

Richtlinien für die Reinigung der Strudelbachhalle

Die Reinigung nach einer Veranstaltung muss wie folgt durchgeführt werden:

- (1) Die benutzten Hallenteile müssen besenrein hinterlassen werden, bzw. von grobem Schmutz und Staub gereinigt. Nasses Aufwischen ist nicht erforderlich (Ausnahme Küche).
- (2) Die Tische sind feucht abzuwischen und die Stühle, bei grober Verschmutzung abzubürsten.
- (3) Die Ausgabetheke ist vollständig auszuräumen und feucht abzuwischen.
- (4) Im Sanitärbereich hat der Veranstalter grobe Verschmutzungen zu entfernen.
- (5) In Zweifelsfällen entscheidet der Hausmeister über die Art der Reinigung.
- (6) Der gesamte Hallenbereich (ohne Küchenbereich) wird darüber hinaus nach jeder Veranstaltung von einer Vertragsfirma gereinigt.
- (7) Der Veranstalter leistet entsprechend der jeweils gültigen Gebührenordnung Kostenersatz.
- (8) Wird die Küche benutzt, ist die Reinigung und das Aufräumen der Küche in jedem Fall die Sache des Veranstalters. Die Einrichtungsgegenstände (Geschirr, Gläser, Besteck und Kochtöpfe) sind gründlich zu reinigen. Die Arbeitsflächen, Herd und Wandplatten in Arbeitshöhe sind nass zu reinigen. Der Küchenboden muss nass aufgewischt werden.
- (9) Der Hausmeister kontrolliert die Sauberkeit der Räume und Einrichtungsgegenstände.