

Merkblatt Saal + Küche

Grundausstattung	Tische	25
	Stühle	100
	Leinwand/Musikanlage	Je 1
	Beamer (kostenpflichtig 50.- Fr)	1
	Raumgrösse	10x10 m = 100m ²

Dekoration An der Decke und an den Wänden dürfen keine Schrauben und Nägel angebracht werden. Für die Dekoration befinden sich Seile an der Decke.

Kücheninventar	Industrieabwaschmaschine (mit 3 Wachkörben)	1
	Kochherd mit 5 Kochfeldern	1
	Backofen (mit 1 Gitter und 2 Backblechen)	2
	Kühlschrank	2
	Tiefkühlschrank	1
	Mineralgläser in Waschkorb*	144
	Weingläser in Waschkorb*	144
	Kaffeetassen in Waschkorb*	120
	Unterteller*	120
	Desserteller*	120
	Suppenteller*	120
	Grosse Teller*	120
	Besteckset (Gabel, Messer, Kaffeelöffel, Suppenlöffel)*	140
	Thermoskrüge	4
	Salatschüsseln/Salatbesteck	6
	Bratpfannen	2
Pfannen	4	

*Geschirr und Besteck sind eingeschlossen, werden aber auf Wunsch kostenlos zur Verfügung gestellt.

Abwaschmaschine Der Waschgang der Industrieabwaschmaschine dauert ca. 5 Minuten. Die Vorheizzeit von 30 Minuten ist zu beachten. Kein Abwaschmittel oder Salz verwenden, dieses wird automatisch beigeführt. Bitte Bedienungsanleitung beachten.

Reinigung Der Boden im Saal ist trocken zu wischen, der Boden in der Küche muss mit einem feuchten Mob gereinigt werden. Die Stühle und Tische müssen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Auf dem Parkettboden ausgeschüttete Getränke müssen sofort mit einem Lappen aufgewischt werden.

Das gesamte Material ist nur für den Gebrauch im Saal bestimmt.