

## Kleine Checkliste für Caterer im Alten Obstkeller

<b>Anlieferung</b>	<p>Bitte den Aufbau immer erst am Auftag der jeweiligen Veranstaltung! Bitte sprechen Sie sich wegen der Anlieferungszeit mit Ihrem jeweiligen Auftraggeber ab. Für Hochzeiten (die in der Regel samstags stattfinden): ab Freitagmittag Für alle anderen Tages- oder Abendveranstaltungen: ab 12 Uhr des betreffenden Tages.</p>
<b>Abholung</b>	<p>Immer spätestens am Folgetag der Veranstaltung vormittags abholen. Bei Hochzeiten: am Montagmorgen bis mittags. <b>Bitte prüfen Sie, ob Sie keine Teile vom Obstkeller mitgenommen haben</b> – Mitgenommenes wird Ihrem Auftraggeber in Rechnung gestellt. Von Ihnen Lieengelassenes muss am Folgesamstag zwischen 10-13 Uhr abgeholt werden.</p>
<b>Parkplatz</b>	<p>Zum Auf- und Abbau können sie direkt an der gepflasterten Behindertenrampe oder zum Be-/und Entladen an der Rampe des Cateringbereiches halten. Dann aber bitte sofort die (Feuerwehrrettungsweg-)Gasse freimachen und einen normalen Parkplatz nutzen, oder besser noch: gleich die großen Parkbuchten im unmittelbar angrenzenden kleinen Gewerbegebiet (Am Hohen Bild /Wendelinusring) nutzen.</p>
<b>Strom</b>	<p>Im Saal befinden sich an den Pfosten Bodentanks mit jeweils zwei Steckdosen, im Salon gibt es Steckdosen entlang der Wände und in den Mittelpfosten. Wir haben diverse (mit Aufkleber markierte!) Verlängerungskabel. Bitte bringen Sie aber auch eigenes Material mit. <b>Bitte teilen Sie uns unbedingt mit falls Sie irgendwo Starkstrom benötigen oder falls sie mehr als 5 Stromkreise / 10 Verbraucher anschließen wollen.</b> Die Sicherungskästen befinden sich im hinteren Seminarraum &gt; großer Saal, an der Wand der Teeküche &gt; Teeküche, und im Cateringbereich &gt; Cateringbereich &amp; Salon Rouge.</p>
<b>Cateringbereich</b>	<p>Unser Cateringbereich besteht aus zwei Räumen, einem Anrichteraum und dem hochgeflisten Spül-/Cateringbereich, Gesamtgröße ca. 40 m<sup>2</sup>. Der Boden ist mit rutschfesten Fliesen (R12) ausgelegt. Der Catering-Bereich ist zum Finishing konzipiert und ist nicht mit Küchengeräten versehen. Konvektomaten können hier angebracht werden. Starkstrom (32 bzw. 16 Ampere) &amp; Wasseranschluß sind vorhanden. Außerdem befindet sich dort folgendes Equipment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Großer Umluft-Kühlschrank (600 l).</li> <li>• Gastrospülmaschine (Reiniger/Klarspüler automatisch dosiert).</li> <li>• Spülbecken mit Handbrause</li> <li>• Handwaschbecken</li> <li>• 7 Edelstahl Anrichten/Theken à 1,2m*60cm (6) &amp; 2m*70cm (1),</li> <li>• 2 Servierwägen,</li> <li>• 2 Tellerwärmer für jeweils ca. 60 Teller</li> <li>• Tellerschrank (<i>offen falls bestellt</i>) mit Eß- &amp; Suppentellern, Glasschalen &amp; -tellern, Besteck</li> </ul> <p>Im Salon Rouge befindet sich der Schrank (<i>offen falls bestellt</i>) für Gläser + Kaffee-Zubehör usw.</p>
<b>„Show-Cooking“ Cocktailbar Brandschutz und BODENSchutz</b>	<p>Der Boden im Saal und Salon Rouge besteht aus massiven Lärchenholz-Dielen, also keine unkomplizierten Fliesen, PVC usw. Bei Show-Cooking, Grillen und Tätigkeiten, bei denen Flüssigkeiten (z.B. bei Cocktailbar) oder Fettiges danebengehen kann (und auch tut), bitte geeignete Folie zum Unterlegen mitbringen. Klebeband vom Obstkeller liegt bereit. <b>Bitte kein eigenes Klebeband verwenden!</b> Achtung: stark rauchende Tätigkeiten unbedingt vermeiden, da sonst der Brandmelder anspringt! Bitte im Zweifelsfall vorher besprechen! Bei Nutzung von Brennpaste bitte vorsichtig hantieren, Brandflecken in Tischwäsche, Boden oder Mobiliar können teuer werden. Bei Hochzeitstorten/Desserts: <b>keine Pyrotechnik</b> (generell untersagt wegen Brandmeldeanlage/Brandgefahr) oder <b>keine große Wunderkerzen</b> einsetzen: Brandloch-Gefahr</p>

<b>Transport</b>	Es befindet sich eine Sackkarre und ein Transportwagen im Cateringbereich des Obstkellers. Zum Geschirrtransport gibt es ferner spezielle ‚Hundchen‘. Wenn Sie eine eigene Karre nutzen wollen: nur Luftreifen sind wegen des Dielenbodens im Flurbereich gestattet. Transportwagen mit Hartkunststoffrollen sind bei uns <b>nicht gestattet!</b> Bitte nicht die Edelstahl-Servierwagen zum Transport schwerer Dinge wie Fässer / Getränkeboxen / Geschirr nutzen. Bitte nichts über den Boden schleifen!
<b>Gläser Geschirr Besteck</b>	Geschirr (s. Materialliste) wird in den dafür eigens gefertigten Schränken zur Verfügung gestellt. Wird nichts bestellt, sind die Schränke verschlossen und dann stehen außer den Thermoskannen keine weiteren Accessoires bereit. Bitte planen Sie dementsprechend!
<b>Aufbewahrung</b>	Sämtliche Geschirrtteile/ Besteck /Gläser sind in grauen Euro-Kisten in den Schränken gelagert und müssen dort nach Gebrauch auch wieder gespült (nicht poliert) in angegebener Anzahl eingeräumt werden. Eine Bruchliste wird bei der Übergabe ausgehändigt. Bruch, Verlust und Mehrarbeit bei unsachgemäßem Spülen/Einräumen werden dem Mieter berechnet.
<b>Getränkereich/ Teeküche</b>	Im Getränkereich (Teeküche) befinden sich: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Gastro-Gläsergeschirrspülmaschine (automatische Dosierung),</li> <li>• 1 normale Haushalts-Spülmaschine mit Tabs,</li> <li>• Raumhohe verzinkte Regale für Gläser,</li> <li>• Großer Umluft-Kühlschrank (600 l),</li> <li>• 200 l Kühl-/Gefrierkombination mit 3 Sterne-Fach für Crushed Ice (Fassungsvermögen 5 Eisbeutel à 2 l).</li> </ul> Sollte zusätzlicher Platz für Crushed Ice / Eiswürfel benötigt werden, sollten entsprechende Styroporboxen oder eine Eistheke mitgebracht werden.
<b>Zapfanlage</b>	Der Alte Obstkeller verfügt im Getränkereich ferner über <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine Edelstahltheke mit Zapfanlage mit 2 separaten Leitungen, die jeweils kurz vor jeder Veranstaltung vom Alten Obstkeller frisch durchgespült werden.</li> <li>• 15l oder 30l Fässer können verwendet werden.</li> <li>• Ein Durchlaufkühler ist direkt unter der Theke vorhanden.</li> <li>• Eine CO<sub>2</sub> Flasche (nebst Reserveflasche) ist ebenfalls unter der Theke vorhanden.</li> </ul> Bei den Anschlüssen handelt es sich um die gängigen Schnellverschlüsse. Bei Spezialsorten (wie z.B. Guinness) muss der Getränkehändler eigene Adapter mitbringen.
<b>Auftraggeber</b>	Bitte besprechen Sie mit Ihren Auftraggebern: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ihre Anliefer-/ und Abbauzeiten</li> <li>• Den Umfang Ihrer Dienstleistung (wichtig z.B.: sollen Getränke von Ihnen in die Kühlschränke transportiert werden, Fässer angeschlossen werden?)</li> </ul>
<b>Zusätzliches Gartenmobiliar</b>	Biertischgarnituren kommen ausschließlich im Garten zum Einsatz, die Zufahrt zum Garten erfolgt ggfls. über den Parkplatz an der Stirnseite OST und nicht über die Rasenflächen. Bitte klären Sie mit Ihrem Auftraggeber auch ab, wer die Tische in den Garten transportiert/aufstellt und wieder abbaut/im Getränke-Anhänger einlagert, bzw. - bei Biertischgarnituren vom Obstkeller - diese wieder in den Kellerbereich zurückstellt. Das Gleiche gilt für zusätzliche Stehtische oder anderes Biergarten-Mobiliar.