**Übersicht der zu besorgenden Sachen**

**ACHTUNG (!) – Vor dem Kauf verderblicher oder schmelzender Sachen Kühl- bzw. Gefriermöglichkeiten im FF-Haus sicherstellen (Einstecken der Gefriertruhe, etc.)**

**Bzgl. Details, wie Kontaktdaten, zu einzelnen Sachen (insb. Gerätschaften) siehe genaue Dokumentation in den diversen Unterordnern am Server!**

**Im Falle der Anlieferung oder dem Kauf von Sachen (insb. Gerätschaften), die wieder zurückgegeben werden (können), bitte vor der Übernahme die korrekte Menge prüfen und im „Übernahmebuch GN“ dokumentieren (liegt im KDO-Raum auf). Der Vermerk „Übernahme laut Liste“ (bezugnehmend auf nachfolgende Aufstellung) reicht, wenn alles passt! Wenn da und dort lose Einzelteile dabei sind, die verloren gehen könnten, diese bitte auch aufschreiben (z.B. Gläserwäscher laut Liste inkl. 2 Stück Körbe und 5l Kanister Spülmittel, etc.). Dadurch vermeiden wir Probleme bei der Rückgabe! Getränke brauchen generell NICHT eingetragen werden – diese werden wie gehabt in der Getränkeaufstellung dokumentiert.**

1. **SPAR Markt WALL in Ried (Kommission)** (Michael Grubmüller)
   1. Küche
      1. 12kg Ketchup
      2. 3kg Senf (scharf)
      3. 25l Frittieröl
      4. 40kg Pommes frisch (3 Wochen vorher bestellen)
      5. 2kg Salz
      6. 2 Rollen Müllsäcke
      7. 10kg Sauerkraut
   2. Eis(kaffee)-/Sangriabar
      1. 50l Wiener Eiskaffee
      2. 20x250ml Schlagobers in Sprühdose
      3. 20x1kg Packungen Cremissimo (kombinierte Vanille-Kaffeeeispackungen)
      4. 5x1kg Packungen Cremissimo (Schokoeis)
      5. 2 große Packungen Kakaopulver
      6. 2kg Kristallzucker
   3. Trafik
      1. 3 Stangen Marlboro Red
      2. 3 Stangen Marlboro Gold
      3. 3 Stangen Memphis Classic
      4. 3 Stangen Memphis AirBlue
   4. Cocktailbar
      1. 6 Stück Ananas
      2. 3 Säcke Orangen
      3. 3 Säcke Zitronen
      4. 2kg Rohrzucker
      5. 15x250ml Schlagobers Rama Cremefine (zum Schlagen)
2. **METRO Linz** (Michael Rammer)
   1. Küche
      1. 0,5kg Bosnergewürz (vorhanden, 20.06.2014)
      2. 1kg Curry (vorhanden, 20.06.2014)
      3. 8x5kg Säcke Eiswürferl kaufen (Rest auf 80kg wird mit Eiswürfelmaschine produziert)
      4. 10kg Sack Zwiebel für Bosner (in ganzen Zwiebeln NICHT aufgeschnitten)
      5. 1 kleine Packung Chili (vorhanden, 20.06.2014)
      6. Bosnerpapier (vorhanden, 20.06.2014)
      7. Pommestüten (vorhanden, 20.06.2014)
      8. Holzgaberl für Bratwürstel (vorhanden, 20.06.2014)
      9. Rechteckige Pappteller für Bratwürstel (vorhanden, 20.06.2014)
      10. 40er Packung Spiritusbrenner, Kosten lt. Schwaiger Thomas ca. € 25,00
      11. 1 breite Grillspachtel
      12. 1 Stück Gastro-Toaster (Marke Hendl), Kosten lt. Schwaiger Thomas ca. € 50,00
   2. Cocktailbar
      1. 4 Packungen Limetten
      2. 3 Packungen Minzeblätter (unmittelbar vorm Fest kaufen, max. 3-4 Tage vorher, im Kühlschrank lagern)
      3. 350 Strohhalme für Cocktails (ca. 50 bereits vorhanden, 20.06.2014)
   3. Eis(kaffee)-/Sangriabar
      1. 350 Strohhalme mit Löffel für Eiskaffee und Sangria
      2. 150 Stück extra lange Strohhalme für Kübel Sangria
      3. 150 Stück essbare Eistüten
   4. Abwasch
      1. Geschirrspülmittel (vorhanden, 20.06.2014)
      2. Spülmittel für Gläserspüler (vorhanden, 20.06.2014)
3. **Bäckerei (Neuhauser oder Wiesmayr)** (Thomas Schwaiger)
   1. Küche
      1. 300 Stück Bosnerweckerl
      2. 350 Stück Semmerl
      3. 5kg Brot (aufgeschnitten)
4. **Fleischhauerei (Fabian Rudolf oder Böhm)** (Thomas Schwaiger)
   1. Küche
      1. 30kg Bratwürstel
      2. 18kg Leberkäse (davon 8kg Normal, 5kg Pikant und 5kg Käseleberkäse)
      3. 2xLeberkäseofen (oder 1 großer)
      4. 5kg Krautspeck
   2. Cocktailbar
      1. 1 große Thermobox mit Crashed-Ice
5. **Thomas Schwaiger** (Thomas Schwaiger)
   1. Küche
      1. 2 Stück Chafing-Dish (Warmhaltegerät)
6. **Michael Grubmüller** (Michael Grubmüller)
   1. Allgemein
      1. 1 Stück Eiswürfler
   2. Küche
      1. 1 Stück Gasgriller
      2. 2 Stück Fritteuse
7. **Gasthaus Scheuchenegger** (Thomas Schwaiger)
   1. Küche
      1. Warmhaltebox für Leberkäse
8. **Lagerhaus Lungitz** (Michael Rammer)
   1. Getränke
      1. Lt. Liste – siehe Getränkeaufstellung
   2. Küche
      1. 2 Stück Gasflaschen
   3. Gerätschaften
      1. 1x UNO-Bar mit Schirm und Durchlaufkühler
      2. 1x großer Doppeldurchlaufkühler
      3. 2x Kohlensäureflaschen
      4. 50x Biertischgarnituren
      5. 4x große Kühlschränke
9. **Gemeindeamt** (Josef Luger)
   1. Allgemein
      1. 2 Rollen gelbe Säcke
      2. WC-Wagen (vorher reservieren, bereits erledigt)
      3. Schneegatter inkl. Pflöcke für 40m Umzäunung (vorher reservieren, bereits erledigt)
      4. Verkehrszeichen lt. Umleitungsansuchen
   2. Elektrik
      1. Stromverteilertafel
10. **Raiffeisenkasse Ried** (Michael Grubmüller)
    1. Allgemein
       1. Servietten lt. Sponsorvertrag
       2. Tischfolie lt. Sponsorvertrag
11. **Baumarkt (Baumax)** (Josef Luger)
    1. Allgemein
       1. Kabelbinder
       2. 4 Rollen Gewebenetzbänder
       3. Stallfliegenkonzentrat (zum Einsprühen des Zauns zwecks Abhaltung von Gelsen)
12. **Union Naarn** (Christopher Gagstädter)
    1. Getränke
       1. Hartplastikbecher lt. Auflistung
13. **Freiwillige Feuerwehr Pürach** (Christopher Gagstädter)
    1. Getränke
       1. 2 Stück Gläserwäscher
14. **Gasthaus Kirchenwirt** (Verena Schatz)
    1. Allgemein
       1. ca. 5x Schirmständer klein
       2. 2x Schirmständer groß inkl. Schirme
15. **Bundesheer** (Verena Schatz)
    1. Dekoration
       1. 10 Stück grüne Tarnnetze
16. **Diverse Kameraden** (Wolfgang Buchner)
    1. Allgemein
       1. 25 bis 30 Schraubzwingen (von Buchner, Hochreiter, …)
       2. 12 Stehtische (von Ebersteiner)
    2. Cocktailbar
       1. 1 Stück Cocktail-Shaker (von Ebenhofer)
       2. 1 Stück Cocktail-Shaker (von Pointner)
       3. 1 Stück Cocktail-Shaker (von Roidinger)
       4. 1 Stück Cocktail-Shaker (von Grubmüller)
    3. Elektro
       1. Notstromaggregat (von Ebersteiner)