

Stadt Burladingen
Zollernalbkreis

Merkblatt **für die Benützung der Turn- und Festhalle Ringingen**

Vorbereitungen:

1. Antragstellung bei der OV Ringingen spätestens 3 Wochen vorher.
2. Veranstaltungen mindestens 2 Wochen vorher mit dem Hausmeister durchsprechen, insbesondere:
 - a) Bestellung von Bier und alkoholfreien Getränken durch den Hausmeister (alles übrige selbst besorgen!).
 - b) Zeitpunkt des Auf- und Abstuhlens festlegen. Grundsätzlich gilt bei Veranstaltungen am Samstag abend: Aufstuhlen am Samstag ab 13.00 Uhr (wegen Schulsport am Samstag vormittag), notwendig ca. 6 Personen.
 - c) Bestuhlungsplan
 - d) Nebenräume notwendig? Z.B. Umkleideraum für Auftretende, usw.
 - e) Zahl und Standort der Mikrofone? Einspielen von Platten oder Bändern? Einweisung des Bedienenden während der o.g. Aufstuhlzeit durch den Hausmeister. Bei Bedienung der Anlage durch eine vom Veranstalter benannte Person entstehen keine Kosten für die Verstärkeranlage.
 - f) Weitere Fragen zur Veranstaltung.

Veranstaltungstag:

1. Die Halle steht während der Aufstuhlzeit (Samstag ab 17.00 Uhr, wochentags ab 17.00 Uhr) auch für die Küchenanlieferung, Dekoration, usw. zur Verfügung. In dieser Zeit erfolgt auch die Einweisung für das Küchenpersonal (z.B. Spülmaschine, Herd), die Einweisung in die Verstärkeranlage sowie das Durchzählen des Inventars.
2. Vom Veranstalter sind mitzubringen: Geschirrtücher, Putzlappen, kleine Eimer (zum Abputzen der Tische, usw.) und Spülmittel (falls die große Spülmaschine nicht benötigt wird; für diese ist Spülmittel vorhanden).
3. Das Leergut ist nach der Veranstaltung im Leergutraum **sortiert** zur Abholung bereitzustellen.

Veranstaltung selbst:

1. Die Haus- und Benützungsordnung ist weiterhin gültig (Ausfertigungen bei der OV erhältlich).
2. Bewirtung ist nur möglich durch Burladinger Vereine oder durch eine von der Gemeinde beauftragten Pächter.
3. Es dürfen nur über den Hausmeister bestellte Biere oder alkoholfreie Getränke ausgegeben werden.
4. Der Veranstalter ist für die Einhaltung der Haus- und Benützungsordnung verantwortlich. Notwendiges Ordnungspersonal (z.B. Saaldienst, Sanitäter, usw.) ist durch den Veranstalter auf seine Kosten zu stellen.
5. Der Veranstalter ist für entstandene Schäden verantwortlich. Sie sind unverzüglich dem Hausmeister zu melden.
6. Der Veranstalter ist selbst für die Garderobe verantwortlich.

7. Um notwendige Haftpflichtversicherungen (z.B. für Beschädigungen an Gebäude und Einrichtungen, für die Garderobe, usw.) hat sich der Veranstalter zu kümmern.
8. Der Veranstalter muß sich selbst um anderweitige Genehmigungen bemühen (z.B. Polizeistundenverlängerung, GEMA-Anzeige, usw.). Es ist seine Aufgabe, die Einhaltung des Jugendschutzgesetzes zu überwachen.
9. Die Notausgänge sind freizuhalten.
10. Personen, die mit der Zubereitung und Ausgabe von Speisen beschäftigt sind, müssen frei von ansteckenden Krankheiten sein (Amtsärztliches Zeugnis). Es wird der Einsatz von Personen empfohlen, welche ohnehin mit Lebensmitteln zu tun haben und daher untersucht sind (z.B. Verkäuferinnen).
11. Die einschlägigen Vorschriften des Gaststätten- und Lebensmittelrechts bleiben unberührt.
12. Die technischen Einrichtungen der Halle, wie z.B. Lautsprecheranlage, automatische Vorhänge, Beleuchtungs-, Lüftungs- und Heizungsanlage dürfen nur vom Hausmeister bzw. nach dessen ausdrücklicher Anweisung bedient werden.
13. Die Halle gilt generell bis zum Eintritt der Sperrstunde zum Zwecke der Bewirtung überlassen (in der Nacht von Samstag auf Sonntag 1.00 Uhr, sonst 24.00 Uhr). Die Verantwortung über die Einhaltung der Sperrstunde bleibt voll beim Veranstalter.

Beendigung der Veranstaltung / Aufräumen:

1. Die Tische sind naß abzuwischen.
2. Abstuhlen und Aufräumen, Abbau der Dekoration unmittelbar im Anschluß an die Veranstaltung.
3. Nach dem Abstuhlen ist die Halle mit dem Besen abzukehren. Grobe Verschmutzungen sind naß zu reinigen. Dasselbe gilt für die Eingangshalle und Nebenräume (soweit benutzt).
4. Naß zu reinigen sind:
 - a) Küchen- und Lagerräume,
 - b) Getränkeausgabe,
 - c) grobe Verschmutzungen im WC (z.B. Erbrechen),
 - d) sämtliche benutzten Nebenräume.
5. Beim Reinigen der Küchenräume ist insbesondere zu beachten:
 - a) Herde sauber?
 - b) Ablagen sauber?
 - c) Abflußbecken sauber?
 - d) Geschirr sauber?
 - e) Gläser sauber? Keine Wasserflecken?
 - f) Sämtliche Abfallbehälter sauber?
 - g) Teewagen sauber?
 - h) Wurstschneidemaschine sauber? Auch innen?
 - i) Boden sauber?
6. Durchzählen des Inventars mit dem Hausmeister (Zeitpunkt vereinbaren).
7. Besteht noch eine Brandgefahr, z.B. in Aschenbechern oder Mülleimern?
8. Verlassen sie die Halle so, wie sie diese vor der Veranstaltung anzutreffen wünschen!

Wir wünschen Ihrer Veranstaltung einen großen Erfolg!