



Voorstelling professionele keuken



NOVA Machelen
VZW

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

1/1/2009

1. Inhoudstafel

1. Inhoudstafel.....	2
2. Ten geleide.....	3
3. Beschrijving Novacomplex	4
3.1. Kenmerken verhuurde lokalen	4
3.2. Professionele keuken.....	5
3.2.1. Kenmerken professionele keuken.....	5
3.2.2. Grondplan nieuwe keuken.....	6
3.2.3. Samenstelling warme keuken.....	7
3.2.4. Samenstelling koude keuken.....	9
3.2.5. Samenstelling afwaszone.....	10
3.2.6. Werktafels en opbergkasten.....	12
3.2.7. Keukenmaterieel.....	14
3.2.8. Tafelmaterieel.....	14
3.3. Dranken	15
3.3.1. Voorraadkamer.....	15
3.3.2. Gekoelde dranken.....	15
3.3.3. Warme dranken.....	16
3.4. Muziekinstallatie & projectie.....	17
4. Zaalverhuur.....	18
4.1. Boekingsprocedure	18
4.2. Gebruiksvergoedingen (vanaf 1 januari 2009). Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.	
4.3. Begeleidende commentaar bij de vergoedingen.....	19

2. Ten geleide

Het Novacomplex werd de afgelopen jaren voortdurend aangepast aan de noden van deze tijd.

In 2002 werd de **brandveiligheid** in het hele complex op het niveau gebracht van de strengste brandweernormen. Tegelijk werd de feestzaal gerenoveerd en de concertzaal opgefrist. In de kelderverdieping werd op dezelfde plaats als voorheen een gloednieuwe **professionele keuken** ingericht. Deze was met de hulpkeuken op de eerste verdieping verbonden door middel van een elektrische keukenlift.

De afstand tussen de keuken en de feestzaal bemoeilijkte echter een efficiënte organisatie van eetfestijnen. Daarom heeft de raad van bestuur van de VZW Nova beslist om de ruimte achter de feestzaal om te bouwen tot een professionele keuken. Dit project werd grondig voorbereid: naast het aanbrengen van alle nutsvoorzieningen, moet de keuken immers voldoen aan de strengste voorschriften op het vlak van hygiëne, brandveiligheid en gebruiksgemak. Om het serveren van dranken optimaal te laten verlopen, wordt bovendien in de nabijheid van de toeginrichting een koelkamer geïnstalleerd.

Alle werken worden uitgevoerd in de kalmere zomermaanden juli en augustus zodat de zaalgebruikers geen hinder ondervinden. Om dit huzarenstukje tot een goed einde te brengen heeft de VZW Nova een beroep gedaan op Horeca-Land.

De VZW Nova is ontzettend fier dat ze u in september 2008 een feestzaal kan aanbieden waar het aangenaam en veilig verblijven is en dat zich uitstekend leent tot uiteenlopende manifestaties, inclusief restaurantdagen en feestmaaltijden. U hoeft elders geen bijkomend materieel te huren. De VZW Nova biedt u een volledig pakket aan.

Deze **brochure** werd speciaal samengesteld om u een gedetailleerde beschrijving te geven van ons aanbod. Indien je desondanks bijkomende inlichtingen wil, aarzel dan niet om contact op te nemen.

Hopelijk mogen we jullie binnenkort in het Novacomplex begroeten.

Luc De Wilder
Voorzitter

Ludo Jappens
Secretaris

VZW Nova
Turcksinstraat 68
1830 Machelen

info@nova-machelen.be

website www.nova-machelen.be

3. Beschrijving Novacomplex

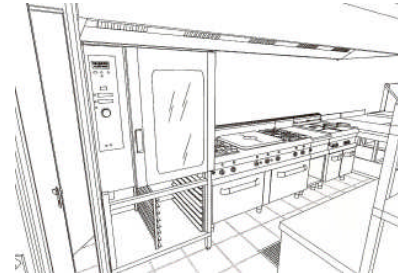
3.1. Kenmerken verhuurde lokalen

Feestzaal



- Zaalgrootte: 18,80 m. (diep) op 7,05 m. (breed) en 3,70 m. hoog
- capaciteit: **150** personen (125 zitplaatsen)
- Tafels en stoelen voor 130 personen.
- 5 partytafels
- 5 barkrukken
- schermen
- Dranken : koelcel, frigo, tappen,

Professionele keuken



- Ingerichte professionele keuken (achter de feestzaal): 7 m. op 4 m.
- Voorkeuken: 4,70 m. op 4 m. met koelkamer voor de dranken

Concertzaal – Zaal



- Zaalcapaciteit: 550 personen – genummerde houten klapstoelen
- grootte: 16 m. op 23 m.
- Kenmerken : goede akoestiek
- Aangepast aan de strenge normen voor brandveiligheid
- Gerenoveerd in 2004

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)

Vergaderlokaal

- 7 m. op (4,20 m. – 5,50 m.) capaciteit: 30 stoelen
- bij manifestaties die veel kleedruimtes nodig hebben, kan met de chirojongens een akkoord gesloten worden voor het gebruik van de jeugdlokalen.

3.2. Professionele keuken

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



3.2.1. Kenmerken professionele keuken.

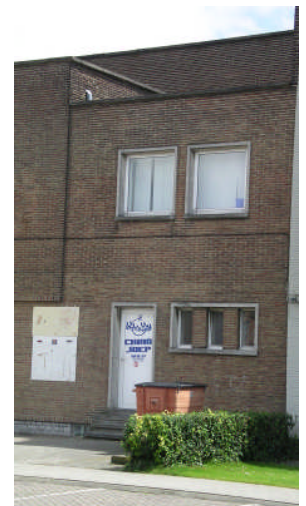
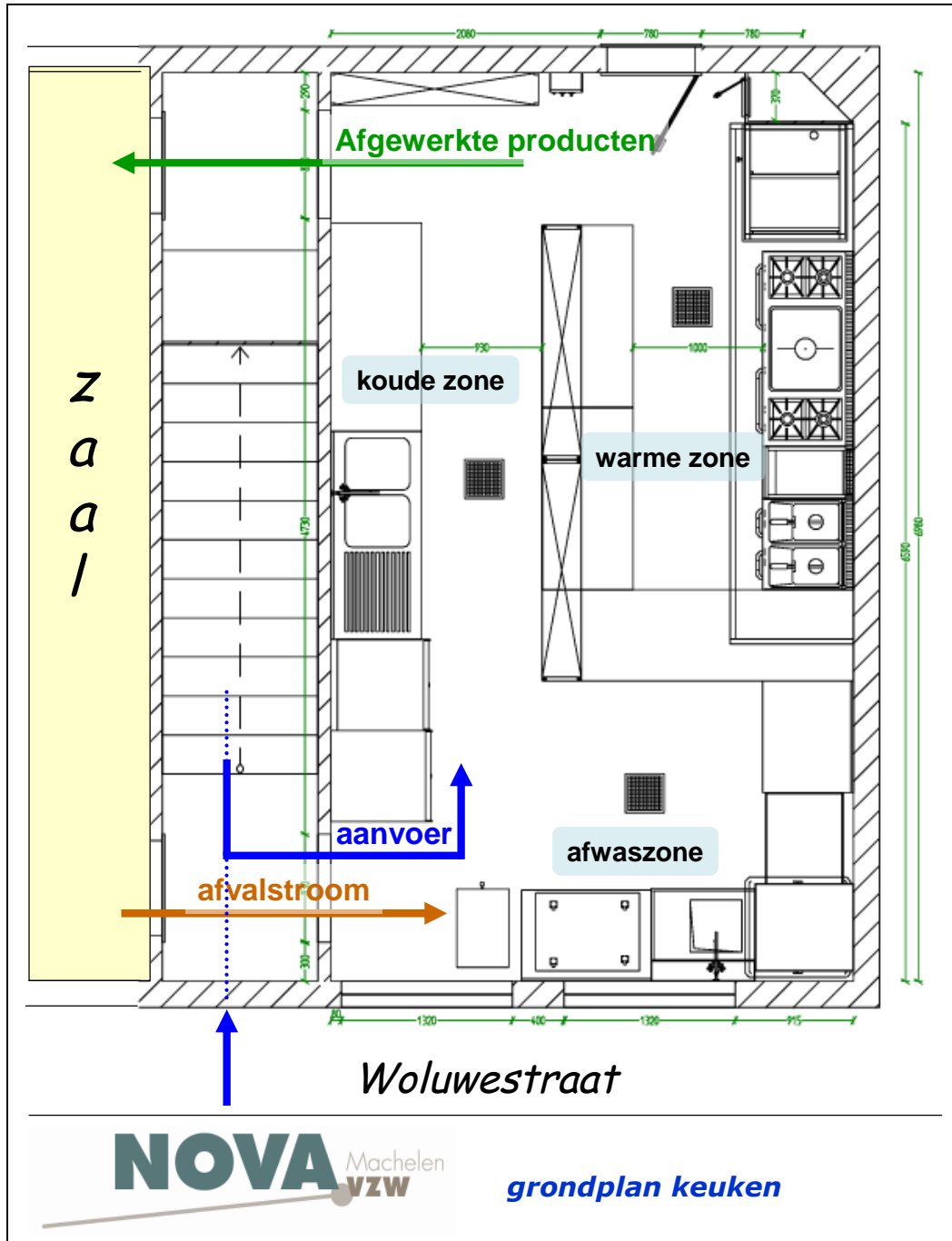
Algemeen:

- 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:

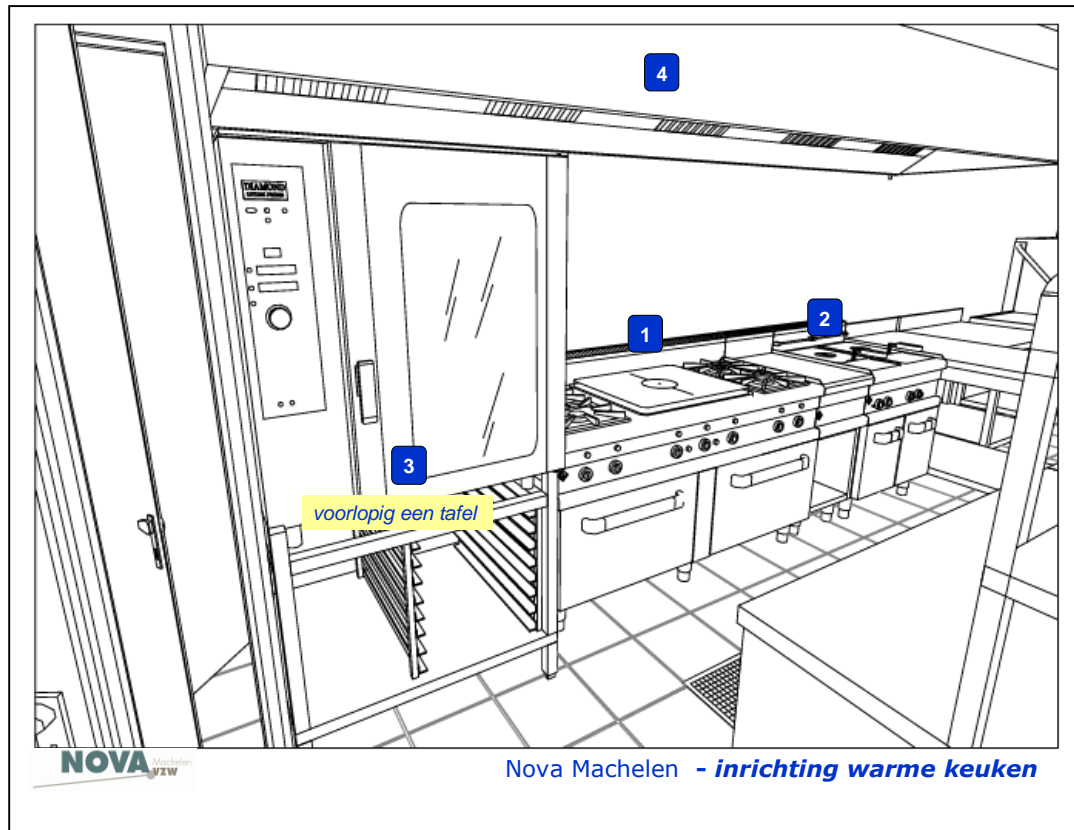
- gescheiden **keukenzones**:
 - koude keuken,
 - warme keuken,
 - afwaszone
- gescheiden **stromen**:
 - aflevering **verpakte producten**
ingang Woluwelaan, 1^{ste} verdieping, rechtse ingang keuken, uitpakken en opbergen in diepvries- en koelkast
 - opdienen **afgewerkte producten**
van de koude en 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
- 3 **roosters** in de vloer
- **betegelde muren**

3.2.2. Grondplan nieuwe keuken



ingang
Woluwestraat

3.2.3. 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 afvoer kraan.
- Geleverd met 1 korf 260x295xh120 mm. per kuip, uitgevoerd in verchroomd 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

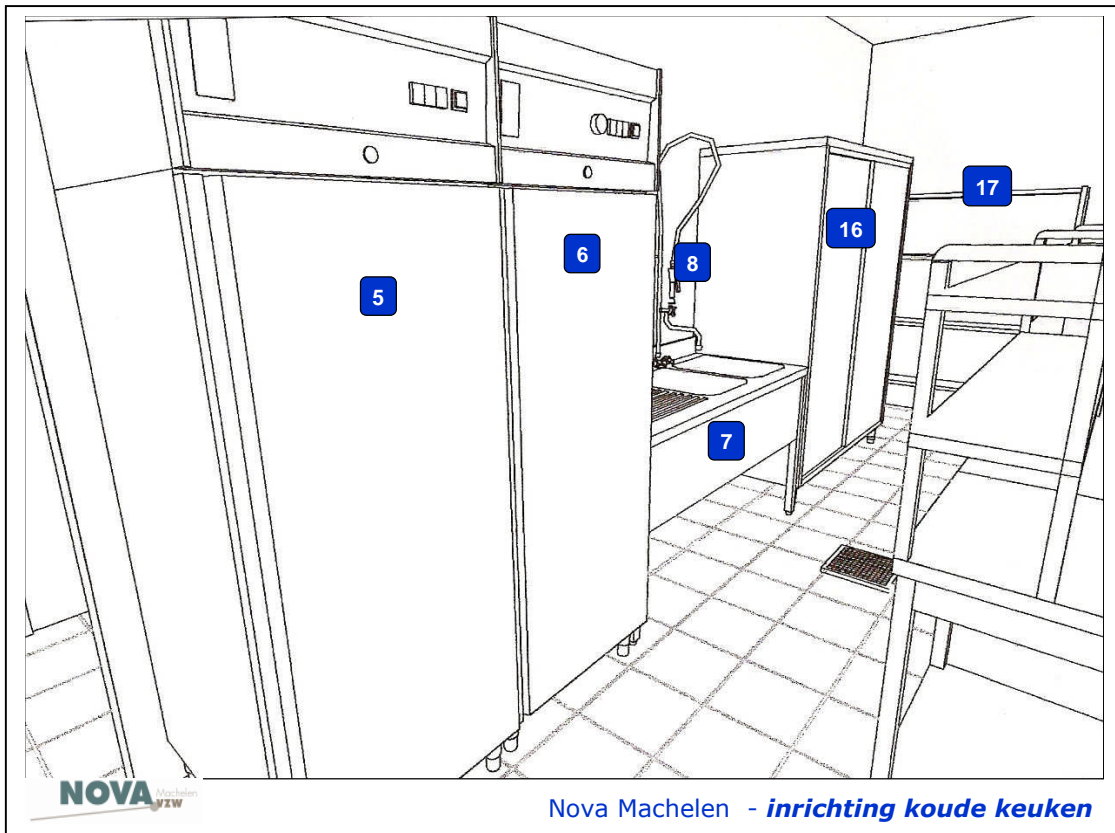


Bain-marie

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

Microgolf

3.2.4. 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 Diepvrieskast

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

L1621D

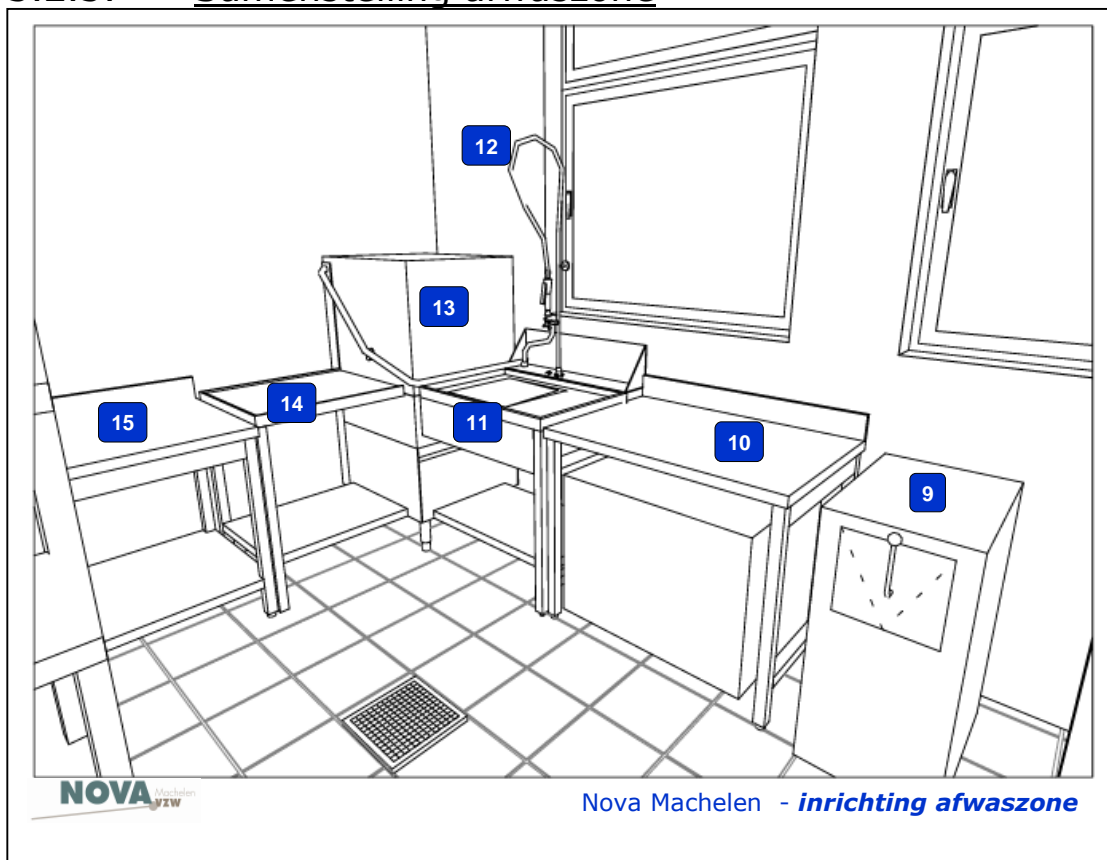
7 Spoeltafel

- 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

3.2.5. Samenstelling afwaszone



meubilair

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

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 naspoelmiddel.
- 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

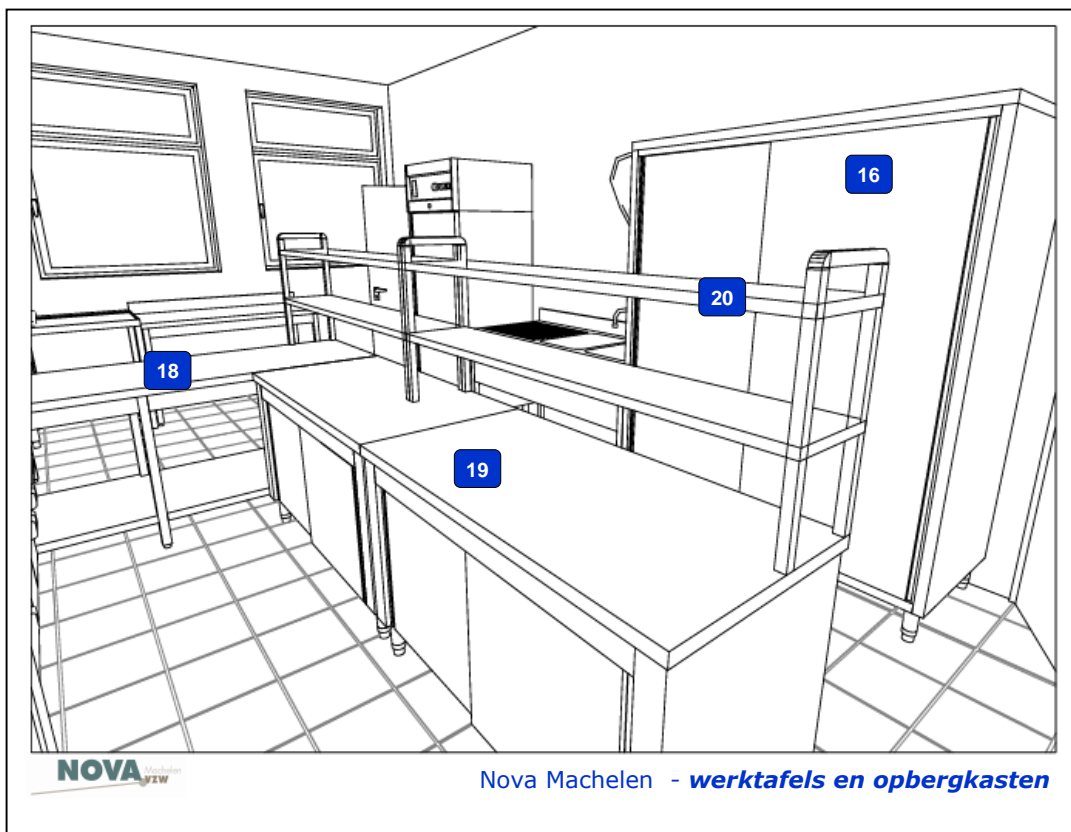
Veolia

Afvalcontainer

- Naast de ingang van de zaal
- Enkel voor zaalgebruikers
- Geen papier en geen glas

3.2.6. 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

3.2.7. Keukenmaterieel

Potten

Massief roestvrijstaal 18/10
met driedubbele thermische
bodem
en deksel

- **2** potten van **6,5 liter** (240 mm.)
- **3** potten van **10,5 liter** (280 mm.)
- **1** pot van **21 liter** (300 mm.)
- **1** pot van **22 liter** (360 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 **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

3.2.8. Tafelmaterieel



- **Hotelservies & 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**.

3.3. Dranken

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

3.3.1. 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

3.3.2. Gekoelde dranken

C4.0B/N



Koelkamer (in hulpkeuken achter de toog)

- binnenafmetingen 1300x1600xh1840
- Capaciteit : 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.



Liebherr FKV4310

Flessenkoeler

- Netto inhoud 415 liter
- Hoogte 186 cm., breedte 60,0 cm,
- Bodemrooster en 5 flessenplateaus/roosters



Toog, Frigo, Tapinstallatie voor vatenbier

120 **wijn glazen** +
glazen voor frisdranken en bieren

3.3.3. Warme dranken.

Hendi – Saro



Koffiemachines

- Hendi-Saro **5 liter** - **40** kopjes
1,520 kW – 27 min. Opwarmtijd
- Hendi-Saro **10 liter** - **80** kopjes
1,520 kW – 38 min. Opwarmtijd

3.4. 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

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.

4. Zaalverhuur

4.1.1. 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.

Zitdag zaalverhuur: **maandag** tussen **19u30** en **21u**.

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
---	--

Gebruiksvergoedingen

concertzaal (capaciteit : 560 personen)		€
zaal	basistarief	250,00
	ledenfeest (gratis inkom)	125,00
	repetitie, decorbouw, ...	35,00
wintersupplement (van 1 oktober tot 31 maart)		50,00
inclusief billijke vergoeding: "basistarief zonder drank" en verzekering burgerlijke aansprakelijkheid		
Feestzaal eerste verdieping (capaciteit: 150 personen)		
zaal	basistarief (*)	400,00
keuken	basistarief (*)	300,00
wintersupplement (van 1 oktober tot 31 maart)		50,00
kuisvergoeding (indien uitgevoerd door VZW Nova) keuken - 100 € / zaal - 50 € / lokaal & 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		
Lokaal gelijkvloers (capaciteit: 30 personen)		
lokaal	basistarief - feesten	50,00

Waarborg: 500,00 €

voorschot: 150,00 €

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

4.2. Begeleidende commentaar bij de vergoedingen

Algemene opmerkingen

- ☑ Bij het afsluiten van de gebruiksovereenkomst wordt een optie gelegd. De overeenkomst wordt slechts definitief bekrachtigd, na het storten van een voorschot van 50 € binnen de week na de ondertekening. De gebruiker krijgt een schriftelijke zaalbevestiging en de activiteit wordt ingeschreven in de kalender die op de website www.nova-machelen.be kan geconsulteerd worden. Bij een eventuele annulering kan de vzw Nova het voorschot als schadevergoeding inhouden.
- ☑ Het wintersupplement wordt aangerekend van 1 oktober t.e.m. 31 maart, maar hoeft niet betaald te worden wanneer het aanzetten van de verwarming binnen die periode niet noodzakelijk bleek; de gebruiker maakt de zaalbeheerder hier attent op.
- ☑ Het resterende bedrag van de gebruikvergoeding (hoofdsom - voorschot) én de waarborg, worden door de organisator ten laatste 1 week voor de activiteit, gestort op de rekening van de vzw. De waarborg kan door de vzw benut worden voor het vergoeden van schadegevallen; na de activiteit wordt de waarborg binnen de 2 weken teruggestort, met een rechtvaardiging voor het eventueel ingehouden bedrag.
- ☑ 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 uitsluitel 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 wel 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.
- ☑ 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.
- ☑ De gebruikvergoeding 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.
- ☑ 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.

Gebruikvergoedingen 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.