

## Kleine Checkliste für Getränkelieferanten im Alten Obstkeller

<b>Anlieferung</b>	Bitte die Getränkeanlieferung immer erst am Auftag der jeweiligen Veranstaltung! Für Hochzeiten (die in der Regel am Samstag stattfinden): ab Freitagmittag möglich Für Abendveranstaltungen: ab 12 Uhr des betreffenden Tages, bei Tagesevents: nach Absprache.
<b>Abholung</b>	Immer am Folgetag der Veranstaltung vormittags den Anhänger wieder abholen. Bei Hochzeiten: am Montagmorgen bis mittags.
<b>Anhänger-Parkplatz</b>	Getränkeanhänger immer mit der Türe nach hinten zur Lieferanten-Treppe, leicht schräg abstellen, damit die Gäste noch gut parken können & die Gasse vor dem Eingang noch befahren werden kann. Bitte ein gut sichtbares Teil über die freistehende Deichsel hängen.
<b>Strom</b>	Am Anhängerparkplatz liegt ein Verlängerungskabel als Stromleitung für den Getränkewagen bereit, die mit Zeitschaltuhr zu- bzw. abgeschaltet wird. Das Kabel befindet sich in der Wandnische im Abgang zu den Müllbehältern. Bei Abholung bitte wieder aufgerollt dort platzieren.
<b>Transport</b>	Falls die Getränke von Ihnen in den Obstkeller gebracht werden sollen: Bitte sprechen Sie sich wegen der Anlieferungszeit mit Ihrem jeweiligen Auftraggeber ab. Es befindet sich eine Sackkarre im Cateringbereich des Obstkellers. Wenn Sie eine eigene Karre nutzen wollen: nur Luftreifen sind wegen des Dielenbodens im Flurbereich gestattet. Bei ‚Hundchen‘: Gummireifen (keine Hartkunststoffrollen) nutzen Bitte nicht die Edelstahl- Servierwagen zum Transport von Kästen und Fässern nutzen.
<b>Zapfanlage</b>	Der Alte Obstkeller verfügt über eine Edelstahltheke mit Zapfanlage mit 2 separaten Leitungen, die jeweils kurz vor jeder Veranstaltung vom Alten Obstkeller frisch durchgespült werden. 15l oder 30l Fässer können verwendet werden. Ein Durchlaufkühler ist direkt unter der Theke vorhanden. Eine CO <sup>2</sup> Flasche (nebst Reserveflasche) ist ebenfalls unter der Theke vorhanden. Bei den Anschlüssen handelt es sich um die gängigen Schnellverschlüsse. Bei Spezialsorten (wie z.B. Guinness) bitte eignen Adapter mitbringen.
<b>Kühlschränke</b>	Im Getränkebereich befinden sich 2 Kühlschränke: <ul style="list-style-type: none"><li>• 600 l Umluftkühlschrank</li><li>• 200 l Kühl-/Gefrierkombination mit 3 Sterne –Fach für Crushed Ice.</li></ul> Sollte zusätzlicher Platz für Crushed Ice / Eiswürfel benötigt werden, müssen entsprechende Styroporboxen mitgebracht werden. Zwei weitere Kühlschränke befinden sich im Cateringbereich. Diese sind aber in der Regel für die Lagerung von Speisen in Gebrauch.
<b>Auftraggeber</b>	Bitte besprechen Sie mit Ihren Auftraggebern: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ihre Anlieferzeit</li><li>• den Umfang Ihrer Dienstleistung (Wichtig z.B.: sollen Getränke von Ihnen in die Kühlschränke transportiert werden, Fässer angeschlossen werden?)</li><li>• Schlüsselübergabe und Schlüsselrückgabe</li></ul>
<b>Zusätzliche Biertisch-Garnituren</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 auch hier mit Ihrem Auftraggeber ab, wer die Tische in den Garten transportiert/aufstellt und wieder abbaut/im Anhänger einlagert. Das Gleiche gilt für zusätzliche Stehtische oder anderes Biergarten-Mobiliar.