

Pitoyrittäjät: Näin toimit seurakunnan tiloissa

Huom! Noutopöydän paikkaa, pianoja ja muuta painavaa kalustoa ei saa siirrellä.

Ilmoita tilaisuudestasi seurakuntapalveluihin

1. **Ilmoita seurakuntapalvelut.mikkeli(at)evl.fi tai puh.0400 143 280 mihin tilaan yrityksenne on menossa hoitamaan tarjoilutilaisuutta heti kun olet saanut tilauksen.** Ensikertalaiset ottavat suoraan yhteyttä pääemäntään talvikki.haapaniemi(at)evl.fi tai 0400 143 336. Saat tarkennetut ohjeet ja samalla ilmoitat yhteystietosi ja y.tunnuksesi. Seurakunta perii tilojen ja keittiön vuokran suoraan asiakkaalta.

Avain

Tilavarauksen jälkeen varaa avain seuraavasti:

1. **Lähetä sähköposti osoitteeseen:** suntio.srk-keskus.mikkeli(at)evl.fi. Laita viestiin **kuka tilaa sekä mihin tilaan** (srk-taloon) sekä **milloin tarvitset avaimen**. Saat vastausviestin, jossa ohjeet avaimen noudosta /avainkaapin koodi.

Ohjeet muihin järjestelyihin

2. **Hoida juhlaiputus** asiakkaan toiveen mukaan. Samoin kytke äänentoisto päälle/pois. (Srk-keskuksessa liputuksen hoitavat suntiot.)
3. Työvuorossa olevaa suntiota voi tavoittaa tarvittaessa numerosta 0400 143 518.
4. Keittiön työvälineitä, koneita, laitteita ja astioita saa käyttää. **Käyttäjän on ehdottomasti tutustuttava käyttöohjeisiin.** Koneiden käyttöohjeet ovat keittiöissä.
5. Kiinteistön kynttilänjalat ja maljakot ovat käytettävissä. Seurakunnan juhlapöytäliinat, pyyheliinat, kynttilät ja servetit eivät ole vuokrattavissa/käytettävissä. Jos asiakas ei ota kauttanne juhliinoinitusta, voi pöydillä olevat kaitaliinat olla käytössä.
6. **Pitopalvelu käyttää tarjoilujen valmistukseen ainoastaan omia raaka-aineita ja tarvikkeita.** Alkoholitarjoilu ei ole sallittu seurakunnan tiloissa lukuun ottamatta onnittelumaljaa.
7. **Pitopalveluyritys vastaa** tilaisuuden osalta terveysturvallisuuden vaatimasta **omavalvonnasta**. Edellytämme, että keittiössä työskentelevillä henkilöllä on hygieniapassi ja laitosten käyttöön käyttäjillä vankka laitoskeittiökoneiden tuntemus. Noudata lisäksi keittiökohtaisia ohjeita-lisätiedot pääemännältä.
8. **Täytä tilaisuuden lopuksi keittiössä olevaan vihkoon tilaisuuden tiedot.**

9. **Pitopalvelu on korvausvelvollinen rikkoutuneista tai kadonneista astioista, kynttilänjaloista ja työvälineistä.** Jätä rikkoutuneet tavarat näkyville, kirjaa ne em. vihkoon ja toimita ensi tilassa samanlainen tuote tilalle pääemännän kautta.
10. Laitteiden kulumisesta johtuvat rikkoutumiset korjaa Tuomiokirkkoseurakunta.
Jos laitetta on käytetty väärin tai ohjeiden vastaisesti, korvaa pitopalveluyrittäjä laitteen kunnostuksesta koituvat kustannukset. Ilmoita rikkoutuneesta laitteesta/ koneesta myös vihkoon ja ota heti seuraavana arkipäivänä yhteys seurakuntapalveluihin tai pääemäntään. Kiinteistön omaisuus on luetteloitu.
11. Siisti keittiön ja muut tilat tilaisuuden jälkeen ohjeidemme mukaisesti. Keittiön siivoukseen on omat välineensä ja muiden tilojen siivoukseen omansa. Välineitä ei saa sekoittaa keskenään. Jos siivous on jätetty tekemättä tai tehty huolimattomasti ja puutteellisesti, veloitamme voimassa olevan tuntihinnan mukaan siivouksesta. Veloitus on aina vähintään yksi tunti.

Keittiön siivousohje pitoyrittäjille

1. Esipese astiat viileällä vedellä, pese ne koneessa, laita kuivina omille paikoilleen. Ruokailuvälineet saa jäädä kuivumaan välinekoreihin lajiteltuina.
2. Pese käytössä olleet talon kukkamaljakot ja kynttilän jalat. **Huom!** Älä laita paksuja lasisia maljakoita ja kynttilänjalkoja astianpesukoneeseen.
3. Puhdista kahvinkeitin, liesi, uuni, mikro, astianpesukone ja muut laitteet, mikäli käytitte niitä.
4. Pese työpöydät ja poista tahrat, jos niitä on tullut.
5. Pyyhi käytössäsi tahraantuneet kylmätilojen hyllyt ja ovet.
6. Puhdista käsienvesiallas.
7. Puhdista keittiön lattia vedellä ja yleispuhdistus aineella, huuhto ja kuivaa lattia-kuivaimella.
8. Lajittele jätteet. Tyhjennä jäteastiat ulkoastioihin ja pese likaantuneet jäteastiat.
9. Tarkista ettei sähkölaitteita jäänyt päälle, ja sulje keittiön päävirta erillisestä kytkimestä.
10. Tarkista, että esipesuhana on suljettu.
11. Sulje ja lukitse ikkunat ja ovet saleihin, käytäviin ja uloskäynteihin. Sammuta valot.
12. Noudata keittiöissä olevia lisäohjeistuksia.

Salin ja muiden yleisten tilojen siivousohje pitoyrittäjille

1. Jätä tila siihen kuntoon kuin se tullessa oli.
2. Jos kalustoa on siirretty, huolehdi että se on asetettu perusjärjestykseen (kalustokartta keittiössä).
3. Pyyhi pöydät ja poista tuoleilta murut ja roskat.
4. Moppaa salin lattialta ja eteistiloista tilaisuudessa kantautuneet roskat ja hiekat pois.
5. Pyyhi kahvi- ja ruokatahrat ruokailutilasta kostealla.
6. Tyhjennä wc-tiloista roskat.
7. Laske lippu ja aseta se tarvittaessa kuivumaan.
8. Varmista, ettei tiloihin jää ulkopuolisia.
9. Sammuta kynttilät ja valot.
10. Sulje ja lukitse ovet ja ikkunat
11. Ohjaa asiakkaanne toimittamaan kukkaliikkeiden maljakot heti tilaisuuden jälkeen pois seurakunnan tiloista takaisin kukkaliikkeisiin/hautaustoimistoihin. Huolehtikaa, että omaa kalustoanne ei jää tiloihin.