens uw vakantie die kook of eten gerelateerd zijn? We zoeken er nog voor in het nieuwe restaurant. Dus mail ze naar [info@culinairgildezeeland.nl](mailto:info@culinairgildezeeland.nl)

### TE KOOP:

Tijdens het klussen in ons restaurant kwamen we wat artikelen tegen, die wij in onze keuken of restaurant niet meer kunnen en zullen gebruiken. Daarom wil ik jullie deze attributen namens het bestuur te koop aanbieden. Hieronder vind je een foto van de artikelen met daarbij de vraagprijs.

Voor meer informatie kan je contact opnemen met: Guus van Bebber: [voorzitter@culinairgildezeeland.nl](mailto:voorzitter@culinairgildezeeland.nl)

#### Electrische stomer



Prijs € 10,=

#### 2 Retro waterketels



€ 5,= per stuk

#### 23-gaats A4 perforator



Prijs: 5,=

### Workshop Bordopmaak

Vanuit Cuisine Culinaire Nederland zijn in de afgelopen maanden meerdere workshops 'bordopmaak' georganiseerd voor de chefs, maîtres en grand maîtres van alle afdelingen van CCN in Nederland. Dit was een doorslaand succes.

Daarom leek het mij als chef van een van de kookgroepen van ons Gilde ook heel erg leuk om een dergelijke happening ook voor mijn leden te kunnen organiseren. En . . . dat is gelukt.

Eind oktober gaan we in onze eigen Cuisine op een zaterdag aan de slag onder de bezielende leiding van Jan Boeren, organisator van de workshops. We krijgen in een 3-4 uur durende kook- en opmaakcursus zodat alle leden van mijn kookgroep eveneens inzicht krijgen qua opmaak en wat dit doet met de gerechten.

Werkwijze: de deelnemers maken eerst de mise en place van de door de heer Boeren meegebrachte ingrediënten. Dan is er een presentatie. Via een zelf mee te brengen beamer worden de resultaten gepresenteerd. Daarna volgt de 2<sup>e</sup> fase: alle deelnemers gaan weer aan de slag om zelf een bord op te maken, eveneens met producten die de heer Boeren meebrengt, en die ter plekke worden voorbereid door de deelnemers. De kosten voor een dergelijke workshop bedragen Euro 180,00 inclusief de ingrediënten, die de heer Boeren meebrengt. Maximaal aantal personen 12! Er dienen geen extra kosten voor het gebruik van de keuken te worden gemaakt. Uiteraard dient en wel afgewassen te worden en de keuken moet schoon worden achtergelaten. Te gebruiken wijnen: uit eigen voorraad van het Gilde en door de chef op de gebruikelijke wijze af te rekenen met de penningmeester.

Zie voor meer info: [facebook.com/CuisineCulinaireNederland/posts/929891963799195](https://www.facebook.com/CuisineCulinaireNederland/posts/929891963799195).

In de Nieuwsbrief van november zal ik zeker laten weten hoe de workshop is geweest.



## VAN OUD NAAR NIEUW



In de Nieuwsbrief van juni – voor onze reguliere vakantieperiode – informeerde ik iedereen over de veranderingen in ons restaurant. Samen met binnenhuisstyliste Marion Leenpoel hadden we als commissie onze visie met het bestuur gedeeld en groen licht gekregen.

Een oproep in het juninummer om aan de gedaanteverwisseling vorm te willen geven leverde gelukkig fijne en enthousiaste reacties op.

Door de commissie werd een werkrooster en indeling van de werkzaamheden gemaakt. En vanaf 1 juli was het “handen uit de mouwen” en schuurmachines, verfkwasten en – rollers, etc. etc. in de hand. Mede namens de medecommissieleden, Marion Leenpoel, Carola Bouwense, Guus van Bebber en Kees Koens, wil ik allereerst alle vrijwilligers bedanken voor hun bereidheid mee te helpen deze toch grote klus te verwezenlijken. Het was gezellig, sfeervol, er werd gelachen maar stevig geklust!! Ook extra werken, buitenom het rooster om een klus op tijd af te maken, werd probleemloos gerealiseerd. Dank, dank, dank!

5 juli werd gestart met het verwijderen van de plafondplaten, het “primen” en 2x schilderen van de mooie goudkleurige plafondlatten. Tevens werd gestart met het aanpakken van de aangekochte 2<sup>e</sup>-hands stoelen. De kussens werden verwijderd en het schuren kon beginnen. Alle kussens zijn opnieuw bekleed. We hebben naast goede kokers ook goede stoelbekleders in ons midden. Na 2x schuren en lakken van de stoelen en nieuwe bekleding zijn wij als klussers tevreden. Oude lichtpunten aan de muren werden vakkundig weggewerkt en nieuwe led-verlichting werd aangelegd.



Onze kokers hebben ook andere “talenten” blijkt. Vervolgens moesten alle kozijnen en deuren eraan geloven. In het weekend van 23 juli ging een groep vrijwilligers aan de slag samen met Carola en Guus. Nu zijn de drevels, hamers, schroevendraaiers, schuurmachines, rollers, verf en kwasten aan de beurt. De veranderingen zijn geweldig.

En dan is er nog de bar: deze heeft eveneens een gedaantewisseling ondergaan. Tevens zijn de barkrukken van een nieuw “uiterlijk” voorzien. Al met al veel veranderingen, die het geheel een nieuwe uitstraling geven. Intussen heeft het bestuur alle leden de gelegenheid gegeven de restyling met eigen ogen te aanschouwen. Voor degenen die niet aanwezig konden zijn is deze informatie mogelijk een 1<sup>e</sup> kennismaking met alle veranderingen.

## FACEBOOK



Veel van onze leden gebruiken privé of zakelijk het social media platform Facebook. En natuurlijk heeft het Culinair Gilde Zeeland ook een [eigen Facebook-pagina](#). Hier maandelijks de laatste nieuwtjes en vaak ook foto's (van de menu's) en bevindingen van de kookleden.

Kortom: 'like'-deze pagina en blij zo altijd op de hoogte.

Zoals u weet zouden we – om de vereniging financieel gezond te houden – nog wel wat nieuwe leden kunnen gebruiken. Vaak is het werven onder familie / vrienden / relaties van leden efficiënter dan nieuwe bronnen aan boren. Met dat laatste zijn we ook bezig, maar daar hang altijd een prijskaartje aan.

Daarom de vraag als u lid bent van Facebook: **deel** eens een aantal berichten van het CGZ. Bijvoorbeeld die van de opening van het restaurant. Maak eens een foto van uw gerecht en **post** deze. Of **check-in** de volgende keer dat u komt koken. Zo weten steeds meer mensen van het bestaan van het CGZ en is zal onze acquisitie ook beter aanslaan.

