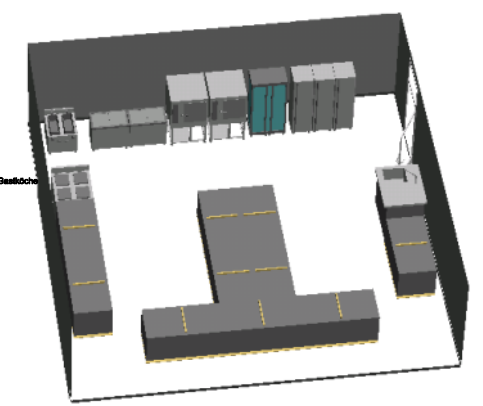
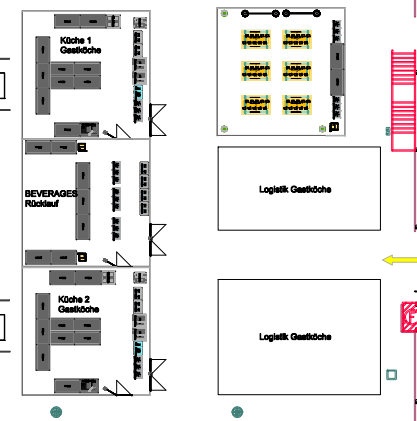


Anforderung Küchenlogistik

- 4x 10er Kombidämpfer (Wasseranschluss, Ablauf)
- 2x große Wärmewägen
- 18x Küchenarbeitsfläche (1x2m)
- 2x 4er Herdplatten
- 2x Spülbecken mit Wasser (heiß/kalt)
- 6x große Gastkühschränke
- 2x 2er Fritusen
- 4x Gefriertruhen
- 2x Salamander
- 8x Wärmebrücken
- 4x Tellerspinnen
- 4x Regalwagen für GN Einsätze
- Jeweils in jede Küche 10x 230V & 2x 16A Anschlüsse für Küchengeräte



STATIONSPLAN

Legende	28 ovale Tische 1,80 x 0,9 m	56 rechteckige Tische 0,90 x 0,5 m	15 Acrylübermaltische
24 Tische 8x1 m	44 kopfbreite Tische 2,20 x 1,0 m	12 Stuhlroll	42 Lipstater
24 Hochstühle 1,80 x 0,5 m	24 Buffetcounter 2,10 x 0,8 m	16 Stuhlbank	16 Blume
12m Bar mit 4 Regalen	44 Loungesofas 2x0,7 m	4 Plasma-Bildschirme	24 Pferde

Getränkkekellner
 Station I-IV je ein Mitarbeiter für 24 Gäste an 4 Tischen

Foodkellner
 Station I-VI je 6 Mitarbeiter um in den Stationen mit Zwei 3er Teams servieren zu können. D.h. jeder Mitarbeiter serviert mit 2 Teilern.



Veranstaltung :
SPRINGREITER EM 2007
 VIP Bereich
 Teilnehmeranzahl :
350-420 Gäste

Datum :
14.-19. August 2007
MANNHEIM