

KÜCHENORDNUNG OSTERFELDHALLE

Willkommen in der Osterfeldhalle!

Es freut uns, dass Sie die Veranstaltung in der Osterfeldhalle bewirtschaften.

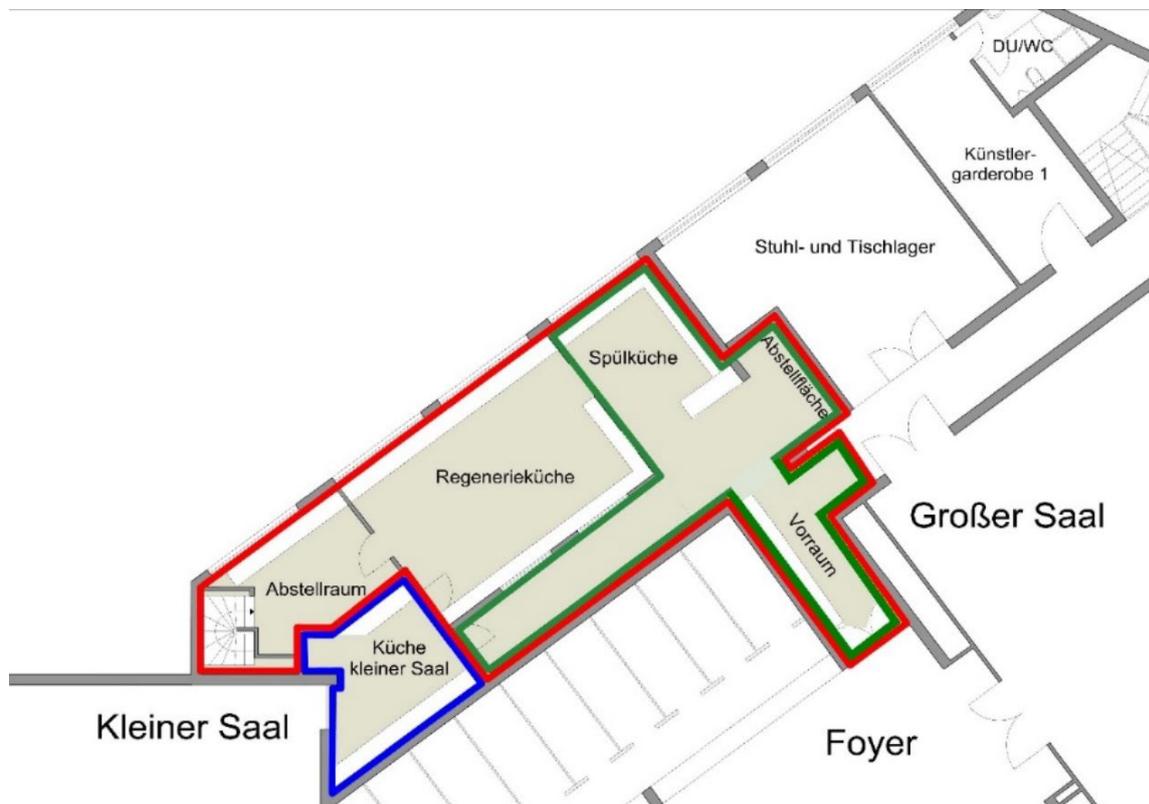
KÜCHENNUTZUNGSZEITEN

Bitte sprechen Sie die von Ihnen benötigten Zeiten zur Anlieferung/Vorbereitung/Abbau mit den Veranstalter*innen ab, damit diese bei uns gebucht werden können und unser Personal rechtzeitig vor Ort ist, um Ihnen die Türen zu öffnen.

MIETPREISE

Die Küche der Osterfeldhalle kann in vier Varianten angemietet werden. Die Nutzungszeiten der Küche orientieren sich an den Mietzeiten der Veranstaltungsräumlichkeiten (inkl. Auf- und Abbauzeiten). Die genannten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Variante	Veranstaltungstag	Auf-/ Abbautag
1 Vorraum + Spülküche (grüner Bereich)	149,00 €	75,00 €
2 Küche Kleiner Saal (blauer Bereich)	102,00 €	51,00 €
3 Küche Großer Saal (roter Bereich)	383,00 €	192,00 €
4 Küche komplett (roter + blauer Bereich)	472,00 €	236,00 €



*Wir geben Ihnen eine Bühne.
Sie sind das Programm.*

KÜCHENVARIANTEN

Ausstattung Variante 1: Vorraum + Spülküche (grüner Bereich)

- 1 Edelstahl Arbeitsschrank
- 1 Haubenspülmaschine (Meiko DV80T) inkl. Zu- und Auslauffisch mit Becken und Brause
- 2 große Edelstahl Gastro-Kühlschränke (GN 2/1 Nettovolumen 496l)

Ausstattung Variante 2: Küche Kleiner Saal (blauer Bereich)

- 1 Edelstahl Arbeitstisch mit Hängeschränken
- 1 Handwaschbecken
- 1 kleiner Kühlschrank (Liebherr)

Ausstattung Variante 3: Küche Großer Saal (roter Bereich)

Beinhaltet zusätzlich zu Vorraum + Spülküche einen Abstellraum und die Regenerierküche

- Installationszwischenwand mit Strom- und Wasseranschlüssen für mobile Küchengeräte
- große Dunstabzugshaube
- diverse Arbeitsflächen und Ablagemöglichkeiten

Ausstattung Variante 4: Küche komplett

Beinhaltet alle oben genannten Küchenvarianten. (Vorraum + Spülküche, Küche Kleiner Saal, Abstellraum und Regenerierküche)

EINBRINGUNG TECHNISCHER GERÄTE

Wenn Sie technische Geräte wie z.B. Wasserkocher, Samowar, Herd, etc. in die Osterfeldhalle mitbringen, ist darauf zu achten, dass alle Geräte in technisch einwandfreiem Zustand sind. Im gesamten Küchenbereich und in der gesamten Halle ist das Betreiben von Geräten mit Gas und Feststoffen verboten. Es dürfen ausschließlich elektronische Geräte betrieben werden.

ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Das Zubereiten (Regenerieren, Kochen, Braten und Backen) ist nur in der Küchenvariante Großer Saal zugelassen. In den anderen Küchenvarianten ist lediglich das Warmhalten von Gerichten oder Zubereiten von kalten Speisen erlaubt. Die Füllmenge zum Frittieren und Fettbacken (Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte) darf 50 l nicht übersteigen.

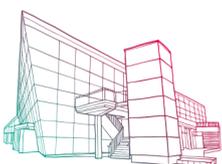
GESCHIRR

In der Osterfeldhalle ist KEIN Geschirr vorhanden, dies muss selber oder über den Cateringunternehmen mitgebracht und nach der Veranstaltung auch wieder vollständig mitgenommen werden. Aus Gründen der Nachhaltigkeit bitten wir Sie, wenn dem keine triftigen Gründe entgegenstehen, Mehrweggeschirr zu verwenden.

REINIGUNG, SCHÄDEN & ENTSORGUNG

Der Küchenraum inklusive der Kühlschränke, sowie auch die Speisen- und Getränkeausgaben müssen von Ihnen nach der Nutzung gereinigt verlassen werden. (Reinigungsmittel sind selbst mitzubringen) Das bei Veranstaltungen angefallene Leergut sowie Müll und Speisereste müssen ebenfalls von Ihnen mitgenommen und entsorgt werden.

Wir behalten uns vor, bei nicht ordnungsgemäßer Reinigung eine Sonderreinigung nach Aufwand in Rechnung zu stellen. Während der Nutzung entstandene Schäden oder Verluste sind direkt vor Ort bei unserem Betreuungspersonal anzuzeigen und im Anschluss zu ersetzen.



*Wir geben Ihnen eine Bühne.
Sie sind das Programm.*

HYGIENE & SICHERHEIT

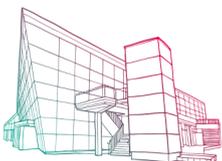
Sämtliche Waren und Speisen, deren Zubereitung und Abgabe sowie Ihr Personal unterliegen der gültigen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und den Vorschriften der Lebensmittelüberwachungsbehörde Esslingen. Des Weiteren sind alle gesetzlichen Verordnungen, Vorschriften, Normen und Regeln einzuhalten. Sie haften für die Nichteinhaltung und die daraus entstehenden Schäden.

LAGERMÖGLICHKEITEN

Es gibt in der Osterfeldhalle keinerlei Lagerflächen. Daher müssen alle eingebrachten Gegenstände von Ihnen oder den Veranstalter*innen direkt nach der Veranstaltung entfernt werden. Es sei denn, über die Veranstalter*innen ist ein zusätzlicher Abbautag gebucht.

LUST AUF MEHR?

Haben Sie Interesse daran weitere Veranstaltungen in unserem Haus zu bewirtschaften?
Gerne können Sie sich bei uns melden und wir nehmen Sie in unserer Cateringliste auf.
Per E-Mail info@esslingenlive.de oder telefonisch 0711.41111-700



*Wir geben Ihnen eine Bühne.
Sie sind das Programm.*