



## Logistik + Themen

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Lehrküche</b>                   | Komplett eingerichtete Lehrküche<br>3 x 4-Platten-Kochstellen, 5 x Umluft-Backöfen,<br>1 x Mikrowelle, 1 x Gastro-Geschirrspüler<br>Geschirr und Bestecke für max. 22 Personen   |
| <b>Tagungsraume / Seminarraume</b> | bis max. 60 Personen   |
| <b>Medien</b>                      | Flipchart, Leinwand, OHP, Beamer,<br>Auf Anfrage: Internetzugang über WLAN   |
| <b>Themen Koch-Erlebnis</b>        | <b>Auswahl:</b><br>Candlelight-Dinner, Spezialitäten aus dem Wok, Vegetarisches aus Asien, Pasta-Lasagne-Pizza, Leichte Küche am Abend, Österreichische Küche, Schlemmereien aus Fisch und Meeresfrüchten, Pralinen selbst gemacht, u. v. m.<br>Weitere Themen auf Anfrage |
| <b>Weitere Themen...</b>           | ...aus den Bereichen Gesundheit, Ernährung und Pädagogik auf Anfrage   |

## Preise

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Küche &amp; Speisezimmer</b>                 | <b>60,00 €</b><br><b>je angefangene Stunde</b><br>Mindestnutzung 2 Stunden  | inklusive Nutzung der<br>Kücheneinrichtung und Geschirr  |
| <b>Klubraum<br/>Seminarräume<br/>EG oder UG</b> | <b>25,00 €</b><br><b>je angefangene Stunde</b><br>Mindestnutzung 2 Stunden  | inklusive Flipchart, OHP,<br>Leinwand,<br>Auf Anfrage: kostenloser<br>Internetzugang über WLAN |
| <b>Großer Veranstaltungsraum<br/>EG oder UG</b> | <b>40,00 €</b><br><b>je angefangene Stunde</b><br>Mindestnutzung 2 Stunden  | inklusive Flipchart, OHP,<br>Leinwand,<br>Auf Anfrage: kostenloser<br>Internetzugang über WLAN |
| <b>Reinigung Küche</b>                          | <b>Mindestpauschale: 25,- €</b><br>zusätzlicher Bedarf und Aufwand 25,- € / Stunde  |  |
| <b>Beamer</b>                                   | <b>30,00 €</b><br><b>je Veranstaltungstag</b>   |  |
| <b>Fachkräfte / ReferentInnen</b>               | <b>Honorar auf Anfrage</b>  |  |
| <b>Lebensmittelkosten</b>                       | werden abhängig von Thema/Rezept und Personenzahl anhand des tatsächlichen Aufwands ermittelt und zusätzlich abgerechnet. |  |

## Bedingungen

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Maximale Teilnehmerzahl</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminare / Tagungen bis max. 60 Personen</li> <li>• Koch-Erlebnis <b>mit Referent/in</b> max. 14 Personen</li> <li>• Team-Kochen max. 18-20 Personen</li> </ul>  |
| <b>Unvermeidlich, aber klar...</b> | Töpfe, Besteck und Geschirr werden gespült und aufgeräumt.<br>Küchenzeilen, Kochstellen und Backöfen werden gesäubert und wie übergeben hinterlassen. Die Räume werden besenrein verlassen.<br>Eine evtl. notwendige Nachreinigung wird nach Aufwand berechnet. |