



SMOKEY NORTH

BBQ

ALGEMENE VOORWAARDEN

Workshop

De kleine lettertjes.

Net iets minder sexy dan een perfect gerookte brisket. Maar wel verstandig om vooraf even door te nemen.

Want een Smokey North workshop bestaat uit vuur, rook, scherpe messen, hete BBQ's en mensen die na twintig minuten ineens denken dat ze 'pitmaster Randy' zijn.

*Deze voorwaarden zorgen ervoor dat iedereen weet:
wat wij regelen;
wat jullie regelen;
en waarom een kamado van honderden graden geen speelgoed is.*

*Lees het rustig door. Dan houden we het veilig, gezellig
en vooral verdomd lekker.*

*Fire. Meat. Respect.
Slow fire. Bold flavor. Northern soul.*

1. Wat je krijgt voor je geld

Je krijgt:

- ongeveer 5 uur vuur, rook en vlees;
- ons drankenarrangement (zie bijlage 1);
- begeleiding van mensen die wél weten waarom je brisket droog werd;
- alle ingrediënten;
- gebruik van materialen;
- borden, bestek en servies;
- afwas achteraf;
- recepten die tijdens jullie workshop zijn gebruikt;
- en vooral: een avond waarop je meer leert dan van drie YouTube-video's en een wegwerpbarbecue.

2. Werktafels, zitplaatsen en praktische zaken

Smokey North verzorgt:

- werktafels;
- BBQ-opstellingen;
- bereidingsruimte;
- en alles wat nodig is om fatsoenlijk met vuur en vlees aan de slag te gaan.

Wij verzorgen géén volledige horeca- of restaurantopstelling. De opdrachtgever zorgt daarom zelf voor voldoende tafels, stoelen en zitplaatsen zodat deelnemers ook normaal kunnen eten en zitten. Onze workshops werken het best met:

- minimaal 20 deelnemers;
- maximaal 10 groepen van 4 personen.

Dat betekent dus maximaal 40 deelnemers rond de BBQ's. Meer mensen betekent vooral opstoppen, verhitte discussies en mensen die met een vleesthermometer in hun hand staan alsof ze openhartchirurgie uitvoeren. Dat werkt niet. Dus daar trekken wij de grens.

Bij kleinere groepen behouden wij ons het recht voor om onderdelen van het menu of de workshopopzet aan te passen. Daarnaast hanteren wij een minimumfacturatie van 20 deelnemers. Niet omdat we graag moeilijk doen, maar omdat zes kilo pulled pork bereiden, smokers twaalf uur laten draaien en een halve trailer optuigen voor twaalf man gewoon complete waanzin is.

3. Beginnersniveau betekent niet kinderachtig

Onze workshops zijn toegankelijk voor beginners. Dus ook als jouw BBQ-ervaring bestaat uit een verbrande hamburger en lichte paniek bij een steekvlam: welkom.

Sommige onderdelen kosten meer tijd, aandacht of techniek dan andere. Daarom werken wij met differentiatie. Iedereen werkt op zijn eigen niveau, maar alle technieken zijn uitvoerbaar zonder professionele ervaring. Wij leggen uit. Wij helpen mee. Wij grijpen in voordat vlees verandert in schoenzool.

4. Je kookt zelf

Dit is geen demonstratie waarbij je met een biertje staat toe te kijken terwijl wij alles regelen. Je gaat zelf:

- snijden;
- kruiden;
- bereiden;
- roken;
- grillen;
- proeven;
- en af en toe vloeken.

Want BBQ leer je niet door ernaar te kijken. BBQ leer je door rook in je gezicht en vet op je schort te krijgen.

5. Tijd, vuur en geduld

Low & slow BBQ kost tijd. Daarom worden sommige onderdelen vooraf door Smokey North voorbereid. Anders staat de brisket pas klaar wanneer iedereen alweer thuis op de bank zit. Tijdens de workshop nemen deelnemers bepaalde onderdelen volledig zelf over. Andere onderdelen laten wij bewust zien of ronden wij af om binnen ongeveer 5 uur een complete workshopervaring te kunnen bieden. Dat heet geen valsspelen. Dat heet realistische planning.

6. Drinken

Ons drankenarrangement is inbegrepen tenzij vooraf anders afgesproken. Eigen drank meenemen mag uitsluitend wanneer dit vooraf expliciet is overeengekomen. Alcohol en BBQ gaan voor veel mensen prima samen. Tot het moment waarop veiligheid, vuurbeheersing en gezond verstand verdwijnen. Bij overmatig alcoholgebruik, hinderlijk gedrag of onveilige situaties behouden wij ons het recht voor om:

- deelnemers uit te sluiten;
- de workshop tijdelijk stil te leggen;
- of de workshop volledig te beëindigen.

Bij dit soort situaties vindt geen restitutie plaats. Een kamado van honderden graden en iemand met twaalf bier op blijft namelijk een slechte combinatie.

7. Allergieën en dieetwensen

Allergieën, intoleranties en dieetwensen moeten vooraf worden doorgegeven. Wij doen ons uiterste best hier rekening mee te houden, maar werken wel in een omgeving waar:

- rook;
- kruiden;
- gluten;
- noten;
- zuivel;
- mosterd;
- en rauwe BBQ-liefde

constant door elkaar heen vliegen.

Kruisbesmettingen volledig uitsluiten kunnen wij daarom niet!

8. Veiligheid rond vuur en materiaal

Tijdens de workshop werken we met:

- hete BBQ's;
- open vuur;
- scherpe messen;
- gietijzer;
- rook;
- en apparatuur die absoluut geen gevoel voor humor heeft.

Deelnemers dienen aanwijzingen van Smokey North altijd direct op te volgen. Wij behouden ons het recht voor om in te grijpen, bereidingen over te nemen of deelnemers tijdelijk of volledig uit te sluiten wanneer situaties onveilig worden.

Bij gevaarlijk, roekeloos of hinderlijk gedrag vindt geen restitutie plaats. Schade aan BBQ's, thermometers, messen, werkmaterialen of andere eigendommen van Smokey North, veroorzaakt door onzorgvuldig, gevaarlijk of opzettelijk gedrag, kan worden verhaald op de veroorzaker.

Dus:

- geen bier over hete kolen gooien “voor het effect”;
- geen deksels dichtsmijten alsof je ruzie hebt met de wereld;
- en geen BBQ-gereedschap in het vuur mikken “voor de grap”.

Dat soort humor wordt namelijk verrassend duur. Voor jullie.

9. Temperatuur, gaarheid en voedselveiligheid

Tijdens de workshop werken we met rauwe producten, rook, hitte en verschillende bereidingstechnieken. Daarom ligt de eindcontrole van vleesbereidingen altijd bij Smokey North. Wij bepalen of producten:

- veilig zijn om te eten;
- de juiste kerntemperatuur hebben bereikt;
- voldoende rust hebben gehad;
- en daadwerkelijk klaar zijn om geserveerd te worden.

Deelnemers bereiden uiteraard zoveel mogelijk zelf. Maar wanneer voedselveiligheid daarom vraagt, behouden wij ons het recht voor om bereidingen bij te sturen of tijdelijk over te nemen. Een goede BBQ-avond eindigt met een volle buik. Niet met buikgriep en droge toast op dinsdag.

10. Te laat komen

Kom op tijd. Een kolenbed wacht namelijk niet. Wanneer deelnemers later aansluiten, geven wij geen garantie dat gemiste onderdelen opnieuw behandeld worden.

11. Weer en buitenlocaties

Een echte BBQ-workshop gaat gewoon door bij regen, wind of kou. Wij komen uit het Noorden. Hier noemen we dat *dinsdag*. Maar zodra weersomstandigheden onveilig worden (denk aan storm, extreme windstoten of noodweer) behouden wij ons het recht voor om de workshop:

- aan te passen;
- tijdelijk stil te leggen;
- te verplaatsen;
- of volledig stop te zetten.

Veiligheid gaat altijd vóór pulled pork.

12. Locatie en voorzieningen

De opdrachtgever zorgt voor:

- voldoende vrije werkruimte;
- een stabiele en veilige ondergrond;
- voldoende ventilatie bij binnenlocaties;
- water toe- en afvoer in de buurt van de workshoplocatie;
- en voldoende stroompunten verdeeld over minimaal 3 aparte groepen.

Onze BBQ's draaien op vuur, rook en vakmanschap. Niet op één overbelast stekkerblok naast een frituurpan. De locatie dient daarnaast goed bereikbaar te zijn voor op- en afbouw. Bij lange looproutes, trappen, slecht bereikbare locaties of ontbrekende voorzieningen kunnen extra kosten ontstaan. Wij slepen met liefde BBQ's door weer en wind. Maar geen complete buitenkeukens drie verdiepingen omhoog.

13. Aansprakelijkheid en schade

Deelnemers nemen deel aan de workshop op eigen verantwoordelijkheid en risico. Smokey North kan niet aansprakelijk worden gesteld voor:

- ongevallen;
- brandwonden;
- snijwonden;
- beschadiging of verlies van persoonlijke eigendommen;
- of gevolgen van eigen onvoorzichtigheid.

Wij leren je graag beter BBQ'en. Onsterfelijk maken zit voorlopig niet in het arrangement.

14. Foto's en social media

Tijdens workshops kunnen foto's en korte video's worden gemaakt voor gebruik op onze website, social media en andere promotionele kanalen.

Dat betekent vooral:

- rokende BBQ's;
- druipend vlees;
- vuur;
- rook;
- en mensen die nét doen alsof ze dit thuis altijd zo perfect uitvoeren.

Wie bezwaar heeft tegen herkenbare beelden, dient dit vooraf aan te geven. Dan houden wij daar uiteraard rekening mee. Geen zorgen trouwens... Wij posten liever een perfecte bark dan een close-up van iemand die voor het eerst een brisket opensnijdt alsof het een kerstbrood is.

15. Annuleren

Voor workshops gelden de volgende annuleringsvoorwaarden:

- Tot 14 dagen voor aanvang mag kosteloos geannuleerd worden. Geen gedoe. Geen gezeur. Gewoon netjes geregeld.
- Binnen 14 dagen voor aanvang gaat het vuur al branden. Vlees wordt besteld, smokers worden ingepland en voorbereidingen draaien op volle toeren. Vanaf dat moment verlagen wij het aantal deelnemers voor facturatie niet meer. Volledig annuleren betekent dan ook: volledige kosten verschuldigd.
- Extra mensen meenemen binnen die laatste 14 dagen? Dat kan alleen in overleg. Want een BBQ-workshop is geen all-you-can-walk-in vreetschuur waar we ineens twintig kilo extra vlees uit een hoge hoed trekken.

Een reservering betekent namelijk dat wij inkopen doen, voorbereidingen treffen en vlees reserveren. Dat doen we niet voor de gezelligheid alleen.

16. Smokey North is geen sterrenrestaurant

Wij zijn geen sterrenrestaurant met pincetten en microcress. Wij zijn Smokey North BBQ. Mensen met vuur, rook, gietijzer en een ongezond enthousiasme voor goed gegaard vlees. Dus verwacht:

- stevige smaken;
- rook in je kleding;
- humor aan tafel;
- en discussies over houtskool versus gas.

Gas is trouwens geen BBQ.

Dat moest nog even gezegd worden.

Aanvullende Voorwaarden – Smokey North BBQ Workshops

Rook in je neus. Vet op je vingers. Zo hoort het.

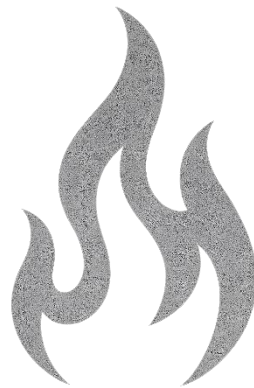
Bedankt dat je de kleine lettertjes hebt doorstaan.

Als je tot hier bent gekomen, ben je mentaal sterk genoeg voor vuur, rook, vlees en een paar uur werken rond bloedhete kamado's.

Wij zorgen voor de hitte, het eten, de rook en de begeleiding.
Jullie zorgen voor sfeer, droge humor en het leegdrinken van de koelkast.

Dan maken we er samen geen standaard workshop van,
maar een avond waar je de volgende ochtend nog rook van in je jas ruikt.

Smokey North BBQ.
Slow fire. Bold flavor. Northern soul.



Bijlage 1

Drankenarrangement Workshops

Koffie/thee +3€

Koffie en thee nodig om de workshop overeind te houden? Regelen we. Gedurende de gehele workshop onbeperkt koffie en thee halen bij onze foodtrailer. Sterk genoeg om na meerdere proefsessies nog overeind te blijven.

Dranken arrangement <25 personen +20€

Dranken arrangement vanaf 25 personen +18€

Dorst hoort erbij. Dus dat regelen wij ook gewoon. Koud bier. Fris dat niet eerst drie uur in een warme schuur heeft staan twijfelen aan het leven. Gewoon goed geregeld, inclusief glaswerk en de afwas achteraf. Want na een avond vuur, rook en teveel eten hoort niemand nog met een afwasborstel in z'n handen te staan.

Bij groepen vanaf 35 personen is onze tapinstallatie inclusief 50 liter Hertog Jan inbegrepen binnen het drankenarrangement. Minder mensen? Dan nemen we die tap nog steeds met liefde mee, maar rekenen we 150€ extra. Want een tap meeslepen voor twaalf man en een verdwaalde oom Henk doen we niet gratis.

- Coca-Cola én Coca-Cola Zero
- Fanta Sinas én Cassis
- Lipton Ice Tea Green
- Hooghoudt limonade
- Hertog Jan én Hertog Jan 0.0 op fles
- Merlot, Sauvignon Blanc én Rosé

Andere wensen? Sterkere verhalen? Speciale dranken? Kunnen we meestal gewoon regelen tegen meerprijs. Jullie zorgen voor de gasten. Wij zorgen dat niemand droog komt te staan. Let op: wij schenken geen gedistilleerde dranken.