



Information inför din bokning vid Veterinärmedicinska Föreningen

Nedan följer viktig information som gäller vid din bokning. Om du har frågor gällande något av nedanstående är du varmt välkommen att höra av dig!

Allmänna riktlinjer

- VMFs värdegrund gäller vid alla bokningar av våra lokaler.
- Vid hyra av festlokalen är senaste stängningstiden 02:00, undantaget några av evenemangen som ingår i klassfest/återbudningssystemet.
- Ingen egen medhavd alkohol får drickas i lokalerna, vi kan istället hålla baren öppen om alkohol önskas. Alkohol serveras endast till personer över 18 år som kan legitimera sig.
- I hänsyn till allergiker är jordnötter förbjudna. Vi ser helst att ni även undviker andra nötter.
- Städning av lokalen ingår i nedanstående priser.
- Musikutrustning finns men får endast användas av VMFs DJs som då jobbar för samma ersättning som övrig personal. Vid bokningar där utrustningen används tillkommer en kostnad på 600:- för att täcka STIM-avgifterna.
- Porslin, värmeljushållare, bord och stolar ingår i hyran. Dukning med dukar, servetter och värmeljus faktureras eller tas med själv.

Brandskydd

I VMFs kårhus finns flera nödutgångar samt brandsläckare, identifiera dessa vid början av er vistelse i lokalen och informera samtliga i lokalen om de.

Lokaler och scen

- Kårhuset för maximalt 250 personer och 100 sittande. Då ingår samtliga lokaler på undervåningen samt loungen på övervåningen.
- Möteslokaler:
 - Stora salen
 - Biblioteket
 - Konferensen
 - Datasalen
- Relaxavdelningen på övervåningen med badtunna.
- Scen kan hyras för en kostnad på 300:- och uppbyggnaden görs av den som bokar då den kan byggas upp olika efter önskemål.

Förtäring och användning av köket

- Tyvärr kan ingen mat beställas genom oss, men det finns möjlighet till värmeållning av medhavd mat i värmeskåp och även kylning om så önskas.
- Tillagning av mat på plats i kårens kök är möjligt under närvaro av VMFs personal.



Tillgång till köket utan personal närvarande kan fås förutsatt att någon som närvarar har gått HACCP-kurs eller har godkänt resultat i livsmedelshygienkursen samt har varit aktiv i något av kårens utskott och har god kunskap i kökets rutiner.

- Om enklare förtäring önskas, som fika eller mackor, kan detta beställas via oss men ska då göras i god tid innan datum för bokningen.

Bokningskontrakt, avbokning och städning

- Inför bokningen ska ett bokningskontrakt skrivas under och skickas in senast 3 veckor innan datum för bokningen.
- Eventuell avbokning sker senast 2 veckor innan datum för bokningen. Om avbokning sker senare faktureras lokalhyran.
- Städning av lokalen kan göras av er som bokar, och ni får då avdrag på hyra. Vid 02-släpp är avdraget 700:- och vid 04-släpp 900:-. Om ni väljer att städa själva men detta ej genomförs korrekt och dekorationer och rekvisita finns kvar på kåren efter bokningen tillkommer en avgift på 500:-. Vid bokningar som ingår i Klassfestsystemet kan städning köpas till för 700:- vid 02-släpp och 900:- vid 04-släpp. OBS! Om städning bokas av oss tillkommer en avgift på 500:- om glitter, paljetter eller konfetti används som pynt eller på annat sätt sprids i lokalen.

Lokalhyra och personalpriser

- Kårhuset – 2500:-
- Stora salen för föreläsning/större möte – 600:-
- Möteslokal – Gratis
- Personalkostnad

Hur mycket personal som behövs påverkas av typ av och omfattning på bokningen. När ni har kommit med era önskemål kommer vi med ett besked om vad vi tror kan vara rimligt.

- 150:-/h/personal
- 200:-/h/personal om baren hålls öppen

Klassfestsystemet /återbudningssystemet

Följande evenemang ingår i återbudningssystemet varvid lokalhyra ej tas ut. Personalkostnad och timkostnad för DJ-båset tillkommer alltid.

- Faddermiddagen
- Protozoegasque – 04-släpp
- Brännbål
- Återbudning – 04-släpp
- DSS-middagen
- Amöbaspex
- Mittfest
- Utspark
- Preklinspex
- Postklinspex

