

# EVENTKÜCHE

MIETEN SIE UNSERE EVENTKÜCHE  
FÜR IHREN PERSÖNLICHEN ANLASS  
IM LOEB WARENHAUS

**LOEB**  
— 1881 —



# HERZLICH WILLKOMMEN

Unsere Eventküche ist die erste in einem Berner Warenhaus. Im 4. Stock dient sie als kreative Plattform für die Kombination von Haushalt und Genuss. Hier haben Sie die Möglichkeit, die neuesten Kochtrends zu erlernen, Kontakte zu knüpfen und leckere Kreationen zu erschaffen. Unser vielseitiges Eventprogramm finden Sie jederzeit unter [loeb.ch/events](http://loeb.ch/events). Neben spannenden Kochkursen, interessanten Produktworkshops und schmackhaften Degustationen bieten wir Ihnen mit der exklusiven Vermietung der Eventküche auch eine Location für Ihren ganz persönlichen Anlass mit LOEB-Feeling. Ob lustiger Teamevent, ein gemütlicher Kochabend unter Freunden oder private Workshops, wir bieten Ihnen auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten die Möglichkeit, die Eventküche für Ihren Anlass zu mieten. Dabei entscheiden Sie selbst, ob Sie am Herd stehen möchten oder sich bekochen lassen. Für Cateringanfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Herzlich,

Laura Alvarez  
POS-Managerin



# FACTS & FIGURES

Die Eventküche verfügt über eine Fläche von ca. 40 m<sup>2</sup>. Sie ist ausgestattet mit den neusten Küchengeräten von V-Zug und dem Bora professional System. Eine grosszügige Arbeitsfläche und wichtige Küchen Utensilien sind vorhanden. Küchenmaschinen von KitchenAid, Novissa und Bamix gehören zur Ausstattung, genau so wie zwei Waschbecken, zwei Induktion Kochfelder und ein TeppanYakki Grill. Die Küche hat zudem einen grossen Esstisch mit Platz für bis zu 10 Personen. Sie können gerne die Eventküche nach Absprache mit uns besichtigen.

<b>MÖGLICHKEITEN</b>	Kochkurs Kochworkshop Produktedegustation Produktvorführung Promotionen Apéros und Events
<b>ESSEN &amp; GETRÄNKE</b>	Die Zutaten für Ihren Koch-Event bringen Sie selber mit. Gerne unterstützen wir Sie dabei und schenken Ihnen 10% Rabatt auf Ihren Einkauf bei LOEB Lebensmittel.

## KOSTEN

Der Mietpreis beläuft sich auf CHF 350.00 pro Tag. Die Reinigung der Eventküche übernimmt der Mieter selbst. Wird die LOEB-Eventküche nicht gemäss der Reinigung und Nutzungsbedingungen hinterlassen, fallen zusätzliche Reinigungskosten von CHF 100.00 an. Anmietung ausserhalb der Öffnungszeiten: zusätzliche Kosten für das Sicherheitspersonal CHF 60.00 pro Stunde und angebrochene Stunde. Kurzfristige Absagen von gebuchten Aufträgen, kurzfristige Anfragen oder Änderungen für Arbeits-einsätze des Sicherheitspersonals, werden wie folgt in Rechnung gestellt:

<b>KURZFRISTIGE ABSAGE VON DIENSTEN</b>	Ab 12h vor Dienstbeginn Ab 6h vor Dienstbeginn Nach Dienstbeginn	50.- Umtriebe 100.- Umtriebe 100% des gebuchten Dienstes
<b>KURZFRISTIGE ANFRAGE VON DIENSTEN</b>	Ab 12h vor Dienstbeginn Ab 6h vor Dienstantritt Ab sofort Dienstantritt	50.- Umtriebe 100.- Umtriebe 150.- Umtriebe
<b>KURZFRISTIGE ÄNDERUNGEN VON DIENSTEN</b>	Ab 12h vor Dienstbeginn Ab 6h vor Dienstantritt Nach Dienstbeginn	50.- Umtriebe 100.- Umtriebe 150.- Umtriebe + Stunden

# REINIGUNG & NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Für eine reibungslose und unkomplizierte Abgabe der Eventküche, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten:

- Das Kücheninventar muss vollständig und sauber zurückgelassen werden. Wir bitten um Rückmeldung, falls etwas kaputt oder funktionsunfähig ist.
- Die verwendeten Küchenutensilien, Geschirr, sowie Küchengeräte müssen gereinigt und wie vorgefunden, verstaut werden. Es ist in Ordnung, wenn Sie den Geschirrspüler ein letztes Mal vor dem Verlassen der Eventküche starten. Das Team vom 4. Stock sortiert das Geschirr am nächsten Werktag ein. Es darf aber kein dreckiges Geschirr im Waschbecken oder sonst wo hinterlassen werden.
- Falls der Combi-Steamer benutzt wurde, muss der Wasserbehälter geleert werden.
- Der Ofen, inklusive Backbleche, müssen sauber sein.
- Die Eventküche muss besenrein geputzt werden und alle Ablagen sauber, frei von losen Gegenständen und Esswaren.
- Der Kühlschrank muss leergeräumt werden, es dürfen keine Essenreste oder Lebensmittel in der Küche bleiben.
- Alle persönlichen Gegenstände (Geschirr, Behälter, Tücher) müssen nach dem Event wieder mitgenommen werden.

- Putzmittel, kleiner Besen, Schaufel, Küchenpapier, Kehrichtsäcke und Abwaschmittel sind vor Ort vorhanden.
- Die schmutzigen Küchenschürzen, Küchentücher und Lappen sollen nach dem Gebrauch in den schwarzen Korb an der Glastür gelegt werden.
- Der Kehricht kann im Abfalleimer verschlossen bleiben. Der Kehrichtsack wird von den LOEB-Mitarbeiter:innen am nächsten Werktag entsorgt.
- Das Leergut (Glas, Pet, Dosen) sollen leer in den Korb an der Glastür gelegt werden oder können mitgenommen werden.
- Hinter dem Rollladen (Bereich Energy Kitchen) darf nichts abgestellt oder genutzt werden.

---

Bei Fragen können Sie sich jederzeit gerne an die Mitarbeiter des 4. Stock wenden. Wir bedanken uns für Ihre Mithilfe unserer Eventküche sauber und gepflegt zu halten.

Freundliche Grüsse  
Marc Amacher und Laura Alvarez.

# KÜCHEN- INVENTAR

**MESSER**  
2 × Messerset schwarz mit Block  
1 × Messerset Holzgriff  
1 × Brotmesser  
9 × Schnitzer klein  
2 × Tomatenmesser  
1 × Käsemesser  
1 × Sontokumesser Zwilling

---

**KÜCHEN-  
ZUBEHÖR**  
1 × Salatschleuder  
1 × Küchentimer  
4 × Schneidebrett Plastik  
2 × Weinverschlüsse  
3 × Massbecher gross  
2 × Massbecher klein  
1 × Raffel  
1 × Apfelkernstecher  
2 × Bora Herdschaber  
3 × Saftpresse  
2 × Wallholz  
2 × Schneidebrett plastik schwarz  
2 × Schwingbesen mini  
5 × Schwingbesen gross  
2 × Schaumspeiseringe gross  
3 × Schaumspeiseringe klein  
2 × Pfannenuntersatz  
1 × Grillspachtel gross  
3 × Schneidebrett holz

---

8 × Sparschäler  
2 × Bratkelle  
1 × Schneebesen  
2 × Fleischpinzette  
1 × Kochkelle Plastik  
1 × Fleischgabel  
1 × Saucenkelle Metall  
6 × Gummischaber  
1 × Sieb  
1 × Schaumkelle  
1 × Abropfkelle  
2 × Spagettizange  
2 × Schöpflöffel  
2 × Pinsel  
3 × Salatzange  
2 × Teesieb  
1 × Schere  
4 × Holzkelle  
1 × Gummioinsel  
1 × Flaschenöffner  
1 × Sieb gross  
1 × Sieb klein  
2 × Tortenheber

---

**CHROMSTAHL  
SCHÜSSELN**  
1 × 30 cm  
1 × 27 cm  
1 × 20 cm mit Deckel  
1 × 16 cm

---

1 × 16 cm mit Deckel  
1 × 14 cm mit Deckel  
1 × 12 cm mit Deckel  
1 × 8 cm mit Deckel  
1 × 18 cm

---

**BACKBLECHE**  
2 × Backbleche rund  
1 × Cakeform eckig

---

**BESTECK**  
12 × Esslöffel Sola  
16 × Esslöffel divers  
24 × Tafelmesser  
30 × Kaffeelöffel  
16 × Espressolöffel  
15 × Latte Macchiato Löffel  
20 × Kuchengabeln  
24 × Essgabeln

---

**GLÄSER**  
12 × Rotweinglas  
12 × Sektglas  
15 × Wassergläser  
8 × Weissweinglas  
3 × Wasserkaraffe (1x WMF/2x Krug)  
2 × Deguglas/Grappa

---

**PFANNEN,  
TÖPFE**

1 × Bratpfanne schwarz  
Grösse: 20 cm  
1 × Bratpfanne schwarz  
Grösse: 24 cm  
1 × Bratpfanne silber mit Deckel  
Grösse: 24 cm  
2 × Bratpfanne schwarz  
Grösse: 30 cm  
2 × Bratpfanne silber  
Grösse: 30 cm  
1 × Topf mit Deckel WMF  
Grösse: 24 cm  
1 × Topf Hoch mit Deckel WMF  
Grösse: 24 cm  
1 × Topf mit Deckel WMF  
Grösse: 20 cm  
1 × Topf mit Deckel Kuhn Rikon  
1 × Saucenopf  
1 × Dampfkochtopf  
1 × Nudeltopf  
  
1 × Topf mit Deckel WMF  
Grösse: 28 cm  
1 × Wok 28cm  
2 × Induktionsplattenunterlagen  
für Pfannen

**KÜCHEN-  
HELFER**

1 × Dosenöffner  
1 × Bratzange Silikon  
1 × Korkenzieher  
1 × Knoblauchpresse  
1 × 4 in 1 Hobel  
1 × Eisportionierer  
1 × Trichter Metall

1 × Pizzaschneider  
1 × Fischgeräte Zange  
1 × Käseibe klein  
1 × Raffel

**KÜCHEN-  
GERÄTE**

1 × Bamix mit Zubehör weiss  
2 × Bamix mit Zubehör rot  
4 × Küchenwage  
1 × Kitchenaid Küchenmaschine  
mit Zubehör  
1 × Novissa Blender  
mit Zubehör  
1 × Küchenmixer WMF

**GESCHIRR**

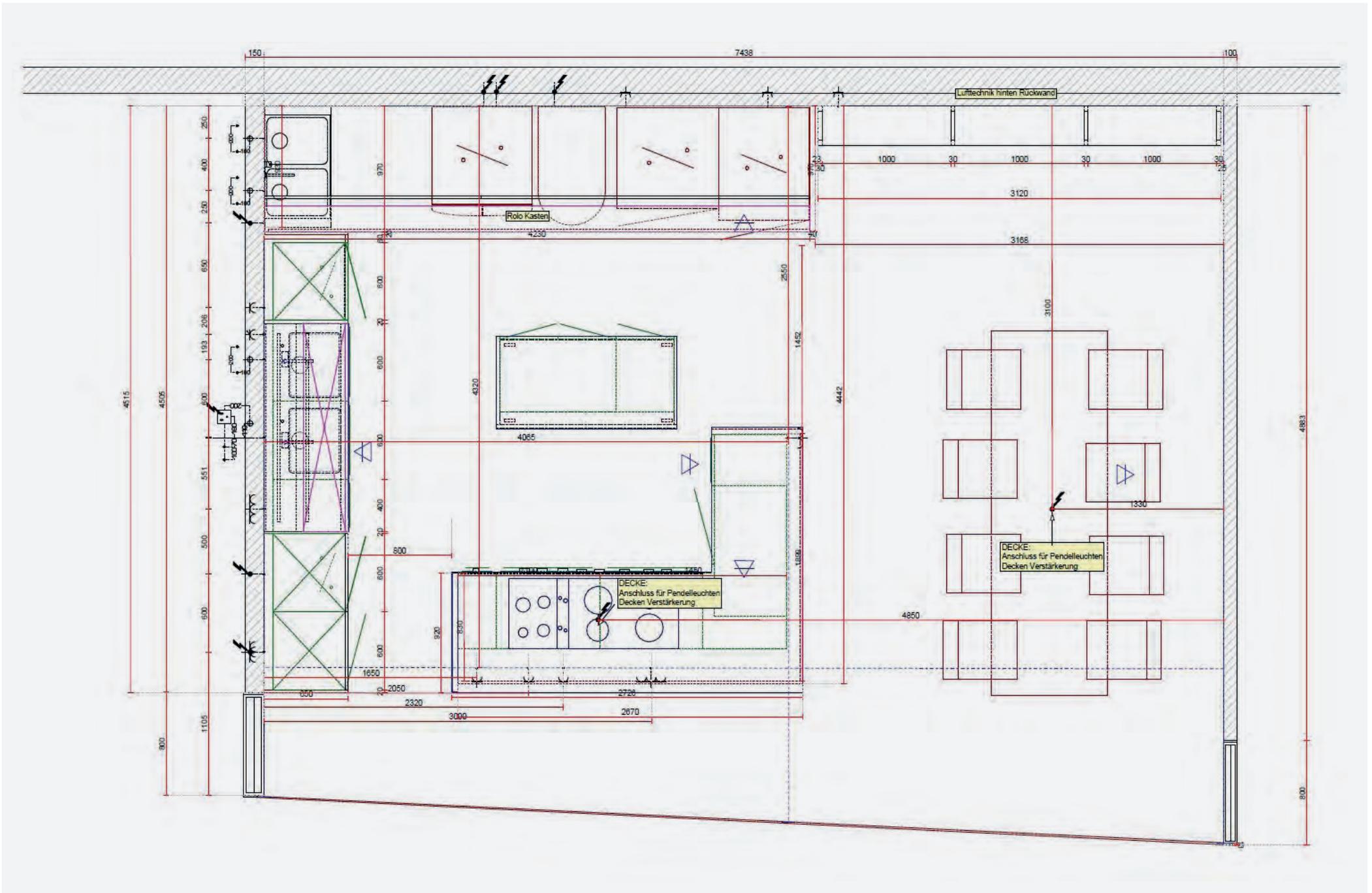
12 × Pizza Teller  
15 × Teller gross  
16 × Teller klein  
14 × Suppenteller  
5 × Dessertschälchen,  
7 × Salatschälchen  
12 × Espresso  
11 × Teetasse schmal  
11 × Teetasse hoch  
10 × Kaffeetasse  
17 × Kaffeuntertasse klein  
12 × Kaffeuntertasse  
1 × Teekanne  
1 × Sahnekännchen  
1 × Zuckerdose  
3 × Gratin Form gross  
1 × Servierplatte Silber

2 × Servierplatte rund  
2 × Servierplatte Porzellan  
3 × Salatschüssel Glas  
Grösse: 26 cm  
5 × Salatschüssel Glas  
Grösse: 22 cm

**KÜCHEN-  
INVENTAR  
FIX**

2 × V-Zug Comby-Steam XSL  
(CSTXSL 60)  
45-er Geräte mit Vollauszug  
Wärmeschublade  
Grösse: 144 mm  
Temperaturbereich: 30–80°C  
Vakuumschublade  
Grösse: 144 mm  
Geschirrspüler Adora 60 SL  
Besteckschublade  
Kühlschrank Jumbo 60i  
Nutzinhalt Kühlteil: 211.0L  
Nutzinhalt Kaltlagerfach:  
90.0L  
Weincooler UCSL 60  
2 Temperaturzonen  
Nutzinhalt: 94.0L  
Kaffeemaschine Jura









# KONTAKT

Melden Sie sich gerne bei uns,  
damit wir Ihren Anlass gemeinsam besprechen können.

Laura Alvarez  
POS-Managerin

E-Mail: [eventkueche@loeb.ch](mailto:eventkueche@loeb.ch)  
Telefonnummer: +41 31 320 73 54



LOEB Bern  
Spitalgasse 47-51  
3001 Bern

## ÖFFNUNGSZEITEN LOEB WARENHAUS

Montag – Mittwoch:	09.00 – 19.00 Uhr
Donnerstag – Freitag:	09.00 – 20.00 Uhr
Samstag:	09.00 – 18.00 Uhr
Sonntag:	geschlossen

Die Eventküche kann auch ausserhalb von den  
LOEB Öffnungszeiten gemietet werden.