

MAEKE BLYDE – Toog -

- Geen hoogteverschillen (vloer): Geen trapjes en treden tussen verschillende werkruimtes. (hoogteverschil wegwerken tussen toegedeelte en achtergedeelte.)
- Geen voorzet-toog
waardoor meer ruimte gecreëerd kan worden aan de achterzijde van de toog
Hier moet ruimte zijn om met twee personen te kruisen
- De toog moet voorzien worden om énkél bier en frisdrank te serveren
NIET voor koffie en/of soep, snoep, gebak, ... (zie ook verder)
- De toog kan iets minder breed gemaakt worden, maar voldoende hoog (rugbesparend).
- 2 afwasbekkens en afdruiptafel voor GLAZEN voorzien aan de zijde van de kleedkamers
- Een afwasmachine voor glazen zou handig zijn, MAAR, VOORZIE REGELMATIG EN GRONDIG ONDERHOUD (voorkom schimmels!)
- Wordt hier gewerkt met de kunststof glazen? Incl. de speciale afwasmachine -
- Glazen voorzien boven de toog (niet té hoog opdat kleinere personen ook toegang hebben en voldoende diep) – eventueel uitbreiden achter de toog, boven de frigo's)
- Vaste frigo's voor drank achter de toog (cfr. JOC) – links en rechts van de deur naar de keuken ??? - **
 - . die bevoorraad kunnen worden vanaf de achterzijde
 - . plaats voor bakken waar lege flesjes kunnen gedeponneerd worden
 - Onder de frigo's, zónder dat ze voor de frigo's uitsteken - eventueel schuine inzet
- Voor de evenementen die wij er (mee)organiseerden zijn rolfrigo's niet interessant.
- Voor koffie, soep, ... moet een afzonderlijke bediening voorzien worden – eventueel vast werkbank.
Voorstel: aan de zijde van het sanitair
 - een ruimte waar 2 dranken - naast elkaar - kunnen geserveerd worden
 - percolator/soep erachter
 - samen met tassen en toebehoren
 - op legkasten met rolluik op ooghoogte
 - ruimte om 2 personen naast elkaar te laten kruisen tussen deze bediening en de toog
- Doorgeefluik daarachter naar de keuken (vermijden dat af te wassen tassen achter de toog moeten weggedragen/terugbezorgd worden)
- Aansluitend in de keuken: aanbreng verzamelen - 2 afwasbakken, afzet voor afgewassen materieel voorzien. Eventueel boiler herpositioneren.

**

Dit impliceert dat de huidige afwasbekkens met afdruiptafel daar moet verdwijnen!
De inrichting van de keuken en de noden in deze omgeving moeten zeker overwogen worden:

- Wij refereren naar de uitbreiding van de 'Koffie/soep-hoek met afwas in de keuken
- Soms worden er broodjes gesmeerd
- Soms worden gebakjes voorzien

- Soms wordt soep opgewarmd – die moet naast de toog WARM geserveerd worden
- Waar deponer je lege drank-bakken
- Voorzie afvalbakken MET sorteermogelijkheid
- Een fornuis (opwarmen soep voor Witsoonestappers – water voor thee - ...)
- Is een oven nodig om misschien éénmalig iets te bakken? Noden navragen bij de gebruikers
- Minimaal poetsgerief voorzien voor onverwachte omstandigheden: borstel – handborstel – vuilnisblik – aftrekker en dweil
-

STOPCONTACTEN heb je nooit genoeg – graag op ALLE mogelijke plaatsen -

AANDACHT besteden aan verlichting en ventilatie.