

Vad som gäller när man hyr våra lokaler

Gästen kan ta med sig egen mat och dryck när man hyr Park Folkets Hus, eller ta hjälp av cateringföretag som ordnar maten. Men!

Vi har **inga** uppvärmningsmöjligheter. Köket har endast en "vanlig" spis med fyra plattor. Om det skall serveras varm mat så är det gästens ansvar att se till så att maten kommer varm, och förvaras i värmeboxar tills servering

I lokalhyran ingår bord och stolar. Vi har både runda och rektangulära bord. Gästen ansvarar för möblering, att pynta lokalen, samt att duka inför evenemanget.

Vi hyr ut linnedukar samt glas och porslin.

I glas och porslinshyran ingår, tallrikar, assietter, vattenglas, vinglas, champagneglas, avecglas, förrättsbestick, varmrättsbestick, dessertskedar, vattenkaraffer.

Vi har också ett visst antal skålar samt uppläggningsfat, som främst är tänkt till snacks samt tilltugg, Dessa räcker alltså inte, för att lägga upp maten till en hel middag med många gäster.

Vi har två trådlösa mikrofoner för uthyrning samt en portabel projektor

När man hyr stora salen för fest, så har gästen också tillgång till lilla salen efter överenskommelse med humor. Lilla salen används då **endast** som avställningsrum för förvaring av matförråd, dryck, pynt mm. Det är nödvändigt då vi har dåligt med avställningsytor i köket. Vid tallriksservering så läggs maten upp där, i lilla salen.

Under större fester är lilla salen alltså inte avsedd för gästerna

Max antal personer i lokalen

Vid sittande middag rymmer lokalen som mest 120 personer vid tallriksservering, och ca 100 personer vid servering via buffébord.

Det måste alltid finnas minst en ansvarig personal från oss på Park Folkets Hus på plats, när man hyr våra lokaler. Ofta behövs också serveringspersonal, som man då bokar via oss. Vi räknar med en personal per 15 gäster vid tallriksservering samt en personal per 20 gäster vid buffé. **Gästen kan alltså inte ordna med egen personal.**

För att vi skall kunna planera och ge bästa tänkbara service vid tillställningen/festen, och för att allt skall fungera, så behöver vi i god tid (senast 14 dagar innan tillställningen) få besked om upplägget av tillställningen: tider, antal gäster, hur serveringen ska ske mm. Det behövs för att kunna planera arbetsinsatserna, bland annat hur mycket personal som behövs. Vid ändringar, senare än 14 dagar före festen. Utgår avgift för det extraarbete detta innebär.

Gällande tider:

Kl. 01.00 Stängs musiken av, lamporna tänds och baren töms

Kl. 01.30 Skall lokalen vara utrymd.

Kl. 02.00 Personalen släcker och larmar

Om några gäster trots uppmaning är kvar i lokalen efter 02.00, Tar vi ut en straffavgift motsvarande 5000 kr/timme av hyresgästen.