



VZW De Parochiale Werken van en te Idegem

Idegemplein 21

9506 IDEGEM

KBO-nummer: 0409.831.829

www.diecrone.be

info@diecrone.be

GSM zaalverantwoordelijke: 0484/30.16.54

Bank: BE96 9793 9255 9005

GEBRUIK VAN PAROCHIEZAAL "DIE CRONE"

In deze handleiding vindt u alle instructies betreffende het gebruik van de parochiezaal en de diverse toestellen. Gelieve deze handleiding steeds op dezelfde plaats terug te hangen a.u.b.

1. BAR

1.1. Sleutels



De sleutels van de zaal bevinden zich in de linkerschuif achter de toog.

De eerste sleutelbos bevat de sleutels van de achterdeur naast de toiletten, de dubbele deur die uitgaat op de parking, de dubbele zwaai deur in de inkomhal en de sleutel van het voorste lokaal van de chalet op de parking.

De sleutel voor de drankvoorraad heeft een groen etiket. Het dranklokaal bevindt zich links in de gang naar de toiletten. Hou dit lokaal steeds op slot!



→ Sleutel achterdeur (type CES)

→ Dubbele zwaai deur inkomhal (type VIRO)

→ Sleutel dubbele deur naar parking (type LITTO)

→ Deur voorste lokaal chalet



In het voorste lokaal van de chalet op de parking bevinden zich nog extra houten stoelen en tafels (welke ook buiten mogen worden gebruikt). Na gebruik dienen deze gereinigd op dezelfde plaats te worden teruggezet. Het barbecuetoestel bevindt zich tevens in dit lokaal.

Bij het verlaten van de zaal worden alle sleutels teruggelegd in de schuif achter de bar!

1.2. Boiler warm water



De boiler onder de spoelbak werkt op elektriciteit. Indien de rode knop ingedrukt is (zie foto) staat deze in OFF stand. Door een druk op de groene knop wordt de boiler gestart. Het toestel is een snelwarmer van 30 l. en staat links onder de spoelbak. Na gebruik terug uitschakelen!

Afwasmiddel staat steeds bij de spoelbak. Indien de flacon leeg is wordt deze bijgevuld en moet dus niet worden weggegooid.

Gelieve koffietassen af te wassen in de keuken.

1.3. Frigo's en leeggoed



Beide koelkasten links achter de bar staan constant aan. Deze moeten na gebruik niet worden geledigd.

De drankvoorraad bevindt zich in het lokaal links in de gang naar de toiletten. De sleutel ligt in de linkerschuif achter de toog (zie 1.1.)

Gelieve het leeggoed terug in de juiste bakken te plaatsen.

Eigen lege flessen van (schuim)wijn mogen op de vensterbank worden achtergelaten.



De 4-deurs frigo mag naar eigen goeddunken worden opgevuld. Gelieve deze tijdig op te zetten zodat de drank kan worden gekoeld.

Na gebruik dient deze frigo terug volledig worden geledigd en uitgekuist, zoniet dient dit door een medewerker te gebeuren en zullen de kuisuren bijgevolg oplopen. De frigo dient ook terug te worden uitgezet. Nooit de instellingen proberen te wijzigen!!!

ON/OFF knop

1.4. Glazen



De glazen na gebruik afwassen en terug op hun oorspronkelijke plaats zetten.

Gebroken glazen worden achtergelaten op de vensterbank van de bar.

De glazen worden voor en na de verhuur geteld.



1.5. Thermostaat



De thermostaat bevindt zich achter de bar, boven de witte vuilnisbak. Deze staat standaard op 10° C. Gelieve deze bij het verlaten van de zaal terug op de oorspronkelijke temperatuur te zetten!

Energie kost immers geld!

Nooit de radiators dichtdraaien! Temperatuur altijd regelen via de thermostaat.

1.6. Tapinstallatie



De motor van de tapinstallatie wordt best 8 uur op voorhand opgezet zodat een ijsbank kan worden gevormd voor de koeling van het bier. De witte stekker dient in de verlengdraad te worden gestoken om de motor aan te zetten. Er mag in geen geval bijgesteld worden via de zwarte knop links onderaan de motor.



De fustkoppeling bevindt zich op de waterkraan. Maak deze los door de hendel te lossen en de kraan een kwartslag naar links te draaien.

Het vat wordt aangestoken door de fustkoppeling in de kop van het vat te duwen, een kwartslag naar rechts te draaien en de hendel in te drukken.

Open daarna het zwarte kraantje op de bierleiding van de koppeling



Open vervolgens het rode kraantje van de bierleiding die aangesloten is op het biervat. Dit bevindt zich onderaan de drukmeters.



De CO₂-gasfles opendraaien (naar links).

Na gebruik terug dichtdraaien! Het kuisen van de leidingen zal door een medewerker gebeuren.



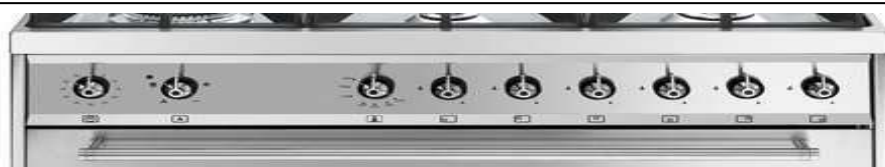
Regel vervolgens de druk met het ventiel dat zich boven de rode kraantjes bevindt. De ideale druk bij onze installatie is ongeveer 1,8 bar. De druk kan u aflezen op de bovenste wijzerplaat.

Door het ventiel naar links te draaien wordt er druk afgelaten, door het ventiel naar rechts te draaien wordt er druk toegevoegd.

Geregeld checken of de druk niet gezakt is en eventueel bijregelen voor een goed tapresultaat. Santé!

2. KEUKEN

2.1. Gasfornuis

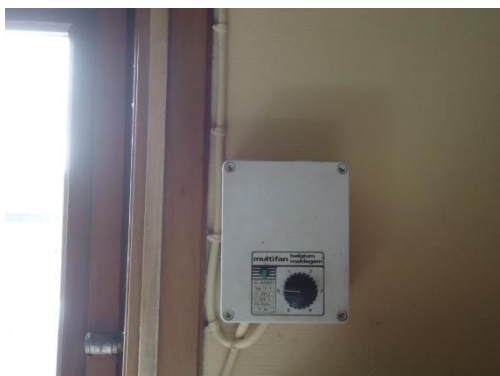


1. kookwekker
2. functiekноп van de oven
3. thermostaatknop van de oven
4. brander onderaan links (driedubbele vlamkroon $\varnothing$ 18-26 cm)
5. brander achteraan links (hulpbrander $\varnothing$ 12-14 cm)
6. brander achteraan centraal (halfsnelle brander $\varnothing$ 16-24 cm)
7. brander vooraan centraal (hulpbrander $\varnothing$ 12-14 cm)
8. brander achteraan rechts (snelle brander $\varnothing$ 18-26 cm)
9. brander vooraan rechts (halfsnelle brander $\varnothing$ 16-24 cm)



Om de gastoevoer open te zetten beide gele hendels een kwartslag draaien (evenwijdig met de leidingen). Na gebruik gastoevoer terug afsluiten (haaks op leidingen)! De handleiding van het gasfornuis bevindt zich in de oven en wordt daar na gebruik teruggelegd. Na gebruik gasbekkens en oven grondig reinigen! Na u komen er nog huurders. Indien dit niet gebeurd is worden supplementaire reinigingskosten aangerekend. De branders werken met elektrische ontsteking (geen lucifers!): knop indrukken en in tegenwijzerzin draaien tot de waarde van de minimumvlam.

2.2. Dampkap



De bediening van de industriële dampkap bevindt zich boven de witte staande frigo.

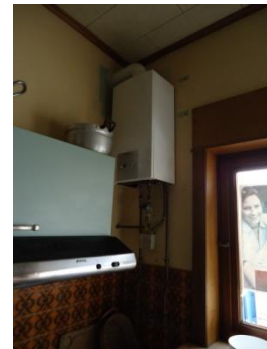
Na gebruik niet vergeten uit te zetten.

2.3. Boiler warm water



Deze boiler werkt op elektriciteit en staat steeds in OFF-stand. Door een druk op de schakelaar die zich links van de spoelbak bevindt wordt de boiler aangezet en gaat een rood verklikkerlampje branden.

Het is belangrijk de boiler tijdig op te zetten om warm water te hebben. Het is geen snelbrander.
Na gebruik knop terug uitzetten.



2.4. Percolator



De elektrische percolator (links) vullen met water tot aan het merkteken binnenin en 500 gr. gemalen koffie in de bovenste schotel gieten. Dit voor ongeveer 100 tassen. Doorlooptijd van ongeveer 1 uur. Belangrijk: zorg ervoor dat de het metalen buisje in het midden correct geplaatst is en loodrecht staat. Controleer regelmatig of het water bruin kleurt, zoniet staat het buisje niet goed.

De manuele percolator (rechts) heeft een capaciteit van 60 tassen. De zak vullen met 500 gr. gemalen koffie. Kokend water met een pollepel opgieten (procedure van +/- 30 min.)
Na gebruik percolator reinigen!

2.5. Keukengerief



Borden, soepborden, dessertborden, koffietassen, onderbordjes, inox schotels, kleine inox kommen en bestek (vorken, messen, lepels, dessertlepels, dessertvorkjes) bevinden zich in de voorraadkasten in de keuken.

Aanwezig voor ongeveer 150 couverts.

Na gebruik afwassen en op dezelfde plaats terugzetten.

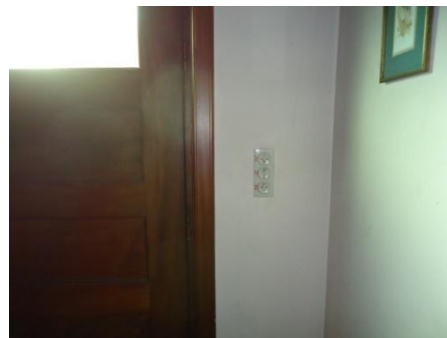
Gebroken materiaal op de inox tafels laten staan.

Grote kommen, pannen en kookgerief dienen zelf te worden meegebracht.



3. ZAAL

3.1. Verlichting

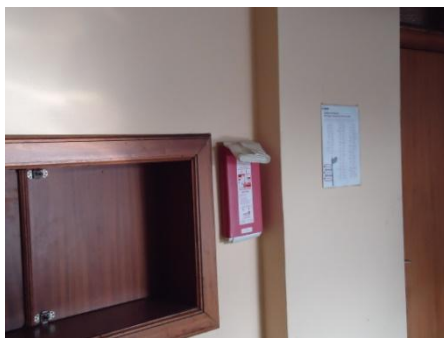


De verlichtingsschakelaars van de bar bevinden zich links (dimmer) en rechts van het raam.

In de inkomhal bevinden zich rechts van de voordeur lichtschakelaars voor de inkomhal, de buitenverlichting en de zaal.

De verlichtingsknop voor de parking achteraan bevindt zich rechts van de dubbele buitendeur in de zaal.

3.2. Brandveiligheid



Brandblussers worden jaarlijks gekeurd en bevinden zich o.a. in de keuken en aan de bar. In de keuken bevindt zich tevens een branddeken rechts van het houten doorgeefluik.

3.3. Zekeringkast



De zekeringkast bevindt zich in de keukenkast links naast de spoelbak. Hiermee dient omzichtig te worden omgesprongen bij eventuele kortsluiting.

3.4. Opruimen zaal (stoelen en tafels)



Bij het verlaten van de zaal wordt gevraagd om de stoelen per stapel van 5 stuks voor en naast de schouw te plaatsen.



De tafels mogen per 2 voor het podium worden geplaatst.

Indien prijslijsten, ballons e.d. worden opgehangen wordt gevraagd om het bevestigingsmateriaal terug te verwijderen.

In geen geval mogen kleefband, duimspijkers, nagels e.d. worden gebruikt op de houten lambrizing. Dit beschadigt de vernislaag.

3.5. Kuismateriaal



Er bevinden zich vuilnisbakken achter de bar en in de keuken (zie foto). Supplementaire gele zakken dienen zelf te worden meegebracht of zullen worden aangerekend.

Normaal staat er in de keuken ook een veegborstel, aftrekker, emmer en vuilnisblik ter beschikking naast de vuilnisbak.

4. WAT TE DOEN BIJ HET VERLATEN VAN DE ZAAL

- Gebroken glazen op de vensterbank achter de bar plaatsen
- Gebroken keukengerei op de tafel van de keuken plaatsen
- Stoelen worden per 5 aan de kant van de schouw geplaatst
- Tafels worden per 2 voor het podium gezet
- Na gebruik van het gasfornuis de 2 gele hendels terugdraaien zodat de gastoevoer uit staat
- Knoppen warm water in de keuken en achter de bar uitschakelen
- Thermostaat centrale verwarming terug op 10° C zetten
- Controleren of elektrisch vuur in de keuken uitgeschakeld is
- Deur frigo en diepvriesvak in de keuken openzetten + stopcontact uittrekken
- Alle buitendeuren vastdoen en alle lichten doven
- De gebruikte sleutels terug in de schuif van de bar leggen
- De sleutel van de voordeur in de brievenbus deponeren tenzij anders afgesproken met de zaalverantwoordelijke

Bedankt voor uw medewerking!

Het bestuur.