

Vereinbarung Gastküche „Neubad gibt den Löffel ab“

Vereinbarung zwischen Verein Netzwerk Neubad

Netzwerk Neubad, Carla Taube (i.V.) und

den Veranstaltenden _____

Name der Gastküche: _____

Datum der Veranstaltung: Samstag, _____

Zweck der Vereinbarung

Die Vereinbarung regelt die Zusammenarbeit zwischen den Veranstaltenden für eine Gastküche am Samstagabend im Bistro und dem Verein Netzwerk Neubad Luzern. Am Samstagabend wird die Küche für verschiedene Essens-Projekte vergeben mit dem Ziel, eine partizipative Gastro-Veranstaltung für unsere Mitarbeitenden und Neubad Freunde zu kreieren.

Es soll eine Plattform sein, bei dem Mitarbeitende vom Neubad, Nutzende, Freunde vom Neubad oder Soli-Organisationen ein einmaliges oder auch mehrmaliges Essens-Projekt gestalten können.

Anwendungsbereich

Mit dieser Vereinbarung werden folgende Punkte geregelt:

1. Infrastruktur/Konditionen
2. Reservationssystem/Maximale Anzahl Gäste
3. Fixe Pauschale
4. Abnahme Küche
5. Eigenkonsumation Veranstaltende
6. Abrechnung
7. Kommunikation
8. Angebot
9. Verkaufspreise
10. Getränkeverkauf
11. Essensbestellung und -service
12. Kontrolle der Kühlkette / Transport und Lagerung
13. Einhaltung der Hygienevorschriften und Verarbeitung
14. Beschriftung Essen
15. Bistroküche (EG)
16. Vorproduktion/Cateringküche "Meersicht" (1. OG)
17. Haftung
18. Versicherung

1. Infrastruktur / Konditionen

Die Bistroküche (EG) wird «gratis» zur Verfügung gestellt. Die Lebensmittel können über das Neubad bestellt oder selbst eingekauft werden.

Die via Neubad eingekauften Lebensmittel (Warenkosten) werden bei der Abrechnung vom Umsatz abgezogen. Der übrige Gewinn bleibt 100% bei den Veranstaltenden.

2. Reservationssystem/Maximale Anzahl Gäste

Grundsätzlich liegt die maximale Personenanzahl bei 45 Gästen. Je nach Angebot und Format kann diese Personenanzahl in Absprache mit dem Neubad erhöht werden. Es empfiehlt sich die Plätze zu reservieren. Das Neubad stellt ein online Reservationstool zur Verfügung.

Die Beschriftung der Reservationstafeln und Tischzuteilung ist Sache der Veranstaltenden.

3. Fixe Pauschale

Es wird ein Unkostenbeitrag von CHF 200.- abgezogen (Benutzung von Basic Lebensmittel, Putzmaterial und Wäsche, Korrespondenzen, Kommunikation, Betreuung, Organisationsaufwand etc.). Für Soli-Organisationen gelten CHF 50.-.

4. Abnahme Küche

Die Veranstaltenden sind in der Pflicht die Küche zu reinigen und im gleichen Zustand wie angetroffen zu hinterlassen.

Die Abnahme der Küchen erfolgt gemeinsam mit der verantwortlichen Person vom Neubad direkt nach der Veranstaltung.

5. Eigenkonsumation Veranstalterende

Die Veranstalterenden dürfen alkoholfreie Offengetränke wie Tee, Kaffee, Mineral, Citro, Apfelsaft, Orangensaft und Orangenmost gratis konsumieren. Alle anderen Getränke und Snacks dürfen mit **20% Rabatt** konsumiert werden. Die Konsumation wird am selben Abend einkassiert oder von der Gesamtabrechnung abgezogen.

6. Abrechnung

Die Abrechnung erfolgt spätestens 14 Tage nach der Veranstaltung.

Vom Foodumsatz werden folgende Aufwände abgezogen:

- Unkostenbeitrag 200.-
- Eigenkonsumation Getränken (20% Rabatt)
- 8.1% MwSt.
- 1,3% Kommission Kreditkartenzahlungen

Für die Überweisung benötigen wir folgende Angaben der Gastküche:

Bank: _____

IBAN: _____

Konto Inhaber:in: _____

Adresse, PLZ: _____

7. Kommunikation

Die Veranstaltung wird im Neubad Veranstaltungskalender und über diverse online Kanäle sowie auch in Druckform kommuniziert. Dafür benötigt das Neubad einen Namen für die Gastküche, einen kurzen Text (max. fünf Sätze) sowie die Menüpreisangaben.

Die Veranstalterenden muss bis am **8. Tag des Vormonates** die nötigen Informationen an die E-Mail gastkueche@neubad.org zusenden.

8. Angebot

Das Gastküchen-Angebot dient als Ergänzung zur Getränke- und Snackkarte vom Neubad und wird von den verschiedenen Veranstaltern unter Berücksichtigung des Neubad Bistro Konzepts selbst definiert.

Bietet die Gastküche Fleisch an, ist dieses so weit wie möglich aus **Schweizer oder zumindest aus biologischem Anbau/Haltung** zu beziehen.

Eine vegetarische Alternative ist zwingend anzubieten.

9. Verkaufspreise

Die Menüpreise werden von den Veranstaltenden selbst definiert. Bei extremen Abweichungen zu dem üblichen Preissegment behält sich das Neubad vor, ein Veto einlegen zu dürfen.

Ausnahme Soli-Organisationen:

Bei Soli-Organisationen werden die Lebensmittel selbst mitgebracht, das Essen wird gegen Kollekte an die Neubadgäste verteilt. Die Kollekte behält zu 100% die Soli-Organisation.

Die Gäste bestellen und bezahlen an der Bistrobar.

10. Getränke- und Snackverkauf

Der Getränkeverkauf bleibt beim Neubad.

Das Neubad verkauft an die regulären Bistrogäste weiterhin das Snackangebot. Die Zubereitung der Snack-Karte passiert im vorderen Bereich der Bistroküche durch eine/n Neubad Mitarbeitende/r. Diese Person steht auch für Fragen am Veranstaltungsabend zur Verfügung.

11. Essensbestellung und -service

Die Gastküche ist für die Gästebetreuung von der **Ankunft/Begrüssung bis und mit Einkassieren der Rechnung verantwortlich.**

Die Essensbestellung wird von den Veranstaltenden direkt bei den Gästen am Tisch aufgenommen. Das Neubad stellt ein iPad, ein Kreditkartenterminal und ein Portemonnaie mit CHF 400.- zur Verfügung.

Das Essen wird von den Veranstaltenden (Gastküche) serviert (Tellerservice oder Buffet).

Wenn nicht anders von den Veranstaltenden (Gastküche) gewünscht, bestellen die Gäste die Getränke an der Bistro Bar. Der Getränkeumsatz geht zu 100% ans Neubad.

12. Kontrolle der Kühlkette / Transport und Lagerung

Die Veranstaltenden können die Ware selbst bei den Lieferanten vom Neubad bestellen (MUNDO AG), wobei in diesem Falle das Neubad Küchenteam verantwortlich ist, dass die Kühlkette eingehalten wird.

Kaufen die Veranstaltenden die Lebensmittel selbst ein, transportieren sie diese in Kühltaschen zum Neubad, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird und die Lebensmittel nicht kontaminiert werden. Im Neubad angekommen werden die Lebensmittel, welche gekühlt werden müssen, sofort im dafür vorgesehenen Kühlschrank deponiert.

13. Einhaltung der Hygienevorschriften und Verarbeitung

Durch die folgenden Hygienevorschriften kann eine Kontaminierung durch Bakterien vermieden werden:

Persönliche Hygiene

Hände waschen und desinfizieren:

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach Pausen
- Nach Toilettengänge
- Nach dem Rauchen
- Zwischen den Arbeitsschritten mit verschiedenen Lebensmitteln
- Saubere Arbeitskleidung und geschlossene Schuhe tragen
- Keinen Schmuck tragen
- Lange Haare müssen zusammengebunden werden

Krankheiten:

Bei Durchfall, Erbrechen, Ekzem oder bei anderen Hautirritationen ist das Kochen oder Mitarbeiten nicht erlaubt.

Trennung von Lebensmitteln:

Rohe und verarbeitete Lebensmittel müssen zwingend voneinander getrennt gelagert und weiterverarbeitet werden, um eine Kontamination zu vermeiden. Abfälle müssen sofort in den zur Verfügung stehenden Behältern entsorgt werden.

14. Beschriftung der Lebensmittel

Die Lebensmittel müssen beschriftet sein (insbesondere bei Buffet Situationen), inklusive der Deklaration der Fleischherkunft, sowie der Unverträglichkeiten gemäss den Vorgaben des geltenden Lebensmittelrechts.

15. Bistroküche (EG)

Die Bistroküche (EG) kann am Veranstaltungstag jeweils ab 14:00 Uhr bis 24:00 Uhr benutzt werden.

Die Veranstaltenden meldet sich um 14:00 Uhr in der Neubad Küche für die Übergabe und geben die Küche nach der Reinigung offiziell wieder ab. Die Reinigung ist durch die Veranstaltenden zu erledigen. Die vom Neubad verantwortliche Person kann von den Veranstaltenden verlangen, die Reinigung erneut vorzunehmen oder nachzubessern.

Die Veranstaltenden erledigen die Zubereitung der Speisen, das Schicken im Abendbetrieb, die Reinigung der Küche, die Entsorgung der Abfälle und den Abwasch selbstständig.

Essensreste und selbstmitgebrachte Lebensmittel werden vollständig von den Veranstaltenden entsorgt oder mitgenommen.

16. Vorproduktion/Cateringküche "Meersicht"

Für die Vorproduktion kann die Catering Küche «Meersicht» im 1. OG verwendet werden. Falls Bedarf an die Catering Küche «Meersicht» gestellt wird, ist dies frühzeitig durch die

Veranstaltenden anzufragen. Die Catering Küche «Meersicht» wird teilweise anderweitig vermietet und steht nicht jeder Zeit zur Verfügung. Diese Küche ist nach dem Gebrauch zu reinigen (auch der Boden).

Wichtig:

In der Catering Küche befindet sich eine Gläserspühlmaschine. Diese Maschine wird lediglich zum Reinigen von Gläsern benutzt. Alle Kochutensilien, Pfanne, fettige Materialien etc. sind in der Bistroküche (EG) zu waschen.

17. Haftung und Sicherheitsvorschriften

Falls die obenstehenden Punkte nicht erfüllt werden, haften die Veranstaltenden mit einer Gebühr von mind. CHF 200.-. Im Falle einer Lebensmittelintoxikation, die infolge des Essens auftaucht, haften in jedem Fall der/die Veranstaltenden.

18. Versicherung

Die Versicherung ist Sache der Veranstaltenden. Das Neubad lehnt jede Haftung bei Unfällen, Krankheit, Schadenfällen, Diebstahl, usw. ab.

Die Veranstaltenden haften in voller Höhe für die von ihm verursachten Personen-/Sachschäden.

Feuerpolizeiliche Regelungen, Sicherheitsvorschriften und Dekorationsmaterialien
Die Veranstaltenden verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen von Neubad, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, die Einhaltung des Rauchverbotes, Notausgangsbeleuchtungen dürfen nicht abgedeckt oder verdunkelt werden usw., einzuhalten. Auch durch den Veranstalter eingebrachtes Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Bestimmungen entsprechen. Den sicherheitstechnischen Anweisungen des Teams des Neubad ist in jedem Fall Folge zu leisten.

Mit der Unterschrift bestätige ich, dass ich die oben genannten Punkte verstanden habe und zur Kenntnis nehme.

Ort, Datum

Unterschrift

Netzwerk Neubad

Ort, Datum

Unterschrift

Veranstaltende Gastküche