



Cuisine Culinaire Purmerend
corr. adres: Hereven 2
1679 WB Midwoud
0229 201200 / 06 53344081

Notulen Algemene Ledenvergadering 1 februari 2020

Plaats: Restaurant Kriti te Purmerend

Aanvang 10:05; aansluitend een eenvoudige lunch bij Kriti

- De voorzitter opent de vergadering om 10:05 en heet allen welkom. Er zijn 18 leden aanwezig; 17 leden hebben zich afgemeld.
- De agenda wordt zonder wijzigingen vastgesteld.
- De notulen van de vorige ALV van 23 maart 2019 worden zonder op- of aanmerkingen vastgesteld.
- De secretaris geeft een korte terugblik op 2019 en blikkt vooruit naar 2020.
 - Aantal leden: de secretaris meldt dat de vereniging inmiddels 48 leden heeft, verdeeld over vier kookgroepen. Daarmee is het maximum aantal leden bereikt en de vereniging heeft ondertussen een wachtlijst waarop inmiddels elf personen staan. Minimaal acht van hen zouden direct lid willen worden van CCP. Niettemin kiest het bestuur er voor om vast te houden aan het maximum van 48 leden. Hiermee is CCP een overzichtelijke vereniging, waar iedereen iedereen kent, er activiteiten kunnen worden georganiseerd voor alle leden tegelijk, en de organisatorische aspecten, waaronder inkoop en logistiek goed beheersbaar zijn. Ook de verhuurder van de keuken, SG Gerrit Rietveld, kan zich vinden in deze schaalgrootte.
 - Ruilen van kookavond en inhaalavond: Omdat alle kookgroepen inmiddels ruim bezet zijn, is ruilen van kookavonden moeilijker geworden. Daarom is er op 4 april aanstaande een inhaalavond georganiseerd waarvoor zich al meteen 15 personen hebben aangemeld. Later in het jaar zal er nog eens zo'n inhaalavond zijn waar leden die eens een



Cuisine Culinaire Purmerend
corr. adres: Hereven 2
1679 WB Midwoud
0229 201200 / 06 53344081

kookavond moesten missen kunnen inhalen. Mocht een dergelijke inhaalavond niet volledig bezet kunnen worden met leden, dan zal overwogen worden om mensen van de wachtlijst tegen betaling mee te laten koken.

- Zomeractiviteit. Ook in 2019 was er een zomeractiviteit: er werd een bezoek gebracht aan Kaasboerderij Berkhout. Het bestuur stelt het op prijs wanneer iemand zich meldt om de zomeractiviteit van 2020 te organiseren. Aanmelden bij de secretaris.
- Het eerste lustrum van CCP: op 15 december 2020 bestaat CCP vijf jaar: het eerste lustrum zal worden gevierd op vrijdagavond 18 december 2020. De organisatie is in handen van Els en Henk: zij houden de details nog even voor zich, maar er zal een avondvullend programma zijn voor alle leden, maar zonder hun partners. **Verzoeken deze datum alvast te noteren en vrij te houden.** Vanuit de vergadering wordt opgemerkt dat zo kort voor Kerst de agenda's van de meeste mensen al aardig vol zijn. Het organiserend comité kijkt nog naar een alternatief, maar verzoekt toch om 18 december vooralsnog te reserveren.
- Bestuur: het huidige bestuur, tevens de initiatiefnemers en oprichters van de vereniging vinden het eerste lustrum een mooi moment om het bestuurlijke stokje over te dragen. Hiertoe nodigt het bestuur kandidaat-bestuursleden uit om zich voor 1 juni 2020 te melden bij de secretaris. Met deze kandidaten zal dan uitgebreid worden gesproken over de bestuurstaken en de andere taken die in de vereniging moeten worden uitgevoerd, zodat kandidaten goed beslagen ten ijs komen wanneer ze die taken overnemen. Op een vraag vanuit de vergadering of alle bestuursleden tegelijk worden vervangen is het antwoord bevestigend, maar natuurlijk zijn alle drie de huidige bestuursleden altijd bereid het nieuwe bestuur te ondersteunen waar nodig. Ook leden die andere taken dan bestuurstaken op zich willen nemen, worden verzocht zich te melden bij de secretaris.
- Financiën: De penningmeester licht de Exploitatie 2019, de jaarrekening, de begroting en balans 2020 toe.



Cuisine Culinaire Purmerend
corr. adres: Hereven 2
1679 WB Midwoud
0229 201200 / 06 53344081

- Het was de bedoeling om de algemene reserve enigszins af te bouwen: dat is niet gelukt: de reserve is licht gestegen. Wel is er een flinke post opgenomen voor de viering van het eerste lustrum. Daarna zal er een reserve zijn die in overeenstemming is met de omvang van onze activiteiten.
- Verslag kascommissie: de commissie bestaande uit Christine ten Kate en Mathilde de Roo brengt mondeling verslag uit van haar bevindingen en stelt de vergadering voor om de penningmeester in het bijzonder en het bestuur als geheel te dechargeren voor het gevoerde financiële beleid. De vergadering stemt hiermee in. Een schriftelijke weergave van het verslag van de kascommissie is toegevoegd aan deze notulen.
Als nieuwe kascommissie worden benoemd: Mathilde de Roo (vz) en Sandra Beemster. Als reserve-lid wordt Majella Liket benoemd.
- Wat verder ter tafel komt en Rondvraag:
 - Een van de leden vraagt om de notulen van de ALV eerder toe te sturen. De secretaris antwoordt dat de notulen vrij kort na de vergadering (nagezocht: 5 april 2019) in concept aan de leden zijn toegestuurd en dat de notulen vandaag op de ALV slechts dienen te worden vastgesteld. Ook met de notulen van deze vergadering zullen op identieke wijze aan de leden worden toegestuurd.
 - Er is een vraag om een koffiezetapparaat aan te schaffen: na enige discussie wordt besloten om dat te doen: aan Daniella wordt gevraagd e.e.a. te realiseren.
 - De suggestie wordt gedaan ook Wijnhandel Bart uit Zuidoostbeemster te overwegen als wijnleverancier. Marcel Mulder houdt zich sinds kort bezig met de wijnselectie. De suggestie wordt aan hem overgebracht. Door een ander lid wordt voorgesteld om naast de menucommissie ook een wijncommissie samen te stellen. Ook deze suggestie wordt aan Marcel overgebracht.
 - Een lid vraagt om de vergaderdatum vroegtijdig vast te stellen zodat er rekening mee gehouden kan worden in de agenda's.



Cuisine Culinaire Purmerend
corr. adres: Hereven 2
1679 WB Midwoud
0229 201200 / 06 53344081

We stellen meteen **de volgende ALV vast op 6 februari 2021.**

Verzoeken deze datum alvast te noteren en te reserveren.

- Er wordt een oproep gedaan aan alle leden om beter op te ruimen aan het eind van de kookavonden. Met name de kasten zijn vaak onoverzichtelijk en rommelig. Ook hoeven bereide producten die over zijn niet voor een volgende kookavond te worden bewaard. Ingrediënten die houdbaar zijn tot minstens de volgende kookavond kunnen wel bewaard worden.
- Gebruik van het restaurantje: dat is momenteel niet beschikbaar omdat de school hier een winkelinventaris heeft ondergebracht. Het bestuur heeft hier al haar ongenoegen over kenbaar gemaakt bij de school maar heeft nog geen antwoord gekregen. De oplossing die nu (meestal) wordt gekozen (in de aula) is op zich zo gek nog niet, maar tocht en kou zijn hinderlijk. Wordt vervolgd.
- Er wordt geïnformeerd naar de mogelijkheid van aanschaf van een shock freezer. Na uitleg van de secretaris wordt besloten dit niet te doen: een dergelijke machine is zeer duur en heeft nauwelijks toegevoegde waarde ten aanzien van onze huidige manier van werken.
- Nu wij niet meer samenwerken met CC Zaanstad is er geen chefsavond meer. Er wordt verzocht om hiervoor een alternatief uit te werken. Het bestuur zal binnenkort een bijeenkomst beleggen met de vier chefs aangevuld met de menucommissie om te bezien hoe we hier een goede oplossing voor kunnen vinden.
- Niets meer aan de orde zijnde sluit de voorzitter om 11:30 de vergadering. De leden worden uitgenodigd om aansluitend een eenvoudige lunch op de vergaderlocatie in Restaurant Kriti te gebruiken.