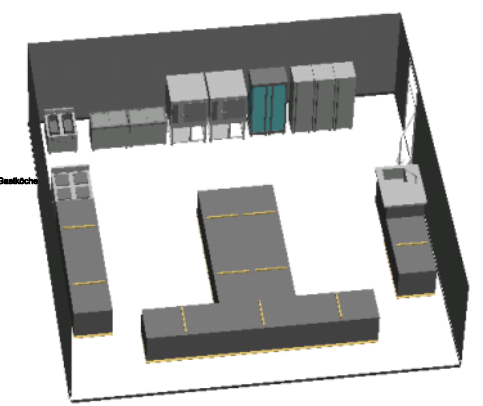
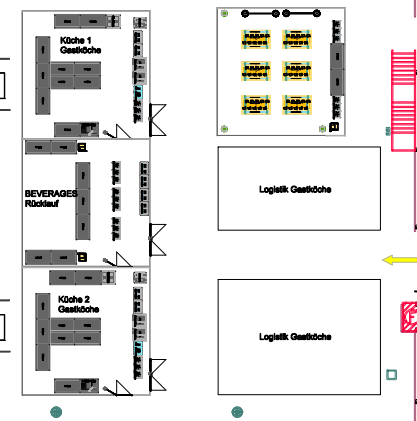


**Anforderung Küchenlogistik**

- 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**

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>24 Tische 8x1m</li> <li>24 Hochstühle 1,80 x 0,5m</li> <li>24 Buffettische 2,10x 0,8m</li> <li>12m Bar mit 4 Regalen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>28 ovale Tische 1,80 x 0,9 m</li> <li>44 kopfbreite Tische 2,20 x 1,0 m</li> <li>44 Lounge Sofas 2x0,7m</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>56 Stuhlschalen/Tische 0,9x0,5m</li> <li>12 Stuhlverf. (Stuhlverf.)</li> <li>16 Stuhlbeine</li> <li>4 Plasma-Bildschirme</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>15 Acrylübermündelsteine</li> <li>42 Lipstater</li> <li>16 Blume</li> <li>24 Pferde</li> </ul> |
|--|---|--|---|

**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**