

Huurdocument voor Huurders

Datum	
Naam huurder	

Gelieve eerst (en achteraf) de meterstanden van stookolie en gas in te vullen. Dit is belangrijk voor een correcte afrekening van de nutsvoorzieningen.

	Voor verhuur	Na verhuur
Gasmeter (keuken)		
Mazoutmeter (podium)		

Eventuele schade (glazen, borden, ...) graag hieronder noteren. Een glas of bord kan al eens sneuvelen, maar het is correct om dit te melden. Bij nalaten of bij grote hoeveelheden schade en/of vermiste materialen zullen deze aan de huurder worden aangerekend.

Heeft u nog andere opmerkingen of zaken die u graag wilt melden? Noteer deze hieronder. Uw feedback is waardevol voor ons:

Tot slot vragen we u om de controlelijst op de achterkant af te gaan.

Handtekening

Controlelijst

Met deze checklist controleren we of alles in orde is bij het einde van de verhuur. Indien dit niet het geval is, kunnen extra kosten worden aangerekend. Dank voor uw begrip.



	In orde (✓)
Meterstanden noteren	
Keuken en togen (indien gebruikt)	
Servies gereinigd en terug in kast geplaatst	
Glazen afgewassen, afgedroogd en proper terug op de juiste plaats gezet	
Friteuse leeggemaakt en het vet meegenomen	
Koffie percolators leeggemaakt en uitgekuist	
Afwasmachine is leeggemaakt en gekuist	
Werkbladen en spoelbakken zijn afgekuist	
Gasvuren gekuist en gaskranen toe (de kraan in de kast NIET sluiten)	
Ovens en bakplaten gekuist	
Eigen materiaal en afval	
Afval en eigen materiaal meegenomen uit keuken en achter de togen	
Afval meegenomen uit de kleine vuilbakjes in de toilethokjes	
Schoonmaken	
Tafels afgekuist, opgestapeld in het midden van de zaal	
Stoelen opgestapeld per 8 bij de tafels	
Zaal uitgeborsteld (ook achter de toog)	
Controle van de wc's	
Uitzetten	
Chauffages dichtgedraaid & thermostaten afgezet	
Koelinstallaties afgezet en proper achtergelaten	
Deuren van de frigo's op een kier gezet voor de verluchting	
Verlichting uitgeschakeld	