

# KOOKPLOEG



*Heb je nog geen kookploeg voor op kamp? Start je zoektocht nu! Vraag het aan ouders, oud-leiding, volwassen begeleiding...*

*Hoe ruimer op voorhand je de kookploeg vastlegt, hoe beter zij hun voorbereidingen kunnen treffen, waardoor de leidingsploeg er op kamp meer van kan profiteren!*

*Waar houd je verder rekening mee?*

## AANTAL/SAMENSTELLING

Zorg steeds voor minimum twee koks. Is je groep groter dan 20 personen mag je per bijkomende schijf van 10 personen een extra kok in dienst nemen. (Is het werk beperkter doordat de leden zelf koken en afwassen, dan lukt het met minder handen ook wel.)

Hou bij het samenstellen van je ploeg verder rekening met volgende zaken: Rijbewijs? Evaring? Ervaring met centjes en budget? Kunnen ze onderling en met de leiding samenwerken?

## KAMPBUDGET

Geef de kookploeg een kampbudget. Leg vast wat je voor dit budget verwacht: drie maaltijden en een vieruurtje, aantal broodmaaltijden versus warme maaltijden, BBQ op laatste avond...? Het kampbudget kan je berekenen per persoon per dag. Of geef meteen een budget voor het volledige kamp. Heb je geen idee, spiek dan eens wat er bij vorige kampen werd gependend of laat de kookploeg een begroting opstellen. Laat eventueel de financieel verantwoordelijke met de kookploeg overleggen.

Een spaarzame kok kan koken voor een bedrag van €6 per lid per dag. Bepaalde koks doen er zelfs nog een euro af, maar dan zit je echt wel krap. Vele koks geven een begroting door van €7 per lid per dag en proberen daar tijdens het kamp wat van af te doen. Hou er rekening mee dat drank en hapjes voor leiding en koks niet inbegrepen zit in die prijs!

## ANDERE CENTJESAFSPRAKEN

Centen zorgen al te vaak voor discussie. Maak dus ook hierover goede afspraken. Het gaat vaak over forse bedragen. Schieten de koks dat voor en mogen zij dan rekenen op een vlotte terugbetaling? Is er een bankkaart van de groep en krijgen de koks het vertrouwen om daarmee aan de slag te gaan? Hoe worden de gemaakte onkosten geregistreerd? Een tip: hou alle tickets goed bij, zo wordt discussie achteraf vermeden.

En nog: moeten de koks een financiële bijdrage leveren? Wat is het betalingssysteem voor geconsumeerde drank?

## LEVERANCIERS

Vaak zijn er traditionele en goede plekken waar voorraden aangekocht worden. Zo zijn er soms ouders die kortingen geven en ook de lokale middenstand doet dat vaak graag. Sommige contacten zijn voor andere redenen erg belangrijk en moeten onderhouden worden. Bij sommige winkels heb je als groep kortingskaarten of andere leuke voordelen... Geef al deze info tijdig door aan de kookploeg.

## VERKENNING

Ga je op kampverkenning, nodig dan gerust een kok uit om mee te gaan. Zo is er een verkenning van de keuken of van de mogelijkheden op het terrein (bv. wateraansluitingen), van de bereikbaarheid en van interessante leveranciers in de buurt. Gaat er niemand van de kookploeg mee, laat ze een lijstje aanleggen met vragen en zorg dat je hun vragen kunt beantwoorden.

## KAMPPROGRAMMA

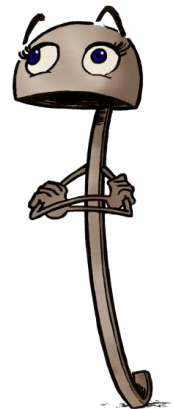
Geef het kampprogramma aan de kookploeg door van zodra dit gekend is. Zo kunnen zij de maaltijden daarop afstemmen. Heb je extra verwachtingen of bepaalde tradities die je in ere wil houden, meld dit ruim op voorhand aan de kookploeg.

## KEUKENMATERIAAL

Zorg dat je over voldoende keukenmateriaal beschikt, zodat de kookploeg efficiënt kan werken. In bepaalde kamphuizen is dit voorradig. Op tentenkampen en in sommige kamphuizen moet je het materiaal zelf voorzien. Je kan keukenmateriaal ontlenen (informeer bv. bij bevriende groepen of bij je provinciaal secretariaat). Of je kan er zelf aankopen.

### Checklist voor een kamp van 30 tot 50 personen

- 4 gasvuren (waarvan 2 ook op klein vuur kunnen branden)
- 6 gasflessen (butaan of propaan, nakijken bij de gasvuren)
- 6 kookpotten waarvan 3 hele grote + deksels
- 2 braadpannen
- 2 braadsledes
- 5 kleine potjes en pannetjes (5de maaltijd en vegetariërs)
- 2 pollepels
- 2 schuimspanen (groot en klein)
- 2 à 3 kloppers (groot en klein)
- 4 aardappelmesjes
- 4 dunschillers
- 4 snijplanken (in dik plastic)
- 2 vergieten (groot en klein)
- 2 pottenlikker
- 1 broodmes
- 1 grote pureestamper
- 6 opscheplepels
- plastic bekkens (voor de afwas)
- bestek (nagaan of er bestek aanwezig is of leden er zelf meebrengen)
- 2 koelboxen of isoleertassen (voor vervoer voeding en koel houden op tentenkamp)
- 10 koelelementen
- 1 rasp
- 2 scharen
- 1 kurkentrekker
- 1 maatbeker
- keukenschorten
- pannenlappen
- 1 thermos
- 1 koffiefilter of koffiedouche
- 1 weegschaal
- kookboek
- 1 rekenmachine
- 6 serveerkommen
- borden voor de keuken
- glazen
- plastic bekers voor 4-uurtjes ed (liefst 2x zo veel als er leden zijn)
- 10 bekkentjes (afwas, algemeen gebruik in de keuken)
- lucifers of lange aansteker voor gasvuren
- afwasmiddel
- schuurmiddel
- schuursponsjes
- aluminiumpapier (voor voeding maar ook voor gasvuur proper te houden)
- wasknijpers
- 40 handdoeken
- 1 grote mixer (of een passe-vite)
- diepvries, koelkast, frietpot
- verlengsnoer en verdeelstekkers



## ANDERE AFSPRAKEN

Krijgt de kookploeg hulp bij de afwas? Bij het schillen van de patatjes? Hoe verloopt de aankoop en het vervoer van de ingrediënten en het materiaal? Enz.