

Wij zijn Smokey North BBQ.

Wij werken met vuur, rook, zweet en eerlijke producten. Wij maken geen loze beloftes, wij leveren gewoon wat we zeggen: échte BBQ, low & slow, met smaak die je niet snel vergeet. Afspraken maken we helder. Geen gladde verkooppraatjes, geen kleine lettertjes om je in de val te lokken. Wij zijn nuchter en recht door zee. Jij wilt kwaliteit en wij willen dat jij tevreden bent. Maar dan moeten we wel weten waar we aan toe zijn. Daarom hebben we deze spelregels, zodat we samen weten hoe het werkt.

We leveren geen standaard werk. Iedere klus is maatwerk. Wat wij doen, is zwaar werk met passie, en daar hoort wederzijds respect bij. Jij zorgt voor een goede voorbereiding, wij brengen het vuur.

We werken graag samen, maar ook hard. En als we samen een deal sluiten, dan mag je rekenen op kwaliteit. Maar ook wij hebben grenzen. Overmatig drankgebruik, lomp gedrag of gevaarlijke situaties? Dan trekken wij de stekker eruit. Zonder discussie. Zonder geld terug.

Alles wat we doen, doen we met vakmanschap en plezier. Maar als dingen misgaan buiten onze schuld, nemen wij geen verantwoordelijkheid voor schade of gedoe. Dat is de realiteit van het buitenleven.

Wij vertrouwen op goede afspraken. Jij krijgt van ons wat we beloven. Maar daar staan ook duidelijke voorwaarden tegenover. Geen poespas, gewoon duidelijke taal. Als er toch een keer gezeur is, lossen we dat op. Liefst met een goed gesprek.

2. Offertes & Prijzen

Onze offertes zijn geen gladde verkooppraatjes, maar eerlijk en recht door zee. Ze zijn 14 dagen geldig, tenzij we anders afspreken. Wat je ziet, is een indicatie gebaseerd op wat je ons vertelt. Prijzen zijn inclusief btw en afhankelijk van wat je precies wil: aantal gasten, locatie, extra wensen. Alles telt mee. Wil je meer mensen, een andere plek of speciale opties? Dan passen we de prijs aan. Geen verrassingen achteraf, alleen eerlijke deals.

We maken offertes altijd op maat, want standaard BBQ's doen wij niet. Wil je een scherpe prijs? Geef ons alle info upfront. Dan zorgen wij dat het klopt.

3. Boeken, betalen en op het laatste moment afhaken

Je boeking staat pas vast wanneer wij deze schriftelijk hebben bevestigd. Vanaf dat moment houden wij de datum voor je vrij en gaan we aan het werk. Het volledige factuurbedrag moet uiterlijk één dag vóór de barbecue zijn betaald. Staat het geld niet op onze rekening? Dan blijven wij thuis en blijft het vuur uit. Niet betalen geldt overigens niet als gratis annuleren. Zo werkt de wereld niet en wij helaas ook niet.

Annuleren kan altijd. Alleen: hoe dichterbij de afgesproken datum komt, hoe meer wij al hebben ingekocht, voorbereid en vrijgehouden. Daarom gelden de volgende annuleringskosten:

- Meer dan 30 dagen voor het event: kosteloos annuleren.
- Van 30 tot en met 8 dagen voor het event: 50% van de afgesproken prijs.
- Van 7 tot en met 4 dagen voor het event: 90% van de afgesproken prijs.
- 3 dagen of minder voor het event: 100% van de afgesproken prijs.

Niet om moeilijk te doen. Wel omdat vlees, voorbereiding en een gereserveerde datum zich beroerd laten terugstoppen in de verpakking.

4. Betaling

Bij Smokey North BBQ houden we van duidelijkheid. Wij versturen de factuur 2 weken voorafgaand aan het evenement. Je betaalt onze factuur binnen 14 dagen na factuurdatum, dus uiterlijk daags voor het evenement. We steken al ons werk en passie in jouw BBQ, dus we rekenen op jou om je deel op tijd te doen. Geen betaling bij ons binnen, dan geen barbecue.

Betaal je te laat? Dan brengen we wettelijke rente en incassokosten in rekening. Maar wees gerust: we bellen liever even voordat het zover komt, want wij houden niet van gedoe.

Als er iets speelt waardoor je niet op tijd kunt betalen, laat het ons meteen weten. Dan zoeken we samen naar een oplossing. Maar geen betaling = geen BBQ. Zo simpel is het.

5. Onze BBQ & Jullie Verantwoordelijkheid

Wij zijn de baas over het vuur, de rook en het vlees. Onze pitmasters zorgen dat alles met vakmanschap en aandacht wordt klaargemaakt. Onze apparatuur is top en veilig, want we nemen geen risico's met kwaliteit of veiligheid.

Maar wij zijn niet de enige spelers. Jij bent verantwoordelijk voor de plek waar we komen. Zorg dat onze trailer, materialen en team zonder gedoe kunnen werken: een toegankelijke, veilige locatie zonder verrassingen. Denk aan een goede ondergrond, ruimte om te rijden en waar nodig stroomvoorziening.

Komt er storm, stortregen of andere ellende die we niet kunnen beïnvloeden? Dan kijken we samen naar een oplossing. We zijn geen weerprofeten, maar we doen altijd ons best om ervoor te zorgen dat jouw BBQ-dag top blijft.

Kortom: wij brengen het vuur, jij zorgt dat wij kunnen branden. Alleen zo maken we er samen een onvergetelijke ervaring van.

6. Alcoholgebruik & Gedrag

Bij ons krijg je niet alleen BBQ, maar ook de optie om lekker te genieten van een drankje. Of het nu gaat om eigen alcohol of onze all-in service: we verwachten dat er met respect en verantwoordelijkheid wordt gedronken.

Overmatig drankgebruik, baldadigheid of agressie? Daar doen we niet aan mee. Is iemand dronken en veroorzaakt diegene problemen, dan grijpen wij meteen in. De dronkaard gaat eruit, simpel als dat. En als het gedrag van gasten zo uit de hand loopt dat wij ons werk niet veilig of prettig kunnen doen, dan pakken wij onze spullen en vertrekken. Zonder discussie, zonder geld terug. Wij willen dat iedereen kan genieten van onze BBQ zonder gedoe. Schade aan onze spullen of ons team door nalatig gedrag wordt op de opdrachtgever verhaald. Wees dus verstandig, want bij Smokey North BBQ gaan we voor een stoer feestje met respect en goede sfeer.

Niets minder.

7. Aansprakelijkheid

We steken elke keer weer het vuur aan met volle passie en zorg, maar we zijn geen wonderdokters. Daarom zijn wij niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat buiten onze schuld om. Denk aan ongelukken, slecht weer, of gedrag van gasten waar wij niks aan kunnen doen. Als er wél iets misgaat door ons toedoen, dan pakken we dat serieus aan. Maar de maximale aansprakelijkheid die wij op ons nemen, is nooit meer dan het bedrag dat je ons hebt betaald voor de klus. Geen gezeur, geen poespas.

Kortom: wij doen wat we beloven, maar je blijft zelf verantwoordelijk voor wat er verder gebeurt. Dat is eerlijk en helder, net als onze BBQ.

8. Overige Bepalingen

Wij doen zaken op basis van Nederlands recht. Dat betekent dat alles wat we afspreken ook volgens de wet klopt en afdwingbaar is. Geen gedoe achteraf, gewoon duidelijke afspraken waar we allemaal aan houden.

Als er toch een keer iets misgaat of er een meningsverschil ontstaat, dan proberen we dat eerst samen op te lossen. Gewoon eerlijk en recht door zee, zoals we gewend zijn. Lukt dat niet? Dan is de rechter in Groningen degene die de knoop doorhakt. Dat is zo geregeld, simpel en duidelijk. We behouden ons het recht voor om onze voorwaarden te wijzigen als dat nodig is. Natuurlijk laten we je dat weten, want we werken liever met open kaarten. En mocht een bepaling van deze voorwaarden onverhoopt niet geldig zijn, dan blijven de rest gewoon staan. We laten je niet in de steek. Kortom: we staan voor heldere, eerlijke afspraken. Geen trucjes, geen verrassingen. Dat hoort bij Smokey North BBQ.

Tot slot

Bij Smokey North BBQ draait alles om eerlijkheid, vakmanschap en respect; zowel voor het vuur als voor elkaar. Deze algemene voorwaarden zijn geen droge kost, maar de basis voor onze samenwerking. Ze zorgen dat alles helder is, zodat jij zonder verrassingen kunt genieten van de beste low & slow BBQ die wij je kunnen bieden.

We steken ons vuur met passie aan en verwachten hetzelfde van jou: duidelijke afspraken, vertrouwen en verantwoordelijkheid. Samen maken we er een knallend feest van waar nog lang over wordt nagepraat.

Veel is mogelijk bij ons, zolang je maar op tijd met ons in gesprek gaat. Wil je iets speciaals, een afwijkend concept of andere wensen? Laat het ons weten. Dan denken we mee en maken we er iets unieks van.

Mocht je ergens over twijfelen of vragen hebben, neem gerust contact op. Wij staan klaar om je te helpen en samen de beste BBQ-ervaring neer te zetten. Bij Smokey North BBQ geloven we in goede communicatie en eerlijkheid. Eigenlijk net als onze BBQ: geen poespas, gewoon de echte smaak.

Met deze voorwaarden op zak kunnen we samen bouwen aan onvergetelijke BBQ-momenten.

*Het vuur is aangewakkerd.
Zorg dat het nooit dooft.*