



„ Weihnachtsleuchten“

Technik- und Catering-Anweisungen (Stand: 10/2022) Vertragsbestandteil

X	Gastspiel, Datum:	Ort/Venue:	
	X	Ansprechpartner Technik, Name:	Tel.:
E-Mail:			

TONTECHNIK / LICHTTECHNIK

Die gesamte Veranstaltungstechnik wird von der Band mitgeführt und den örtlichen Gegebenheiten angepasst.

Der Veranstalter muss im Altar- / Bühnenbereich hierfür mind. einen **Stromanschluss CEE32/32A** (notfalls auch CEE16+Schuko) voll belastbar zur Verfügung stellen, alle Stromanschlusskosten und Stromkosten trägt der Veranstalter.

Wir verwenden für unseren Auftritt spezielle Dunsterzeuger, welche die Lichtstimmungen maßgeblich unterstützen. Diese Dunsterzeuger sind in Museen und Kirchen zugelassen, entwickeln kein Kondensat an den Wänden und sind gesundheitlich unbedenklich.

Bitte sorgen Sie dafür, dass ggf. Rauchmeldeanlagen ab Aufbau abgeschaltet sind.

AM SPIELORT

Die freie Altar- / Bühnenfläche sollte mind. 5m breit und 4,5m tief sein, nach Möglichkeit ohne Taufstein o.ä.

Im Kirchenschiff werden freie Regieplätze für Tonpult und Lichtpult benötigt (ca. 3 m breit). Bitte stimmen Sie sich hierfür mit unserem Techniker ab und halten diese Plätze frei.

In der Kirche bzw. am Auftrittsort muss ab Ankunft der Crew (6h vor Veranstaltungsbeginn) eine Mindestraumtemperatur von 14°C (gemessen 1m über Boden) vorherrschen.

ANFAHRT / ZEITEN

Wir benötigen eine Durchfahrts- und Parkmöglichkeit für 2x Sprinter unmittelbar am Veranstaltungsort.

Der Aufbau der Technik sollte ca. 6h vor Veranstaltungsbeginn möglich sein. Bitte sorgen Sie ab dieser Zeit für entsprechende Baufreiheit. Auch der öffentliche Publikumsverkehr sollte ab diesem Zeitpunkt beendet oder mit Kirchenpersonal abgesichert sein.

Die Konzertdauer beträgt ca. 2h zzgl. mindestens 20min Pause. Der Abbau und das Verladen der Technik dauert ca. 2h. Dies muss direkt nach Veranstaltungsende möglich sein.

Raum als GARDEROBE

Wir benötigen eine saubere Garderobe für **8** Personen in Bühnennähe. Der Raum sollte gut temperiert und ausreichend beleuchtet sein. Im Raum werden Tisch und Stühle für 8 Personen benötigt sowie fließend Wasser in der Nähe.

Ein Spiegel, 2 Steckdosen und Kleiderständer sind notwendig.

Die Garderobe muss abschließbar sein.

CATERING

Für 8 Personen (4 Medlz und 4 Techniker) ab Aufbau der Backline:

- alkoholfreie, gekühlte Getränke, u.a. gern Bionade
- 2 Flaschen Weißwein (trocken)
- ausreichend frischer Kaffee + H-/oder Vollmilch und Tee
- 10 Flaschen stilles(!) Wasser, 4 Flaschen Sprudelwasser
- etwas Obst, Tomate, Gurke und Paprika
- des Weiteren bitten wir um dunkles, helles, Brot und Brötchen zum Selbstbelegen! Sowie 1 x EXTRA glutenfreies Brot/Brötchen für 1 Person.
BITTE KEINE FERTIGEN BELEGTEN BROTE! (am Ende wird weniger weggeschmissen)
- als Aufstrich/Aufschnitt bitten wir um Wurst, Käse, vegetarische und glutenfreie Aufstriche, (Glutenfreie Produkte erhalten Sie unter anderem in Reformhäusern, DM-Markt, Kaufland)
- bitte Butter und Besteck nicht vergessen
- **Bitte stellen Sie mind. eine warme Mahlzeit pro Person zur Verfügung (darunter 3 vegetarische Gerichte und einmal glutenfrei).** → bitte vorher nochmal konkret absprechen←

KONTAKT / HINWEIS

Für einen stressfreien und reibungslosen Ablauf sollten Sie technische Details mit unseren Technikern sowie tour- bzw. auftrittsrelevante Einzelheiten im Vorfeld absprechen.

Wenn möglich, wäre es sehr sinnvoll, wenn Sie uns bereits in der Planungsphase Fotos und Grundrisse zukommen lassen.

medlz Technik

Jens Dittrich

+49 (0)171 / 906 72 71

technik@medlz.de

info@dittrich-tontechnik.de

medlz Tourmanagement

Nelly Palmowske

+49 (0)172 / 315 43 75

nelly@medlz.de

medlz Agentur

Nicole Brothánek

Tel.: +49 (0)9471 / 950 39 69

nicole@musikagentin.de

Gelesen und akzeptiert:

X Datum:

Stempel/Unterschrift: