

Antrag auf Nutzung der Sirgensteinhalle

A) Vertragspartner:

Antragsteller:

_____ 

Name, Anschrift Verantwortlichen:

_____ 

Für die ordnungsgemäße Durchführung der Veranstaltung muss grundsätzlich ein ortsansässiger Verein die Bewirtschaftung übernehmen und tatsächlich geeignetes Personal stellen.

Verein: _____

B) Art und Umfang der Benutzung:

Art der Veranstaltung: _____

Zu welcher Zeit ist der Aufbau (Bestuhlung) geplant? _____
(Datum, Uhrzeit)

Um welche Uhrzeit beginnt die Veranstaltung? _____
(Datum Uhrzeit)

(Wichtig wegen der Heizungs-/Lüftungsprogrammierung.)

Um welche Uhrzeit ist das Ende der Veranstaltung (Musikdarbietung, Ausschank) geplant? _____
(Datum, Uhrzeit)

Das Ende der Aufräumarbeiten ist unbedingt mit dem/der Hausmeister / Hausmeisterin **abzusprechen**. Die Abnahme der Halle auf Sauberkeit und Vollständigkeit hat mit dem **Verantwortlichen** des zu bewirtschafteten Vereines zu erfolgen.

Die Benutzung folgender Räumlichkeiten und Einrichtungen wird beantragt:

Datum	Wochentag	Halle mit Bewirtschaftung	Halle ohne Bewirtschaftung	Küchen-/Thekenbenutzung	Barbenutzung 1 Bar / 2 Bars

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten muss der bewirtschaftende Verein 2 Personen benennen, die für die Küche (Geräte) bzw. den Technikraum (Licht, Musikanlage) verantwortlich sind und vom Hausmeister eingewiesen werden. Zeitpunkt der Unterrichtung ist mit dem Hausmeister abzusprechen:

Vorname/Name/:

Vorname/Name/☎:.....

Je nach Art der Veranstaltung **entscheidet die Gemeindeverwaltung** ob der/die Hausmeister/in am Veranstaltungsabend anwesend sein muss oder ob eine telefonische Rufbereitschaft ausreichend ist. Die Vergütung ergibt sich aus der jeweils geltenden Entgeltregelung.

Wunsch: Rufbereitschaft Hausmeister/in anwesend

Nur für **örtliche** Vereine:

Der Erlass der Miete (Grundgebühr und eine Bar wird beantragt):

Die Benutzungsordnung und Entgeltregelung für die Sirgensteinhalle vom 12.09.2012 sind dem Antragsteller bekannt und werden im vollen Umfang anerkannt und eingehalten.

Der Antragsteller verpflichtet sich, den Reinigungsplan für die Sirgensteinhalle einzuhalten.

Dem Antragsteller ist bekannt, dass für die Sirgensteinhalle ein Getränkelieferungsvertrag besteht. Daher sind sämtliche Getränke für die Veranstaltung in der Halle wenigstens eine Woche vor der Veranstaltung bei der

Firma Weber & Co. in Vogt - Moser zu bestellen

Die Bewirtschaftung der Halle erfolgt über einen **örtlichen Verein**. Die jeweiligen Personen müssen eine ausreichende Erfahrung in der Halle aufweisen können.

Vogt, den.....

.....
(Antragsteller)

Hinweis:

Sofern es sich um eine öffentliche Veranstaltung handelt ist für den Ausschank alkoholischer Getränke eine Gestattung nach § 12 Abs. 1 des Gaststättengesetzes separat bei der Gemeindeverwaltung Vogt zu beantragen.

Die Gemeinde Vogt

Bestandteil dieser Erlaubnis ist die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses geltende Benutzungsordnung und Entgeltregelung, das Inventarverzeichnis und der Reinigungsplan für die Sirgensteinhalle.

Vor und während der Veranstaltung dürfen nur die, in der Antragstellung aufgeführten Geräte, Räume und sonstige Einrichtungsgegenstände benutzt werden.

Der Benutzer hat sich rechtzeitig vor der Veranstaltung mit dem/der Hausmeisterin wegen des Auf- und Abbaues, und auch wegen der Aufräumarbeiten nach der Veranstaltung, in Verbindung zu setzen. Den Anweisungen des/der Hausmeisters(rin) ist Folge zu leisten. Er/Sie verfügen über das Hausrecht in der Sirgensteinhalle und können **jederzeit** auch bei Rufbereitschaft Kontrollen durchführen.

Der Veranstalter ist verpflichtet:

- eine ausreichende Haftpflichtversicherung ist für die Veranstaltung abzuschließen,
- die festgesetzte Sperrzeit einzuhalten.
- anfallende GEMA Gebühren trägt der Veranstalter
- für eine ordnungsgemäße Beleuchtung der Zu- und Abgänge, bzw. alle Räumlichkeiten Sorge zu tragen
- für die ordnungsgemäße Beseitigung der Abfälle zu sorgen. Sofern die Container nicht ausreichen, hat die Entsorgung auf eigene Kosten zu erfolgen
- die Bestuhlung hat nach den genehmigten Bestuhlungsplänen zu erfolgen.
- dafür Sorge zu tragen, dass die maximal zugelassene Personenzahl / Halle von 500 Personen (max. 600), abhängig von der Bestuhlung, nicht überschritten wird,
- für die Einweisung in die verschiedenen Geräte (Küchentechnik u. Hallentechnik) muss vom Veranstalter je eine zuverlässige Person gestellt werden. Die Unterrichtung erfolgt durch den/die Hausmeister/in
- auch den Außenbereich, soweit erforderlich, zu säubern
- die gesetzlichen Bestimmungen (z.B. Jugendschutzgesetz usw.) einzuhalten

Der Veranstalter haftet für alle Schäden und über die übliche Abnutzung hinausgehenden Schäden an Einrichtung Geräten und Gebäuden, auch die durch Dritte (z. B. Besucher) entstehen. Die Gemeinde Vogt kann den Schadenersatz beim Veranstalter oder Schadensverursacher geltend machen. Sofern der Schadensverursacher und der Veranstalter verschiedene Personen sind, haften diese gesamtschuldnerisch. Die Gemeinde Vogt ist berechtigt, Schäden auf Kosten des Pflichtigen selbst zu beheben oder beheben zu lassen.

Festgestellte Mängel in der Sirgensteinhalle müssen dem/der Hausmeister/in umgehend gemeldet werden.

Es wird darauf hingewiesen, dass sich in der Halle ein Parkettboden befindet. Die Reparatur von z.B. Brandlöcher und anderen Beschädigungen ist sehr aufwendig und kostspielig. Damit auf den Veranstalter keine Schadenersatzforderungen zukommen, muss die Halle gegebenenfalls mit den hierfür vorgesehenen Spanplatten ausgelegt werden.

Vogt, den _____

Reinigungsplan für Veranstalter in der Sirgensteinhalle

Als Benutzer der Sirgensteinhalle sind Sie sicher an einer sauberen und gut ausgestatteten Festhalle interessiert. Damit dies über Jahre weiterhin gewährleistet werden kann, ist es unumgänglich bestimmte Spielregeln einzuhalten. Wir bitten Sie deshalb die Räumlichkeiten entsprechend dem Reinigungsplan zu säubern. Verunreinigungen nach der Getränkeanlieferung sind vor der Veranstaltung vom jeweiligen Veranstalter zu beseitigen.

Nach der Veranstaltung sind folgende Räumlichkeiten bzw. Geräte und Gegenstände wie beschriftet aufzuräumen.

- Halle und Nebenräume
- Bar (Stuhl- und Tischlager)
- WC's Gäste
- Küche und Inventar
- Leergut und Müllentsorgung

Die Reinigung der Halle sollte unter der Aufsicht des Hausmeisters erfolgen, muss spätestens jedoch vor Verlassen der Halle durch den Hausmeister abgenommen werden. Eventuell erforderliche Nachreinigungsarbeiten werden durch die Bediensteten der Gemeindeverwaltung durchgeführt und **in Rechnung gestellt**. Putzmittel und Putzgeräte befinden sich im Putzraum "Foyer".

Bitte beachten Sie, dass genügend Geschirrtücher (auch für die Tische) von Ihnen mitgebracht werden.

Halle und Nebenräume:

- **Hallenboden, Foyer, Stufenbereich, Bühne, Flure und benutzte Umkleide-räume:**
Besenrein, grobe Verschmutzungen wie z.B. verschüttete Getränke müssen feucht geputzt werden. Schmutzfangläufer saugen
- **Tische, Stühle, Garderoben, Vorbühnen und Stelltreppe:**
Tische und Stühle sind vor dem Beladen gründlich feucht zu reinigen und mit Geschirrtücher trocken zu reiben
Ebenfalls sind Vorbühnen, Stelltreppe und Garderoben bei Verschmutzung feucht zu reinigen
- **Bar (Stuhl und Tischlager)**
Boden **gründlich** feucht reinigen. Fahrbare Ausschanktheke, Barhocker, Stehthe-ken, Spültisch und Kühlschränke **gründlich** feucht reinigen und nach **Stuhllager-ordnung** einräumen.
Vor Einräumen des Stuhllagers Gläserchränke wie beschriftet auffüllen.
- **WC s Gäste**
gründliche Feuchtreinigung (WC s , Pissoir, Waschbecken, Wandfliesen, Spiegel, Türen, Fußboden..)
Für Küche und WC sind unterschiedliche (getrennte) Putzlappen zu verwenden.

- **Küche und Inventar**

Benutztes Inventar wie: Gläser, Geschirr, Besteck...Kaffe-Warnhaltebehälter, Aschenbecher, Servierwagen, Müllbehälter usw. sind gründlich feucht zu reinigen und soweit erforderlich trocken zu reiben.

- **Kochbereich, Ausschankbereich und Kühlraum**

Alle benutzten Geräte (Gasherd, Backofen Fritteusen, Wasserbad, Dunstabzug, Spülmaschine), sowie sämtliche Edelstahlflächen, Kühlschrank, Regale, Zapfanlage, Ausschanktheke, Kühltheke, Küchenschränke und der Küchenfußboden sind **gründlich** feucht zu reinigen.

- **Leergut und Müllentsorgung**

Leergut in den Lagerraum oder ordentlich im Freien aufschichten (Kücheneingang hinten).

Vollgut in den Kühlraum.

Müllsäcke und Abfälle in die bereitgestellten Container (Kücheneingang hinten)

Mülleimer und Müllbehälter immer mit Müllsäcken bestücken. Soweit erforderlich sind auch die Mülleimer/Müllbehälter zu reinigen.