

# **La Ville d'Obernai a le plaisir de vous présenter sa Salle des Fêtes**

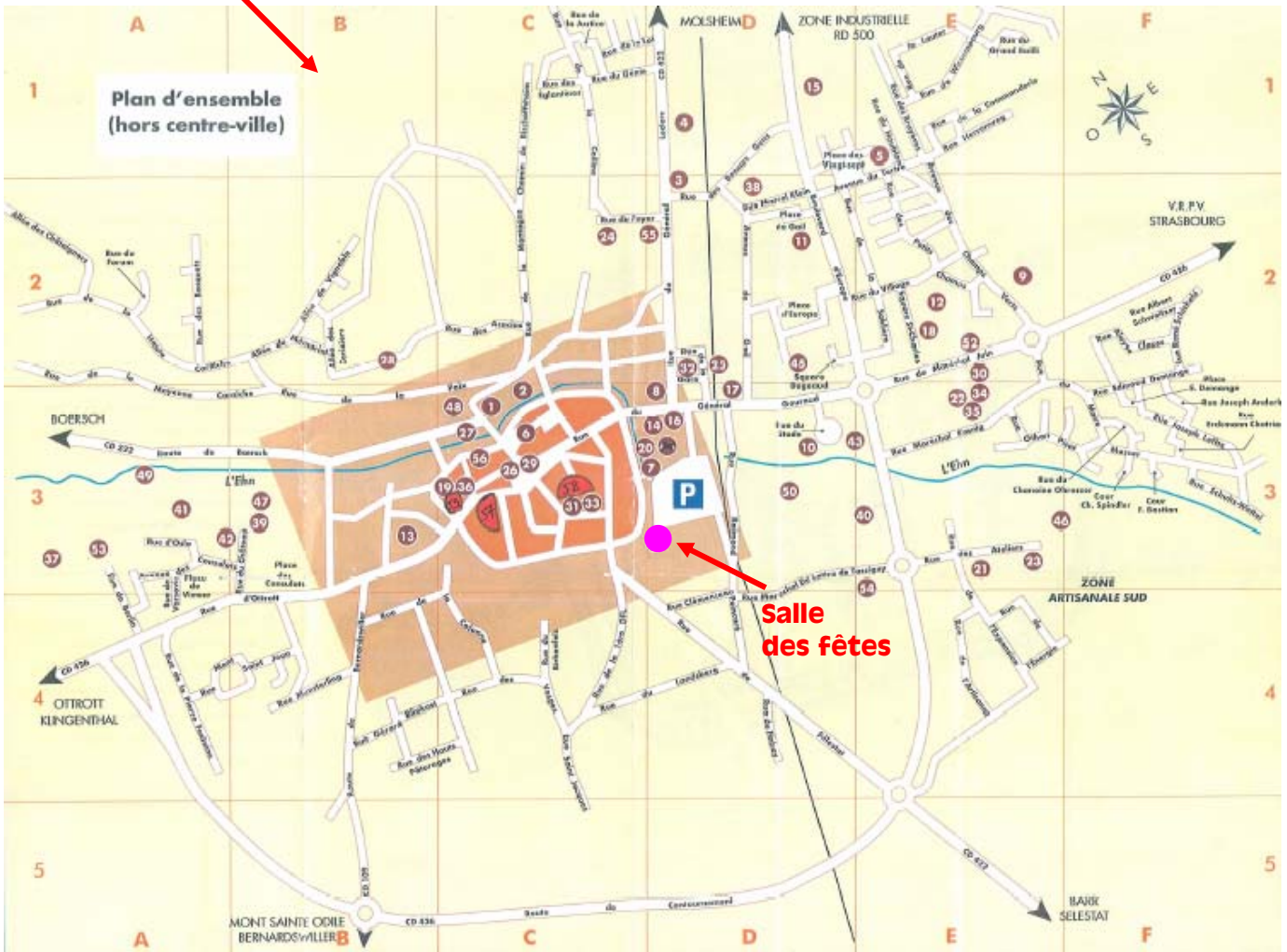
La Salle des Fêtes a été entièrement restructurée et rénovée pour vous accueillir dans les meilleures conditions et en toute sécurité.

Elle est située rue de Sélestat, soit à 5 minutes à pieds du centre ville et à côté d'un parking public gratuit de 200 places, accessible également aux cars.

## **1) Situation géographique**



# Plan



# Vue aérienne



## 2) Descriptif des espaces

- Une grande salle de 325 m<sup>2</sup>
- Une scène de 160 m<sup>2</sup>
- Une galerie utilisable uniquement pour des besoins techniques
- Une entrée de 46 m<sup>2</sup>
- Une cuisine équipée de 39 m<sup>2</sup>
- Des sanitaires au sous-sol et 2 cabines pour handicapés au rez-de-chaussée
- Un vestiaire

## 3) Les équipements dans le détail

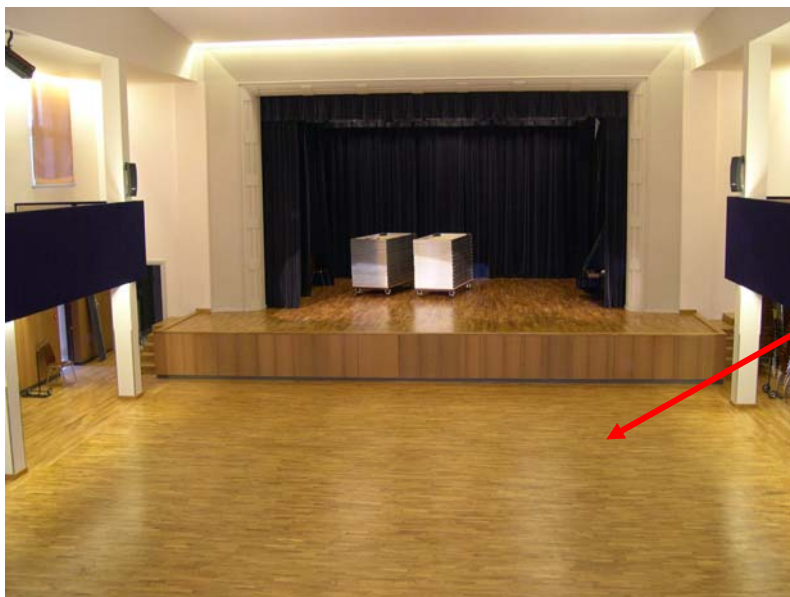
- 1) La grande salle peut accueillir au maximum 350 personnes.  
Cette capacité est ramenée à 170 personnes en cas de mise en place de tables.

Le sol est en parquet bois massif qui donne un magnifique cachet à la salle.

L'acoustique a été particulièrement soignée.

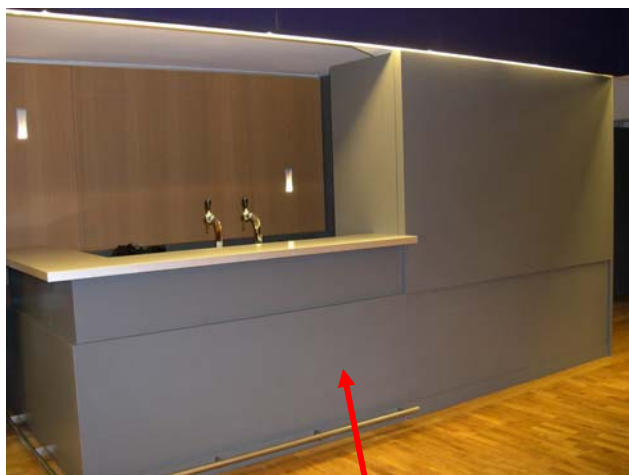
Installations complémentaires :

- Un bar équipé de 4 réfrigérateurs et d'une tireuse à bière.
- Une régie assistée permettant de commander les lumières, les rideaux des fenêtres, le rideau de scène, la sonorisation, l'écran et la projection vidéo.
- Un lecteur de DVD, ainsi que des prises en attente pour alimenter des sources auxiliaires.
- Des enceintes de sonorisation.



**La salle**

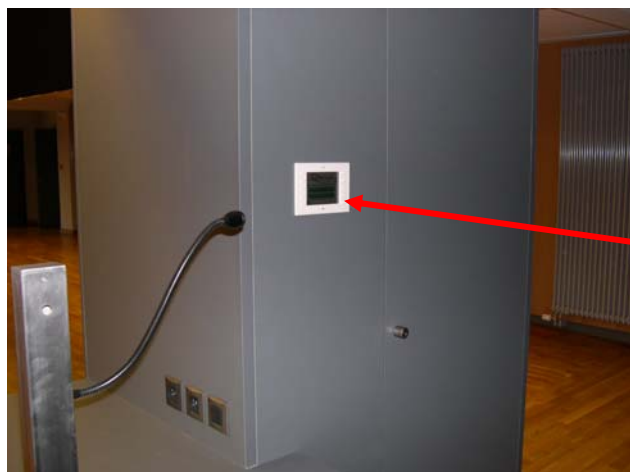
**La salle**



**Le bar**



**Boîtier de commande général**



### Décoration de la salle :

Des dispositifs spécifiques de fixation pour les décorations ou suspensions ont été aménagés.

Compte tenu de la qualité des revêtements, **aucun** autre mode de fixation ne sera toléré. Toute dégradation sera réparée aux frais du locataire responsable.

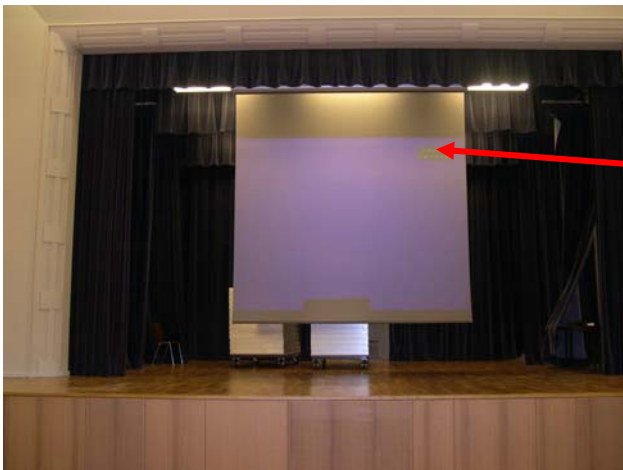
- 2) Une scène dont le sol est également en parquet bois.  
Accès par 2 escaliers latéraux et par l'arrière.

#### Installations complémentaires :

- Une prise 63 A pour l'alimentation d'une sonorisation autonome ;
- Un bloc prises : 6 prises 16 A, 8 prises micro, 1 prise pour connexion informatique ;
- Un écran à commande électrique de 4m sur 3m ;
- Un vidéo projecteur.

Un ascenseur dessert le sous-sol de la scène pour accéder aux espaces de rangements des tables (30 tables de 2m x 0.75m, 30 tables de 1.70m x 0.75m, 6 tables rondes de 1.70m de diamètre) et des 400 chaises.

Des loges d'artiste ont été aménagées sous la scène.



**Ecran et vidéoprojecteur**



**Ascenseur**



**Régie sur scène**



3) Un équipement complet compris dans l'offre de base et incluant :

- Une cuisine entièrement en inox
- Des plaques électriques de cuisson
- Deux fours électriques
- Un meuble chauffe-assiette
- Trois réfrigérateurs
- Un congélateur type bahut
- Une machine à laver la vaisselle
- Un plan de travail.

- Un bar comprenant :
  - Une tireuse pour bière pression (2 becs).
  - 180 verres à bière kronenbourg.
  - 200 verres standards.
  - 200 tasses et soucoupes à café.
  - 20 aimants pour affichage.
- Un service complet comprenant :
  - 290 couteaux, 230 fourchettes, 259 cuillères à soupe, 260 cuillères à café.
  - 200 assiettes plates (27cm), 250 assiettes plates (24cm), 250 assiettes creuses (23cm), 250 tasses et soucoupes à café.
  - 300 verres à pied (19cl), 300 verres à pied (24,5l), 300 flûtes (17cl), 200 verres droit.
  - 45 corbeilles à pain.
  - 55 bols.
  - 35 coupelles.
  - 8 saladiers.
  - 2 passoires.
  - 15 plateaux à services rectangulaires.
  - 1 fait tout orange.



Moyennant le versement d'un supplément (0,10 Euros par pièces), vous avez la possibilité de compléter le service par des couverts « Guy Degrenne ».

La desserte de la salle à partir de la cuisine au moyen de chariots de service a été particulièrement aménagée.

**Sortie vers la salle**



**La cuisson**

## Lave-vaisselle



### 4) Hall d'entrée et sanitaires :

Le hall d'entrée dessert la cuisine, la salle, le vestiaire et les toilettes pour handicapés.

Le bâtiment est protégé par un dispositif de détection anti-intrusion qu'il convient de désamorcer dès votre entrée et à réenclencher à votre sortie.

Les sanitaires au sous-sol comprennent :

- Les toilettes hommes : 4 urinoirs, 2 cabines et 2 lavabos.
- Les toilettes femmes : 4 cabines et 4 Lavabos.

## Hall d'entrée



## Toilettes handicapées



**Toilettes**



**Vestiaire**

**Alarme anti-intrusion**



# **ANNEXES**

- **Le règlement intérieur**
- **Une demande de location**

# Salle des fêtes de la Ville d'Obernai

La salle des fêtes d'Obernai a été entièrement restructurée et rénovée pour la plus grande satisfaction de tous.  
Nous vous demandons de respecter cette belle salle pour que tous puissent profiter pleinement de ses qualités.

## Règlement intérieur

### Accès à la salle

L'accès des visiteurs à la salle doit se faire par les seules entrées autorisées. Pour accéder à la salle, il est interdit d'utiliser les sorties de secours, notamment les portes ③ et ④, pour des raisons de sécurité d'une part et d'autre part pour éviter d'endommager le parquet avec du sable ou de la terre du parking accrochés aux semelles des chaussures.

Les portes ne doivent en aucun cas être bloquées avec des cales, au risque de les abîmer ou de perturber les mesures de protection contre la propagation d'un incendie. Les portes équipées d'un ferme porte automatique sont des portes coupe-feu et ne doivent être bloquées, ni fermées ni ouvertes, sous aucun prétexte.

Les chariots de service devront impérativement passer par l'accès ⑧ aménagé à cet effet au départ de la cuisine vers la salle.

### Lumières

Les lumières du sas d'entrée s'allument et s'éteignent automatiquement par détecteur de présence. Celles du hall fonctionnent manuellement.

Les lumières des WC handicapés, les lumières des locaux sanitaires au sous-sol ainsi que la lumière de la loge sous la scène fonctionnent sur détecteurs automatiques, celles de l'escalier et du dégagement des sanitaires sont commandées manuellement.

### Salle

Pour des raisons de sécurité, la capacité maximum de la salle est limitée à 350 personnes, y compris le personnel en cuisine et sur scène.

Il est formellement interdit de fumer dans tous les espaces du bâtiment.

### Galerie

La galerie est un espace purement technique. Il est formellement interdit d'y laisser accéder le public pour quelque raison que ce soit.

## Mobilier

Les chaises et les tables sont rangées sous la scène dans le local de rangement (aucun autre stockage n'y est admis). La remontée du mobilier dans la salle se fait exclusivement par le monte-charge. Toute manipulation de mobilier par le biais de l'escalier derrière la scène est interdite. Il est également interdit de passer avec les chariots de transport des tables entre la scène et le premier pilier de la galerie. Le mobilier, en particulier les tables, doit être porté et non pas glissé sur le parquet. Après la manifestation, le mobilier est nettoyé et rangé par le locataire au sous-sol.

## Murs, cloisons et piliers

Il est impératif de veiller à éviter de heurter ou de maculer les murs, cloisons et piliers ainsi que d'appuyer du mobilier, quel qu'il soit, contre ces éléments.

## Décoration

Des crochets (maximum 5 kg) permanents ont été installés au niveau de la galerie en vue d'éventuelles décorations ou autres éléments à accrocher. La façade avant du bar (côté droit) est équipée d'un panneau stratifié aimanté permettant les affichages par le biais d'aimants mis à disposition. Pour les expositions, une gorge placée en partie supérieure des panneaux en chêne décoratifs permet de suspendre des tiges d'accroche mises à disposition. Il est formellement interdit de disposer des décorations ailleurs au moyen de clous, vis, punaises, matériaux adhésifs de quelque nature qu'ils soient ou encore épingles sur les tissus et rideaux.

## Déchargements de matériel vers la salle.

Tout déchargement de matériel vers la salle doit impérativement se faire par la porte ⑤ équipée d'un quai de déchargement, ou ⑥ qui dispose d'une entrée de plain pied. Le passage par l'entrée principale ② et le hall d'entrée pour le transport de matériel, notamment le matériel de sonorisation ou de scène, est formellement interdit.

## Sols et sanitaires

Les surfaces en parquet, salle et scène, nécessitent des traitements adéquats et seront entretenus par une société de nettoyage. Le locataire est toutefois tenu de le débarrasser de tous déchets et d'y effectuer un simple balayage.

Tous les sols carrelés et les sanitaires dans leur ensemble sont nettoyés et désinfectés par une société de nettoyage.

## Cuisine

L'accès à la cuisine se fera exclusivement par l'entrée ①, notamment pour les livraisons des plats et des fournitures. Il est interdit de disposer des appareils chauffant dans la salle pour y préparer ou réchauffer de la nourriture ou des boissons. Les portes de la cuisine vers la salle peuvent être tenues ouvertes par un système de ventouse : ce système ne doit jamais être entravé pour des raisons de sécurité, notamment en cas d'incendie (jamais de cales au bas des portes).

Les équipements de la cuisine seront rendus nettoyés et dégraissés.

Les poubelles sont disposées à l'extérieur de la salle entre l'entrée principale ② et l'entrée de la cuisine ①.

### Vaisselle

La vaisselle est mise à disposition, dans la mesure du possible, en fonction de la demande du locataire. La cuisine dispose de tous les équipements nécessaires pour le lavage de la vaisselle. Le locataire s'engage à rendre la vaisselle propre et à la ranger dans les armoires prévues à cet effet.

### Bar

Les livraisons de boissons pour le bar ou la cuisine se feront exclusivement par l'entrée ①. Il revient au locataire de la salle de mettre en service et d'arrêter les réfrigérateurs en fonction de ses besoins. La tireuse à bière est alimentée par des conduites reliant celle-ci au local des fûts à bière situé au sous-sol. Une notice explicative appliquée dans ce local fournit toutes les informations à l'utilisateur sur le fonctionnement et le nettoyage de la tireuse. Celle-ci doit être laissée dans un état de propreté irréprochable.

### Automate de commande des équipements

Dans la salle, un écran tactile pilotant un automate informatisé permet de commander facilement les éclairages, la sonorisation, les stores, les rideaux de scène et les projecteurs. En règle générale, les stores côté sud doivent être baissés pour éviter les effets des rayons UV sur les tissus. Un lecteur DVD est à la disposition du locataire ainsi que des câbles en attente pour une 2<sup>ème</sup> source.

### Eau, gaz, électricité

Le locataire veillera à la consommation des fluides. Toutes les quantités consommées seront facturées au regard des compteurs.

Il est interdit de brancher des appareils électriques de chauffage d'appoint.

Le local électrique est interdit au public. Le locataire veillera à le refermer s'il devait être amené à y accéder pour des raisons techniques.

### Chauffage

Lorsque la salle est inoccupée, tous les radiateurs doivent être réglés sur le "point bleu". Le réglage des robinets thermostatiques en position 3 permet d'obtenir une température de 20°. Il est interdit de couvrir les radiateurs, de les occulter ou de stocker du matériel devant.

### Alarme et sécurité

L'alarme anti-intrusion est désactivée au moyen d'un badge. Elle doit impérativement être activée lorsque le locataire quitte les lieux. Un témoin lumineux permet d'en vérifier l'activation.

### Incidents techniques

En cas de coupure électrique, il convient de vérifier l'enclenchement de tous les disjoncteurs dans l'armoire électrique. Il faut notamment veiller à réarmer la commande électrique de l'alimentation en gaz du chauffage pour que celui-ci redémarre.

Pour tout incident technique ne trouvant pas de solution simple et immédiate, il conviendra d'appeler le personnel technique d'astreinte selon le planning ci-joint.

Le locataire de la salle sera tenu pour responsable du respect de ce règlement.

Toute intervention complémentaire sur les points évoqués ci-dessus que la Ville serait amenée à assurer sera refacturée au locataire.

Lu et accepté

A Obernai, le .....

Le locataire



## Demande de location de la Salle des Fêtes de la Ville d'Obernai

Coordonnées du demandeur :

Nom – Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Téléphone : ... / ... / ... / ... / ...

Date de location souhaitée : .....

Objet de la location : .....

Date souhaitée de prise de possession des locaux : le ..... à .... H. ....

Date prévue de rangement des locaux : le ..... à .... H. ....

Vous avez la possibilité de louer des couverts « Guy Degrenne » en complément du service de base et moyennant le versement d'un supplément au tarif de la location de la salle des fêtes, à savoir 0,10 Euros par pièce. Afin de répondre au mieux à vos attentes, je vous prie de bien vouloir cocher vos besoins.

<b>Descriptif</b>	<b>Choix du demandeur</b>	
200 Couteaux de table	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui    Quantité :..... pièces
	<input type="checkbox"/> Oui	
200 Fourchettes de table	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui    Quantité :..... pièces
	<input type="checkbox"/> Oui	
200 Cuillères à soupe	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui    Quantité :..... pièces
	<input type="checkbox"/> Oui	
200 Cuillères à café	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui    Quantité :..... pièces
	<input type="checkbox"/> Oui	
200 Couteaux à poisson	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui    Quantité :..... pièces
	<input type="checkbox"/> Oui	
200 Fourchettes à poisson	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui    Quantité :..... pièces
	<input type="checkbox"/> Oui	

Fait à Obernai, le \_\_\_\_\_

Signature du demandeur.

*Ce document est à retourner à l'adresse suivante :*

Mairie d'Obernai - Di.F.E.P.

Place du marché - BP 205

67213 Obernai Cedex

Tél. : 03.88.49.95.73 / Fax : 03.88.49.95.94