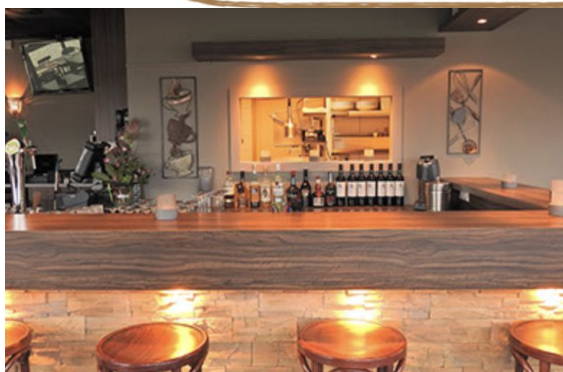


KETJES MIX



Naam: Sanne de Bruijn

Klas: 4K4

Naam bedrijf: ketjes mix

Bedrijfsleider: Dennis de Ket

Stage begeleider: N.Afif

Stageperiode: De week van 2 t/m 6 december 2019 en de dinsdagen van 10 december t/m 10 maart 2020. Niet in Kerstvakantie en 21 januari ivm SO.

Voorwoord	3
Weekverslag	4
Handelingsverslag 1: Bestek steken	5
Handelingsverslag 2: Afwassen	6
Handelingsverslag 3: Theebakjes bijvullen	7
handelingsverslag 4: Dweilen	8
Handelingsverslag 5: Koelkasten bijvullen	9
Handelingsverslag 6: Tafel schoonmaken	11
Maatopdracht 1: Ketjes mix in beeld brengen	12
Maatopdracht 2: Hygiene	13
Maatopdracht 3: Lunch klaarmaken	14
Maatopdracht 4: Communicatie	15
Maatopdracht 5: Interview	16
Nawoord/Reflectie	17

Voorwoord

Ik loop stage bij het bedrijf Ketjes Mix dat is een restaurant op het ABC Westland in Poeldijk. Ik heb voor dit bedrijf gekozen omdat ik het leuk vind om met klanten te werken en erachter wou komen hoe het werk in de horeca er aan toe gaat. Ik kende het restaurant al vanwege in daar al vaker gegeten had.

Het leek mij leuk om daar stage te gaan lopen en heb toen contact gezocht. We hebben een afspraak gemaakt om kennis te maken. Het was een leuk gesprek en na het gesprek hebben we de stageovereenkomsten getekend. We hebben afspraken gemaakt over de begin en eindtijden en ook wat ik er allemaal zou mogen gaan doen. Ook werd er nog verteld wat voor kleding ik aan moest en dat mijn haren in een staart moesten zitten.

Mijn doelen die ik wil bereiken zijn:

1. Het bedrijf leren kennen
2. Klanten bedienen
3. Een bestelling opnemen

Mijn stage is geslaagd als ik tijdens deze stage alle doelen heb bereikt en een goed beeld heb gekregen van het werk bij Ketjes Mix



Weekverslag

Maandag

Mijn eerste stage begon op maandag 2 december en ik moest op 10:00 aanwezig zijn. De eerste dag vond ik het spannend, omdat ik nieuw was in het bedrijf. Toen ik aankwam, kreeg ik een T-shirt en een sloof die moest ik aandoen. Mijn collega legde uit wat het werk bij Ketjes Mix inhoudt, kreeg wat klusjes die ik moest uitvoeren en keek deze dag mee hoe alles ging. Om 16.00 was mijn stagedag afgelopen. Ik vond het zelf een leuke ervaring om te zien hoe het in de horeca in elkaar zit. Ik had al helemaal zin in dinsdag.

Dinsdag

Mijn tweede stagedag was op dinsdag 3 december. Ik begon om 10:00. Ik heb deze dag bij de afwas gestaan om te ervaren hoe dat in zijn werk gaat. Zelf vond ik dit een minder klusje omdat ik niet van die vieze borden en bestek houd, toch vond ik het een leuke ervaring.

Woensdag

Mijn derde stagedag was op woensdag 4 december en ik begon om 10:00. Ik merkte deze dag dat het veel drukker was, omdat het meestal een vrije dag of een korte dag voor de gasten zijn. Het zat aardig vol en ik merkte dat het drukker is dan op maandag en dinsdag. Ik heb geholpen met koffie zetten, drankjes klaargemaakt, eten naar de gasten gebracht en de koelkasten bijgevuld.

en

Donderdag

Mijn vierde stagedag was op 5 december en ik begon om 10:00. Ik merkte dat het steeds beter ging en ik heb zelfs een bestelling kunnen opnemen. Die bestelling verliep goed. Ook ben ik aan het einde van de middag mee naar boven gegaan om de voorraad drinken te halen. Vervolgens heb ik de nieuwe drank in de koelkasten gezet. Rond 4 uur mocht ik naar huis

Vrijdag

Mijn laatste stage van de week was op vrijdag 6 december en ik begon weer om 10:00. Ik kon de handelingen van de vorige dagen goed uitvoeren en merkte aan mezelf dat het werk fijner is als je begrijpt wat je allemaal op zo dag kan doen. Het was een drukke dag en zeker een leerzame dag.

Handelingsverslag 1: Bestek steken

Als de bestek in de vaatwasser is geweest, moeten er bestek enveloppen worden gemaakt. In de envelop zit al een servetje. Het mes zit aan de rechterkant met het snijvlak naar beneden. De reden is dat de gasten hierdoor zich niet aan het mes kunnen snijden. De vork zit aan de linkerkant van de envelop met de punten naar boven de reden is omdat het een mooie uitstraling heeft.

Wat heb je nodig:

- Mes
- Vork
- Servet
- Enveloppen
- Bak om het in te doen

Ik vind het niet erg om deze handeling uit te voeren op een rustig moment, omdat ik het fijn vind om bezig te zijn



Handelingsverslag 2: Afwassen

Een wat minder klusje is de afwas, maar erg belangrijk voor de hygiëne voor de gasten. Er staan 2 afwasbakken waar je de vieze vaat in kan doen als je de tafels hebt afgeruimd. Als de bak vol is schuif je hem in de vaatwasser. Als de vaatwasser piept is het wasprogramma afgerond. Vanaf 10 uur tot ongeveer 11:30 wordt het afwassen afwisselend door de personeelsleden bijgehouden. Vanaf 11:30 komt een collega de afwas doen tot ongeveer 16:00. Daarna wordt het overgenomen tot sluitingstijd.

Benodigdheden?

- Vieze vaat
- Vaat bakken
- Vloeibare afwasmiddel
- Vaatwasser

Ik heb niet veel te maken met de afwas. Zelf vind ik het niet erg om soms even de afwas te doen omdat ik het fris vind als alles weer schoon is.



Handelingsverslag 3: Theebakjes bijvullen

Eind van de middag moeten er wat klusjes gedaan worden van een lijst, een van die klusjes zijn theezakjes bakjes vullen omdat de theezakjes eind van de dag niet meer compleet zijn.

Om de theezakjes aan te vullen, moet je de la open doen Aan de achterkant liggen de theezakjes we hebben de smaken:

- Earl grey
- Earl grey brooklyn
- Rooibos
- Aardbei
- Citroen
- Bosvruchten

In de theebakjes moeten 12 zakjes zitten, van elke smaak 2. Als er 12 theezakjes in het bakje zitten, is de handeling uitgevoerd en kunnen de theebakjes netjes in de la

opbergen. Het is niet veel werk om te doen. Aan het einde van de middag is het rustig en is het fijn om alles weer netjes te hebben voor de collega's die avonddienst hebben.



handelingsverslag 4: Dweilen

Voor ketjes mix is de hygiëne erg belangrijk, bij deze handeling moest ik de vloer gaan dweilen omdat het belangrijk is om geen onhygiënische uitstraling aan de gasten te geven. Ook moet je voldoen aan de haccp regel. meestal wordt deze handeling in de avond uitgevoerd dit keer was er drinken omgevallen daarom moest ik even dweilen.

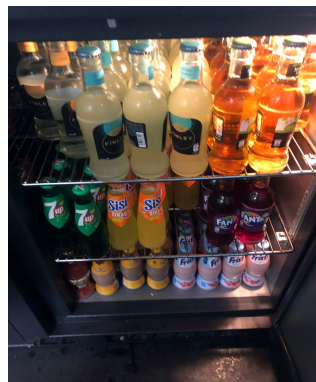




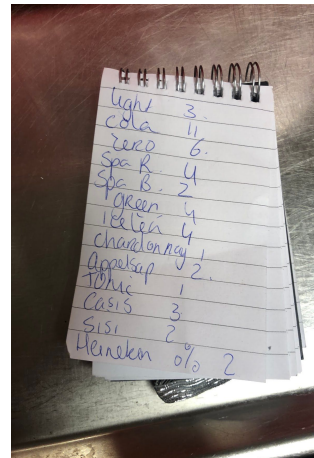
Handelingsverslag 5: Koelkasten bijvullen

Eind van de dag moeten de koelkasten bijgevuuld worden. In de onderste tabel leg ik uit hoe dat gedaan wordt.

Iederen dag in de middag en avond wordt de koelkasten bijgevuuld voor de drankjes.



- Om het bijvullen makkelijk te maken maak je een lijstje waarop staat wat je nodig hebt. Je telt de flesjes en kijkt hoeveel je nodig hebt om een volle koelkast te krijgen.



Boven heeft ketjes mix een kantoor met voorraad, op de foto hiernaast zie je de kratten van wat drinken.

- Je gaat het lijstje af met wat je nodig hebt en dit doe je in een krat.



Op deze foto zie je dat de krat gevuld is.

- Als je de koelkast bijvult moet je al de koude producten aan de linker kant zetten en je vult via de rechterkant bij. Dat wordt gedaan omdat je anders warme drankjes pakt.



Het is niet veel werk om te doen. Aan het einde van de middag is het rustig en is het fijn om alles weer netjes te hebben voor de collega's die avonddienst hebben.

Handelingsverslag 6: Tafel schoonmaken

Ook voor de hygiëne moeten de tafels schoon worden gemaakt. Het is belangrijk dat de gasten een opgeruimde en schone tafel krijgen om aan te gaan zitten

Hoe ruim je een tafel af:

1. Meestal als de gasten nog aan de tafel zitten vraag je ze “ heeft het lekker gesmaakt” en dan neem je de borden alvast mee.
2. Als de gasten hebben afgerekend en het restaurant hebben verlaten ruim je de tafel verder af zoals kopjes, drink flesjes enz
3. Als laatste stap haal je een doekje over de tafel heen dat doe je voor de hygiëne voor de volgende gasten.

Dit is een standaard klusjes wat altijd moet gebeuren.



Maatopdracht 1: Ketjes mix in beeld brengen

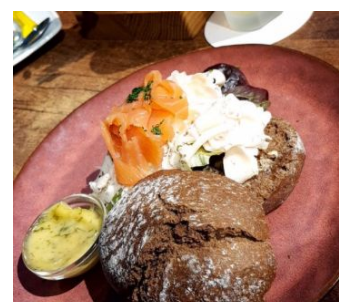
Ketjes mix is een familiebedrijf dat sinds 1977 actief was aan de boulevard in Kijkduin. Sinds 2 januari 2019 zitten ze op het ABC Westland 140 in de ruim 40 jaar van haar bestaan staat de warme band met de gasten voorop. Het begon met een broodje kaas maar tegenwoordig is er een heerlijk menu met de lekkerste broodjes, gerechten en zelfs een uitgebreid ontbijt.



openingstijden

maandag 9:00- 21:00

Dinsdag 9:00- 21:00



Woensdag 9:00- 21:00

Donderdag 9:00- 21:00

Vrijdag 9:00- 21:00

Zaterdag 9:00- 21:00

Zondag 9:00- 21:00

Ik heb bij deze opdracht een folder gemaakt ik vond het leuk om meer te weten te

komen over Ketjes Mix en om het afmaken met leuke foto's van Ketjes Mix.



Maatopdracht 2: Hygiene

Hygiene is erg belangrijk in een restaurant. De Keuken is een van de belangrijkste gebieden in de horeca om schoon en opgeruimd te houden. De keuken in de horeca wordt blootgesteld aan een verscheidenheid van mogelijke verontreiniging en besmetting. Rauw en bereid voedsel vormen een gezondheidsrisico als apparatuur niet goed gereinigd zijn.

hygiëne tips

- Zorg dat u de juiste zeep voor het wassen van handen in uw bedrijf heeft: ontsmettende zeep. Pas na het wassen kunnen koks aan het werk.
- Sticker al uw producten en vacumeer zoveel mogelijk producten die u na bereiding wilt bewaren.
- Zorg altijd voor een schone werkbank. Dit is niet alleen hygiënischer, het werkt ook prettiger.
- Rustige dag in het bedrijf? Maak dan de roosters boven de ovens, fornuizen en friteuses schoon. Dit moet regelmatig gebeuren!

De NVWA controleert of levensmiddelenbedrijven zich houden aan de hygiëneregels. Dat kan met een eigen voedselveiligheidsplan of met een goedgekeurde hygiëncode van de sector.\



Bij deze opdracht ben ik meer te weten gekomen over hygiëne, wat er belangrijk is en dat de NVWA controleert bij horeca bedrijven. Ik vond zelf heel interessant om het uitzoeken.

Maatopdracht 3: Lunch klaarmaken

Dit heerlijke broodje hebben we gemaakt, het is een broodje met geitenkaas, de geitenkaas is in de oven gegaan vervolgens is het broodje belegd met sla, gerookte ham wat krentjes en amandelen daarna is de geitenkaas erop gelegd en als finish in touch is er peterselie op gedaan.

de ingrediënten van dit broodje zijn

- Mais broodje
- Geitenkaas
- Sla
- Amandelen
- Krentjes
- Bakje boter

Ik vond het leuk om mee te kijken hoe het broodje werd bereid.



Maatopdracht 4: Communicatie

Wat is het verschil tussen de communicatie binnen de bedrijven/organisaties waar je hiervoor stage hebt gelopen en het huidige bedrijf? Leg dit uit aan de hand van voorbeelden.

- **Ketjesmix**

Communicatie tussen leidinggevende en medewerker - Door de ervaring van medewerker en dezelfde werkzaamheden. vindt weinig tot geen communicatie plaats tussen leidinggevende en medewerkers

Communicatie tussen collega's onderling- Mijn collega's zeggen welke klusjes ik

moet uitvoeren, ook omdat ik al een tijdje bij Ketjes Mix stage loop doe ik ook werkzaamheden uit mezelf

- **Must boetiek**

Communicatie tussen leidinggevende en medewerker - Voor werkzaamheden werd gevraagd om de werkzaamheden te kunnen uitvoeren

Communicatie tussen collega's onderling- Er was nog een stagiair die periode toen ik stage liep wij wezen elkaar ook aanwijzingen aan die we beter konden doen.

Communicatie tussen collega's onderling- De communicatie tussen mij en de collega's waren goed omdat we samen uitkomen wie wat ging doen,

- **ACS**

Communicatie tussen leidinggevende en medewerker - Werkzaamheden werden door leidinggevende van administratie gevraagd

Communicatie tussen collega's onderling- De communicatie tussen mij en de collega's waren goed omdat we samen uitkomen wie wat ging doen,

- **terwebloem**

Communicatie tussen leidinggevende en medewerker - Soms werd me gevraagd een activiteit te doen, maar het gebeurde ook dat ik initiatief nam om iets zelf te doen, omdat ik soms alleen op de groep moest staan.

Communicatie tussen collega's onderling- Er was nog een stagiair die periode toen ik stage liep wij wezen elkaar ook aanwijzingen aan die we beter konden doen.

Maatopdracht 5: Interview

Interview minimaal 2 mensen bij Ketjes mix. Vraag naar opleiding, werkervaring en de leuke en minder leuke kanten van het werk.

Bedenk zelf ook nog wat vragen.

Dennis de ket

- Welke opleiding heeft u gevolgd?
Havo, middelbaar middenstand onderwijs
- Wat is u werkervaring?
Schiphol, catering, ketjes mix
- Wat zijn de leuke kanten en de minder leuk kanten van het werk?
+ Contact met mensen
- Onregelmatige tijden
- Hoelang werkt u bij ketjes mix?
34 jaar
- Hoelang bestaan ketjes?
43 jaar

Jordy

- Welke opleiding heeft u gevolgd?
Havo
- Wat is u werkervaring?
8 jaar keukenwerk
- Wat zijn de leuke kanten en de minder leuk kanten van het werk?
leuk: gezellig personeel, veel verandering in werk
minder: hoge werkdruk
- Hoelang werkt u bij ketjes mix?
1 jaar
- Heeft u het naar u zien op het werk?
Heel erg

Nawoord/Reflectie

Ik heb een erg leuke stage gehad bij Ketjes Mix ook heb ik veel dingen geleerd zoals.

- Gasten netjes aanspreken
- Uitserveren

- Tafels dekken
- Koffie zetten
- Het bedrijf leren kennen
- Klanten bedienen
- Een bestelling opnemen

Deze periode stage heb ik het erg naar mijn zin gehad, ben veel te weten gekomen over het werk in de horeca. De afwisseling van dit werk vind ik fijn, omdat ik op een dag verschillende dingen kan doen.

Daarnaast vond ik het erg leuk om in contact te zijn met de gasten.

De samenwerking loopt goed tussen mij en de collega's als ik vragen heb kan ik die altijd stellen en helpen ze me daar mee.

Na deze stage heb ik een beeld gekregen wat ik leuk vind en juist niet, deze stage is voorbij gevlogen Ik heb het hier erg naar mijn zin gehad!

Ik kijk tevreden terug op mijn stage, ik heb veel geleerd, maar het werk in de horeca zal in de toekomst het niet worden. Maar wel heel leuk als bijbaantje

Verder wil ik hierbij iedereen die mij geholpen heeft tijdens mijn stage bedanken, zoals mijn stagebegeleider Dennis de ket en schoolbegeleider N. affif.