

KALKSCHEUNE

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 Gasgrills gestattet.
Der Einsatz von Fritteusen oder anderen ähnlichen Geräten ist nicht erlaubt.

LAGERUNG VON GESCHIRR UND EQUIPMENT

Grundsätzlich dürfen schmutziges Geschirr und Essen bzw. Essensreste nicht in der Kalkscheune gelagert werden. 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 Speisereste 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. Die Haftung hierfür übernimmt der Caterer.
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 der Kalkscheune zur Prüfung bekannt zu geben, insbesondere die für Büffets benötigten Stromanschlüsse und deren Lage an den Büffets. Auch hier gilt: Die Kalkscheune legt nach Prüfung und Möglichkeit nur die Steckdosen unter den Büffets bereit, sämtliche vom Caterer benötigten Verlängerungskabel müssen von diesem mitgebracht werden. Sämtliches für das Catering benötigte Equipment (z.B. Büffetflächen, Geschirr, Büffetwäsche, Stromkabel etc.) sind vom Caterer mitzubringen und unverzüglich wieder abzutransportieren.

STROM

Vorbereitungsraum (Ebene 0) - hier stehen folgende Stromanschlüsse maximal bereit:

- 2x 32A CEE
- 4x Schukosteckdosen (je einzeln mit 16A abgesichert)

Die Kalkscheune stellt nur die Steckdosen bzw. Verteilerbox von 32a auf 16A/Schuko.

Sämtliche benötigten Verlängerungskabel müssen vom Caterer mitgebracht werden.

Saal (Ebene 0) - hier stehen folgende Stromanschlüsse für das Büffet maximal bereit:

- an den drei mittleren Säulen je 2x Schuko

(einzeln mit je 16A abgesichert, damit je Schukodose max. 3,5 kW).

Galerie (Ebene1) - hier stehen folgende Stromanschlüsse für das Büffet maximal bereit:

- 2x 32A CEE (1x am Ende des Raumes, 1x in der Mitte des Raumes)
- 1x Schukosteckdose pro Säule (je einzeln mit 16A abgesichert)

Info:

- jeder 32A CEE kann in 2x 16A CEE unterteilt werden,
- jeder 16 A CEE wiederum in 3x Schuko (mit je 16A abgesichert) verteilt werden.

MÜLLENTSORGUNG

Der anfallende Speisemüll muss ohne Aufforderung 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 vom Caterer 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

Verkehrssicherungspflichten für den Betrieb seines Speisenangebots und für die Durchführung seines Caterings eventuell zu beachtende behördliche Vorgaben obliegen dem Caterer.

Der Betrieb des Caterings ist so zu organisieren, dass keine Schäden am Gebäude entstehen (z.B. sind Boden und Wände durch den Einsatz von Bodenmatten/ Wandmatten 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.. Sämtliche weitere Haftung für Schäden übernimmt der Caterer oder der den Caterer beauftragende Kunde der Kalkscheune.