FOTOVERSLAG BOUW TOERISTISCH OPLEIDINGEN CENTRUM QUINUAQ

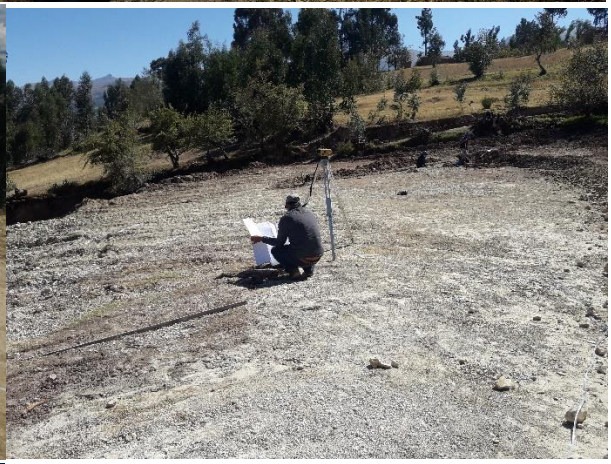
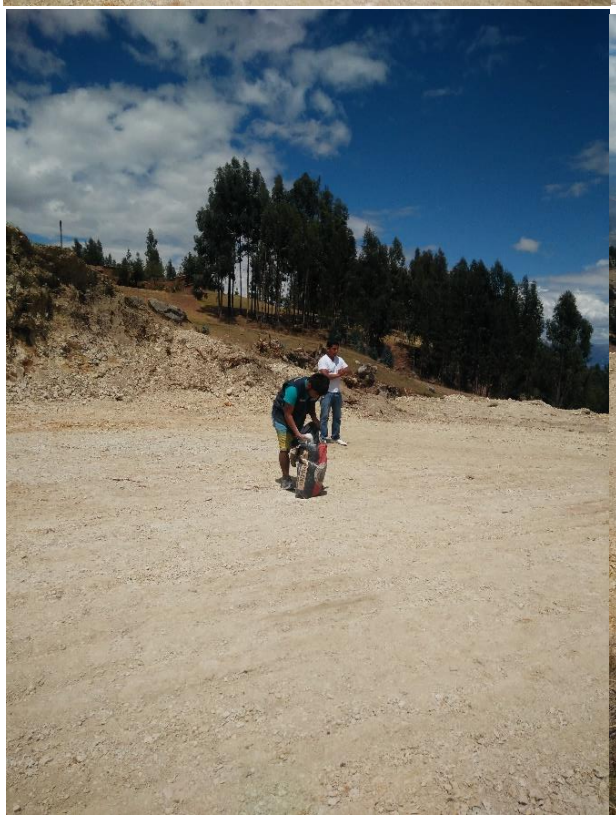






Terrein ligt in Lorenzayocc, Quinua, 3200 meter hoogte. Koop terrein € 27.000, 1.3 hectare. Het terrein was steil dus moesten we starten met nivelleren. We hebben meters hoog afgegraven en op sommige plekken ook meters bijgevuld. Na een dag of 4 konden we starten met de bouw van het opleidingsrestaurant op een groot vlak land.










Ingenieur Percy, opzichter Odilon en alle werkmannen hielpen mee bij het uittekenen met gips van de lijnen op de grond. Nadat we bijna een dag gewerkt hadden en we steeds opnieuw moesten meten omdat het niet uitkwam, kwamen we erachter dat de beginknop op het meetlint dat we gekocht hadden, op 7 cm startte. Alle gips vermengen met de grond en vrolijk opnieuw beginnen met lijnen uitzetten.










Mannen uit Lorenzayocc werden gecontracteerd voor deze zware klus: uitgraven van de funderingen.







Mama Alice kocht een betonmenger. Na de bouw is deze weer verkocht.












De metalen ‘pilaar-harnassen’ worden gevuld met cement.










De funderingen van cement. Buurjongen Edmund kwam regelmatig bij zijn vader Vacilio kijken, ondanks de veiligheidswaarschuwingen van de ingenieur.

De lemen blokken voor de muren zijn gemaakt door een groepje mannen uit Quinua. De blokken hebben bijna een maand gedroogd en zijn klaar voor gebruik.








Bouw van de adobe (lemen) buitenmuren.































Start met de bouw van de binnenmuren.






























Vroegere timmerleraar van Mama Alice, Daniel, bouwt het dak met hulp van onze afgestudeerde timmermannen.









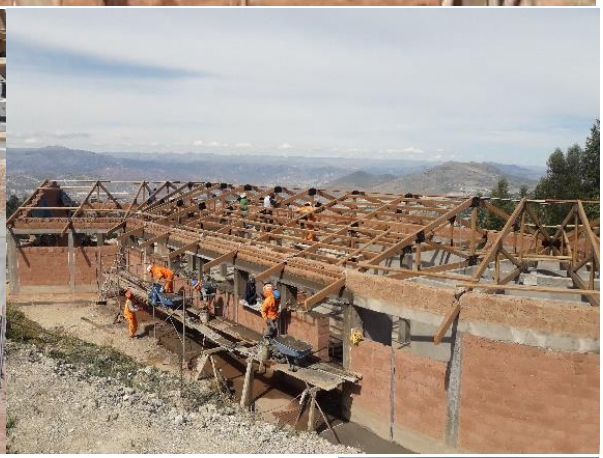






















De dakpannen kwamen aan in Quinua met een grote vrachtwagen. De vrachtwagen was te groot voor de scherpe bochten naar Lorenzayocc, daarom moesten de grote dozen met een hijskraan over getild worden. De hijskraan kwam wel tot aan het terrein. Dit alles heeft een hele dag geduurd.















Op de houten balken werden triplay platen getimmerd en daarop een soort asfalt tegen de regen.









Grote, wekenlange klus: dakpannen leggen. Vooral de verbindingen waar de bochten zijn, waren ergingewikkeld.







.

Een mooie Peruaanse traditie. Wanneer het dak af is en de beschermheiligen-, kerken- of stierenbeelden op het dak geplaatst zijn, wordt het gebouw met goedkope champagne en bloemstukken geopend. De eigenaren van het pand gooien snoep en geldmunten naar het publiek dat gekomen is om de opening mee te vieren. De chefs bereidden een mooie cavia voor opzichter Odilon. Hij krijgt ook een bak bier om samen met de mannen te vieren dat de zwaarste klus achter de rug is.







Regenperiode met heel zware buien, weken achter elkaar. Binnen werd hard doorgewerkt en zo gauw het maar even droog was, werd buiten weer doorgewerkt.





Groot terras waar later tegels gelegd worden.











Afzuigkap voor de opleidingskeuken en de vloertegels voor het terras en de keuken kwamen uit Lima.

Ook nu was de vrachtwagen te groot, dus reed de auto een keer of 5 op en neer naar het terrein.




De sequia, het kleine slootje dat langs de weg loopt en waar je land mee kunt besproeien en waar de herders hun dieren laten drinken, werd door Mama Alice opgeknapt.

Hieronder links foto van een kleine afvoer naast het terras voor regenwater en afval-schoonmaak water van het terras. Foto rechts worden de deksels gemaakt voor de putten grijs en zwart water.
















Kozijnen en deuren werden gemaakt door timmerman Jhonny, samen met zijn collega's en enkele jongeren van Mama Alice.

Voor het verfwerk werd de vader van Alvaro, een van de Mama Alice leerlingen, gecontracteerd.









We ontvingen mooie lampen van de Signify Foundation.



Als we nu vanuit Quinua richting Lorenzayocc reden, werden we helemaal blij van dit prachtige gebouw dat zo mooi past in de Peruaanse bergen.





Helaas bleek de microcementen vloer ongeschikt voor de keuken en werden tegels in de keuken gelegd.



De laatste afwerkingen aan het gebouw.







Aanleg van de afvoer van het zwart en grijs water (gescheiden) naar het laagste punt op ons terrein, op voldoende afstand van het opleidingsrestaurant.

Het resultaat van grote dromen en hard werken.





Leerlingen van de vakopleiding tot ober-barman-kok, samen met links chefkok Aleksander en midden achteraan Frederique.



Links: Leraar metaal bewerken Richard maakte de schommel samen voormalig leerlingen die afgestudeerd zijn aan de vakopleiding metaal bewerken van Mama Alice.

Onder: Het uitzicht vanaf het terras en in het restaurant is spectaculair.



Enthousiaste gasten en hun foto’s











…….







Foto's van het maken van een mooi promotiefilmpje met 'grond'camera en drone:

https://www.youtube.com/watch?v=2QC1KxbX7os&feature=youtu.be&fbclid=IwAR2BipiOj0jeI8IphHDgpSpx0_0B_fDq1pJC9YFQ9APS51rlwGHAJIkfG_8