

KÜCHENORDNUNG ALTES RATHAUS

Willkommen im Alten Rathaus!

Es freut uns, dass Sie die Veranstaltung im Alten Rathaus 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.

ANLIEFERUNG

Die Zufahrt zum Alten Rathaus für Anlieferungen erfolgt über eine Fußgängerzone. Dies ist nur von 06.00 – 22.00 Uhr mit Kraftfahrzeugen möglich. Der Ladevorgang muss innerhalb von max. 60 Minuten abgeschlossen sein und das Fahrzeug umgehend entfernt werden. Die Genehmigungen für Parkplätze sind mindestens 14 Tage vor der Veranstaltung bei der Verkehrsabteilung des Ordnungs- und Standesamtes mit Angabe des Kfz-Kennzeichens zu beantragen. E-Mail: verkehr@esslingen.de Tel.: 0711.3512-2227

MIETPREISE

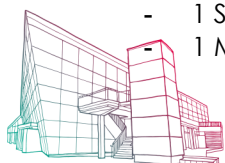
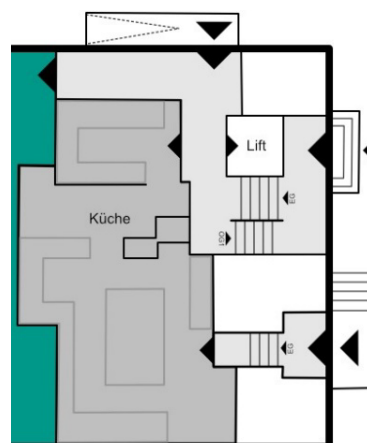
Für die Bewirtschaftung im Alten Rathaus stehen Ihnen neben den Veranstaltungsräumen zwei Küchen, die in verschiedenen Varianten von den Veranstalter*innen angemietet werden können zur Verfügung. Es besteht die Möglichkeit, die [Küche im EG](#), die [Servierküche im 1.OG](#) oder beide Küchen gleichzeitig anzumieten. Diese Küchenordnung beschreibt die für die Anmietung relevanten Rahmenbedingungen.

Variante		pro Tag
1	Küche EG	100,00 €
2	Servierküche 1. OG	50,00 €

KÜCHENVARIANTEN

Ausstattung Variante 1: Küche EG

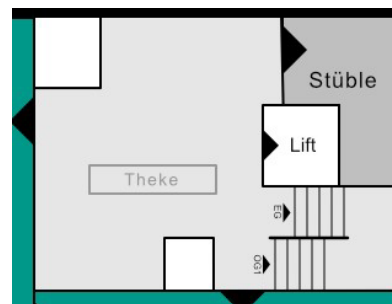
- 1 Melitta 600 Kaffeemaschine
- 4 Kühlschränke à 180l
- 1 Thielmann Soßenmaschine
- 1 Thielmann Griller
- 2 Thielmann Tellerwärmer
- 2 Thielmann Fritteuse
- 1 Thielmann 4 Flammen Gasherd mit 1 Zanussi Raumgrill
- 1 Rational Kombidampfer (50Hz/19kw) + Backofen
- 1 Blanco Warmhalteschrank
- 1 Soßenwagen mit 3 Fächern
- 1 Liebherr Eis-Truhe
- 2 Rieberwerke Hochkühlschränke à 540l
- 1 Gram Eismaschine
- 4 Edelstahlschränke
- 1 Fettabscheider vor dem Haus
- 1 Kühl Edelstahlschrank
- 1 Meiko Geschirrspülmaschine
- 1 Spülbecken mit Brause
- 1 Meiko Glasspülmaschine



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

Ausstattung Variante 2: Servierküche 1. OG

- 3 Liebherr Kühlschränke à 180l
- 1 Meiko Geschirrspülmaschine
- 1 Spüle
- Edelstahlarbeitsfläche
- Lastenaufzug zwischen den beiden Küchen



ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Das Zubereiten (Regenerieren, Kochen, Braten und Backen) ist nur in der Küche im EG zugelassen. In der Servierküche im 1. OG ist lediglich das Warmhalten von Gerichten oder Zubereiten von kalten Speisen erlaubt.

BESONDERHEITEN BEWIRTSCHAFTUNG

- Ratsstube
Wenn die Ratsstube für eine Bewirtschaftung genutzt wird, ist auf folgendes zu achten: Die denkmalgeschützten Tische müssen durch Tischdecken oder Ähnliches, um Glas- oder Tellerränder zu vermeiden, geschützt werden. Außerdem dürfen nur kalte Speisen serviert oder in Buffetform angerichtet werden, da sich in diesem Raum eine Stuckdecke befindet, die bei Wasserdampf aufweicht.
- Stuckhalle
Es dürfen nur kalte Speisen und Getränke serviert werden, da sich in diesem Raum eine Stuckdecke befindet, die bei Wasserdampf aufweicht.

GESCHIRR

Im Alten Rathaus steht aktuell Geschirr für bis zu 120 Personen (einfach eingedeckt) zur Verfügung. Ob der jeweilige Bedarf damit gedeckt werden kann, muss im Einzelfall im Vorhinein geprüft werden. Setzen Sie sich hierzu mit unserem Hausmeister in Verbindung. Ihn erreichen Sie unter der Telefonnummer: 0711.3512-3341. Sobald mehr Geschirr benötigt wird, muss das gesamte Geschirr von Ihnen mitgebracht und nach der Veranstaltung auch wieder vollständig mitgenommen werden. **Das hauseigene Geschirr darf nicht mit dem von Ihnen mitgebrachtem Geschirr gemischt werden.** Das von uns bereitgestellte Geschirr muss nach Gebrauch von Ihnen gespült und sortiert in die Küche gestellt werden. Vor und nach der Veranstaltung wird das Geschirr von unserem Betreuungspersonal auf Vollständigkeit überprüft. Fehlende oder kaputte Teile werden den Veranstalter*innen mit der Schlussrechnung in Rechnung gestellt. 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. (Putzmittel sind selbst mitzubringen) Anderenfalls wird den Veranstalter*innen eine Sonderreinigung nach Aufwand in Rechnung gestellt. Während der Nutzung entstandene Schäden oder Verluste sind direkt vor Ort bei unserem Betreuungspersonal anzuzeigen und im Anschluss zu ersetzen. Das bei Veranstaltungen angefallene Leergut sowie Müll und Speisereste müssen ebenfalls von Ihnen mitgenommen und entsorgt werden. Wenn der Lastenaufzug genutzt wurde, muss dieser ebenfalls nach der Veranstaltung geleert und gereinigt werden.



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

HYGIENE & SICHERHEIT

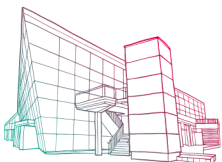
Sämtliche Waren und Speisen, deren Zubereitung und Abgabe sowie Ihr Personal unterliegen der gültigen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und den Vorschriften der Lebensmittelüberwachungsbehörde Esslingen. Des Weiteren sind alle gesetzlichen Verordnungen, Vorschriften, Normen und Regeln einzuhalten.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

LAGERMÖGLICHKEITEN

Es gibt im Alten Rathaus keinerlei Lagerflächen. Daher müssen alle mitgebrachten Gegenstände von Ihnen oder den Veranstalter*innen direkt nach der Veranstaltung mitgenommen 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.*