



Infomap zaalbeheer

Nova Machelen

NOVA Machelen
VZW

Versie 8.0
1/2/2020

www.nova-machelen.be
info@nova-machelen.be

Ten geleide

Deze infomap werd samengesteld om uw verblijf in de Nova zo aangenaam mogelijk te maken en om het gebruik van de zalen en de toestellen op een correcte en gemakkelijke manier te begeleiden.

Mocht u na het raadplegen van deze infomap nog vragen hebben, aarzel dan niet om contact op te nemen met de zaalbeheerder.

Vindt u dat er verbeteringen kunnen aangebracht worden aan het beheer van het Novacomplex, laat het ons gerust weten. Wij zullen uw voorstellen zeker in overweging nemen.

Wij wensen u in ieder geval een prettig verblijf toe in de zalen Nova.

Samenstelling infomap

Ludo Jappens

Inhoudstafel

1. Nuttige telefoonnummers & adressen	5
2. Zaalverhuur	6
2.1. Boekingsprocedure	6
2.2. Gebruiksvergoedingen	6
(*) Machelse verenigingen en particulieren met een parochiale binding genieten van een voordeeltarief voor zaal en keuken Vervangwaarde keukenmaterieel	6
2.3. Begeleidende commentaar bij de vergoedingen	8
3. Gebruiksvoorwaarden zalen	9
3.1. Gebruiksvoorwaarden feestzaal en lokalen	9
3.2. Gebruiksvoorwaarden concertzaal	11
3.3. Procedure drankbestellingen	12
4. Veiligheidsaspecten complex	13
4.1. Evacuatiewegen gelijkvloers	13
4.2. Evacuatiewegen eerste verdieping	14
4.3. Evacuatiewegen kelderverdieping	14
4.4. Bluswatervoorzieningen Novacomplex	15
4.5. Energievoorzieningen Novacomplex	15
4.6. Waarschuwinginstallatie Novacomplex	15
4.7. Veiligheidsattesten m.b.t. Novacomplex	16
5. Technische beschrijving Novacomplex	17
5.1. Technische gegevens lokalen Nova	17
5.2. Professionele keuken	18
5.2.1. Kenmerken professionele keuken.....	18
5.2.2. Grondplan professionele keuken	19
5.2.3. Samenstelling warme keuken	20
5.2.4. Samenstelling koude keuken	22
5.2.5. Samenstelling afwaszone	23
5.2.6. Werktafels en opbergkasten	25
5.2.7. Keukenmaterieel.....	27
5.2.8. Tafelmaterieel	27
5.3. Drank	28
5.3.1. Voorraadkamer.....	28
5.3.2. Gekoelde drank	28
5.3.3. Warme drank.	30
5.4. Muziekinstallatie & projectie	31
6. Elektriciteitsborden	32
7. Brandblussers	34
8. Praktische afspraken zaalgebruik	35
8.1. Sleutels.....	35
8.2. Energiegebruik.....	35
8.3. Billijke vergoedingen zalen	35
8.4. SABAM.....	35
8.5. Verzekeringen.....	35
9. Leidraad zaalgebruikers	36
10. Gebruiksaanwijzingen	37
10.1. Gebruiksaanwijzingen Keuken	37

10.1.1.	Keuken - Gebruiksaanwijzing fornuis & ovens.....	37
10.1.2.	Keuken - Gebruiksaanwijzing friteuse.....	37
10.1.3.	Keuken - gebruiksaanwijzing vaatwasser	38
10.1.4.	Keuken - gebruiksaanwijzing afzuiging	38
10.2.	Gebruiksaanwijzingen Feestzaal	39
10.2.1.	Feestzaal - gebruiksaanwijzing tapinstallatie	39
10.2.2.	Drank - gebruiksaanwijzing percolators	39
10.2.3.	Feestzaal - gebruiksaanwijzing thermostaat	40
10.2.4.	Berging - gebruiksaanwijzing keukenlift.....	40
10.3.	Gebruiksaanwijzingen Complex	41
10.3.1.	Gebruiksaanwijzing waarschuwingsinstallatie	41
10.3.2.	Concertzaal - gebruiksaanwijzing thermostaat.....	41
11.	Uw mening interesseert ons	42
12.	Bijlagen	43

1. Nuttige telefoonnummers & adressen

Zalen Nova

Maatschappelijke zetel: Turcksinstraat 68 - 1830 Machelen -
rek. KBC : **BE76 7341 4410 2195** BIC: **KREDBEBB**)
ondernemingsnummer : **407.813.833**

Website : www.nova-machelen.be

e-mail : info@nova-machelen.be

<i>VZW Nova</i>		
Zaaladres	Kerklaan 19 1830 Machelen	
Zaalbeheer Nova	zalen@nova-machelen.be zitdag ma. 19u30-21u	0474 34.91.85 (na 18 u.)
Onderhoud gebouwen		

<i>Diversen</i>		
Locale politie VIMA		02 253 33 33 of 101
Brandweer Vilvoorde		02 251 00 23 of 100
Anti-gif centrum		070 24 52 45
Gas & Elektriciteit Electrabel	Elektriciteitsstoring (24/24)	078 35 35 00
	Gasgeur (24/24)	0800 65 065
Waterdienst	Sibelga	02 253 88 02
Alarminstallatie installatie 2002-165	GDW Security	02 720 99 90
Kitchen Knight II blussysteem keuken	Expro Fire Protection	02 355 57 55
Lift		
Dokters in de geneeskunde	Dr. Hilde Anciaux	02 253 27 50
	Groepspraktijk	02 251 17 70

2. Zaalverhuur

2.1. Boekingsprocedure

Boekingen

De **zaalbeheerder** van de VZW Nova stelt een **contract** op.
De zaal is definitief gereserveerd na betaling van het **voorschot**.
De zaalbeheerder zal de sleutels pas overhandigen, wanneer het volledige bedrag én de **waarborg** aan de VZW Nova werden doorgestort.
De voertaal is Nederlands.

Bezoek zaal op aanvraag - zalen@nova-machelen.be

zaalbeheerder ☎ 0474 34.91.85 (na 18 u.) e-mail: zalen@nova-machelen.be	Gelieve vooraf op onze website www.nova-machelen.be de kalender te raadplegen met de geboekte verhuringen
---	--

2.2. Gebruiksvergoedingen

Concertzaal		€
(capaciteit : 560 personen)		
zaal	basistarief	330,00
	ledenfeest (gratis inkom)	165,00
	repetitie, decorbouw, ...	50,00
wintersupplement (van 1 oktober tot 31 maart)		80,00
inclusief billijke vergoeding: "basistarief zonder drank" en verzekering burgerlijke aansprakelijkheid		
Feestzaal		€
eerste verdieping (capaciteit: 150 personen)		
zaal	basistarief (*)	380,00
keuken	basistarief (*)	275,00
wintersupplement (van 1 oktober tot 31 maart)		65,00
kuisvergoeding (indien uitgevoerd door VZW Nova) keuken - 100 € / zalen & gang - 50 €		
drankafnameverplichting bij VZW Nova (exclusief koffie en wijnen) bij inbreuken wordt automatisch 50 € aangerekend		
inclusief billijke vergoeding: "polyvalente zaal met drank en dans" en verzekering burgerlijke aansprakelijkheid		
Overige zalen		
Cosijns	gelijkvloers - feesten/recepties (30 pers.)	130,00
CM	gelijkvloers - vergaderingen/cursuslokaal (40 pers.)	130,00
Raak	kelder - (100 pers.)	110,00

Waarborg: 500,00 €

voorschot: 150,00 €

(*) Machelse verenigingen en particulieren met een parochiale binding genieten van een voordeeltarief voor zaal en keuken

Vervangwaarde keukenmaterieel

Beschadigde of verloren stukken van het gebruikte servies of keukenmaterieel worden vergoed tegen de vervangwaarde en via de waarborg verrekend.

<u>hotelservies</u>	€
bord	7,50 €
diep bord	6,50 €
dessertbord	4,50 €
ondertas	3,00 €
kopje	4,00 €
vork	2,00 €
tafellepел	2,00 €
tafelvork	2,00 €
tafelmes	4,00 €
koffielepel	1,50 €
taartvork	1,50 €
steakmes	1,80 €
grote serveerlepел	5,00 €
kleine serveerlepел	3,00 €
pollepel soepkom	6,00 €
Glas (Fris, bier-)	1,00 €

<u>keukenmaterieel</u>	€
Kookpot 3 l.	30,00
kookpot 6,5 l.	40,00
kookpot 10,5 l.	60,00
kookpot 21-22 l.	100,00
kookpot 36 l.	140,00
deksel	15,00
braadslede	120,00
braadpan	60,00
soepkom	10,00
koffiekan	25,00
dienblad	10,00
vergiet	50,00
pollepel	8,00
schuimspaan	9,00
frietspaan	25,00
klopper	7,00
snijplank	22,00

2.3. Begeleidende commentaar bij de vergoedingen

Algemene opmerkingen

- ☑ Bij het afsluiten van de gebruiksovereenkomst wordt een optie gelegd. De overeenkomst wordt definitief bekrachtigd na het betalen van een voorschot van 150 €, binnen de week na de ondertekening. De activiteit wordt ingeschreven in de kalender die je op de website www.nova-machelen.be kan consulteren.
Bij een annulering mag de VZW Nova het voorschot als schadevergoeding inhouden.
- ☑ Het wintersupplement wordt aangerekend van 1 oktober t.e.m. 31 maart.
- ☑ Het resterende bedrag van de gebruiksvergoeding (hoofdsom - voorschot) én de waarborg worden ten laatste 1 maand voor de activiteit gestort op de rekening van de VZW
De waarborg wordt door de VZW Nova benut voor het vergoeden van mogelijke schadegevallen en voor de drankafrekening; na de activiteit wordt de waarborg binnen de 3 weken teruggestort, met een rechtvaardiging voor de ingehouden bedragen en/of met een detailafrekening van het drankverbruik.
- ☑ De afvalcontainer van de VZW Nova mag door de zaalgebruiker gratis gebruikt worden, uiteraard enkel en alleen voor het afval van het feest en met uitsluit van glas, karton en papier.
- ☑ De VZW Nova heeft voor alle zaalgebruikers een verzekering afgesloten die de burgerlijke aansprakelijkheid als organisator dekt.
- ☑ De organisator staat zelf in voor de aangifte bij SABAM. Voor de billijke vergoeding heeft de VZW een collectieve jaarovereenkomst afgesloten.

Concertzaal

- ☑ Het basistarief (per dag) geldt voor concerten, shows, toneel- of dansvoorstellingen, schoolfeesten, filmvertoningen, plaatopnames, repetities van professionele bands, bedrijfsfeesten, ...
Voor repetities en voor decorbouw als voorbereiding op een voorstelling wordt een voordelig tarief aangerekend.
- ☑ Onder ledenfeesten verstaan wij elke organisatie (met gratis inkom), door een vereniging met lokaal in de NOVA, bestemd voor haar eigen leden, en waarvoor geen publiciteit gevoerd wordt.
- ☑ Wat betreft de billijke vergoeding voor uitvoerende kunstenaars en muziekproducenten zijn alle activiteiten in de concertzaal gedekt die in de categorie "Basistarief zonder drank" vallen.

Feestzaal

- ☑ Het basistarief (per dag) geldt voor feesten, eetdagen, recepties, vergaderingen, voordrachten, demonstraties, kwissen e.d. van zowel bedrijven, zelfstandigen, verenigingen als particulieren.
In de zaalvergoeding is het gebruik van de koelkamer en de tapgelegenheid inbegrepen. In de bergruimte voor de feestzaal en in de gang mag echter niet gekookt worden.
- ☑ De gebruiksvergoeding voor de volledige keukeninfrastructuur omvat naast het gebruik van de volledig ingerichte professionele keuken (eerste verdieping, achter de feestzaal), het tafelmaterieel en -bestek (potten, borden, tassen, ...). Beschadigingen worden vergoed tegen de vervangwaarde (lijst ter inzage in de keuken en in de infomap).
- ☑ Machelse verenigingen en particulieren met een parochiale binding genieten van een voordeeltarief voor zaal en keuken. Hierbij wordt een onderscheid gemaakt tussen commerciële en niet-commerciële activiteiten. Onder commercieel karakter verstaan we de bedoeling winst te halen uit het organiseren van een activiteit onder meer door het vragen van inkom of door het verkopen van maaltijden.
Bedrijfsactiviteiten worden steeds gelijkgeschakeld met commerciële activiteiten. De verkoop van drank tijdens een activiteit wordt als niet-commercieel beschouwd.
- ☑ Wat betreft de billijke vergoeding voor uitvoerende kunstenaars en muziekproducenten zijn alle activiteiten in de feestzaal gedekt die in de categorie "Polyvalente zaal met drank en dans" vallen.

Gebruiksvergoedingen die zelfs na het lezen van de gebruiksvoorwaarden en van bovenstaande tekst aanleiding geven tot twijfel, worden door de beheerraad van de VZW Nova vastgelegd.

3. Gebruiksvoorwaarden zalen

3.1. Gebruiksvoorwaarden feestzaal en lokalen

Voor de activiteit

1. De **gebruiksovereenkomst** wordt opgesteld in 3 exemplaren; één exemplaar is bestemd voor de gebruiker en twee exemplaren blijven in de VZW Nova.
2. De **gebruiksvergoeding** wordt vastgesteld o.b.v. de tarieven die van kracht zijn bij het opstellen van de overeenkomst.
3. De zaal wordt slechts definitief vastgelegd na het betalen van een **voorschot** op rekeningnummer BE76 7341 4410 2195, ten laatste 1 week na het ondertekenen van de overeenkomst. Tot zolang geldt enkel een optie op de zaal.
Verenigingen die met de VZW Nova een raamcontract afsloten hoeven geen voorschot te betalen voor de activiteiten die onder dit raamcontract vallen.
Bij annulering van de overeenkomst door de gebruiker, kan het voorschot als schadevergoeding worden ingehouden.
4. De gebruiker **betaalt** ten laatste 1 maand vóór de activiteit, de rest van de **gebruiksvergoeding** (totaal – voorschot) én de **waarborg** op rekeningnummer BE76 7341 4410 2195. De sleutels worden slechts overhandigd wanneer er volledige zekerheid is over de stipte betaling.
De waarborg kan door de VZW Nova geheel of gedeeltelijk benut worden wanneer de gebruiker op één van de punten van deze gebruiksvoorwaarden in gebreke blijft.
De waarborg wordt binnen de 21 dagen na de activiteit teruggestort. Bij een eventueel gebruik van de waarborg, krijgt de gebruiker steeds een motivatie.
5. De **drank** die verbruikt worden in zaal Nova (met uitzondering van wijnen en koffie) moeten door de zaalgebruikers via de VZW Nova worden besteld. Niet naleving van de drankafnameverplichting geven aanleiding tot een boete.
De gebruiker bestelt de **drank** minstens 10 dagen voor de activiteit bij de zaalbeheerder en volgt hiervoor de richtlijnen van de “Procedure drankbestellingen”.
6. De gebruiker spreekt met de zaalbeheerder af hoe en wanneer hij of zij over de zaal kan **beschikken**, hoe, waar en wanneer de sleutels worden overhandigd en wanneer de controle vooraf gebeurt.

Tijdens de activiteit

7. De **feestzaal** (gelegen op de eerste verdieping) omvat tafels, stoelen, een muziekinstallatie, een bar met tap, koelinstallatie en glazen, een berging (voor de feestzaal) met koelcel, sanitaire voorzieningen en een lift.
De tafels van de VZW Nova blijven steeds in de feestzaal en er mag geen ander meubilair binnen gebracht worden, zonder toestemming van de zaalbeheerder.
De **keuken** omvat een volledig ingerichte keuken (achter de feestzaal), het keukenmaterieel, het tafelgerief en het keukenservies.
Er mogen geen gasflessen opgesteld worden in de keuken en in de zaal.
Het **keukenservies** kan niet afzonderlijk gehuurd worden.
Het is streng verboden om de inkom- of de trappenhal te belemmeren of ze te gebruiken als werkplaats. In de gang mag niet gekookt worden.
8. De **lift** wordt slechts geactiveerd op voorafgaandelijk verzoek van de huurder. De lift mag uitsluitend gebruikt worden voor **personen**, onder de 16 jaar nooit zonder begeleiding. Elke schade wordt vergoed alsook de kosten verbonden aan het onterecht activeren van het alarm.

De VZW Nova mag het gebruik van de lift beperken wanneer zij een oneigenlijk gebruik vaststelt.

9. De **muziekinstallatie** wordt slechts ter beschikking gesteld op voorafgaandelijk verzoek van de huurder. Die kan tevens een microfoon vragen.
10. De gebruiker schikt zich naar het gemeentelijk **politiereglement**, onder meer in verband met nachtlawaai. De gebruiker inspecteert vóór de activiteit alle **evacuatiewegen** en zorgt er voor dat alle met pictogrammen aangeduide nooduitgangen vrij zijn.
De gebruiker is verantwoordelijk voor het correct gebruik van de **brandmeldingsinstallatie**. De kosten voor brandweer- en politie-interventies na valse meldingen worden zondermeer door de gebruiker gedragen.
11. Bij het aanbrengen van de **versieringen**, mag het behang, het plafond of de lambrisering op geen enkele wijze beschadigd worden. Hiertoe zijn in de zaal voldoende affichehouders voorzien. De versieringen mogen bovendien geen brandgevaar meebrengen.
Elke **beschadiging** aan de lokalen, het meubilair, de ramen of de andere installaties wordt via de waarborg verrekend. De organisator is bovendien verantwoordelijk voor elke schade aan het sanitair, veroorzaakt tijdens de activiteit.
12. De toestellen in de keuken worden gebruikt volgens de richtlijnen, die geafficheerd worden in de nabijheid van het toestel en die deel uitmaken van de infomap.
Na gebruik wordt de keuken en alle gebruikte toestellen en het keukengerief grondig gekuist. Alle potten en pannen worden leeggemaakt, en gereinigd op de juiste plaats teruggezet.

Na de activiteit

13. Het **tafelmaterieel** en **bestek** wordt opgeborgen in de keukenkasten, na gebruik gereinigd en terug op dezelfde plaats geplaatst.
Beschadigde of verloren stukken van het servies of het keukenmaterieel worden vergoed tegen de vervangwaarde en via de waarborg verrekend.
Het is de gebruiker niet toegestaan etensresten mee te nemen, verpakt in keukenmaterieel van de VZW Nova. Hij zorgt voor eigen verpakkingsmaterieel.
14. De gebruikte lokalen worden onmiddellijk na het feest of ten laatste vóór 10 u. van de daaropvolgende dag grondig **uitgeborsteld én gedweild**. Het kuismaterieel wordt door de VZW Nova ter beschikking gesteld en bevindt zich in de berging vóór de zaal.
De tafels worden afgeruimd en gereinigd en het **afval** wordt in de container van de VZW Nova gedeponneerd (met uitsluitel van papier, karton en glas). Het **glasafval** wordt door de gebruiker zelf naar de glasbak gedragen, papier en karton worden meegenomen.
Indien de container niet volstaat, kan je voor het restafval aan de zaalbeheerder bruine zakken van Incovo vragen, andere zakken zijn niet toegestaan.
De inrichters schikken na de activiteit de **tafels** en de **stoelen** volgens het opgelegde schema in de zaal en in de berging.
Bij gebeurlijke inbreuken wordt van de waarborg een vergoeding aangerekend die overeenstemt met de inspanning die de VZW Nova zich moet getroosten om de gevolgen van de nalatigheid weg te werken. Het niet respecteren van de opgelegde gebruiksvoorwaarden geeft eveneens aanleiding tot een boete. Voor het **kuisen van de keuken, zaal** of het **lokaal Cosijns** zal het geldend tarief worden aangerekend.
15. Na het feest controleert de gebruiker de lokalen op **brandgevaar**, zet de **thermostaat** af (schakelaar “2” op 10° (min. temperatuur) en schakelaar “1” op het maantje), dooft alle **lichten**, sluit de **deuren**, en bezorgt de **sleutels** volgens de eerder gemaakte afspraken aan de beheerder. De thermostaat van de radiatoren in de lokalen “Cosijns” en “Foyer” wordt op de waakvlam gezet.

3.2. Gebruiksvoorwaarden concertzaal

1. De **gebruiksovereenkomst** wordt opgesteld in 3 exemplaren; één exemplaar is bestemd voor de gebruiker en twee exemplaren blijven in de VZW Nova.
2. De **gebruiksvergoeding** wordt vastgesteld o.b.v. de tarieven die van kracht zijn bij het opstellen van de overeenkomst.
3. De zaal wordt slechts definitief vastgelegd na het betalen van een **voorschot** op rekeningnummer BE76 7341 4410 2195. Tot zolang geldt enkel een optie op de zaal. Verenigingen die met de VZW Nova een raamcontract afsluiten worden hiervan vrijgesteld. Bij annulering van de overeenkomst door de gebruiker, kan het voorschot worden ingehouden als schadevergoeding.
4. De gebruiker **betaalt** ten laatste 1 maand vóór de activiteit, de rest van de **gebruiksvergoeding** (totaal – voorschot) én de **waarborg** op rekeningnummer BE76 7341 4410 2195. De sleutels worden slechts overhandigd wanneer er volledige zekerheid is over de stipte betaling. De waarborg kan door de VZW Nova geheel of gedeeltelijk benut worden wanneer de gebruiker op één van de punten van deze gebruiksvoorwaarden in gebreke blijft. De waarborg wordt binnen de 21 dagen na de activiteit teruggestort. Bij een eventueel gebruik van de waarborg, krijgt de gebruiker steeds een schriftelijke motivatie
5. De gebruiker spreekt met de beheerder af hoe en wanneer hij over de zaal kan **beschikken** en hoe, waar en wanneer de sleutels worden overhandigd en wanneer de controles gebeuren. In principe vangt de **gebruiksperiode** aan op de dag van de manifestatie; voor repetities en decorbouw wordt een voordelig tarief aangerekend. Voor het vergaderlokaal, de keuken en de feestzaal gelden aangepaste gebruiksvoorwaarden.
6. De organisator mag de **capaciteit** van de zaal (550 stoelen) niet overschrijden; in de doorgangen (links en rechts naar het podium toe en in het midden van de zaal, parallel met het podium) mag hij in geen geval bijkomende stoelen plaatsen, en ook geen klank-, licht- of ander materieel opstellen. Ook de gang naar de lokalen laat hij vrij. De organisator inspecteert vóór de activiteit alle **evacuatiewegen** en zorgt er voor dat alle nooduitgangen vrij zijn.
7. De gebruiker schikt zich naar het gemeentelijk **politiereglement** onder meer in verband met nachtlawaai. De gebruiker is verantwoordelijk voor het correct gebruik van de **brandmeldingsinstallatie**. De kosten voor brandweer- en politie-interventies na valse meldingen worden zondermeer door de gebruiker gedragen.
8. In de zaal en op het podium geldt een absoluut **rookverbod** (opgelegd door de brandweer).
9. In de zaal mag geen **drankverkoop** georganiseerd worden. Daartoe kan de gebruiker andere lokalen huren (Cosijns op het gelijkvloers of de feestzaal op de eerste verdieping), waar een drankafnameverplichting geldt.
10. De **rode stores** aan de zijkant van het podium, blijven tijdens de herhalingen samengebonden met de daarvoor bestemde gordijnkoorden.
11. Elke **beschadiging** van de lokalen, het meubilair of de installaties wordt via de waarborg aangerekend.
12. Het podium én de zaal wordt na gebruik ontruimd en **uitgeborsteld**. Het **afval** wordt in de container van de VZW Nova gedeponeed.
13. Na afloop van de activiteit **controleert** de gebruiker de zaal op brandgevaar, dooft alle lichten, zet de thermostaat af, sluit de deuren en bezorgt de sleutels volgens de gemaakte afspraken terug aan de zaalbeheerder.

3.3. Procedure drankbestellingen

1. Voorwerp

De drank die verbruikt worden in zaal Nova (met uitzondering van wijnen en koffie) moeten door de zaalgebruikers via de VZW worden besteld.

De VZW zet hiertoe een systeem op met zeer democratische prijzen.

2. Bestelling

Elke zaalgebruiker krijgt bij ondertekening van de gebruiksovereenkomst een bestelformulier waarop het ruime basisassortiment en de op dat moment geldende referentieprijzen werden voorgedrukt (dit formulier is eveneens terug te vinden op de website www.nova-machelen.be). Indien de zaalgebruiker drank wil bestellen buiten de voorgestelde lijst, kan dit met de zaalbeheerder van de VZW Nova afgesproken worden. De bieren moeten wel uit het assortiment van brouwerij Haacht komen. Plastic flessen kunnen eveneens besteld worden, maar worden achteraf niet teruggenomen. Eventuele afwijkingen moeten vooraf besproken worden met de VZW (via de zaalbeheerder). Je kan je bestelling schriftelijk doorgeven, elektronisch ingeven op de website of per e-mail doorsturen naar de drankbeheerder (dranken@nova-machelen.be) ten laatste 10 dagen vóór de activiteit. Deze zorgt dat op de dag van de activiteit de gewenste drank in de koelcel (gelegen in de berging voor de zaal) aanwezig is.

De zaalgebruiker hoeft de bestelde drank niet vooraf te betalen.

4. Overhandiging drank

De zaalbeheerder zet de bestelde drank klaar in de koelcel vóór de feestzaal. In de berging kan je ook bijkomende glazen vinden.

Drank dat verdwijnt tijdens de activiteit wordt aan de organisator aangerekend.

5. Gebruiksaanwijzing tapinstallatie

De zaalgebruiker kan in de infomap en in de nabijheid van de tapinstallatie de richtlijnen vinden voor het goede gebruik van de tapinstallatie.

6. Bijbestellingen

De VZW voorziet van de meest courant gebruikte drank een voldoende grote reserve.

Deze voorraad mag door de zaalgebruiker worden aangesproken bij een tekort tijdens de activiteit.

7. Behandeling leeggoed

De zaalgebruiker zet het leeggoed na de activiteit in de berging (buiten de koelcel); het leeggoed wordt zorgvuldig gesorteerd.

8. Afrekening

De prijzen zijn deze die gelden op het ogenblik van de activiteit. Deze prijzen zijn terug te vinden in de infomap en worden geafficheerd in de berging.

Ontbrekend of beschadigd leeggoed wordt steeds aangerekend. De zaalgebruiker krijgt de mogelijkheid om begonnen vaten of andere drank over te nemen mits betaling van de waarborg voor het leeggoed.

De zaalgebruiker krijgt na de activiteit een gedetailleerde afrekening (per post of via e-mail) met vermelding van de verbruikte eenheden en van de aangerekende prijs. De berekening gebeurt met de kleinst mogelijke eenheden. Bij de bestelling kan de zaalgebruiker een BTW-nummer opgeven dat op de factuur vermeld moet worden.

De betaling gebeurt door verrekening met de waarborg. Verenigingen met een raamcontract betalen binnen de week na ontvangst van de rekening door een overschrijving op BE76 7341 4410 2195.

9. Controle

Wanneer een inbreuk op de drankafnameverplichting wordt vastgesteld, kan een boete worden opgelegd, in overeenstemming met de aard van het vergrijp en de geleden commerciële schade, met een minimum van 50 €. Het bedrag van de boete wordt door VZW Nova van de waarborg ingehouden.

In deze infomap vind je het bestelformulier van Taverne Nova met het assortiment en de geldende prijzen

4. Veiligheidsaspecten complex

Vóór het in gebruik nemen van om het even welk lokaal zorgt de organisator dat alle deuren die zich op het traject van de nooduitgangen bevinden geopend zijn.
Na de activiteit worden die deuren uiteraard opnieuw gesloten

4.1. Evacuatiewegen gelijkvloers

○ **Lokaal "CM"**

wachtzal + vergaderruimte;

- normale ingang (en uitgang):
Kerklaan 19 (ingang zalen) ⇒ door de gang ⇒ eerste 2 lokalen aan de rechterkant;
- nooduitgang:
gang doorlopen naar rechts ⇒ door vergaderlokaal achteraan de gang ⇒ trappenhuis chiro
⇒ uitgang chiro Woluwestraat (deur met anti-paniekslot).

○ **Zaal "Cosijs"**

capaciteit: 30 personen + aanpalend zaaltje

- normale ingang (en uitgang):
Kerklaan 19 (ingang zalen) ⇒ door de gang ⇒ ingang achteraan;
- nooduitgang:
⇒ trappenhuis chiro ⇒ uitgang chiro Woluwestraat (deur met anti-paniekslot).

○ **Taverne**

capaciteit: 98 personen;

- normale ingang (en uitgang):
Kerklaan 19 (ingang taverne) ⇒ komt rechtstreeks uit in de taverne;
- nooduitgang 1:
deur naar de sanitairhal ⇒ rechtdoor naar de gang ⇒ uitgang zalen Kerklaan;
- nooduitgang 2:
rechts van de toog ⇒ nooduitgang tuin pastorij (deur met anti-paniekslot);

○ **Concertzaal**

maximale capaciteit: 550 personen;

- normale in- en uitgang:
Kerklaan 19 (ingang zalen) ⇒ links hal sanitairs ⇒ rechts naar de zaal;
- alternatieve uitgang:
rechts in de zaal terugkeren richting herberg ⇒ hal sanitairs ⇒ rechts naar herberg ⇒ uitgang herberg Kerklaan.
- nooduitgang 1:
rechts in de zaal richting podium ⇒ dubbeldeur naar de gang ⇒ rechts naar de Kerklaan of links door vergaderlokaal ⇒ trappenhuis chiro ⇒ uitgang chiro Woluwestraat (deur met anti-paniekslot);
- nooduitgang 2:
links in de zaal terugkeren richting herberg ⇒ nooduitgang tuin pastorij (deur met anti-paniekslot);

- nooduitgang 3:
naar het podium ⇨ trappenhuis berging feestzaal ⇨ trap naar beneden ⇨ trappenhuis chiro ⇨ uitgang chiro Woluwestraat (deur met anti-paniekslot).

4.2. Evacuatiewegen eerste verdieping

- **Feestzaal & keuken** (achteraan) - **berging** (vooraan);
maximum capaciteit (volgens brandweer): 182 personen;
 - normale ingang (en uitgang):
Kerklaan 19 (ingang zalen) ⇨ trappenhuis lokalen ⇨ trap naar boven;
 - nooduitgang:
vanuit de feestzaal ⇨ rechtse deur ⇨ trappenhuis tussen berging en feestzaal ⇨ trap naar beneden ⇨ trappenhuis chiro ⇨ uitgang chiro Woluwestraat (deur met anti-paniekslot).

4.3. Evacuatiewegen kelderverdieping

- **Voormalige chirolokalen**
5 lokalen uitgevend op de gang;
 - normale ingang (en uitgang):
Woluwestraat ingang chiro ⇨ trappenhuis chiro ⇨ trap naar beneden ⇨ gang naar links;
 - nooduitgang 1:
door de gang naar de chirozaal ⇨ dubbele nooduitgang (met anti-paniekslot) ⇨ tuin pastorie;
 - nooduitgang 2:
door de gang naar de keuken ⇨ voorkeuken ⇨ trappenhuis kelder ⇨ links trap naar boven ⇨ uitgang zalen Kerklaan.
- **Chirozaal ("Raak")**
maximale capaciteit van zaal & lokalen (volgens brandweer): 180 personen;
 - normale ingang (en uitgang):
Woluwestraat ingang chiro ⇨ trappenhuis chiro ⇨ trap naar beneden ⇨ rechtdoor;
 - nooduitgang 1:
achteraan de zaal ⇨ dubbele nooduitgang (met anti-paniekslot) ⇨ tuin pastorie;
 - nooduitgang 2:
door de gang naar de keuken ⇨ voorkeuken ⇨ trappenhuis kelder ⇨ trap naar boven ⇨ uitgang zalen Kerklaan.
- **Voormalige keuken (nu berging)**
 - normale ingang (en uitgang):
Kerklaan 19 (ingang zalen) ⇨ trappenhuis lokalen ⇨ eerste deur rechts ⇨ trappenhuis kelder ⇨ trap naar beneden
 - nooduitgang:
door de gang van de chirolokalen ⇨ trappenhuis chiro ⇨ rechts trap naar boven ⇨ uitgang chiro Woluwestraat (deur met anti-paniekslot)

4.4. Bluswatervoorzieningen Novacomplex

- **Muurhaspel**

bevindt zich gelijkvloers, achteraan de gang van de lokalen, aan de linker muur. (*gemarkt met een pictogram*).

- **Openbare waterwinningspunten**

in het voetpad van de Kerklaan, rechts van de zaalingang;

in het voetpad van de Woluwestraat, rechts van de ingang chirolokalen.

4.5. Energievoorzieningen Novacomplex

- **Elektriciteit**

De elektriciteitsmeter van de zalen bevindt zich in het trappenhuis naar de kelder
ingang: Kerklaan 19 (ingang zalen), eerste deur rechts.

- **Aardgas**

De gasmeter van de zalen bevindt zich in de voorkeuken in de kelderverdieping, onder de trap; ·ingang: Kerklaan 19 (ingang zalen), eerste deur rechts, trap naar beneden.

4.6. Waarschuwingsinstallatie Novacomplex

Onderhouden door GDW Security

Brandcentrale **FP816** (BOSEC gekeurd)

De console bevindt zich in het trappenhuis naar de kelder
ingang: Kerklaan 19 (ingang zalen), eerste deur rechts.

Waarschuwingsinstallatie gelijkvloers

Waarschuwingsdrukknoppen	1	Traphal gelijkvloers
DM702R	2	Lange gang gelijkvloers
	1	Vluchtdeur traphal achteraan
	1	Kleedkamers concertzaal
	4	Vluchtroute concertzaal
	1	Taverne
Brandsirene AS264	1	Hal gelijkvloers
	1	Lange gang
	1	Kleine traphal achteraan
	1	Kleedkamers
	2	Concertzaal
	1	Taverne

Waarschuwingsinstallatie kelder

Waarschuwingsdrukknoppen	2	Vluchtweg
DM702R	1	Keuken
	1	Speelzaal chiro
Brandsirene AS264	1	Speelzaal chiro
	1	Lange gang
	1	Kelder

Waarschuwingsinstallatie 1^{ste} verdieping

Waarschuwingdrukknoppen DM702R	1	Traphal 1 ^{ste} verdieping
	1	Berging (voor de zaal) 1 ^{ste} verdieping
	2	Feestzaal 1 ^{ste} verdieping
	1	Trappenhal evacuatiweg achteraan 1 ^{ste} verdieping
	1	Keuken (achter de zaal) 1 ^{ste} verdieping
Brandsirene AS264	1	Hal 1 ^{ste} verdieping
	1	Feestzaal
	1	Trappenhal evacuatiweg achteraan 1 ^{ste} verdieping
Accu 12 V, 16 Ah, type FS131	1	

4.7. Veiligheidsattesten m.b.t. Novacomplex

- **Centrale verwarming:**

Onderhoudscontract bij Air Trade Industries – Sint-Amandsberg (Gent)

- **Brandblusapparaten:**

Onderhoudscontract bij Ansul

- **Blussysteem friteuse**

Kitchen Knight II, onderhouden door Expro fire Protection

- **Elektriciteitskeuring:**

- ***“Zaal Nova”***

laatste controle door Electro-Test Melsbroek op 25/11/2008 – geldig tot 25/11/2013

- ***“Taverne Nova”***

laatste controle door Electro-Test Melsbroek op 25/11/2008 – geldig tot 25/11/2013

- **Gaskeuring:**

- ***“Zaal Nova”***

laatste controle door Electro-Test op 12/5/2003 – geldig tot 12/5/2008.

- **Brandweerinsectie:**

Inpectie op 22 december 2004;

- stappenplan ingediend op 7 maart 2005
- *”De maximale bezetting in theaterzaal Nova bedraagt 565 personen, dit op basis van het aantal zitplaatsen en de aanwezigheid van voldoende in-, uitgangen en nooduitgangen”.*
- *“ De maximale bezetting in de kleine zaal bedraagt 180 personen”.*

- **Gebruikte materialen:**

Alle brandwerende deuren met Benor label, geplaatst door gecertificeerde aannemer.
De wandbekleding van de concertzaal is behandeld met T&G Pyroplast wat een brandweerstand garandeert van ½ uur.

- **Verzekeringen**

Verzekeringopolis HK/70.537.646-01 bij KBC verzekeringen voor het gedeelte feestzaal en lokalen en verzekeringopolis HK/70.342.131-01 voor het gedeelte herberg en concertzaal.

5. Technische beschrijving Novacomplex

5.1. Technische gegevens lokalen Nova

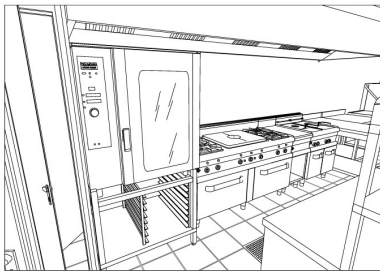
Feestzaal Eerste verdieping



- Zaalgrootte: 18,80 m. op 7,05 m. / 3,70 m. hoog
- Berging en drankvoorraad (vooraan): 4,50 m. op 4,50 m.
- Tafels en stoelen voor 150 personen & partytafels
- Muziekinstallatie (tuner, CD, draadloze micro)
- Podium: 6 blokken van 1,22 m./1,22 m./20 cm.
- Dranken : frigo, tappen, glazen, koelkamer
- Affichehouders: 1,20 m. (3) & 0,90 m. (4)

Voldoet aan de reglementering op vlak van de brandveiligheid in de horecazaken

Professionele keuken



- Volledig uitgeruste professionele keuken: 4 m. op 7 m.
- in de ruimte achter de feestzaal
- 3 gescheiden keukenzones (koude en warme keuken, afwaszone)
- 3 gescheiden stromen (aflevering verpakte producten, afgewerkte producten, afvalstroom)

Voldoet aan de strengste reglementeringen op vlak van de brandveiligheid en de hygiëne

Concertzaal - Zaal



- Zaalgrootte: 16 m. op 23 m.
- Zaalcapaciteit: 550 personen – genummerde houten klapstoelen
- Uitstekende akoestiek
- In 2004 volledig gerenoveerd
- In 2009 werd de elektriciteit vernieuwd

Voldoet aan de reglementering op vlak van de brandveiligheid in de horecazaken

Concertzaal - Podium



- Plankenvloer: 16 m. (breed) op 8,30 m. (diep)
- Speelruimte: 12,80 m. op 7 m. (diep), capaciteit: 60 stoelen
- Hoogte lampen: 6 m.
- Automatische frontstores: 12,80 m. (breed) op 5,85 m. (hoog)

Gelijkvloers (renovatie 2016) Zaal "Cosijns" Zaal "Foyer" Kelder: "Raak"

Cosijns

- 7 m. op (4,20 m. – 5,50 m.) capaciteit: 30 stoelen
- geschikt voor kleine recepties en feestjes

Foyer

- 7 m. op 14 m. capaciteit: 40 stoelen
- Ingericht als cursuslokaal

5.2. Professionele keuken

De professionele keuken werd in juli/augustus 2008 heringericht in de ruimte achter de feestzaal.



5.2.1. Kenmerken professionele keuken.

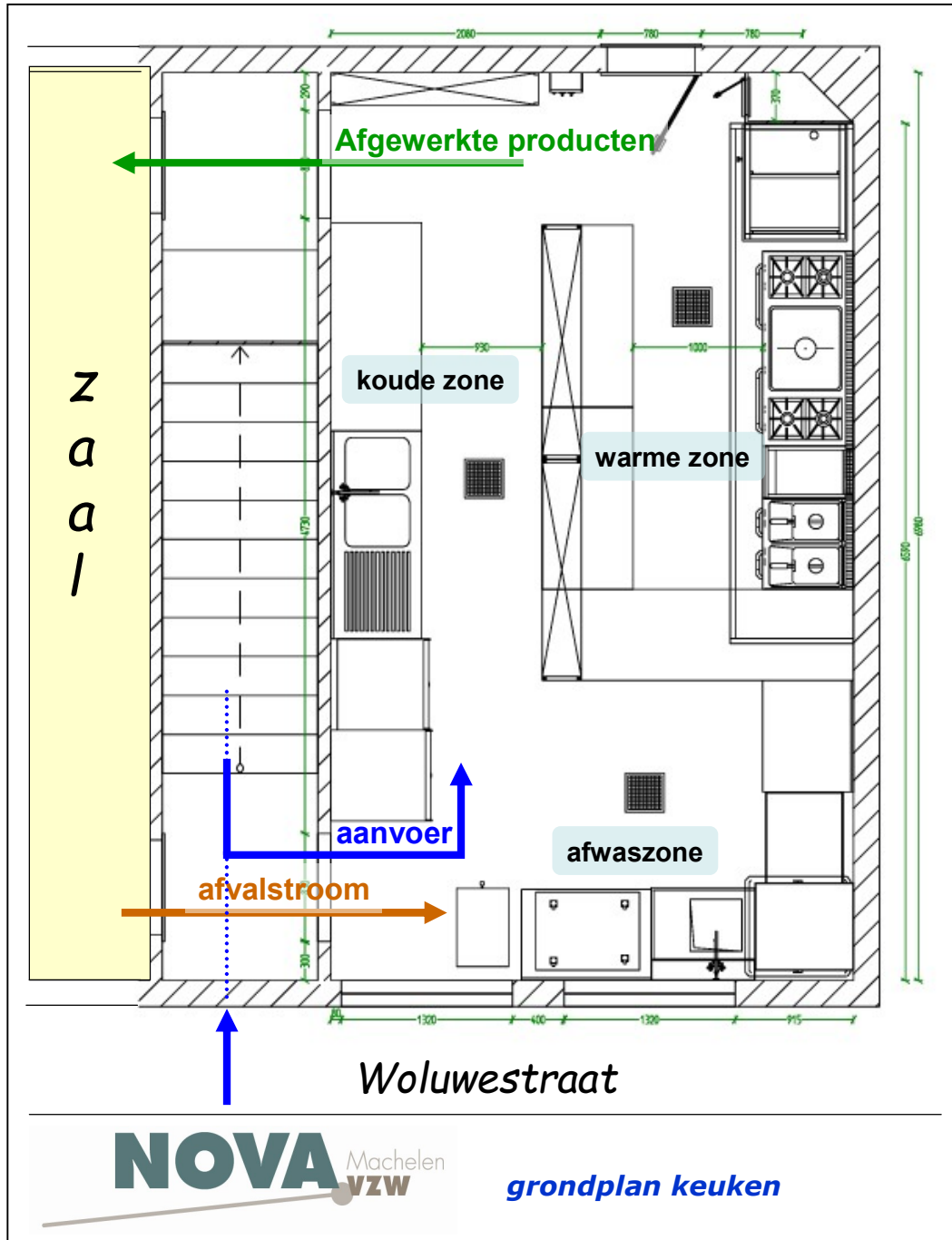
Algemeen:

- gelegen in de ruimte achter de feestzaal
- grondplan: bij 7 meter bij 4 meter
- verbonden met de zaal via 2 doorgangen
- voorzien van alle nutsvoorzieningen (gas, elektriciteit, water, afvoer)
- volgt de strengste brandweervoorschriften
- aangevuld met een volledig pakket keuken- en tafelmaterieel

Hygiënevoorschriften:

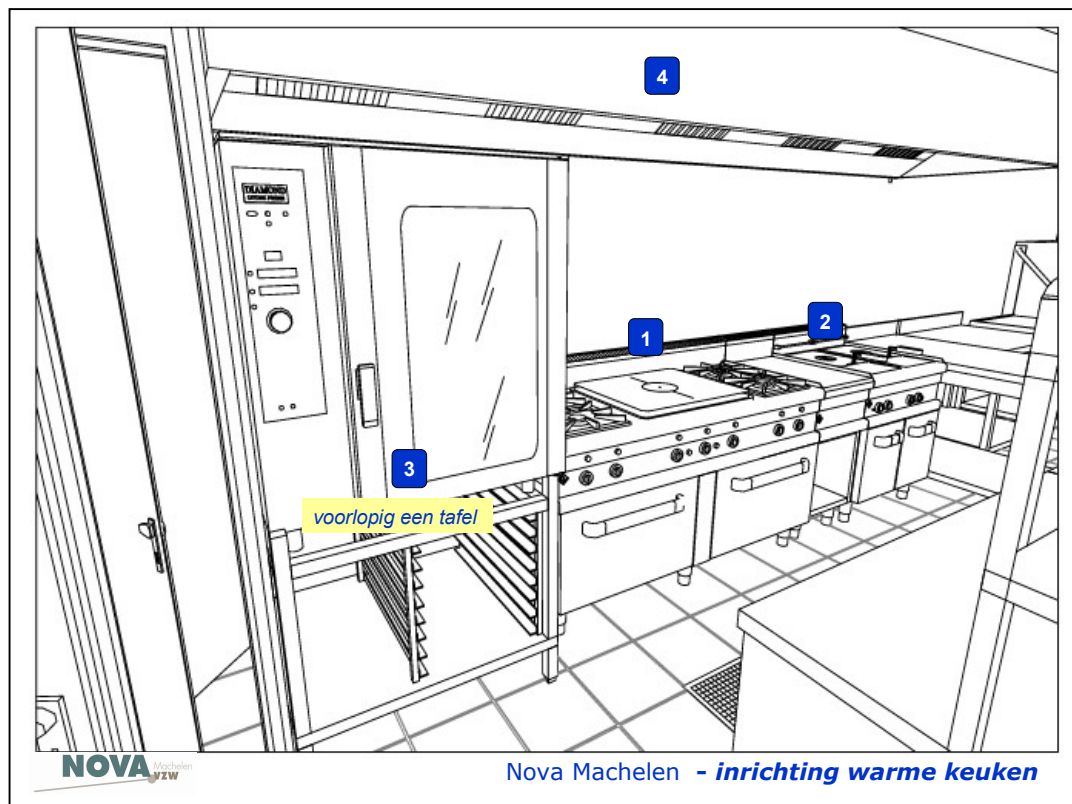
- gescheiden **keukenzones**:
 - koude keuken,
 - warme keuken,
 - afwaszone
- gescheiden **stromen**:
 - aflevering **verpakte producten**
ingang Woluwelaan naar 1^{ste} verdieping, rechtse ingang keuken, uitpakken en opbergen in diepvries- en koelkast
 - opdienen **afgewerkte producten**
van de koude en of warme zone naar de verbruikzaal via de linkse ingang keuken
 - **afvalstroom**:
van de verbruikzaal via de rechtse deur naar de keuken naar de afwaszone
- betegelde **vloer** met afgeronde plinten
- 2 **roosters** in de vloer
- **betegelde muren**

5.2.2. Grondplan professionele keuken



ingang
Woluwestraat

5.2.3. Samenstelling warme keuken



GT4SF27



1 Gasfornuis, Kookplaat & Ovens GN 2.1

- 2 branders van 3,5 kW en 2 branders van 6 kW.
- Uitgevoerd in messing met hoog rendement en voorzien van een regelknop met veiligheidsthermokoppel en waakvlam voor automatische ontsteking.
- Geëmailleerde kookroosters, afmetingen 335x300 mm.
- Gietijzeren plaat, afmetingen 670 x 585 mm met brander van 9 kW voorzien van regelkraan.
- 2 Ovens met thermostatische afsluitkraan T°160°C tot 310°C, elektrische piëzo ontsteking en veiligheidsklep met thermokoppel.
- Capaciteit GN 2/1, dimensies 535x650xh300 mm.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

GF77



2 Gasfriteuse 2 kuipen 14 liter

- Afmeting kuipen 280x340xh280 mm. met koude zone en afvoerkraan.
- Geleverd met 1 korf 260x295xh120 mm. per kuip, uitgevoerd in verchromd staal met geïsoleerde handgreep.
- Deksel in R.V.S.
- Gasverwarming door branders met horizontale vlam.
- Temperatuurregeling van 90°C tot 190°C door thermostatische afsluitkraan, thermokoppelbeveiliging en elektrische piëzo ontsteking.
- Dragende structuur met een lage gesloten kast, voorzien van 2 klapdeuren
- Beveiligingsthermostaat is standaard voorzien.
- Onderkast met opvangbak voor olie + filter

TL1071-FAB**3 RVS Werktafel met ondertablet**

L x B x H): 1.000 x 700 x 850/870 mm.

KUP4011**4 Muurdampkap**

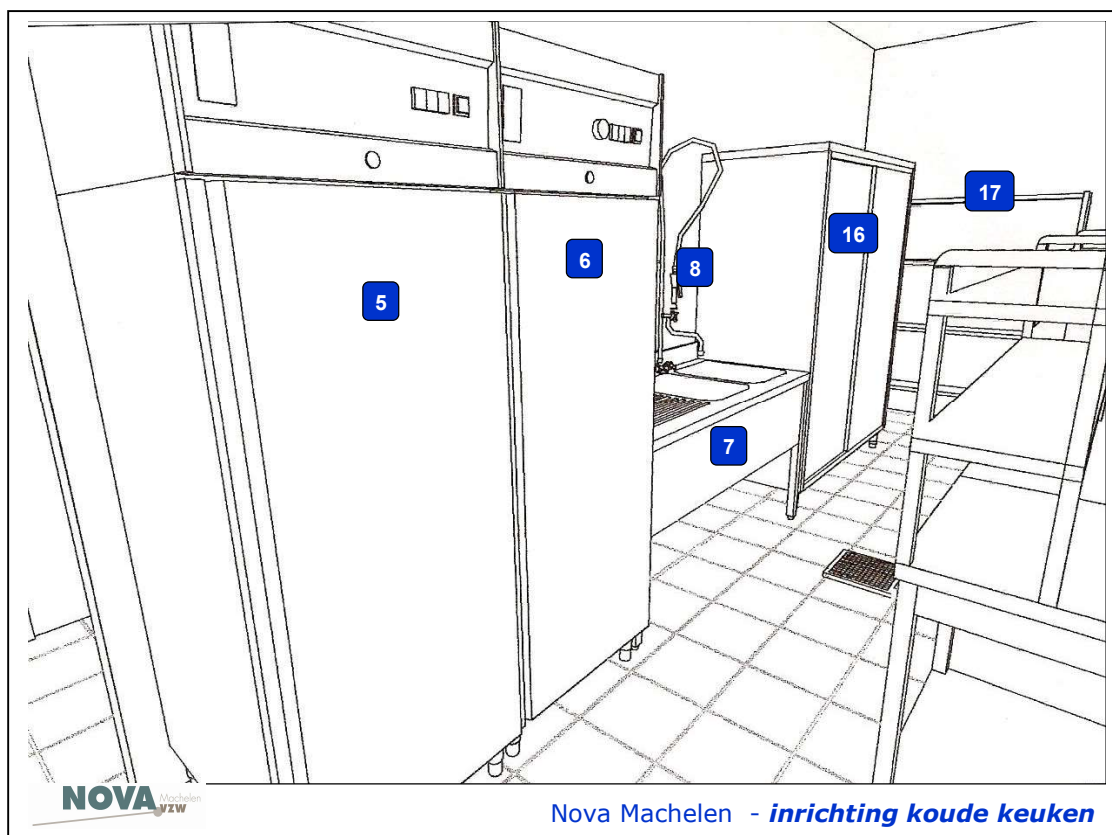
- Roestvrij staleb "labyrintfilters"
(L x B x H) : 4.000 x 1.100 x 450 mm.
- Ingebouwde neonverlichting
- Centrifugale ventilatie, riemgedreven
debiet: 4.500 m³/u, 1.180 t/min.
(L x B x H): 710 x 850 x 605 mm.
kW 1.10 V 230-400/3

BMZR**Bain-marie**

- Elektrisch, top-module, GN 1/1 150 mm
- Afmetingen kuip: 305x510x170 mm.
- Kuip in R.V.S. AISI 304, ledigingkraan geplaatst aan de voorzijde van het toestel.
- Thermostatische temperatuurregeling 90°C, gekoppeld met een verklikkerlamp.

Microgolf

5.2.4. Samenstelling koude keuken



Liebherr UGK7100



5 Koelkast

- netto inhoud 601 liter,
- elektrisch vermogen 210 Watt
- h 190.5 cm x b 72.5 cm x d 72.0 cm
- met geforceerde koeling d.m.v. ingebouwde ventilator
- positieve temperatuur: +2°/+15° C.
- geschikt voor GN 2/1

IE70



6 Diepvriescast

- 700 lit.
- (GN 2/1) Temperatuur: -10° -25°

L1621D

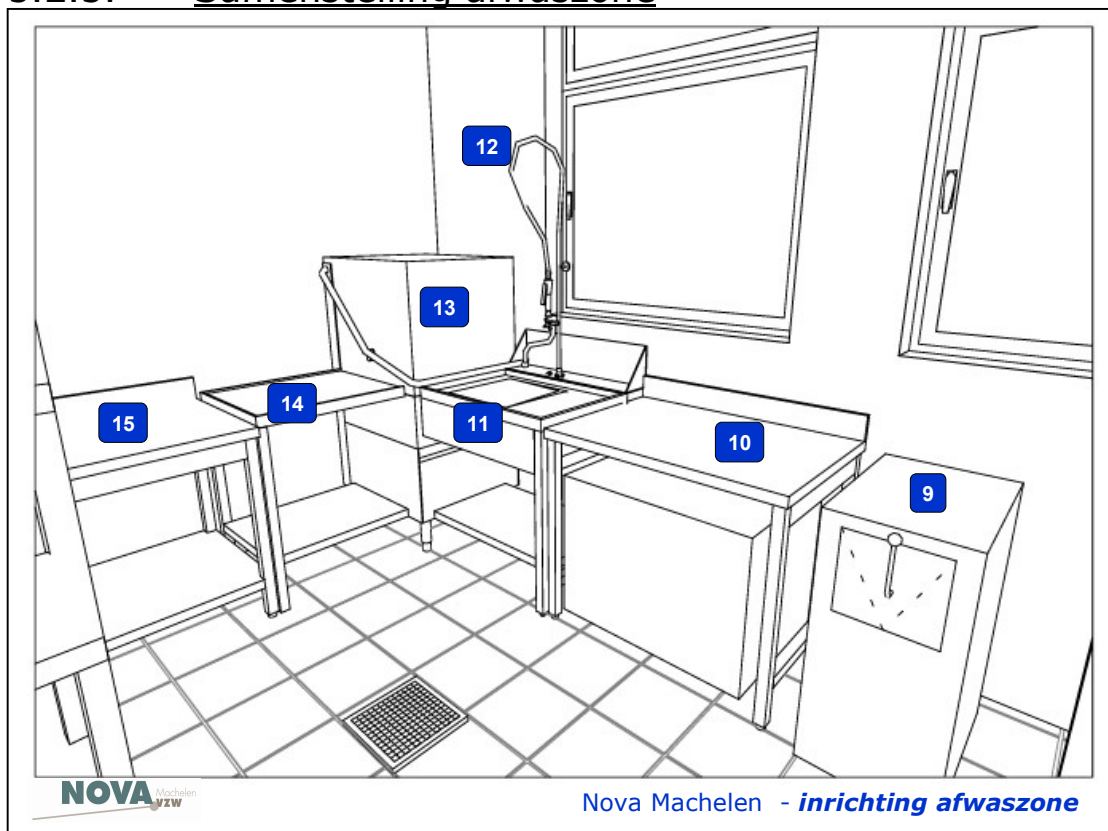
7 Spoeltafel

- Spoeltafel met 2 bakken: 400x500x275 en 1 druiplak (L x B x H): 1600 x 700 x 850 mm

CW8003

8 Sproeier en kraan met mengkraangroep

5.2.5. Samenstelling afwaszone



meubilair

9 Afvalcontainer met pedaal op wielen
510 x 470 x 930 mm. - 90 liter

10 Afzettafel vuile vaat
(L x B x H): 1.000 x 745 x 850 mm.

11 Inlooptafel vaatwasmachine met voorspoelkuip
(L x B x H): 800 x 745 x 850 mm.

12 Sproeier en kraan met mengkraangroep

015/24L



13 Vaatwasser kapmodel

- Capaciteit: 1200 borden / uur.
- Lading hoogte 415 mm
- Lijnopstelling of hoekopstelling, met periferische bediening van het deksel
- Ingebouwd doseerapparaat voor naspelmiddel.
- Dubbelwandige kuip met hellende bodem.
- Filters in R.V.S. AISI 304, volledige kuip
- Wascyclus: 60 - 90 - 120 seconden.
- Automatische watervulling in de kuip.
- Kuip met ingebouwde weerstand voor een constante temperatuur
- Boiler in R.V.S. voor warmwaternaspoeling
- 2Waspomp in R.V.S.
- Microschakelaar voor het stopzetten van het apparaat bij het openen van

- de kap.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304
- Aansluiting koud/warm water max. 55°C; verzacht op 5°Fr; druk 2-4 bar.
-

meubilair

14 Uitgangstafel vaatwasser

(L x B x H): 750 x 400 x 880 mm.

TL1071-FAB



15 RVS Werktafel met ondertafel

L x B x H): 1.000 x 700 x 850/870 mm.

ADD-8



Automatische waterverzachter

- Monoblocstructuur in ABS van voedingskwaliteit, interne sifon in polyester.
- Automatische timer (programmeerbaar) voor regeneratie van het hars.
- Cyclus capaciteit 42 m3 aan 0° Fr.
- Maximum debiet 1200 liters/h.
- Harssifoncapaciteit : 8 Lit.
- Zoutverbruik per regeneratie : 2,5 kg.
- Ingang en uitgang aansluiting in 3/4 gas

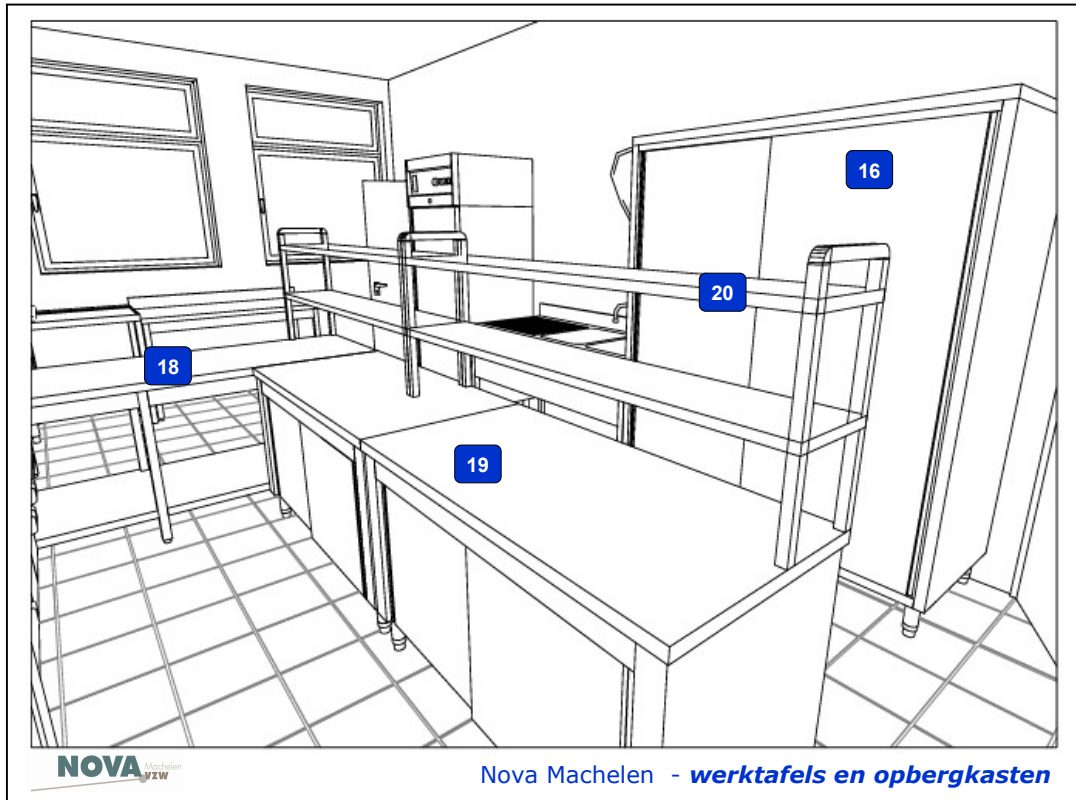
van Gansewinkel

Afvalcontainer

- Naast de zij-ingang in de Woluwestraat
- Enkel voor zaalgebruikers
- Geen papier en geen glas

5.2.6. Werktafels en opbergkasten

- Uitgevoerd in RVS 18/10 AISI 304
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie



AR167V1/M



16 Opbergkasten met 2 schuifdeuren

(L x B x H): 1.600 x 700 x 2.000 mm.

A62



17 4 Muurtabletten

(L x B): 1.600 x 250.

TL2471-FAB

18 RVS Werktafel met ondertablet

(L x B x H): 2.400 x 700 x 850/870 mm.



TEP147/M



19 2 "Doorgeef" warmkasten kasten met 4 schuifdeuren

L x B x H): 1.400 x 700 x 850/870 mm.

kW 2,4 – Volt 230/1

- Verwarming door elektrische weerstand, maximum 80°C
- Geventileerde verwarming met thermostatische temperatuurregeling



20 Opbouwrek (chefrek) – 2 niveaus

L x B x H): 3.500 x 300 x 700

- Bevestigd op werktafel en doorgeefkasten
- Tussen warme en koude keuken

Opbergkast vaat

L x B x H): 1.100 x 600 x 2.000 mm.

- In de nis naast de doorgang tussen de zaal en de keuken
- Voorzien van schuifdeuren
- 5 in de hoogte verstelbare tabletten

5.2.7. Keukenmaterieel

Potten

Massief roestvrijstaal 18/10 met driedubbele thermische bodem en deksel

- 2 potten van **3 liter** (160 mm.)
- 1 pot van **6 liter** (200 mm.)
- 2 potten van **6,5 liter** (240 mm.)
- 1 pot van **16 liter** (280 mm.)
- 1 pot van **21 liter** (300 mm.)
- 1 pot van **22 liter** (360 mm.)
- 1 pot van **24 liter** (320 mm.)
- 2 potten van **36 liter** (360 mm.)

Pannen

Zware aluminium - 4 tot 6 mm. - antikleef

- 2 braadpannen van **280 mm.** (h 45 mm.)

Massief roestvrijstaal 18/10 met driedubbele thermische bodem

- 2 braadpannen van **320 mm.**
- 2 braadpannen van **360 mm.**
- 2 braadpannen van **400 mm.**
- 2 rechthoekige braadsledes **610 mm. x 430 mm.** (h 90 mm.) GN 2/1

Klein materieel

Vergiet met handvaten	30 cm. (1)
Pollepels	6,5 cm (1), 8 cm. (1) & 12 cm. (2)
Schuimspaan	12 cm. (2)
Frietspaan	20 cm. (1)
Kloppers	30 cm. (2), 40 cm. (2) & 50 cm. (2)
Spatels & lepels	Een assortiment in beuk
Snijplanken met houder	3 in polyethyleen

5.2.8. Tafelmaterieel



- **Hotelservices & bestek voor 150 personen** verdeeld over 3 sets van telkens 50 exemplaren
 - bord,
 - diep bord,
 - dessertbord,
 - ondertas,
 - kopje,
 - vork,
 - tafellepel,
 - tafelmes,
 - koffielepel,
 - taartvork
- een set van 120 **steakmessen**
- 5 **koffiekannen** (100 cl. RVS 18/10)
- 5 **dienbladen/plateaus** (doorsnede 360 mm.)
- 10 **soepkommen inox** (doorsnede 220 mm.) met bijbehorende pollepels

Verder nog een assortiment **schotels** en **koffiepotten**.

5.3. Drank

De drank voor de feestzaal (met uitzondering van wijnen en koffie) wordt verplicht afgenomen bij de vzw NOVA aan zeer voordelige prijzen. De afrekening gebeurt samen met de waarborg.

5.3.1. Vorraadkamer

Meubilair	RVS met ondertablet: (L x B x H) 1800 x 700 x 850 mm.
	RVS tablet voor de lift: (L x B x H) 750 x 400 x 880 mm.
	Mobiel afruimrek (3 tabletten)
	RVS afwastafel & aansluitende werktafel & kast
	RVS werktafel (L x B x H) (800 x 600 x H850)
	Boiler

5.3.2. Gekoelde drank

C4.0B/N



Koelkamer (in de berging achter de toog)

- binnenafmetingen 1300x1600xh1840
- Capacities : 3830 L
- Buitenafmetingen: 1.460x1.760xh1840
- Apparaat vervaardigd volgens de geldende CE-normen

HP50-PED



Koelgroepen

- T°: -5° +5°
- kW: 0.82 Volt: 230/1 Hp: 1/2

GA404/N



Rekstelling in "L"vorm - in aluminium

- diepte 400 mm in "L" 4 niveaus
- tot 150 kg per niveau.



Toog, Frigo, Tapinstallatie voor vatenbier

Ijsblokjesmachine

160 **wijn**glazen
140 **longdrink**glazen
65 **Porto**glazen
25 **Sherry**glazen
+ glazen voor frisdranken en bieren

Siemens GS21B05



Diepvrieskast

- netto inhoud 169 liter,
- 5 schuiven

5.3.3. Warme drank.

Hendi – Saro



Koffiemachine

- Hendi-Saro **5 liter** - **40** kopjes
1,520 kW – 27 min. Opwarmtijd

Westbend



Koffiemachines

- Hendi-Saro **16,3 liter** - **100** kopjes
1,640 kW –
voor het zetten van grote hoeveelheden in 1 keer
zettijd circa 1 minuut per kopje
gebruik standaard maling in filterpan
werkt automatisch en houdt koffie op serveertemperatuur
met peilglas, non-dripkraan en voorzien van automatische
reset

5.4. Muziekinstallatie & projectie

Installatie in samenwerking met  **SENNHEISER**



Show - SA 9120CDT

- 120W
- met CD-speler
- Digitale LCD display tuner-versterker



freePORT Vocal Set

- draadloos

6 **luidsprekers** in de zaal



Beamer - Benq MP610

Contrast 2000:1 – 2.400 ANSI Lumens



Projectiescherm

- Schakelaar rechts

De VZW Nova heeft voor de billijke vergoeding een jaarcontract afgesloten "*polyvalente zaal, drank en dans*".

Alle organisaties in de feestzaal zijn bijgevolg in regel.

6. Elektriciteitsborden

Techno De Wilder
Vuurkruisenlaan 5
1830 Machelen

Bord 1 Algemeen bord

Plaats: naast de hoofdingang rechterdeur naar de kelderkeuken

A	Brandalarm	6A
B	Bord 4 Chiro	32A
C	Bord 2 Centrale Verwarming	32A
D	Bord 5 Concertzaal	50A
E	Bord 3 Keuken (kelder)	32A
F	Verlichting buiten	16A
G	Bord 9 Keuken boven	40A
H	Kelder	16A

Bord 2 Centrale Verwarming

Plaats: stookplaats kelder

A	Verwarming concertzaal	25A
B	Verwarming feestzaal	16A
C	Stopcontact keuken	16A
D	Stopcontact keuken + trap	16A

Bord 3 Voormalige keuken (kelder)

Plaats: voorkeuken kelder

A	Dampkap	10A
B	Vaatwas	40/30
C	Stopcontacten naast deur	16A
D	Stopcontacten plafond	16A
E	Ventilator – stopcontact frigo – 2 stopcontacten venster	16A
F	Verlichting keuken + kelder	16A
G		16A
H		16A

Bord 4 Chiro

Plaats: grote zaal chiro

A	Lokalen van de speelclub, toppers & aspi's	16A
B	Lokalen van de rakkers & sloebers + keukenkot	16A
C	Lokalen van de rakkers & sloebers + keukenkot - stopcontacten	20A
D	Grote zaal "Raak"	16A
E	Grote zaal "Raak" - stopcontacten	20A
F	Lokaal van de kerels + materiaalkot	20A
G	Lokaal van de kerels + materiaalkot - stopcontacten	20A

Bord 5 Concertzaal

Plaats: podium concertzaal

A	Stopcontacten links	20A
B	Stopcontacten midden	20A
C	Stopcontacten rechts	16A
D	Licht zaal	16A
E	Gordijn	16A
F		32A
G		16A
H		16A
I		16A
J		16A
K		16A
L	Noodverlichting	16A
A'	Naar bord 6	50A

Bord 6 Concertzaal

Plaats: podium concertzaal

Bord 7 niet meer geactiveerd

Plaats: bij deur grote zaal in trappenhal

A		16A
B		16A
C-H	Oude bedrading 1,5	16A

Bord 8 Feestzaal

Plaats: berging eerste verdieping (vóór de zaal)

A'	Naar bord 9 – lift	20A
A	Plafondverlichting zaal	16A
B	Wandlichten zaal – verlichting gang	16A
C	Stopcontacten zaal	16A
D	Stopcontacten onder toog	16A
E	Stopcontact frigo + 2 stopcontacten boven kasten naast zekeringsbord	16A
F	Stopcontacten keuken (tss. Vensters)	16A
G	Stopcontact boven toog	16A
H	3 stopcontacten gasfornuis & dampkap	10A

Bord 9 Keukenlift

Plaats: hulpkeuken eerste verdieping

A'	Voedingskast lift	10A
-----------	-------------------	-----

Bord 10 Keuken (achter de feestzaal)

Plaats: kast in de keuken (links naast de kookblok)

A	Stopcontacten	20A
B	Dampkap, kasten 1 & 2	20A
C	Vaatwasmachine	32A
D	Boiler	20A
E	Frigo	20A
F	Stopcontacten tafel werk	20A

7. Brandblussers

Ansul
Industrielaan 35
1702 Groot-Bijgaarden

gelijkvloers

1	gang lokalen	naast lok. 7	poeder	12 kg.	1996
2	concertzaal	podium	poeder	12 kg.	1996
3	concertzaal	podium	poeder	9 kg.	2001
4	concertzaal	podium	CO2	2 kg.	2003
5	concertzaal	podium	CO2	2 kg.	2003
6	concertzaal	nooduitgang pastorie	poeder	6 kg.	2001

eerste verdieping

7	Berging	vooraan	CO2	5 kg.	2002
8	feestzaal	vooraan	poeder	6 kg.	2001
9	feestzaal	achteraan	poeder	6 kg.	2001
10	keuken	achteraan	CO2	5 kg.	2002

kelder

11	chirolokalen	zaal Raak	poeder	6 kg.	2002
12	chirolokalen	gang naast trap	poeder	6 kg.	2002

taverne

13	taverne		poeder	6 kg.	2005
----	---------	--	--------	-------	------

2 Branddekens in keuken

Brandblussysteem friteuse

Kitchen Knight II – geïnstalleerd en onderhouden door Expro Fire Protection

8. Praktische afspraken zaalgebruik

8.1. Sleutels

De VZW Nova heeft voor haar lokalen een sleutelplan opgesteld.

Op basis van de gebruiksovereenkomst krijg je een universele sleutel die je toegang geeft tot de gehuurde lokalen (feestzaal en/of lokalen en/of concertzaal).

8.2. Energiegebruik

- Tijdens het gebruik van de grote zaal: alleen het licht aansteken dat strikt noodzakelijk is en de deuren sluiten wanneer de verwarming opstaat.

8.3. Billijke vergoedingen zalen

De VZW Nova heeft voor de “Billijke vergoeding voor uitvoerende kunstenaars en muziekproducenten” een globale vergunning genomen die geldig is voor alle activiteiten die doorgaan in de zalen:

- Voor de feestzaal als “*Polyvalente zaal met drank en dans*”.
- Voor de concertzaal als “*Basistarief zonder drank*”.

De organisator stelt zich in regel voor alle activiteiten die in een hogere tariefklasse vallen.

8.4. SABAM

De VZW heeft geen globale overeenkomst met SABAM. De organisator zorgt - indien nodig - zelf voor de vergunning.

8.5. Verzekeringen

De blokpolis die de VZW Nova heeft afgesloten bepaalt dat de verzekeraar afstand doet van verhaal (op de organisator die aansprakelijk is voor een schadegeval) en dekt de burgerrechtelijke aansprakelijkheid buiten overeenkomst voor de stoffelijke schade aan goederen van derden in hoofde van de huurders en gebruikers.

9. Leidraad zaalgebruikers

Zaal	
Stoelen	De stoelen dienen per 5 op elkaar gestapeld te worden en vervolgens aan de kant van de vensters netjes op een rij naast elkaar geplaatst.
Tafels	De tafels dienen afgekuist te worden (geen etensresten, kaarsvet, tekeningen, etc...).
	De tafels dienen aan de andere kant van de zaal gezet te worden (aan de blinde muur), naast elkaar, met telkens een tweede tafel omgekeerd op de eerste tafel.
Vloer	De zaal dient uitgeborsteld te worden; als de vloer vuil is, dient er met nat gedweild te worden. Het kuismateriaal bevindt zich in de berging.
Berging	De ruimte achter de toog, de gang, de WC's boven en de trap dienen uitgeborsteld , dan wel met nat gekuist te worden.
Sleutels	Bij het verlaten van het complex dienen te sleutels gedeponereerd te worden in de brievenbus met opschrift "VZW NOVA", naast de toegangsdeur.
Boete	Als blijkt dat één van deze zaken niet gerespecteerd wordt, dan rekent de VZW NOVA een boete aan van 50 € .
Keuken	
Toestellen	De keukentoeestellen, potten en pannen dienen proper te worden achtergelaten, zowel van buiten als van binnen.
Frigo	De frigo en diepvriezer dienen te worden uitgekuist . Alle sausen, resten van vis, etc. dienen uit de frigo verwijderd te worden.
Vaatwas	De afwasmachine dient leeg te zijn en proper te worden gemaakt.
Bestek	Het bestek en het servies dienen proper in de daartoe bestemde keukenkast te staan. Het bestek dat stuk is, dient opzij gezet te worden.
Afval	De vuilzakken (geen papier en geen glas) moeten gedeponereerd worden in de rode "Veolia"-container (uitgang van het complex, Kerklaan). De sleutel van deze container hangt aan een haakje in de ruimte tussen de toog en de aanpalende berging, waar de sleutel ook moet worden terug gehangen. Van zodra de container vol is moeten officiële bruine Incovo-zakken gebruikt worden. Deze zijn te bekomen bij de zaalbeheerder.
	Er mogen geen zakken in de container van de chiro (Woluwestraat) worden gedeponereerd, evenmin mogen niet-reglementaire zakken naast de container gezet worden.
Vloer	De vloer van de keuken dient met nat gedweild te worden en de tegelmuren gereinigd.
Boete	Als blijkt dat één van deze zaken niet gerespecteerd wordt, dan rekent de VZW NOVA een boete aan van 50 € . Een volledige kuisbeurt kost 100 €
Drankverbruik	
	De bieren en frisdranken die in de zaal geschonken worden, dienen verplicht bij de VZW NOVA te worden afgenomen.
Leeggoed	De zaalgebruiker zet het leeggoed in de ruimte achter de toog en schrijft op de beschikbare formulieren wat er verbruikt werd.
Boete	Indien wordt vastgesteld dat eigen drank worden meegebracht, wordt automatisch een boete van 50 € opgelegd.

10. Gebruiksaanwijzingen

10.1. Gebruiksaanwijzingen Keuken

10.1.1. Keuken - Gebruiksaanwijzing fornuis & ovens



Fornuis

- Draai de gaskraan open.
- Draai de bedieningsknop op waakvlamstand en steek de vlam ter hoogte van de kookplaat aan.
- Hou de bedieningsknop gedurende 15 sec. ingedrukt. De kookplaat werkt nu in waakvlamstand.
- Draai tenslotte de bedieningsknop op de gewenste kookstand.

Ovens

- Draai de gaskraan open.
- Draai de bedieningsknop op waakvlamstand en duw op de aansteekknop tot de waakvlam brandt.
- Hou de bedieningsknop gedurende 15 sec. ingedrukt.
- De oven werkt nu in waakvlamstand.
- Draai tenslotte de bedieningsknop op de gewenste bakstand.

OPGELET !!!!

Na gebruik de gaskraan volledig dichtdraaien, het fornuis en de ovens reinigen.

10.1.2. Keuken - Gebruiksaanwijzing friteuse



Gebruik

- Zet de friteuse nooit op zonder frituurolie !!!
- Draai de gaskraan open.
- Hou de knop van de waakvlam ingedrukt en vervolgens de aansteekknop éénmaal indrukken; herhaal dit tot de waakvlam aangestoken is.
- Hou de knop van de waakvlam gedurende 15 sec. ingedrukt. De friteuse werkt nu in waakvlamstand.
- Draai tenslotte de bedieningsknop op de gewenste stand.

Reiniging

- Zet de friteuse af door op de witte knop te drukken.
- Draai de gaskraan volledig dicht.
- Draai onderaan de kraan open zodat de frituurolie in de opvangbak kan vloeien.
- Ledig de opvangbak.
- Reinig de friteuse én de opvangbak met de daarvoor voorziene producten.

10.1.3. Keuken - gebruiksaanwijzing vaatwasser



- Controleer of de filters op hun plaats zitten, of de stop (buis) in de afvoer steekt en sluit de vaatwasser zorgvuldig af.
- Druk de hoofdschakelaar in. De tank wordt nu gevuld met water en het **linkse controlelampje** licht op. Na 30 min. is het water opgewarmd en kan men met afwassen beginnen. Het **rechtse controlelampje** licht op.
- Zet de keuzeschakelaar op “1” (= 60 sec.), “2” (= 90 sec.) of “3” (= 120 sec) naargelang het type

afwas.

- Gooi 2 afwastabletten in de watertank en herhaal dit om de 5 à 10 afwasbeurten.
- Vul de mand, maar verwijder voordien voedselresten en vet van het vaatwerk. zorg er voor dat de mand niet overbelast is en laat het vaatwerk niet overlappen.
- Schuif de mand in de vaatwas en sluit de machine. Het **middelste controlelampje** licht op wanneer de machine in werking is. De cyclus is gedaan wanneer het middelste controlelampje dooft.
- Open de machine en haal de mand uit de machine.
- **Reiniging**

10.1.4. Keuken - gebruiksaanwijzing afzuiging



Bediening

-
- Schakel de afzuiging in door de twee schakelaars op “I” te zetten (bovenste = dampkap / onderste = verlichting) en door op RUN/STOP te drukken. Schakel het weer uit door opnieuw op RUN/STOP te drukken en de schakelaars op “0” te zetten.
- Regel het volume van de afzuiging met de FREQ SET draaiknop. De snelheid wordt geafficheerd op de display (varieert tussen 20.00 en 50.00)

OPGELET !!!!

Alle andere toetsen mogen niet gebruikt worden

10.2. Gebruiksaanwijzingen Feestzaal

10.2.1. Feestzaal - gebruiksaanwijzing tapinstallatie

De tapinstallatie mag uitsluitend voor pils van het merk **Maes** gebruikt worden.

<i>Stap 1</i>	Kop van de spoelinstallatie (naar rechts) losklikken/losdraaien.
<i>Stap 2</i>	Kop op bivervat vastklikken. Druk op CO2-fles/drukregelaar controleren (druk om te tappen +- 1,8 à 2 bar max.). Zwarte kraantjes opendraaien (zowel aan de kop als aan de drukregelaar).
<i>Stap 3</i>	Kraan van de CO2 fles opendraaien.
<i>Stap 4</i>	Einde activiteit (en/of bij nieuw vat tijdens de activiteit): 1) CO2-fles en zwarte kraantjes dichtdraaien. 2) Vat ontkoppelen. 3) Kop aansluiten op spoelinstallatie. 4) Zwarte waterkraan opendraaien. 5) Tapkraan openzetten en leidingen spoelen (+- ½ emmer water per tapkraan). 6) Zwarte waterkraan na het spoelen ALTIJD dichtdraaien

Opgelet:

Indien bovenstaande instructies niet correct worden gevolgd zullen alle kosten van de hierdoor aangerichte schade ten laste vallen van de zaalgebruiker.

De VZW Nova kan geenszins aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade en/of letsels voortvloeiende uit verkeerd gebruik van de tapinstallatie.

10.2.2. Drank - gebruiksaanwijzing percolators



Gebruikstips

- De zethoeveelheid dient minimaal de helft van de totale zetcapaciteit te bedragen.
- Gebruik bij voorkeur grof gemalen koffie; bij gebruik van andere soorten maling is filterpapier noodzakelijk. Als regel geldt ca. 6 gram per kopje.
- Zet het toestel nooit aan zonder water in de ketel.
- Wanneer het toestel goed functioneert stijgt het kokende water langs de percolatorbuis naar boven om door de filterbak te sijpelen. Zodra het groene signallampje gaat branden is de koffie klaar en wordt de koffie automatisch warm gehouden.

Reinigen na gebruik

- Gebruik een niet schurend afwasmiddel en droog daarna af met een droge zachte doek.
- Spoel filterbak, filterdeksel en percolatorbuis af onder de kraan
- Spoel de binnenkant van de ketel schoon, maar dompel het toestel nooit volledig onder water.

Thermische beveiliging

Het apparaat is voorzien van een thermische beveiliging. Mocht deze gewerkt hebben dan is het toestel uitgeschakeld (het groen lampje in de schakelaar blijft dan echter wel branden !). Om het toestel weer bedrijfsklaar te maken dient na afkoeling de rode resetknop aan de onderzijde van het toestel te worden ingedrukt

10.2.3. Feestzaal - gebruiksaanwijzing thermostaat

Aanschakelen

- Draai schakelaar "1" op het zonnetje.
- Draai schakelaar "2" op de gewenste temperatuur. (min. 10° - max. 30°).

Uitschakelen

- Draai schakelaar "2" op 10° (min. temperatuur).
- Draai schakelaar "1" op het maantje.

Gelieve de andere instellingen niet te wijzigen.

10.2.4. Berging - gebruiksaanwijzing keukenlift



Bediening

De bediening gebeurt met 3 toetsen

- De oranje knop (met het klokicoontje) brandt wanneer de lift in werking is of geopend.
- Met de witte knop (met opgaande pijl) stuur je de lift naar de feestzaal
- Met de groene knop (neergaande pijl) stuur je de lift naar de kelderverdieping.
- Wanneer de lift stopt hoor je een signaal

10.3. Gebruiksaanwijzingen Complex

10.3.1. Gebruiksaanwijzing waarschuwingsinstallatie

STATUS	FUNCTIES	STURINGEN	ZONES	1
brandalarm	stop zoemer	4 waarschuwing start-stop	3	HBM inkom, gang gelijkvloers midden & achter
storing	herwapenen	5 vertr. waarsch. aan/uit.		HBM traphal 1e, zaal, eerste verdiep keuken
storing	buiten dienst	storing waarsch. In/uit dienst		HBM kl. traphal GLV+ 1e kleine traphal feestzaal achter
onderhoud	test	evacuatie start-stop		HBM kelder -1, gang, keuken
communicatie-storing	led test	vertr. evac. aan/uit		ZAAL Concertzaal
aardingsfout	derde stroombron	storing. evac. in/uit dienst		
storing voeding	alarmteller	storing alg brd in/uit dienst		
voeding in dienst		storing alg. fout in/uit dienst	2	

Procedure voor het uitschakelen van het alarm

Na het afgaan van het alarm, zal een lichtje de zone aangeven waar het alarm in werking is gesteld

<i>achtereenvolgens</i>	<i>in kolom</i>	<i>toets indrukken</i>
1	zone	naast het lichtje
2	sturingen	"Storing alg. fout in/uit dienst"
3	sturingen	"Waarschuwing Start/Stop"
<i>een zoemer begint te werken</i>		
4	functies	"Stop zoemer"
5	functies	"Herwapenen"

GDW Security +32 2 720 99 90

10.3.2. Concertzaal - gebruiksaanwijzing thermostaat

Wordt nog uitgewerkt na het vervangen van de thermostaat.

12. Bijlagen

Attest billijke vergoeding concertzaal

Attest billijke vergoeding feestzaal

Gebruiksovereenkomst

Drankenlijst

Grondplannen