

Inrichting van de keuken

De inrichting van de keuken vergt een grondige voorbereiding. Volpension of zelfkook, type A, B of C en de capaciteit van het jeugdverblijf bepalen bijvoorbeeld welke keukenapparaten minstens nodig zijn. Die apparaten vragen op hun beurt elektriciteit, gas, water of afvoeringen. Wat voorzie je best waar?

DE PLAATSING

Om kruisbesmetting te voorkomen, mogen producten elkaar niet kruisen. Het kruisen kan vermeden worden door de bereiding te spreiden in de tijd en/of het principe van de voorwaartse richting te hanteren. In dit laatste geval volgen de producten het traject van de voedselbereiding en moeten hulpmiddelen en apparaten in eenzelfde volgorde voorzien worden.

De keuken kan op basis van de bereiding opgesplitst worden in een aantal zones.

1. In de *bevoorradingzone* is er voldoende bergruimte om het principe 'first in, first out' (producten waarvan de houdbaarheidsdatum het eerst wordt bereikt, worden eerst geconsumeerd) op een overzichtelijke manier toe te passen. Legboorden, kasten, een ijskast en een diepvries horen in de bevoorradingzone thuis.
2. In de *zone voor spoelen en verwijderen van afval* bevindt zich een gootsteen en een gesloten afvalrecipiënt.
3. De belangrijkste zone is de *voorbereidingszone*. Daar bevindt zich een degelijk werkblad met het meeste werkbestek zoals messen, snijplanen of raspes. Ook enkele elektrische hulpmiddelen zoals een keukenrobot komen hier zeker van pas.
4. In de *kook- en bakzone* vind je de kookvuren met dampkap, elektrische apparaten zoals de friteuse en de potten en pannen.
5. Voor de *afwas* kan er een afzonderlijke zone voorzien worden, maar de zone voor spoelen en verwijderen van afval kan eveneens gebruikt worden als je de kruising in de tijd toepast.

ALGEMENE PRINCIPES

Een keuken moet voor de voedselveiligheid altijd hygiënisch zijn. Alle oppervlakken (ook de muren) moeten afwasbaar zijn. Goede materialen brengen geen geur, kleur- of smaakstoffen over. Er zijn heel wat geschikte materialen, toch wordt doorgaans gekozen voor keukenapparaten en hulpmiddelen uit inox.

“Een goed onderhoud van de keukentoeestellen is essentieel.”

Keukenapparaten en hulpmiddelen zijn best eenvoudig en gebruiksvriendelijk. Zeker voor de formule zelfkook geldt dit om foutief gebruik, schade en onveilige toestanden te vermijden. De keuze voor meer gespecialiseerde apparaten in volpension is wel mogelijk, op voorwaarde dat het personeel een goede opleiding krijgt.

Een goed onderhoud van de toestellen is essentieel. Dit onderhoud verzekert namelijk de optimale werking. Welk onderhoud een toestel nodig heeft, staat vermeld in de handleiding. Een gekend voorbeeld is het ontdooien van de ijslaag in de diepvries. Dit is noodzakelijk om de juiste temperatuur te blijven garanderen en het energieverlies te beperken.

Toestellen worden best gekocht in verhouding tot de capaciteit van het jeugdtoeristisch verblijf. Soms zijn industriële toestellen nodig, soms volstaan huishoudelijke apparaten. Verder hebben grote en kleine kookpotten elk hun voor- en nadelen. Kies je voor grote potten, dan heb je een beperkt aantal vuren nodig en is de bereiding efficiënter. Het grote gewicht van volle potten en het langzamer opwarmen zijn dan weer de minpunten.

KEUZE TUSSEN GAS EN ELEKTRICITEIT

Koken kan elektrisch of op gas. In een jeugdtoeristisch verblijf geniet gas de voorkeur.

Bij kookfornuizen op gas kan je de temperatuur precies instellen waardoor koken eenvoudiger wordt. Koken op gas is ook goedkoper en duurzamer. Nieuwe gasfornuizen scoren goed op veiligheid omdat ze uitgerust zijn met een thermokoppel (beveiliging die de gastoevoer stopt als de vlam verdwijnt).

Meer informatie over de inrichting van de keuken vind je in de brochure 'bouwen aan een jeugdverblijf' van CJT Ondersteuning. Dit is te downloaden op www.cjt.be/ondersteuning/publicaties.

ENKELE TIPS VOOR ZELFKOOK

1. Markeer of nummer potten en deksels in een opvallende kleur. Leg voor de hygiëne de deksels op de potten.
2. Gebruik gelijke borden, tassen, glazen ... en gebruik voor het bestek een bakje op maat. Dit stapelt en inventariseert gemakkelijk.
3. Visualiseer met een tekening waar de pollepel, klopper, schuimspaan ... moet hangen.
4. Bied enkel elektrische keukenapparatuur aan als ze eenvoudig te bedienen is en tegen een stootje kan.
5. Kies een energievriendelijke ijskast en diepvries (indien mogelijk een kist). Vermijd veel franjes.
6. Maak goede afspraken voor het gebruik van de friteuse. Ververs je zelf het frituurvet, dan toon je met testers de netheid aan.
7. Kies een gootsteen met twee spoelbakken en links of rechts een afdruiplak.