



DEMANDE DE LOCATION D'UNE SALLE COMMUNALE

RESPONSABLE :

Michael Vogel

Tel : 267889-31 / 691480461

Fax : 267889-37

michael.vogel@betzdorf.lu

20, rte de Luxembourg

L-6910 Roodt/Syre

à envoyer au Fax N° 26 78 89-37!

DATE _____

L'ASSOCIATION / LE CLUB _____

ou la personne PRIVEE (Nom, prénom) _____

ADRESSE _____

L - _____,

N° de Téléphone _____

***N° de GSM** _____

Adresse E-Mail _____

demande la salle _____

localité _____

pour la date du _____

à l'occasion de _____

de _____ heures à _____ heures

Montage en date du _____ Démontage en date du _____

prévoit environ _____ personnes

nécessite _____ estrades (Bühnenelemente)

_____ tables _____ chaises _____ tables hautes

scène micro pupitre

installation projecteur „BARCO“ écran (Leinwand)

machine à café

concession (requis en cas de vente de boissons !)

Remarque(s) : _____

Prix de location:

Merci de consulter le règlement « location de salles communales »
sur www.betzdorf.lu, « règlements »

*** champs à remplir obligatoirement**

CONDITIONS DE LOCATION

(partie intégrante de la demande de location)

1. La demande écrite et le programme de l'organisation doivent être remis à l'administration communale au moins un mois avant l'organisation.
2. La demande pour dispense spéciale de cabaret (nuit blanche) et éventuellement la demande de transfert de la concession de cabaretage doivent être faites dans le même délai.
3. Les chaises, tables etc. disponibles sont à disposer par la société organisatrice.
4. Après l'organisation, les chaises, tables etc. appartenant à la commune sont à rassembler en un endroit à désigner par la commune et les locaux sont à nettoyer proprement. Les travaux de nettoyage doivent être terminés dans les 24 heures mais en tout cas avant la prochaine manifestation.
La société organisatrice s'engage à subvenir aux dégâts causés aux installations et les frais de nettoyage en cas de besoin.
5. L'organisateur s'engage à respecter les dispositions de la convention établie entre la commune et la gérante (le gérant) du débit de boissons.
6. Les taxes communales prévues pour la location du Centre Culturel/ de la salle des Sports et pour la mise à disposition de la concession de cabaretage sont à régler à l'administration communale dans un délai de 30 jours après réception de la facture.
7. L'assurance « responsabilité civile » de la commune couvre les manifestations, réunion, etc. des associations locales. Toute personne privée, toute entreprise et toutes les associations qui n'ont pas leur siège dans la commune de Betzdorf sont censées avoir contracté une assurance en responsabilité civile pour leurs manifestations.
8. Loi du 1^{er} septembre 2006 relative à la lutte antitabac: La loi susmentionnée interdit, entre autres, de fumer dans les halls et bâtiments communaux (par ex.: centres culturels, établissements scolaires, cours de récréation, halls sportifs, buvettes). Afin d'éviter les sanctions prévues par la loi, vous êtes priés de veiller strictement au respect de cette interdiction dans le cadre de l'organisation de manifestations dans les bâtiments communaux.
9. Pas d'alcool aux moins de 16 ans.
La loi de cabaretage (29.06.1989) interdit de servir de l'alcool aux moins de 16 ans. Depuis le 29.12.2006, il est également interdit de vendre ou d'offrir à titre gratuit des boissons alcooliques aux moins de 16 ans. En cas de non respect de cette interdiction, la personne responsable risque une amende entre 251 et 1000 euros.
10. Suite au contrat de fourniture conclu entre la Brasserie de Luxembourg et l'administration communale, toutes les bières (fût et bouteille) doivent être produits de la Brasserie du Luxembourg et achetées auprès du dépositaire régional de la brasserie, à savoir :

DEPOT RUPPERT
6B, rue de la Moselle
L-5435 OBERDONVEN
Tel. : 76 00 81 – 1
Fax. : 76 00 81 – 30
info@ruppert.lu

Signature du demandeur / responsable

lu et approuvé, le _____

Pour accord
Berg, le _____ 200_____

Responsable du service réservation _____

Recommandations aux débiteurs de bière

Local de stockage des fûts

- Nettoyez régulièrement ce local
- Evitez d'y stocker des produits souillants
- Respectez le principe du "first in-first out" au niveau des fûts

Connexions

- Ne laissez pas traîner la tête de connexion par terre
- Nettoyez régulièrement la tête
- Prévoyez de l'eau courante et du matériel de nettoyage

Conduites

- Ne laissez pas la bière dans les conduites pendant la nuit
- Faites nettoyer les conduites régulièrement
- Renouvelez les conduites opaques

Comptoir

- Rincez et nettoyez le robinet de tirage à l'intérieur
- Nettoyez les différentes surfaces du comptoir
- Utilisez des produits de nettoyage adaptés

Verres

- Renouvelez fréquemment le nettoyant et l'eau de rinçage
- Nettoyez les verres avec des produits adéquats
- Stockez les verres dans un endroit propre et sec

Cafetier

- Surveillez votre hygiène personnelle (hygiène des mains)
- Mettez une tenue propre
- Evitez les outils superflus

Vous voulez des informations supplémentaires? Adressez vous à:

Laboratoire National de Santé
Contrôle des denrées
alimentaires
Tel: 49 11 91 - 367

Direction de la Santé
Inspection Sanitaire
Tel: 478 - 56 58

Administration des Douanes
et
Attributions Sécuritaires
Tel: 29 01 91 - 239

Recommandations aux organisateurs et aux personnes qui manipulent des denrées alimentaires offertes à l'occasion de fêtes locales

Portez une tenue de travail propre

Couvrez vos cheveux en portant un calot.

Ne fumez pas pendant la préparation des denrées alimentaires

Lavez-vous les mains

A cet effet, vous devez disposer d'un lavabo à l'eau courante, de savon liquide désinfectant et de serviettes à usage unique.

Contrôlez vous-même la bonne qualité et l'origine des produits à préparer

P.ex. origine des denrées alimentaires à partir d'un établissement agréé par le Ministère de la Santé, étiquetage conforme

Conservez les bons de commande et factures

ils seront exigés lors des contrôles sanitaires.

Respectez les températures

Vous devez disposer d'un ou de plusieurs réfrigérateurs pour la conservation des viandes, poissons, crèmes, pâtisseries et autres.

Utilisez des matériaux inertes

Vérifiez si les surfaces en contact avec les viandes ou poissons (grill) sont en inox

Surveillez l'hygiène personnelle

Veillez à ce que les personnes qui manipulent des denrées alimentaires aient à leur disposition des WC avec lavabo équipé pour l'hygiène des mains.

Au cas où vous offrez des menus complets

Ayez recours à des personnes ou établissements qualifiés disposant des autorisations requises en la matière

Pour tout renseignement, adressez vous à la :

DIRECTION DE LA SANTE
INSPECTION SANITAIRE
5A, RUE DE PRAGUE
L-2348 LUXEMBOURG
TEL: 478-5658

Références:

Règlement ministériel du 6 janvier 1993 fixant les conditions dans lesquelles certains produits de viande et de poisson peuvent être vendus dans des circonstances spéciales.

Règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.