

IN SANITY



VERSION 2023-01
STAND SEPTEMBER 2023

IN SANITY – CATERING RIDER – 2023

INTRO

Dieser Catering Rider orientiert sich an typ. Standards und sollte zumindest im Wesentlichen einzuhalten sein. Das leibliche Wohl ist auf Tour nicht unwichtig und wir bedanken uns im Voraus für die Mühe. Bei Fragen oder Problemen bitten wir darum mit unserer Produktionsleitung Kontakt aufzunehmen.

Vielen Dank

KONTAKT

Produktion:

Erik Sollmann

Mail: info@insanitymetal.com

Tel: +49 176 32713922

BACKSTAGE/GAREROBE

Der Veranstalter stellt in vertretbarer Bühnennähe einen beheizbaren, sauberen und abschließbaren Raum für IN SANITY und Crew zur Verfügung. Saubere Toiletten und Waschgelegenheiten wären wünschenswert. Im Raum sollten Licht, ausreichend 230V Steckdosen (Schuko) und gerne WLAN (Passwort leserlich angebracht) vorhanden sein. Sollte der Raum mit anderen Bands geteilt werden, brauchen wir in Bühnennähe einen abschließbaren Raum für unser Equipment.

Die Garderobe bitte schon vor der Ankunft der Produktion zu beschildern. Alle nachfolgend angeführten Punkte sollen ebenso ab Get-In erledigt sein, bzw. zur Verfügung stehen. Die Garderoben werden ab Get-In bis 2 Stunden nach dem Veranstaltungsende benötigt. In den Garderoben werden Tische, Sofas, Stühle, Garderobenständer (wichtig), Ganzkörperspiegel (wichtig) sowie ein großer Mülleimer benötigt. Der Kühlschrank muss bereits ab Get-In mit den Getränken laut Rider bestückt sein.

HANDTÜCHER:

05 grosse Dusch Handtücher (100 x 150 cm, vorgewaschen und trocken)

10 kleine Bühnen Handtücher (50 x 100 cm, vorgewaschen und trocken, dunkel)

IN SANITY – CATERING RIDER – 2023

CATERING

Ausreichend saubere Tassen, Gläser, Teller und Besteck.

KEIN Plastikbesteck oder Plastik/Papierbecher oder Plastik/Papier Teller! – Bitte keine Einmal oder Wegwerfprodukte. – DANKE

GET IN CATERING / GETRÄNKE GANZTÄGIG:

Bereits bei Ankunft von Band/Crew, ausreichend für **10 Personen**, während der gesamten Anwesenheit der Band/Crew vor Ort:

- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Süßigkeiten (Snickers, Twix, Mars etc.)
- Nüsse (ohne Trockenobst) zum knabbern
- frisches Obst
- belegte Brötchen/Brot (Käse, Wurst, hart gekochte Eier, Schinken, Thunfisch, Butter, Marmelade, Aufstriche (auch vegetarisch) Honig etc.)
- Frisches Gemüse (Tomaten, Paprika, Gurke)
- Kaffee / separat Milch und Zucker, Tee (den ganzen Tag verfügbar)
- gekühlte alkoholfreie Getränke (Cola, Limo, Wasser, 0%-Bier)

- gekühltes alkoholisches Bier
- 3 Flaschen trockenen Rotwein
- 20 Dosen Red Bull oder ähnlicher Energy Drink

Die Getränke werden Backstage so lange benötigt, bis das letzte Band/Crewmitglied nach Abbau und Verladen die Garderobe geräumt hat, in der Regel also bis 2 Stunden nach dem Ende der Veranstaltung.

DINNER:

Spätestens 45 Minuten vor dem Einlass: 10 vollwertige, warme Mahlzeiten (2 davon vegetarisch). Kein Junkfood, kein Imbiss!

STAGE:

16 Flaschen Stilles Wasser 0,5L

IN SANITY – CATERING RIDER – 2023

AFTERSHOW:

Wir freuen uns über einen herzhaften Snack (bel. Brötchen oder Pizza oder Eintopf oder was sich als kleines Nachtmahl halt so anbietet). Kann gerne auch sein was eh schon vorbereitet war für die Ankunft. Dies ist nun aber die „Kür“ und nicht mehr die „Pflicht“.

GETRÄNKE IN SANITY (Auflistung/Zusammenführung):

- 40 0,5l Mineralwasser OHNE Kohlensäure (Backstage)
- 16 0,5l Mineralwasser OHNE Kohlensäure (Bühne)
- 6x 1l Coca-Cola
- 6x 1l Fanta,
- 6x 1l Coke light
- 1x 1l Orangensaft 100%
- 20x Dosen Energie
- 1x Kiste Bier (gerne regional)
- 3x Flaschen trockenen Rotwein
- 1x Flasche Whisky

Falls Euch nach der Studie dieses Riders etwas unklar bleibt, dann scheut Euch bitte nicht uns zu kontaktieren. Mit seiner Unterschrift bestätigt der Veranstalter, von allen Punkten des CATERING RIDERS Kenntnis genommen zu haben und diese einzuhalten. Man kann über alles reden bitte nehmt früh genug Kontakt auf, um alles zu klären. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit und eine erfolgreiche Veranstaltung.

Datum und Ort

Name und Unterschrift des Veranstalters