

## Truppenunterkunft /-küche: Gesuch

Mieter: \_\_\_\_\_

Adresse Mieter: \_\_\_\_\_

Tel. Nr. Mieter: \_\_\_\_\_

Grund / Anlass: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Verantwortliche Person: \_\_\_\_\_

Truppenunterkunft:  Nein  Ja

ca. \_\_\_\_\_ Schlafplätze für vollzählende Personen

ca. \_\_\_\_\_ Schlafplätze für Kinder bis 12 Jahre

Küche:  Nein  Ja

Die Übergabe und Rückgabe der Unterkunft/Küche ist mit dem Hauswart der Stadt Rheineck (Thomas Sidler, 079 307 02 28) abzusprechen.

Haftpflicht-Versicherung  
(Vers. Anstalt, Police-Nr.): \_\_\_\_\_

Der Veranstalter: .....

## Truppenunterkunft /-küche: Bewilligung

Auf Grund des vorliegenden Gesuches wird die Truppenunterkunft /-küche zur Verfügung gestellt. Der Schlüssel ist beim Hauswart (Thomas Sidler, 079 307 02 28) zu beziehen. Bei (Mit-) Benützung der Zivilschutzküche ist die Checkliste bei der Übernahme bzw. Abgabe der Küche zu beachten, sie stellt einen integrativen Teil dieser Bewilligung dar.

Für die Einquartierung in der Truppenunterkunft werden pro Person und Nacht Fr. 10.–, mindestens aber ein Betrag von Fr. 100.–, Kinder bis 12 Jahre gratis, erhoben. Bei grösseren Gruppen (ab 20 vollzählenden Personen) kann eine Ermässigung gewährt und eine Pauschalentschädigung vereinbart werden.

Für die Reinigung der sanitären Anlagen wird eine Pauschale von Fr. 50.– verrechnet. Für die Benützung wird eine Pauschale von Fr. 100.– verrechnet.

Kosten Total: Fr. (Unterkunft)  
Fr. (Reinigung sanitäre Anlagen)  
Fr. (Küche)

Rheineck,

STADTKANZLEI RHEINECK  
Der Stadtschreiber:

Thomas Dietrich

Kopie an:

- Stadtkanzlei (zur Rechnungsstellung)
- Abteilung Werke, Markus Heil
- Abteilung Werke, Thomas Sidler (mit Checkliste Küche falls gemietet)
- Dossier 16.02.01.05

## Checkliste Zivilschutzküche Rheineck

### Allgemein

- 1.1 Schlüssel ausgehändigt   
1.2 Steamer-Schüssel ausgehändigt (Nachweis Gastro Kenntnisse!)

### Küche

- 2 Dunstabzugshaube Oberfläche gereinigt   
Filter herausgenommen und gereinigt   
Fettfangring gereinigt
- 3.1 Kippkessel links Oberfläche gereinigt (inkl. Achsen/Rückseiten)   
Innen gereinigt und trocken   
Deckel leicht geöffnet
- 3.2 Kippkessel links Oberfläche gereinigt (inkl. Achsen/Rückseiten)   
Innen gereinigt und trocken   
Deckel leicht geöffnet
- 3.3 Kippbratpfanne Oberfläche gereinigt (inkl. Achsen/Rückseiten)   
Innen gereinigt   
Bratfläche mit Speiseöl eingeölt   
Deckel leicht geöffnet
- 4 Kombisteamer Oberfläche gereinigt (inkl. Glas)   
Einlageblech/Rost gereinigt   
Reinigungsprogramm durchgeführt   
Innenraum trocken
- 5 Elektro-Kocher Oberflächen gereinigt
- 6 Arbeitstisch Mitte Oberfläche gereinigt   
Untergestell gereinigt
- 7 Waschkombination Oberfläche gereinigt   
Becken getrocknet
- 8 Kühlschrank Oberfläche gereinigt   
Innenraum gereinigt   
Ausgeschaltet und Türe leicht geöffnet
- 9 Bodenablaufwannen gereinigt (inkl. Rückhaltesieb)   
Roste gereinigt
- 10 Boden aufgewaschen (sauber, nicht rutschig)
- 11 Wände abgewaschen (sauber, nicht fettig)

**Hinterraum 1**

- |    |       |                                       |                          |
|----|-------|---------------------------------------|--------------------------|
| 12 | Boden | aufgewaschen (sauber, nicht rutschig) | <input type="checkbox"/> |
| 13 | Regal | gereinigt                             | <input type="checkbox"/> |

**Hinterraum 2**

- |    |       |                                       |                          |
|----|-------|---------------------------------------|--------------------------|
| 14 | Boden | aufgewaschen (sauber, nicht rutschig) | <input type="checkbox"/> |
| 15 | Regal | gereinigt                             | <input type="checkbox"/> |

**Vorplatz**

- |    |       |          |                          |
|----|-------|----------|--------------------------|
| 16 | Boden | gewischt | <input type="checkbox"/> |
|----|-------|----------|--------------------------|

**Allgemein**

- |      |                  |                          |                          |
|------|------------------|--------------------------|--------------------------|
| 17   | Geräte           | alles ausgeschaltet      | <input type="checkbox"/> |
| 18   | Schlauch         | aufgerollt               | <input type="checkbox"/> |
| 19   | Kleinteile       | gereinigt und vollzählig | <input type="checkbox"/> |
| 20   | Abfalleimer      | leer                     | <input type="checkbox"/> |
| 21.1 | Hauptschlüssel   | zurück                   | <input type="checkbox"/> |
| 21.2 | Steamer-Schüssel | zurück                   | <input type="checkbox"/> |

Nacharbeit: .....

.....

**Küche sauber/komplett übernommen**

Datum Rückgabe: ..... Unterschrift: .....

**Küche sauber/komplett abgegeben**

Datum Rückgabe: ..... Unterschrift: .....

**Intern**

Nötige Reparaturen/Arbeiten: .....

.....

.....