



Huur Pasta-machine

Geachte,

Eerst en vooral willen wij u vriendelijk bedanken voor de huur van onze pasta-machine!

Om alles zo eenvoudig mogelijk te laten verlopen vindt u hier wat praktische informatie over de machine en de producten.

De pasta-machine zelf: handig om weten

- De pasta-machine werkt volledig automatisch. U duwt op de knop van het toetsenbord en het mandje gaat naar beneden en komt naar boven wanneer de pasta gaar is.
- De pasta-machine werkt met een waterpomp, zodat de machine zichzelf dus automatisch aanvult met water uit de Jerrycan.

De producten: pasta's, sauzen, bekertjes, ...

- De **pasta's** worden **diepgevroren** bewaard, gelieve hier rekening mee te houden.
- De **sauzen** worden **buiten koeling** bewaard.
- Verder kunnen wij u ook nog **pasta-bekertjes, vorkjes, gruyère, ...** aanbieden.
- Indien u **veel personen** wil bedienen **op een korte tijdsspanne** gebruikt u best een **micro-golfoven** om de sauzen op voorhand wat op te warmen. 2 à 3 min. (in de zak) in de micro-wave volstaat!
- Na het evenement **nemen wij** alles wat nog in goede staat is (wel geen pasta's, uit voedselveilige overwegingen) **terug**. U bent dus beter dat u iets meer besteld en genoeg heeft, dan te weinig ... Alles wordt toch pas afgerekend na het terugbrengen/ophalen van de machine.
- Het is op voorhand heel moeilijk in te schatten **hoeveel pasta's en sauzen** u nodig zal hebben. Dit hangt vooral af van verschillende factoren: wat is het publiek op uw evenement (vb. babyborrel, hongerige voetballers na een training, kerstmarkt, ...)?, hoe vol vult u uw bekertjes?, zijn er andere eetgelegenheden op uw feest?, mogen de gasten 2 bekertjes nemen?, ... Hierbij geven wij u **een kleine indicatie**:

In een pastabekertje doet u: +/- 300 gr. Pasta (= **35-45 bekertjes = 10 kg pasta**)
 +/- 130 gr. Saus (= **35-45 bekertjes = 6 kg. saus**)

- Een perfecte kostprijsberekening is dus moeilijk op voorhand te bepalen omwille de onduidelijkheid over het aantal personen/bekertjes op uw evenement. 1 zaak staat vast: "**hoe meer personen, hoe voordeliger de huurprijs/persoon.**"

De verhuur:

- Na de verhuur hopen wij de machine **in goede staat** terug te krijgen (sausbakjes gereinigd, water uit de bain-marie, ...)! In het andere geval zien wij ons verplicht een extra kost aan te rekenen (zie verhuurovereenkomst).
- De verhuurprijs bedraagt **100€/dag** (excl. Btw)
- Deze machines worden veelvuldig verhuurd. U checkt dus best snel even de beschikbaarheid.