

# Checkliste Location-Einführung

Name & Datum der Einführung

---

## Abschlussroutine

- Ablageort
- durchgeführt
- Hinweis 1. OG nicht vergessen

## Licht

- Hauptschalter Ballsaal
- Durchgang Büro
- Lichtpult Tresen
- Lichtpult Tresen (Blackout deaktivieren)
- Licht Tresen blinzelt wegen Staub (Regler bewegen)
- Gartensaal
- kleiner Saal
- Bar-Lounge
- Vorflur Toiletten

## Heizung

- Ballsaal
- Gartensaal
- Kleiner Saal
- Spiegelsaal (1. OG)
- Büro
- Erläuterung gleichzeitiger Einsatz Heizung-Lüftung kontraproduktiv
- Entweder Heizen oder Lüftung - Nie beides!

## Lüftung

- Ballsaal
- Gartensaal
- Frostschutz (2 Minuten vorspülen) erklärt und im Technikraum demonstriert
- Bar-Lounge: Abluft
- Kleiner Saal: Ab- und Zuluft
- 1. OG: Ab- und Zuluft

## Feuerlöscher

- Position Feuerlöscher
- Handling Feuerlöscher
- Löschtechnik

- Löschtechnik Vorhänge
- Position Löschdecke
- Handling Löschdecke
- brennende Menschen
- Brandschutzverordnung

## Position Sicherungskästen

- 1 Garderobe
- 2 Tresen
- 3
- 4
- 5

## Ton

- Wie schalte ich Amps an, ohne Anlagen zu zerstören (Lautstärke auf 0)
- Mischpult Ballsaal: Einführung
- Mischpult Ballsaal: Routine Fehlersuche
- Funktion Crossfader
- Funktion Gain
- Zonenregler Gartensaal
- Kleiner Saal
- 1. OG

## DJ-APP

- Gain
- Titelauswahl
- Crossfader manuell & Autostart
- Temporegler mit fixierter Tonhöhe
- Temporegler Doppelklick
- Kopfhörer "Splitt out" aktivieren
- Vorhören
- Liste erstellen
- Automix (Wiedergabeliste & Queue)

## Parkmarken

- Kasse

## Gertränke

- Strichliste

## WC

- Papiere

## Esspressomaschine

- Einschalten bzw. Benutzung ist nicht erlaubt

## Notfallnummern abspeichern

- Jojakim Balzer
- Ulrike Balzer
- Gerd theerkorn
- Hausmeister (Herr Kodzoman)
- Allbert Klaus (Location- & Gastrochef)