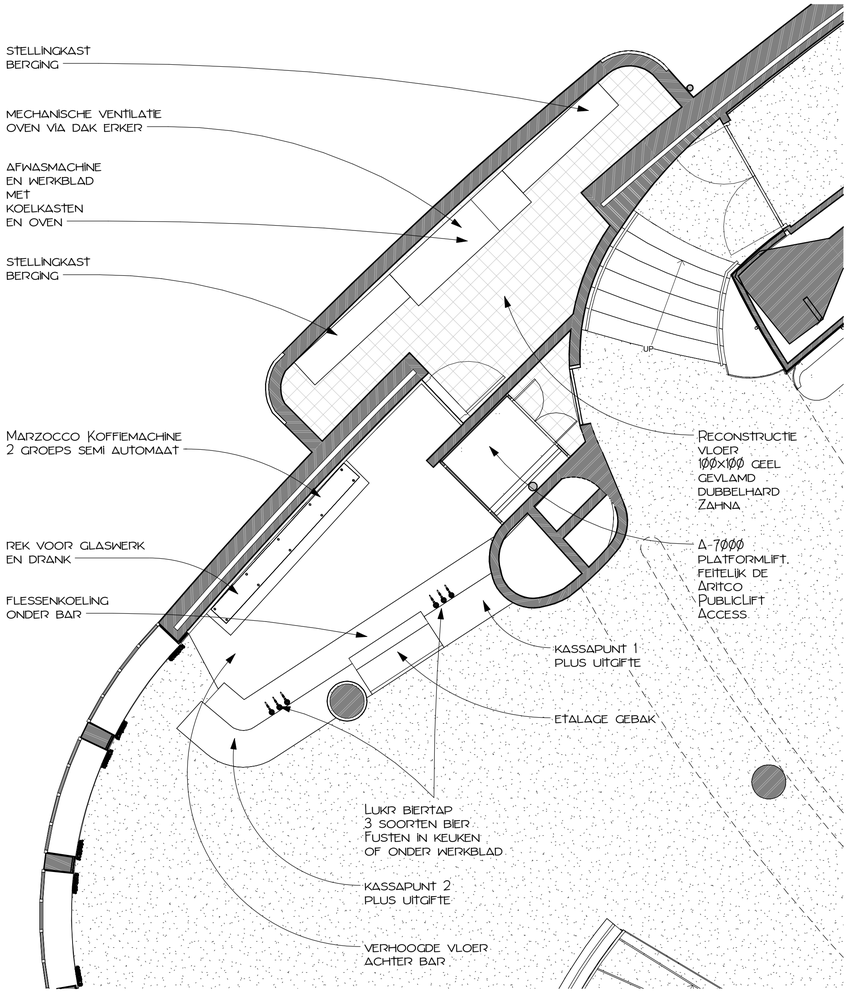
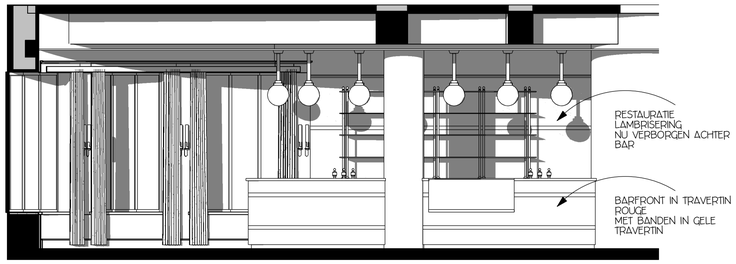


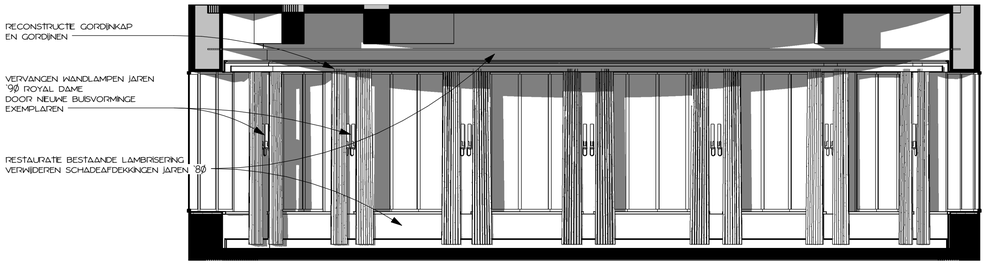
1 EERSTE VERDIEPING

schaal 1 : 50



2 DOORSNEDE J-J1 BAR FOYER

schaal 1 : 50



3 DOORSNEDE I-I1 FOYER

schaal 1 : 50

Barinrichting foyer Royal - afstemming PvE

1. Uitgangspunten en status
Deze toelichting betreft uitsluitend bar en achterliggende pantry op de eerste verdieping van de Royal; de restaurantkeuken van Rivoli valt buiten deze tekening.
Van Spronsen (22-09-2026) gaat uit van circa 18 m2 bar en 16 m2 pantry. Apparatuur en bereidingsniveau zijn voorstellen en nog geen vastgestelde keuze.
- Snelle bediening bij voorstellingen en evenementen.
- Twee bestel-, betaal- en uitgiftepunten aan de uiteinden van de bar.
- Frisdrank, water en mixers uit gekoelde flesjes; geen postmix.
- Eerst de menukaart en piekbelasting bepalen, dan apparatuur kiezen.

2. Koffie
Van Spronsen adviseert een tweegroeps semi-automatische espressomachine (Linea Classic S, ca. 3,35 kW) met koffiemolen (ca. 0,60 kW) en melkkoeling.
Twee verschillende koffiesystemen tegelijk (JURA plus semi-automaat) worden in het advies juist afgeraden. Een volautomaat kan later als ALTERNATIEF worden afgewogen; reserveaansluitingen zijn bespreekbaar.
- Water, filtratie, afvoer, elektra en werk-/uitkoopruimte voorzien.

3. Bier - voorstel opdrachtgever
Twee LIJKR-tappunten met ieder 2 of 3 kranen: in totaal 4-6 kranen, afhankelijk van de definitieve assortiment- en capaciteitskeuze. De tweede tapgroep moet nog worden ingetekend.
- Per tapstation lekblad, glasspoeler, voldoende uitgifteblad.
- Gekoelde fusten en leidingen; positie en leidingroute nog bepalen.
- CO2-flessen en drukregeling veilig en bereikbaar positioneren.

4. Frisdrank en water
Alle reguliere en bijzondere frisdranken, waters en mixers worden uit flesjes geschonken.
- Voldoende onderbouwkoeling en geschieden emballage-opslag.

Aanvullende voorwaarden:
• voldoende ruimte voor de voorraadverpakkingen en technische componenten, bij voorkeur uit het zicht en waar mogelijk in de keuken of achterliggende bergruimte.
• mogelijkheid voor pinbetaling;
• koppeling met keukenbestellingen;
• duidelijke scheiding tussen bestellen/betalen en afhalen;
• voldoende vrij werkblad voor gelijktijdige uitgifte van koffie, bier en gerechten.

5. Wijn en overige dranken
- Gekoelde opslag voor witte wijn, rose en mousserende wijn.
- Rode wijn en beperkte afsluitbare opslag sterke drank.
- Geen wijntap; uitgifte uit fles, per glas of per fles.

6. Cocktails
Een beperkt, vlot te bereiden assortiment cocktails en alcoholvrije varianten is mogelijk. Voorzie ijs, kleine garnituur- en ingrediëntenbak, speedrail en geschikt werkblad.
De bar wordt niet ingericht als gespecialiseerde cocktailkeuken. Mixers zijn beschikbaar in flesjes, niet via een frisdrankzuil.

7. Pantry en warme bereidingen
Oorspronkelijk was gedacht aan tosti s, airfryerbereidingen en kleine warme hapjes. Van Spronsen stelt een Rational-combisteamer XS (ca. 5,7 kW) voor met UltraVent Plus condensatie-/recirculatiekap (ca. 0,16 kW).
- Geen frituur, bakplaat of intensief verbereiden zonder afzonderlijke technische beoordeling.
- Werkbank, koeling, houdbare opslag, uitgifte/pass en hygiënische scheiding in samenhang ontwerpen.

8. Spoelen, retour en routes
Van Spronsen voorziet een vaatwasser (ca. 3,5 kW) in de pantry en een glazenwasmachine (ca. 3,4 kW) in de bar.
Controleer de noodzaak, werkruimte en vochtbelasting van beide apparaten.
- Retour van vuil glaswerk en servies gescheiden van schone uitgifte.
- Pass/doorgeeflukken tussen pantry en bar; afzonderlijk handenwaspunt.
- Afvalopslag en aan- en afvoer zonder kruising tijdens piekuren.

9. Kassa en uitgifte
Twee volledige kassa-/bestelpunten aan beide uiteinden van de bar, elk met betaalterminal, data/elektra en vrije werkruimte. Twee bestelschermen alleen gelden niet als volledige kassapunten.
- Uitgifte van koffie, bier, flessen en gerechten zonder kruisend verkeer.

10. Koeling en installaties
De volgende koelsystemen zijn van toepassing:
- Onderbouwkoeling voor flessen, wijn, melk en beperkte dagvoorraad.
- Ijsblokjesmachine: water en afvoer, koeling en warmteafgifte toetsen.
- Bier: fustkoeling, tapleidingen, CO2 en twee lekbladafvoeren.
- Water, warm water, filtratie, vuilwater, groepen en data in kaart.

Het PvE van Van Spronsen vermeldt ca. 18,05 kW totaal opgesteld vermogen voor de eerste verdieping; dit is een voorlopige
apparatuurstaat, exclusief nog uit te werken bierinstallaties en aanvullende voorzieningen.

11. Ventilatie - nader te berekenen
De UltraVent Plus recirculeert lucht en heeft volgens het voorstel geen eigen kanaal naar buiten. Dit is GEEN vervanging voor ventilatie van de pantry en voor afvoer van restwarmte, vocht en geuren.
Een zelfstandige voorziening is nodig wanneer de bestaande luchtbehandeling van de Royal niet geschikt of koppelbaar is. Als eerste ruimtelijke verkenning: circa 150-400 m3/h afvoer, met bij passende luchtsnelheid mogelijk circa rond 160-200 mm kanaal. GEEN vastgesteld ontwerpbeleid.
Een kleine dakuitvoer op de erker is slechts een te onderzoeken optie: verspreiding, luchtinlaten, geluid, brandveiligheid, waterdichtheid, zichtbaarheid en monumentvergunning toetsen.

12. Nog af te stemmen
Exploitant/Van Spronsen: definitieve menukaart, apparatuur en tapcapaciteit. K+ ventilatieberekening, afvoertraces, koellast en aansluitstaat. Architect: barindeling, zichtbaarheid van dakdoorvoer en monumentale inpassing. Plattegrond en 3D zijn schematisch: tapgroep 2, vervallen GRAPOS en definitieve pantryinrichting moeten in het bronmodel worden verwerkt.

Bronnen: Van Spronsen & Partners, Concept Advies Keuken Royal Rivoli, 22-09-2026, blz. 19-26; projectafstemming Royal, oktober 2026.



4 3D FOYER 02

schaal 1 : 1

Stadsherstel Limburg
Stadsherstel Limburg
+32 25 020 822
Bourgognestraat 13a
6191HK, Beek
The Netherlands
stadsherstellimburg@planet.nl
www.stadsherstellimburg.com

ROSAN SCHERES
Rosan Scheres
+31 6 28 61 63 33
Tongersestraat 65
6211 LP Maastricht
The Netherlands
rosanscheres@gmail.com
www.rosanscheres.com

mecanoo
Mecanoo Architecten B.V.
+31 15 278 81 00
Oude Delft 203
2611 HD, Delft
The Netherlands
info@mecanoo.nl
www.mecanoo.nl

project : Theater Royal Heerlen
onderdeel : BAR FOYER CONCEPT
opdr. gever : Gemeente Heerlen
Geleenstraat 25
6411 HP Heerlen
Nederland

10 20 30 40

schaal :	As indicated	gewijzigd :	tekening nr :
datum :	30-10-2019	29/10/2026 18:41:46	N044
eenheid:	mm	format : A1 landscape	

BAR FOYER CONCEPT