

## Kleine Checkliste für Caterer im Alten Obstkeller

<b>Anlieferung / Aufbau</b>	Bitte den Aufbau immer erst am Auftag der jeweiligen Veranstaltung! Bitte sprechen Sie sich mit Ihren Auftraggebern ab! Für Hochzeiten (die in der Regel am Samstag stattfinden): ab Freitagmittag möglich. Für Abendveranstaltungen: ab 12 Uhr des betreffenden Tages, bei Tagesevents: nach Absprache mit dem Obstkeller.
<b>Abholung</b>	Immer spätestens am Folgetag der Veranstaltung ab 10 Uhr abholen. Bei Hochzeiten: am Montagmorgen <b>von 10 Uhr bis 12 Uhr</b> oder nach Absprache. <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.
<b>Parkplatz</b>	Zum Auf- und Abbau können sie direkt an der gepflasterten Behindertenrampe oder zum Be-/und Entladen an der Treppe 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.
<b>Strom</b>	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. <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 (für den großen Saal), an der Wand der Teeküche (für die Teeküche), und im Cateringbereich (für den Cateringbereich & den Salon Rouge). Gerne weisen wir Sie hierzu kurz ein.
<b>Cateringbereich</b>	Unser Cateringbereich besteht aus zwei Räumen, einem Anrichtraum 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. Vorhandene <b>Stromanschlüsse</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 X CEE /5-polig 32 A</li> <li>• 2 x CEE/5-polig 16 A,</li> <li>• 10 x Steckdosen 16 A).</li> </ul> Separater <b>Wasseranschluß</b> vorhanden. Außerdem befindet sich dort folgendes <b>Equipment</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Großer Umluft-Kühlschrank (600 l) + 180 l Kühlschrank mit 3 *** Fach.</li> <li>• Gastro-Spülmaschine (Reiniger/Klarspüler automatisch dosiert).</li> <li>• Doppel-Spülbecken mit Handbrause</li> <li>• Handwaschbecken / Ausgußbecken</li> <li>• 6 Edelstahl Anrichten/Theken à 1,0m*60cm (5) &amp; 2m*70cm (1),</li> <li>• 2 Servierwägen,</li> <li>• 2 Tellerwärmer für jeweils ca. 60 Teller</li> <li>• Tellerschrank (<i>offen nur falls bestellt</i>) mit EB- &amp; Suppentellern, Glasschalen &amp; -tellern, Besteck. Im Schrank im Salon Rouge (<i>offen nur falls bestellt</i>) befinden sich Gläser + Kaffee-Zubehör usw.</li> <li>• Mobile Eistruhe (<i>offen nur falls bestellt</i>) &gt;&gt; bitte klären Sie unbedingt mit Ihrem Auftraggeber ab, ob Sie die optionalen Dinge benötigen.</li> <li>• Unter <a href="http://www.obstkeller.de">www.obstkeller.de</a> finden Sie im Downloadbereich unsere aktuelle <b>Materialliste</b></li> </ul>
<b>„Show-Cooking“ Cocktailbar Brandschutz und BODENSchutz</b>	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/Teppichboden zum Unterlegen mitbringen oder dem Obstkeller rechtzeitig vorab Bescheid sagen. (Wir haben PVC Belag vor Ort: 2 X 2,5m, 1 X 3m). Klebeband vom Obstkeller liegt ebenfalls 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, für von Ihnen verursachte Brandschäden haften Sie! Bei Hochzeitstorten/Desserts: <b>keine Pyrotechnik</b> (generell untersagt wegen Brandmeldeanlage/Brandgefahr) oder <b>keine große Wunderkerzen</b> einsetzen: Brandloch-Gefahr

<b>Transport</b>	<p>Es befindet sich eine Sackkarre und ein Transportwagen (max. 200 kg) 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.</p> <p><b>Transportwagen mit Hartkunststoffrollen sind bei uns nicht gestattet!</b> Bitte nicht die Edelstahl-Servierwagen zum Transport schwerer Dinge wie Fässer / Getränkekisten / Geschirr nutzen. Bitte nichts über den Boden schleifen!</p>		
<b>Gläser Geschirr Besteck  Aufbewahrung</b>	<p>Geschirr (s. Materialliste / Download auch über die Obstkeller Homepage) wird in den dafür eigens gefertigten Schränken zur Verfügung gestellt (s.o.). Wird das nicht bestellt, sind die Schränke verschlossen, dann stehen außer den Thermoskannen keine weiteren Accessoires bereit. Bitte sprechen Sie sich mit Ihrem Kunden hierüber!</p> <p>Sämtliche Geschirrtteile/ Besteck /Gläser sind in grauen Euro-Kisten in den Schränken gelagert und müssen dort nach Gebrauch auch wieder ordentlich 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.</p>		
<b>Getränkebereich/ Teeküche</b>	<p>Im Getränkebereich (Teeküche) befinden sich:</p> <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>• 2 große Umluft-Kühlschränke (600 l/400l) für Getränke.</li> <li>• <i>(Nur falls bestellt: Mobile Eistruhe 210 l Fassungsvermögen)</i></li> </ul>		
<b>Service</b>	<p>Falls der Service über Sie kommt, stellen Sie bitte sicher, dass eine verantwortliche Servicekraft bei der Schlüsselübergabe/technische Einweisung anwesend ist, da beide nur einmal und zusammen erfolgen.</p> <p>Sollte der Service von unserem Kooperationspartner, dem KellnerInnen-Ring erbracht werden, dann teilen Sie uns bitte mit, falls Sie erwarten, dass Ihr mitgebrachtes Geschirr / Chafing Dishes o.ä. gereinigt werden soll, da in dem Fall anders geplant werden muss. Falls Sie das nicht vorab abgesprochen haben, wird diese Leistung nicht durch den KellnerInnen-Ring erbracht.</p>		
<b>BBQ / Smoker / Grill / Strom im Außenbereich</b>	<p>BBQ/Smoker/Grill können nach Absprache auf der Terrasse oder der Wiese aufgestellt werden. Bitte sorgen Sie auch hier für ausreichend Bodenschutz gegen Verbrennungen der Grasnarbe und Fettspritzer (Terrasse). Genügend Abstand zum Gebäude und geeignete Feuerschutzmaßnahmen muß selbstverständlich sein. Starke Rauchentwicklung hat zu unterbleiben und ggfls. sind behördliche Auflagen zu beachten (z.B. bei starker Trockenheit).</p> <p>Die Anlieferung muß über den Parkplatz Ostseite und nicht über die Rasenflächen erfolgen. Teilen Sie uns ferner unbedingt Ihren Strombedarf im Außenbereich mit.</p> <table border="1"> <tr> <td> <p><b>Standardmäßig vorhandene Stromanschlüsse</b> (Aufschaltung nach Absprache):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 x CEE 5-polig 16 A</li> <li>• 2 Steckdosen 16 A</li> </ul> </td> <td> <p><b>Zusätzlich vorhandene Stromanschlüsse</b> (Aufschaltung nach Absprache):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 x CEE 5-polig 32 A</li> <li>• 2 x CEE 5-polig 16 A</li> <li>• 3 Steckdosen 16 A</li> </ul> </td> </tr> </table>	<p><b>Standardmäßig vorhandene Stromanschlüsse</b> (Aufschaltung nach Absprache):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 x CEE 5-polig 16 A</li> <li>• 2 Steckdosen 16 A</li> </ul>	<p><b>Zusätzlich vorhandene Stromanschlüsse</b> (Aufschaltung nach Absprache):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 x CEE 5-polig 32 A</li> <li>• 2 x CEE 5-polig 16 A</li> <li>• 3 Steckdosen 16 A</li> </ul>
<p><b>Standardmäßig vorhandene Stromanschlüsse</b> (Aufschaltung nach Absprache):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 x CEE 5-polig 16 A</li> <li>• 2 Steckdosen 16 A</li> </ul>	<p><b>Zusätzlich vorhandene Stromanschlüsse</b> (Aufschaltung nach Absprache):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 x CEE 5-polig 32 A</li> <li>• 2 x CEE 5-polig 16 A</li> <li>• 3 Steckdosen 16 A</li> </ul>		
<b>Zapfanlage</b>	<p>Der Alte Obstkeller verfügt im Getränkebereich ferner über eine Edelstahltheke mit Zapfanlage mit 2 separaten Leitungen, die jeweils kurz vor jeder Veranstaltung vom Alten Obstkeller frisch durchgespült werden. Bei den Anschlüssen handelt es sich um die gängigen Schnellverschlüsse (flach). Bei Spezialsorten (wie z.B. Guinness) muss der Getränkehändler eigene Adapter mitbringen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15l oder 30l Fässer können verwendet werden.</li> <li>• Ein Durchlaufkühler und eine CO<sub>2</sub> Flasche (nebst Reserveflasche) sind an der Theke vorhanden.</li> <li>• Sollte kein Faßbier bestellt sein, kann der Faßkühlbereich auch für Kästen genutzt werden.</li> </ul>		
<b>Auftraggeber</b>	<p>Bitte besprechen Sie mit Ihren Auftraggebern:</p> <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, weitere Servicedienstleistungen?)</li> </ul>		
<b>Gartenmobiliar</b>	<p>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/einlagert. Das Gleiche gilt für Stehtische oder weiteres Biergarten-Mobiliar.</p>		
<b>Bei Fragen:</b>	<b>Alter Obstkeller ♦ Am Hohen Bild 23 ♦ 63933 Mönchberg ♦ info@obstkeller.de ♦ 09374-902156</b>		