

■ INFORMATIONEN FÜR CATERER

Catering bei MÜNCHEN HOCH5

Damit Ihr Einsatz bei uns reibungslos und sicher abläuft, gelten die folgenden Vorgaben. Sie sind für alle Caterer verbindlich – bitte informieren Sie auch Ihr gesamtes Team vor Ort.

■ FRISTEN AUF EINEN BLICK

1 Woche vorher	Strombedarfsplan an MH5
2 Wochen vorher	Ab 200 Gästen: Raumplan für den Brandschutz an MH5 (Erstellung in der Regel durch den Caterer)
Vor der Veranstaltung	Getränke über Pachmayr bestellen (eigene Werksviertel-Kundennummer) · offenes Feuer und Grill bei MH5 anmelden
Nach der Veranstaltung	Müll, Verpackung und Leergut vollständig mitnehmen · alle Gegenstände direkt abholen

Nicht gestattet



Brandlast in Fluchtwegen

kein Rücklauf und keine Lagerung in Gängen



Lastenaufzug blockieren

nicht als Rücklauf oder Lager nutzen



Holzkohlegrills

nur andere Grills mit Bodenschutz



Fremde Bier- und Wassersorten

Bezug nur über Pachmayr



Müllentsorgung vor Ort

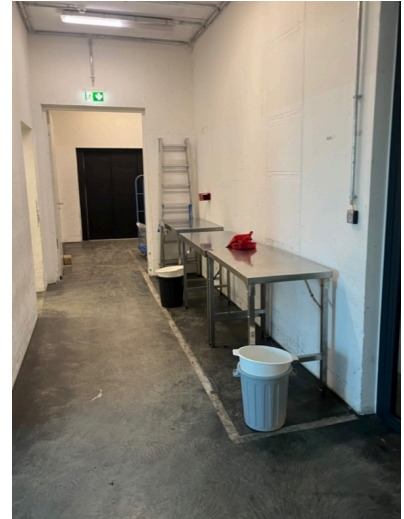
Müll wird vollständig mitgenommen

Brandschutz & Garderobe

01 Brandschutz & Rücklauf

- MH5 unterliegt strengen Brandschutzauflagen. Alle Caterer sind verpflichtet, diese uneingeschränkt einzuhalten. Alle Fluchtwege müssen jederzeit frei und unverbaut bleiben.

- Im Rücklauf darf keine Brandlast aufgebaut werden.
- Ein Rücklauf darf ausschließlich aus Materialien der Baustoffklasse B1 nach DIN 4102-1 („schwer entflammbar“) bestehen.
- Diese Vorgaben gelten für den gesamten öffentlichen Hausgang im 5. und 6. OG, der als Fluchtweg dient.
- Als Lagerfläche steht die Loggia im 5. OG (hinter dem Freiraum) zur Verfügung.
- Wir empfehlen, den Rücklauf direkt in die Küche zu integrieren.
- Der Lastenaufzug darf nicht als Rücklauf blockiert werden.
- Offenes Feuer auf der Terrasse (Grill, Feuerschalen) muss vorab bei MH5 angemeldet werden.
- Bei Nutzung der Küche muss die Lüftung immer eingeschaltet sein.



Hausgang = Fluchtweg: hier keine Brandlast

02 Garderobe

- MH5 stellt eine Garderobe für bis zu 300 Jacken und Mäntel – das Personal stellt in der Regel der Caterer.
- Aus Brandschutzgründen darf die Garderobe nicht in Fluchtwegen aufgebaut werden.
- Der Garderobencounter (Mietmöbel über den Kunden) muss ebenfalls schwer entflammbar sein (B1).



Getränke

03 Getränkebezugsbindung

- Durch unseren Vermieter OETEC - Werksviertelvermietungs GmbH unterliegt MH5 einer Getränkebezugsbindung. Bier, Wasser, Cola und Red Bull müssen ausnahmslos bei der Otto Pachmayr GmbH & Co. bestellt werden. Andere Bier- oder Wassersorten sind bei MH5 nicht erlaubt.

Wichtig: Auch Caterer, die bereits eine Kundennummer bei Pachmayr haben, können nicht über diese bestellen. Für das Werksviertel muss eine neue Kundennummer angelegt werden.

BESTELLUNG

Otto Pachmayr GmbH & Co.

Hasan Yilmaz
+49 162 9511511
h.yilmaz@pachmayr.de

EINMALIGE BESTELLUNG

Getränkeliieferservice H.J. Bockmaier

Schmiedleiten 2, 85293 Reichertshausen
+49 8441 7894330
info@bockmaier-bringts.de

Falls Pachmayr für eine einmalige Bestellung keinen Account anlegt, kann über den Subunternehmer Bockmaier bestellt werden.

Erlaubte Getränke

- Hofbräu (Favorit: HB Pur)
- Erdinger
- Jever
- Heineken
- Tiger
- Desperados
- Strongbow
- Coca-Cola
- Red Bull
- Gerolsteiner

Retouren von Vollgut

- Anmeldung über bestellung@pachmayr.de
- Anzahl der Kisten Vollgut und Leergut angeben, bei Vollgut zusätzlich das Mindesthaltbarkeitsdatum
- Vollgutkisten sortenrein; Paletten getrennt nach Leergut und Vollgut
- Paletten nicht folieren, damit der Fahrer zählen kann – idealerweise vorab zählen und mit einem Zettel versehen



Kapazität, Grill & Kontakt

08 Raumkapazität

699

Gäste gesamt

400

Gäste max. im 5. OG

400

Gäste max. im 6. OG

- Ab 200 Gästen muss dem Brandschutz ein Raumplan vorgelegt werden. Erstellt wird er in der Regel – in Absprache mit dem Kunden – vom Caterer. MH5 reicht den Plan spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung ein.

09 Grill

- Offenes Feuer und Grills auf der Terrasse müssen vorab bei MH5 angemeldet werden.
- Bei der Nutzung von Grills ist immer ein Bodenschutz vorzusehen.
- Holzkohlegrills sind bei MH5 nicht gestattet.

10 Kontakt

Greta Mayer-Uellner

+49 151 196 15 216

greta@muenchenhoch5.de

Yumi Nothas

+49 172 899 66 19

yumi@muenchenhoch5.de

Bei Fragen melden Sie sich jederzeit gerne. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!