

# Infoheft für Mieter\_innen gesamtes Erdgeschoss

Stand 03.05.2022/js

## Erreichbarkeit bei Notfällen

### Nofälle

- Bei Notfällen kann auf folgende Telefonnummer angerufen werden **+41 79 866 18 80**
- Der Anruf löst für die Mieter\*innen keine Kosten aus.
- Als **Notfälle** gelten:
  - o Einbruch
  - o Feuerschaden
  - o Wasserschaden
  - o Stromausfall
  - o defekte Schliessanlage usw.
- Die OJA versucht nach Möglichkeit und Verhältnismässigkeit die Situation zu beheben. Wenn eine entstandene Notsituation nicht behoben werden kann, wird den Mieter\*innen in angemessenem Rahmen ein Teil der Miete oder die ganze Miete erlassen.
- Die OJA verpflichtet sich nur dann Unterstützung zu bieten, wenn es um Notfälle und um ihren Teil der Verantwortung geht.

### Keine Notfälle

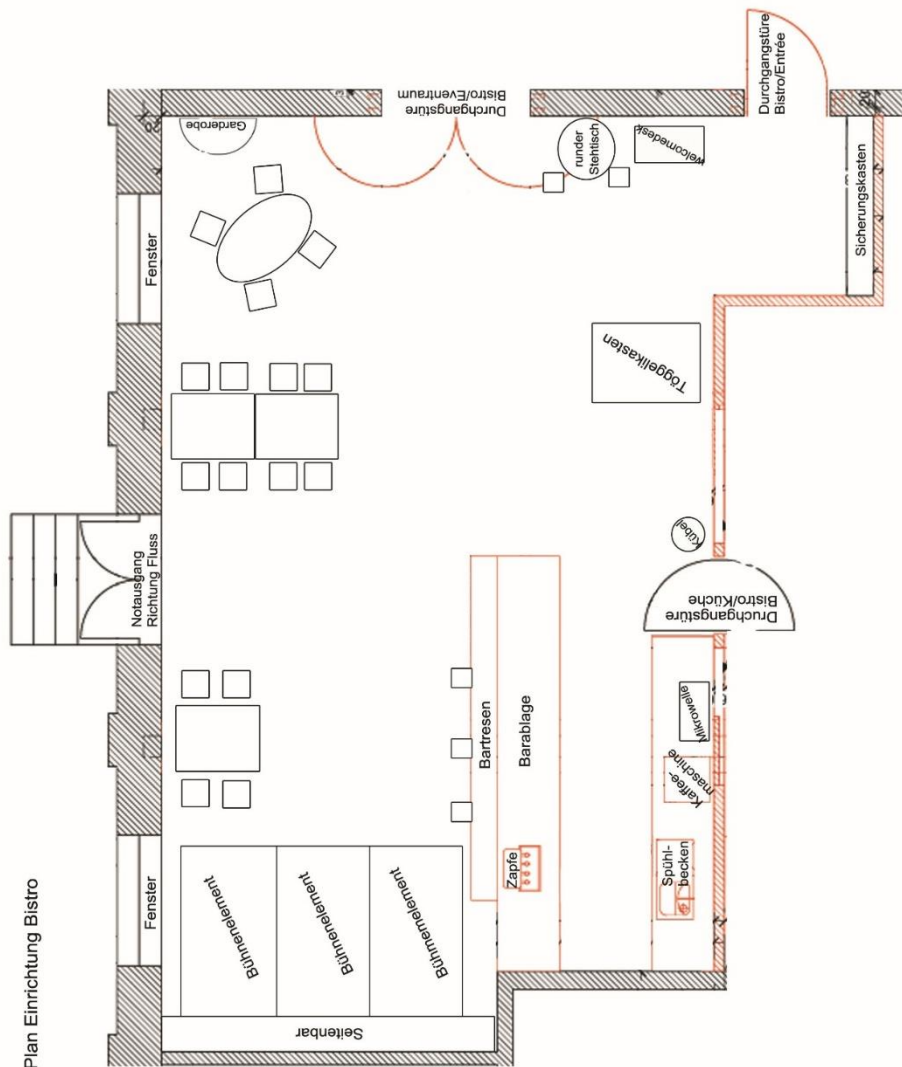
- Für Versäumnisse der Mieter\*innen ist die OJA nicht zuständig und die Mieter\*innen sollen in solchen Fällen nicht die Notfall-Nummer kontaktieren.
  - ➔ Pro solchen Anruf werde
  - ➔ n in jedem Fall CHF 50 verrechnet und vom Depot abgezogen. Trotz Verrechnung der Kosten pro Anruf ist die OJA nicht verpflichtet, Unterstützung anzubieten.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Raumpläne</b> .....	<b>3</b>
1.1.	Raumplan Bistro.....	3
1.2.	Raumplan Eventraum .....	4
1.3.	Raumplan Küche .....	5
1.4.	Raumplan Terrasse.....	6
1.5.	Raumplan Fluchtwege .....	7
<b>2.</b>	<b>Gebrauchsanweisungen</b> .....	<b>8</b>
2.1.	<b>Geräte Küche</b> .....	<b>8</b>
2.1.1.	Geschirrspülmaschine.....	8
2.1.2.	Kurzanleitung Combi Steamer Combimaster von Rational .....	9
2.1.3.	Kurzanleitung Backofen .....	16
2.1.4.	Kurzanleitung Kochfeld .....	17
2.1.5.	Kurzanleitung Bain-Marie.....	18
2.2.	<b>Geräte Bistro</b> .....	<b>19</b>
2.2.1.	Kurzanleitung Gläser- und Geschirrspülmaschine UPster U 400 M2.....	19
2.2.2.	Anleitung Kaffeemaschine .....	20
2.2.3.	Kurzanleitung Musikanlage klein.....	21
2.2.4.	Kurzanleitung Beamer und BARC clickshare.....	21
2.3.	<b>Geräte Eventraum</b> .....	<b>22</b>
2.3.1.	Beamer und Leinwand .....	22
2.3.2.	JVC.....	22
<b>3.</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>23</b>
3.1.	<b>Checkliste Reinigung Küche</b> .....	<b>23</b>
3.2.	<b>Checkliste Reinigung Bistro</b> .....	<b>24</b>
3.3.	<b>Checkliste Reinigung/Aufräumen Eventraum</b> .....	<b>25</b>
3.4.	<b>Reinigung Korridor/WC's</b> .....	<b>26</b>
3.5.	<b>Reinigung Terrasse</b> .....	<b>26</b>
<b>4.</b>	<b>Notfall</b> .....	<b>27</b>
4.1.	<b>Notfallaushang -&gt; Wo ist dieser zu finden?</b> .....	<b>27</b>
4.2.	<b>Fluchtwege</b> .....	<b>27</b>
4.3.	<b>Telefonpiket</b> .....	<b>27</b>
4.4.	<b>Regelung Apotheke (Apotheke muss selbst mitgebracht werden)</b> .....	<b>27</b>
<b>5.</b>	<b>Regeln und Abmachungen</b> .....	<b>28</b>
5.1.	<b>Regeln Abfall und Entsorgung</b> .....	<b>28</b>
5.2.	<b>Allgemeine Miet- und Nutzungsbestimmungen</b> .....	<b>29</b>

# 1. Raumpläne

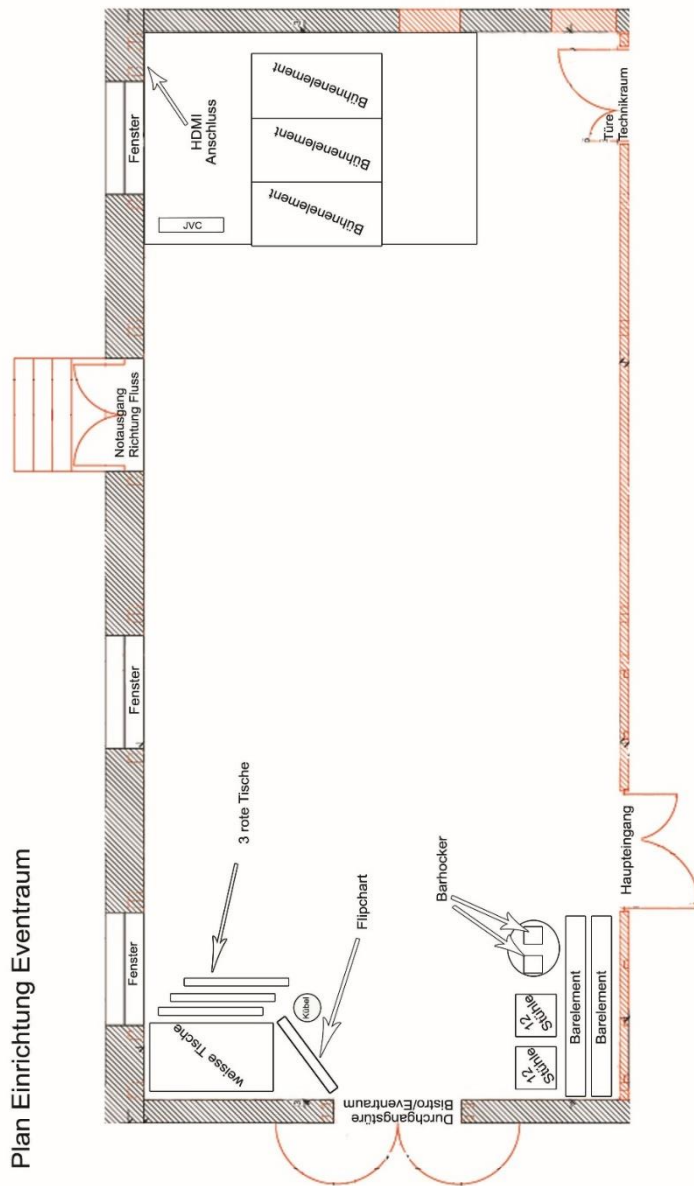
## 1.1. Raumplan Bistro



### Kurzhinweise

- Licht, sollte es beim Drücken nicht gerade gehen, lange drücken dann dimmt das Licht auf.  
Generell: Immer lange drücken, wenn Licht gedimmt werden soll
- Notausgangtüre zur Terrasse
  - a. Während Miete immer aufschliessen, da man sonst nicht mehr reinkommt. Doppelt drehen.
  - b. Raumplan Küche Wenn Miete fertig Türe wieder schliessen, doppelt drehen. ACHTUNG Türe geht immer auf, da Notausgang.

## 1.2. Raumplan Eventraum



### Kurzhinweise

- Der Lichtschalter neben der Technikraumtüre muss auf 1 gestellt sein.
- Notausgangtüre zur Terrasse
  - a. Während Miete immer aufschliessen, da man sonst nicht mehr reinkommt. Einmal plus Anschlag drehen.
  - b. Wenn Miete fertig Türe wieder schliessen, doppelt drehen. ACHTUNG Türe geht immer auf, da Notausgang. Auch der Griff auf dem rechten Türflügel muss auf „zu sein“

### 1.3. Raumplan Küche

Coming soon

## 1.4. Raumplan Terrasse

Coming soon

## 1.5. Raumplan Fluchtwege

Coming soon

## 2. Gebrauchsanweisungen

### 2.1. Geräte Küche

#### 2.1.1. Geschirrspülmaschine

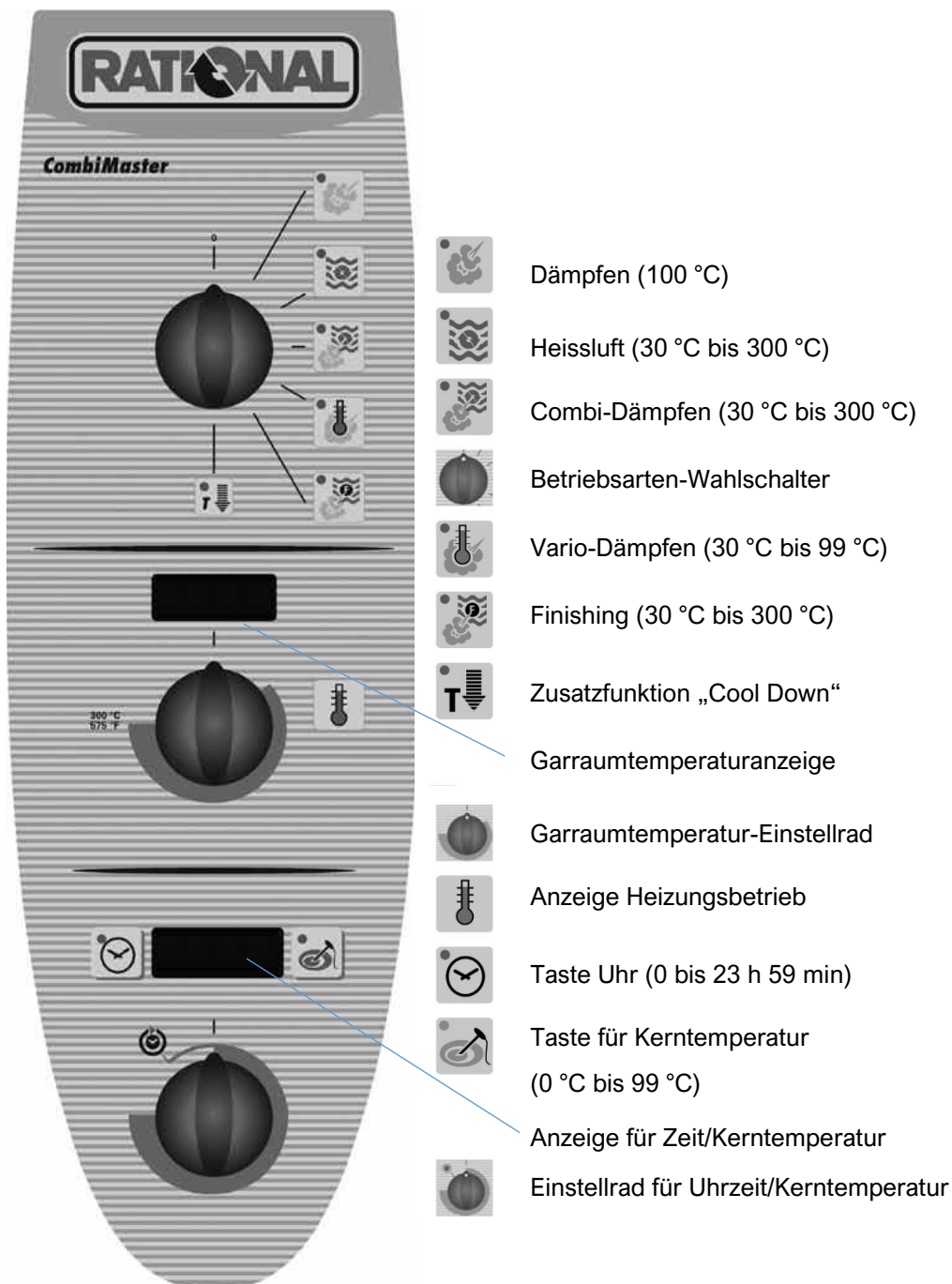
- Sie ist sehr einfach zu bedienen -> beachte die Anweisungen für die Maschine, die hinter dem Spültrog angebracht ist.
  
- Bitte die Teller, Tassen, Töpfe und Gläser vor dem Spülgang gut vorspülen.
  - ➔ Pfannen sind von Hand zu waschen, da sonst der Belag kaputt geht.
  - ➔ Rüstmesser sind ebenfalls von Hand zu waschen, da sonst die Schärfe der Messer drastisch abnimmt.
  - ➔ Und bitte Rüstbretter **IMMER** mit der Maschine reinigen.
  
- Gläser und Teller kommen im Körbchen von vorne in die Maschine rein und rechts wieder raus.
  - ➔ Warten bis Teller und Gläser getrocknet sind und dann an den angestammten Ort versorgen.
  
- Wenn Du die Maschine fertig benutzt hast, nach Anleitung ausschalten „Shut Down“
  - ➔ bitte die Gitter und den Filter in der Maschine rausnehmen, sauber reinigen und wieder einsetzen
  
  - ➔ Die Reinigungsintensität kann mit 3 Stufen reguliert werden.  
Stufe I ist für sehr sehr sauberes Geschirr, eher nur Gläser  
Stufe II und III eignen sich gut um ein sauberes Resultat zu erzielen
  - ➔ Es empfiehlt sich daher meistens die Stufe II od. III zu verwenden.



## 2.1.2. Kurzanleitung Combi Steamer Combimaster von Rational

- Vor dem Benutzen Wasser und Strom einschalten.
- Beim Einschalten kann der Hinweis: H2O im Display erscheinen. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt. Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.
- Nach dem Benutzen und Reinigen, Strom und Wasser wieder ausschalten.

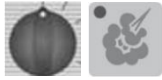
### Bedienungsoberfläche



## Betriebsart Dämpfen

- Der Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur in –dieser Betriebsart ist konstant auf 100 °C eingestellt.
- Ideal für Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.

### Schritt 1



Durch Wählen des Dampfmodus Vorheizen. Es heizt nur vor, wenn auch eine Zeit eingestellt ist. Warten bis Kontrolllampe erlischt.

### Schritt 2



Mit dem Wahlrad die gewünschte Zeit einstellen oder nach links fahren, dass das Programm unbestimmte Zeit läuft.

## Gargutbeispiele

### Mise en place

Tomates concassées, Garnituren (Gemüse, Früchte), Pilze, Blanchieren von Julienne und Brunoise, Blanchieren von Gemüse für Füllungen, Rouladen usw., Zwiebel schälen, Kastanien schälen, Hülsenfrüchte quellen.

### Vorspeisen

Rührei, pochirtes Ei im Förmchen, hartgekochte Eier, Spargel, Gemüseflans, gefülltes Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Lauch, Sellerie usw.).

### Suppeneinlagen

Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale.

### Hauptgerichte

gekochtes Rindfleisch, Kasseler, Eisbein, Zunge, Suppenhuhn, Truthahnkeulen, Sulzenfleisch, Fisch.

### Beilagen

Risotto/Reis, Knödel (Semmel, Böhmisches, Servietten), Klöße, Teigwaren (Nudeln), Gemüse frisch und Tiefkühlware (TK), Gemüsepudding, Kartoffelroulade, Kartoffel geschält, ungeschält, tourniert.

### Desserts

Früchte frisch oder TK (z. B. heiße Himbeeren), Kompotte, Milchreis.

## Tipps

- **Kartoffeln** in gelochten GN-Behältern garen, die Dampfdurchdringung und Garung ist durch die Perforierung schneller und intensiver.
- **Gemüsefond** kann in einem Behälter, der in den untersten Einschub geschoben wurde, aufgefangen werden.
- Besser zwei flachere GN-Behälter verwenden als einen hohen => die **Schütthöhe** ist niedriger und die Lebensmittel liegen nicht so schwer aufeinander

## Betriebsart Heissluft (trocken)

- Garraumtemperatur 30°C – 300°C
- Ideal für Backen, Braten, Frittieren, Gratinieren, Glacieren

### Schritt 1



Durch wählen des Heissluftmodus Vorheizen. Es heizt nur vor, wenn auch eine Zeit eingestellt ist. Warten bis Kontrolllampe erlischt.

### Schritt 2



Gewünschte Temperatur einstellen

### Schritt 3



Mit dem Wahlrad die gewünschte Zeit einstellen oder nach links fahren, dass das Programm unbestimmte Zeit läuft.

## Gargutbeispiele

### Mise en place

Speck anschwitzen, Knochen rösten, Teig (Hefe) gehen lassen.

### Vorspeisen

Meatballs, Vollwert-Aufläufe, überbackenes Gemüse, Gemüsepastete, Pasteten, Roastbeef, Chicken Wings, Finger food, Entenbrust, Quiches, Mürbteig-Gebäck, Tartelettes.

### Suppeneinlagen

Biskuitschöberl, Schinkenschöberl, Käse-Croûtons.

### Hauptgerichte

Steak, Rumpsteak, T-Bone, Leber, Frikadellen, Hühnerbrust, Hühnerkeulen, halbe / ganze Hähnchen, Pute, Fasan, Wachteln, Paniertes, pan. Convenience, Bratlinge, Entenbrust, Kotelett, Pizza.

## Tipps

### Backen

**Vorheizen:** auf Backtemperatur. Bei Vollbeschickung evtl. eine höhere Vorheiztemperatur wählen.

**Backtemperatur:** ca. 20 bis 25 °C niedriger als im herkömmlichen Backofen. Bei Brötchen nur jeden zweiten Einschub verwenden.

**Bei Tiefkühl-Convenience-Produkten auf 300 °C vorheizen. Brötchen-Teiglinge auftauen lassen und kurz gehen lassen.**

### Zubehör:

Backblech gelocht mit Teflonbeschichtung, Back- und Bratblech oder granitemaillierte GN-Behälter verwenden.

## Betriebsrat Combidämpfen

- Dampf und Heissluft kombiniert
- Intensive Garung
- Garraumtemperatur 30°C – 300°C
- Ideal für Braten, Backen

### Schritt 1



Durch wählen des Combidämpfenmodus vorheizen. Es heizt nur vor, wenn auch eine Zeit eingestellt ist. Warten bis Kontrolllampe erlischt.

### Schritt 2



Gewünschte Temperatur einstellen

### Schritt 3



Mit dem Wahlrad die gewünschte Zeit einstellen oder nach links fahren, dass das Programm unbestimmte Zeit läuft.

### Tipps

- Bratenstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, damit die Garung gleichmäßig erfolgt.
- Braten mit Schwarte oder größere Bratenstücke ca. 1/3 der Garzeit andämpfen.
- Kondensat in einem Behälter (Hilfseinschub) auffangen und damit die angerösteten Knochen für die Sauce ablöschen.

### Saucen-Zubereitung

- In den Hilfseinschub einen geschlossenen Behälter einschieben.
- Knochen, Mire poix, Gewürze in Behälter geben und unter dem Fleisch mitrösten.
- Ablöschen.
- Während der gesamten Garzeit schmoren lassen.
- Sehr konzentrierter Basisfond für Saucen.

### Rouladen

in geschlossene GN-Behälter setzen, mit heißer Sauce -auffüllen und mit Behälter bedecken.

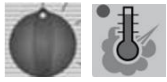
### Backen

Hefeteige, Blätterteige, Brandteige auf Back-/Bratblechen zubereiten, Teflonbleche auch verwendbar.

## Betriebsrat „Vario-Dämpfen“

- Der Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf.
- Garraumtemperatur von **30 °C bis 99 °C**.

### Schritt 1



Durch wählen des Variodämpfenmodus vorheizen. Es heizt nur vor, wenn auch eine Zeit eingestellt ist. Warten bis Kontrolllampe erlischt.

### Schritt 2



Gewünschte Temperatur einstellen

### Schritt 3



Mit dem Wahrad die gewünschte Zeit einstellen oder nach links fahren, dass das Programm unbestimmte Zeit läuft.

## Gargutbeispiele

### Mise en place

Speck und Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. (Halbkonserven) pasteurisieren.

### Vorspeisen

Galantinen, Fischklößchen, Terrinen, Vakuumgerichte.

### Suppeneinlagen

Farcen, Knödel, Klöße, Eierstich/Royale.

### Hauptgerichte

Fisch (Lachs, Seezunge etc.), Kasseler, Geflügel, Vakuumgerichte (Hühnerbrust, Tafelspitz, Kalbszunge), Truthahnfilet, Hühnerbrüstchen, Rinderfilet, Würste Vitello.

### Beilagen

Flan, Gemüsepudding, Polenta.

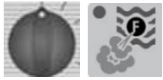
### Desserts

Früchte, Creme Caramel, Kabinettpudding.

## Betriebsart Finishing

- Dampf und Heissluft kombiniert
- Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert.
- Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C**.

### Schritt 1



Durch wählen des Finishingmodus vorheizen. Es heizt nur vor, wenn auch eine Zeit eingestellt ist. Warten bis Kontrolllampe erlischt.

### Schritt 2



Gewünschte Temperatur einstellen. Empfehlung 120°C – 140°C.

### Schritt 3



Mit dem Wahhrad die gewünschte Zeit einstellen. Für Finishing wird 5-8 Minuten empfohlen.

## Gargutbeispiele

### Vorspeisen

Spaghetti aller Art, Canneloni, Lasagne, Gemüseteller, Käse- und Krautspatzen, Quiche Lorraine, Frühlingsrollen, Vollwertbratlinge, Zwiebelkuchen.

### Hauptgerichte

Braten aller Art, Fleischkäse, Aufläufe, Fertigmenüs, Rouladen, gefülltes Gemüse.

### Beilagen

Reis, Kartoffel, Nudeln, Teigwaren, Gemüse, Auflauf, Gratin.

### Desserts

Strudel, heiße Früchte.

## Tipps

### Finishinggeschirr

Porzellanteller, Ton, Glas, Silberplatten, Kupferpfannen, Chromnickelstahl, Aluschalen (Außer-Haus-Geschirr).

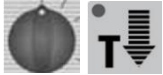
## Cool Down

- Mit diesem Modi kann der Garraum von einer hohen Temperatur schnell auf eine niedrige reduziert werden.

### Schritt 1

Türe Schliessen

### Schritt 2



Cool down Symbol wählen.

### Schritt 3

Türe öffnen

## Reinigung des Gerätes

### Schritt 1

Abkühlen des Garraums durch „Cool Down“

### Schritt 2

Nach „Cool Down“ Türe des Garraums öffnen und diesen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### Schritt 3

Mit einem sauberen, feuchten Lappen den Garraum reinigen. Allenfalls Schwamm. -> Kein Reinigungsmittel verwenden

### Schritt 4

Aussenseite mit Abwaschmittel reinigen, mit feuchtem Lappen abwischen, mit Abtrocknungstuch trocknen.

## Tischgeräte mit Einhänggestellen

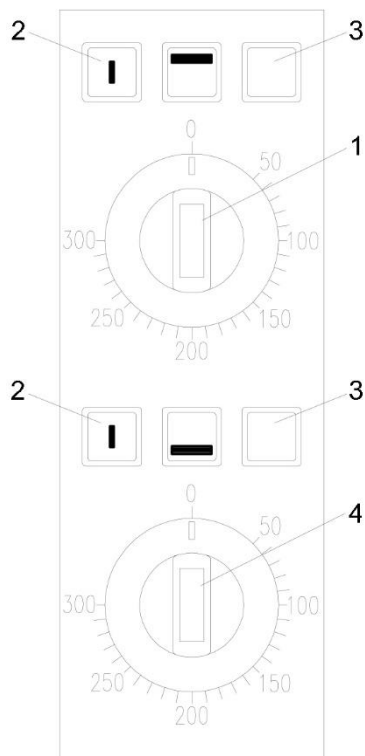
(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Zum Entnehmen heben Sie das Einhänggestell in der Mitte leicht an. Nehmen Sie es dann zuerst aus der vorderen, unteren Arretierung und danach aus der oberen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhänggestell zur Mitte des Garraumes.
- Lösen Sie das Einhänggestell aus der Fixierung, indem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

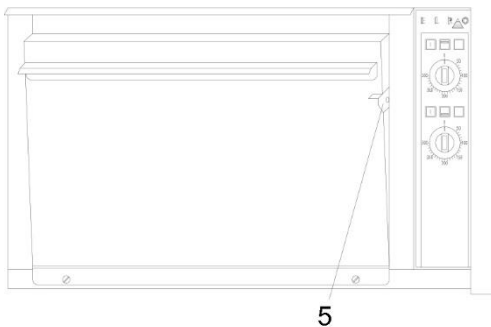


## 2.1.3. Kurzanleitung Backofen

### Bedienungselemente



1. Temperaturregler Oberhitze
2. Leuchtanzeige für Betrieb ein
3. Leuchtanzeige für Hitze erreicht
4. Temperaturregler Unterhitze
5. Türarretierung



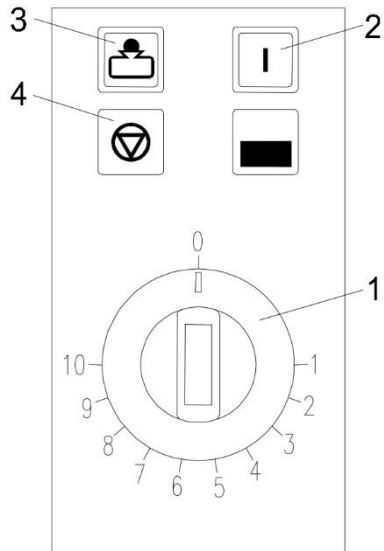
### Schrittweise Anleitung

1. Gewünschte Temperatur bei Unter- und Oberhitze einstellen. ACHTUNG Oberhitze viel schwächer als Unterhitze einstellen, da bei Unterhitze ein Stahlblech eingelegt ist. Unterhitze auf gewünschte Temperatur bringen. Blech auf Unterste Rille fahren oder direkt aufs Stahl
2. Ist die Leuchtanzeige (3) erloschen ist die Temperatur erreicht.
3. Wenn ein Umlufteffekt erreicht werden soll Kann die Türarretierung (5) eingebracht werden. Temperatur darf nicht höher als 200°C sein.
4. Um den Backofen auszuschalten beide Temperaturregler auf Null stellen.



## 2.1.4. Kurzanleitung Kochfeld

### Bedienungselemente



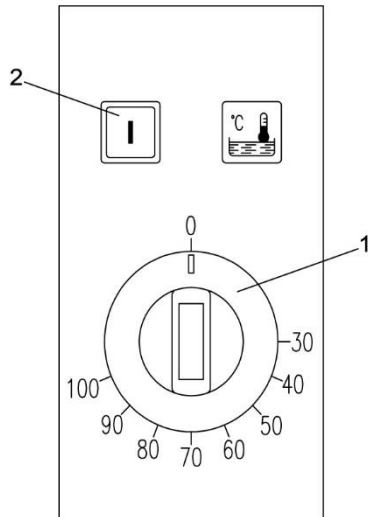
1. Temperaturregler
2. Leuchtanzeige für Betrieb ein
3. Leuchtanzeige für Energiesparschaltung ein (Platte erhitzt nur wenn Pfanne drauf steht)
4. Taste für Energiesparschaltung aus

### Schrittweise Anleitung

1. Temperaturregler in die gewünschte Position bringen.
2. Pfanne auf Kochfeld stellen. Heizung schaltet ein. Wenn Pfanne weggenommen wird schaltet sie nach 10 Sek. wieder ab.
3. Drückt man die Taste vier stoppt die Energiesparschaltung und man kann die Herdplatte unabhängig ob eine Pfanne draufsteht oder nicht erhitzen.
4. Möchte man die Energiesparschaltung wieder einstellen Temperaturregler auf Null und wieder in die Gewünschte Position bringen.
5. Um die Herdplatte auszuschalten Temperaturregler auf Null stellen.

## 2.1.5. Kurzanleitung Bain-Marie

### Bedienungselemente



Temperaturregler (1) auf die gewünschte Temperatur einstellen (Leuchtanzeige (2) leuchtet auf).

Zum Ausschalten den Temperaturregler (1) auf 0 zurückschalten (Leuchtanzeige (2) erlischt).

- 1 Temperaturregler
- 2 Leuchtanzeige für Betrieb ein

#### Temperaturempfehlung für Bain-Marie

Zum Warmhalten von Saucen und Suppen	80°C max. 95°C
Aufheizzeit (kann durch Auffüllen mit Heisswasser verkürzt werden)	ca. 20 - 30 Min.

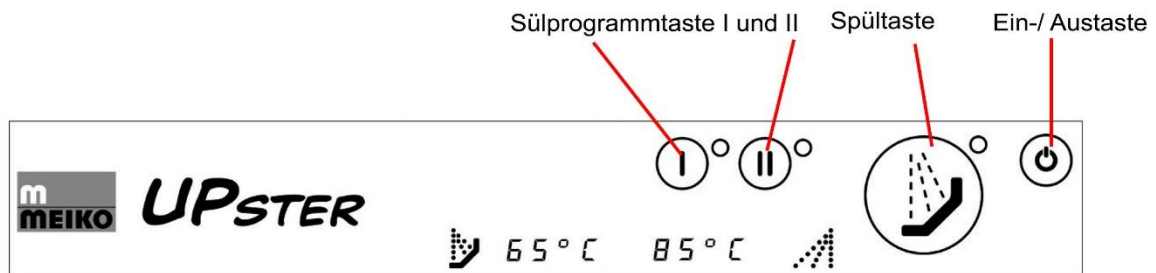
Das Wasser im Bain-Marie sollte nie wallend kochen (Energiespareffekt).

#### **Achtung:**

Es dürfen im Bain-Marie keine Speisen direkt gegart werden. Sie müssen immer in einem separaten Behältnis im Wasserbad aufgeheizt werden

## 2.2. Geräte Bistro

### 2.2.1. Kurzanleitung Gläser- und Geschirrspülmaschine UPster U 400 M2



→ Die illustrierte Anleitung ist auf der Innenseite der Türe unter dem Spültrog angebracht.

#### Inbetriebnahme

- Ablaufstöpsel einsetzen
- Ein-/Austaste drücken
- Wenn Maschine aufgewärmt ist, erlischt das Licht bei der Spülprogrammtaste.
  - Stufe I ist für einen schnellen Betrieb, dafür müssen Tassen und Geschirr sehr sauber sein.
  - Stufe II wäscht länger, das Geschirr muss auch sauber sein.

#### Betrieb

- Spültaste drücken, Maschine läuft oranges LED leuchtet
- Nach Beendigung des Waschprogramms erlischt das orange LED. Einige Sekunden abwarten, um abtropfen zu lassen, danach öffnen.

#### Reinigung

- Ein-/Austaste drücken
- Stöpsel herausnehmen
- Türe schliessen und kurz Spültaste drücken, die Maschine wird automatisch entleert, danach erfolgt das Selbstreinigungsprogramm
- Sobald die Maschine abgeschaltet hat, Siebkorb herausnehmen und reinigen.
- Tür geöffnet lassen

#### Wichtig

- Kein Handabwaschmittel verwenden. Die geringste Menge kann starke Schaumbildung in der Maschine verursachen
- Geschirr immer gut vorspülen.

## 2.2.2. Anleitung Kaffeemaschine

### Einschalten

- Oben links befindet sich einen chromstalterner Druckknopf. Diesen drücken. Türe öffnen und Hauptschalter auf 1 stellen.
- Wenn Graues Display aufleuchtet mit Energy Saving mode als Text auf das Display drücken.
- Jetzt Code eingeben 7777
- Warten bis Maschine warmgelaufen ist.
- Wenn Display mit der Auswahl aufleuchtet, ist die Maschine Betriebsbereit.

### Ausschalten

- Auf Franke Logo drücken
- Jetzt Code eingeben 7777
- „Reinigung und Wartung“ wählen
- Auf der Sidebar auf „Kaffeemaschine reinigen“ drücken.
- Frage „... jetzt Reinigen?“ mit Ja beantworten.
- Jetzt grosse Türe aufmachen.
- Satzbehälter entleeren im grossen Kübel.
- Satzbehälter mit Wasser und Gelb reinigen und trocknen
- Brühgruppe mit rotem Hebel lösen und mit Wasser und Blau reinigen.
- Brühgruppe wieder einsetzen.
- Satzbehälter Raum mit Gelb reinigen.
- Satzbehälter einsetzen.
- Türe zu.
- Auf Display weiter drücken bis Tab Einsatz verlangt wird.
- Tab aus der Schublade nehmen. Weisses Büchsen mit rotem Deckel.
- Tab einwerfen und auf weiter drücken.
- Dann den Ausguss herausnehmen und mit Wasser ausspülen. Ausguss wieder einsetzen.
- Reinigungsvorgang läuft. Geht ca. 10 Minuten
- Wenn Reinigungsvorgang fertig auf Ausschaltssymbol drücken.
- Maschine stellt ab.
- Ist auf Standby. Jetzt Hauptschalter hinter grosser Tür auf 0 stellen.
- Jetzt Abtropfschale mit Gelb reinigen.

Bedeutung der Hinweifarben auf Touchscreen:

	Alles OK
Yellow	Hinweis
Orange	Erledigen!
Red	Läuft nichts mehr

### **2.2.3. Kurzanleitung Musikanlage klein**

#### **Einschalten**

- JBL 1240 hinter Gittertor unter Kasse einschalten. Einschaltknopf ganz rechts.
- Verbinden:
- a. Bluetooth -> - bluetooth sektion auf eigenem Gerät öffnen. JBL Commercial anwählen.  
Verbinden.
  - b. Klinke -> MASTER Drehrad nach links bis zum Anschlag drehen. Klinke mit iPod beschriftet in Kopfhörerbuchse von eigenem Gerät stecken. Drehrad MASTER aufdrehen.  
Wenn Ring um Drehrad grün, ist alles gut. Wenn Ring um Drehrad rot, leiser stellen.

#### **Ausschalten**

- MASTER Drehrad ganz nach links bis zum Anschlag drehen.
- JBL 1240 hinter Gittertor unter Kasse ausschalten.
- Klinke aus eigenem Gerät nehmen, wenn nehmen od. Bluetooth entkoppeln.

### **2.2.4. Kurzanleitung Beamer und BARC clickshare**

#### **Einschalten**

- Leinwand mit Hackenstab ausrollen.
- Beamer mit Fernbedienung einschalten.
- Siehe auch Leinwand
- Clickshare bei USB Schnittstelle einstecken.
- Clickshare blinkt weiss, das bedeutet es wird installiert.
- Wenn clickshare einsatzbereit blinkt es nicht mehr es leuchtet durchgehend weiss.
- Nun in die Mitte des weissen Rings drücken. Clickshare leuchtet nun rot. Bild Computerbild erscheint auf Leinwand.
- Variante Smartphone -> App mit QR Code runterladen. Installieren. Verbinden.

#### **Ausschalten**

- In die Mitte des roten Rings drücken. Ring leuchtet wieder weiss. Anzeige von clickshare erscheint auf Leinwand.
- Gerät auswerfen auf Computer.
- USB ausziehen.
- Beamer mit Fernbedienung ausschalten.
- Leinwand mit Hackenstab hochrollen.

## **2.3. Geräte Eventraum**

### **2.3.1. Beamer und Leinwand**

#### **Beamer**

- Das bereitgelegte HDMI Kabel muss in der HDMI Buchse auf der Bühne (siehe Raumplan) eingesteckt werden.
- HDMI Kabel mit Laptop verbinden.
- Beamer mit Fernbedienung einschalten. Wenn kein Signal, allenfalls noch HDMI Quelle wechseln von 1 auf 2 oder umgekehrt.
  - ➔ Immer auch prüfen ob die Ausgangsquelle also das Signal vom Laptop gut ist.

#### **Leinwand**

- Leinwand ist oberhalb der Bühne angebracht.
- Um die Leinwand herunterzufahren hat es hinter der Leinwand oben am Kabelkanal ein Gerätchen um die Leinwand runterzufahren. Achtung, wenn die Leinwand genug runtergelassen wurde oder wieder ganz oben ist muss der Schalter wieder auf 0 sein.

### **2.3.2. JVC**

Für einen Sound um zu probieren zu haben oder den Film akustisch zu verstärken, kann man die JVC Boxe verwenden. Einfach einschalten und dann mit Bluetooth oder Klinke verbinden.

## 3. Reinigung

### 3.1. Checkliste Reinigung Küche

- Sämtliche Abfälle und Schnittreste in den grossen Kübel geben.
- Sämtliche Teller, Tasse, Gläser, Pfannen, Töpfe, Messer und andere Kochutensilien korrekt versorgen
- Sämtliche Arbeitsflächen reinigen (Putzkorb für Küche) und desinfizieren
- Sämtliche Gerätschaften nach Anweisung reinigen
- Kühlschränke reinigen
- Tücher und Wischlappen, sowie Mops auf dem Steviständer aufhängen.
- Altglas und Altblech in Altglas- oder Dosenbehälter entsorgen.
- Wenn Reinigung nicht inklusive Boden feucht aufnehmen. Andernfalls nur sehr klebrige Stellen vorreinigen.
- Schauen, dass Lieferantentüre geschlossen ist.
- Kaputt gegangenes Geschirr notieren.
- Licht löschen.

#### Abschliessen

- Alle Türen schliessen (2x Schlüssel drehen, wenn möglich)
  - ➔ Event- und Bistroeingangstüre nur mit Magnetlöser schliessen nicht zerren

### 3.2. Checkliste Reinigung Bistro

→ Sämtliche Gegenstände wie auf dem Raumplan eingezeichnet versorgen.

- sämtliche Arbeitsflächen feucht reinigen und trocken reiben
- Spülbecken reinigen und trocken reiben
- Geschirrspülmaschine gemäss Anleitung ausschalten
- Kaffeemaschine gemäss Anleitung ausschalten (wenn benutzt)
- Musikanlage ausschalten (wenn benutzt)
- sämtliche Abfalleimer leeren
- Kühlschrank/Kühlschublade/n reinigen
- Tische & Stühle feucht abwischen
- Stühle auf die Tische und da belassen
- Boden besenrein wischen
- sehr klebrige Stellen feucht wischen
- bei ausgelaufenen Getränken Töggelikasten reinigen
- Licht ausschalten
- Tischflächen desinfizieren

#### Diverses

- Altglas und Dosen in Altglaskiste

#### Abschliessen

- Alle Türen schliessen (2x Schlüssel drehen, wenn möglich)

→ Event- und Bistroeingangstüre nur mit Magnettöser schliessen nicht zerren, danach verschliessen.



### 3.3. Checkliste Reinigung/Aufräumen Eventraum

→ Sämtliche Gegenstände wie auf dem Raumplan eingezeichnet versorgen.

- sämtliche verwendeten Tischflächen reinigen und desinfizieren.
- Raum besenrein wischen.
- Klebrige Stellen am Boden feucht aufnehmen.
- Müllsacke in Tonne draussen werfen.

#### Diverses

- Altglas und Dosen entsorgen

#### Abschliessen

- Alle Türen schliessen (2x Schlüssel drehen, wenn möglich)

→ Event- und Bistroeingangstüre nur mit Magnetlöser schliessen nicht zerren danach verschliessen

### **3.4. Reinigung Korridor/WC's**

#### **Toiletten**

- Abfalleimer leeren
- Besenrein Wischen
- WC Schüssel und Brille auf „Hinterlassenschaften“ prüfen und allenfalls mit Bürste und Desitüchlein reinigen.

#### **Korridor**

- Boden besenrein wischen

### **3.5. Reinigung Terrasse**

- Abfall zusammentragen
- Sitzbänke reinigen
- Tische und Stühle zusammenklappen und an vorgesehenen Ort stellen
- auf Kiesplatz am Flussufer „fötzele“ & Zigi-Stummel auflesen
- Kieselsteine vom Betonband auf Kiesplatz wischen.

## **4. Notfall**

### **4.1. Notfallaushang -> Wo ist dieser zu finden?**

### **4.2. Fluchtwege**

### **4.3. Telefonpiket**

Für dringende Fragen, die nicht in diesem Papier beantwortet werden können stellt der Planet5 eine Telefonpiketnummer zu Verfügung. Die Nummer lautet: ???

### **4.4. Regelung Apotheke (Apotheke muss selbst mitgebracht werden)**

## **5. Regeln und Abmachungen**

### **5.1. Regeln Abfall und Entsorgung**

**Hier schreiben was die Regelungen sind**

## **5.2. Allgemeine Miet- und Nutzungsbestimmungen**

### **für unbegleitete Veranstaltungen im Planet5**

#### **Nutzungsart**

Die Räume dürfen nur für private, geschlossene Anlässe genutzt werden. Öffentliche Anlässe sind nicht erlaubt. Anlässe dürfen nicht öffentlich beworben werden. Es dürfen keine Lebensmittel, Esswaren und Getränke verkauft werden. Die OJA Kreis 5 & Planet5 behält sich vor, Mietverträge auch kurzfristig zu annullieren, wenn gegen die Vorgaben verstossen wird.

#### **Gültigkeit**

Die Planet5 Räume gelten als reserviert, wenn die OJA Kreis 5 & Planet5 im Besitz eines schriftlichen Mietvertrages ist. Die unterzeichnende Person muss volljährig und urteilsfähig sein.

#### **Mietbetrag**

Der Mietbetrag ist bei Vertragsunterzeichnung durch den/die Mieter\*in bar an die OJA Kreis 5 & Planet5 zu leisten oder wird in Rechnung gestellt. Bis vier Wochen vor dem Termin Rückerstattung von 50% des Mietbetrages. Danach keine Rückerstattung.

#### **Depot/Raum- & Schlüsselübergabe**

Das Depot beträgt CHF 300 und wird bei der Raumrücknahme vollständig zurückerstattet, sofern alles einwandfrei in Ordnung ist. Die OJA Kreis 5 & Planet5 behält sich vor, allfällige defekte Geräte, Sachbeschädigung, Schlüsselverluste oder mangelhafte Reinigungen vom Depot abzuziehen und in Rechnung zu stellen. Nachreinigung durch und Mehraufwand für den Planet5 werden mit CHF 60.- pro Stunde verrechnet.

Die Raum- und Schlüsselübergabe wird durch die OJA Kreis 5 & Planet5 durchgeführt.

#### **Haftung**

Für Personen-, Sach- und für alle anderen Schäden, die während der Nutzung verursacht wurden, haften die Mieter\*innen solidarisch. Der Abschluss einer entsprechenden Versicherung wird von der OJA Kreis & Planet5 empfohlen und kann bei besonderen Anlässen gefordert werden.

#### **Aufsichtspflicht**

Bei Kindern und Jugendlichen unter 18 Jahren haben die Eltern die Kontroll- und Aufsichtspflicht während des Anlasses. Zudem ist die Anwesenheit einer erziehungsberechtigten Person bei der Schlüssel- und Raumübergabe, sowie auch bei der Schlüssel- und Raumrückgabe erforderlich.

#### **Nutzungsvereinbarung**

Die Planet5 Räumlichkeiten dürfen an den vereinbarten Daten und während den vereinbarten Zeiten (vgl. Mietvertrag) genutzt werden. Eine Nutzung ausserhalb dieser Zeiten oder eine andere Nutzungsart, als die vertraglich vereinbarte, ist nicht erlaubt. Die Teilnehmer\*innenzahlen werden im Vertrag verbindlich vereinbart.

### **Reinigung durch Mieter\*innen**

Alle während der Veranstaltung benutzten Räume inkl. Toiletten, Umgebung und alles Material sind vor Ablauf der Mietdauer in sauberem Zustand zu hinterlassen. Für die Reinigung sind der/die Mieter\*in verantwortlich. Das Reinigungsmaterial wird zur Verfügung gestellt.

### **Abfallentsorgung**

Die Abfallentsorgung inkl. Altglas und Pet erfolgt ordnungsgemäss durch den/die Mieter\*in.

### **Notfall**

Im Planet5 ist ein Notfallaushang (im Putzschrank) mit allen wichtigen Telefonnummern aufgehängt. Bei der Schlüsselübergabe wird dem/der Mieter\*in der Standort des Feuerlöschers gezeigt. Mitarbeiter\*innen der OJA Kreis 5 & Planet5 sind während der Mietzeit nicht erreichbar.

### **Allgemeines**

- Bei besonderem Bedarf kann die OJA Kreis 5 & Planet5 Termine ausnahmsweise absagen (bei regelmässigen Vermietungen).
- Es dürfen keine gewinnorientierten Geschäfte gemacht werden.
- Das Übernachten im Raum ist verboten.
- Eine Weitergabe des Schlüssels ist nicht erlaubt.
- Die OJA Kreis 5 & Planet5 können Kontrollen über die Einhaltung des Vertrages durchführen.
- Bei Missbrauch des Feuerlöschers muss mit Kosten von bis zu CHF 600.00 gerechnet werden.
- Die OJA stellt keine Erste-Hilfe-Apotheke zur Verfügung, dafür ist der\*die Mieter\*in verantwortlich.

## **Raumordnung Planet5, Sihlquai 240, 8005 Zürich**

### **Feuerpolizeiliche Angaben**

Im Eventraum ist die Zahl von Besucher\*innen aus feuerpolizeilichen Gründen beschränkt:

- Bankett-Bestuhlung mit Tischen max. 48 Personen
- Theater-Bestuhlung max. 80 Personen

Das Bistro ist für die Zahl von 50 Besucher\*innen beschränkt.

Bei Vermietungen ist die maximale Personenzahl für beide Räume auf 100 Personen beschränkt.

### **Lärmschutz**

Die Mieter\*innen sind verantwortlich für die Einhaltung der Lärmschutzverordnung. Im Aussenbereich darf grundsätzlich keine verstärkte Musik/Sprache abgespielt werden. Ab 22.00 Uhr sind die Türen zu schliessen und das Singen und Musizieren im Freien ist verboten. Aufräumarbeiten (wie Abfallentsorgung, Materialabtransport etc.) erfolgen ruhig und verursachen keinen Lärm. Allfällige Anzeigen aufgrund von Nachtruhestörung und damit verbundene strafrechtlichen Folgen werden auf die Mieter\*innen übertragen.

### **Gesundheitsschutz – Die 10 Gebote der Lebensmittelhygiene**

Das Merkblatt der Stadt Zürich «Umwelt- und Gesundheitsschutz – Lebensmittelinspektorat» ist weiter unten aufgeführt. Die Mieter\*innen sind verantwortlich für die Umsetzung der Vorgaben. Allfällige Anzeigen durch das Lebensmittelinspektorat aufgrund von Missachtung der Vorgaben und damit verbundene strafrechtliche Folgen werden auf die Mieter\*innen übertragen.

### **Tabakkonsum**

In den Räumlichkeiten ist das Rauchen für alle verboten. Raucher\*innen sind angehalten, die Aschenbecher vor den Hauseingängen zu nutzen. Verboten sind der Verkauf und die kostenlose Weitergabe von Tabakwaren an unter 16-Jährige.

### **Jugendschutz**

Im Planet5 gelten die bestehenden gesetzlichen Bedingungen:

- Die Abgabe (Verkauf oder kostenlos) von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten (Gastgewerbegesetz, § 25 & 32).
- Die Abgabe (Verkauf oder kostenlos) von gebrannten Wassern (inkl. Mischgetränke) an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten (Gastgewerbegesetz, § 25 & 32).
- Darüber hinaus ist im Planet5 der Alkoholkonsum von unter 16-Jährigen nicht erlaubt.
- Der Ausschank von Alkohol an Betrunkene (...) ist verboten (Gastgewerbegesetz, § 25 & 32).

### **Menschenverachtendes Verhalten**

Die OJA orientiert sich an den Menschenrechten und toleriert kein menschenverachtendes Verhalten in ihren Räumen. Niemand darf auf Grund von Geschlecht, Alter, Religion ethnischer und sozialer Herkunft, körperlicher oder psychischer Einschränkungen oder sexueller Orientierung diskriminiert werden. Der Raum darf nicht für diskriminierende, rassistische, sexistische, extremistische und gewaltverherrlichende Zwecke genutzt werden.



# Die 10 Gebote der Lebensmittelhygiene



**Hände waschen** Waschen Sie die Hände regelmässig, besonders vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung, nach Pausen, nach verschiedenen Arbeitsgängen, wenn Sie schmutzige Gegenstände berührt haben wie Taschentücher, Verpackungsmaterial, Abfälle usw. Tragen Sie bei der Arbeit weder Ringe noch Armbänder oder Armbanduhren. Berühren Sie Lebensmittel nie mit ungewaschenen Händen.



**Arbeitskleidung fleissig wechseln** Achten Sie auf saubere und zweckmässige Arbeitskleidung. Tragen Sie saubere Schürzen und Schuhe. Bedecken Sie Ihre Haare oder binden Sie diese zusammen.



**Richtige Temperaturen einhalten** Lagern Sie leichtverderbliche Lebensmittel bei max. +5°C, Fisch und Meeresfrüchte bei max. +2°C. Halten Sie sich an die Vorgaben der Selbstkontrolle und notieren Sie die festgestellten Temperaturen in den Kontrollblättern.



**Genussfertige von nicht genussfertigen Lebensmitteln trennen** Lagern und verarbeiten Sie rohe, nicht genussfertige Lebensmittel immer getrennt von gekochten, vorproduzierten, genussfertigen Lebensmitteln.



**Keine überlagerten Lebensmittel verarbeiten oder abgeben** Datieren Sie sämtliche vorproduzierten, genussfertigen Lebensmittel. Halten Sie im Selbstkontrollkonzept die maximale Aufbewahrungsdauer fest und achten Sie darauf, dass sie eingehalten wird.





**Lebensmittel nicht in Reinigungsmittelbehältern aufbewahren** Bewahren Sie nie Lebensmittel in Reinigungsmittelbehältern auf. Benutzen Sie dafür immer Lebensmittelgebinde.



**Arbeitsplatz und Geräte sauberhalten** Reinigen Sie Ihren Arbeitsplatz regelmässig. Vermeiden Sie «Schmutzecken». Waschen Sie Schneidebretter, Messer, den Schleifkopf der Aufschnittmaschine, die Eswürfelmaschine, den Rahmbläser, den Grossdosenöffner, die Geschirrspülmaschine, die Ventilatorenschutzgitter bei Kühlaggregaten und Lüftungschächten usw. nach Gebrauch, nach Vorgabe des Herstellers bzw. nach den Vorgaben des Reinigungsplans.



**Nur saubere Reinigungsutensilien verwenden** Achten Sie darauf, dass Sie zum Reinigen nur saubere Besen, Lappen, Bürsten, Maschinen, Behälter usw. verwenden. Benutzen Sie nie leere Lebensmittelgebinde zu Reinigungszwecken!



**Handwascheinrichtungen vollständig ausrüsten** Benutzen Sie zum Händewaschen nur Flüssighandseife und Papierhandtücher. Achten Sie darauf, dass die Spender immer aufgefüllt und auch auf der Unterseite sauber sind. Auch die Wasserarmaturen sind unterseitig sauber zu halten.



**Abfälle rasch beseitigen** Bewahren Sie Küchenabfälle nicht über Nacht in Produktionsräumen wie Küche, Konditorei usw. auf. Beseitigen Sie Abfälle sofort und bewahren Sie diese verschlossen und nach Möglichkeit gekühlt auf.