

Missie, visie en strategie CCNijmegen



Cuisine Culinaire
Nijmegen

Historie en achtergrond

De kookvereniging "Cuisine Culinaire Nijmegen" (CCN) bestaat sinds 1977. Zij is aangesloten bij Cuisine Culinaire Nederland, samen met een 20-tal kookverenigingen. CCN is een vereniging met een rijk verleden maar past zich aan op de huidige tijd. Koken is hip en de cuisine sluit naadloos aan bij de kooktrends van vandaag.

In onze professioneel ingerichte keuken bereiden de leden de gerechten volgens het maandmenu. Onze keuken heeft ook 'een restaurant' waar wij genieten van de gerechten die wij zelf hebben gekookt. Sinds midden jaren 90 koken wij in ons eigen pand, aan de Molukkenstraat 148 te Nijmegen.

De CCN telt nu bijna 170 leden. Zij zijn ingedeeld in kookgroepen, die "brigades" genoemd worden. Elke brigade bestaat uit minimaal 10 leden en maximaal 17 leden die een vaste dag in de maand hun kookavond hebben. In juli en augustus wordt er niet gekookt.

Missie

Cuisine Culinaire Nijmegen biedt hobbykoks uit de regio uitdaging, gezelligheid, Kook-genot, creativiteit en samenwerking en dat tien maanden per jaar!

Visie

Door eenmaal per maand **enthousiast en creatief te koken** op een hoog niveau, genieten wij van onze kookavonden waarop **wij leren van en met elkaar**. Samen genieten wij van **mooie en duurzame ingrediënten** waar wij de mooiste vijfgangen diners mee maken. Dit onder leiding van een daarvoor opgeleide Chef de Cuisine. Dat doen wij in een **professionele keuken** en in ons **eigen restaurant**. Naast het (leren door te) koken, zijn ook de opmaak en de bijbehorende wijnen belangrijk. Dit alles staat garant voor **leerzame, gezellige en inspirerende avonden**. Er zijn mannen-, vrouwen- en gemengde groepen; **iedereen is welkom!**

De Pijlers

De Cuisine Culinaire Nijmegen heeft vijf pijlers die de basis vormen voor het beleid en bestuur van de vereniging:



Leren (persoonlijke) ontwikkeling: Leden krijgen de kans beter te leren koken en zich daarop verder te ontwikkelen. CCN ondersteunt dat actief.



Balans: Onze leden zijn divers, sommige koken uitsluitend voor het plezier anderen voor de uitdaging te willen leren en ontwikkelen. Bij CCN is iedereen welkom en wij streven ernaar het voor iedereen leuk, gezellig, passend en aantrekkelijk te maken.



Gezond koken: "je bent wat je eet". Gezond eten is belangrijk. CCN kookt met verse producten en gezonde recepten. Maar wij nemen ook weleens een 'balansdag' en koken dan lekker ongezond.



Duurzaamheid is een breed begrip. CCN gebruikt duurzame ingrediënten, vermindert afval, vermijdt verspilling en verlaagt het energieverbruik van de kookstudio.



Een **financieel** gezonde vereniging voor nu en met het oog op de toekomst. CCN is en dat en wij financieel gezond blijven.

De strategie tot 2021



Leren (persoonlijke) ontwikkeling: Wij faciliteren opleidingen voor het chef of maitre examen en organiseren kook-technische workshops.



Balans: De wijnspijscommissie streeft in haar menu en receptuurvoorstellen naar een diversiteit in kookniveau zodat alle doelgroepen met plezier kunnen koken.



Gezond koken: Naast de klassieke keuken geven wij ook aandacht aan nieuwe trends die gericht zijn op de gezondheid. De wijnspijscommissie streeft in haar menu en receptuurvoorstellen naar het gebruik van gezonde ingrediënten en waar mogelijk suiker, zout en verzadigde vetten te beperken.



Duurzaamheid: wij kopen duurzame ingrediënten, verminderen afval en verspilling en verduurzamen de kookstudio en het restaurant. Dit door verlaging van het energieverbruik en waar mogelijk gebruik makend van duurzaam opgewekte energie. In overleg en in samenwerking met onze leveranciers geeft CCN vorm en inhoud aan verduurzaming.



Financieel: wij streven binnen de financiële kaders naar een zo laag mogelijke contributie.

Daarnaast:



De inrichting van de **kookstudio** is nu ruim 25 jaar oud, het is te voorzien dat in de komende jaren een forse herinvestering in de keuken noodzakelijk is. Het bestuur stelt een inventarisatie op van de huidige inrichting om inzicht te geven in de investeringsbehoefte. Deze inventarisatie leidt samen met het MJOP tot een concreet investeringsvoorstel.

Aanvullende informatie

Het verloop van de kookavond

De kookavond begint doorgaans om 18:00 uur en één van de leden, de “Chef de Cuisine” leidt de avond. Rond 18:30 uur bespreekt de Chef de receptuur van de avond met de leden. De brigade verdeelt zich in groepjes elk een van de gerechten koken. In de loop van de avond zijn de gerechten klaar en serveren wij deze uiteraard met passende wijn. Van “de creaties” genieten wij en er wordt besproken hoe het is gemaakt.

Na afloop van het diner tafelen wij gezellig na koffie en/of digestief. Ondertussen maakt “de penningmeester van de avond” de rekening op van de genuttigde drankjes en wijnen en rekent deze met de kokers af.

CCN is geen kookschool, wel kun je veel leren van je ervaren kookvrienden en in het bijzonder van de Chef de Cuisine. Hij/zij heeft vóór de betreffende kookavond de “chefsavond” bezocht, die maandelijks plaatsvindt voorafgaande aan de kookmaand. Op deze chefsavond koken zij het menu, proeven het en passen het waar nodig aan. CCN stimuleert een zo hoog mogelijk kookniveau en biedt haar leden training en opleiding aan als zij dat willen.

Samenstelling van het menu en de wijnen

CCN heeft een wijnspijscommissie. Zij bedenkt de maandmenu’s met bijbehorende wijnen, stelt receptuur samen en heeft als taak om de culinaire kunst binnen de vereniging te stimuleren. De commissieleden kiezen de receptuur, maken menusamenstellingen, zoeken ingrediënten en denken na over de bereiding. Het gaat vooral om originaliteit. Zij moeten voor alle leden toch steeds weer voldoende uitdaging in de menu’s verwerken.

Het menu en de receptuur met foto’s ligt tijdens de kookavonden klaar in de cuisine. Menu’s en receptuur publiceren wij ook op de website. De inkoop van alle ingrediënten, dranken en keukengerei verzorgt de vereniging.

Koksuitrusting

Ieder lid is op de kookavond verplicht om kokskleding te dragen. Deze omvat een buis(jasje), koksbroek en een sloof. Ook een eigen theedoek hoort bij de standaarduitrusting. Elk lid koopt en onderhoudt zijn eigen kleding. Daarnaast zorgt ieder lid voor een eigen messenset.

Koksranen en opleidingen

De hobby kookwereld kent naast de kookleden zonder rang, drie belangrijke rangen: Chef de Cuisine, Maître de Cuisine en Grand Maître de Cuisine. Voor de titel Maître en Grand Maître moet een zwaar examen worden afgelegd. Ook de Chef de Cuisine bewijst zijn/haar bekwaamheden tijdens een examen. De examens worden afgenomen onder auspiciën van de CCNederland en zijn strikt gereguleerd. CCNijmegen bevordert een zo hoog mogelijk kookniveau van haar leden en stimuleert haar leden daarom om een van bovenstaande opleidingen te volgen. Dat mag maar hoeft niet.

Lidmaatschap

CCN is er voor iedereen die van koken houdt. Elk (nieuw) lid is welkom. De vereniging kent zowel mannen, vrouwen als gemengde kookgroepen. Voor je lid wordt mag je maximaal drie keer een kookavond bijwonen. Past het bij je wensen en sluit de groep goed bij je aan; dan kun je lid worden.

De Algemene Ledenvergadering stelt jaarlijks de contributie vast. Als je lopende het jaar lid wordt dan wordt de contributie naar rato berekend. Contributie kun je in termijnen betalen.

Ieder nieuw lid ontvangt het Huishoudelijk Reglement van de CCN. Daarnaast krijgen leden een inkooppas van onze leverancier Hanos en dragen zij met hun inkopen bij aan de hoogte van de bonus voor CCN. Goed voor de leden en goed voor de vereniging!