



Infobrochure KLJ-Lokaal Loenhout

(feestjes en evenementen)



VZW Landelijke Verenigingen
Dorensweg 13
2990 Loenhout

Ingrid Stevens
03/313.55.73
0498/52.91.54

Voorwoord

Beste,

U hebt reeds een datum gereserveerd of u denkt eraan om het lokaal te huren. Deze brochure geeft u de nodige informatie om de nodige voorbereidingen te treffen voor uw feestje of evenement.

De brochure bevat eveneens enkele gebruiksaanwijzingen voor onder andere de vuren, de percolater, de verwarming,...

Indien u vragen hebt, extra informatie wenst, kan u steeds contact opnemen met de verantwoordelijke van het lokaal (Ingrid Stevens op het nummer 03/313.55.73 of 0498/52.91.54, ingridstevens@versateladsl.be).

VZW Landelijke Verenigingen wenst een aangenaam verblijf in het KLJ-lokaal!

Inhoudsopgave

1	Locatie.....	3
1.1	Ligging	3
1.2	Directe omgeving	3
2	Accommodatie.....	4
3	Faciliteiten keuken	4
3.1	Servies en bestek (voor ± 100 personen),	4
3.2	Kookpotten en algemeen keukenmateriaal.....	5
3.3	Industrieel vuur en oven	5
3.4	Percolator.....	6
3.5	Flessenkoeler.....	7
3.6	Tapkraan.....	7
3.7	Tafels en stoelen.....	7
4	Afval	8
5	Checklist benodigdheden.....	8
6	Drank.....	8
7	Verwarming.....	8
8	Huurprijzen	9
9	Opkuis.....	9
9.1	Keuken.....	9
9.2	Grote zaal.....	9
9.3	Sanitair	9
9.4	Doucheruimte (indien gebruik van gemaakt)	9
10	Sleutel en betaling.....	10
11	Nuttige adressen en telefoonnummers.....	10
11.1	Verantwoordelijken lokaal.....	10
11.2	Hulpdiensten	10
11.3	Gemeente en politiediensten.....	10
11.4	Gevestigde geneesheren	10
11.5	Gevestigde apothekers.....	10
12	Huisreglement	11
12.1	Algemeen.....	11
12.2	Veiligheid.....	11

Lijst van bijlagen:

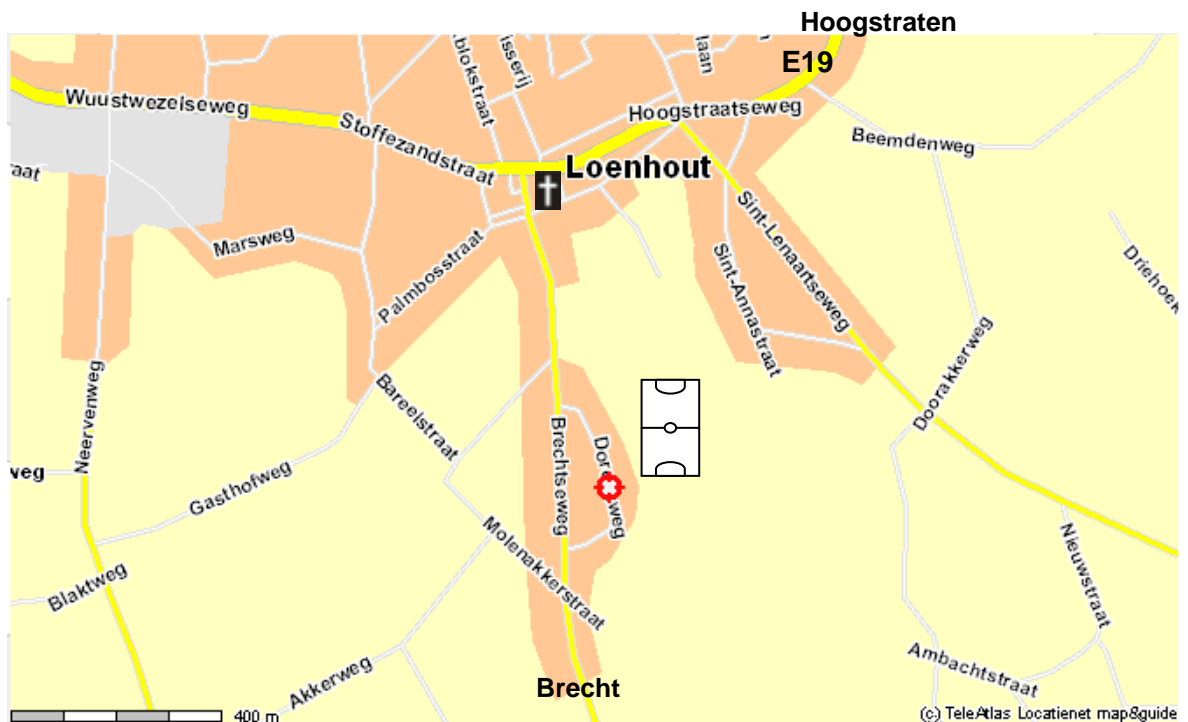
Bijlage 1: Plattegrond gelijkvloers en verdieping

1 Locatie

1.1 Ligging

Het KLJ-lokaal is gelegen in het sportpark van Loenhout op volgend adres:

Dorensweg 13
2990 Loenhout



1.2 Directe omgeving

Achter het lokaal is een graspleintje, welke gebruikt mag worden bij het afhuren van het lokaal. Daar het KLJ-lokaal gelegen is aan de parking van de Dorens zijn er voldoende parkeermogelijkheden.



2 Accommodatie

Het lokaal is als volgt ingedeeld:

Gelijkvloers

- * Grote zaal,
- * Keuken,
- * Bergruimte,
- * Toilet dames,
- * Toilet gehandicapten,
- * Toilet heren,
- * Douche – en kleedruimte.

Verdieping

- * Grote zaal,
- * Leidinglokaal,
- * Technische ruimte,
- * Dakterras.

Hierbij dienen we te vermelden dat het leidinglokaal niet beschikbaar is voor verhuur.

Om duidelijk beeld te scheppen van de indeling van het lokaal en de daarbij horende oppervlakten verwijs ik u voor een grondplan naar bijlage 1. Tevens vindt u in deze bijlage een aantal foto's.

3 Faciliteiten keuken

De keuken treft volgende voorzieningen:

3.1 Servies en bestek (voor ± 100 personen),

Artikel	Aantal
Platte borden	± 170
Dessert borden	± 50
Tassen	± 95
Ondertassen	± 100
Bestek (messen, vorken, lepels)	> 100

Er zijn grotere hoeveelheden servies (+ soepborden) ter beschikking, maar hierbij dient er rekening mee gehouden te worden dat deze van een mindere kwaliteit zijn.

3.2 *Kookpotten en algemeen keukenmateriaal*

Artikel	Aantal
Kookpot groot (\pm 30l)	4
Kookpot (\pm 15l)	1
Vergiet (\pm 15l)	1
Pollepel	2
Kloppers	2



3.3 *Industrieel vuur en oven*

Om de industriële vuren en oven te gebruiken, ga je als volgt tewerk:

- * Draai gaskraan open,
- * Draai vuur aan of zet oven aan,
- * Druk op ontstekingsknop.



3.4 Percolator

Plaatsing van het toestel

Plaats het apparaat rechtop, op buffet hoogte en op een stevige vlakke ondergrond. Zodanig dat het aangesloten kan worden op het elektriciteitsnet en het geen schade aanricht bij eventuele lekkage.



Het gebruik

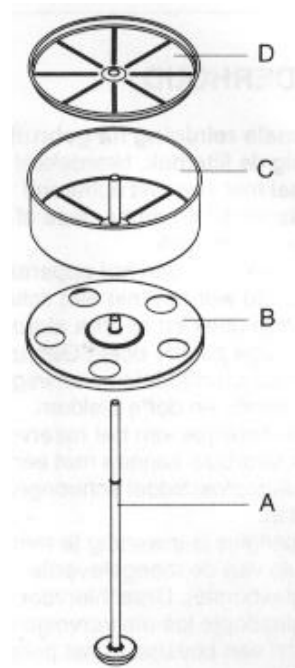
basisregels voor het koffiezetten:

- * Gebruik grof gemalen koffie (ongeveer 48 gram per liter). Bij gebruik van andere soorten malingen is het gebruik van filterpapier noodzakelijk of er blijft meer drap in percolator.
- * Zet nooit minder koffie dan de helft van de totale zetcapaciteit (vol=15liter).
- * Houd het filter en het reservoir schoon.

Koffiezetten

Om koffie te zetten met de percolator, dien je volgende handelingen te ondernemen:

- * Schuif de percolatorbuis (figuur A) door het midden van de rooster (figuur B) en plaats het geheel in het reservoir. Let op of het voetje van de percolatorbuis goed op de holte van de bodem geplaatst is;
- * Vul het reservoir met koud water gelijk aan de hoeveelheid die er gezet moet worden;
- * Doseer een afgestemde hoeveelheid koffie in de filterbak (figuur C);
- * Sluit de filterbak af met het filterdeksel (figuur D);
- * Plaats de afgesloten filterbak over de percolatorbuis in het reservoir;
- * Plaats het deksel op het apparaat. **Verwijder tijdens het koffiezetten nooit het deksel!**
- * Schakel het apparaat in door middel van de schakelaar;
- * Wanneer het groene controlelampje gaat branden is het koffiezetproces klaar en wordt de koffie automatisch warm gehouden;



- * Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit de wandcontactdoos wanneer ongeveer nog drie kopjes in het reservoir zitten of wanneer er geen koffie meer zichtbaar is in het peilglas;
- * Neem de filterbak uit het reservoir en leeg deze door deze boven een afvalbak leeg te kloppen;
- * Spoel de filterbak, filterdeksel en percolatorbuis af onder de kraan;
- * Na reiniging van het reservoir is het apparaat gereed voor opberging.

3.5 Flessenkoeler

De flessenkoeler kan eveneens gebruikt worden als koelkast. Om de dranken te koelen dien je deze enkele uren op voorhand te vullen en in werking te stellen. Na het uitschakelen dient de flessenkoeler binnenin afgewassen te worden.



3.6 Tapkraan



3.7 Tafels en stoelen

In het lokaal zijn 15 tafels beschikbaar met een afmeting van 200 x 80 cm. Tevens is het lokaal uitgerust met een 100-tal stoelen.

Wanneer er te weinig tafels en stoelen zijn, kan je deze eventueel huren bij de Loenhoutse Bierhallen.

4 Afval

Er is een afvalcontainer voorzien, waarin al het afval gedeponerd moet worden. Alle vuilbakken (vuilbakken keuken, toiletten,...) dienen bij het verlaten van het lokaal leeggemaakt te worden. Wanneer er vuilzakken naast de container geplaatst worden, wordt er een **boete** van 5€ per vuilzak aangerekend. Je dient zelf voor vuilzakken te zorgen.

5 Checklist benodigdheden

Om de organisatie van uw feest/ evenement vlot te laten verlopen is het lokaal uitgerust met volgende artikelen:

- * Glazen (bier, cola, looza, Leffe, Palm, Hoegaarden,...)
- * Assenbakken,
- * Handdoekje in toiletten (wordt door KLJ uitgewassen),
- * Handzeep in toiletten,
- * Toiletpapier,
- * Poetsgerief
- * Vuilzakken.

Indien volgende zaken nodig zijn, dien je hiervoor zelf te zorgen:

- * Drank (zie pagina 8),
- * Wijn glazen,
- * Keukenhanddoeken,
- * Vaatdoeken,
- * Waterkoker,
- * Koffie (grof gemalen voor percolator), thee, ...
- * Tafelbedekking,
- * Muziek,
- * ...

6 Drank

In het KLJ-lokaal is het verplicht drank te verbruiken afkomstig van de brouwerij Haacht. Dit omdat wij door deze brouwerij gesponsord werden voor onder andere onze tafels en stoelen, tapkraan, glazen,... De Haacht producten omvatten onder andere de Valfrisdranken, Pepsi-cola, Primus bier,...

Voor een praktische organisatie kan u een beroep doen op drankenhandel "De Loenhoutse Bierhallen". Na bestelling verzorgen zij levering en ophaling van de drank. U kan "De Loenhoutse Bierhallen" bereiken op het nummer: 03/669 61 83.

7 Verwarming

Om de verwarming van het lokaal op te zetten ga je als volgt tewerk:

- * Open het klepje,
- * Draai de knop op P3.

! Vergeet de verwarming niet terug af te zetten bij het verlaten van het lokaal.

8 Huurprijzen

In onderstaande tabel zijn de prijzen weergegeven voor het huren van het lokaal:

Omschrijving:	Kostprijs:
Feestje:	150 €/dag,avond
Kinderparty (namiddag)	50 €
Vergadering door vereniging:	25 €/avond

9 Opkuis

9.1 Keuken

Tot de opkuis van de keuken behoren volgende activiteiten:

- * Afwassen en het terug op juiste plaats zetten van het gebruikte materiaal,
- * Vochtig reinigen van binnenzijde flessenkoeler (indien gebruikt),
- * Gemaakte vlekken verwijderen van deksels vuilbakken,
- * Afwassen van bovenblad keuken, werktafels en spoelbak,
- * Verwijderen van gemaakte vlekken op bijvoorbeeld deur, kasten, ...
- * Leegmaken van vuilbakken in container,
- * Gaskraan afsluiten, verwarming afzetten en gordijn sluiten,
- * Dweilen van vloer.

9.2 Grote zaal

- * Tafels en stoelen terug op plaats zetten,
- * Verwijderen van gemaakte vlekken op bijvoorbeeld deuren, verwarming,...
- * Vegen of nat reinigen van vloer (afhankelijk van soort evenement),
- * Sluiten van gordijnen.

9.3 Sanitair

- * Reinigen van toiletputten (binnen –en buitenzijde),
- * Lavabo's uitwassen,
- * Spiegels opblinken,
- * Gemaakte vlekken verwijderen van muren, deuren, verwarming,...
- * Vuilbakken leegmaken,
- * Vloer nat reinigen.

9.4 Doucheruimte (indien gebruik van gemaakt)

- * Wasbak uitwassen,
- * Gemaakte vlekken verwijderen van deuren, banken, muren,...
- * Doucheruimte nat reinigen,
- * Vloer nat reinigen.

10 Sleutel en betaling

De sleutel wordt bezorgd na afspraak met de verantwoordelijke van het lokaal. Op het moment dat de sleutel terug overhandigd wordt (na evenement), dienen alle persoonlijke voorzieningen (van huurder) verwijderd te zijn uit het lokaal, dwz dat ook de drank terug opgehaald moet zijn.

De betaling gebeurt na afspraak bij overhandiging van de sleutel (voor of na het evenement).

11 Nuttige adressen en telefoonnummers

11.1 *Verantwoordelijken lokaal*

Ingrid Stevens	03/313.55.73 0498/52.91.54
Leen Aernouts (reserve nummer)	0495/53 75 78

11.2 *Hulpdiensten*

Brand, ongevallen, alle dringende hulp	100
Brandweer: kazerne:	03 690 46 96
Brandweer: bevelhebber A.Janssen	03 669 67 39
Antigifcentrum Brussel:	070 245 245

11.3 *Gemeente en politiediensten*

	Adres	Plaats	Telefoonnummer
Gemeentehuis Wuustwezel	Gemeentepark 1	Wuustwezel	03 690 46 00
Politiebureel	Bredabaan 352	Wuustwezel	03 669 96 11

11.4 *Gevestigde geneesheren*

	Adres	Plaats	Telefoonnummer
Van Imschoot en De Maeyer	Oud Dorpsstraat 39	Loenhout	03 669 75 12
Vermeiren en Bijnens	Wuustwezelseweg 16	Loenhout	03 669 96 66
Wachtdienst tijdens weekend			070 23 33 66

11.5 *Gevestigde apothekers*

	Adres	Plaats	Telefoonnummer
Schevelenbos	Kapelstraat	Loenhout	03 669 64 24
Segal	Bredabaan 464	Wuustwezel	03 669 61 19
Lefever-Broers	Dorpsstraat 17	Wuustwezel	03 669 61 37

12 Huisreglement

12.1 *Algemeen*

- * In het KLJ-lokaal geldt een algemeen rookverbod, dit naar aanleiding van het KB “Rookverbod in openbare plaatsen”, welke van kracht is sinds 1 januari’06.
- * Elke (gebruikte) ruimte moet gepoetst worden met water.
- * Er mag geen plakband gekleefd worden op ramen en deuren.
- * Alle duimspijkers, nietjes, plakband, ... moeten deskundig worden verwijderd. Spring verstandig om met deze bevestigingsmaterialen, beschadigingen zijn vlug gebeurd.
- * Tafels en stoelen moeten terug op hun plaats staan.
- * Sluit alle ramen en doe de lichten uit.
- * Zet verwarming af (vorstvrij).
- * Zet gaskranen dicht.

12.2 *Veiligheid*

- * De huurder mag in geen geval een aantal personen toelaten dat groter is dan het voorziene maximum.
- * Gemakkelijk brandbare materialen mogen niet in of aan het gebouw worden aangebracht. Het maken van vuur en het gebruik van rook- en ontploffingsmechanismen zijn zowel binnen als buiten het gebouw verboden.
- * Op de bovenste verdieping geldt een volledig rookverbod. De huurder dient erop toe te zien dat zijn gezelschap dit rookverbod strikt naleeft.
- * De trappen, gangen en deuren, evenals de wegen die er naartoe leiden, moeten een snelle en gemakkelijke ontruiming van het gebouw mogelijk maken. Het is dan ook verboden om het even welke voorwerpen die de doorgang kunnen belemmeren in de deuropeningen en gangen te plaatsen.
- * De brandslang mag enkel in geval van brand gebruikt worden.
- * De noodverlichting mag in geen geval uitgeschakeld of afgedekt worden.
- * Elektrische apparatuur die niet behoort tot de infrastructuur van de KLJ moet technisch in orde zijn, zoniet kan het gebruik ervan geweigerd worden. Voor het gebruik van zwaardere elektrische apparaten dient de huurder de toestemming van de huisbewaarder te krijgen.
- * Het is verboden te frituren met een friteuse op gas of een frietketel op het gasvuur.
- * Huisdieren zijn uit hygiënische overwegingen niet toegelaten in het gebouw.
- * De huurder dient bij het verlaten van het lokaal de gaskraan (van vuren in keuken) dicht te draaien.
- * De huurder wordt eraan herinnerd dat er in het lokaal geen apparatuur aanwezig is om te frituren. Indien hij zelf de nodige apparatuur meebrengt, draagt hij de verantwoordelijkheid voor het gebruik ervan, alsook voor eventuele ongevallen die door het gebruik veroorzaakt worden.