Anlage 3 – Inventarverzeichnis

Ausgaberaum:

- 2x Tellerspender beheizt
- 3x Bain-Marie
- 2x Tablettstapelwagen mit Besteckkörben
- 1x Gastrokühlschrank (Marke: Asskühl)
- 2x Edelstahlhängeschränke mit Schiebetüren
- 1x Edelstahlsideboard mit Arbeitsplatte, Schiebetüren und Schubladen

Vorbereitungsraum:

- 1x Tellerspender beheizt
- 5x Tablettwagen für Rückgabe
- 1x Servierwagen
- 1x Edelstahlregal (dreiteilig)
- 1x Edelstahlhängeschrank mit Schiebetüren
- 1x Edelstahlsideboard mit Spüle, Arbeitsplatte und Schiebetüren

Spülküche:

- 1x Spülstraße mit Industriespüler (Marke: Meiko), Abstellfläche und Spüle
- 2x Edelstahlschränke mit Schiebetüren
- 1x Servierwagen

Entsorgungsraum:

- 1x Nassmüllkühler für zwei Abfalltonnen á 120 L (Marke: Chromonorm)
- 2x Tablettwagen
- 2x Wandhalterung für Reinigungsgeräte

Mitarbeiterraum:

- 1x Spind mit drei Türen
- 1x Tisch
- 6x Stühle

Tischgeschirr:

- Teller (Suppen- und Essteller), Salatschälchen, Besteck, Gläser, Karaffen, Tassen in ausreichender Menge