

Bürgerhalle Eppertshausen

Veranstalter: Telefon: Eppertshausen, den _____ (Datum der Schlüsselübergabe)	Veranstaltung am: Name: Unterschrift des Vereins/Beauftragten bei der Übergabe der Halle _____ Die Halle /Küche wurde mir in einem ordnungsgemäßen u. sauberen Zustand übergeben.
Rückgabe der Halle/Schlüssel am: _____ ; _____ Uhr	

Die Gegenstände in den "grauen Zeilen" sind im gemieteten Teilbereich frei zugänglich!

	Überg.	Rückg.	Fehlt:
Kleiner Saal			
20 Tische (160x80cm) auf 2 Wagen			
100 Stühle auf 10 Wagen (je 10 Stück)			
Großer Saal			
72 Tische (160x80cm) auf 12 Wagen			
420 Stühle auf 42 Wagen (je 10 Stück)			
12 Bühnenteile mobil 1x2 m, mit Geländer auf 4 Wagen			
1 Teleskopstange zum Verschieben der Soffitten/Vorhänge			
1 Konzertflügel +Hocker			
1 Notenständer			
1 Dirigentenpodest			
2 Fahnenständer			
1 Leiter 5 m Standhöhe			
1 Mobile Theke (290x70cm)			
2 Podeste für Mobile Theke			
Garderobe			
4 Garderobentische je 1,18x0,63 m			
8 Garderobenständer			
2 Künstlergarderoben			
je 2 Tische u. 4 Stühle			
Kassiererraum/Künstler			
1 Tisch und 1 Stuhl			
Personalumkleide			
1 Kühlschrank			
1 Tisch und 1 Stuhl			
1 Garderobenständer			

	Überg.	Rückg.	Fehlt:
Schlüssel			
Halle komplett			
Halle komplett mit Sportbereich			
Teilbereich 1			
Teilbereich 2			
Teilbereich 3			
Teilbereich 4			
Teilbereich 5			
Teilbereich 6			
Teilbereich 7			
Vereinslager/ Tor-Mitte			
Sonst. Schlüssel:			
Schlüssel für Poller			

Kühlhaus in Betrieb, Lebensmittel Getränke
 Kühltheke in Betrieb
 Automatik-Jalousien Steuerung außer Betrieb

	Überg.	Rückg.	Fehlt
Haken für Bilderschienen:			
Holzvertäfelung			
Thekenbereich			
Sonstige			
Bilderschienen			
Bildertaschen			
Klebeband (Rolle)			
Garderobenmarken neu			
Garderobenmarken alt			
48 Tische alt (160x70cm)			
400 Stühle alt			

	Überg.	Rückg.	Fehlt:
Küche			
240 Suppenteller			
2 Induktionskocher			
2 Induktionskochtöpfe 10 und 6,5 Liter			
300 Teller (groß)			
300 Gabeln			
300 Messer			
240 Suppenlöffel			
1 Pfanne			
1 Spitzsieb			
2 Schüssel/ 8 Liter			
2 Schüssel/ 5 Liter			
1 Passiersieb			
2 Messkannen			
1 Trichter			
1 Abfüllschaufel			
1 Küchenspaten			
1 Kochlöffel/ groß			
2 Schöpfkellen/ groß			
1 Schöpfkelle/ klein			
1 Schneebesen			
1 Schaufel			
1 Passiersieb			
2 Fleischgabeln			
1 Schaumlöffel			
5 Greifzangen			
2 Dosenöffner			
2 Spachtel			
2 Pfannenwender			
5 Küchenmesser			
4 Kartoffelschäler			
3 Kochlöffel/ klein			
1 Wetzstab			
3 Messer/ groß			
2 Brotmesser			
1 Tortenmesser			
5 Tortenheber			
2 Kochtöpfe/ 12 Liter			
1 Kochtopf/ 8 Liter			
30 Porzellanschüssel/kl.			
4 Porzellanschüssel/gr.			
24 Brotkörbchen			
20 Salatbestecke			
10 Soßenlöffel			
20 Servierlöffel			
300 Kaffeelöffel			
300 Kuchengabeln			

	Überg.	Rückg.	Fehlt:
140 Kuchenteller			
140 Untertassen			
140 Kaffeetassen			
160 Kaffeegedecke in 4 Kisten			
14 Kaffeekannen in 2 Kisten			
2 Kaffeemaschinen je 130 Tassen			
1 Saladette + 7 GN Behälter			
1 Convectomat			
2 GN- Behälter/tief für Bestecke			
2 GN- Behälter/tief mit Deckel			
8 GN - Behälter/flach			
4 GN- Roste			
8 GN- Backbleche			
1 GN- Rost f. Pommes			
1 Tiefkühltruhe			
2 Hockerkocher			
2 Kochtöpfe je 45 Liter			
2 Schneidbretter			
2 Müllbehälter			
6 Serviertablets			
4 Servierwagen			
8 Spülkörbe / Spülmaschine			
1 Spülkorb / Spüle			
1 Reinigungsschlauch			
Theke			
168 Bierseidel 0,3 Liter (6 Körbe)			
70 Apfelweingläser 0,25 Liter			
70 Schnapsgläser 0,02 Liter			
186 Bierseidel 0,3 Liter (Schrank)			
144 Weingläser 0,2 Liter			
100 Whiskygläser 0,22 Liter			
153 Longdrink/Limogläser 0,2 Liter			
42 Sektgläser 0,1 Liter			
24 Weizenbiertgläser 0,5 Liter			
75 Weizenbiertgläser 0,5 Liter			
120 Weizenbiertgläser 0,3 Liter			
10 Tragekörbe f. Bierseidel			
6 Stehbiertische (Ø 65cm)			
4 Serviertablets			
10 Flaschenkühler			
1 Gläserspülautomat			
2 Spülen Stöpsel			
1 Leiter (3 Stufen)			
3 Spülkörbe/ Gläserspülmaschine			
Lager			
800 Willy Becher 0,2 Liter			
140 Pilsgläser 0,3 Liter (nur für private Veranstaltungen)			
2 Korkenzieher			

Beleuchtung/Musikanlage/Multimedia

	Überg.	Rückg.	Fehlt
Rednerpult mit 2 Funkmikrofonen			
Musikrack/Mischpult: Bedienung auf der <u>Bühne</u> <input type="checkbox"/> Bedienung im <u>Saal hinten</u> <input type="checkbox"/>			
4 Mikrofone/Sprache + XLR Kabel (10m)			
2 Mikrofone/Gesang + XLR Kabel (10m)			
2 Mikrofone/Chor + XLR Kabel (10m)			
max. 6 Stück Kabelgebundene Mikrofone im großen Saal einsetzbar			
1 Transportkoffer mit je 1 Funkmikrofon (alt) + 1 Headset			
2 Funkmikrofone – Anschaffungspreis 3.200 € je Stück !			
1 Transportkoffer mit 1 Headset			
6 Mikrofonständer			
6 Tischmikrofonständer			
2 Subwoofer/Basslautsprecher			
2 Monitorlautsprecher + Anschlusskabel			
2 Stative für Monitorlautsprecher			
2 Bühnenfrontlautsprecher - Links und Rechts			
1 Bühnenfrontlautsprecher - Mitte + Kabel			
Showlicht Mischpult: Bedienung auf der Bühne <input type="checkbox"/> Bedienung im Saal hinten <input type="checkbox"/>			
Movinglight-Controller			
Notebook incl. Zubehör: 2-Fachsteckdosenleiste mit 3 USB-Anschlüssen, Maus, Netzteil und Presenter			
Fernbedienung mit Schlüssel für Beamer <u>großer Saal</u>			
Fernbedienung mit Schlüssel für Beamer <u>kleiner Saal</u>			
Adapter USB-C auf RJ 45 (LAN) mit LAN-Kabel 5 Meter			
LAN-Anschluss max. 2 Stück möglich			
Fernbedienung für Beleuchtung großer Saal u. Bühne, Bühnenvorhang und Jalousien (Anschluss am Saalende)			
Tablet für die Steuerung v. Digitalmischpult/Musikrack			
Fernbedienung für DVD/CD-Player			
Fernbedienung für SAT-Receiver			

Lager

	Überg.	Rückg.	Fehlt
24 Festzeltgarnituren			
4 Stehbiertische (Ø 85cm)			
6 Marktschirme (4x4m)			

1. Strom	Zählerstand vor Veranstaltung	Zählerstand nach Veranstaltung	Einheiten Strom	Kosten in €
UV 2	KW/h	KW/h	KW/h	
UV 3	KW/h	KW/h	KW/h	
Gesamt:				

2. Wasser- verbrauch	Zählerstand vor Veranstaltung	Zählerstand nach Veranstaltung	Verbrauch	Kosten in €
	m ³	m ³	m ³	

3. Heizung/Lüftung	JA	Nein	Kostenpauschale in €

Sonstiges	Verbrauch	Kosten in €
Müllbeutel Küche		
Müllbeutel WC		
Papierhandtücher (Pack)		
Toilettenpapier (Rolle)		
Gesamt:		Summe: _____

Bemerkungen:

Hausmeisterdienst/Bereitschaft: _____ Stunden
 Hausmeisterdienst/vor Ort: _____ Stunden

Es ist eine Sonderreinigung von der/des Gesamten Halle/ Gr. Saal/ Küche/ Theke/ Vorsaal 1/ Vorsaal 2/ Kl. Saal/ Toiletten/ Bühne/ Künstlerbereich/ Sportlerbereich/Mobile Theke/Kühlhäuser in Auftrag gegeben.	Ja	Nein
	Stunden:	

Die oben ausgefüllten Angaben des Hausmeisters akzeptiere ich/akzeptieren wir hiermit.

Eppertshausen, den _____

**Unterschrift des Vereins/Beauftragten
 bei der Rückgabe der Halle**