

Informationen für Cateringunternehmen

Liebes Cateringunternehmen,

herzlich willkommen in der Kunsthalle zu Kiel. Um einen angenehmen und reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir um Beachtung und Einhaltung folgender Richtlinien:

Wir bitten Sie, stets zu bedenken, dass Sie sich hier in einer besonderen Location - in einem Museum - befinden, in dem einzigartige und unwiederbringliche Exponate ausgestellt und aufbewahrt werden. Deshalb sind besondere Sicherheitsvorkehrungen notwendig. Während der Öffnungszeiten bitten wir Sie, jederzeit Rücksicht auf die Besucher*innen zu nehmen.

Grundsätzliches:

- Bitte legen Sie die von Ihnen unterzeichnete Errichterbescheinigung bei der Veranstaltungsleitung vor.
- Außerhalb des Cafés dürfen nur farblose Getränke ausgeschenkt werden.
- Dämpfen, Braten, Kochen ist in der Kunsthalle nicht möglich, nur Warmhalten.
- Die Kunsthalle stellt kein Geschirr, Besteck etc. zur Verfügung.
- Der Betriebsraum des Selbstbedienungscafés darf nicht ohne Rücksprache betreten werden. Softgetränke, Tee, Milch, Kaffee, Kaffeefilter etc. dürfen nicht ohne Rücksprache genutzt werden; Ausnahme: Pumpkannen für Kaffee (eigene Filter bitte mitbringen).
- Das Rauchen ist im gesamten Gebäude strikt untersagt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Besucher*innen der Kunsthalle das Foyer nutzen. Bitte sorgen Sie deshalb dafür, dass benutztes Geschirr, leere Gläser etc. zeitnah abgeräumt werden, sodass das Foyer stets einen sauberen und ordentlichen Eindruck macht.

Anlieferung:

- Bitte kommen Sie durch den Haupteingang in die Kunsthalle. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache über den Personaleingang/Fahrrstuhl (Fahrrstuhlschlüssel erhalten sie gegen Unterschrift am Kassentresen, nach Ende der Veranstaltung dort wieder abzugeben).
- Während der Öffnungszeiten der Bibliothek (Mi 15-20 Uhr, Do 10-15 Uhr, Fr 12-17 Uhr) darf der kleine Fahrstuhl im Keller nicht genutzt werden, der Lastenaufzug steht zur Verfügung.
- Der Lastenaufzug besitzt eine Lichtschranke; bitte die Türen immer schließen. Eine Einweisung erfolgt durch das Personal der Kunsthalle.
- Der Personaleingang darf, wenn die Tür aufgestellt wird, niemals unbeaufsichtigt sein - auch nicht kurz!



- Die Tür darf in keinem Fall ohne Rücksprache mit dem Aufsichtspersonal aufgestellt werden.
- Das Videostudio oder die Malklasse können nach Absprache als Zwischenlager genutzt werden.

Aufbau:

- in öffentlichen Bereichen erfolgt der Aufbau nur außerhalb der Öffnungszeiten, ausgenommen: Café
- Warmhalteplatten für Speisen: erlaubt sind nur ‚Eco-Burner‘ (s. Sicherheitsdatenblatt) und elektrische Platten. Nicht verwendet werden dürfen Gasbrenner und Brennpaste. Keine offenen Kerzen (Brandmeldeanlage!).
- Hussen für Stehtische müssen aus schwer-entflammbarem Material sein (B1-zertifiziert)
- Ausschließlich Nutzung von E-Geräten mit gültiger DGUV-V3 (ehem. BGV A3)-Prüfplakette.
- Es ist darauf zu achten, dass durch Kabel keine Stolperfallen entstehen.
- Im Betriebsraum des Cafés dürfen sich nur Mitarbeiter*innen des Cateringbetriebs nach vorheriger Absprache aufhalten.

Abbau:

- Der Abbau erfolgt, wenn nicht anders vereinbart, direkt im Anschluss an die Veranstaltung und während der Öffnungszeiten der Kunsthalle. Sollten keine verlängerten Öffnungszeiten vereinbart sein, müssen alle Personen die Kunsthalle bis spätestens 18 (bzw. 20 Uhr am Mittwoch) verlassen haben.

Lagerung:

- Es dürfen keine unverpackten Essens- und Getränkereste gelagert werden.
- Lagerung nur in zugewiesenen Flächen im Untergeschoss, keinesfalls in Flucht- und Rettungswegen oder vor Türen.

Endabnahme:

- Die genutzten Räumlichkeiten werden besenrein übergeben, die Tische abgewischt.
- Die vollständige Abfallentsorgung liegt allein beim Cateringunternehmen und erfolgt nicht über die Container der Kunsthalle.
- Die Abholung von in der Kunsthalle gelagerten Gegenständen erfolgt bis spätestens 12 Uhr des Folgetages.

Mit besten Grüßen aus der Kunsthalle zu Kiel

Mareike Otten
Verwaltungsleitung