

# Checkliste vor Veranstaltung



## 1 Tag vor VA:

- Müller Lieferschein kontrollieren, ob alles vollständig geliefert worden ist.
- Garderobe Nebeneingang ordentlich (Tische nicht vor Brandmeldeanlage)

## TECHNIK

- Sakristei Kühlschränke einschalten
- Küche Kühl-/Gefrierkombination & Thekenkühlung einschalten
- Bar Thekenkühlung & Eiswürfelbereiter einschalten
- Kaffeemaschine prüfen, säubern und auffüllen
  - Reinigung: 9934 Abrechnung: 1590
- Keller Kühlhaus prüfen
  - Sofern verschmutzt, Maria Bescheid geben

## HAUSANLAGE testen

- Anlage einschalten, Monitore auf Eingang „Laptop“ stellen, Audio Eingang auf „Vinothek“ stellen
- Smartphone an Eingang Vinothek hängen und Funktionstest
- Vinothek Party-Beleuchtung Funktionstest
- Laptop Fensterbank einschalten und prüfen, ob Bild auf den Monitoren sichtbar ist. Funktionstest mit einer Diashow des Kunden, sofern möglich.

## Getränke-Kühlschränke prüfen (Vollständigkeit, richtige Weine in der richtigen Zone)

1. Fach: Rotweine
2. Fach: Stilles Wasser
3. untere Fächer: Tafelwasser, Weißwein, Sekt, ...

## Lichteinstellung > Spots / Floorspots / LED Streifen – Farbeinstellung & Funktionstest

Siehe im [Technik Handbuch Seite 16](#)

## Kunden-Übergabe

- Transponder (idR Veranstalter Nr.3 am Holzregal an der Bar)
  - Fragen nach Transponder für Suiten (nur wenn unbedingt notwendig)
  - Kunden haben bereits einen PIN Code erhalten. Sofern nichts anderes vereinbart ist, sind die PIN Codes von 12:00 bis 12:00 Uhr am Folgetag gültig.
- USB Stick für Monitore >> Funktionstest Diashow
- Eigene Getränke
- Individuelle Kundenwünsche

## Tag der VA

- **WC Damen & WC Herren aufschließen**
- Toiletten Nebeneingang kontrollieren
- Wenn Hof genutzt: kontrollieren (von Bahattin am vorherigen Tag gesäubert)
- Bestuhlungsplan kontrollieren
- Kerzengläser prüfen
- Tischdecken, Hussen prüfen
- Kaffeemaschine an Bar prüfen
  - o Reinigung: 9934 >>> Systemreinigung & Milchsystemreinigung
  - o Abrechnung: 1590 >>> Zählerstand 1 zurücksetzen
- Ggf. Kaffeemaschine (Filterkaffee) in der Spülküche vorbereiten
  - o Kaffeefilter bereitstellen (weitere im Hängeschrank)
  - o Filterkaffee bereitstellen (Schrank unter Glasregal in Bar)
- Hausanlage > siehe im [Technik Handbuch Seite 9](#)
  - o Kunde evtl. über Smartphone
  - o DJ einweisen
  - o Licht einstellen
  - o **TASTENSPERRE aktivieren** – über iPad oder Taste an Bartheke
- Heizung / Klimaanlage > siehe im [Technik Handbuch ab Seite 13](#)
  - o Kirchenheizung prüfen, ggf. nach Kundenwunsch abstellen (Taste Termin aus)
  - o Klimaanlage Salon/Galerie ggf. einschalten
- Eingangstür Marktplatz
  - o Schild „Geschlossene Gesellschaft“ raushängen