

Checkliste für Catering

Veranstaltung: Veranstaltungsnummer: 55-DV-	Datum:	
Caterer mit Kontaktdaten:		
Wärmebrücke		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Elektropfanne		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Bain Marie		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Elektrischer Suppentopf		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Chafing-Dish		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Chafing-Dish mit Strom		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:

Tellerwagen mit Strom		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Kühlschrank		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Kühltruhe		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Rundfilter Kaffeemaschine		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Heißwasserautomat		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Warmhalteplatte		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Kaffeemaschine		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:

Thermophore		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Wärmetheke		Anzahl: Betriebsspannung in V: Verbrauch in kW:
Sonstiges		

Die Geräte müssen gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Elektrische Anlagen und Betriebsmittel (GUV-V A3)“ geprüft sein.

Sämtliche Dekorationen und Ausschmückungen z. B. Tischdecken, müssen gemäß § 33 MVStättVO „schwer entflammbar (Klasse B1)“ sein.

Ort, Datum: _____ Unterschrift _____