

[Navn & Efternavn]

[Gadenavn & Nr.]

[Postnummer & By]

Angående udlejning [Dag & Dato]

Lokaleleje

[lokalet der ønskes lejet] incl. køkken, entre og toiletter [pris]

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

Faktura betales senest 1 uge efter aflevering.

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]*
2. Køb af airlaidduge og papirservietter kan aftales med udlejer.
3. Lejeperioden kan udvides til forberedelser og oprydning med 400,- pr. påbegyndt dag.
4. Ødelagt service og inventar: se lejevilkår bilag 1 under "ordensregler og praktiske informationer"

Nøgle:

Nøgle udleveres og afleveres efter aftale med udlejer. Ved bortkomne nøgler betales for omkodning.

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 150,- pr. påbegyndt time, hvis huset ikke afleveres som angivet i lejevilkårene.

Jeg har læst og forstået lejekontrakten:

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:

Thomas Kristensen 50 22 04 81 (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 sal er placeret ved døren ind til den store sal og lille sal ved vinduerne (hvid boks).
- 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.
- Gulvvaskemaskinen, som står på handicaptoliet under puslebordet, må ikke anvendes.
- Batterilys (Kerte- og bloklys) forefindes i kælderen (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 papirshåndklæder 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.

Lejers forpligtigelser til afleveringen af huset efter leje:

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.

BETALING UD OVER LOKALELEJE (Info på brun Kuvert som udleveres på udlejningen)	
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	
GENERELT	
Alt opkast, spild og stort affald er fjernet i alle rum indendørs samt på udendørsarealer	
Alle gulve er fejlet 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	
Dannebro skal lægges ud over stole i lille sal, hvis det er blevet vådt	
KØKKENET	
Alle overflader er aftørret: borde, skabe, vindueskarme, rulleborde.	
Rester af mad og affald er fjernet og smidt i udendørs container	
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	
Udsugning ved døren ind til den store sal er slukket	
Udsugning og lys til emhætte er slukket (på væggen mellem indgangsdør og ovn)	
STORE SAL OG LILLE SAL	
Borde og stole er tørret af	
Stole, der er spildt på, er afvasket og stillet ustabledt midt i den store sal	
Display køleskab er rengjort, strømmen afbrudt og døren stående åben – placeres i lille sal	
Udsugning i lille sal er slukket (hvid boks på væggen ved vinduer)	
SCENE/LEGERUM	
Legetøj på scenen er sorteret og lagt i korrekte kasser og skuffer, tegne-/spillebord tørret af	
UDENDØRSOMRÅDER	
Hynder lagt i hyndeboksen – tilsmudsede og våde hynder lægges på bordet i køkkenet.	

Bilag 2: Køkkenpersonale

Hjemmelavet mad

Vi har lige i øjeblikket ingen kogekone tilknyttet Simmelkærhus.

Serverings personale

Hjælp til bestilling, borddækning, forberedelse af maden, servering og oprydning. Du skal selv kontakte Simmelkærhus's tilknyttede køkkendame og aftale nærmere.

Berit Pedersen, Simmelkær,
Mobil 28 79 69 54

Mad udefra

Områdets gode og afprøvede kokke som laver fantastisk mad.

Irenes Grill og Catering, Simmelkærhovedgade 5, 7451 Sunds, 97144041
Henriks Landkøkken, Ikastvej 50, Ilskov, 7451 Sunds, 51234206
Birkkjær, Søbjergvej 10, Tulstrup, 7430 Ikast, 97250505

Lokale specialiteter

Mary's Vin & Bøf, Bækvej 15, Simmelkær, 7451 Sunds, 30899174

De sælger også egenproduceret vin fra den lokale vingård. Fra deres egen opdrættede kronstyr sælger de blandt andet spegepølser, bøffer, røget mørbrad og meget mere. Ring og hør mere om udvalget af diverse specialiteter.