

# DE STOOMHAL 1.5

## Wij zijn weer open!!



### **Vanaf 1 juni 30 personen**

**Zoals aan alles, komt ook aan onze lockdown een einde. Wat was het stil zonder u. Maar we hebben een plan... we hebben de STOOMHAL omgebouwd naar de 1.5 strategie. Kan dat in de STOOMHAL? Zeker weten!! We hebben voldoende tijd gehad onze locatie in te richten volgens de RIVM richtlijnen. Maar zoals U van de STOOMHAL gewend bent... net even anders.**

### **WE NOEMEN ONS DAAROM NU EVEN STOOMHAL 1.5**

Natuurlijk houden we ons in de Stoomhal aan de RIVM richtlijnen. En richten we de Stoomhal en subzalen in op de 1.5 mtr. richtlijn.

We hebben het voordeel dat de STOOMHAL 200m<sup>2</sup> beslaat en de andere zalen 150m<sup>2</sup> en 80m<sup>2</sup>, dat geeft veel mogelijkheden.

Heeft u vragen over de inrichting en mogelijkheden dan vernemen wij het gaarne.

# Wij trakteren

## 10 jaar de Stoomhal

Het jaar 2020 is wellicht niet het feestjaar van deze eeuw. Maar feit is wel dat de STOOMHAL dit jaar in juni, 10 jaar bestaat.

Daarom trakteren wij iedere bezoeker die een dagarrangement boekt op een rondje luxe gebak.

De STOOMHAL met 200m<sup>2</sup> is weer geschikt voor bijeenkomsten van max. 30 personen.

Voor iedere deelnemer hebben we een eigen zitplek gecreëerd. Een eigen tafel op 2 meter van elkaar en ruime looproutes. De bar hebben wij ingericht als afhaalpunt waar wij u op veilige afstand maar toch met liefde uw drankje serveren.

Informeer naar de mogelijkheden op onze website of bel even gezellig! Uw bijdrage... een beetje geduld, dat is alles.

## 1.5 Inrichting

Op iets meer afstand met elkaar communiceren. De STOOMHAL heeft de entree, de consumptie afgifte en de zaalinrichting op 1.5 ingericht.

VEILIG VERGADEREN IS ZEKER.

## Video conferencing in de stoomhal

De STOOMHAL is de afgelopen periode veelvuldig gebruikt om op afstand workshops te geven. Wij hebben de zalen en de mogelijkheden.

Informeer hier naar.

## Goed eten is goed vergaderen

Wie eens in de STOOMHAL is geweest weet het waarschijnlijk wel. De broodjes en andere catering is van hoog niveau. In de **STOOMHAL 1.5** krijgt u uw lunch pakket in een eigen doos met de vooraf bestelde broodjes.

SMULLEN!!





## Capaciteit in de STOOMHAL

Natuurlijk houden we ons in de STOOMHAL aan de RIVM richtlijnen. En richten we de STOOMHAL en subzalen in op de 1.5 mtr. richtlijn. We hebben het voordeel dat de STOOMHAL 200m<sup>2</sup> beslaat en de andere zalen 150m<sup>2</sup> en 80m<sup>2</sup>, dat geeft veel mogelijkheden. Heeft u vragen over de inrichting en mogelijkheden dan vernemen wij het gaarne.

### Zoals nu vermeld vanaf 1 juni 2020 max 30 personen.

STOOMHAL: 30 personen eigen tafel en voldoende bewegingsruimte in zaal.

MACHINEKAMER: 9 personen rond de tafel of achter een eigen tafel in theater.

STOOKHUIS: 15 personen eigen tafel en voldoende bewegingsruimte in zaal  
Andere varianten in overleg. Koffie en lunch afgifte volgens 1.5 richtlijn.

### Zoals nu vermeld vanaf 1 juli 2020 max 100 personen

STOOMHAL: 75 personen en voldoende bewegingsruimte in zaal

MACHINEKAMER: 9 personen rond de tafel of achter een eigen tafel in theater.

STOOKHUIS: 30 personen en voldoende bewegingsruimte in zaal  
Andere varianten in overleg. Koffie en lunch afgifte volgens 1.5 richtlijn.

## Graag tot spoedig...

En wellicht vanaf 1 juli 100 personen. Wij zijn er klaar voor.

Mail ons: [info@destoomhal.nl](mailto:info@destoomhal.nl)

Bel ons: 06 22 47 68 36

Team **deSTOOMHAL**

Locatiebeheer: Mart Pot

Catering: Martin Kersbergen

