

Technische lijst 'Selamat Makan'

Aankomst 3 uur voor aanvang.

- 2 personenauto's (graag parkeerplaatsen vrijhouden).
- Wij komen met 4 personen (2 acteurs, 2 helpers).

Decor

- Nodig zijn:
- Een praktikabel van het theater; 1x2 mtr. Poten op tafelhoogte (± 70 cm).
 - o Deze tafel/praktikabel staat iets rechts van het midden.
- Een statafel van het theater; vierkant of rond; circa 70x70 of doorsnee 70 cm.
 - o Opstelling schuin achter tafel.
- We nemen mee; 2 krukken, aankleding voor de tafel, diverse rekvisieten, pannen.
- Hieronder 2 kookplaatjes, **1500W** p.st., plus een keukenmachine, **450W**.
 - o Totaal **3450W** (dus waarschijnlijk zijn 2 groepen van 220V nodig).
- **Er wordt gekookt op toneel! Rookmelders tijdens voorstelling uitschakelen!**

Geluid

- Een geluidsinstallatie met cd speler is nodig.
 - o Op cd of USB stick wordt een soundscape aangeleverd.
 - o Deze blijft tijdens de hele voorstelling aan.
- Ook een headset voor de verteller wordt geleverd door de zaal.

Licht

- Licht van het theater (we nemen zelf geen licht mee):
 - o Warm front (L152), ruim vanaf linker kruk tot rechter kruk incl. tafel.
 - o Eventueel een extra tweede plan voor tafel en loopruimte/statafel daarachter.
 - o Zijlicht (L136) gehele speelvlak inclusief tafel.
 - o Tegenlicht gehele speelvlak (liefst L079 anders L195).
 - o Zaallicht blijft tijdens de voorstelling zwak aan.
- Er is één speelstand.
- Waar nodig levert de zaal verlengkabels en tape.
- **De technische bediening van geluid en licht is beperkt, maar de aanwezigheid van een technicus van de zaal tijdens de voorstelling is wel noodzakelijk.**

Buffet

- In de eetruimte is een buffettafel nodig van minimaal 400 cm lengte, 80 tot 100 cm breed en circa 70 cm hoog.
- Er is ruimte achter het buffet waar de acteurs en hulp voor het publiek opscheppen.
- Er is stroom nodig (plus eventueel verlengkabel) voor een slowcooker van 700W.
- Het horecapersoneel van het theater verzamelt na afloop de eetmandjes en het bestek, die wij vervolgens afwassen/opruimen.

Keuken

- De zaal zorgt voor een heteluchtoven met ruimte voor minimaal 3 gastronom 1/1 bakken!
- Een koelkast.
- 3 stroomaansluitingen voor rijstkokers (3x1500W).
- Wij maken gebruik van de vaatwasser.
- **Afwijkingen in apparatuur en maten tijdig doorgeven!**

