

## Veranderingen in de Taveerne

Het nieuwe snelbuffet van de Taveerne

Een belangrijke aangelegenheid voor de activiteiten van de Vereniging 'Vrienden van het Zuiderzeemuseum' is — er is in het jaarverslag 1976 reeds melding van gemaakt — de verandering aan 'de Taveerne'.

Al enige tijd was het duidelijk dat de keukenindefing te onpraktisch was geworden bij de toegenomen bezoekersaantallen. Daarom werd het goed geoordeeld om het bedrijfs-gedeelte van café-restaurant 'de Taveerne' anders te gaan indelen door boven de spoelkeuken en beneden de gewone keuken te moderniseren. Het geheel was al wel sterk verouderd gebleken alhoewel nog maar nauwelijks 16 jaar oud.



Daarbij was vooral van belang de oven meer centraal te plaatsen en praktischer te situeren ten opzichte van de liften, enz.

Ook de leidingen moesten worden gemoderniseerd en konden nu worden weggewerkt achter een nieuw systeemplafond. Een afzuigkap moest nodig worden aangebracht. Wenselijk was ook de benedenzaal — het souterrain — economischer te gaan gebruiken en als snelbuffet te laten functioneren. Daarmee kon dan de bovenruimte uitsluitend voor restaurant worden gebruikt. Die etage was voordien zowel als café als voor restaurant in gebruik. Er kunnen nu meer mensen worden geholpen in korter tijd en grotere groepen kunnen ook wat goedkoper worden bediend.

Het was evenwel niet zo eenvoudig te realiseren omdat het snelbuffet geen schade aan het voorkomen van de zaal mocht berokkenen wat het uiterlijk betreft, bijvoorbeeld door gebruik van veel chroom en glas. De zaal vroeg aangepaste vormgeving omdat het in hoofdzaak een houten interieur is.

De oude magazijnruimte is gestoopt en werd voor een gedeelte bij de keukenruimte getrokken. De bestaande grote glazenkast in het souterrain kon nu boven worden gebruikt als wijnrek voor het restaurant en daardoor kon de wijn uit de magazijnruimte worden genomen, die dan weer gunstig voor een ander doel kan worden gebruikt.

Het snelbuffet is qua vorm geïnspireerd op een oude winkelbetimmering, in detaillering zoveel mogelijk aangepast aan het model van de zaal.

In de keuken zijn alle leidingen vernieuwd. In de spoelkeuken is een compleet nieuwe vaatwasser aangebracht, waardoor de oude granieten aanrechten moesten worden verwijderd; nieuwe tafels zijn daar nu bij aangesloten.

Door het weghalen van de diensttrap tussen de beide keukens kwam er boven en beneden meer ruimte om het ovenblok meer centraal in de keuken te plaatsen.

De apparatuur werd voorts uitgebreid met friteuze en afzuigkap, waardoor nu ook de etensgeur uit het gedeelte boven de keuken wegblijft, en spoelbakken voor groente.

In het souterrain is de ruimte verdeeld in een warme- en een koude keuken, de laatste uitsluitend aan snelbuffet en magazijnstellingen. En er zijn nu nieuwe, moderne werktafels.

Het snelbuffet kan de bezoekers ijs, soepen, salades, plateservice, broodjes, frisdranken, koffie en gebak leveren. Het zal alleen functioneren in het hoogseizoen. De nu ontworpen vorm betekent dat de benedenzaal ook bij bruiloften en partijen aantrekkelijk blijft.