

## LEIHBEDINGUNGEN

1. Die Leihbedingungen gelten nur in Bezug zu einer entsprechenden Getränkebestellung.
2. Leihgläser müssen gewaschen, Heurigengarnituren korrekt geschlichtet retourengegeben werden.
3. Bei fehlendem oder beschädigtem Inventar bzw. Gläserbruch wird der Tagespreis, bei verschmutztem Inventar wird die Arbeitszeit der Reinigung verrechnet.
4. Eine verspätete Rückgabe wird tagesaktuell nachverrechnet.
5. Bei technischen Geräten wird für Mängel keine Haftung übernommen.

Mit EGGER wird Ihre Veranstaltung ein Erfolg.  
Danke, dass Sie sich für uns entschieden haben.

Bitte retournieren Sie unser Equipment:

- Gereinigt -
- Unbeklebt -
- Ohne Klammern -
- Sortenrein in Transportboxen -
- Unbeschädigt -

**VIELEN DANK!**

**Egger**

Privatbrauerei

Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co KG

Tiroler Straße 18 | A-3105 Unterradlberg

Tel: +43 / (0)2742 / 392 15 312 | Fax: +43 / (0)2742 / 392 15 300

office@egger-bier.at | [www.egger-bier.at](http://www.egger-bier.at)



**Egger**

Privatbrauerei

## FESTZELTGARNITUREN

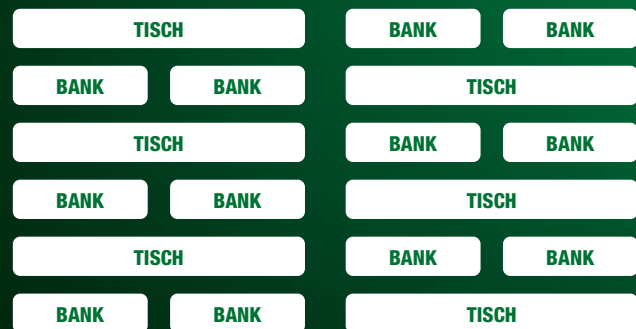
Garnituren **ohne Beschädigungen** retournieren. Bei Abholung durch eine Spedition bitte auf **festen Untergrund** (Asphalt, hubwagentauglich) bereitstellen (Gewicht der Palette ca. 800 kg).

Bei Garnituren mit Kleberresten, Klammern etc. oder falsch geschichteten bzw. beschädigten Garnituren wird der Wiederbeschaffungswert bzw. die Arbeitszeit für die Reinigung in Rechnung gestellt. **Wir bitten um Ihr Verständnis.**



### Richtig schichten

**20 Tische und 40 Bänke** werden folgendermaßen richtig geschichtet. Defekte Garnituren bitte beim Schichten oben platzieren!

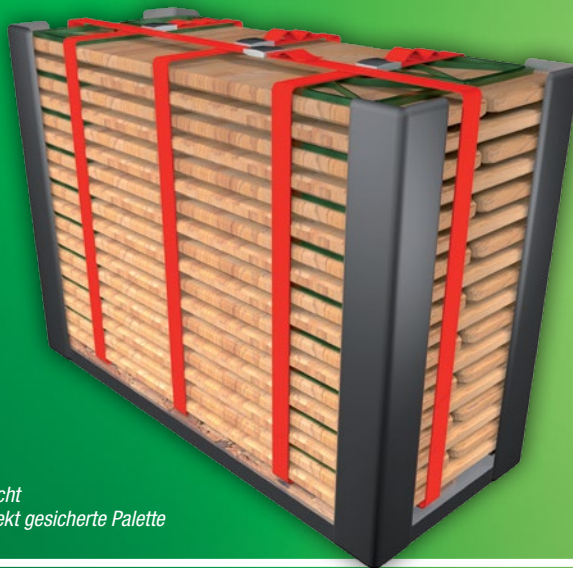


Schichtmuster für Volksfestgarnituren



## Transport sichern

Die Garnituren für den Transport müssen ausreichend gesichert werden.



Ansicht  
Korrekt gesicherte Palette

## LEIHGLÄSER

Die Gläser bitte **sortenrein und gewaschen** in den **jeweiligen Gläserkörben** retournieren. Leere bzw. angefangene Gläserkörbe oben platzieren. Fehlende bzw. beschädigte Gläser werden mit dem Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

**Festkrug 0,3l: 20 Stk./Korb**

**Festkrug 0,5l: 15 Stk./Korb**

**Trendline 0,3l: 25 Stk./Korb**



## SCHANKGERÄTE

### CO<sub>2</sub> Flaschen:

- Gegen Umfallen sichern und separat vom restlichen Equipment transportieren
- Bitte darauf achten, dass dieselbe Flasche, welche ausgefasst wurde, auch zurückgegeben wird (EAN und Nummer am Flaschenhals beachten)
- Bei Nichteinhaltung müssen wir die Flasche mit € 280,- verrechnen

### Trockenkühlgeräte:

- An Strom (220V) und CO<sub>2</sub> Flaschen anschließen
- Einsatzbereit nach ca. 15 Minuten
- Fässer nicht > 20°C lagern

### Nasskühlgeräte:

- Wasser bis zur Markierung füllen
- An Strom (220V) anschließen
- Mindestens 2h kühlen lassen (Gerät nicht ausstecken)
- CO<sub>2</sub> Flaschen anschließen
- Einsatzbereit

### Verkaufswagen:

- Bei Ausstattung mit Trockenkühlgeräten an Strom (220 V) und CO<sub>2</sub> Flaschen anschließen
- Einsatzbereit nach ca. 20 Minuten
- Wasser und Kanal für Spüle und Gläserdusche anschließen
- Führerschein der Klasse E für Transport erforderlich

Serviceheft auf Anfrage in der Brauerei  
**Für Schankgeräte wird keine Haftung übernommen.**