

Consignes utiles pour la remise en ordre de notre matériel

Le respect des consignes suivantes permettra une vérification rapide, en toute justesse et sans surcoût. Merci d'être notre partenaire !

Chers clients, comme le prévoient nos conditions générales, tout le matériel doit être **reconditionné soigneusement par sorte** dans les emballages d'origine, tel que reçu lors de votre enlèvement en nos locaux ou lors de votre livraison.

La porcelaine, les verres et les couverts sont repris **SALES** mais **TRIÉS**. Il est nécessaire de vider les assiettes, verres, tasses et tout récipient de leur contenu.

Le matériel de cuisine (fours, plaques de cuisson, friteuses, ...) doit être **vidé de toute graisse et nourriture !**

Le mobilier doit être rangé sur les chariots de transport et **NETTOYÉ**. Avant de replier le mobilier, il est primordial d'ôter toutes étiquettes, ficelles, bandes autocollantes ou adhésives qui auraient été placées.

Malheureusement, le non-respect de ces consignes peut entraîner une surfacturation au taux horaire de **45 euros HTVA** pour la surcharge de travail occasionnée.

Voici quelques conseils à transmettre aux personnes en charge de la remise en état de votre commande, pour un rangement facile et optimal :

💡 Astuce : pour faciliter la remise en ordre, n'hésitez pas à prendre une photo de votre commande avant son utilisation.

1. LA VERRERIE

Merci de remettre les verres **TRIÉS** dans leur casier d'origine, **VIDÉS** de leur contenu et placés dans le sens initial (**PIEDS VERS LE HAUT**).

💡 Chaque casier possède une étiquette reprenant la sorte de verre.



2. LES COUVERTS

Merci de restituer les couverts **TRIÉS** par **SORTE** et par **TAILLE**.



3. LA PORCELAINE

Merci de remettre les assiettes dans leur bac d'origine **SUR LA TRANCHE** (pas à plat), triées par **TAILLE** et par **MODÈLE**.



4. LE LINGE

Attention : toute trace de bougie, de marqueur, de Bic, ... ou tout dégât (trou de cigarette, déchirure, moisissure, ...) sur les nappes entraînera malheureusement automatiquement la facturation du nappage atteint.

Merci de **SECOUER** vos nappes et serviettes au débarrassage.

Si votre linge est **MOUILLÉ**, il est utile de le faire **SÉCHER** avant de le reconditionner dans les mannes prévues à cet effet, afin d'éviter les moisissures irrécupérables. Merci de séparer les nappes des serviettes.



5. LES TENTES ET TONNELLES PLIANTES

Pour les tentes pliantes, merci de respecter ces quelques consignes de rangement et d'utilisation :

✓ RANGEMENT :

- Laisser sécher les tentes avant de les replier
- Ôter toutes étiquettes, ficelles, bandes autocollantes ou adhésives présentes sur les toiles et structures
- Replier les côtés
- Fermer les éventuelles tirettes des portes
- Ranger le tout dans les housses de protection prévues à cet effet
- Remettre l'ensemble sur palettes ou dans les racks, comme reçu au départ

✓ UTILISATION :

- Ne pas utiliser de BBQ, friteuse, plaque de cuisson, ... sous la tente
- Vérifier que tout appareil de chauffage (champignons, chauffe-terrasses, radiants, canons à chaleur, ...) soit situé à plus d'1 mètre des toiles de côté et/ou de la toiture
- Éviter de vous placer sous un arbre : cela pourrait rapidement entraîner des salissures anormales

⚠ Si les tentes reviennent sales, un forfait de 50 euros HTVA/tente sera facturé

Par ces gestes simples, vous contribuez, jusqu'au bout, à la réussite de votre événement.

L'ensemble de notre équipe vous remercie pour votre collaboration et votre confiance.

À très vite,

L'équipe LBA Location