

**Navn og efternavn**

**Adresse**

**Postnummer og By**

**Simmelkær, 01-01-2020**

**Lejekontrakt nr. xxx:**

Lokaleleje:

Lejemålet gælder *dato*

Lokaler der er lejet er hele huset incl. køkken, entre og toiletter

Pris for lokaleleje = *pris*

Adgang tidligst dagen før kl 18.00 og aflevering senest dagen efter kl. 12.00

Lejer og dennes gæster/personale må under lejemålet kun færdes i de lejede lokaler.

Ekstra betaling udover lokaleleje:

1. Leje af service: *antal gæster* \* 5,00 = *servicepris*.
2. Køb af papirsduge kan aftales med udlejer.
3. Hvis huset er ledigt, kan lejeperioden udvides til forberedelser og oprydning med 300,- pr. påbegyndt dag.
4. Ødelagt service og inventar: se lejevilkår bilag 1 under "ordensregler og praktiske informationer"
5. For aflysning senere end 6 mdr. før festen i konfirmationsperioden April og Maj betales der kompensation på. 1000,- for tabt indkomst.

Nøgle:

Nøgler udleveres og afleveres efter aftale med udlejer. Ved bortkomne nøgler skal der betales for omkodning og et nyt sæt nøgler.

Bilag 1: Lejevilkår:

Lejevilkår accepteres ved underskrift af denne kontrakt.

Bilag 2: Køkkenpersonale og rengøring:

Vi formidler kontakten til køkkenpersonale. Vi har ikke ansvaret for eventuelle uoverensstemmelser eller ekstra omkostninger imellem lejer og køkkenpersonale.

Rengøring er med i lokalelejen - dog kræver vi 130,- pr. påbegyndt time, hvis huset ikke afleveres som angivet i lejevilkårene.

Dato :

01-01-2020

Underskrift udlejer:

Dato :

Underskrift lejer:

## **Bilag 1: Lejebetingelser:**

Vi vil gøre alt for, at huset er klar og brugbart, når I lejer Simmelkærhus, men skulle der mod forventning være problemer, er I velkommen til at kontakte:

Berit Skovlod Kold	21 29 45 65 (primær kontakt)
Frederik Hoff	20 23 53 84
Jean Eden	29 45 90 84

## Ordensregler & praktiske oplysninger:

Nyttige oplysninger ved lejemålets start:

- I inventarlisten er prisen for ødelagt eller bortkommen service og inventar angivet. Venligst gennemgå listen, da I vil blive opkrævet for manglende/ødelagt service. Ved fejl eller mangler, kontaktes en af ovenstående personer.
- Brugsinstruktioner på køkkenudstyr vil være synlige og skal gennemlæses før brug.
- Varmtvandsbeholder er placeret på væggen mellem køkkenvaskene.
- Udsugning i store og lille sal er placeret ved døren ind til den store sal.
- Udsugning i køkkenet er placeret ved varmtvandsbeholderen.
- Lys og udsugning til emhætte findes på væggen mellem ovn og køkkendør.
- Affalds- og flaskecontainer er placeret udenfor nær køkkendøren.
- Gulvaskemaskinen, som står på handicaptoliet under puslebordet, må ikke anvendes.
- Batterilys forefindes i depotrummet bag ved scenen (medbring selv batterier).
- Viskestykker, karklude, køkkenrulle, opvaskemiddel, affaldsposer er til fri afbenyttelse.
- Fryseposer, plastfolie, alufolie og beholdere til madrester skal medbringes af lejer.
- Der forefindes toiletpapir, håndsæbe og rene håndklæder på alle toiletter.
- Der forefindes puslehynde og servietter/klude på puslebordet på handicaptoliet.
- Huset er handicapvenligt, og der findes køreramper.

Lovpligtig information fra BRMV (Brand & Redning Midtvest) og generelle ordensregler:

- Placering af brandsluknings- og førstehjælpsudstyr og nødudgange ses på plantegning som hænger synligt i entre og køkken.
- Flugtveje skal være ryddet i hele deres bredde i hele lejeperioden.
- Der må maksimalt være 150 gæster i huset ad gangen.
- Det er ikke tilladt at ryge indendørs i forsamlingshuset.
- Overnatning i huset er ikke tilladt.
- Af hensyn til naboer har lejer ansvaret for, at støjende adfærd uden for huset begrænses. Kl. 02.00 skal der slukkes for musikken, eller skrues ned, vinduerne lukkes (udsugning kan anvendes i stedet) og udendørsophold minimeres i videst muligt omfang.

## Forsikring:

Forsamlingshuset har lovpligtige forsikringer, men forsikringen dækker ikke for personer, som måtte komme til skade under udlejning af huset. Heriblandt heller ikke anbefalet køkkenhjælp. Forsamlingshuset hæfter ikke for glemte eller forsvundne sager.

## Checkliste ved aflevering:

Denne checkliste anvendes af lejer ved lejemålets afslutning. Overholdes dette ikke, ser vi os nødsaget til at opkræve pr. udbedringstime. Timeprisen for udbedringen af ikke udførte opgaver, er 130,-/time.

<b>BETALING UD OVER LOKALELEJE (Info på brun Kuvert som udleveres på udlejedagen)</b>	
Manglende/ødelagt service og inventar betales ved aflevering af nøgle	
Udvidet lejemål betales ved aflevering af nøgle	
Skader på bygninger informeres ved aflevering af nøgle	
<b>GENERELT</b>	
Alt opkast, spild og stort affald er fjernet i alle rum indendørs samt på udendørsarealer	
Alle gulve er fejtet og gjort klar til vask	
Klude, viskestykker, håndklæder m.v. er lagt i den hvide vaskekurv	
Vinduer er lukket, døre låst samt lys og varme er slukket	
Borde og stole stilles som anvist i flipmappe placeret i køkkenet	
Dannebro skal hænges på tørresnoeren i kælderen, hvis det er blevet vådt	
<b>KØKKENET</b>	
Køkkenet er ryddet, alle overflader er aftørret og rester af mad og andet er fjernet	
Alt service er vasket op, aftørret og stillet på sin plads	
Køleskabe og fryser er rengjorte, strømmen er afbrudt og dørene stående åbne	
Kaffemaskine, opvaskemaskine, ovn og komfur er rengjort som anvist på instruktioner	
Varmtvandsbeholder i hjørnet ved vaskene er slukket (strømafbruder + cirkulationen)	
Udsugning ved døren ind til den store sal er slukket	
Udsugning og lys til emhætte er slukket (på væggen mellem indgangsdør og ovn)	
<b>STORE SAL OG LILLE SAL</b>	
Borde og stole er tørret af	
Stole, der er spildt på, er afvasket og stillet ustabet midt i den store sal	
Display køleskab er rengjort, strømmen afbrudt og døren stående åben	
Udsugning i lille sal er slukket (hvis boks på væggen ved vinduer)	
<b>SCENE/LEGERUM</b>	
Legetøj på scenen er sorteret og lagt i korrekte kasser og skuffer, tegne-/spillebord tørret af	
<b>UDENDØRSOMRÅDER</b>	
Hynder lagt i hyndeboxen – tilsmudsede og våde hynder lægges på bordet i køkkenet.	

## Bilag 2: Køkkenpersonale

### **Hjemmelavet mad !**

Du kan få ideer til menuen og hjælp til indkøb, borddækning, madlavning, servering og oprydning. Du skal selv kontakte Simmelkærhus's tilknyttede kogekoner og aftale nærmere.

Bodil Thusgaard Kristansen, Lind  
Mobil. 22 90 17 94

Jeanette Agerskov, Aulum  
Mobil 24 52 42 75

### **Lettere madlavning/ mad udefra !**

Du kan få ideer til menuen og hjælp til indkøb, borddækning, madlavning, servering og oprydning. Du skal selv kontakte Simmelkærhus's tilknyttede køkkendamer og aftale nærmere.

Berit Pedersen, Simmelkær,  
Mobil 28 79 69 54

Jeanette Agerskov, Aulum  
Mobil 24 52 42 75

