

Unsere Regeln und Konventionen

Unser Club besitzt keine eigentlichen Statuten. Dies erlaubt eine formlose Anpassung unserer Regeln je nach Bedarf mit Mehrheitsbeschluss der anwesenden Mitglieder.

Ziel unseres Clubs ist das Kochen eines gepflegten Menus einmal im Monat und die Pflege der Kameradschaft unter 12 bis 14 an der Kulinarik interessierten Männern. Gekocht wird in einer Restaurantküche. Das für das jeweilige Menu zuständige Mitglied stellt seine Kreation in der Regel am ersten Mittwoch im Monat am Höck im Restaurant Grüene Bode vor. Kochabend ist dann der darauffolgende Montag (Wirtesonntag im Restaurant Grüene Bode, Berikon). Die Chargen werden jeden Monat gewechselt, damit möglichst jedes Mitglied auf jeder Position einmal zum Einsatz kommt. Dafür besteht ein Einsatzplan, welcher jederzeit auf unserer Homepage einsehbar ist.

Der Vorstand besteht aus Präsident, Vizepräsident, Kassier und Aktuar. Der Präsident ist für zwei Jahre gewählt. Er schlägt einen Vizepräsidenten zur Wahl vor, welcher dann nach zwei Jahren als Präsident nachrückt.

Normalerweise im Februar findet die Generalversammlung statt. An dieser wird unter Anderem die Jahresrechnung und der Bericht des Präsidenten verabschiedet, über weitere Traktanden beraten und entschieden sowie die Kochabende für das ganze Jahr ausgelost.

Der Jahresbeitrag beträgt momentan CHF 500.00 im Jahr. Daraus werden der jeweilige Einkauf durch den monatlich wechselnden Küchenchef sowie weitere Aktivitäten wie Anlässe mit unseren Partnerinnen, etc. bezahlt.

Die jeweils konsumierten Getränke am Kochabend werden am Schluss zusammengerechnet, durch die Anzahl der teilnehmenden Köche und Gäste geteilt, und am Ende des Kochabends durch den Kassier abgerechnet. Dieser Betrag beläuft sich momentan in der Regel auf CHF 50.00 bis CHF 70.00 pro Chochete. Durch Bezahlung unserer Konsumationen zu Restaurantpreisen ist die Entschädigung an den Wirt für die Küchenbenutzung ebenfalls abgegolten.

Jeder Koch ist berechtigt, Gäste zum Kochabend einzuladen. Er hat dafür zu sorgen, dass pro Gast und Kochabend mindestens CHF 100.00 abgerechnet werden. Zusätzliche Spenden des Gastes sind selbstverständlich willkommen. Entsprechende Anmeldungen sind dem jeweiligen Küchenchef rechtzeitig mitzuteilen.

Interessenten/Anwärter auf eine Mitgliedschaft machen mindestens 6 Monate respektive 6 Chocheten mit. Für die Probezeit bezahlt der Anwärter einen halben Jahresbeitrag sowie seinen Getränkeanteil an der jeweiligen Chochete wie ein normales Mitglied. Möchte der Anwärter definitiv Mitglied werden, entscheiden die bestehenden Mitglieder abschliessend über eine definitive Aufnahme. Dieser Entscheid muss einstimmig erfolgen

Um die entsprechende Kontinuität zu gewährleisten, wurde von den Mitgliedern beschlossen, dass ein Neumitglied im Alter von 35 -50 Jahren stehen soll.

Aufgrund der geringen Mitgliederzahl ist es unerlässlich, die Zahl der Absenzen tief zu halten. Nur so kann eine reibungslose Abwicklung des jeweiligen Kochabends gewährleistet werden. Dies sollte jedem Mitglied bewusst sein.