



## Huishoudelijk reglement Kookvereniging De Eenhoorn,

(Zoals bedoeld in artikel 19 van de statuten)Verenigingsjaar

Het verenigingsjaar loopt van 01 augustus tot en met 31 juli.

### 1. Lidmaatschap

#### 1.1 Aspirant leden

- Deze zijn nog geen lid van de vereniging, maar kunnen tegen betaling kennismaken met de activiteiten op de kookavonden van de vereniging.
- Zij kunnen maximaal drie keer, tegen een vergoeding van 1/10 deel van de jaarcontributie per keer, deelnemen aan de kookavonden.
- Na deze drie keer of eerder kunnen zij het lidmaatschap aanvragen bij de secretaris.

#### 1.2 Toelating en inschrijving

- Indien er nog geen plaats is wordt het aspirant lid op de wachtlijst geplaatst. Bij het vrijkomen van een plaats in een van de groepen wordt dit door de secretaris aan het aspirant lid gemeld.
- Voordat men lid kan worden van de vereniging moet een volledig ingevuld inschrijfformulier bij de secretaris worden ingediend.
- Indien er plaats is in een van de kookgroepen bevestigt de secretaris het lidmaatschap aan het nieuwe lid en neemt het nieuwe lid op in de ledenadministratie, als de eenmalige bijdrage betaald is.
- In bijzondere gevallen, ter beoordeling van het bestuur, kan het bestuur de aanvraag aanhouden voor nader overleg. De betrokkene wordt hiervan schriftelijk (per brief of e-mail) of telefonisch op de hoogte gesteld.
- De secretaris zorgt ervoor dat de penningmeester, of diens vervanger, het nieuwe lid opneemt in de financiële administratie.
- Voor toelating als lid is een eenmalige bijdrage verschuldigd. Die is vastgesteld op € 75,-.

#### 1.3 Opzegging

- Een lid van de vereniging kan het bestuur verzoeken hem uit te schrijven als lid van de vereniging. Deze opzegging dient schriftelijk of per e-mail te geschieden bij de secretaris.
- Indien een opzegging niet voor 1 juli heeft plaatsgevonden, loopt het lidmaatschap door tot 1 februari van het volgende verenigingsjaar of indien een opzegging niet voor 1 januari heeft plaatsgevonden tot het einde van het lopende verenigingsjaar, tenzij het bestuur anders besluit. Het lidmaatschap kan onmiddellijk worden beëindigd, indien van de vereniging of van het lid redelijkerwijs niet gevergd kan worden het lidmaatschap te laten voortduren. Dit ter beoordeling van het bestuur.
- De secretaris zorgt er voor dat de opzegging wordt doorgevoerd in de ledenadministratie.
- De penningmeester ontvangt de opzegging van de secretaris en blokkeert de automatische incasso.

## **2. Contributie**

### **2.1 Vaststelling van de contributie**

De hoogte van de contributie wordt bepaald door het bestuur en op de Algemene of een Buitengewone Ledenvergadering ter besluitvorming voorgelegd aan de leden.

### **2.2 Inning contributie**

- De contributie wordt geïnd via een door het lid afgegeven doorlopende machtiging tot automatische incasso.
- In zeer bijzondere gevallen kan, op verzoek van een lid, door het bestuur worden toegestaan dat het lid de contributie op een andere wijze voldoet.
- De contributie wordt in twee termijnen geïncasseerd door de penningmeester.
- Incasso van de eerste termijn gebeurt aan het begin van het nieuwe verenigingsjaar, en van de tweede termijn gedurende het lopende verenigingsjaar.

## **3. Organisatie van de kookavonden**

### **3.1 Samenstelling van de kookgroepen**

- De groepen worden samengesteld door het bestuur. Hierbij wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met de wensen van de leden.
- De groepen tellen minimaal 12 leden. Op verzoek van de groep kan een groter aantal leden in de groep worden toegestaan.
- Elke groep wordt geleid door een chef die de verantwoording draagt over de gehele gang van zaken op de kookavond.
- De groep wijst een penningmeester van de avond aan.

### **3.2 Verantwoordelijkheden chef van de avond**

De chef:

- neemt met de leden van de groep de receptuur door en geeft een toelichting op bijzondere aspecten van het menu;
- is verantwoordelijk voor het verloop van de kookavond;
- ondersteunt de leden bij de praktische uitvoering van de receptuur;
- zorgt voor een goede en schone oplevering van de keuken, het opbergen van de ingrediënten e.d.;
- noteert welke ingrediënten tekort zijn voor de volgende groep en geeft dat door aan de inkoper;
- noteert welke hulpmiddelen/machines niet meer aanwezig zijn, c.q. niet meer functioneren en geeft dat door aan het bestuur;
- is aanwezig op de chefsavonden.

### **3.3 Verantwoordelijkheden van de penningmeester van de avond**

De penningmeester van de avond:

- is verantwoordelijk voor het compleet en juist invullen van de afrekenstaat en bijbehorende enveloppe zoals aanwezig op de kookavond;
- registreert gasten en aspirant leden op de afrekenstaat en incasseert van hen de bijdrage voor de kookavond, ter hoogte van een tiende deel van de jaarlijkse contributie;
- rekent de op de kookavond gebruikte dranken af met de leden, aspirant leden en gasten;
- verrekent tevens de op de kookavond ingekochte ingrediënten;
- doet het gehele geïncasseerde bedrag in de enveloppe en deponeert deze in de brievenbus nabij de uitgang.

Aan het eind van de avond moet het totaal voor alle aanwezigen verschuldigde bedrag aan de penningmeester van de avond wordt betaald.

Indien een lid regelmatig niet betaalt, wordt dat aan het bestuur doorgegeven. Het bestuur neemt dan contact op met dat lid. Het betreffende lid blijft verantwoordelijk voor het betalen van de kosten.

### **3.4 Afwezigheid op de kookavond**

Indien een lid door onverwachte omstandigheden op zijn of haar vaste kookavond niet kan koken, mag ter vervanging van deze avond in dezelfde kookmaand in een andere groep meegekookt worden. Het lid moet de afwezigheid melden bij de chef van de avond en tevens met een van de andere chefs bespreken of het meekoken in de andere groep mogelijk is.

Indien een lid niet in staat is om in een andere groep mee te koken, kan het lid zich op de vaste kookavond laten vervangen door een plaatsvervanger. Deze moet vooraf aangemeld worden bij de chef van de avond. In dit geval mag het lid niet meer bij een andere groep meekoken.

### **3.5 Gasten**

Elk lid mag op de kookavond, tegen een vergoeding van 1/10 deel van de jaarcontributie per keer, een gast meenemen.

Per avond mogen er bij groepen van minimaal 12 personen in totaal niet meer dan twee gasten en/of aspirant leden meekoken.

Het meenemen van gasten kan gebeuren na toestemming van de chef van de avond en moet minimaal een week van tevoren bij de chef worden gemeld. De chef van de avond zorgt er voor dat de inkoper op de hoogte wordt gesteld van het aantal gasten.

### **3.6 Partneravonden**

Een partneravond is een kookavond waarop de leden van een groep voor zichzelf en voor hun partners koken.

De partneravonden moeten worden gereserveerd door inschrijving op de in het restaurant aanwezige lijst. Voor de partneravond is een vergoeding verschuldigd die afhankelijk is van de soort partneravond.

De ingevulde afrekenstaat moet in de map blijven. Het eindbedrag wordt gestort op het rekeningnummer van de vereniging.

Aan het eind van de avond moeten de keuken en het restaurant schoon worden opgeleverd.

Er is een verschillende invulling van de partneravonden mogelijk:

#### ***Partneravond op een van de vrije kookavonden***

Elke groep mag maximaal twee keer per kookseizoen op een van de vrije kookavonden een partneravond houden in de keuken/restaurant. De leden zorgen zelf voor inkoop van alle ingrediënten en wijn. Voor de partneravonden is een vergoeding van € 100,- verschuldigd.

Als besloten wordt om de wijnen van de vereniging te gebruiken moeten deze worden afgerekend volgens de prijzen die in de in het restaurant aanwezige map staan aangegeven.

#### ***Partneravond op de reguliere kookavond***

Het is ook mogelijk een partneravond te houden op de reguliere kookavond.

Als op die avond het standaard verenigingsmenu gekookt wordt, is voor alle extra aanwezige personen een vergoeding verschuldigd van € 20,- per persoon (€ 30,- p.p. voor het kerstmenu) en is het verplicht de wijnen van de vereniging te gebruiken. In dit geval worden alle ingrediënten en wijnen door de vereniging ingekocht en is het noodzakelijk dat de groep dit met de inkoopcommissie regelt.

Als op die avond zelf wordt ingekocht dient men dit een week van tevoren te melden bij het bestuur zodat hiermee rekening kan worden gehouden bij de reguliere inkoop van de kookavonden. Als voor deze partneravond niet door de vereniging wordt ingekocht, wordt geen geld voor de niet ingekochte ingrediënten teruggegeven.

### **3.7 Kookavonden door leden**

Elk lid mag maximaal twee keer per kookseizoen op een vrije kookavond de keuken/restaurant huren om met familie en/of kennissen/vrienden te koken.

De kookavonden moeten worden gereserveerd door inschrijving op de in het restaurant aanwezige lijst. Voor deze avonden moet men zelf de inkoop doen.

Voor het huren van de keuken/restaurant is een vergoeding van € 100,- per keer verschuldigd.

Deze vergoeding moet aan het eind van de avond, tezamen met de vergoeding voor de dranken en ingrediënten die uit de voorraad van de vereniging zijn gebruikt, in de enveloppe worden gedaan en de enveloppe dient in de brievenbus nabij de uitgang te worden gedeponneerd. De ingevulde afrekenstaat moet in de map blijven.

Aan het eind van de avond moeten de keuken en het restaurant schoon worden opgeleverd.

### **3.8 Verplaatsen reguliere kookavond**

Het verplaatsen van een reguliere kookavond naar één van de vrije kookavonden is alleen toegestaan als de reguliere kookavond op een feestdag valt.

Het verplaatsen van een reguliere kookavond dient te gebeuren in overleg met het bestuur.

De avond moeten worden gereserveerd door inschrijving op de in het restaurant aanwezige lijst en de inkoopgroep moet van het verplaatsen op de hoogte worden gesteld.

Het omzetten van een reguliere kookavond in een partneravond op een van de vrije kookavonden is niet toegestaan zonder toestemming van het bestuur. In dit geval is een vergoeding van € 100 verschuldigd en dient de inkoop door de groep gedaan te worden. De reguliere kookavond vervalt in dit geval.

### **3.9 Commercieel gebruik van de keuken en het restaurant**

Het is de leden niet toegestaan de keuken en het restaurant te gebruiken voor andere bijeenkomsten dan partneravonden en avonden waarop het lid de ruimten gehuurd heeft voor het koken met familie en/of vrienden/kennissen.

## **4. Organisatie van de vereniging**

### **4.1 Het bestuur**

Het bestuur wordt samengesteld door de leden, zoals in de statuten is omschreven.

### **4.2 Commissies**

- De vereniging kent een aantal commissies. Deze worden door het bestuur geïnstalleerd en krijgen van het bestuur een taakomschrijving en een omschrijving van de verantwoordelijkheden.
- Daar waar nodig krijgen de commissies een budget.
- Aan elke commissie wordt een vast bestuurslid toegewezen dat namens het bestuur voor de commissie aanspreekbaar is. Deze hoeft niet noodzakelijkerwijs deel te nemen aan de bijeenkomsten van de commissies.

#### **4.2.1 Commissie inkoop**

- De leden van deze commissie verzorgen in overleg met het bestuur en de menucommissie de inkoop van ingrediënten en wijnen.
- Het budget wordt vastgesteld conform een door het bestuur vastgestelde begroting.
- De inkopers ontvangen een financiële vergoeding. Het betreft hier een vrijwilligersvergoeding. De totale vergoeding voor alle commissieleden tezamen zal niet meer bedragen dan € 150,- per maand. In deze vergoeding zit ook een bijdrage voor de reiskosten.

#### **4.2.2 Menucommissie**

De menucommissie heeft als taak:

- Samenstellen van de menu's;
- Evaluatie van de menu's.
- Leiding op de chefsavond
- Aanlevering van de menu's voor kookavonden

De menucommissie kan zich laten bijstaan door professionals bij het samenstellen van de menu's.

Het budget wordt vastgesteld conform een door het bestuur vastgestelde begroting.

### **4.2.3 Onderhoudscommissie**

Deze commissie is verantwoordelijk voor het klein onderhoud, veiligheid en hygiëne van het gebouw en de inventaris.

Kosten voor benodigde materialen worden vergoed. Rekeningen daarvan moeten worden ingediend bij de penningmeester.

## **5. Schoonmaak**

De controle op de schoonmaak van de keuken, materiaal en koelkasten e.d. berust bij een door het bestuur aan te wijzen lid.

Na elke kookavond dient de keuken door de groepen huishoudelijk schoon te worden opgeleverd conform de instructies in de keuken en het restaurant.

Daarnaast wordt de keuken voor elke volgende kookavond door een schoonmaakster professioneel gereinigd en vindt minimaal een keer per jaar een grote schoonmaak van keuken en restaurant plaats.

## **6. Kascommissie**

Het reglement van deze commissie is geregeld in de statuten (artikelen 12.4 t/m 12.6)

Hoorn, 2016