

# FAQs rund um Ihre Veranstaltung im Haus VinziRast-mittendrin

## Die RÄUME

### **F: Was ist VinziRast-mittendrin, was ist das Lokal mittendrin?**

VinziRast-mittendrin ist ein innovatives soziales Wohnprojekt, in dem ehemals obdachlose Menschen, Geflüchtete und Student\*innen leben. Diese Gemeinschaft könnte kaum vielfältiger sein: hier treffen Menschen unterschiedlicher Lebensgeschichten, Kulturen, und Altersgruppen zusammen, die einander in gleichem Maße bereichern wie fordern.

Das VinziRast-Lokal mittendrin vereint hervorragende Küche und Gastlichkeit mit einem wichtigen sozialen Ziel. Denn hier arbeitet ein besonderes Team: ehemals obdachlose Menschen finden eine dauerhafte Anstellung und werden in Küche und Service von ehrenamtlichen Mitarbeiter\*innen unterstützt.

Beides sind Projekte des gemeinnützigen Vereins VinziRast. Auf Wunsch begrüßen wir Sie und Ihre Gäste und geben eine kurze Einführung über die VinziRast, bitte sprechen Sie uns darauf an.

Wir freuen uns, wenn auch Ihre Gäste unsere Projekte in Form einer persönlichen Spende unterstützen wollen, Spendenboxen finden Sie vor Ort.

### **F: Welche Räumlichkeiten stehen im VinziRast-mittendrin zur Verfügung?**

A: Im VinziRast-mittendrin können Sie für Ihre Veranstaltung zwischen 2 Räumen wählen: dem Dachatelier (DA) im 4. Stock und dem Lokal im Erdgeschoss. Das Dachatelier kann für Veranstaltungen aller Art gebucht werden, im Lokal bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer geschlossenen Gesellschaft (ab 40 Personen) in Kombination mit der Bestellung eines Buffets aus unserer Catering-Karte.

### **F: Wie viele Personen passen in das Dachatelier?**

A: Für ein gemütliches Dinner passen bis zu 40 Personen bequem in das DA. Sollten Sie einen Stehempfang planen - ohne Sitzgelegenheiten - passen bis zu 60 Personen hinein.

### **F: Wie viele Personen passen in das Lokal?**

A: Die Obergrenze liegt bei 90 Personen. Ab 40 Personen wird die gesamte Fläche angenehm bespielt.

### **F: Darf ich die Dachterrasse nutzen?**

A: Während das Dachatelier für die Dauer Ihrer Veranstaltung ausschließlich von Ihnen genutzt wird, steht die Terrasse unseren Bewohner\*innen im Haus jederzeit zur Verfügung. In diesem Sinne wünschen wir uns gegenseitige Rücksichtnahme. Bitte bedenken Sie, dass Sie sich auf der Dachterrasse in unmittelbarer Nähe der Wohnräumlichkeiten des Hauses befinden, daher bitten wir um Rücksichtnahme hinsichtlich der Lautstärke. Ab 22 Uhr bitte nur noch Innen aufhalten

### **F: Kann ich den Innenhof nutzen?**

A: Im Zuge Ihrer geschlossenen Gesellschaft im Lokal können Sie gerne auch den Innenhof benutzen. Von ca. März/ April bis ca. Oktober ist der Innenhof mit Biertischen und -bänken bestückt. Bitte bedenken Sie, dass Sie sich im Innenhof in unmittelbarer Nähe der Wohnräumlichkeiten des Hauses befinden, daher bitten wir um Rücksichtnahme hinsichtlich der Lautstärke. Ab 22 Uhr bitte nur noch Innen aufhalten

**F: Welches Equipment hat das Dachatelier?**

A: Der Raum hat einen Flipchart, einen Beamer, eine Beamer- Leinwand, eine Musikanlage mit USB-Anschluss, ein kabelloses Mikrofon mit Box sowie eine Sofa-Ecke und Tische und Stühle für 40 Personen sowie Stehtische.

Beamer und Leinwand können wir auf Wunsch auch im Lokal aufstellen.

**F: Werden die Tische dekoriert?**

A: Nach Wunsch decken wir die Tische im Dachatelier mit hellen Tischdecken ein und stellen ein Standard an Dekoration auf die Tische (Kerzen / Blumen o.ä.). Gerne können Sie selbst weitere Deko mitbringen, um Raum und Tische zu dekorieren.

Unsere Tische im Lokal sind mit Blumen dekoriert.

**F: Kann ich das Dachatelier und das Lokal zusammen buchen?**

A: Wir raten von der gleichzeitigen Nutzung beider Räumlichkeiten ab, es ist kein gemeinsames Feiern möglich.

## Die FRISTEN

**F: Wie lange kann ich im DA feiern?**

A: Sie können im Dachatelier bis 23 Uhr feiern – danach ist bitte die Nachtruhe im Haus einzuhalten, da wir uns in einem Wohnhaus befinden.

**F: Wie lange kann ich im Lokal feiern?**

A: In der Regel können Sie bis 23 Uhr feiern – eine Verlängerung muss im Vorfeld abgesprochen werden.

**F: Wie früh darf ich in den Raum (Dachatelier oder Lokal)?**

A: Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie mehr als eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn kommen wollen, damit wir das entsprechend mit ggf. anderen Buchungen koordinieren können.

**F: Bis wann muss ich die Personenanzahl mitteilen?**

A: Wir planen immer am Donnerstag die Veranstaltungen für die kommende Woche und geben dann Informationen zum Aufbau an unser Personal weiter, planen den Personalbedarf für Ihre Veranstaltung und geben die Zutatenbestellung auf. Bitte teilen Sie uns also bis zu diesem Tag in der Früh Ihre finale Personenzahl mit.

**F: Wie planen wir den Ablauf?**

A: Wichtige Eckpunkte für unsere Arbeit sind: 1. Wann kommen Sie? und 2. Wann wollen Sie essen? Bitte teilen Sie uns dies bis zum Donnerstag in der Vorwoche mit.

## Das CATERING

### **F: Wie bestelle ich das Essen?**

A: Wir senden Ihnen unsere Cateringkarte zu und Sie wählen eines von drei Catering-Paketen mit der entsprechenden Speiseauswahl. Der Preis ergibt sich aus der mitgeteilten Personenanzahl und dem gewählten Paket.

### **F: Wird das Essen am Tisch serviert?**

A: Wir bieten unser Catering ausschließlich in Form eines Selbstbedienungs-Buffets an.

### **F: Wie bestelle ich die Getränke?**

A: Auf unserer Catering-Karte finden Sie unsere Getränkeauswahl. Bei einer Veranstaltung im Dachatelier bieten wir die Getränke ausschließlich in Flaschen an und Sie und Ihre Gäste bedienen sich selbst. Auch im Lokal decken wir gerne alle Tische mit Getränkeflaschen Ihrer Wahl ein, damit sich Ihre Gäste gleich mit Getränken versorgen können. Im Lokal kann allerdings auch Bier vom Fass oder Mischgetränke bestellt werden.

### **F: Bis wann muss ich die Speisen für mein Menü auswählen?**

A: Wir planen immer am Donnerstag die Veranstaltungen für die kommende Woche und geben dann Informationen zum Aufbau an unser Personal weiter, planen den Personalbedarf für Ihre Veranstaltung und geben die Zutatenbestellung auf. Bitte teilen Sie uns also bis zu diesem Tag in der Früh Ihre finalen Menüwünsche mit.

### **F: Gibt es ein Pauschalanbot für ein Menü mit Getränken?**

A: Es gibt kein Pauschalanbot für Getränke, alle Getränke werden nach Konsumation verrechnet.

### **F: Kann ich bestimmte Gerichte von der Cateringkarte auch vegan bestellen?**

A: Gerne versuchen wir, eine vegane Variante von einem Menüpunkt zu kreieren, benötigen dazu aber eine längere Vorlaufzeit von ca. 3-4 Wochen. Gleiches gilt für Gerichte, die extra glutenfrei oder laktosefrei zubereitet werden sollen.

### **F: Was ist, wenn etwas vom Buffet übrig bleibt?**

A: Wie planen das Catering so, dass alle Gäste wirklich satt werden und jeder Gast ausreichend Auswahl hat. Manchmal bleibt entsprechend etwas vom Buffet übrig. Gerne stellen wir Ihnen dafür Behälter zur Mitnahme bereit, zu 60ct/ Behälter.

Weitere Reste bieten wir den Bewohner:innen unseres Hauses an.

### **F: Kann ich eigene Getränke mitbringen?**

A: Wenn es sich nur um Ergänzungen handelt, wie ein besonderer Wein oder Sekt, dann ist das möglich. Für die Bereitstellung von extra Gläsern erheben wir eine Gebühr.

### **F: Kann ich eigene Speisen mitbringen?**

A: Wenn es sich nur um Ergänzungen handelt, wie eine besondere Geburtstagstorte, dann ist das möglich. Für die Bereitstellung von extra Geschirr erheben wir eine Gebühr.

## Die KOSTEN

### **F: Was kostet die Veranstaltung?**

A: Das Dachatelier ist ein Raum unseres Vereins. Als gemeinnütziger Verein finanzieren wir uns primär über Spenden – und sind auf diese angewiesen. Wenn Sie unser Dachatelier für Ihre Veranstaltung nutzen, freuen wir uns daher sehr über Ihre Unterstützung in Form einer Spende. Details klären Sie bitte mit Frau Sylvia Courir ([s.courir@vinzirast.at](mailto:s.courir@vinzirast.at)).

Für Ihre geschlossene Gesellschaft im Lokal berechnen wir für den Abend 100€ an Kosten für Service und Equipment. Bei zusätzlichem Personalbedarf (z.B., wenn separat pro Gast abgerechnet werden soll), erhöht sich die Service-Gebühr (siehe nächste Frage).

### **F: Kann ich extra Servicepersonal buchen?**

A: Sie können extra Servicepersonal für 20€/Stunde buchen – bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, damit wir es bei der Personalplanung berücksichtigen können. Das bedeutet, dass jemand bis zum Ende des Abends nur für Sie zur Verfügung steht und auch den Getränkeauschank komplett übernimmt. Andernfalls ist zwar jemand vom Service vor Ort, übernimmt aber auch während der Veranstaltung schon andere Aufgaben wie Aufräumen und Abspülen.

### **F: Wie funktioniert die Abrechnung?**

A: Bei Buchung Ihrer Veranstaltung geben Sie uns bitte Ihre Rechnungsadresse und ggf. ATU-Nummer oder Kostenstelle sowie Ihre Email-Adresse bekannt. Alles, was Sie während Ihrer Veranstaltung bei uns konsumiert haben (plus ggf. Gebühren für Service, Equipment o.ä.) wird in einer Gesamtrechnung zusammengefasst und in den folgenden Tagen per Email übermittelt. Wir bitten Sie, den Betrag innerhalb von 14 Tagen zu überweisen.

Die Spende für die Nutzung des Dachateliers wird im Vorhinein überwiesen und wir stellen Ihnen dafür eine Spendenbestätigung aus.

### **F: Wie gebe ich Trinkgeld?**

A: Unser Service gibt sein bestes für Sie und Ihre Gäste und freut sich über Ihre Anerkennung in Form eines Trinkgeldes. Bitte bringen Sie dieses ggf. in bar zur Veranstaltung mit.