



Sessionssalen

Judiska Församlingens festvåning

Information om Sessionssalen med tillhörande kök och/eller serveringsrum

Historia

Församlingens kök byggdes och inreddes 1994 och kunde tas i bruk hösten samma år. I många år hade församlingsmedlemmar och de organisationer som använde Sessionssalen för olika arrangemang saknat ett kök. Vi är därför mycket glada över att det har varit möjligt att inreda detta kök till glädje för alla.

Köket är ett kosherkök. Oavsett om du i ditt hem praktiserar kosher eller inte förväntas du respektera att köket är kosher. Det gör du enkelt genom att följa de regler som anvisas. Du får givetvis hjälp och stöd av de tjänstemän på församlingen som du kommer i kontakt med i samband med ditt arrangemang. Församlingens kök är utrustat för både köttig och mjölkig förtäring.

Från och med slutet av 2002 är det möjligt för dig som hyr Sessionssalen med serveringsrummet att få hyra porslin och glas vid ditt arrangemang! Du kan beställa mat från vilken cateringfirma som helst, givetvis under förutsättning att den mat som tas in i huset är mjölkig/vegetarisk.

Vårt församlingshus har ett kulturellt värde. Du får disponera lokalerna för att du är medlem i församlingen. Tänk på att vi är en stor krets som vill få möjlighet att njuta av vårt vackra hus mitt i Stockholms centrum.

Var varsam om inventarierna och lämna lokalerna snygga och rena efter dig.

När du hyr Sessionssalen kan du välja mellan att hyra köket eller serveringsrummet.

Serveringsrummet – mjölkigt/vegetariskt

När du hyr serveringsrummet kan du beställa mat från vilken cateringfirma som helst, givetvis under förutsättning att den mat som tas in i huset är mjölkig/vegetarisk. Det finns inga större värmemöjligheter i serveringsrummet, förutom en mikro och två värmeplattor. Men de flesta cateringfirmor har värmeboxar eller andra praktiska lösningar för att hålla maten varm.

Du får förutom tillgång till mikro och värmeplattorna tillgång till kaffebryggare och kyl/frys. I övrigt finns tillbringare, termosar, brickor och annan enklare köksutrustning.

Till serveringsrummet kan du ta med dig kakor och bröd som du har bakat själv och du kan givetvis laga mat hemma under förutsättning att den är mjölkig eller vegetarisk.

Köket – köttigt eller mjölkigt

När du hyr köket får du välja mellan om du skall använda det för köttig eller mjölkig mat. Vi har utrustat köket med porslin (förrätt, varmrätt, efterrätt), bestick och glas för 130 kuvert. Köket har två diskmaskiner, en spis/ugn, en varmluftsugn och en mikro. Notera att denna maskinella utrustning har vanlig hushållsdimension. Detta är inte ett restaurangkök.

Köket – strikt kosher

Lagad mat eller bakverk får införas i köket om det är sådant som har tillretts på Hillelköket, Kosherian eller är producerat i sådant bageri som är godkänt och som finns med i kosherlistan.

I god tid innan hyrestillfället bokar du en tid med Agi Körösi som är ansvarig för uthyrningen. Ni bokar då en tid för när nycklar kan kvitteras ut, förevisning av kök och/eller serveringsrum samt andra utrymmen kan ske.

Möblering

Sessionssalen rymmer som festvåning 130 stycken vid bord sittande gäster. Församlingen tillhandahåller bord och stolar. Vi har 10 stycken runda bord som har diametern 160 cm, rekommendation är 8 personer kring varje bord. Vi har 18 stycken rektangulära bord, måtten är 80 x 120 cm. Behöver du ytterligare bord eller vill du kanske hyra linnedukar, servetter eller annat kan vi rekommendera de uthyrningsfirmor vars namn och telefonnummer du finner i slutet av denna broschyr. Om du hyr något som skall levereras till församlingen måste du meddela vår reception – informera om när, vad och vem som kommer samt vart det levererade skall. Det har med vår säkerhet att göra och det underlättar för alla som du säkert förstår. Telefonnummer och mailadress till säkerhetsansvarig finner du i slutet av denna broschyr.

Utrustning

Du hyr sessionssalen i befintligt skick med den utrustning som finns. Församlingen ser till att utrustningen fungerar när du tar den i anspråk. Skulle något oförutsett hända under hyrestillfället, som exempelvis ett strömavbrott eller något annat, ansvarar inte församlingen för detta.

Städning

Du förväntas att lämna församlingens lokaler i det skick som de var när du fick tillträde till dem. Städning av sessionssalen, entré och toaletter innan och efter ditt arrangemang ingår i hyran. Men, grovstädning av sessionssalen måste du göra efter arrangemanget. Du ansvarar dessutom för städningen i serveringsrum/kök! Alla sopor skall slängas i församlingens soprum och förslutas i de svarta sopsäckar som vi tillhandahåller. Glasflaskor kan inte slängas i soprummet. Du måste se till att de transporteras bort från församlingshuset i samband med hyrestillfället.

När ditt arrangemang är över ska bord och stolar återställas så som de stod när du tog lokalen i bruk. En skiss över detta finns i stols- och bordsförrådet. Har ni möblerat om någon annanstans förutom i sessionssalen, ska givetvis även detta återmöbleras.

Om något skadas eller går sönder

Om något går sönder eller skadas under ditt arrangemang så är det ditt ansvar att se till att det blir lagat/återställt. Det kan vara så att församlingen avgör hur något ska lagas/återställas men att det är du som får stå för kostnaden.

Rökförbud

Det råder totalt rökförbud i församlingshuset
Rökning sker utomhus och fimpar slängs givetvis i avsedd askkopp.

Så kallade isfacklor är inte tillåtna då de aktiverar vårt brandlarm. En brandkårsutryckning kostar 12 000,- + moms och debiteras lokalanvändaren.

Efterkontroll

Efter varje hyrestillfälle görs en kontroll från vår sida för att se om kök/serveringsrum har städats och köksredskap har diskats och ställts tillbaka på rätt plats. Vi kontrollerar även den tekniska utrustningen, i de fall du har lånat sådan. Skulle något inte vara till vår belåtenhet och vi är tvungna att sätta in personal för att exempelvis diska, plocka om i skåp, ställa tillbaka möbler, transportera bort brödbackar, tomglas eller annat, kommer vi att debitera för denna tid. Vi debiterar 500,-/påbörjad timma.

Om något går sönder ber vi dig att meddela Agi Körösi så att komplettering kan ske. En viss kostnad innebär det naturligtvis.

Säkerhet

Vid varje hyrestillfälle kommer säkerhet att finnas på plats. Säkerheten kommer att ansvara för in- och utpassering. Säkerheten känner till våra utrymningsrutiner.

Prislista

Samma pris gäller för privat som för organisation.

	Privat/org	Inte medlem
Sessionssalen med serveringsrum		
<u>Mån-tors</u>	<u>2 500,-</u>	<u>20 000,-</u>
<u>Helgdagar samt fre-sön</u>	<u>6 500,-</u>	<u>20 000,-</u>

	Privat/org	Inte medlem
Sessionssalen med kök		
<u>Mån-tor</u>	<u>4 000,-</u>	<u>20 000,-</u>
<u>Helgdagar samt fre-sön</u>	<u>7 500,-</u>	<u>20 000,-</u>

Icke-medlemmar kan boka Sessionssalen max två månader i förväg.

Kostnad för säkerhet tillkommer

Fast kostnad 600 kr vid evenemangsstart.

De tre första timmarna ingår i startkostnaden.

Från fjärde timmen 200 kr/timme/säkerhetsperson. Säkerheten avgör hur många personer som behövs på ditt evenemang.

Kontaktlista

Agi Körösi, lokalansvarig
agi.korosi@jfst.se

08-587 858 23
0709-22 77 48

Matan Padael, säkerhetschef
matan.padael@jfst.se

08-587 858 00
0708-28 19 35

Ute Steyer, rabbin (masorti)
ute.steyer@jfst.se

Mattias Amster, rabbin (ortodox)
mattias.amster@jfst.se

Hillelköket, kosher mat/bak

08-662 39 48

Kosherian kosher mat/bak

08-663 65 80

Vivels Bageri

08-564 606 92

Kvalitetsbagarn

08-27 95 90

Westmans uthyrning

08-622 98 40

Alladins uthyrning

08-664 20 00