

november 2025

De messen zijn geslepen: kijk uit voor je vingers!

Beste leden, Het culinaire seizoen is in volle gang en de passie in de keuken is voelbaar! We willen jullie er nog eens op wijzen hoe belangrijk veiligheid is, vooral bij het gebruik van onze vlijmscherpe messen. Veiligheidstip van de Chef: Neem altijd de tijd om je te concentreren als je snijdt. Gebruik de klauwtechniek en zorg dat je mes perfect past bij de taak. Een goed geslepen mes is een veilig mes, maar vereist respect. Laten we samen zorgen voor een blessurevrije kookavond!



Belangrijke 'let op' Bij het afsluiten van de kookavond

Om onze keuken efficiënt, hygiënisch en klaar voor de volgende avond achter te laten, vragen we jullie extra aandacht voor de volgende punten aan het einde van de avond:

* **Vaatwasser Leeg Draaien:**

Zorg ervoor dat de vaatwasser 'leeg' wordt gedraaid na gebruik. Dit doe je door de **aan/uit knop even ingedrukt te houden** totdat het programma wordt gereset/gestopt.

* **Opslag van Bederfelijke Waren:**

Laat absoluut geen bederfelijke waren (vlees, vis, zuivel, etc.) achter op je werkbank! Zelfs niet voor een korte periode.

* **Alle bouillons en kruiden** moeten na gebruik goed verpakt worden in folie en onmiddellijk worden opgeborgen in de koelkast. Dit is cruciaal voor de voedselveiligheid.



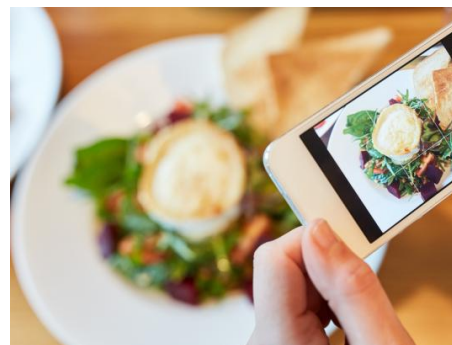
€ Contributie 2026

De contributie wordt geïndexeerd voor 2026, dat betekent dat we bijstellen met € 1,50 per kookavond. Wat neerkomt op een jaarlijkse contributie voor 2026 van 565,- euro.



Oproep: word onze social media chef!

Ben jij net zo goed met hashtags als met een garde? Dan zijn we op zoek naar jou! Het Culinaire Gilde Zeeland is op zoek naar enthousiaste leden die het leuk vinden om onze online aanwezigheid te beheren. Dit omvat: * Het up-to-date houden van onze website. * Het posten van foto's en updates op Facebook. * Het creëren van visuele content voor Instagram. Heb je zelf creatieve ideeën om ons Gilde in de schijnwerpers te zetten? Fantastisch! Lijkt dit je wat? Meld je direct aan bij je chef via info@culinairgildezeeland.nl!! Dan plannen we snel een gesprek om de mogelijkheden te bespreken.



Grote januari poetsbeurt: we steken onze handen uit de mouwen!

We willen onze cuisine in januari een grondige en welverdiende poetsbeurt geven, zodat we het nieuwe jaar met een frisse start kunnen beginnen. **Zaterdagmorgen 10 januari 2026**. Wat gaan we doen? Alles van top tot teen: dieptereiniging van apparatuur, keukenkasten en werkbladen. Jouw inzet wordt zeer gewaardeerd! Het is een perfecte gelegenheid om samen te werken buiten de kookavonden om. Wil je een handje helpen? Geef je zo snel mogelijk op via je chef of via info@culinairgildezeeland.nl!



CGZ prikbord: door & voor leden!

Inmiddels ook een hele verzameling aan kookapparatuur, kookgerei of 'handige' spullen verzameld die staan te verstoffen? IJsmachine, broodbakmachine, oven, serveerschalen, etc. *Ontspullen is toch de trend van 2025?* Of misschien juist op zoek naar die ene handige gadget?

Op culinairgildezeeland.nl/te-koop kan je deze spullen gratis te koop aanbieden of weggeven aan onze leden. Of natuurlijk iets goedkoop scoren...

