



De tien geboden van Flang in de Pan catering

1. Gij bedenkt u bij het lezen van deze geboden dat het een ludieke manier is van u attenderen op een aantal voorwaarden die bij locatiecatering van toepassing zijn. Lees ze aandachtig, met een glimlach!
2. Gij stemt in met de geboden. Na opdrachtbevestiging verbindt de gast zich aan de onderstaande voorwaarden en huisregels en dient een aanbetaling te worden gedaan. Bij het niet houden aan de door de kookstudio opgestelde 'geboden' is deze gerechtigd de boeking af te zeggen zonder terugbetaling.
3. Gij zult eerlijk zijn. Het opgegeven aantal deelnemers/gasten kan tot uiterlijk 7 dagen voor aanvang worden gewijzigd. Dat aantal wordt minimaal in rekening gebracht. Bij meer deelnemers/gasten dan opgegeven heeft u vooraf overleg met de kookstudio of dit mogelijk is.
4. Gij stemt in met de geoffreerde prijs per opgegeven aantal gasten. Verandering van het aantal gasten, kan effect hebben op de prijs per gast.
5. Gij zult niet annuleren. Maar als dat door omstandigheden toch moet doen, dan hanteert de kookstudio de volgende annuleringsvoorwaarden:
 - a. Bij annulering meer dan 1 maand voor de ingangsdatum is de klant niet gehouden enig bedrag te betalen.
 - b. Bij annulering meer dan 14 dagen voor de ingangsdatum is de klant gehouden 50% van de reserveringswaarde te betalen.
 - c. Bij annulering meer dan 7 dagen voor de ingangsdatum is de klant gehouden 75% van de reserveringswaarde te betalen.
 - d. Bij annulering vanaf 2 dagen voor de aanvangsdatum is de klant gehouden 100% van de reserveringswaarde te betalen.
6. Gij zult op tijd uw bijdrage leveren. De aanbetaling dient binnen 14 dagen na facturering te zijn gedaan. Specifieke aanbetaling afspraken staan op de factuur. Bij het uitblijven van de aanbetaling(en) is de kookstudio gerechtigd de boeking te annuleren.
7. Gij zult netheid en orde hanteren. Schade aan of vermissing van eigendommen van de studio-eigenaar door toedoen van de opdrachtgever zullen vergoed moeten worden.
8. Gij hanteert algemene tafeletiquette, eet netjes met mes, vork en/of lepel en smakt niet te hard.
9. Gij zult niet in de keuken roken tijdens de bereiding van etenswaren.
10. Gij zult smullen en genieten!