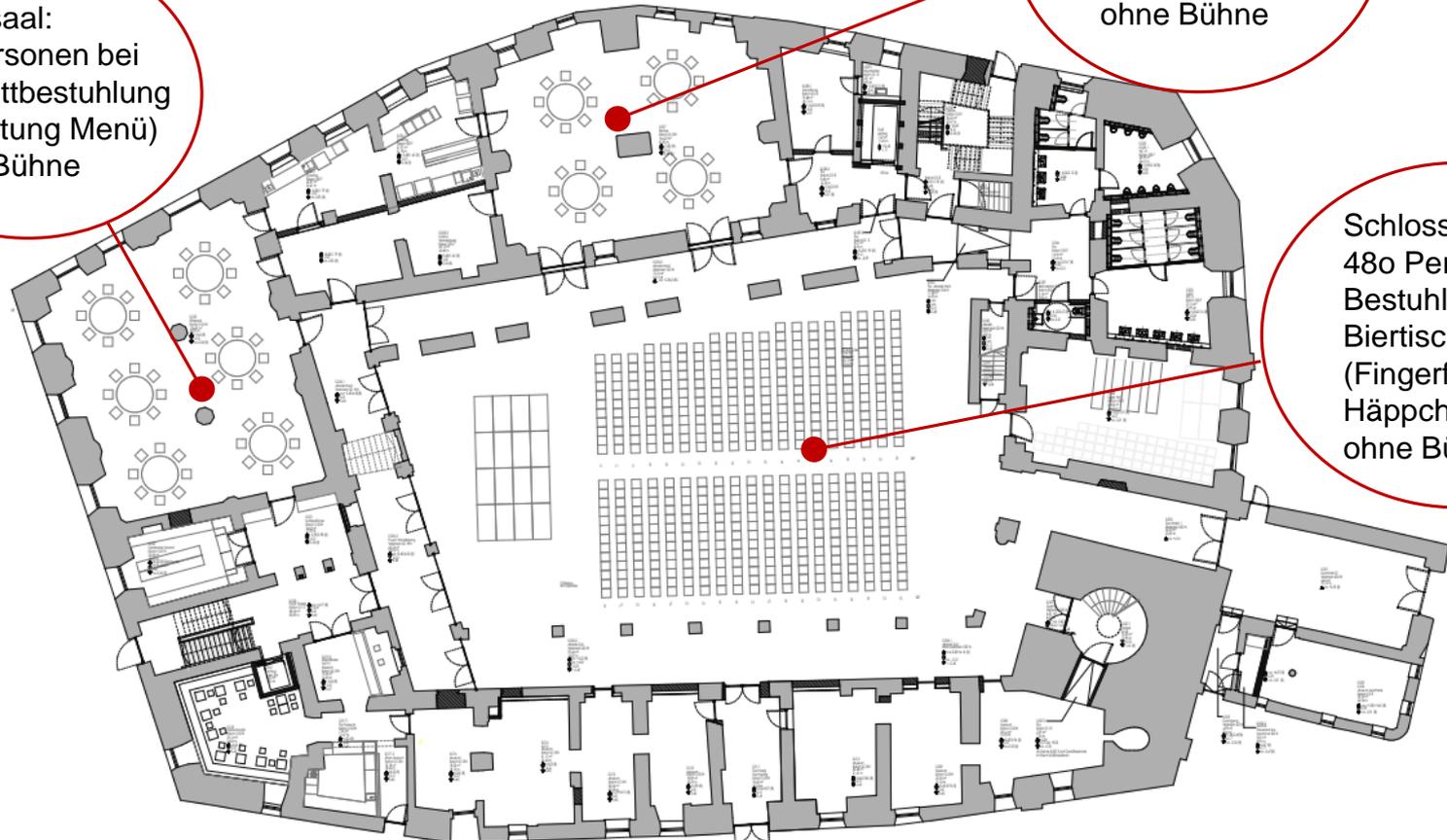


Wittelsbacher Schloss Friedberg Grundriss EG + Kapazität Gäste

Rittersaal:
90 Personen bei
Bankettbestuhlung
(Bewirtung Menü)
ohne Bühne

Remise:
90 Personen bei
Bankettbestuhlung
(Bewirtung Menü)
ohne Bühne

Schlosshof:
480 Personen bei
Bestuhlung mit
Biertischgarnituren
(Fingerfood und
Häppchen)
ohne Bühne

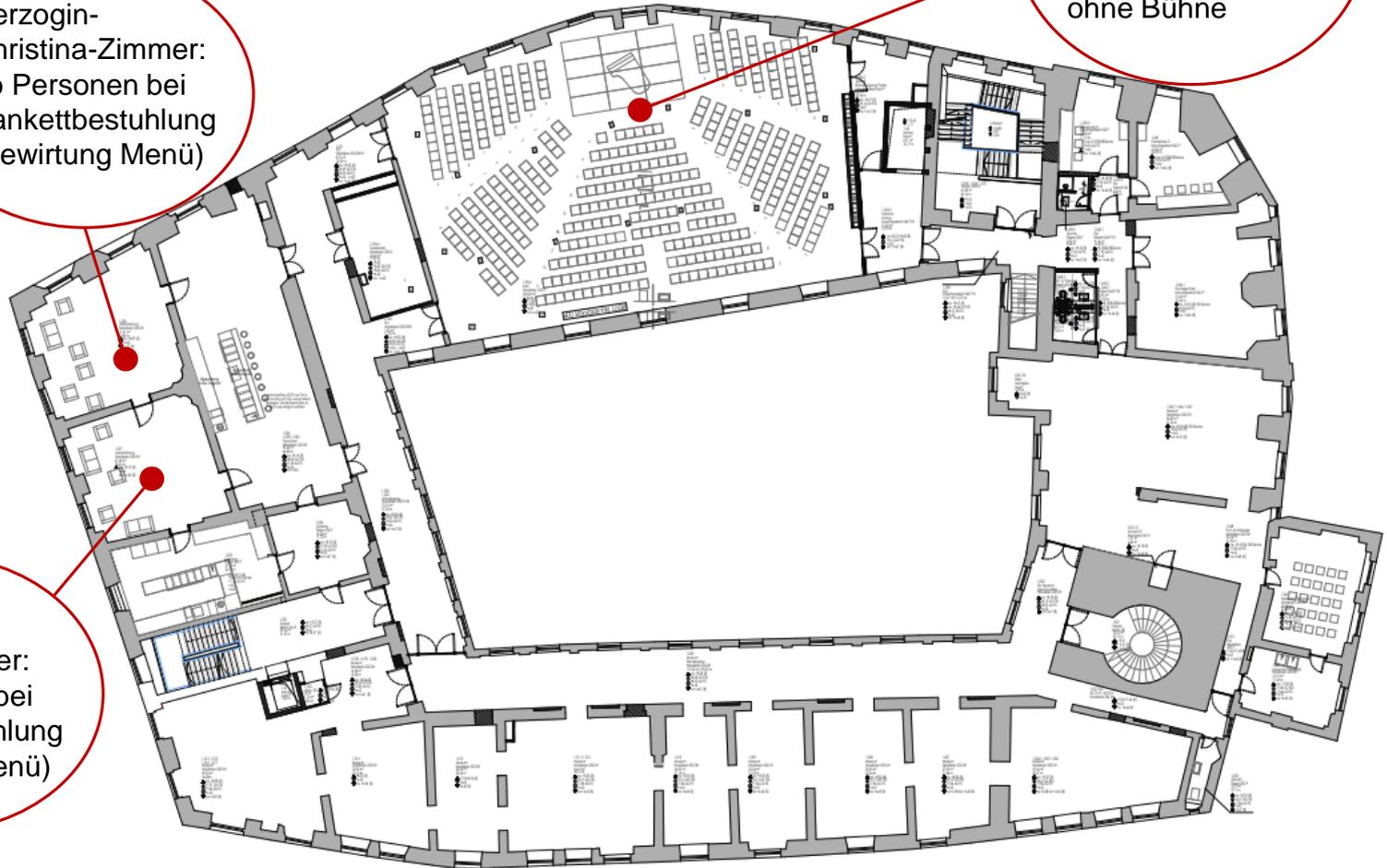


Wittelsbacher Schloss Friedberg
Grundriss OG + Kapazität Gäste

Herzogin-
Christina-Zimmer:
40 Personen bei
Bankettbestuhlung
(Bewirtung Menü)

Herzog-
Ludwig-Zimmer:
40 Personen bei
Bankettbestuhlung
(Bewirtung Menü)

Großer Saal:
200 Personen bei
Bankettbestuhlung
(Bewirtung Menü)
ohne Bühne



Wittelsbacher Schloss Friedberg

Übersicht der Nutzungen und Abläufe zur Bewirtung von Veranstaltungen

Prozesse	externer Caterer		städtische Nutzung	
	Veranstaltungen im Erdgeschoss	Veranstaltung im Obergeschoss	Veranstaltungen im Erdgeschoss	Veranstaltung im Obergeschoss
Geschirr- und Bestecklauf	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	hauseigenes Geschirr - Reinigung mit Spülmaschine EG und OG 1	hauseigenes Geschirr - Reinigung mit Spülmaschine OG 1
Gläserlauf	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen - Wünschenswert: Zwischendurch Spülmöglichkeit vor Ort (Spülmaschine EG)	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	hauseigene Gläser - Reinigung mit Spülmaschine EG	Spülmaschine OG 1
Speisenlagerung	Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 und Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 und Kühlzelle EG
Speisenbereitung (Menü)	gemietete Kombidämpfer	gemietete Kombidämpfer	gemietete Kombidämpfer	gemietete Kombidämpfer
Fingerfood Häppchen Suppen	wird in der Ausgabeküche EG angerichtet / erwärmt	wird in der Ausgabeküche OG 1 angerichtet / erwärmt	wird in der Ausgabeküche EG angerichtet / erwärmt	wird in der Ausgabeküche OG 1 angerichtet / erwärmt
Getränkeleragerung	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG
Kaffe Zubereitung	Kaffevollautomat EG	Gastro-Filterkaffe-Maschine OG 1	Kaffevollautomat EG	Gastro-Filterkaffe-Maschine OG 1
Speiseeis, Eiswürfel	Gefrierschrank EG	Gefrierschrank EG	Gefrierschrank EG	Gefrierschrank EG

Wittelsbacher Schloss Friedberg

Zusatzinformationen

- Die Kapazität des Kombidämpfers in OG 1 beschränkt sich auf 40 Speisen
- Hauseigenes Geschirr, Besteck und Trinkgläser lagern in OG 1
- Verwendung des hauseigenen Geschirrs nur durch das Veranstaltungsmanagement bei städtischen Veranstaltungen
- Mit der Gastro-Filterkaffe-Maschine in OG 1 ist die Herstellung von Kaffeespezialitäten (Capuccino etc.) nicht möglich
- Derzeit ist im Schloss kein Gefrierschrank vorhanden
- Catering bei Reihenbestuhlung als Buffet oder Fingerfood / Häppchen
- Derzeit ist keine ausreichende Ausstattung mit Tischen zur Bankettbestuhlung aller Räume vorhanden
- Derzeitiger Standort der mitgebrachten Kombidämpfer von Caterern unter den Arkaden

Wittelsbacher Schloss Friedberg

Bedarf und Nutzung bei Veranstaltung mit externem Caterer

	Veranstaltungen mit externem Caterer					
	Erdgeschoss			1. Obergeschoss		
	Rittersaal	Remise	Schlosshof	H.C.-Zimmer	H.L.-Zimmer	Großer Saal
Kapazität	90 Personen Menü	90 Personen Menü	480 Personen Fingerfood und Häppchen	40 Personen Menü	40 Personen Menü	200 Personen Menü
Bedarf Spülbereich externer Caterer						
Geschirr	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen
Besteck	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen
Trinkgläser	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen – Wünschenswert: Zwischendurch Spülmöglichkeit vor Ort (Gläserpülmaschine EG)	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen – Wünschenswert: Zwischendurch Spülmöglichkeit vor Ort (Gläserpülmaschine EG)	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen – Wünschenswert: Zwischendurch Spülmöglichkeit vor Ort (Gläserpülmaschine EG)	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen – Wünschenswert: Zwischendurch Spülmöglichkeit vor Ort (Gläserpülmaschine EG)	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen – Wünschenswert: Zwischendurch Spülmöglichkeit vor Ort (Gläserpülmaschine EG)	wird vom Caterer mitgebracht und benutzt wieder mitgenommen – Wünschenswert: Zwischendurch Spülmöglichkeit vor Ort (Gläserpülmaschine EG)
Bedarf Gerätenutzung Ausgabeküche externer Caterer						
Speisenlagerung	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG
Speisenzubereitung (Menü)	mitgebrachte Kombidämpfer					
Getränke	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG
Kaffee	Kaffevollautomat EG	Kaffevollautomat EG	Kaffevollautomat EG	Gastro-Filterkaffe-Maschine OG 1	Gastro-Filterkaffe-Maschine OG 2	Gastro-Filterkaffe-Maschine OG 3
Speiseeis, Eiswürfel	Gefrierschrank EG					

Wittelsbacher Schloss Friedberg

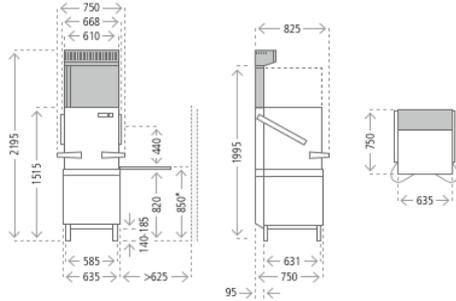
Bedarf und Nutzung bei städtischen Veranstaltungen

	städtische Veranstaltungen					
	Erdgeschoss			1. Obergeschoss		
	Rittersaal	Remise	Schlosshof	H.C.-Zimmer	H.L.-Zimmer	Großer Saal
Kapazität	90 Personen Menü	90 Personen Menü	480 Personen Fingerfood und Häppchen	40 Personen Menü	40 Personen Menü	200 Personen Menü
Bedarf Spülbereich städtische Veranstaltungen						
hauseigenes Geschirr	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1
hauseigenes Besteck	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1	Spülmaschine OG 1
hauseigene Trinkgläser	Gläser-spülmaschine EG	Gläser-spülmaschine EG	Gläser-spülmaschine EG	Gläser-spülmaschine EG	Gläser-spülmaschine EG	Gläser-spülmaschine EG
Bedarf Gerätenutzung Ausgabeküche städtische Veranstaltungen						
Speisenlagerung	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG
Speisenzubereitung (Menü)	gemietete Kombidämpfer	gemietete Kombidämpfer	gemietete Kombidämpfer	gemietete Kombidämpfer	gemietete Kombidämpfer	gemietete Kombidämpfer
Getränke	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG	Kühlschränke OG 1 + Kühlzelle EG
Kaffee	Kaffevollautomat EG	Kaffevollautomat EG	Kaffevollautomat EG	Gastro-Filterkaffe-Maschine OG 1	Gastro-Filterkaffe-Maschine OG 2	Gastro-Filterkaffe-Maschine OG 3
Speiseeis, Eiswürfel	Gefrierschrank EG	Gefrierschrank EG	Gefrierschrank EG	Gefrierschrank EG	Gefrierschrank EG	Gefrierschrank EG

Wittelsbacher Schloss Friedberg

Ausstattung EG | Geschirrspülmaschine + Kaffeevollautomat

PT-M/PT-M EnergyPlus



Geschirrspülmaschine
 Abluftwärmerückgewinnung
 Wasseraufbereitung (Umkehrosmosegerät)
 35 l Tankinhalt
 Gläserpsülmaschine (Körbe 22 / 32 / 48 cm h)



Kaffeevollautomat
 180 Tassen
 4,5 Liter Wassertank
 3 kg Kaffeebohnenbehälter

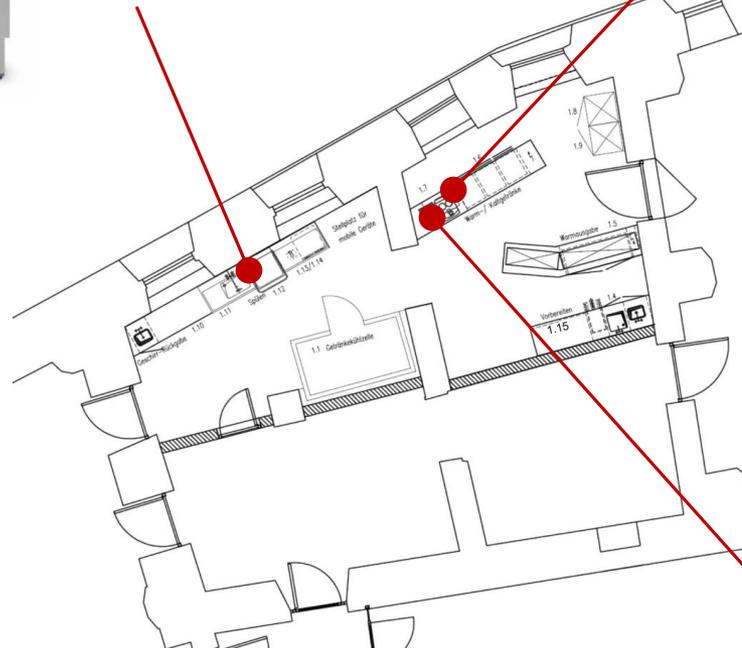


Allgemeine Daten

		PT-M
Tankinhalt	l	35
Korbmaße	mm	500 x 500
Lichte Einfahrt Höhe	mm	440
Arbeitshöhe	mm	850
Spülpumpe	kW	1,0
Geräuschemission	dB(A)	max. 62
Spritzschutz		IPX5
Gewicht netto / brutto	kg	134 / 159
– mit EnergyPlus	kg	157 / 185
– mit ClimatePlus	kg	214 / 256
Max. Zulaufwassertemperatur	°C	
Erforderlicher Wasserfließdruck	bar / kPa	
– bei EnergyPlus + ClimatePlus Ausführung	bar / kPa	

Spezifische Daten je nach Software

		Gläser
Theoretische Leistung Standard *1	Körbe/h	22/32/48
Theoretische Leistung Kurzprogramm *1	Körbe/h	38/55/77
Nachspülwasserbedarf je Spülgang *2	l	2,4 Cool: 4,0
Nachspülwasserbedarf je Spülgang mit Antrieb	l	2,0 Cool: 3,6
Tanktemperatur	°C	62 Cool: 55
Nachspülwassertemperatur	°C	65 Cool: *3



Milchkühler / Tassenwärmer
 45 – 190 Tassen
 4,5 Liter Milchvolumen
 3 beheizbare Regalböden

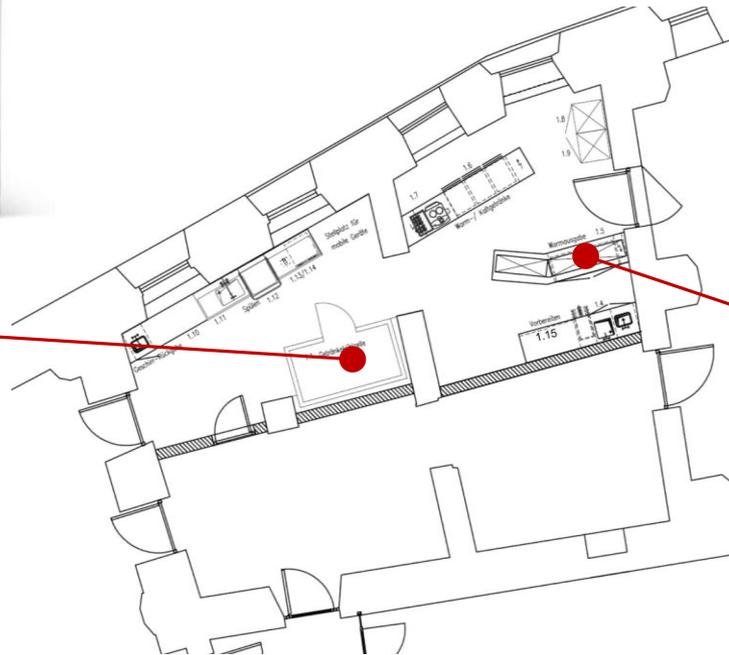
Wittelsbacher Schloss Friedberg Ausstattung EG | TK-Zelle



Kühlzelle mit integriertem Kälteaggregat
2600 x 1400 x 2370



Tiefkühlschrank
Umluftkühlung
Volltür selbstschließend, abschließbar



Wärmebrücke auf Kellnerpass



Wärmeschrank im Kellnerpass
-Sonderkonstruktion weil abgewinkelt -