

## Kleine Checkliste für Getränkeliieferanten 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 <b>von 10 Uhr bis 12 Uhr</b> oder nach Absprache.
<b>Anhänger-Parkplatz</b>	Getränkeanhänger immer mit der Türe nach hinten zur Lieferanten-Treppe, parallel zum Haus (schmale Seite) 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. Lassen Sie sich ggfls. von uns einweisen!
<b>Strom</b>	Am Stellplatz liegt ein „normales“ Stromkabel/Steckdose 230 V 16 A für den Getränkewagen bereit. Strom wird mit Zeitschaltuhr zu- bzw. abgeschaltet. 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 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. <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></ul> Sollte kein Faßbier bestellt sein, kann der Faßkühlbereich auch für Kästen genutzt werden.
<b>Getränke-Kühlschränke</b>	Im Getränkebereich befinden sich zwei Umluft-Kühlschränke (600 l & 400 l) und – <i>nur falls bestellt</i> – eine mobile Eistruhe 210 l Fassungsvermögen. 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 Schlüsselerückgabe.</li></ul>
<b>Zusätzliche Biertisch-Garnituren</b>	Im Alten Obstkeller gibt es 10 markierte orangefarbene Gastro-Biertischgarnituren. Von Ihnen zusätzlich mitgebrachte 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 (Verwechslungsgefahr!). Das Gleiche gilt für zusätzliche Stehtische oder anderes Biergarten-Mobiliar.
<b>Bei Fragen:</b>	<b>Alter Obstkeller ♦ Am Hohen Bild 23 ♦ 63933 Mönchberg ♦ info@obstkeller.de ♦ 09374-902156</b>