www.amstein.ch

FORMULAIRE CASH & CARRY

ZI La Veyre B2 - 1806 St-Légier - 021 926 86 04 - magasin@amstein.ch - www.amstein.ch

Documentations

Marche à suivre 3

Conditions manifestation 4-5

Demande de réservation 6

Formulaire de commande 7-9

Liste des fûts et matériels 10-11

Répartion Tireuse 12-13

ZI La Veyre B2 - 1806 St-Légier - 021 926 86 04 - magasin@amstein.ch - www.amstein.ch

1. Prendre connaissance des conditions générales - P. 4-5
2. Remplir le formulaire demande de réservation - P. 6
3. Remplir le bulletin de commande du matériel manifestation et marchandise - P. 9
4. Renvoyez-nous les documents par e-mail à magasin@amstein.ch .

Important

Merci, de bien remplir tous les documents afin de traiter votre demande.

Conditions Manifestation 2024
Livraison / sur facture

1. Prix des locations du matériel de manifestation : voir p°9
2. Location

   A. Tireuses à bière : à partir de 90 litres de bières Amstein (voir P°10-11) consommés par robinet, la location est offerte (soit facturée et créditée ensuite).

   B. Pour les produits hors liste : une location sera demandée quel que soit le volume de bière achetée et après validation de la direction.

   C. Les frigos sont loués uniquement si un minimum de 240 bouteilles est vendu par frigo.

3. N/A

4. N/A

5. Commande

   A. Délais : Un délai minimum de 6 semaines avant la prise de la marchandise est nécessaire pour fournir un service de qualité.

   B. La réservation doit obligatoirement être effectuée au moyen du formulaire. (page 7,8)
   (Délais de réservation: nous vous rendons attentif au fait que nous avons une quantité limitée de matériel et qu'à certaines périodes de l'année il nous est impossible de satisfaire toutes les demandes, veuillez donc être prévoyant)

   C. Modifications : aucune modification n'est autorisée dans les 3 jours précédents la prise de la marchandise.

6. N/A

7. Responsabilités

   A. Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA. Il incombe au locataire d'assurer à ses frais le matériel et les boissons consignées. Les dommages et les réparations seront facturés au locataire à la valeur de remplacement du matériel/des boissons et qui se réserve le droit de demander des dédommagement et intérêt et à doubler les prix de location aux contrevenants. Le locataire est responsable envers AMSTEIN SA.

   B. Il doit être assuré par le responsable contre les dommages (vols, dégâts d'eau, incendie, ou autres causés par des tiers) et être soigneusement traité et rendu lavé et propre.

   C. Les éventuels travaux supplémentaires d'AMSTEIN SA pour le nettoyage du matériel sale seront facturés au locataire en fonction du temps investi (tarif de CHF 65.-/heure)

   D. Le matériel avec une alimentation est livré sans cable de rallonge. Il incombe au locataire de garantir le branchement des appareils électriques conformément aux normes SEV.

8. Utilisation conforme

   Le stockage des produits alimentaires et plus particulièrement de poissons, viandes et fromages dans les unités réfrigérantes est interdit. Il est également interdit de cuisiner ou de faire des grillades à l'intérieur des tentes de débit.Ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par AMSTEIN SA ou d'en poser de nouveaux. En cas de non-respect de ces conditions, AMSTEIN SA facturera un forfait de CHF 500,-.

9. Condition d'utilisation des tireuses à bière

   Il est de la responsabilité du client de lire les notices de mise en service sur les tireuses ou de se renseigner quant au fonctionnement des installations de bière pression lors de la livraison.Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.

   NE PAS OUBLIER DE REMPLIR LA CUVE DE REFROIDISSEMENT D'EAU.

10. Retour de marchandises

   Doit être précisée lors de la commande.

   Les retours sont acceptés et crédités à 90% de la valeur d'achat uniquement **dans leurs emballages d'origine,** en caisses/packs complets, tels que livrés, non-entamés, non endommagés, non étiquetés par le client et en parfait état.

   Les bouteilles d'alcools forts uniquement sont repris à l'unité, mais au maximum en quantités inférieures ou dans leurs cartons d'origine.

   Notice sur l'ordonnance sur les denrées alimentaires *** pour information ***

   Lors de manifestations, il arrive régulièrement que le stockage et la réfrigération ne correspondent pas aux normes prescrites par l'ordonnance. En cas de contrôles par les inspecteurs des denrées alimentaires, ces manquements sont sévèrement punis. Des annulations complètes de manifestations ont déjà eu lieu lorsque le stockage et la réfrigération ne correspondaient pas aux normes.

Voici ce que précise l'ordonnance du 1er mars 1995 :

RS 817.02 Art.11

Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieur à -18°C. Cette température peut-être augmentée pour une courte durée pendant le transport et lors du dégivrage des appareils frigorifiques chez le détaillant. La température des produits dans les couches superficielles ne dépassera toutefois pas -15°C.

RS 817.02 Art. 12

Les denrées alimentaires dans lesquelles il y a lieu de s'attendre à une prolifération rapide des micro-organismes à température ambiante (denrées alimentaires très périssables) doivent être réfrigérées aussi rapidement que possible à une température égale ou inférieur à 5°C à l'issue de leur obtention, de leur fabrication ou de leur préparation et maintenues à cette température jusqu'à leur remise au consommateur.

Des informations complémentaires peuvent être obtenues sous :
http://www.admin.ch/ch/f/rs/c817_02.html

Important

Veuillez prendre note que tous les composants frigorifiques de AMSTEIN SA sont prévus pour le refroidissement de boissons uniquement

- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés.
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA.

Quantités conseillées :

Pour information, les quantités indicatives pour une petite manifestation avec apéro, repas, soirée sont estimées par personne comme suit (l: litre, dl : décilitre, cl : centilitre) de :

- Eaux minérales : 3 à 5 dl. – Soft drink : 3 à 5 dl
- Bières : 1 à 1.4 l
- Vins : 1.5 à 2.5 dl
- Spiritueux (alcool fort) : 8 cl

Types de refroidissement	Degrés de refroidissement	Min. Légal Denrées alimentaires
Armoires frigorifiques	8-12°	Max. 5°C

(Information obligatoire = *)

Nom de la manifestation *		Dates de la manifestation du... au....	
Nom du responsable *		Tel. No *	
Nom et adresse privée du responsable			

Horaire du magasin :

Lundi-Jeudi
08h30-12h00 & 13h30-18h30
Vendredi
08h30-18h30 non stop
Samedi
09h00-17h00 non stop

Date de la prise de la marchandise *				Heures *	Matin : ☐ Après-midi: ☐
Adresse de la manifestation					
Date de retour *		Heures *	Matin : ☐ Après-midi: ☐	Tel.No *	

Joindre une copie de la carte d'identité !

Manifestation - Formulaire de commande

Quantité	Emballage PET/VC/ALU	Produit	Prix (H.T.)	Remarques
10	X 24 PET	exemple 33cl	0,-	exemple

Représentant		Manifestation Client	
Lieu et date		Signature	

Manifestation - Formulaire de commande

Quantité	Emballage PET/VC/ALU	Produit	Prix (H.T.)	Remarques
10	X 24 PET	exemple 33cl	0,-	exemple

Représentant		Manifestation Client	
Lieu et date		Signature	

Manifestation - Formulaire de commande

QTE.	Matériel	Gaz Aligal	Dim. LxlxH	Valeur location (week-end) hors TVA	Total
	Tireuse 1 rob. Gluhkriek / Bière chaude		(175x2dl/heure)	50.-	
	Tireuse 1 rob. Guinness	13	40 x 50 x 71	50.-	
	Tireuse 2 rob. + grille	2/13	55.5 x 37.1 x 36.5	75.-	
	Tireuse 3 rob. sur socle	2/13	137 x 64 x 68	100.-	
	Bar roll Extenso 4 rob.	2/13	145 x 53 x 100	125.-	
	Comptoir 2012		111 x 66 x 129	25.-	
	Bar deux étages		115 x 80 x 111	50.-	
	Bar un étage		115 x 80 x 111	50.-	
	Table Warsteiner		120/120/140	15.-	
	Table Haute Blanche		160 x 120 x 114	40.-	
	Table Haute Noire		160 x 120 x 114	40.-	
	Frigo Manifestation (capacité 280 btes)		60 x 60 x 155	35.-	
	PhotoBooth		hauteur variable 110-212 box 66 x 44 x 24	150.- (caution 2000.-)	
	Tonneau à débiter le vin (ouvert/2 compartiments)		-	15.-	
	Valeur totale de location (H.T.)				

Pour les photos, cliquez sur l'article souhaité

Document à compléter (si nécessaire) Répartition tireuse

Au cas où vous avez beaucoup de bières en fûts différentes. Ce document sert à savoir quelle tête de fûts va sur quelle bière (fût), afin d'optimiser le temps d'installation.

Vidéo d'instruction pour installer une tireuse. ICI

Conditions inhérentes à l'utilisation du matériel :

- Le matériel est réservé à l'usage exclusif de la vente des produits fournis par AMSTEIN SA, qui se réserve d'ailleurs le droit de demander des dommages et intérêts et à doubler les prix de location aux contrevenants
- Il doit être assuré par le responsable contre les dommages (vols, dégâts d'eau, incendie, ou autres causés par des tiers) et être soigneusement traité et rendu lavé et propre
- Il est interdit de faire des grillades et fritures sous la tente-buffet, ainsi que d'ôter, cacher les autocollants publicitaires posés par AMSTEIN SA ou d'en poser de nouveaux
- Toutes défectuosités suite à des installations non-conformes seront réparées et les frais engendrés facturés au mandant.
- Le matériel manquant ainsi que les éventuels travaux de nettoyage seront facturés
- Le mandant est responsable vis-à-vis de AMSTEIN SA

☐ Le client confirme avoir lu et approuve nos conditions générales de manifestation. (P.4-5)

Représentant		Responsable	
Lieu et date		Signature	

Liste des fûts

Premium/ Lager							
BELPR200FU	Bel Premium	blonde	5.0%	20 L.	alumasc	2	13
PRIMU300FU	Primus Lager	blonde	5.2%	30 L.	sankey	2	13
WRST300FU	Warsteiner Premium Verum *	blonde	4.8%	30 L.	alumasc	2	13
COMME300FU	Commerzienrat Riegele Privat	blonde	5.2%	30 L.	alumasc		13
VEDBL200FU	Vedett Extra Blond	blonde	5.0%	20 L.	alumasc	2	13
ESTRE300FU	Estrella Damm	blonde	4.6%	30 L.	type G	2	13
Bière de froment							
WITT200FU	Wittekop	blanche	5.0%	20 L.	sankey	2	13
ANDHW300FU	Andechser Hefe Weissbier	blanche	5.5%	30 L.	alumasc		13
KONLW200FU	Konig Ludwig Weissbier	blanche	5.5%	20 L.	alumasc		13
SEBAW300FU	Sebastian Riegele's Weisse	blanche	5.0%	30 L.	alumasc		13
VEDEW200FU	Vedett Extra White	blanche	4.7%	20 L.	alumasc	2	13
RIEDO200FU	Riegele Weizen Doppelbock	blanche	8.0%	20 L.	alumasc		13
Indian Pale Ale							
PUNIP300FU	Brewdog Punk IPA	blonde	5.6%	30 L.	sankey	2	13
VEDIP200FU	Vedett IPA	blonde	6.0%	20 L.	alumasc	2	13
HAZJA200FU	Brewdog Hazy Jane 5 %	blonde	5.0%	20 L.	keykeg	2	13
ELVJU200FU	Brewdog Elvis Juice KeyKeg	blonde	6.5%	20 L.	keykeg	2	13
Spéciale							
SHNSP300FU	Spitfire	rousse	4.5%	30 L.	alumasc		13
CUVTR200FU	Cuvée des Trolls	blonde	7.0%	20 L.	sankey	2	13
CHOUF200FU	Chouffe	blonde	8.0%	20 L.	alumasc	2	13
DELTR200FU	Delirium Tremens	blonde	8.5%	20 L.	sankey	2	13
LUPUL200FU	Lupulus Tripel	blonde	7.5%	20 L.	alumasc	2	13
RIEKE200FU	Riegele Kellerbier	rousse	5.0%	20 L.	alumasc	2	13

Abbaye							
MARBL200FU	Maredsous blonde	blonde	6.0%	20 L.	sankey	2	13
Trappiste							
WESBR200FU	Westmalle Dubbel	brune	7.0%	20 L.	sankey	2	13
Saison							
STFSA200FU	St-Feuillien Saison	ambrée	6.5%	20 L.	alumasc	2	13
Fruitées							
LIEFR200FU	Liefmans Fruitesse	fruitée	4.2%	20 L.	sankey	2	13
Cidre							
APPUR300FU	Bembel-with-care Apfelwein-Pur	Cidre	5.0%	30 L.	keykeg	2	13

Aligal 13 : 1 petite bouteille = 200 litres de bière, 1 grande bouteille = 300 litres de bière

Aligal 13 : 1 petite bouteille = 200 litres de bière, 1 grande bouteille = 300 litres de bière

REPARTITION DES SORTES DE BIERES SUR LES TIREUSES

Manif et lieu	
Passe chercher le	

Commande par		Commande le	

Nbres de tireuses		2 Robinets		3 Robinets		4 Robinets		6 Robinets

Repartitions

1 ERE Tireuse	Sortes de bières
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
5EME ROB	
6EME ROB	
2 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
5EME ROB	
6EME ROB	
3 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
5EME ROB	
6EME ROB	
4 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
5 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	

6 EME Tireuse	Sortes de bières
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
7 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
8 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	
9 EME Tireuse	**Sortes de bières**
1ER ROB	
2EME ROB	
3EME ROB	
4EME ROB	