



BRASSERIE  
RENAUX

# Descriptif « événements »

Ce document a pour but de vous informer sur notre manière de procéder afin que nous soyons les plus efficaces possible. Il permet également de prévenir les pertes de temps liées à un mauvais rangement ou un mésusage du matériel, ce qui évitera une surfacturation éventuelle par la brasserie.

## La Livraison

- Nous voulons que la livraison puisse se faire efficacement et dans les meilleures conditions possibles. Merci de vérifier l'accessibilité de votre salle/terrain pour livrer directement sur palette les boissons et sur chariot les tables et bancs.
- Il vous est demandé de **CONTRÔLER** absolument tout ce qui vous a été livré (boissons et matériel) **AVANT** le début de votre festivité. Le livreur vous a remis un bordereau de livraison afin que vous puissiez réaliser votre inventaire.

⇒ En cas de boissons manquantes et/ou de matériel cassé, sale ou manquant également, **PREVEZ DIRECTEMENT** la brasserie par mail ou par téléphone.

Si, nous n'avons pas de retour de votre part, nous considérerons que la livraison est complète.

=> 071/450704 – [info@brasserie-renaux.be](mailto:info@brasserie-renaux.be)

## La Festivité et le Rangement



Pompe 1/2 R.

### POMPES

L'utilisation de pompe nécessite parfois quelques petits rappels :

- Les pompes doivent être purgées\* **AVANT** de les brancher. En effet, nous essayons de les rincer entre chaque utilisation et le risque est que les tuyaux gèlent et bloquent le débit.

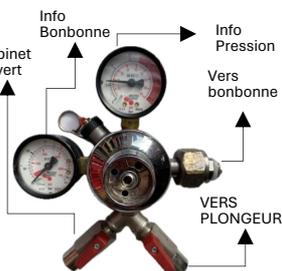
\*Purger : brancher le(s) fût(s) et faire venir la bière jusqu'au robinet de pompe.

- Brancher votre pompe 1/2 robinets 3h avant votre Event et votre pompe 3/4 robinets 4h avant l'Event sauf contraindication du livreur. Vous pouvez vérifier la formation du banc de glace à l'intérieur de la cuve le cas échéant.

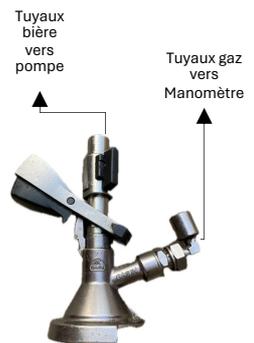
- **ATTENTION : NE JAMAIS TOUCHER AU MANOMETRE.** Ils est déjà réglés pour un service optimal (entre 1,9 et 2,1 Bar de pression).



Pompe 3/4 R.



Manomètre



Plongeur

=> Si vous rencontrez un souci, **il vaut toujours mieux APPELER la brasserie AVANT de chipoter** au matériel au risque de le dérégler ! Nous intervenons trop souvent pour des ajustements à réaliser suite à l'intervention de clients voulant modifier eux-mêmes les réglages.

### FRIGOS

Nous nous efforçons de maintenir nos frigos **PROPRES**. Cependant, nous constatons que bien trop souvent, nous les récupérons totalement souillés. Nous ne pouvons les nettoyer derrière chaque client, ce qui ferait augmenter le prix de location considérablement. Nous vous demandons donc d'y veiller en bon père de famille afin que les utilisateurs qui vous suivent puissent profiter d'un frigo propre. NB : il est **FORMELLEMENT INTERDIT** d'y mettre de la nourriture, sous peine d'amende en cas de contrôle par l'AFSCA.

=> Le nettoyage de frigos sales sera facturé 50€ htva.

Veillez à **contrôler régulièrement vos frigos**, en effet, ils fonctionnent avec un froid statique qui parfois congèle les marchandises. **Ne laissez pas tourner vos frigos la nuit** au risque de geler vos boissons.

### LES URGENCES / DEPANNAGES

Nous avons un service de garde qui assure les dépannages sur la ligne habituelle **071/450704**. Hors des heures d'ouvertures, une déviation automatique est prévue après le message du répondeur.

Nous privilégions un enlèvement à la Brasserie pour les marchandises. Nous serons dès lors, dans l'obligation de vérifier la pertinence du dépannage sous réserve de vous demander une participation pour le travail et/ou la livraison qui auraient été inutile.

# Descriptif « événement » suite...



BRASSERIE  
RENAUX

## VERRES

Les verres, comme les frigos, sont amenés dans l'état dans lequel les précédents utilisateurs nous les ont remis. Ils sont stockés dans notre hangar, il faut prévoir de les nettoyer **avant et après** votre événement.

Les verres vous sont fournis à titre gracieux, cependant, toute casse sera facturée.

Ex :

- Verre à Jupiler : 1,2€ htva
- Verre à Eau/long Drink : 2,5€ htva
- Verres à vins / Flûtes : 3€ htva
- Verres à spéciales : 3,5€ à 5€ htva

Il est donc **important de vérifier** que les verres n'arrivent pas cassés à la livraison.

### Rangement des verres :



Par 20 – Bac vert clair

- Jupiler
- Soft Drink (larges)
- Vin



Par 10 – Bac vert foncé en quinconce

- Hoegaarden Blanche
- Bass
- Kriek



Par 24 – Bacs rouges et jaunes

- Long Drink
- Flûtes

Les verres à bières spéciales et sans marques sont à remettre dans les boîtes en cartons ad-hoc

Merci de veiller à cela lors de votre rangement

## Petit matériel / évier-support

Merci de veiller à nous retourner ce matériel dans un état correct, propre et complet. Ce matériel étant devenu relativement cher, nous sommes désormais obligés de facturer les manquants. (Exemples ci-dessous)



Tire-Bouchons  
2,5€ htva



Plateaux  
15€ htva



Trompettes  
10€ htva



Brosse  
25€ htva



Décapsuleur  
3€ htva

## Tables et Bancs de brasserie

Les **tables de 50cm** de large et les bancs sont à remettre sur les chariots par piles de **10 Tables, 20 bancs en alternance (1T – 2B – 1T – 2B)**, avec les **pieds (fers) vers le HAUT**.

**NE PAS MELANGER** les **tables de 63cm** de large et les empiler par **20** sur un chariot.

Les **ensembles sur palettes** sont à ranger par pile de 15 tables et 2 piles de 15 bancs pour que rien ne dépasse de la palette sur la largeur (n'hésitez pas à photographier la disposition à la livraison)

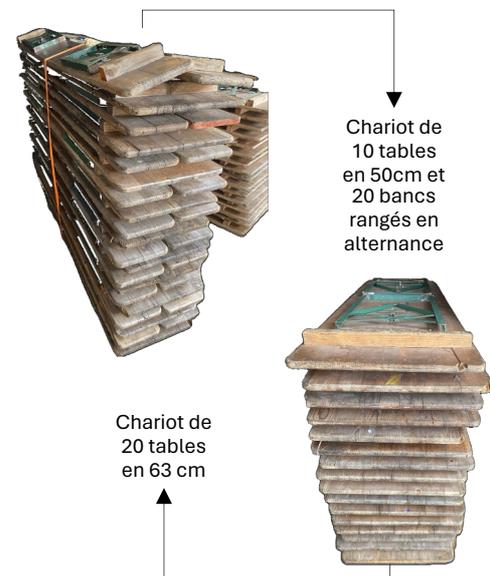
Merci **d'aligner tout le matériel en largeur** sinon le chariot ne rentrera pas dans le camion !

NB : même si nous réparons régulièrement notre matériel, nous sommes conscients qu'il vieillit, c'est pourquoi il est loué à prix très démocratique.

## Remise en place des marchandises avant reprise

Pour la reprise de votre festivité, il est demandé de **NE RIEN REMETTRE SUR PALETTE AVANT NOTRE ARRIVEE** (hors fûts pleins s'y trouvant déjà à la livraison). Cela permettra à notre équipe de reconstituer celles-ci en réalisant directement l'inventaire.

=> Il est cependant demandé de prédisposer les bacs totalement **VIDES ensemble** par variété, les **PLEINS ensemble** par variété et les entamés au milieu. Cela évitera les erreurs et permettra un gain de temps non négligeable lors de la reprise.



**Un grand merci pour votre compréhension et votre participation afin que votre festivité soit une réussite, et notre service optimal !**