

Recommandations et consignes avant, pendant, et en fin de location

A votre arrivée

Veillez contrôler l'inventaire correspondant à votre location.

- Si votre location est pour un maximum de **40 personnes**, vous avez à disposition : tous les locaux, 1 armoire de **40 couverts**, plus dans les armoires de la cuisine, divers matériels selon inventaire et une réserve de **15 couverts**.
- Si votre location est pour un maximum de **100 personnes**, vous avez à disposition : tous les locaux, 2 armoires soit **90 couverts**, plus dans les armoires de la cuisine divers matériel selon inventaire et une réserve de **15 couverts**.

Notez bien :

- Les verres peuvent être lavés avec la machine à laver, mais il faut éventuellement les essuyer.
Donc prenez le nécessaire pour l'essuyage des verres.

En principe les inventaires sont contrôlés à la fin de la précédente location. Pour éviter tout malentendu, vous pouvez éventuellement vérifier si les couverts et matériel mis à votre disposition correspond aux listes d'inventaires de votre location. Vous trouvez ces listes collées à l'intérieur des portes ou dans le classeur qui est à la cuisine.

- **La mise en place des tables doit se faire à 2 personnes. Ne pas glisser les tables sur le sol.**

Informations importantes :

A respecter impérativement :

Au-delà de 22h00, les nuisances sonores à l'extérieur ne sont pas tolérées comme, musique, cris, klaxon et divers, tout comme aussi à l'intérieur, la musique top forte.

Pour rappel, le signataire du contrat est personnellement responsable envers le bailleur et le voisinage de tous dommages qui pourrait être causés.

- Le parking peut accueillir au maximum **45 à 50 voitures**.
Le parcage des véhicules est autorisé que sur la propriété de la société.
Pour info, un plan de situation affiché à l'entrée de la Grande salle contre le mur coté cuisine.
- Si nécessaire, veuillez désigner un « **Responsable parking** ». Il est formellement interdit de stationner sur les prés voisins.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer dans les prés ou près du ruisseau. La consigne « **Zone de Tir danger de tir** » doit être respectée.
- Il est possible que vous ayez à supporter certains inconvénients de la campagne que nous ne pouvons pas maîtriser comme : mouches, odeurs, crottes de chiens et divers.

Merci de respecter ces consignes et bon séjour dans nos locaux.

Pendant votre location

A respecter impérativement :

Après 22h00, les nuisances sonores à l'extérieur ne sont pas tolérées comme, musique, cris, klaxon et divers, tout comme aussi à l'intérieur, la musique top forte.

Pour rappel, le signataire du contrat est personnellement responsable envers le bailleur et le voisinage de tous dommages que pourrait être causés.

A prendre avec vous

- Si nécessaire : sucre, sel, poivre, etc.
- Gobelet pour eau ou limonade.
- Linges pour essuyer les verres après le passage à la machine à laver
- Produits de nettoyage pour la cuisine (*frigo et four*) et les toilettes
- Savon, et linge à main pour la zone WC – Toilettes du sous-sol
- Sacs à poubelles.

NB : Pour le récurage des sols, de l'eau de Javel est à votre disposition.

Autres informations

Pour fixer vos décorations à l'intérieur et à l'extérieur, les pointes d'acier ou autre est interdites. Utiliser les goujons et clous spécialement installés pour cela à 2 mètres de hauteur sur les murs latéraux et sur les 3 poutres transversales. Tout autre artifice de suspension est interdit.

- **Pour éviter l'usure et le dérèglement des patins des tables, la mise en place des tables doit se faire à 2 personnes. Ne pas glisser les tables sur le sol.**
- Le chauffage par le sol est réglé à 20 C° par 4 thermostats électroniques et la production de chaleur et faite par une Pompe à chaleur.
En cas de demande de chaleur, une lampe LED rouge est allumée.
- **Important** : Si vous utilisez la **cheminée à feu ouvert**, pour éviter la fumée dans les locaux, n'employez pas la hotte aspirante de la cuisine sinon, ouvrez une fenêtre en imposte et réglez la vitesse d'aspiration de la hotte de la cuisine au minimum.
- **Ne brûlez pas du papier dans la cheminée et surveiller les enfants.**
- **Une machine à laver la vaisselle professionnelle** est à votre disposition. En cas de panne, aucun dédommagement ne peut être demandé... Un doseur ajoute automatiquement à chaque lavage les produits compatibles pour cette machine.
Vous avez à choix 2 programmes de lavage.
Par économie d'énergie, utiliser de préférence le programme court.
Pour plus d'info, consulter la notice d'utilisation « *Dans le classeur sur le tablard de la radio* ».
Rincer à l'eau froide la vaisselle très sale avant le passage au lave-vaisselle et on s'assurera de la propreté avant le rangement.
Les verres peuvent être laver à la machine ensuite, ils seront essuyés à la main avant le rangement.
- **L'eau chaude sanitaire** est chauffée uniquement la nuit de 21h00 à 7h00. La capacité du chauffe-eau est de 300 litres. En cas de forte utilisation, il est possible que l'eau soit froide.

Alors, à bon entendeur, économiser l'eau chaude !

A la fin de votre location

- Les restes de nourriture ne doivent pas être jetés à l'extérieur du bâtiment !
- Pour la cheminée, il faut laisser consumer, entasser le reste des braises sur la grille centrale de la cheminée et laissez consumer. Surtout ne pas jeter les braises à l'extérieur.

Ne pas brûler les nappes en papier et le papier dans la cheminée, c'est très dangereux !

Dans le hall du sous-sol se trouve une armoire dans laquelle il y a le nécessaire pour balayer et récurer les sols des espaces utilisés soit :

- WC + le nettoyage des cuvettes WC, lavabo et la zone urinoir.
- Escaliers et le Hall du sous-sol
- Nettoyer la main courante des escaliers du sous-sol.
- Grande salle et local cuisine
- L'entrée du bâtiment

Toutes les surfaces énumérées ci-dessus sont à balayer et récurer avec de l'Eau de Javel qui est à disposition dans l'armoire à balais au sous-sol.

- Le dosage est de **1.5 dl dans 5 litres d'eau**. Renouveler au minimum 2 à 3 fois l'eau de Javel pour la grande salle.
- Balayer et récurer les emplacements des tables et chaises avant le stockage aux endroits définis par le plan de rangement.
Le plan de rangement est à l'entrée de la grande salle contre le mur cotée cuisine.
- Les tables seront lavées et remises en place **non pliées** aux endroits définis sur le plan de rangement. Ne pas glisser les tables sur le sol et, laisser de la place entre les rangées de table pour permettre la mise en place à 2 personnes.
- Les chaises doivent être empilées par 5 et remise en place aux endroits définis sur le plan de rangement.
- La vaisselle et les services doivent être rangés dans les armoires ou endroits respectif selon la liste des inventaires.
- Les verres utilisés lavés seront laissés dans les casiers ouvert sur le meuble de la grande salle pour la vérification de la conciergerie.
Les verres fendus ou ébréchés ne sont pas remis dans les casiers.
- Les zones extérieures du bâtiment doit-être vérifiée soit :
 - Vider et laver les cendriers.
 - Ramasser les papiers, gobelets, mégots et divers souvenir imprévus.
 - Éventuellement enlever les décorations

Notez bien que lors de la remise de la clé, tous les points ci-dessus seront contrôler et les inventaires vérifiés.

Téléphone de la conciergerie : 026 655 00 93 / 079 215 24 71

Merci d'avoir choisi nos locaux pour vos festivités et, nous supposons que votre bref séjour dans la campagne de Chavannes-les-Forts a été agréable.