

Checkliste für Caterer/ Getränkeliieferanten im Alten Obstkeller

Anlieferung / Aufbau	Bitte den Aufbau immer erst am Aufbau-tag der jeweiligen Veranstaltung. Bitte sprechen Sie sich mit Ihren Auftraggebern direkt 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.
Abholung	Immer alles am Folgetag der Veranstaltung bis spätestens 15 Uhr abholen oder nach Absprache. Bitte prüfen Sie, ob Sie keine Teile vom Obstkeller mitgenommen haben – Mitgenommenes wird Ihrem Auftraggeber in Rechnung gestellt. Von Ihnen Liegengelassenes muss am Folgesamstag zwischen 10-13 Uhr abgeholt werden.
Anhänger-Parkplatz	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 Feuerwehr-/und Rettungswege freimachen und die großen Parkbuchten im unmittelbar angrenzenden kleinen Gewerbegebiet (Am Hohen Bild /Wendelinusring) nutzen. Getränkeanhänger immer mit der Türe nach hinten zur Lieferanten-Treppe, parallel zum Haus (schmale Seite) abstellen. Bitte ein gut sichtbares Teil über die freistehende Deichsel hängen. Lassen Sie sich ggfls. von uns einweisen!
Strom	Im Saal befinden sich an den Pfosten Bodentanks mit jeweils zwei Steckdosen, im Salon gibt es Steckdosen über die Bodentanks an den Mittelpfosten. Mit Schutzsteckern versehene Steckdosen dürfen nicht benutzt werden! Wir haben diverse (mit Aufkleber markierte!) Verlängerungskabel. Bitte teilen Sie uns unbedingt mit, falls Sie irgendwo Starkstrom benötigen oder falls sie mehr als 5 Stromkreise / 10 Verbraucher anschließen wollen. 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). Gerne weisen wir Sie hierzu kurz ein. Am Kühlwagenanhänger Stellplatz liegt ein „normales“ Stromkabel/Steckdose 230 V 16 A bereit. Strom wird mit Zeitschaltuhr zu- bzw. abgeschaltet. Das Kabel befindet sich in der Wandnische. Bei Abholung bitte wieder aufgerollt dort platzieren. Falls Sie Geräte mitbringen (z.B. Kühlgeräte) die keinesfalls nachts abgeschaltet werden dürfen, dann sprechen Sie uns bitte an und wir sagen Ihnen wo diese eingesteckt werden sollten.
Cateringbereich	Unser Cateringbereich besteht aus zwei Räumen, einem Anrichtraum und dem hochgefliesten Spül-/Cateringbereich, Gesamtgröße ca. 40 m ² . 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 Stromanschlüsse : <ul style="list-style-type: none"> • 1 X CEE /5-polig 32 A • 3 x CEE/5-polig 16 A, • 10 x Steckdosen 16 A. Separater Wasseranschluss vorhanden. Außerdem befindet sich dort folgendes Equipment : <ul style="list-style-type: none"> • Großer Umluft-Kühlschrank (600 l), • Gastro-Spülmaschine (Reiniger/Klarspüler automatisch dosiert) & Reserve-Maschine, • Doppel-Spülbecken mit Handbrause, • Handwaschbecken / Ausgussbecken, • 5 Edelstahl Anrichten/Theken à 1,0m*60cm (5) & 2m*70cm (1), • 2 Servierwägen, • 2 Tellerwärmer für jeweils ca. 60 Teller, • 1 x 2-Plattenkocher (keine Induktion) • Tellerschrank (<i>offen nur falls bestellt</i>) mit Ess- & Suppentellern, Glastellern, Besteck. Im Schrank im Salon (<i>offen nur falls bestellt</i>) befinden sich Gläser + Kaffee-Zubehör usw. • Mobile Eis Truhe, 2 zusätzliche Glastür-Kühlschränke (<i>beides nur falls bestellt</i>) >> bitte klären Sie unbedingt mit Ihrem Auftraggeber ab, ob Sie die optionalen Dinge benötigen. • Unter www.obstkeller.de finden Sie im Orgabereich unsere aktuelle Materialliste
„Show-Cooking“ Cocktailbar Brandschutz und BODENSchutz	Grillen, Flambieren, Frittieren oder der Einsatz von Gasbrennern ist (außer im Cateringbereich unter dem Dunstabzug) im gesamten Innenbereich NICHT gestattet. Der Boden im Saal und Salon Rouge besteht aus massiven/ geölten Lärchenholz-Dielen. Bei Show-Cooking 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). 10 Kabelbrücken à 1m und – im Notfall - Klebeband vom Obstkeller liegen bereit. Keinesfalls eigenes Klebeband verwenden! 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

	<p>versursachte Brandschäden haften Sie!</p> <p>Bei Hochzeitstorten/Desserts: keine Pyrotechnik (generell untersagt wegen Brandmeldeanlage/Brandgefahr) oder keine Wunderkerzen einsetzen: Brandloch-Gefahr.</p>
Transport	<p>Es befindet sich eine Sackkarre und ein Transportwagen (max. 200 kg) im Cateringbereich des Obstkellers. Zum Geschirrtransport gibt es spezielle Rollbretter. Eigene Transportwägen sind nur mit Luftreifen gestattet. Transportwagen mit Hartkunststoffrollen sind bei uns nicht gestattet! Bitte nicht die Edelstahl-Servierwagen zum Transport schwerer Dinge wie Fässer / Getränkekisten / Geschirr nutzen und auch nichts über den Boden schieben/ schleifen!</p>
Gläser Geschirr Besteck	<p>Geschirr (s. Materialliste / Download 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 ab.</p> <p>Sämtliche Geschirrtteile/ Besteck /Gläser sind in grauen Euro-Kisten in den Schränken gelagert und müssen dort nach Gebrauch auch wieder ordentlich gespült und 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>
Aufbewahrung	
Getränkereich/ Teeküche	<p>Im Getränkereich (Teeküche) befinden sich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Gastro-Gläsergeschirrspülmaschine (automatische Dosierung) und Ersatzmaschine • Raumhohe verzinkte Regale für Gläser • 2 große Umluft-Kühlschränke (600 l/400 l) für Getränke. • <i>Nur falls bestellt:</i> Mobile Eis Truhe und 2 Glastürkühlschränke
Service	<p>Falls Sie den Service stellen, muss eine verantwortliche Servicekraft bei der Schlüsselübergabe / technischen Einweisung anwesend sein, da diese nur einmal & zusammen erfolgt. Reinigung von eigenem Geschirr / Chafing Dishes o.ä. bitte vorab individuell mit dem Brautpaar oder/ und dem KellnerInnenring besprechen, 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>
BBQ / Smoker / Grill / Strom im Außenbereich	<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 müssen selbstverständlich sein. Starke Rauchentwicklung muss vermieden werden 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> <p>Vorhandene Stromanschlüsse im Außenbereich (Sicherungskasten an der Treppe beim Turm):</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 x CEE 5-polig 32 A • 2 x CEE 5-polig 16 A • 4 Steckdosen 16 A
Zapfanlage	<p>Der Alte Obstkeller verfügt im Getränkereich über eine Edelstahltheke mit Zapfanlage mit 2 separaten Leitungen, die 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) bitte nach dem Korbadapter fragen. Um Schaumbildung zu vermeiden und eine ideale Trinktemperatur zu gewährleisten, sollte das erste Faß direkt bei Anlieferung in die gekühlte Theke gestellt werden. Der Durchlaufkühler wird ca. 1. Std. vor der Veranstaltung angestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15l oder 30l Fässer können verwendet werden. • Ein Durchlaufkühler und eine CO₂ Flasche (und Reserveflasche) sind an der Theke vorhanden. • Sollte kein Fassbier bestellt sein, kann der Fasskühlbereich auch für Kästen genutzt werden.
Auftraggeber	<p>Bitte besprechen Sie mit Ihren Auftraggebern:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ihre Anliefer-/ und Abbauzeiten • Den Umfang Ihrer Dienstleistung (wichtig z.B.: sollen Getränke von Ihnen in die Kühlschränke transportiert werden, Fässer angeschlossen werden, weitere Servicedienstleistungen?) • Schlüsselübergabe und Schlüsselrückgabe.
Gartenmobiliar	<p>Im Alten Obstkeller gibt es 10 markierte orange lackierte Gastro-Biertischgarnituren. Wenn diese im Innenbereich zum Einsatz kommen, bitte auf Filzaufkleber und Sauberkeit überprüfen.</p> <p>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 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>
Bei Fragen:	Alter Obstkeller Eventlocation Am Hohen Bild 23 63933 Mönchberg info@obstkeller.de 09374-902156