

KALKSCHEUNE

Johannisstraße 2, 10117 Berlin
www.kalkscheune.de

Fon: +49 (0) 30 59 00 434 0 Fax: +49 (0)30 59 00 434 11
Mail/Info: info@kalkscheune.de Mail/Technik: technik@kalkscheune.de

Zur Beachtung für Caterer

Brandschutz

Brennpasten oder offenes Feuer sind weder im Innen- noch im Außenbereich gestattet. Zum Erwärmen oder Erhitzen dürfen ausschließlich strombetriebene Geräte genutzt werden. Im Außenbereich sind auch Gasgrills gestattet. Der Einsatz von Fritteusen oder anderen ähnlichen Geräten ist nicht erlaubt.

Lagerung von Geschirr und anderem Equipment

Die Lagerung von Geschirr und anderem Equipment nach vorheriger Erlaubnis seitens der Kalkscheune in den Räumen der Kalkscheune muss so erfolgen, dass keine Schädlinge an Speisenreste etc. gelangen (z.B. durch die Lagerung in dicht verschlossenen Boxen). Für vom Caterer eingebrachtes Equipment übernimmt die Kalkscheune keine Haftung.

Technische Anforderungen

Die eingesetzten Geräte müssen den geltenden technischen Normen entsprechen. Einbauten seitens des Caterers sind nach vorheriger Abstimmung so vorzunehmen, dass keine Gefahr für Gäste und Personal besteht (z.B. sind Kabelzuführungen in entsprechenden Kanälen zu verlegen usw.). Stromanforderungen und Aufbaupläne sind klar und eindeutig mindestens zwei Wochen vor Durchführung des Caterings bei Kalkscheune zur Prüfung bekannt zu geben. Sämtliches für das Catering benötigte Equipment (z.B. Büffetflächen Geschirr, Büffetwäsche, Stromkabel etc.) sind vom Caterer mitzubringen.

Müllentsorgung

Der anfallende Speisemüll muss selbständig und direkt im Anschluss an die Veranstaltung bzw. am selben Einsatztag entsorgt werden. Speisereste dürfen nicht auf dem Gelände der Kalkscheune gelagert werden. Behälter etc. zur Entsorgung sind selbst und auf eigene Kosten mitzubringen.

Anliefer- und Abholung, Auf- und Abbau

Die Anliefer- und Abholungszeiten sind im Vorfeld mit der Kalkscheune abzustimmen. Der Auf- und Abbau hat in den mit der Kalkscheune vereinbarten Zeiten zu erfolgen. Verkehrssicherungspflichten für den Betrieb seines Speisenangebots obliegen dem Caterer. Der Betrieb des Caterings ist so zu organisieren, dass keine Schäden am Gebäude entstehen (z.B. ist der Boden durch den Einsatz von Bodenmatten zu schützen).

Werden die aufgeführten Punkte nicht eingehalten, behält sich die Kalkscheune vor, neben z.B. einem Verbot des Einsatzes nicht ordnungsgemäßer Geräte Zuwiderhandlungen zu ahnden – z.B. durch InRechnungstellung von Entsorgungskosten etc..