

# Küchenordnung Osterfeldhalle

## 1. Einführung

Die Osterfeldhalle Berkheim bietet, neben den Veranstaltungsräumen, eine Küche die in verschiedenen Varianten angemietet werden kann. Diese Küchenordnung beschreibt die für die Anmietung relevanten Rahmenbedingungen.

## 2. Hygiene + Sicherheit

Sämtliche Waren und Speisen, deren Zubereitung und Abgabe sowie das Personal des Bewirtschafters unterliegen der gültigen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) und den Vorschriften der Lebensmittelüberwachungsbehörde Esslingen. Desweiteren sind alle gesetzlichen Verordnungen, Vorschriften, Normen und Regeln einzuhalten. Der Bewirtschaftungsbetrieb bzw. der Veranstalter haftet für die Nichteinhaltung und die daraus entstehenden Schäden.

Die Füllmenge von eingebrachten Fettbackgeräten darf 50l nicht übersteigen und es dürfen nicht mehr als 10 Geräte (oder 5 Geräte à 2 Becken) eingebracht werden.

## 3. Reinigung, Schäden und Entsorgung

Der Küchenraum und die Speisen- und Getränkeausgaben müssen gereinigt verlassen werden, anderenfalls wird dem Nutzer eine Sonderreinigung nach Aufwand in Rechnung gestellt. Während der Nutzung entstandene Schäden oder Verluste sind direkt vor Ort bei der Vermieterin anzuzeigen und im Anschluss zu ersetzen. Das bei Veranstaltung angefallene Leergut sowie Müll und Speisereste müssen ebenfalls vom Nutzer mitgenommen und entsorgt werden

## 4. Geschirr

Die Küche verfügt über einen Bestand an Geschirr, welches kostenfrei mitgenutzt werden kann. Ob der jeweilige Bedarf damit gedeckt werden kann, muss im Einzelfall im Vorhinein vor Ort durch den Nutzer geprüft werden. Das Geschirr muss nach Gebrauch zwingend gespült und wieder im Geschirrlager verstaut werden. Bitte beachten Sie, dass hierfür ggf. die Spülküche mit angemietet werden muss. Aus Gründen der Nachhaltigkeit ist, wenn dem keine triftigen Gründe entgegenstehen, Mehrweggeschirr zu verwenden.

Alles was über das vorhandene Geschirr hinausgeht, muss eingebracht und nach der Veranstaltung auch wieder vollständig entfernt werden.

## 5. Küchennutzungszeiten

Die Küchennutzungszeiten müssen im Vorhinein mit der Vermieterin abgestimmt werden. Sie sind Bestandteil des Mietvertrages. Notwendige Vorbereitungszeiten für Aufbau und Abbau etc. sind durch den Mieter entsprechend zu berücksichtigen.

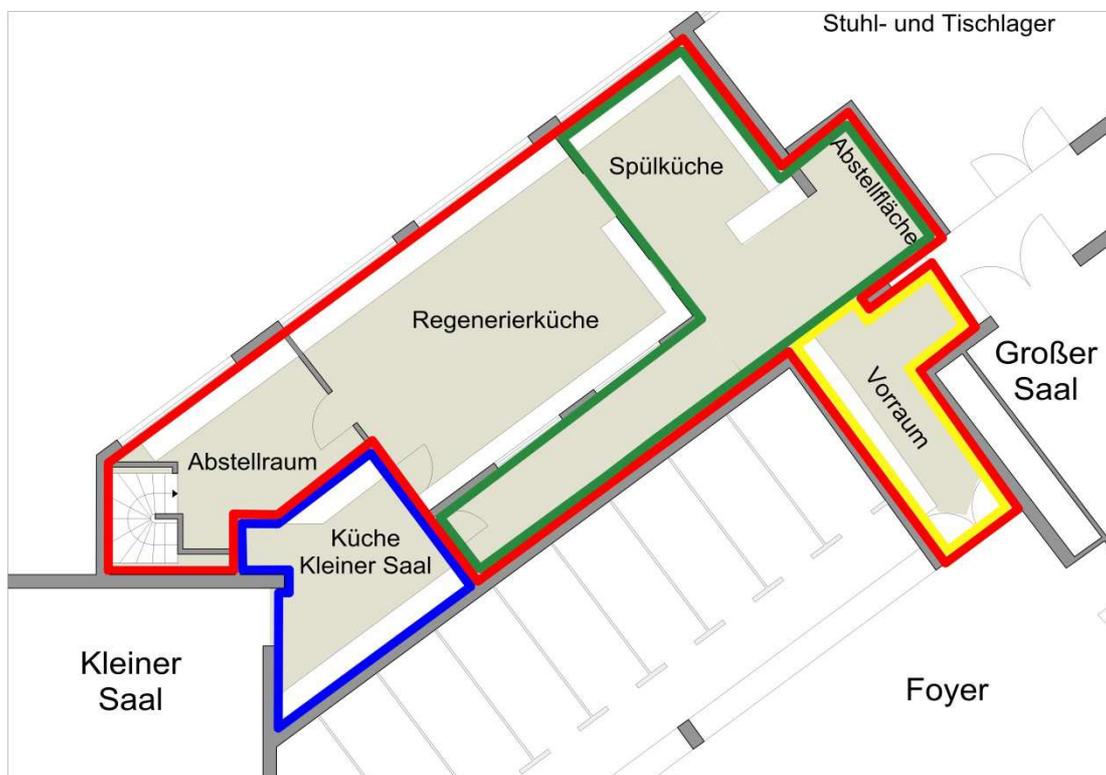
## 6. Mietpreise inklusive Endreinigung:

### Die Küche der Osterfeldhalle kann in fünf Varianten angemietet werden:

Das Zubereiten (Regenerieren, Kochen, Braten und Backen) ist nur in der Regenerierküche zugelassen. In den anderen Bereichen ist lediglich das Warmhalten von Gerichten oder Zubereiten von kalten Speisen erlaubt.

	Varianten	Veranstaltung	Auf-/ Abbautag
1	Vorraum (gelber Bereich)	59,00 €	29,50 €
2	Vorraum + Spülküche (gelber + grüner Bereich)	128,00 €	64,00 €
3	Küche Kleiner Saal (blauer Bereich)	84,00 €	42,00 €
4	Küche Großer Saal (roter Bereich)	348,00 €	174,00 €
5	Küche komplett (roter + blauer Bereich)	432,00 €	216,00 €

Die Nutzungszeiten der Küche orientieren sich an den Mietzeiten der Veranstaltungsräumlichkeiten (inkl. Auf- und Abbauezeiten). Sollten darüber hinaus Verlängerungsstunden anfallen, so werden diese mit 30€ pro Stunde für den notwendigen Personaleinsatz berechnet. Die genannten Preise verstehen sich inklusive Endreinigung und zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## 7. Beschreibung der Küchenräumlichkeiten

- Variante 1: Vorraum:
  - 1 Edelstahl Arbeitsschrank
  
- Variante 2: Vorraum + Spülküche:
  - 1 Edelstahl Arbeitsschrank
  - 1 Haubenspülmaschine (Meiko DV80T) inkl. Zu- und Auslauftisch mit Becken und Brause
  
- Variante 3: Küche Kleiner Saal:
  - 1 Edelstahl Arbeitstisch mit Hängeschränken
  - 1 Handwaschbecken
  - 1 kleiner Kühlschrank
  
- Variante 4: Küche Großer Saal:

Beinhaltet den Vorraum und die Spülküche.  
Zusätzlich einen Abstellraum und die Regenerierküche:

  - Installationszwischenwand mit diversen Strom- und Wasseranschlüssen für mobile Küchengeräte
  - große Dunstabzugshaube
  - diverse Arbeitsflächen und Ablagemöglichkeiten
  - 2 große Getränkekühlschränke
  
- Variante 5: Küche komplett:

Alle Räumlichkeiten:  
der Vorraum, die Spülküche, die Küche Kleiner Saal, der Abstellraum und die Regenerierküche.