

UNITHEKLE

VERANSTALTUNGS- KATALOG

**FÜR DEINE PERFEKTE
VERANSTALTUNG!**

www.unithekle.de | info@unithekle.de |   [@unithekle](https://www.instagram.com/unithekle)

Du richtest eine Veranstaltung im Unithekle aus?
Du hast dazu noch Fragen?
Du brauchst Hilfe bei der Vorbereitung?
Oder ein paar Inspirationen und Kontakte?

Gerne helfen wir Dir weiter.

Auf den folgenden Seiten findest Du potenzielle Dienstleister,
Verleih-Services und Lieferanten, die Deine Veranstaltung zu einem perfekten
Ereignis machen.
Außerdem beantworten wir noch ein paar FAQs.

Diesen Katalog findest Du auch auf unserer Homepage unter
www.unithekle.de/#vermietung

Die folgenden Inhalte sind zusätzliche (hoffentlich nützliche) Informationen.
Für die Veranstaltung bindend sind ausschließlich die AGBs, die bei der Buchung
von Dir ausgefüllt und unterschrieben werden.

Diese solltest Du also auf jeden Fall gründlich gelesen und verstanden haben.
Wenn darüber hinaus aber noch Fragen offen sind, findest Du die Antwort
wahrscheinlich hier.

Falls nicht: Melde Dich gerne unter veranstaltung@unithekle.de
Dann bekommst Du auf jeden Fall die Antwort auf all Deine Fragen.

INHALT

FAQS	4
1. Zum Unithekle	4
1.1. Was buche ich hier?	4
1.2. Was gehört zum Unithekle? Was darf ich wie nutzen?	4
1.3. Wer ist verantwortlich?	5
2. Zur Buchung	6
2.1. Was passiert im Vorlauf zur Veranstaltung?	6
2.2. Wie läuft Anlieferung und Anfahrt?	6
2.3. Wie sehen Aufbau und Vorbereitungen aus?	7
2.4. Darf ich dekorieren?	9
3. Zum Ablauf	11
3.1. Die Veranstaltung beginnt, wie läuft das ab?	11
3.2. Was macht der Hauptbetreuer / die Hauptbetreuerin?	11
3.3. Was passiert nach der Feier?	11
3.4. Was sonst noch wichtig ist?	12
4. Zum Inventar	13
4.1. Was ist vorhanden?	13
4.2. Was soll ich mitbringen?	14
KONTAKTE	15
Catering	16
Verleih-Services	19
Getränke / Wein, Sekt, Spirituosen	20
Fotografen / Tischkameras	22
Wedding-Planner / Trau-RednerInnen	23
Blumen / Tischdeko	24
Kaffee / Coffee-Bikes	25
Musik	26
GRUNDRISS	28

FAQs

In unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGBs) und bei Gesprächen vor einer Buchung mit unserem Service-Personal oder per E-Mail werden schon viele Fragen beantwortet. Trotzdem haben wir hier nochmal den Ablauf und ein paar FAQs möglichst ausführlich zusammengestellt, um auch die letzten offenen Fragen zu klären.

1. Zum Unithekle

1.1. Was buche ich hier?

Das Unithekle gehört zum gemeinnützigen, studentischen Verein Stups e.V. (Studentisches Projekt für Soziale Einrichtungen) und wird zum Großteil von Studierenden geleitet und betrieben. Sogar das Gebäude haben Studierende 2002/2003 selbst gebaut. Alle, die hier arbeiten, sind auch Studierende, hauptsächlich der Uni Stuttgart und der Hochschule der Medien. Wir versuchen natürlich, professionell und strukturiert zu arbeiten, aber man muss bedenken, dass hier zu 100% mit motivierten und zuvorkommenden, aber ungelernten Studierenden gearbeitet wird.

1.2. Was gehört zum Unithekle? Was darf ich wie nutzen?

Weil wir unter der Woche als öffentliche Gaststätte arbeiten, gelten für uns die gleichen Regeln und Vorgaben von Versicherungen, Gesetzgebern, Gesundheits- und Ordnungsamt, etc., wie für alle anderen Gastronomiebetriebe in Deutschland. Zum Beispiel ist es auf Grund von hygienischen und sicherheitstechnischen Bedenken strengstens untersagt, dass "Dritte" unsere Küche betreten oder benutzen. Das gilt auch für externe Service-Mitarbeiter, Catering-Kräfte und so weiter.

Aus den gleichen Gründen ist die Vermietung für private Veranstaltungen auf Hauptraum, Nebenraum und Toiletten-Räume, sowie den Außenbereich beschränkt. Lager- oder Mitarbeiterräume dürfen ebenso wenig genutzt werden, wie die Küche.

Laut unserer Gaststättenerlaubnis (Konzession) ist auch festgelegt, dass der Verkauf von Getränken rein dem Unithekle unterliegt. Somit dürfen an Privatveranstaltungen keine Getränke direkt an Gäste verkauft bzw. Eintritt zur Veranstaltung verlangt werden. Es muss immer ein*e Mitarbeiter*in vom Unithekle anwesend sein, damit die Räume überhaupt genutzt und Getränke ausgegeben werden dürfen. Musik jeglicher Art im Außenbereich ist durch diese Gaststättenerlaubnis ebenfalls untersagt. Im gesamten Gebäude herrscht Rauchverbot. Diese Rechte dürfen/können zu keiner Zeit an die Veranstalter*innen bzw. Dritte weitergegeben werden, weshalb immer mindestens ein*e Betreuer*in vom Unithekle anwesend ist.

1.3. Wer ist verantwortlich?

Mietest du das Unithekle für eine Veranstaltung, bleibt es Träger der oben genannten Rechte und Pflichten und vertritt diese durch die anwesende*n Mitarbeiter*in. Das bedeutet, dass die Einhaltung aller Rahmenbedingungen von Versicherungen, Ordnungsamt etc. Sache des Unithekles ist. Den Anweisungen der Mitarbeiter*innen ist deshalb zwingend Folge zu leisten. Sie haben das alleinige Hausrecht.

Veranstalter*innen sind bei einer gebuchten Veranstaltung praktisch Untermieter*in und dafür verantwortlich, dass die Gäste sich wohlfühlen, dass nichts kaputt geht und dass die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden. Zum Beispiel liegt es in ihrer Verantwortung, dass es keine Ruhestörung gibt und der Jugendschutz eingehalten wird. Das heißt, dass Veranstalter*innen dafür zuständig sind, wer das Unithekle betritt, wer Alkohol trinkt, ob die Nachbarn gestört werden etc.

Wenn dir also zum Beispiel die Betreuerin oder der Betreuer sagt, dass Jugendliche Alkohol trinken, nach 0 Uhr noch Minderjährige im Unithekle sind, alle Gäste um 5 Uhr zur Sperrstunde das Unithekle verlassen müssen, die Lautstärke zu hoch ist, etc., dann musst du dem sofort nachkommen. Wenn du das nicht machst, kann die Veranstaltung von dem/der Betreuer*in jederzeit beendet werden und die Leistungen, die bis dahin erbracht wurden (z. B. Endreinigung), müssen trotzdem bezahlt werden.

2. Zur Buchung

2.1. Was passiert im Vorlauf zur Veranstaltung?

Ist eine Veranstaltung gebucht, können im Vorlauf dazu jederzeit Fragen mit der Unithekle-Geschäftsführung (per E-Mail unter veranstaltung@unithekle.de) oder den Mitarbeiter*innen im Abendbetrieb (montags bis donnerstags ab 18 Uhr) vor Ort geklärt werden. Im Abendbetrieb kann es aufgrund des hohen Gästeaufkommens allerdings passieren, dass wir aus zeitlichen Gründen nicht alle Fragen beantworten können. Der sicherste Weg ist es also, uns eine E-Mail mit all Deinen Fragen zu schicken, die wir so schnell wie möglich beantworten. Falls Du dann noch etwas vor Ort anschauen oder Dir zeigen lassen möchtest, kannst Du gerne noch während unserer Öffnungszeiten vorbeikommen, wo Dir unsere Mitarbeiter*innen gerne weiterhelfen.

Eine Stornierung des Unithekles ist bis zu 3 Monate vor der Veranstaltung unter Rückerhalt der Kautions möglich. Sollten also Fragen offen sein, deren Antwort die Buchung bedingt, ist es trotzdem möglich die Buchung abzuschließen und diese Fragen im Nachhinein zu klären.

Die letzte Absprache, also alles rund um den Beginn der Veranstaltung, die Reinigung, etc., wird in jedem Fall mit dem/der Betreuer*in, der/die für die Veranstaltung zuständig ist, geklärt.

Normalerweise kontaktieren wir dich am Montagabend vor der Veranstaltung telefonisch und vereinbaren dann eine Uhrzeit, wann man sich im Unithekle zum Aufbau und zur Vorbereitung trifft (frühestens um 15 Uhr am Buchungstag). Unsere Mitarbeiter*innen erscheinen dann pünktlich und öffnen alle gemieteten Räume, damit die Vorbereitungen beginnen können. Es wird kein Schlüssel ausgegeben und ab diesem Zeitpunkt läuft auch die Stundenpauschale, die in der Abrechnung zusätzlich zur Grundmiete und den verbrauchten Getränken berechnet wird.

2.2. Wie läuft Anlieferung und Anfahrt?

Da das Unithekle nicht direkt an einer Straße liegt und auch keinen Parkplatz direkt am Haus besitzt, läuft die Anlieferung von mitgebrachten Getränken, Gläsern, Dekorationen Catering, etc. über die Zufahrt südlich von Allmandring 19. Dieser kleine Zufahrtsweg ist die offizielle Lieferzufahrt fürs Unithekle. Da es aber auch eine Zufahrt für die Feuerwehr und die Uni Stuttgart ist, ist dort eine Schranke angebracht. Das Unithekle darf den Weg für die kurze Anlieferung von Waren benutzen. Auch Du darfst den Weg benutzen (wir haben einen Schlüssel für die Schranke, aber im Normalfall passt jeder PKW daran vorbei, also einfach daran vorbeifahren. Oftmals ist die Schranke auch geöffnet). Am besten fährst du den Weg nach oben, bis du auf Höhe unseres Biergartens bist. Hier kannst du kurz stehen bleiben, das Auto ausladen (wir haben einen Transportwagen, den du gerne benutzen darfst) und dann sofort das Auto unten an der Straße parken. Das Gleiche gilt für Caterer oder andere Zulieferer. Bitte gib diese Info weiter: Fahrzeuge, die nicht be- oder entladen werden, sind immer und ausschließlich an der Straße zu parken. Nähere Infos findest du auf der Übersichtskarte auf der nächsten Seite.

Wenn du den Rasen ohne Erlaubnis befährst und dabei Schäden verursachst, wird das dem Unithekle der Uni Stuttgart in Rechnung gestellt. Wir sind dann gezwungen, die Kautions einzubehalten und je nach Schadensgröße zusätzlich eine Rechnung an dich zu stellen, die den entstandenen Schaden begleicht. Das letzte Mal lag die Rechnung bei ca. 950 € und damit über dem Betrag der gesamten Feier im Unithekle an dem Abend. Es lohnt sich also, darauf zu achten, den Rasen nicht zu befahren und diese Info an alle weiterzugeben, die etwas anliefern wollen. Alle, die mit dem Auto kommen, sollten von Anfang an direkt unten an der Straße parken und die letzten ca. 50 Meter zu Fuß gehen. Du als Veranstalter*in haftest in diesem Fall für alle Dritten Deiner Veranstaltung (Caterer, Gäste, etc.).

Für Veranstalter*innen oder Gäste mit Behinderung gibt es direkt am Unithekle einen Behindertenparkplatz (siehe Karte auf der nächsten Seite). Diese dürfen als Einzige dauerhaft auf dem Gelände des Unithekles parken. Wir haben auch einen barrierefreien Eingang und eine gesonderte, barrierefreie Toilette.



Der Stellplatz für Anlieferung, Be- und Entladung und ggf. Foodtrucks am Unithekle-Biergarten kann unter Umständen genutzt werden. Sollte daran Interesse bestehen bitten wir Dich, uns per E-Mail unter veranstaltung@unithekle.de zu kontaktieren, um die Details zu besprechen.



2.3. Wie sehen Aufbau und Vorbereitungen aus?

Aufbau/Mobiliar:

Nachdem der/die Unithekle-Mitarbeiter*in ein paar interne Vorbereitungen getroffen hat (z. B. Getränkekühlschränke vorbereiten, Tresen freiräumen und Getränke zählen), hilft er/sie natürlich gerne beim Aufbau und steht für alle aufkommenden Fragen zur Verfügung.

Bevor es losgeht, solltest du abklären, was im Hauptraum, im Nebenraum und was gar nicht benötigt wird. Wenn wir zum Beispiel die Mittelbar oder die Lounge-Ecke entfernen sollen, ist es gut, das dem/der Betreuer*in direkt am Anfang mitzuteilen. Dann haben wir mehr Platz im Raum für den restlichen Aufbau und können den Abstellraum geordnet und effektiv einräumen. Das Gleiche gilt auch für die Öffnung des Nebenraums: Soll nur die kleine Durchgangstür oder eine große Flügeltür oder beide großen Flügeltüren geöffnet werden?

Da sowohl Veranstalter*innen, als auch Gäste den Aufbau in großen Teilen selbst durchführen dürfen (z.B. Tische und Stühle stellen, Deko anbringen), bitten wir darum mit dem Inventar (Tische, Stühle, etc.) sorgsam umzugehen, damit nicht versehentlich Schäden entstehen. Sollten z.B. Tische umgestellt werden, diese bitte unbedingt tragen und nicht schieben, sollten z.B. Bilder, Mittelbar, Lounge, einzelne Stühle, etc. entfernt werden, dies bitte dem/der Betreuer*in mitteilen – er/sie übernimmt den Abbau und das Einlagern.

Außerdem ist strikt darauf zu achten, dass die Fluchtwege (alle Türen, gekennzeichnet mit Fluchtweg-Schild) während und nach dem Aufbau frei zugänglich bleiben.

Auf Grund des begrenzten Lagerplatzes außerhalb der gemieteten Flächen, ist es nicht möglich, dass alle Räume komplett leergeräumt werden. Deshalb können nur einzelne Tische und Stühle bzw. Mittelbar, Lounge, etc. aus den Räumen entfernt werden, ein Großteil muss in Haupt- und Nebenraum stehen bleiben. Es empfiehlt sich deshalb, dem/der Betreuer*in ganz zu Beginn mitzuteilen, was im Raum bleiben und was entfernt werden soll. So kann er/sie das Mobiliar im schnellsten und besten einlagern.

Im Außenbereich stehen Dir ganzjährig 6 Vollholz-Garnituren mit Lehne für ca. 60 Personen zur Verfügung, die auf Grund ihres Gewichts und ihrer Beschaffenheit an einem festen Ort stehen und nicht verschoben werden können. Im Sommer (zwischen April und Oktober) stehen Dir außerdem 5-6 Klapp-Biertischgarnituren im Biergarten zur Verfügung (weitere 2-3 Garnituren sind eingelagert und können bei Bedarf genutzt werden). Diese kannst Du flexibel stellen, um z.B. ein Outdoor-Buffer aufzubauen.

Eine Lagerung bzw. Nutzung von Mobiliar aus dem Innenraum im Außenbereich und andersherum ist grundsätzlich nicht möglich.

Getränke:

Ähnlich wie bei der Lagerung für Möbel, verhält es sich auch für selbst mitgebrachte Getränke (Wein, Sekt, etc.) und Speisen, die gekühlt werden müssen. Zwar sind viele Kühlmöglichkeiten vorhanden, allerdings sind diese nicht unbegrenzt groß. Die Kühlgeräte, in denen Speisen für den öffentlichen Gastronomiebetrieb unter der Woche gelagert werden, dürfen nicht für die Lagerung von Lebensmitteln bei Privatveranstaltungen genutzt werden. Das verbietet das Gesundheitsamt. Am besten wird im Vorlauf abgeklärt, wo wie viel gelagert werden kann. Weiter unten findest du auch eine Übersicht über alle Lager- bzw. Kühlmöglichkeiten, die Dir zur Verfügung stehen.

Da wir mit unseren Getränkelieferanten Abnahmeverträge besitzen, ist ein zusätzliches „Ausräumen“ von Getränkekühlschränken, um die Kühlkapazität zu erhöhen, nicht möglich. Alle von uns angebotenen Getränke müssen auch während der Veranstaltung vollumfänglich angeboten werden und dafür in den Kühlgeräten stehen. Aus demselben Grund sind auch keine Konkurrenzmarken erlaubt. So darf z.B. keine Fritz oder Afri Cola mitgebracht werden, da wir ausdrücklich und ausschließlich Coca-Cola anbieten. Gleiches gilt auch für Säfte, Limos, Spirituosen, Mineralwasser und sämtliche Biersorten.

Welche Getränke vom Unithekle abgenommen werden müssen, entnimmst Du der jeweils gültigen Preisliste. Alle darauf aufgeführten Getränke sind abnahmepflichtig. Es kann allerdings immer mal wieder vorkommen, dass Getränke aus dem Sortiment genommen werden oder durch andere ausgetauscht werden. Vor allem, wenn unsere Zulieferer einzelne Sorten nicht mehr anbieten, sind wir dazu gezwungen. Aus diesem Grund behalten wir uns vor, dass u.U. das angebotene Sortiment vom Zeitpunkt der Buchung bis zur Veranstaltung geändert wird. Wir achten allerdings strengstens darauf, dass wir immer ein breit gefächertes und großes Getränkesortiment anbieten können. Am besten schaust Du kurz vor Deiner Feier nochmals kurz auf unserer Homepage vorbei. Unter www.unithekle.de/#vermietung findest Du immer die aktuelle Übersicht über das angebotene Sortiment.

Catering/Speisen/Grillen:

Da die Küche nicht benutzt werden darf, sollte beim Essen darauf geachtet werden, dass möglichst alles verzehrfertig mitgebracht wird. Das Unithekle bietet keinerlei Möglichkeiten, Speisen aufzuwärmen oder zuzubereiten. Die Lagerung von zu kühlenden Lebensmitteln ist ebenfalls nur begrenzt möglich und auch davon abhängig, wie viele eigene Getränke mitgebracht werden (da alles in den gleichen Kühlmöglichkeiten untergebracht werden muss). Deshalb sollte im Voraus geklärt werden, wie viel wo eingelagert werden kann.

Wir bitten auch darum, davon Abstand zu nehmen im Unithekle komplett eingerichtete „Ersatz-Küchen“ aufzubauen. Die Anfrage, ob man eine mobile Küchenzeile inkl. Backofen, 8 Herdplatten und ca. 3m Arbeitsplatte im Unithekle aufbauen darf, ist tatsächlich schon vorgekommen. Dies ist sowohl aus Gründen der Elektrosicherheit als auch der Hygienevorschriften nicht möglich.

Übrigens: Caterer, die externe Veranstaltungen bewirten, müssen ihre Speisen in Räumlichkeiten zubereiten, die vom Gesundheitsamt abgenommen wurden. Das können also z. B. ihre eigenen gewerblichen Küchen sein. Die Haupt- und Nebenräume vom Unithekle sind dafür nicht geeignet.

Sehr beliebt und oft genutzt ist die Möglichkeit im Unithekle-Biergarten zu grillen, da es eine recht einfache Möglichkeit darstellt, viele Gäste zu versorgen. Dafür sind alle notwendigen Utensilien (Grill, Gasflasche, Kohle, Anzünder, Grillbesteck, etc.) selbst mitzubringen. Außerdem gibt es darüber hinaus ein paar wenige Punkte, die beachtet werden müssen:

- Zum einen ist der Grill immer in den angrenzenden Rasenflächen zu platzieren, damit herunter tropfendes Fett nicht die Steine der Terrasse verschmutzt. Deswegen sollte man auch ein bisschen Abstand zu den Pflastersteinen halten.
- Zum anderen darf der Grill zu keiner Zeit unterhalb einer Überdachung, Pergola, o.ä. stehen, denn zum einen färbt aufsteigender Rauch das Holz darüber schwarz und zum anderen besteht dann erhöhte Brandgefahr.
- Diese Regelung ist genauso von unserer Versicherung vorgegeben, wie die Regelung, dass Gasflaschen zu keiner Zeit im oder am Haus gelagert werden dürfen. Sollte also ein Gasgrill genutzt werden, dann muss die Gasflasche nach dem Grillen umgehend entfernt werden (z.B. ins Auto).
- Auf Grund der immer häufiger auftretenden Trockenphasen, vor allem im Hochsommer, kommt es immer wieder vor, dass Wiese und Bäume/Sträucher im Außenbereich sehr ausgetrocknet sind. Sie sind dadurch sehr anfällig für Brände z.B. durch Funkenflug. Wir bitten darauf Rücksicht zu nehmen. Das Unithekle behält sich vor, in solchen Fällen das Grillen zu untersagen.

2.4. Darf ich dekorieren?

Selbstverständlich kannst Du das Unithekle nach Deinen Wünschen dekorieren. Hier gibt es lediglich die Einschränkung, dass die Dekoration keinerlei bleibende Spuren hinterlassen darf. Stell Dir vor, es finden ca. 100 Veranstaltungen pro Jahr hier statt und jede hinterlässt auch nur ein paar klitzekleine Löcher oder ein kleines bisschen Kleberückstand... Das läppert sich leider sehr schnell. Deswegen sind Befestigungen mit Tackernadeln, Reißzwecken, o.ä. genauso untersagt, wie Panzerband oder dunkles Paketklebeband (hinterlassen Kleberückstände). Am besten funktioniert die Befestigung von Dekorationen an den Wänden, Säulen, Tischen, Theke, etc. mit durchsichtigem, originalem Tesa-Klebeband oder Schnüren. Diese können sehr einfach und müssen am Ende vollständig entfernt werden.

Wir bitten auch darum, bei der Dekoration und der Veranstaltung auf Kleinteile (z.B. Konfetti) zu verzichten, da diese sich in sämtlichen Spalten und Fugen absetzen, festkleben und nur schwer wieder vollständig entfernt werden können. Sollte dies missachtet werden, behält es



sich der/die Betreuer*in der Veranstaltung vor, die Reinigung an den/die Veranstalter*in zu übertragen. Erfahrungsgemäß dauert die Reinigung von verklebtem Konfetti auf dem Boden rund doppelt so lange, wie eine „herkömmliche“ Reinigung.

Das Unithekle ist komplett aus Holz! Aus diesem Grund gelten für uns ein paar strengere Kriterien bezüglich des Brandschutzes im Vergleich zu anderen Gebäuden. Jegliches offene Feuer (dazu zählen auch Teelichter (auch in Gläsern oder feuerfesten Behältern), Laternen, Stabkerzen, Fackeln oder Feuerschalen im Außenbereich, etc.) ist strengstens verboten. Die einzige Ausnahme bilden hierbei Brennpastebehälter für Catering-Warmhaltebehälter, da diese von der Versicherung akzeptiert werden. Diese Regelungen gelten neben allen Innenräumen auch für den gesamten Außenbereich und Biergarten. Wir können dort keinerlei Ausnahmen machen, da wir sonst unseren Versicherungsschutz verlieren.

Grundsätzlich hat der/die Betreuer*in während des Aufbaus jederzeit die Möglichkeit einzelne Deko-Elemente zu verbieten, oder deren Entfernung komplett an Dich als Veranstalter*in zu übertragen, sofern sie den oben genannten Kriterien widersprechen.

Solltest Du Dir unsicher sein, ob Deine Deko unseren Vorgaben entspricht, kannst Du gerne vorab per E-Mail nachfragen und wir besprechen mit Dir, wie Du dekorieren kannst.

3. Zum Ablauf

3.1. Die Veranstaltung beginnt, wie läuft das ab?

Wenn die Vorbereitungen abgeschlossen sind, die ersten Gäste eintreffen und die Veranstaltung offiziell beginnt, hat jeder Gast jederzeit die Möglichkeit, sich an den Getränken selbst zu bedienen. Die vom Unithekle gestellten Gläser dürfen dafür gerne verwendet werden.

Unsere Mitarbeiter*innen vor Ort kümmern sich während der gesamten Veranstaltung u.a. darum, dass immer genügend Getränke kaltgestellt sind. Sie sind allerdings nicht für einen aktiven Ausschank oder gar eine Bewirtung am Tisch zuständig. Sollte dies gewünscht sein, können gerne zusätzliche Helfer*innen selbst organisiert oder mit etwas zeitlichem Vorlauf über das Unithekle angefragt werden. Für jede*n zusätzliche*n Helfer*in vom Unithekle gilt: Er/Sie kann frei für bestimmte Aufgaben eingeteilt werden (z.B. Bewirtung am Tisch, Ausschank am Tresen, Essensausgabe am Catering, usw.). Auch hier sei nochmals gesagt: im Unithekle arbeitet kein gelerntes Service-Personal.

Werden zusätzliche Helfer*innen über uns eingesetzt, kann auch die Einsatzzeit frei festgelegt werden. Im Gegensatz zum/zur Hauptbetreuer*in sind sie nicht verpflichtend über die ganze Zeit der Veranstaltung anwesend und können somit z.B. nur stundenweise eingesetzt werden. Für Helfer*innen wird pro Stunde Einsatzzeit zusätzlich die Stundenpauschale abgerechnet.

3.2. Was macht der Hauptbetreuer / die Hauptbetreuerin?

Der/Die vom Unithekle gestellte Betreuer*in der Veranstaltung hat mehrere Aufgaben. Zum einen ist er/sie die rechtliche Vertretung des Unithekles, wodurch wie unter 1.2 und 1.3 beschrieben die Veranstaltung erst stattfinden kann und z.B. Getränke ausgeschenkt werden dürfen. Dadurch besitzt auch einzig der/die Hauptbetreuer*in während der gesamten Zeit das Hausrecht.

Darüber hinaus ist der/die Hauptbetreuer*in für den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zuständig. Er/Sie sorgt immer für ausreichend gekühlte Getränke, übernimmt das Spülen von Geschirr und Gläsern, überprüft regelmäßig die Toiletten-Räume und bedient unsere Elektrogeräte wie z.B. Musikanlage, Lichtanlage, Beamer, Bildschirme, Beleuchtung, etc. Darüber hinaus steht er/sie als ständige*r Ansprechpartner*in für Gäste und vor Allem für die Veranstalter*innen zur Verfügung und hilft dabei mit, den Ablauf der Veranstaltung reibungslos und zufriedenstellend zu gewährleisten.

Die Unithekle-Mitarbeiter*innen sind ausdrücklich angewiesen, möglichst alle offenen Fragen, Rahmenbedingungen, Abläufe, etc. mit Dir als Veranstalter*in im Voraus abzusprechen. Während die Veranstaltung läuft, sollst Du Dich auf die Feier und Deine Gäste konzentrieren können und der/die Betreuer*in bestenfalls beinahe unsichtbar seine/ihre Aufgaben erfüllen, dabei aber trotzdem immer zur Stelle sein falls nötig.

3.3. Was passiert nach der Feier?

Im Nachgang der Veranstaltung wird zwischen Betreuer*in und Veranstalter*in vereinbart, wie die Reinigung abläuft. Sollten keine mutwilligen oder übermäßig starken Verschmutzungen angefallen sein, übernehmen all unsere Betreuer*innen die Endreinigung vollständig. Lediglich beim Stellen von Tischen und Stühlen, Wiederaufbau von Mittelbar und/oder Lounge oder dem Beseitigen der Dekoration, kann die Mithilfe der Veranstalter*innen notwendig sein. Während der gesamten Zeit der Reinigung und des Abbaus wird ebenfalls die Stundenpauschale berechnet.

Bei jedweder mutwilligen oder übermäßigen Verschmutzung hat der/die Betreuer*in jederzeit das Recht die Reinigung an die Veranstalter*innen zu übertragen. Diese haben dann unter Anweisung und bis zur Abnahme des Betreuers / der Betreuerin die Reinigung vorzunehmen, was nicht von der Bezahlung der Stundenpauschale für diesen Zeitraum entbindet.



Am Ende wird vom Betreuer / von der Betreuerin die Abrechnung der Veranstaltung erstellt, die innerhalb des Buchungszeitraums (also bis spätestens 14 Uhr des Folgetags) in bar bezahlt werden muss. Dafür werden neben der Mietpauschale auch zusätzlich gebuchte Pauschalen (Musikanlage, Lichtanlage, Beamer/Bildschirme, Mikrofon), die addierten Stundenpauschalen (für die Zeit in der der/die Hauptbetreuer*in und ggf. zusätzliche Helfer*innen anwesend sind) und die Getränke-Preise für alle geöffneten Flaschen addiert.

Alle darüber hinaus erbrachten Leistungen des Betreuers / der Betreuerin geschehen freiwillig und können nicht von den Veranstaltern angewiesen werden.

Nachdem das Unithekle gereinigt ist und die Rechnung beglichen wurde, ist es gemäß den AGBs die Pflicht der Veranstalter*innen, alle mitgebrachten Dinge wieder mitzunehmen und selbst zu entsorgen. Dazu gehören im Speziellen alle Flaschen von mitgebrachtem Wein, Sekt bzw. anderen Getränken, der komplette entstandene Müll und alle Deko-Elemente. Sollte es darüber hinaus noch Dinge geben, die die Veranstalter*innen mitnehmen müssen, werden sie von der Betreuerin / vom Betreuer darauf hingewiesen und haben dem Folge zu leisten.

3.4. Was sonst noch wichtig ist?

Wie in 3.2 bereits erwähnt ist es von Anfang an ratsam, möglichst alle Details mit Deinem/Deiner Partybetreuer*in zu besprechen, damit während der Feier keine Fragen und im Nachgang keine Unstimmigkeiten auftauchen. Die besten Partys finden dann statt, wenn alle Seiten ausreichend miteinander kommunizieren und es zu keiner Zeit offene Fragen gibt.

Hierzu eine kleine Checkliste für Veranstalter*innen, was alles vor der Veranstaltung mit dem/der Betreuer*in geklärt sein sollte:

- Wann kann ich am Buchungstag kommen bzw. wie kläre ich das ab?
- Was brauche ich? Ist es vorhanden oder muss ich es mitbringen?
- Was und wie darf ich dekorieren?
- Wie läuft es bezüglich Musik und Party-Licht?
- Wie stelle ich Tische/Stühle? Brauche ich den Nebenraum?
- Wie und wo kann ich bzw. können Caterer, DJ, etc. anliefern?
- Habe ich genügend Kühlmöglichkeiten für meine mitgebrachten Getränke und Speisen? Falls nicht, können noch welche zugeschaltet werden?
- Wofür ist der/die Betreuer*in da?
- Wann und wie bezahle ich?
- Was muss ich am Tag nach der Veranstaltung wieder alles mitnehmen?

Wenn diese Fragen beantwortet werden können, kann schon fast nichts mehr schief gehen. Gerne kann dies jederzeit per E-Mail unter veranstaltung@unithekle.de geschehen oder vor der Veranstaltung mit dem/der Betreuer*in besprochen werden.

4. Zum Inventar

4.1. Was ist vorhanden?

Hier eine Auflistung, was im Unitheke vorhanden ist und benutzt werden darf. Wir bitten um Nachsicht, sollte die Auflistung auf Grund kurzfristigen Veränderungen ein bisschen von der Realität abweichen. Kleinere Schwankungen können vorkommen, wenn z.B. Geschirr, Gläser oder ab und zu auch Stühle oder Elektrogeräte kaputt gehen und Ersatz nicht sofort geliefert werden kann.

Was Geschirr, Besteck und Gläser sowie das Mobiliar angeht, versuchen wir aber stets die Mindestanzahl für eine Veranstaltung von 100 Personen (inkl. Puffer) einzuhalten.

Geschirr / Besteck / Gläser:	Anzahl ca.		Anzahl ca.
Teller flach weiß 25 cm	160 Stk.	Menügabel 18 cm	150 Stk.
Teller flach weiß 19 cm	160 Stk.	Menümesser 21 cm	150 Stk.
Teller tief weiß 22,5 cm	140 Stk.	Menüöffel 18cm	100 Stk.
		Teelöffel 14cm	150 Stk.
Gläser 0,3l (Cocktail, Softdrink, ...)	200 Stk.	Kuchengabel 14cm	140 Stk.
Gläser 0,3l Bier	80 Stk.		
Gläser 0,5l Bier	100 Stk.	Kaffeetassen weiß	100 Stk.
Gläser 0,5l Weißbier	50 Stk.	Untertassen Kaffee weiß	100 Stk.
Gläser 0,5l Weißbier alkoholfrei	30 Stk.	Espressotassen weiß	25 Stk.
Glaskrüge 0,5l Bier	25 Stk.	Untertassen Espresso weiß	25 Stk.
Steinkrüge 0,5l Bier	25 Stk.		
Shotgläser 2cl	100 Stk.		

Mobiliar:	Anzahl		Anzahl
Tische 160x80cm (Gestell Metall schwarz, Platte Buche)	12	Stühle (Gestell Metall schwarz, Sitzfläche und Lehne Buche, Polster grün)	98
Tische 80x80cm (Gestell Metall schwarz, Platte Buche)	8	Stühle (Gestell Metall schwarz, Sitzfläche und Polster Buche, Polster blau)	10
Mittelbar (optional installierbar, Platte Buche)	1	Barhocker (Gestell mit Lehne Metall schwarz, Sitzfläche Buche)	12
Lounge-Tisch (rund)	1	Barhocker (Gestell ohne Lehne Metall schwarz, Sitzfläche Buche)	8
Vollholzmöbelgarnituren außen (für je 10-12P.)	6	Sitzplätze Nische	13
Biertischgarnituren außen (für 10P) [nur April bis Oktober]	8	Sitzplätze Lounge Palettenmöbel	3

Mit Ausnahme von den Vollholzmöbeln im Außenbereich, der Mittelbar und den Sitzplätzen in den Nischen ist sämtliches Mobiliar flexibel und kann überall aufgebaut werden. Innenmobiliar muss drinnen bleiben.



Kühlmöglichkeiten:	Anzahl
Schieber in Kühltheke für (je nach Größe) 25–45 Flaschen	1
Fach in Glaskühlschrank für (je nach Größe) 20–40 Flaschen	1
Kühlschrank in Tresen integriert (60x60x80 cm)	1
Kühlschränke in Küchenlager (60x60x160 cm) [nur für Betreuer zugänglich] <i>Werden nur bei Bedarf angeschaltet, bitte vorher Bescheid geben, ob sie gebraucht werden.</i>	2
Gefrierschrank in Küche (60x60x80cm) [nur für Betreuer zugänglich]	1
Gefrierschrank schwarz klein Theke	1

Verbrauchsmittel in ausreichender Menge:

Toilettenpapier, Seife, Reinigungsmittel,
Schwammtücher, Geschirrtücher, Müllsäcke,
Küchenpapier, Besen, Bodenwischer

4.2. Was soll ich mitbringen?

Prinzipiell alles, was nicht oben aufgeführt ist und was Du für Deine Veranstaltung zusätzlich brauchst. Um eine Übersicht zu geben, was bei vielen Veranstaltungen zusätzlich mitgebracht wird – und als Erinnerungshilfe – dient folgende Auflistung (natürlich ohne Anspruch auf Vollständigkeit).

Geschirr/Gläser:

Weingläser, Sektgläser, Schneidebretter, große Messer / Brotmesser, Schüsseln, Töpfe,
Salatbesteck, Schöpflöffel, Karaffen, Vasen

Getränke:

Wein & Sekt
Ananassaft, Tomatensaft, Sirups
Tonic Water, Bitter Lemon, Energy Drinks
Stilles Wasser, zuckerfreie Limos (außer Cola Light/Zero)
Kaffee (inkl. Maschine, Kannen, Pulver, Milch, Zucker, Süßstoff, etc.)
Tee (inkl. Wasserkocher, Zucker, etc.)
Cocktailzutaten (Eiswürfel, Limetten, Minze, Zitronen, Strohhalme, etc.)

Sonstiges:

Dekorationen und Zubehör (Tesa, Schnur, Schere, etc.), Tischdecken, Korkenzieher, Servietten,
Tischtücher, Hussen, Kinderstühle, Wickelunterlagen, Stehtische, Buffet-Zubehör (Etageren,
Anlegebesteck, Warmhaltebehälter...), etc.

Viele der hier aufgeführten Dinge, haben nur wenige in ausreichender Anzahl zu Hause. Aus diesem Grund werden auf den folgenden Seiten u.a. Dienstleister und Verleih-Services aufgeführt, die hier weiterhelfen können. Außerdem geben wir ein paar Empfehlungen bzgl. Catering und sonstigen Dienstleistern, die häufig für Privatveranstaltungen im Unitheke gebraucht werden.

KONTAKTE

In den vergangenen Jahren haben wir einige Erfahrung mit einzelnen Dienstleistern machen können. Diese, für uns durchweg positiven Erfahrungen möchten wir hier an Dich weitergeben. Allerdings übernehmen wir keine Garantie für die Leistungen dieser Dienstleister, sondern möchten lediglich ein paar Anregungen bieten.

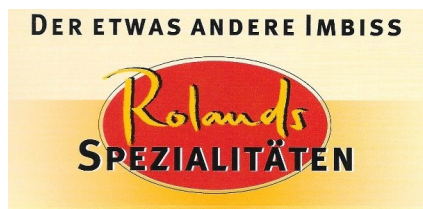
Wir möchten auch ausdrücklich darauf hinweisen, dass das Unithekle keinerlei Vorteile daraus bezieht, wenn die hier aufgeführten Dienste in Anspruch genommen werden. Du kannst jederzeit frei entscheiden, ob Du diese Angebote in Anspruch nimmst oder selbst geeignete Dienstleister suchen möchtest. Solltest Du einen oder mehrere Dienste in Anspruch nehmen, hat dies keinerlei Einfluss auf Umfang oder Leistung der Buchung des Unithekles.

Sollten die vorgeschlagenen Dienstleister gebucht werden, läuft die Kontaktaufnahme, die Vereinbarung zum Leistungsumfang und der Vertragsabschluss ausschließlich zwischen Veranstalter und Dienstleister, das Unithekle hat darauf keinerlei Einfluss.

Gerne darf das Unithekle aber als „Kontakt-Hersteller“ genannt werden.

Catering

Gutes Essen darf auf keiner Veranstaltung fehlen. Hier eine Übersicht über verschiedenste, regionale Anbieter für Catering und mehr.



Roland Droese
Seerosenstraße 15
70563 Stuttgart

Rolands Maultaschen und Spezialitäten

„Wir machen Ihre Party zum Hit!

Sie möchten eine Party feiern? Und hätten gerne mal was ganz anderes, etwas Besonderes? Wie wäre es mit einem Maultaschen-Buffer? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir sind für Sie da.

Neben Maultaschen bieten wir auch noch weitere Caterings aller Art, z.B. schwäbisch rustikal, mediterran, international oder crossover. Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Sie!“

0711 / 227 284 41

info@rolandsmaultaschen.de

www.rolandsmaultaschen.de



Claudia Attazada
Kranstraße 8
70499 Stuttgart

Kesselglühen

„Bereits seit 2009 begeistern wir unsere Kunden mit ausgefallenen Menüs und Buffets. Der Grillspezialist Kesselglühen erobert mit lodernden Flammen die Herzen der Stuttgarter. Unser Fokus liegt auf den glühenden Kohlen, der Perfektionierung der Grillkunst und dem Aufspüren von immer neuen Bratzelideen. Unsere Grillmenüs wurden mit viel Liebe zum Detail zusammengestellt und können natürlich individuell angepasst werden. Schauen Sie durch unsere bereits erstellten Menüs und lassen Sie sich begeistern.“

0711 / 217 293 70

team@kesselgluehen.de

www.kesselgluehen.de



Wolfgang Knoll
Möhringer Landstraße 80
70563 Stuttgart

Eat & Meat (Metzgerei & Partyservice Knoll)

„Egal welche Art von Event, wir machen Ihres zu einem unvergesslichen und einzigartigen kulinarischen Highlight. Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Angebot von unterschiedlichen Köstlichkeiten. Unsere eigene Fleischerei steht für Tradition, beste Qualität und artgerechte Tierhaltung. Bei unseren selbst produzierten Waren achten wir immer auf Zutaten aus der Region.“

0711 / 780 043 8

office@eatandmeat.de

www.eatandmeat.de



Marcel Leuze
Schickhardt-Ring 36
71726 Benningen

Freetime Events

„Leckeres Essen und gute Drinks dürfen auf keiner Veranstaltung fehlen. Kulinarische Köstlichkeiten, leckeres Fingerfood und exotische Gerichte geben Ihrer Veranstaltung ein besonderes Flair. Begleitet von unseren frischen und fruchtigen Cocktails und unserer großen Auswahl an Kaffee-Angeboten setzen Sie Akzente, die Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben werden.“

07144 / 889 9 - 111

leuze@freetime-events.de

www.freetime-events.de



Harmonie Pizza Service
Österfeldstraße 3
70563 Stuttgart

Pizza Harmonie

„Jeden Tag frische Pizzen, was will man mehr?! Neben frischen Pizzen bieten wir auch verschiedene Salate, Vorspeisen, Flammkuchen, Pasta, Schwäbische Gerichte, Kartoffelaufläufe, Fleisch- und Fischgerichte, Baguettes sowie indische, chinesische, mexikanische, vegetarische Spezialitäten. Durch den sehr kurzen Lieferweg sind wir schnell vor Ort und verköstigen Ihre Veranstaltung spontan mit verschiedensten Leckereien.“

0711 / 733 051

0711 / 734 621

www.harmoniepizzaservice-stuttgart.de



Esskultur Catering GmbH
Mauserstr. 22
D-70469 Stuttgart

Esskultur. – Genuss für eure besonderen Momente.

Gutes Essen bringt Menschen zusammen – dafür stehen wir bei Esskultur aus Stuttgart. Ob Geburtstag, Hochzeit oder private Feier: Mit frisch zubereitetem Fingerfood, Buffets und individuellen Catering-Konzepten – regional inspiriert sowie vegetarisch und vegan vielseitig – schaffen wir entspannte Genussmomente für euch und eure Gäste.

Der persönliche Kontakt liegt uns besonders am Herzen. Wir gehen auf eure Wünsche ein und stellen ein passendes Angebot für jeden Anlass zusammen. Mit Liebe zum Detail, viel Erfahrung und einer großen Portion Herzlichkeit wird eure Feier kulinarisch rund und bleibt in schöner Erinnerung.

0711/76100520
team@esskultur.biz
www.esskultur.biz

Verleih-Services

Auf den vorherigen Seiten siehst Du eine genaue Übersicht darüber, was im Unitheke vorhanden ist und was Du gerne für Deine Party benutzen darfst. Alles, was Du darüber hinaus, bekommst Du bei folgenden Verleih-Services.



Rajni Bala Kaushal
Schelmenwasenstraße 21
70567 Stuttgart

RentGastro Verleihservice Gastro-Equipment

„Rent Gastro ist ein Verleihservice von Gastronomie-Equipment und Catering-Ausstattung und bietet umfassende Dienstleistungen/Produkte an. Keine Anschaffung, kein Spülen, kein Transport. Stattdessen: Eine große Auswahl aus unserem professionellen und vielseitigen Sortiment. So meistern Sie jede Art von Veranstaltung. Für Caterer, Event-Veranstalter, Gastronomen, Vereine und andere Kunden...“

0174 / 236 678 2
info@rentgastro.de
www.rentgastro.de



Dipl. Kfm. Jochen Prochiner
Benzstraße 17
70771 Leinfelden-Echterdingen

Horn Verleihservice

„Seit über 60 Jahren ist die Firma Horn in der Gastronomiebranche tätig und kann mittlerweile auf über 500 Artikel im Verleihsortiment zurückgreifen. Unter dem Motto „Einer für Alle(s)“ versuchen wir für Jedermann ein Komplettangebot bereitzustellen. Von kleinen familiären, teils königlichen Veranstaltungen bis hin zu großen, internationalen Ereignissen bieten wir komplette Ausstattungen, ganz nach Ihren Wünschen. Fordern Sie uns heraus! Wir freuen uns auf Ihren Anruf.“

0711 / 779 696 0
info@horn-verleihservice.de
www.horn-verleihservice.de

Getränke / Wein, Sekt, Spirituosen

Die Abnahme von allen Bieren, Spirituosen, Softdrinks (Cola, Orangen- und Zitronenlimo), Säften (Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Maracuja, Johannisbeere) und Mineralwasser vom Unithekle ist verpflichtend. Alles andere bekommst Du von folgenden Anbietern:

Jacques'

WEIN-DEPOT

Susan Keil
Waldburgstraße 23
70563 Stuttgart

Jacques' Wein-Depot in Stuttgart-Vaihingen

„Hallo. Mein Name ist Susan Keil. Zu Jacques' Wein-Depot gekommen bin ich durch Zufall, geblieben bin ich, weil es mir viel Spaß macht. Daran haben Sie, liebe Kundinnen und Kunden, einen erheblichen Anteil!

Ich freue mich auf Ihren Besuch. Neben der Beratung für den passenden Wein und der Mengenplanung für Ihre perfekte Veranstaltung im Unithekle, bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit, nicht benötigten Wein zurückzunehmen und das Geld zu erstatten.“

0711 / 735 138 0
susan.keil@jacques.de
www.jacques.de

BENZ

Wein- und Getränkemarkt

Thomas Frei
Industriestraße 49A
70565 Stuttgart

Benz Wein- und Getränkemarkt

„Unser Getränkemarkt führt dauerhaft ein Sortiment von über 1300 Artikeln und bietet Ihnen so eine breite Auswahl an erlesenen Weinen, Sekt und Champagner. Zusätzlich Limonaden mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, hochqualitativen Säften, Süßwaren, Partyzubehör, Knabber- und aktuelle Saisonartikel.“

0711 / 489 358 0
thomas.frei@benz-wein.de
www.benz-wein.de



Werner und Dieter Klauss
Stuttgarter Straße 53
71069 Sindelfingen

Klauss

„Unser bereits in 3. Generation geführter Getränkemarkt in Maichingen lässt keine Wünsche offen! Frisch renoviert, erstrahlt unser Abholmarkt in neuem Glanz. Besonders interessant für alle Weingenießer, unsere neue Weinabteilung.

Es erwartet Sie eine große Vielzahl alkoholischer und nicht alkoholischer Getränke, kombiniert mit einem exzellenten Service. Diesen bieten wir Ihnen auch rund um das Thema Catering & Equipment. Für Gastronomen und Büros, ebenso wie für Privatkunden bieten wir einen Lieferservice an.“

07031 / 736 50

info@klauss.de
www.klauss.de



Volker Schad
Hauptstraße 63
70563 Stuttgart

Weinhaus Gallier

„Der Gallier Weinfachhandel steht für Qualitätswein mit fairen, günstigen Preisen, die unseren befreundeten Winzern und unseren Kunden gerecht werden. Natürlich finden Sie bei uns Angebote und Aktionen oder große Rabatte bei Jahrgangswechsel und Restposten.

Besonders günstig im Genuss- Preisverhältnis sind unsere beliebten Weinschläuche, preiswerte Weine von bewährten Winzern mit sehr gutem Geschmack, leichter Handhabung und umweltfreundlicher Verpackung.

Dank unseres großen Zentrallagers können Sie stets mit einer hohen Warenverfügbarkeit und einer schnellen Lieferung rechnen.

Apropos GALLIER. Nein, die spinnen nicht!“

0711 / 997 749 87

schad-gallier@t-online.de
www.gallier.de

Fotografen / Tischkameras

Besondere Feste für die Ewigkeit festhalten? Kein Problem – professionelle Fotografen sind auf Partys – vor allem bei Hochzeiten – unverzichtbar. Aber auch das Mieten von Tischkameras oder Fotoboxen, ist eine beliebte Möglichkeit unvergessliche Erinnerungen zu schaffen. Hier eine Übersicht über alle Angebote:



Monika Zell Fotografie

„Den Moment festhalten, Momenten Dauer geben und sich genau an DIESEN Tag, DIESEN Moment, DIESES Gefühl oder DIESES Lächeln zu erinnern – das ist das Besondere, was das Fotografieren für mich ausmacht und mich daran so fasziniert. Und genau diese Momente, die oft still und kaum wahrnehmbar passieren, sind die Interessantesten. Unaufgeregt und unbeobachtet doch gerade dadurch authentisch und persönlich. Dabei fotografiere ich nicht für das „Wie sah es denn aus? – sondern für das „Wie fühlte es sich an?“. Die Gesamtheit dieser Momente ergibt nicht irgendeine beliebige Hochzeit, sondern Eure eigene Geschichte. Meldet Euch bei mir und ich erstelle Euch für Eure Hochzeit gerne ein unverbindliches Angebot.“

Monika Zell
Haldenweg 19
89290 Buch

0176 / 477 313 60
info@monikazell.de
www.monikazell.de



Miet-Digicams.de

„Einwegkameras waren gestern! Für meine Veranstaltung gibt es Digicams! Einwegkameras – entweder findet man sie im Auto für die Unfalldokumentation oder auf den Gästetischen als Tischkamera einer Hochzeit. Gerade dort sollen sie für Spaß sorgen – wie auch beim späteren Anschauen. Doch meist ist das ein teurer Spaß. Gerade was das Preis-Leistungs-Verhältnis angeht, sind Einwegkameras teuer. Wie schnell sind die 27 Bilder einer Einwegkamera „verschossen“? Wie viel Bilder passen im Gegensatz dazu auf eine kleine 1 GB Speicherkarte einer Digitalkamera? Die Vorteile liegen auf der Hand. Und als besonderen Service schicken wir Ihnen die Kameras vor Ihrer Veranstaltung einfach zu. Miet-Digicams: Günstiger – Besser – Schneller!“

Claudio Walter
Rheinstraße 1
57627 Hachenburg

02662 / 949 721 0
claudio@cw-events.de
www.miet-digicams.de

Wedding-Planner / Trau-RednerInnen

Freie Trauungen werden immer beliebter, da sie unabhängig von Räumlichkeiten (Standesamt oder Kirche) stattfinden und völlig individuell gestaltet werden. Wer so etwas sucht, oder Hilfe bei der Planung des schönsten Tags im Leben braucht, ist hier genau richtig:



FREUDENFEUER HOCHZEITEN – Mirjam Heubach

„Wir planen, organisieren und unterstützen Sie bei den Vorbereitungen Ihrer Traumhochzeit, ob in einer Komplett- oder Teilplanung.

Auch gestalten wir mit Ihnen Ihre ganz persönliche und individuelle freie Trauung. Wir freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen und darauf, Sie bei den Vorbereitungen Ihrer Traumhochzeit zu unterstützen.“

„Selber planen, aber wie ein Profi. In „Der Hochzeitsplaner“, meinem Online-Hochzeitsplanungs-Kurs bekommen Sie von mir alles an Wissen und Know-How, was für die Planung Ihrer Traumhochzeit nötig ist. Eine ganz klare Kapitelstruktur, vollgepackt mit allen großen und kleinen Aufgaben der Hochzeitsplanung, verständlich und Schritt für Schritt erklärt. Außerdem bekommen Sie von mir Checklisten und Vorlagen für eine erfolgreiche Planung wie vom Profi.“

Mirjam Heubach
Hans-und-Sophie-Scholl-Platz 1
79073 Ulm

0731 / 602 777 80 & 0176 / 114 339 79

info@freudenfeuer-hochzeiten.de

www.freudenfeuerhochzeiten.de/

Blumen / Tischdeko

Das Auge feiert mit... Zwar ist das Unithekle bereits eine unschlagbar schöne Location, trotzdem gibt es immer Möglichkeiten es noch schöner, exklusiver und bunter zu gestalten. Hier ein paar Anbieter aus der Gegend, die Dir bei der Deko gerne weiterhelfen.



Blumen Hertneck

„Wir sind Floristen aus Leidenschaft. Unser Blumenfachgeschäft ist ein Traditionsunternehmen in der dritten Generation. Für den besonderen Anlass planen und gestalten wir Tisch- und Raumdekorationen, Hochzeitssträuße, etc. Außerdem verleihen wir Glasvasen, Gefäße, Spiegel und Gestecke für Buffets. Die Anlieferung ist ab einem Auftragswert von 100€ kostenfrei. Kommen Sie auf uns zu. Wir beraten Sie gerne.“

Ralf und Kerstin Riethmüller
Holzhauser Straße 3
70563 Stuttgart

0711 / 734 949

blumen-hertneck@arcor.de
www.blumen-hertneck.de



Pflanzenhof Vaihingen

„Für den schönsten Tag im Leben sind die besten Blumen gerade gut genug. Vom klassisch-eleganten über den romantisch-verspielten bis hin zum extravaganten Stil sind in Sachen Hochzeitsfloristik Ihren Wünschen bei uns in Stuttgart-Vaihingen nahezu keine Grenzen gesetzt. Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen passend zur Garderobe und den Örtlichkeiten den Blumenschmuck auszusuchen. Ein erstes kurzes Infogespräch führen wir gerne spontan. Kommen Sie einfach beim Pflanzenhof vorbei oder rufen Sie an und fragen nach unseren Floristinnen.“

Rainer Hatt
Im Johannesgraben 5
70563 Stuttgart

0711 / 120 824 40

info@pflanzenhof-vaihingen.de
www.pflanzenhof-vaihingen.de



Deco & Design Langanger

„Sie haben die Feier. Wir die Deko. Wir unterstreichen Ihre Feier mit der passenden Dekoration – ganz gleich ob themenbezogen, mit Ballons oder mit Schnittblumen. Fragen Sie uns einfach an. Ein besonderes Highlight – wir organisieren alles für Ihr Ballonflug-Event.“

Sybille Langanger
Hauptstraße 63
70563 Stuttgart

0711 / 735 109 7 & 0172 / 900 937 8

info@langanger.de
www.langanger.de

Kaffee / Coffee-Bikes

Nachmittags zum Kuchen einen Latte Macchiato oder nach dem Abendessen noch einen Espresso? Keiner bietet diese Möglichkeiten im Unithekle so einfach und stylisch, wie eine mobile Kaffeebar. Hier findest Du ein paar Anbieter:



coffee-bike®
Mobile Coffee Company

Coffee-Bike Stuttgart

„Unsere Coffee-Bikes sind autarke, mobile Kaffeebars mit denen wir Ihre Hochzeitsgäste mit feinsten, biozertifizierten Kaffeespezialitäten verwöhnen. Höchste Qualität aus professioneller Baristahand und dafür brauchen wir weder Wasser- noch Stromanschluss. Ob vor dem Standesamt, im Grünen oder bei der abendlichen Veranstaltung im Unithekle, das Coffee-Bike ist perfekt für Outdooreinsätze geeignet. Speziell für Hochzeiten erstellen wir Ihnen ein Angebot mit fairem Komplettpreis inklusive aller Leistungen, ohne versteckte Kosten. Weitere Infos entnehmen Sie unserer Homepage, auf der Sie uns direkt ansprechen können.“

Frank Röleke
Edelweißweg 27
70374 Stuttgart

0711 / 128 902 12 & 0157 / 757 216 31

frank.roeleke@coffee-bike.com

www.mobilecoffe.bar



Chois Coffee GmbH
Benzstraße 9
70736 Fellbach

Chois Coffee

Wir sind eine Kaffeerösterei, die es sich auf die Stirn geschrieben hat Ihnen und Ihren Gästen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten. Frisch gerösteter Spitzenkaffee ist der Anfang, aber noch lange nicht alles. Top geschulte Mitarbeiter, hochwertige Maschinen, guter Service und unsere Ape als Hingucker sind integrale Bestandteile unseres Wohlfühlangebots. Um Ihr Event abzurunden, bieten wir gerne Extras wie einen Sektempfang, Törtchen oder unseren Milchschaumdrucker als Highlight mit an.

0711 / 219 535 600

jonas@chois-coffee.com

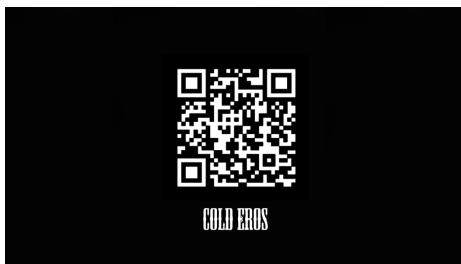
www.chois-coffee.de

Musik

Eine Party ohne Musik ist keine Party. Gerne kannst Du im Unithekle die Musik-Variante „aus der Dose“ nutzen. Bring dazu einfach ein Wiedergabegerät (Laptop, MP3-Player, Tablet, Smartphone, etc.) mit. Alles andere ist vor Ort und die Fete kann steigen.

Wenn es aber doch ein bisschen was exklusiveres und stimmungsvolleres sein darf, findest Du hier verschiedene Anbieter für Musik-Unterhaltung auf Deiner Veranstaltung im Unithekle.

Cold Eros Event DJ



„Suchen Sie nach dem perfekten Sound für Ihre Hochzeit oder Ihr Event? Als erfahrener Hochzeits- und Event-DJ bringe ich Ihre Feier auf das nächste Level. Mit einer breiten Musikauswahl, die von zeitlosen Klassikern bis hin zu den neuesten Hits reicht, Sorge ich dafür, dass Ihre Gäste auf der Tanzfläche bleiben.

Was ich anbiete:

- Individuelle Musikauswahl: Gemeinsam gestalten wir die Playlist nach Ihren Wünschen und Vorlieben.
- Flexibilität und Zuverlässigkeit: Pünktlich, professionell und bereit, auf Ihre Bedürfnisse einzugehen.
- Erfahrung und Leidenschaft: Jahrelange Erfahrung in der Branche und eine Leidenschaft für Musik machen mich zum idealen Partner für Ihre Veranstaltung.
- Egal ob Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage oder Jubiläen – mit Cold Eros Event DJ wird Ihr Event einzigartig und unvergesslich. Außerdem bin ich ehemaliger Mitarbeiter im Unithekle, der besten Bar Stuttgarts. Daher kenne ich mich mit Soundsystem und Lichtanlage schon aus.

Kontaktieren Sie mich gerne, um Ihre Veranstaltung zu besprechen und gemeinsam ein unvergessliches Event zu planen!“

Martin Koch

0163 / 514 292 6

ColdErosEventDJ@gmx.de

www.ColdErosEventDJ.de



Die Filder Spatzen

„Wir sind die Filder Spatzen, die Live-Band mit über 15 Jahren Volksfest- und Veranstaltungserfahrung. Durch unsere ansprechende Live-Performance erzeugen wir auf jeder Veranstaltung Stimmung und Spaß. Das Repertoire besteht dabei nicht nur aus Schlager, Mallorca- und Chart-Hits sondern auch aus Pop, Rock, Oldies und vielen weiteren Stimmungsmachern. Abgestimmt auf den Abend und das Motto passen wir die Playlist natürlich an und fühlen uns deshalb auf jeder Veranstaltung wie zu Hause. Ein paar Hörproben finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.“

Günther Hafner
Bergwiese 11
88637 Leibertingen

07466 / 910 440

guenther@filderspatzen.de

www.filderspatzen.de

GRUNDRISS

