

KÜCHENBENUTZUNGSORDNUNG

Überlassung und Reinigungspflichten

1. Der Eigenbetrieb Tuttlinger Hallen überlässt dem Veranstalter im Rahmen der Anmietung für bewirtschaftete Veranstaltungen die Küchenräume, Einrichtungsgegenstände und Geräte zur fachgerechten Benutzung.
2. Die Küchenräume, Einrichtungsgegenstände und Geräte werden vor der Benutzung vom Hausmeister an den Veranstalter übergeben und auf ordnungsgemäßen Zustand geprüft. Schadhafte Einrichtungsgegenstände, Geräte oder Anlagen dürfen nicht benutzt werden.
3. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, die dem Eigenbetrieb Tuttlinger Hallen an den überlassenen Einrichtungen, Geräten und Zugangswegen durch die Nutzung im Rahmen des Mietvertrages entstehen.
4. Der Veranstalter hat die Küchenräume, Einrichtungsgegenstände und Geräte nach Beendigung der Veranstaltung in einem einwandfreien, gereinigten Zustand dem Hausmeister zu übergeben.
5. Die Kosten für beschädigte und unbrauchbar gewordene sowie für fehlende Einrichtungsgegenstände sind vom Veranstalter zum Beschaffungswert am Zeitpunkt der Beschädigung zu ersetzen.
6. Sollte eine Nachreinigung erforderlich sein, so behält sich der Eigenbetrieb Tuttlinger Hallen vor, diese auf Kosten des Veranstalters durchzuführen.

Bevorratung, Bewirtung und Abfallentsorgung

1. Für die Bevorratung und Ausgabe von Getränken und Speisen dürfen ausschließlich Mehrwegbehälter verwendet werden.
2. Die Verwendung von Plastikmaterialien, Plastik-Tischtüchern und Einweggeschirr aller Art wird ausdrücklich untersagt. Bei Stehveranstaltungen (z.B. Rock/ Party) ist der Verkauf von Getränken in Flaschen und der Ausschank in Gläsern ausdrücklich untersagt.
3. Der Mieter/Veranstalter ist für die ordnungsgemäße Entsorgung aller Abfälle zuständig.
4. Unvermeidbar anfallende Abfälle sind entsprechend der Abfallwirtschaftssatzung und den Vorgaben des Landkreises Tuttlingen zu sortieren und ordnungsgemäß der Verwertung bzw. Entsorgung zuzuführen.
5. Dazu stehen dem Mieter folgende Entsorgungsmöglichkeiten zur Verfügung, die dem Mieter/Veranstalter im Rahmen der Übergabe örtlich kenntlich gemacht werden.
 - für Biomüll eine Biomülltonne mit 240 l
 - für Restmüll ein Müllgefäß, 1100 l
 - für Papier ein Müllgefäß, 1100 l
 - für Verpackungen aus Kunststoff, Verbundstoffen und Metallen ein Sackständer (Gelber Sack)
 - für Korke ein Behälter
6. Die Entsorgung von Altglas muss selbst organisiert werden. Darüber hinausgehende Müllmengen werden dem Veranstalter gesondert in Rechnung gestellt.
7. Um den hohen Aufwand der nachträglichen Wertstoffsartierung zu ersparen, wird empfohlen, bereits bei der Veranstaltung, beispielsweise durch Aufstellen von beschrifteten Kartons, eine getrennte Erfassung/Entsorgung zu ermöglichen.
8. Entstehen aufgrund mangelhafter Wertstoff- und Abfallsortierpflicht nachträglich Aufwand oder Kosten, werden diese dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Getränkeausschank und Getränkelieferungen

1. Bei bewirtschafteten Veranstaltungen sind rechtzeitig Wirtschaftserlaubnisse (z.B. Ausschankgenehmigung, Sperrzeitverkürzung u.a.) beim zuständigen Ordnungsamt zu beantragen.
2. Bei einer Bewirtung in der Angerhalle Möhringen ist der Veranstalter verpflichtet, alle alkoholfreien Getränke sowie Bier von der Hirschbrauerei Honer GmbH & Co. KG, Friedrichstraße 39, 78573 Wurmlingen, Tel. 07461 9420 zu beziehen.

KÜCHENBENUTZUNGSORDNUNG

Jugendschutzbestimmungen

1. Die gesetzlichen Bestimmungen zum Schutze der Jugend sind zu beachten.
2. Der Veranstalter verpflichtet sich, mindestens ein alkoholfreies Getränk (außer Mineralwasser) billiger anzubieten als vergleichbare Mengen alkoholischer Getränke.
3. Der Veranstalter verpflichtet sich, bei Jugendveranstaltungen nur alkoholfreie Getränke anzubieten.