

Business Plan Phnom Tong Daeng Golden Heart Hotel

Eco-vriendelijk Hotel, Restaurant en Duurzaam Toerisme

PDC Restaurant Hand Book

PDC Restaurant hand book
PTD Golden Heart Hotel

This PDC Restaurant hand book contains all the relevant information required for a good employer and employee relation.

In corporation with Ruby van Wijk, student Minor Aid and Development, Hogeschool Rotterdam

1. Catering

Bij het opzetten van een Hotel komt veel kijken. Het is zeer belangrijk om de faciliteiten in een hotel goed op orde te hebben en hier tevens net zo goed, of nog wat beter in te zijn dan de concurrent. Één van die faciliteiten is het restaurant en de bijbehorende catering van het Hotel.

Wet en regelgeving algemeen

Nederland kent veel regels betreft catering. In Nederland is het Nederlands Voedsel en Waren Autoriteit, hierna NVWA genoemd, opgezet. Hun missie is om de gezondheid van dieren en planten, het dierenwelzijn en de veiligheid van voedsel en consumentenproducten te bewaken, en de natuurwetgeving te handhaven. Voor de voedselveiligheid zijn de Nederlandse regels vastgelegd in de warenwet. De laatste jaren geldt in Nederland echter steeds meer Europese wetgeving. Zo verbiedt de EU het gebruik van hormonen uit voorzorg, vanwege mogelijke gezondheidsrisico's terwijl dit in andere landen wel gebeurt.

De informatie van de onderstaande alinea's is van afkomstig van de website van het NVWA. Deze pagina presenteert een overzicht van informatie uit de internetsite van de NVWA die voor

naleving van regels van belang is. Ondernemers worden geacht op de hoogte te zijn van de regelgeving die van toepassing is op hun bedrijf.

1.1 Erkenningen en vergunningen

1.1.1 Wet- en regelgeving Nederland

Voor de NVWA is het belangrijk te weten welke risico's voor voedselveiligheid, productveiligheid, diergezondheid of dierenwelzijn bij bedrijven in het geding zijn. Dat is een voorwaarde om goed toezicht te kunnen houden. Daarom moeten bedrijven in een aantal gevallen erkenningen, registraties, vergunningen, ontheffingen of toestemmingen aanvragen bij de NVWA.

De Europese hygiënewetgeving schrijft voor dat levensmiddelenbedrijven en hun toeleveranciers geregistreerd moeten zijn. De overheid heeft op deze manier een volledig en actueel beeld van bedrijven die zich bezighouden met levensmiddelen en diervoeders. De informatieplicht is een verantwoordelijkheid van het bedrijfsleven zelf.

Ieder bedrijf dat levensmiddelen of diervoeders produceert, verwerkt, opslaat, transporteert of verhandelt, moet de vestigingen die bij het bedrijf horen, laten registreren. Registratie geschiedt bij de NVWA. Hiervoor wordt een registratieformulier gebruikt. Bedrijven waar extra risico's voor de voedselveiligheid in het geding zijn moeten een erkenning aanvragen. Ondernemers die diervoeders of grondstoffen voor diervoeders leveren, vervoeren, verwerken of verkopen kunnen de beslisboom gebruiken.

1.1.2 Situatie Cambodja

Dit is niet van toepassing op Cambodja, als je in Cambodja een hotel wilt opstarten dien je alleen daar een vergunning voor te hebben, wat papieren in te vullen. De erkenningen en vergunningen op het gebied van de faciliteiten gelden hier niet. Je hoeft hier dus niet een aparte vergunning of erkenning aan te vragen om een restaurant bij je hotel te mogen hebben. Ieder hotel heeft zijn eigen manier van werken en wordt hier nauwelijks tot niet op gecontroleerd.

1.1.3 Advies

Er wordt geadviseerd om geen van de erkenningen en vergunningen mee te nemen in het hotel omdat het in Cambodja niet aan de orde is dat je je moet registreren als je een keuken en restaurant wilt openen. Wel kan er gekeken worden naar de Nederlandse richtlijnen voor het registreren en kan hier een basis van gevormd worden voor het hotel in Phnom Penh.

1.2 Ongedierte

1.2.1 Wet- en regelgeving Nederland

Muizen, vliegen en kakkerlakken zijn voorbeelden van ongedierte. Zij worden ook wel plaagdieren genoemd. Zij kunnen een risico vormen voor de voedselveiligheid. De bestrijding ervan moet door professionals worden gedaan.

Verantwoordelijkheden bedrijf

Als bedrijven last hebben van plaagdieren, zoals muizen en ratten, zijn zij verantwoordelijk voor het ondernemen van stappen om de plaagdieren te verwijderen. Deze plaagdieren mogen niet aanwezig zijn op plaatsen waar eet- en drinkwaren worden bereid, behandeld of bewaard.

Bovendien mogen ze ook niet in andere bedrijf- en verblijfruimten zijn. Verschillende bestrijding mogelijkheden zijn:

- Professionele bestrijding

Plaagdieren moeten op professionele wijze worden bestreden. Dit betekent dat ze alleen bestreden mogen worden door iemand met een erkend vakbekwaamheidsdiploma. Zonder dit diploma mag u of mogen uw medewerkers niet zelf de plaagdier bestrijding uitvoeren.

- Handreiking aan de ondernemer

Plaagdieren zijn bijvoorbeeld in een winkelcentrum een gemeenschappelijk probleem. Toch is het nodig dat het bestrijdingsinitiatief komt van de individuele ondernemer bij wie het probleem zich het eerst voordoet.

Lijmplanken verboden

De verkoop van lijmvallen en lijmplanken voor dit doel is legaal, echter deze manier van muizen en ratten vangen is in Nederland verboden. Wel kan in situaties waar alles op het gebied van wering en bestrijding is geprobeerd en de volksgezondheid, dan wel de voedselveiligheid in het geding blijven, een ontheffing worden aangevraagd.

Verantwoordelijkheden NVWA

De NVWA controleert op de aanwezigheid en bestrijding van ongedierte. Daarbij let ze op de preventieve bestrijding. Hierbij wordt gekeken naar de bouwtechnische en hygiënische situatie. Ook wordt nagegaan in hoeverre plaagdieren zijn gesignaleerd. De bestrijdingsmiddelen die zijn gebruikt. De manier waarop de bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt. Het gebruiksvoorschrift is hierbij het uitgangspunt. Of de bestrijding is gedaan door iemand met een erkend vakbekwaamheidsdiploma. Het gebruik van lijmplanken. Als deze worden aangetroffen brengt de NVWA de Stichting Landelijke Inspectiedienst Dierenbescherming op de hoogte. Als de NVWA-inspecteur een overtreding constateert neemt hij een passende maatregel.

Regelgeving

De Bestrijdingsmiddelenwet vereist de professionele bestrijding van ongedierte. Artikel 2 regelt het gebruik van een wettelijk toegelaten bestrijdingsmiddel. Artikel 10 vereist het gebruik van dit middel volgens het gebruiksvoorschrift. Het Besluit Vakkennis en Vakbekwaamheidseisen Bestrijdingsmiddelen vereist dat de bestrijding wordt gedaan door professionals met een erkend vakbekwaamheidsdiploma. Het verbod op het gebruiken van lijmplanken is gebaseerd op artikel 36 van de Gezondheid- en Welzijnswet voor Dieren en artikel 72 van de Flora- en Faunawet.

1.2.2 Situatie Cambodja

Cambodja kent veel ongedierte. Veel voorkomende soorten van ongedierte zijn spinnen, mieren, kakkerlakken, sprinkhanen, gekko's en ratten. Er zijn hiervoor geen regels opgesteld om de dieren te verwijderen. Ze worden doodgemaakt of verplaatst. Vaak wordt er in hotels ook niets aan gedaan waardoor de dieren zich door het gehele hotel bevinden.

1.2.3 Advies

Er wordt geadviseerd om als het ongedierte zich voordoet deze te verwijderen. Dit onder andere naar aanleiding van één van de wensen en eisen van de opdrachtgever dat het belangrijk gevonden wordt, vooral omdat het een middenklasse hotel betreft waar klanten meer voor

betalen, dat het hotel er netjes en schoon uit ziet en is. Ook al zijn er geen regels betreft de ongediertebestrijding, wordt er toch geadviseerd om dit door een professioneel bedrijf te laten doen. Deze zijn hier bekwaam in en kunnen er voor zorgen dat het probleem volledig verholpen wordt.

1.3 Huishoudchemicaliën

1.3.1 Wet- en regelgeving Nederland

Er is een aantal Europese richtlijnen voor het op de markt brengen, verpakken en etiketteren van huishoudchemicaliën. Deze richtlijnen staan in de Wet milieubeheer en in een aantal Warenwetbesluiten.

Levensmiddelen

De belangrijkste eisen die gelden rondom de samenstelling en etikettering van levensmiddelen staan in het Warenwetbesluit Etikettering van Levensmiddelen(ook wel WEL genoemd). In deze wet zijn de Europese regels opgenomen. In verschillende warenwetbesluiten over specifieke producten staat ook informatie over etikettering:

- Warenwetbesluit Cacao en chocolade
- Warenwetbesluit Voedingswaarde-informatie levensmiddelen
- Warenwetbesluit Etikettering van schoeisel
- Warenwetbesluit Vlees, gehakt en vleesproducten
- Warenwetbesluit Voedingssupplementen
- Warenwetbesluit Zuivel
- Warenwetbesluit Honing
- Warenwetbesluit Vruchtensappen
- Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen
- Warenwetbesluit Doorstraalde waren
- Warenwetbesluit Producten voor bijzondere voeding
- Warenwetbesluit Suikers
- Warenwetbesluit Zoetstoffen
- Warenwetbesluit Kruidenpreparaten
- Warenwetbesluit Meel en brood
- Warenwetbesluit Verduurzaamde vruchtenproducten 2002
- Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen
- Warenwetbesluit Aroma's
- Warenwetbesluit Verpakte waters
- Warenwetbesluit Koffie en cichorie-extracten
- Warenwetbesluit Levensmiddelenadditieven
- Warenwetbesluit specerijen en kruiden
- Warenwetbesluit Toevoeging micro-voedingsstoffen aan levensmiddelen
- Warenwetbesluit Visserijproducten, slakken en kikkerbillen
- Warenwetbesluit Nieuwe voedingsmiddelen
- Warenwetregeling Gedehydrateerde melk
- Warenwetregeling Gedehydrateerde melk 2003
- Warenwetregeling Melkeiwitten
- Warenwetregeling Zuigelingenvoeding

- Warenwetregeling Diepgevroren levensmiddelen
- Warenwetregeling Extractiemiddelen
- Warenwetregeling Gebruik van additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen in levensmiddelen
- Warenwetregeling Babyvoeding
- Warenwetregeling Dieetvoeding voor medisch gebruik
- Warenwetregeling Energiebeperkte diëten
- Warenwetregeling Vrijstelling vitamine D
- Warenwetregeling Visserijproducten, tweekleppige weekdieren, slakken en kikkerbilen
- Warenwetregeling Vrijstelling producten voor bijzondere voeding
- Warenwetregeling Vrijstelling vitaminepreparaten
- Hoeveelheidsaanduidingenbesluit
- Vrijstelling benaming verduurzaamde vruchten

1.3.2 Situatie Cambodja

In Cambodja zijn geen van deze regels en eisen van kracht. Het is hier in de supermarkt wel gebruikelijk om producten goed te verpakken maar voor de producten in keukens en restaurants zijn er geen eisen qua verpakkingen

1.3.3 Advies

Er wordt geadviseerd om te kijken naar de kwaliteit van het product en na te gaan bij de verkoper of hij/zij weet of/waarmee het bewerkt is. Tevens wordt er geadviseerd om waren zoals zuivel bij een supermarkt of andere groothandel in te kopen. Deze zijn voorzien van etiketten waarop weergegeven wordt wat de ingrediënten zijn en tot wanneer het product houdbaar is.

1.4 Etiketteren

1.4.1 Wet- en regelgeving Nederland

Op voorverpakte levensmiddelen dient een houdbaarheidsdatum te worden vermeld. De Warenwet onderscheidt twee soorten houdbaarheidsdata:

1. tenminste houdbaar tot
2. te gebruiken tot

Omdat er verschil in regelgeving van beide soorten houdbaarheidsdata zit, worden deze twee soorten houdbaarheidsdata afzonderlijk besproken.

Tenminste houdbaar tot (THT) geeft de datum aan tot wanneer de producent of verkoper van het levensmiddel de deugdelijkheid en kwaliteit van het product garandeert. Hierbij geldt dat de consument rekening moet houden met de bewaarcondities zoals deze vermeld staan op de verpakking. Deze datum moet worden opgevat als “tot en met”.

Aangeven houdbaarheidsdatum

De houdbaarheidsdatum kan op verschillende manieren worden aangegeven. De houdbaarheidsdatum moet worden aangegeven in de volgorde dag – maand – jaar, waarbij de dag moet worden aangegeven met een getal van 2 cijfers, de maand met de gebruikelijke naam, afkorting of een getal bestaande uit 2 cijfers en het jaar met het jaartal of de laatste 2 cijfers van het jaartal. Een complete vermelding kan dan zijn: 30 augustus 2006, 30 aug 06, 30-08-06. Afhankelijk van de lengte van de houdbaarheid mag met een andere vermelding worden volstaan:

- Indien de houdbaarheid korter is dan 3 maanden: alleen dag en maand vermelding (bijvoorbeeld 30-08). Indien de houdbaarheid ligt tussen de 3 en 18 maanden: alleen de maand en het jaar (bijvoorbeeld 08-07).
- Indien de houdbaarheid meer dan 18 maanden is: alleen het jaar.

Bij deze laatste twee gevallen dient deze datum vooraf te worden gegaan van de vermelding: “ten minste houdbaar tot einde”.

Houdbaarheidsdatum vaststellen

In de meeste gevallen zal de fabrikant van het levensmiddel de tenminste houdbaarheidsdatum vaststellen en op de voorverpakking aanbrengen. Echter ook een importeur of verkoper van het levensmiddel mag de houdbaarheid van het levensmiddel vaststellen en op de voorverpakking aanbrengen. Degene die de datum vaststelt en aanbrengt, is ook verantwoordelijk voor de kwaliteit van het product.

Verlopen houdbaarheidsdatum.

Het verkopen van producten met een verlopen houdbaarheidsdatum is geen overtreding van de Warenwet, zolang het levensmiddel zijn normale eigenschappen bezit (normaal van kleur, geur, consistentie en smaak, niet bedorven en geen gevaar voor de gezondheid). Wanneer het levensmiddel na de houdbaarheidsdatum verkocht wordt, is de verkoper verantwoordelijk. De verkoper mag een houdbaarheidsdatum zelfstandig verlengen. Ook dan is deze verkoper verantwoordelijk voor de kwaliteit van het levensmiddel. De traceerbaarheid moet echter te allen tijde gegarandeerd zijn. Met andere woorden de verkoper moet terug te traceren zijn als degene die de houdbaarheidsdatum heeft verlengd.

Wettelijk kan de verkoper een product waarvan de THT-datum is verlopen nog verkopen en eventueel van een nieuwe THT-datum voorzien, op voorwaarde dat het product nog aan de eisen voldoet. Hij neemt daarmee wel de verantwoordelijkheid van de producent of verpakker over. Om te kunnen bepalen of een product nog aan de eisen voldoet, zal een risicoanalyse moeten worden uitgevoerd, overeenkomstig artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004. De risicoanalyse moet door de verkoper worden uitgevoerd. Om deze risicoanalyse te vergemakkelijken wordt onderscheid gemaakt tussen producten die moeten worden gekoeld en producten die ongekoeld kunnen worden bewaard.

Ongekoelde producten

Voor producten, die ongekoeld kunnen worden bewaard, is de THT-datum voornamelijk gebaseerd op kwaliteitseisen aan het product. De organoleptische beoordeling is voldoende (kijken, ruiken, proeven). Deze producten kunnen op eigen verantwoordelijkheid van de detaillist worden verkocht, zonder dat er een verdere risicoanalyse aan ten grondslag ligt.

Gekoelde producten

Bij producten, die gekoeld moeten worden bewaard, dient de ondernemer de THT-datum als uiterste verkoopdatum te beschouwen (dus niet alleen melk en melk producten, maar ook andere bederfelijke producten). In deze situatie betreft het in het algemeen bederfelijke producten, waarin ziekmakende bacteriën ook kunnen uitgroeien. De THT-datum staat in die situatie niet alleen garant voor de kwaliteitseisen, maar ook voor de voedselveiligheidseisen.

Indien men dit product met een verlopen THT-datum toch wenst te verkopen, dient er een op basis van risicoanalyse gebaseerde onderbouwing aanwezig te zijn, waarin de microbiologische voedselveiligheidsaspecten op adequate wijze zijn getoetst. Een detaillist/horecabedrijf heeft over het algemeen niet de mogelijkheden om een grondige risicoanalyse te verrichten en kan in deze situatie niet voldoen aan de genoemde Verordening. De hygiënecodes geven geen instructies voor detaillisten en horeca hoe een dergelijke risicoanalyse moet worden uitgevoerd, waardoor voor deze producten de conclusie gerechtvaardigd is: THTdatum= uiterste verkoopdatum.

Uitzondering: gepasteuriseerde melk, melkproducten en eieren.

Op gepasteuriseerde melk en gepasteuriseerde melkproducten (bijvoorbeeld yoghurt) en eieren wordt een houdbaarheidsdatum vermeld. Verkoop van deze producten na de gestelde houdbaarheidsdatum is echter wel verboden. Het verlengen van deze datum is ook verboden. Het verkopen van deze producten, waarvan de THT-datum, is verlopen is een overtreding van de Warenwet.

Te gebruiken tot

In twee gevallen is in plaats van “tenminste houdbaar tot” de vermelding “te gebruiken tot” verplicht:

1. Wanneer de producent op de verpakking voorschrijft dat het levensmiddel tussen de 0°C en de 6°C moet worden bewaard.
2. Wanneer een levensmiddel volgens de producent niet langer houdbaar is dan vijf dagen. Het gaat hier om levensmiddelen die zeer bederfelijk zijn (zoals vers vlees, verse vis, verse kip, vers gesneden groente, etc). Een dergelijke datum dient te worden beschouwd als de ‘uiterste consumptiedatum’ waarop het levensmiddel nog mag worden geconsumeerd.

Vaststellen consumptiedatum

Deze datum wordt uitsluitend door de fabrikant vastgesteld en op de voorverpakking aangebracht. Een verkoper mag deze datum niet verlengen.

Aangeven consumptiedatum

Voor het aanbrengen van de uiterste consumptiedagen gelden dezelfde regels als bij de THT-datum. Bij de uiterste consumptiedatum moet tevens een aanwijzing omtrent bewaring (maximale bewaartemperatuur) en gebruik (consumeren binnen een bepaald aantal dagen na aankoop, maar nooit na de vermelde datum) worden vermeld.

Verlopen uiterste consumptiedatum

Levensmiddelen met een verlopen uiterste consumptiedatum mogen niet meer worden verkocht. De uiterste consumptiedatum is dus tevens een 'uiterste verkoopdatum', waarbij deze datum dient te worden gelezen als 'tot en met'. Het verkopen van levensmiddelen waarvan de 'te gebruiken tot' datum is verstreken, is een overtreding van de Warenwet. Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend.

1.4.2 Situatie Cambodja

Er is in Cambodja geen regelgeving voor het gebruiken van etiketten. Door middel van het gehouden onderzoek bij verschillende restaurants kan de volgende werkwijze geconcludeerd worden. Bij het bereiden van een product worden de ingrediënten gebruikt en later teruggelegd, er wordt niet bijgehouden waar en wanneer deze geopend worden. Zij schatten in hoelang het product gebruikt kan worden.

1.4.3 Advies

Gebruik maken van etiketteren is gewenst. Zo kan er bijgehouden worden tot wanneer het product houdbaar is en wanneer het geopend is.

Het wordt belangrijk gevonden dat als een medewerker een product ontdekt dat dit gemeld wordt bij de manager. Dit kan eventuele besmetting tegengaan.

Er wordt geadviseerd om op de markt dagverse producten te kopen zoals bijvoorbeeld fruit en om zuivel bij een supermarkt/groothandel te halen. Hierop staan etiketten en wordt er aangegeven wat de ingrediënten zijn en tot wanneer het product houdbaar is. Na het verstrekken van de houdbaarheidsdatum wordt er geadviseerd het product weg te gooien.

1.5 Eisen aan leveranciers

1.5.1 Wet- en regelgeving Nederland

Om veilige levensmiddelen te leveren is het nodig dat ook uw leveranciers een aantal regels in acht nemen. Volgens de Algemene Levensmiddelenverordening dienen exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor te zorgen dat de levensmiddelen in alle stadia van de productie, verwerking en distributie in de bedrijven onder hun beheer voldoen aan de voorschriften van de levensmiddelenwetgeving die van toepassing zijn op hun bedrijvigheid en controleren of deze voorschriften metterdaad worden nageleefd. Dit betekent dat ook invulling gegeven moet worden aan de bepaling uit Verordening (EG) nr. 852/2004 dat levensmiddelenbedrijven verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid van de producten in alle stadia van productie, verwerking en distributie. In artikel 5 van deze verordening staat dat bedrijven, teneinde deze voedselveiligheid te garanderen, HACCP-procedures moeten implementeren. Daartoe moeten bedrijven alle gevaren onderkennen die voorkomen, gereduceerd of geëlimineerd moeten worden.

Op basis van een gevaaren- en risicoanalyse moeten zij vervolgens in hun proces, inclusief inkoop en distributie, de kritische controlepunten (lees: kritische beheerspunten, CCP's) benoemen. Deze CCP's moeten aantoonbaar middels o.a. monitoring en verificatie beheerst worden. In de leidraad van DG Sanco bij artikel 5 van de Verordening (EG) 852/2004 (Sanco/1955/2005/Herz.3) onder punt 1.6.1, wordt gesteld dat ook gevaaren gerelateerd aan inkoop in de gevaaren- en risicoanalyse opgenomen moeten worden. De Voedsel en Waren Autoriteit heeft met dit infoblad richtlijnen opgesteld hoe levensmiddelenbedrijven om kunnen gaan met de beheersing van gevaaren verbonden aan inkoop van consumptiegerede levensmiddelen.

Algemeen principe

Om voldoende waarborgen in de keten te krijgen zullen bedrijven die actief zijn als groothandel, distributeur of retailers van levensmiddelen de relevante gevaaren van de producten moeten kennen, daarover afspraken moeten maken met de leverancier (vaak de producent) en het nakomen van de afspraken op enige wijze moeten controleren. De uitgangspunten voor een werkwijze zijn:

- de producent onderkent en beheerst de gevaaren;
- de groothandel, distributeur en retailer kent de meest relevante gevaaren;
- de groothandel, distributeur en retailer maakt met de leverancier specifieke afspraken over de beheersing van die gevaaren; de groothandel, distributeur en retailer controleert of de afspraken worden nagekomen. In feite gaat het hier om de betrouwbaarheid van de leverancier. Naarmate het vertrouwen in de leverancier groeit, kan de mate van controle afnemen. Het systeem is dynamisch, wat betekent dat ervaringen en nieuwe inzichten tot aanpassing van de aanpak kunnen leiden.
- de groothandel, distributeur en retailer heeft de werkwijze opgenomen in het eigen voedselveiligheidsstelsel.

1.5.2 Situatie Cambodja

Uit onderzoek is gebleken dat er in Cambodja geen eisen worden gesteld aan de leveranciers, alleen aan de producten. De producten dienen bijvoorbeeld op de markt dagvers te zijn en er goed uit te zien.

1.5.3 Advies

Al hoewel de Cambodjanen niet veel, tot geen eisen, aan de leveranciers stellen is het toch belangrijk die wel te hebben. Er kan in grote lijnen gekeken worden naar de eisen die worden gesteld aan leveranciers in Nederland om een goede leverancier uit te zoeken.

Overige eisen die aan een leverancier gesteld kunnen worden zijn:

- Eerlijke prijs
- Goede producten
- Op aanvraag
- Prijs/kwaliteit verhouding

- Leverbaar

1.6 Keukenafval en etensresten

1.6.1 Wet- en regelgeving Nederland

In Nederland worden keukenafval en etensresten, zoals aardappelschillen en kookresten, van huishoudens, bedrijven en restaurants ingezameld. Deze materialen kunnen ook afkomstig zijn van internationale middelen van vervoer, zoals schepen en vliegtuigen. Vaak moeten keukenafval en etensresten als dierlijke bijproducten worden aangemerkt. Dan moeten ze volgens de daarvoor geldende eisen moeten worden vervoerd en verwerkt.

Verantwoordelijkheden bedrijf

Bedrijven die te maken hebben met keukenafval en etensresten die worden beschouwd als dierlijke bijproducten, moeten deze vervoeren en verwerken volgens Verordening (EG) nr. 1069/2009.

Voeren van keukenafval en etensresten

In Nederland mogen keukenafval en etensresten niet worden gevoerd aan landbouwhuisdieren of vee. Deze resten mogen zelfs niet op veehouderijen aanwezig zijn. Keukenafval en etensresten mogen wel aan pelsdieren worden gevoerd of gebruikt worden voor de productie van voeder voor gezelschapsdieren.

Regelgeving

Zodra keukenafval en etensresten worden beschouwd als dierlijk bijproduct, zijn de belangrijkste regelgeving: Verordening (EG) nr. 1069/2009, Verordening (EU) nr. 142/2011 en Regeling dierlijke bijproducten 2011.

1.6.2 Situatie Cambodja

Voor het weggooien van keukenafval zijn er in Cambodja geen regels opgesteld. Uit verscheidene interviews blijkt dat sommige overgebleven voedselresten bewaard worden voor de volgende ochtend. Dit wordt dan opgegeten door het personeel. De rest van het overgebleven voedsel wordt in plastic zakken of vuilniszakken gedaan en op straat gezet. Waarna het, vaak na één of twee dagen, opgehaald wordt door vuilnismannen.

1.6.3 Advies

Er wordt geadviseerd om het keukenafval en de etensresten net zoals in Nederland niet te voeren aan landbouwdieren of vee. Wel kan dit aan gezelschapsdieren gevoerd worden. Dit omdat dit veiliger is wat betreft ziektes en de kwaliteit van het eten.

Er wordt geadviseerd om alle etensresten en het keukenafval te verzamelen, in vuilniszakken te doen en hierna in een afvalbak op straat te zetten. Door dit in een afvalbak te doen is het minder toegankelijk voor ongedierte zoals ratten, straatkatten en honden. Tevens geeft dit een nettere uitstraling aan het hotel als niet al het afval op de stoep van het hotel ligt.

1.7 HACCP

1.7.1 Wet- en regelgeving Nederland

Levensmiddelen moet je veilig kunnen eten. Daarom is de hygiëne tijdens de gehele productie een belangrijk aandachtspunt. Evenals de controle op de grondstoffen en het logistieke proces. Het HACCP-systeem helpt hierbij. Hierin zijn de risico's in kaart gebracht en beschrijven de

individuele schakels in de productieketen hoe deze gevaren worden beheerst. De NVWA controleert op de aanwezigheid van een HACCP-systeem en de naleving ervan.

HACCP staat voor 'Hazard Analysis and Critical Control Points'. In het Nederlands: analyse van de gevaren en de kritische beheerspunten in het productieproces. HACCP is een gestructureerde methode om alle relevante gevaren in diervoeders en levensmiddelen te elimineren, te voorkomen of tot een aanvaardbaar niveau te reduceren. HACCP omvat 7 basisprincipes die zijn beschreven in de Codex Alimentarius van de World Health Organization (WHO).

7 basisprincipes van HACCP

1. Inventariseer alle potentiële gevaren en wijs de reële gevaren aan.
2. Ga na welke maatregelen er nodig zijn om het gevaar te beheersen en stel de kritische beheerspunten (CCP's) vast (dit zijn punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau kan worden teruggebracht).
3. Geef per CCP de kritische grenzen aan.
4. Stel vast hoe de CCP's bewaakt worden.
5. Leg de correctieve acties vast per CCP (correctieve acties zijn nodig wanneer de monitoring aangeeft dat het CCP niet wordt beheerst. De correctieve acties kunnen nodig zijn op het product en/of het proces en moeten leiden tot herstel van de veiligheid).
6. Pas verificatie toe (verificatie is een periodieke controle om na te gaan of de HACCP aanpak effectief is, ofwel om na te gaan of de beheersing van een CCP effectief is. Verificatie laat dus zien of de werkwijze tot voldoende veiligheid leidt).
7. Houd documentatie en registraties bij (documentatie wil zeggen dat de systeemopzet vastgelegd moet worden. Registratie is het verplicht vastleggen van bepaalde onderdelen van de systeemuitvoering).

1.7.2 Situatie Cambodja

Er is in Cambodja geen wet- en/of regelgeving opgesteld voor de hygiëne in de keuken en de hygiëne bij het bereiden van maaltijden. Na onderzoek is gebleken dat veel restaurants hier ook niet veel waarde aan hechten. Ze vinden het wel belangrijk om een nette uitstraling te hebben en schoon te maken maar echt hygiënisch werken is er niet bij. De grond wordt bijvoorbeeld wel vier keer per dag schoongemaakt maar de fornuizen niet, terwijl hier juist op gekookt wordt.

Verder hebben we één keer waargenomen dat er in de keuken met plastic handschoentjes gewerkt werd. Dit is al een stuk hygiënischer maar werd bij de overige restaurants niet toegepast. Ook worden maaltijden in dezelfde pannen klaar gemaakt en zijn er niet veel verschillende snijplanken voor groente, vlees en vis zoals wij in Nederland kennen.

1.7.3 Advies

Er is te kennen gegeven door de opdrachtgever dat het belangrijk gevonden wordt om hygiënisch om te gaan met de producten en dat maaltijden goed bereid worden. Het is dan ook gewenst dat dit voldoet aan de westerse maatstaven en de HACCP regeling.

Er dient geïnventariseerd te worden wat de potentiële gevaren zijn en welke maatregelen nodig zijn om deze gevaren te beheersen. Er dienen grenzen vastgesteld te worden en deze dienen tevens ook bewaakt te worden. Verder is het belangrijk om de correctieve acties vast te leggen en verificatie toe te passen. Alles dient hierbij gedocumenteerd en geregistreerd te worden.

Het is belangrijk dat er in een middenklasse hotel een goede en hoge hygiëne standaard aangeboden wordt die voldoet aan de Nederlandse wetgeving omdat mensen hieraan gewend zijn. Tevens doen zich in een warm land sneller bacteriën voor, vermenigvuldigen zij zich sneller, bederven producten sneller en zijn deze korter houdbaar. Het is belangrijk dat dit dus voldoende in de gaten wordt gehouden.

1.8 Import (intraverkeer, vanuit EU-landen)

1.8.1 Wet- en regelgeving Nederland

In een aantal gevallen worden eisen gesteld aan het invoeren van dieren en dierlijke producten vanuit EU-landen.

1.8.2 Situatie Cambodja

Cambodja kent geen eisen met betrekking tot het invoeren van dieren en dierlijke producten vanuit eu-landen. Zij kopen hun producten op de markt. Er wordt geen aandacht besteed aan de herkomst van het product maar meer aan de kwaliteit.

1.8.3 Advies

Het is gewenst om na te gaan waar de etenswaren vandaan komen. Er hoeft echter niet helemaal aan de Nederlandse wetgeving voldaan te worden betreft de eisen aan de producten.

1.9 Import (vanuit derde landen)

1.9.1 Wet- en regelgeving Nederland

Dieren en producten worden vanuit landen over de hele wereld aangevoerd in de Europese Unie. Om de markt te vrijwaren van volksgezondheidsrisico's en de insleep van dierziekten te voorkomen heeft de Europese Commissie uitgebreide regelgeving geformuleerd. Op basis hiervan controleert de NVWA:

- levende dieren (zoals paarden, eendagskuikens en siervissen);
- producten van dierlijke oorsprong (zoals vlees, vis, wild, en diervoeder);
- levensmiddelen (zoals groenten, gedroogde vruchten, specerijen, noten en zaden)
- consumentenproducten (zoals speelgoed, kerstverlichting en elektrische apparaten)
- plantaardige producten. Veterinaire controles zijn van toepassing op enkele plantaardige producten, met name hooi en stro. Deze producten mogen uit een beperkt aantal landen worden geïmporteerd.

1.9.2 Situatie Cambodja

Er is geen wet- en regelgeving op het gebied van het importeren van etenswaren vanuit derde landen. De producten die gebruikt worden op een lokale markt verkregen en niet gecontroleerd. Er is geen instantie die de producten controleert. Hierdoor is de kans op het invoeren van 'slechte' of besmette producten vele malen groter dan in Nederland.

1.9.3 Advies

Bij het kopen van de producten is het belangrijk, voor zover mogelijk, om na te gaan waar de producten vandaan komen om ziektes te voorkomen. Het is belangrijk om als hotel eigenaar zelf de volgende producten te controleren met de standaarden van de NVWA:

- levende dieren
- producten van dierlijke oorsprong
- levensmiddelen
- plantaardige producten

Dit wil niet betekenen dat zich nooit ziektes voor zullen doen maar de kans hierop zal wel aanzienlijk vermindert worden.

1.10 Melden en traceren

1.10.1 Wet- en regelgeving Nederland

Als een product, levensmiddel of diervoeder risico's met zich brengt die de veiligheid en gezondheid van de consument in gevaar brengen, dan heeft een bedrijf een meldingsplicht. Met een goed systeem voor traceerbaarheid moet een bedrijf deze producten snel en nauwkeurig uit de handel kunnen nemen.

1.10.2 Situatie Cambodja

Als er een product is dat niet goed is wordt dat weggegooid en verder niet gemeld. Hier zijn door de overheid ook geen regels voor opgesteld.

1.10.3 Advies

Als er geconstateerd wordt dat een product niet goed is of een risico met zich meebrengt dient hiermee terug gegaan te worden naar de leverancier van het product. Het product dient hierna goed verpakt en vernietigd te worden zodat het niet langer een risico kan vormen. Ook dient er voor de eigen registratie beschreven te worden wat het product was, wat eraan mankeerde en

wie de leverancier van het product was. Zodat hier in het vervolg op gelet kan worden of geen producten meer gekocht dienen te worden mocht dit probleem zich vaker voordoen.

1.11 Samenstelling en etikettering

1.11.1 Wet- en regelgeving Nederland

Op de meeste producten staan etiketten. Deze geven de consument informatie over wat er in het product zit en hoe ze ermee om moeten gaan. Er gelden allerlei regels over wat op etiketten moet staan. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit controleert of aan deze regels wordt voldaan

1.11.2 Situatie Cambodja

Op sommige producten staat wat erin verwerkt is. Er zijn echter geen richtlijnen waar deze producten/richtlijnen aan dienen te voldoen. Vaak zijn het westerse producten zoals zuivel. De dagverse producten die op de markt gekocht worden hebben geen etiketten en ook is de samenstelling hiervan niet bekend.

1.11.3 Advies

Omdat er geen gebruik gemaakt wordt van etiketten moet er goed gekeken worden naar de staat van het product. Eventueel dient er wat geproefd te worden om te kijken hoe de kwaliteit van het product werkelijk is.

Mocht het product wel over een etiket beschikken dan is het ook belangrijk om de samenstelling ervan te controleren.

1.12 Verpakkingen

1.12.1 Wet- en regelgeving Nederland

Er gelden regels voor verpakkingen en gebruiksartikelen bestemd voor contact met levensmiddelen. Bedoelde gebruiksartikelen zijn producten als borden, pannen, bestek, snijplanken, bewaardoosjes, waterkokers, koffiezetters, et cetera. Ook gebruiksartikelen in de levensmiddelenindustrie (mengmachines, transportbanden en voorraadbakken) en in de horeca en detailhandel (folie, schaaltes of papieren zakken om verse producten mee te verpakken, presenterschalen, tap voor bier of frisdrank) vallen onder deze categorie.

1.12.2 Situatie Cambodja

Er gelden in Cambodja geen regels voor verpakkingen en gebruiksartikelen bestemd voor contact met levensmiddelen.

1.12.3 Advies

Ook al worden er in Cambodja geen regels erkend voor de verpakkingen en gebruiksartikelen die bestemd zijn voor contact met levensmiddelen is het toch belangrijk om aan de Nederlandse wetgeving te voldoen. Dit geeft een goede maatstaf en zorgt voor een goede kwaliteit. Westerse toeristen zijn eenmaal een standaard gewent en het is belangrijk om hierin tegemoet te komen en om hieraan te voldoen.

1.13 Bedrijfskeuken

1.13.1 Wet- en regelgeving Nederland

Keuken in overeenstemming met het bedrijf

De horeca keuken moet voldoen aan diverse eisen volgens de wet. Buiten deze eisen is het ook belangrijk om een goede routing in de keuken te hebben om snel en efficiënt te kunnen werken.

Keuken in overeenstemming met de bedrijfsformule

De zichtbare en onzichtbare zaken in de keuken hebben invloed op het werk van de kok. In keukens met dezelfde inrichting en apparatuur kan toch heel anders gewerkt worden. In de ene keuken wordt alles nog zelf gedaan terwijl in de andere keuken bijvoorbeeld het wassen en snijden van groenten uitbesteed wordt.

Iedere keuken moet volgens de wet beschikken over:

- Ontvangst en opslag van goederen
- Voorbereidingsruimte voor koude en warme producten
- Uitgifte
- Afwasruimte

Wettelijke eisen

Er worden veel wettelijke eisen gesteld aan de inrichting en onderhoud van keukens in de horeca. Al deze regels staan beschreven in de HACCP. Dit is de hygiënecode voor de horeca. De Keuringsdienst van Waren controleert hierop.

Definitie routing en lay-out

- Routing

Met routing wordt bedoeld de weg die de grondstoffen, componenten, gerechten, afval en personeel in keukens en het bedrijf gaan. Het is belangrijk dat hier goed is over nagedacht zodat de wegen elkaar niet kruisen en aansluiten op elkaar.

- Lay-out

Onder lay-out van de keuken verstaan we twee zaken: Het opstellen van de indeling van de ruimten in de keuken en de manier waarop inventaris en apparatuur in de ruimten staan opgesteld.

Splitsen in parties

De horeca keukens worden allemaal opgedeeld in parties. Kleine keukens zijn meestal opgedeeld in twee parties. De koude kant (voor en nagerechten) en de warme kant (hoofdgerechten). De reden hiervoor is zodat het werk verdeeld wordt over twee personen. Op deze manier loop je elkaar niet in de weg en gaat het sneller. In grotere keukens van hotels bijvoorbeeld is de opdeling naar nog meer parties zoals entreemetier (groenten) en garde (voorgerechten).

1.13.2 Situatie Cambodja

Er zijn in Cambodja geen regels opgesteld voor waarover een bedrijfskeuken dient te beschikken. Waar ze vaak gebruik van maken zijn pannen die verhit worden door middel van gas of houtskool, koelkast, werkbanken en een opslagruimte.

1.13.3 Advies

Het is belangrijk om de bedrijfskeuken te laten voldoen aan de Nederlandse wetgeving en eisen. Dit omdat er een westerse standaard nageleefd wordt met het middelklasse hotel en er goede en hygiënische producten bereid dienen te worden.

De bedrijfskeuken moet in ieder geval over de volgende materialen beschikken: ontvangst en opslag goederen, voorbereidingsruimte warme en koude producten, spoelbak, gasfornuis, werkbank, koelkast, vriezer, mixer, bestek, servies.

1.13.4 Inrichting

Er wordt geadviseerd om de inrichting van het restaurant een mix van traditioneel en modern te geven. er dient een strakke sfeer te zijn qua tafels, stoelen en servies maar er dient wel gebruik gemaakt te worden van decoratie zoals schilderijen en beelden van bijvoorbeeld buddha of andere culturele aspecten. Het dient aan te sluiten op de strakke bar maar de cultuur dient wel terug gevonden te kunnen worden.

1.13.5 Capaciteit

Het PTD Golden Heart Hotel zal gaan beschikken over zo'n 45 tot 50 kamers. Er zullen in het restaurant 25 tot 30 plaatsen komen voor voornamelijk gasten om te eten. Dit zou eventueel later uitgebreid kunnen worden, mochten er ook gasten van buitenaf het hotel willen komen eten.

2. Processen Catering

Er zijn verschillende processen te onderscheiden voor de keuken en het restaurant van het hotel. De verscheidene processen zijn:

- Proces samenstellen menu
- Proces dekken tafel
- Proces inkoop producten
- Proces opnemen bestelling
- Proces bereiding maaltijd
- Proces uitgifte maaltijd
- Proces bediening
- Proces inname maaltijd
- Proces verwerking afval

Proces samenstellen menu

Het is belangrijk om een goede en aantrekkelijke menukaart te hebben. Als deze er verzorgd uit ziet en er goede gerechten opstaan zal het klanten al snel trekken om bij het hotel te gaan eten. Omdat het hotel zich op de westerse middenklasse zal richten is het belangrijk om een divers aanbod aan eten en drinken te hebben. Zowel westers eten als Khmer eten.

Activiteit	Omschrijving	Verantwoordelijk	Uitvoerder
1. Kaarten vergelijken	Vershillende kaarten bij restaurants pakken en vergelijken, wat komt veel voor	Eigenaar hotel	Hoofd catering
2. Wat voor soort keuken	Wordt het een keuken met Khmer eten, westers eten of allebei. Wat voor stijl krijgt het	Eigenaar hotel	Hoofd catering
3. Grootte assortiment bepalen	Hoeveel gerechten worden er gekozen, wordt het uitgebreid of beknopt	Eigenaar hotel	Hoofd catering
4. Maaltijden uitkiezen	Uitkiezen welke gerechten op de kaart komen	Eigenaar hotel	Hoofd catering
5. Maaltijden beschrijven	Uitschrijven van de gerechten, wat zit er in	Eigenaar hotel	Hoofd catering
6. Menukaart maken	Maaltijden bij elkaar nemen, laten afdrukken, 'boek' van maken	Eigenaar hotel	Hoofd catering

Proces dekken tafel

Het is belangrijk dat een tafel goed gedekt is. Dit geeft een nette uitstraling naar de klant toe. Hierbij dienen de Nederlandse regels aangehouden te worden betreft het dekken van de tafel. Zo wordt er altijd langs de rechterkant van een klant gegaan, rechts messen, links vork en boven een lepel. Tevens wordt er niet over een tafel heen gehangen.

Activiteit	Omschrijving	Verantwoordelijk	Uitvoerder
1. Voor hoeveel personen biedt de tafel plaats	Voor hoeveel personen biedt de tafel plaats, bijvoorbeeld vier.	Hoofd catering	Medewerker restaurant
2. Benodigde spullen pakken	Mes, vork, lepel, glas, placemat	Hoofd catering	Medewerker restaurant
3. Tafel dekken	Mes rechts, vork links, lepel boven, glas rechts boven, placemat onder	Hoofd catering	Medewerker restaurant
4. Tafel controleren	Controleren of alles naar behoren is neergelegd	Hoofd catering	Hoofd catering en medewerker restaurant

Proces inkoop producten

De inkopen voor het restaurant worden gedaan door het hoofd catering. Er is in Cambodja geen groothandel voor eten- en drinken zoals Nederland bijvoorbeeld de Makro of Sligro kent. Uit verscheidene interviews is gebleken dat de inkopen van dagverse producten iedere ochtend gedaan worden. Het gaat hierbij om producten zoals fruit, vlees en groente. Zuivel kent echter een aparte leverancier. Hier kan naar gebeld worden en de bestelling wordt dan naar het restaurant gebracht.

Activiteit	Omschrijving	Verantwoordelijk	Uitvoerder
1. Inventariseren welke producten nodig zijn		Hoofd catering	
2. Naar de markt		Hoofd catering	
3. Bestellen zuivel		Hoofd catering	
4. Tweede keer naar de markt		Hoofd catering	

Proces opnemen bestelling

Het is van belang dat het proces van het opnemen van de bestelling goed verloopt. Door dit goed te laten verlopen zal een klant positief reageren en eventueel terug komen. Tevens is het belangrijk dat de goede bestelling doorgegeven wordt aan de keuken zodat de juiste maaltijd bereid wordt en er geen producten verspild worden.

Activiteit	Omschrijving	Verantwoordelijk	Uitvoerder
1. Klant begroeten	Formeel/netjes begroeten	Hoofd catering	Restaurant medewerker

2. Menukaart brengen	Openslaan bij eerste bladzijde	Hoofd catering	Restaurant medewerker
3. Dagmenu aanbieden	Aanprijzen wat het dagmenu is	Hoofd catering	Restaurant medewerker
4. Drinken opnemen	Bestelling van het drinken opschrijven	Hoofd catering	Restaurant medewerker
5. Drinken halen	Bestelling doorgeven aan de bar, drinken halen	Hoofd catering	Restaurant medewerker/bar medewerker
5. Drinken brengen	Drinken bij de tafel brengen	Hoofd catering	Restaurant medewerker
6. Bestelling opnemen	Bestelling van de gehele tafel opnemen	Hoofd catering	Restaurant medewerker
7. Bestelling doorgeven	De bestelling doorgeven aan de keuken, eventuele extra's toelichten	Hoofd catering	Restaurant medewerker/keuken medewerker

Proces bereiding maaltijd

Het bereiden van een maaltijd is een zeer belangrijk proces. Het is waarvoor een klant naar een restaurant toe komt. Het is belangrijk dat de maaltijd goed en hygiënisch bereid wordt.

Activiteit	Omschrijving	Verantwoordelijk	Uitvoerder
1. Doornemen bestelling	Restaurant neemt bestellen door met de keuken	Hoofd catering	Restaurant medewerker/ keuken medewerker
2. Taken verdelen	Overleggen wie waarvoor verantwoordelijk is, bijv. hoofd of nagerecht of componenten	Hoofd catering	Keuken medewerker
3. Ingrediënten bij elkaar zoeken		Hoofd catering	Keuken medewerker
4. Gerecht bereiden	Ingrediënten	Hoofd catering	Keuken medewerker
5. Gerecht opmaken	Componenten samenbrengen en het bord opmaken		Keuken medewerker
6. Gerecht bereid	Doorgeven aan het restaurant dat de maaltijd klaar is		Keuken medewerker/ restaurant medewerker

Proces uitgifte maaltijd

De verschillen tussen een uitgifte van een maaltijd in Nederland en Cambodja is groot. In Nederland dient alles tegelijk geserveerd te worden terwijl er in Cambodja daar geen rekening mee gehouden wordt. Als een gerecht klaar is wordt het uitgeserveerd. Dit zorgt ervoor dat het hoofdgerecht soms eerder opgediend wordt dan het voorgerecht. Er dienen voor het restaurant targets opgesteld te worden.

De gerechten moeten in maximaal vier keer uitgeserveerd zijn. Omdat de keuken niet heel groot zal worden wordt er aan de klanten geadviseerd om, mochten zij met een grote groep komen, dit van te voren aan te geven en te reserveren. Zo kan er in de keuken rekening mee gehouden worden.

Activiteit	Omschrijving	Verantwoordelijk	Uitvoerder
1. Maaltijd is bereid		Hoofd catering	Keuken medewerker
2. Doorgeven dat de maaltijd klaar is		Hoofd catering	Keuken medewerker
3. Checken of de bestelling klopt		Hoofd catering	Restaurant medewerker
4. Ophalen maaltijd		Hoofd catering	Restaurant medewerker
5. Maaltijd bij persoon serveren		Hoofd catering	Restaurant medewerker
6. Smakelijk eten wensen		Hoofd catering	Restaurant medewerker

Proces inname maaltijd

Bij het proces inname van de maaltijd is het belangrijk dat de tafel goed en netjes afgeruimd wordt. Dat er goed nagegaan wordt wat de klant nog wil.

Activiteit	Omschrijving	Verantwoordelijk	Uitvoerder
1. Nagaan of de klant klaar is	Vragen of de klant uitgegeten is en of het heeft gesmaakt	Hoofd catering	Restaurant medewerker
2. Wil de klant nog iets bestellen?	Vragen of de klant nog iets na wilt	Hoofd catering	Restaurant medewerker
3. Borden/servies wegbrengen, tafel afruimen	Vaat naar de keuken brengen	Hoofd catering	Restaurant medewerker, keuken medewerker
4. Eventuele verdere bestelling opnemen	Bestelling opschrijven	Hoofd catering	Restaurant medewerker
5. Doorgeven aan keuken/bar	Mondeling doorgeven aan de keuken/bar en notitie achterlaten	Hoofd catering	Restaurant medewerker, keuken medewerker
6. Uitserveren	Ophalen bij keuken/bar, naar de tafel brengen	Hoofd catering	Restaurant medewerker, keuken medewerker
7. Ophalen	Overige servies ophalen en naar de keuken brengen	Hoofd catering	Restaurant medewerker, keuken medewerker
8. Rekening brengen wanneer hiernaar wordt gevraagd	Rekening halen bij de bar	Hoofd catering	Restaurant medewerker
9. Bedanken voor komst	Prettige dag/avond wensen	Hoofd catering	Restaurant medewerker

Proces verwerking afval

Om het schoon en fris te houden in een keuken en nare geuren te vermijden is het belangrijk dat het afval verzamelt en weggebracht wordt. Door dit in een vuilniszak te doen en buiten in een vuilnisbak te zetten zal dit een nette uitstraling geven aan het hotel en is het lastiger te bereiken voor ongedierte.

Activiteit	Omschrijving	Verantwoordelijk	Uitvoerder
1. Tafel afruimen	Tafel afruimen en etensresten meenemen naar de keuken	Hoofd catering	Keuken medewerker
2. Verzamelen afval	Etensresten en keukenafval verzamelen	Hoofd catering	Keuken medewerker
3. In vuilniszak	Etensresten en keukenafval verzamelen in een vuilniszak	Hoofd catering	Keuken medewerker
4. In vuilnisbak	Vuilniszak naar buiten brengen in de vuilnisbak	Hoofd catering	Keuken medewerker

Literatuurlijst

<http://www.embassyofcambodia.org/investLaw.html>

www.vwa.nl

<http://www.agentschapnl.nl/onderwerp/cambodja-wetgeving>

<http://eten-en-dinken.infonu.nl/horeca/56-keuken-in-overeenstemming-met-het-bedrijf.html>

Hygiene code en werkinstructies uitgewerkt

<http://comenius.100webcustomers.com/HygienecodeNederlands.pdf>

Bijlage I Maandregistratieformulier voedselontvangst en voedselopslag

Maandregistratieformulier voedselontvangst en voedselopslag

Weeknummer:(maand) Jaar:

	Checkpunt	Producten	T.H.T. / T.G.T. datum juist	Paraaf en datum controle	Genomen actie bij afwijking
Bestelformulier	Betrouwbare leveranciers. Welke producten / welke kwaliteit.				
Controle temperatuurmeting bij ontvangst	<ul style="list-style-type: none">• Gekoeld °C• Diepgevroren °C	<ul style="list-style-type: none">• Borstvoeding	Ja / nee		
Controle verpakking gaaf / schoon bij ontvangst					
Controle temperatuurmeting opgeslagen producten	<ul style="list-style-type: none">• Gekoeld °C• Diepgevroren °C				
Controle producten afgedekt / verpakt in de koelkast, incl. registratie	<ul style="list-style-type: none">• Registratie• Afgedekt / verpakt				
Controle tijdsduur buiten de koelkast tijdens het bereiden van de koude maaltijd	<ul style="list-style-type: none">•minuten		Ja / nee		
Controle thermometer	1 keer per 6 maanden				

Bijlage 2, Inventaris overzicht

Restaurant (English)

The restaurant of the PTD Golden Heart Hotel is located on the ground floor. It offers a peaceful and relaxed atmosphere. It will be a luxurious and modern look with traditional accents. The restaurant serves both Khmer cuisine and Western dishes. It has room for all guests staying in the hotel but also for tourists from outside.

- Chairs 30x
- Tables
 - 1 table with 6 chairs
 - 2 tables with 5 chairs
 - 3 tables with 4 chairs
 - 1 table with 2 sofas
 - 1 table with 1 sofa and 2 chairs
- Sofa 3x
- Bar chairs 8x
- Bar 1x
- Fridge 2x
- Boards
 - Large plates 45x
 - Small plates 45x
 - Dishes 40x
- Forks 45x
- Knives 45x
- Spoons
 - Ordinary spoon 45x
 - Coffee Spoon 25x
- Glass
 - Wine Glasses 20x
 - Beer Glasses 20x
 - Soda Glass 30x
 - Glass shakes for 20x
 - Coffee / tea glasses 30x
- Trays 10x
- Placemats 45x
- Napkins
- Napkins holder 10x
- Menus 25x
- rack / basket for sauces 10x
- Computer 2x
- TV's 2x
- Remote Controls 2x
- Ashtrays 10x

- Fan 10x
- Airco 2x
- Salt and pepper set 12x
- Coasters 40x
- Toothpicks
- Toothpick Holder 1x
- Toilet
 - Sink
 - Toilet roll holder
 - Toilet Brush
 - Mirror
 - Towel Holder
 - Soap Pump
 - Towel
- Wall Decoration
 - Paintings 6x
 - Vase 8x

Kitchen

- Workbench
- Fridge 2x
- Freezer 2x
- Pantry 2x
- Cutting Board
- Knife
- Spoon
- Oven
- Microwave
- Mixer
- Sink
- Crane
- Gas Stove
- Gas connection

Restaurant (Nederlands)

Het restaurant van het PTD Golden Heart Hotel bevindt zich op de begane grond. Het biedt een rustige en relaxte sfeer. Het zal een luxe en moderne uitstraling krijgen met traditionele accenten. In het restaurant worden er zowel Khmer gerechten als westerse gerechten geserveerd. Het biedt plaats voor alle gasten die in het hotel verblijven maar tevens ook voor toeristen van buitenaf.

- Stoelen 30x
- Tafels
 - 1 tafel met 6 stoelen
 - 2 tafels met 5 stoelen
 - 3 tafels met 4 stoelen
 - 1 tafel met 2 banken
 - 1 tafel met 1 bank en 2 stoelen
- Banken 3 x
- Barkrukken 8x
- Bar 1x
- Koelkast 2x
- Borden
 - Grote borden 45x
 - Kleine borden 45x
 - Schotels 40x
- Vorken 45x
- Messen 45x
- Lepels
 - Gewone lepel 45x
 - Koffielepel 25x
- Glazen
 - Wijnglazen 20x
 - Bierglazen 20x
 - Frisdrankglazen 30x
 - Glazen voor shakes 20x
 - Koffie/thee glazen 30x
- Dienbladen 10x
- Placemats 45x
- Servetten
- Servetten houder 10x
- Menukaarten 25x
- Rekje/mand voor sauzen 10x
- Computer 2x
- Tv's 2x
- Afstandbedieningen 2x
- Asbakken 10x
- Ventilator 10x
- Airco 2x
- Zout en peper stel 12x

- Onderzetters 40x
- Tandenstokers
- Tandenstokerhouder 10x
- Toilet
 - Wastafel
 - Wc rol houder
 - Toiletborstel
 - Spiegel
 - Handdoekhouder
 - Zeppomp
- Wanddecoratie
 - Schilderijen

Keuken:

- Werkbank
- Koelkast 2
- Vriezer 2
- Voorraadkast 2
- Snijplank
- Mes
- Lepel
- Oven
- Magnetron
- Mixer
- Spoelbak
- Kraan
- Gasfornuis
- Gas aansluiting