

MENUCOMMISSIE - PROCEDURE

1. De menucommissie zorgt dat voor iedere kookmaand een menu aanwezig is dat recht doet aan de doelstellingen van de vereniging.
2. Door een jaar vooruit te koken tracht de commissie zoveel mogelijk rekening te houden met het seizoensaanbod.
3. Voor 1 mei van ieder jaar stelt de commissie een budget op voor het komende kookseizoen op en dient dit in bij het bestuur van de vereniging, die het uiteindelijke budget vaststelt.
4. De commissie conformeert zich aan het gestelde budget, maar heeft de vrijheid te middelen over de maanden heen.
5. De menucommissie heeft afstemming met de inkoopcommissie m.b.t. leverbaarheid en prijzen van ingrediënten. De inkoopcommissie kan in dit kader alternatieven voorleggen. De menucommissie zal daarover een besluit nemen met inachtneming van het beschikbare budget.
6. De menucommissie evalueert de gerealiseerde menukosten met de inkoopcommissie.
7. De menucommissie staat open voor inbreng door leden. Binnen vier weken na ontvangst van een receptuur zal de commissie naar de inzender reageren.
8. Alle receptuur wordt opgesteld voor tien personen.
9. Op de chefsavond dient tenminste 1 lid van de menucommissie aanwezig te zijn, die tevens de rol van chef van de avond vervult.
10. Na het voorkoken door de chefs van de avond, is de commissie verantwoordelijk voor het produceren en publiceren van de definitieve receptuur, plaatsing op de website van de vereniging, minimaal 1 week voor de eerste kookavond.
11. De commissie rapporteert aan het bestuur van de vereniging.