

# Concept Chocolate

ZET ZIJN DEUREN VOOR U OPEN



Maak kennis met het werk van onze ambachtslieden en proef onze verrukkelijke caraques en pralines.



CONCEPT  
CHOCOLATE

## CONTACT :

T : +32 (0)2 242 94 66

F : + 32 (0)2 242 95 14

[info@conceptchocolate.eu](mailto:info@conceptchocolate.eu)  
[www.conceptchocolate.eu](http://www.conceptchocolate.eu)

# Inhoudstafel



Concept Chocolate is zo trots op haar ervaring en knowhow in de vervaardiging van gepersonaliseerde chocolaatjes, dat zij u graag uitnodigt om haar vakmanschap te ontdekken.

Klassiek bezoek

4

Klassieke Workshop

6

Actieve deelname

Wijn & Chocolade

Klassiek bezoek +  
wijn & chocolade

8

Bier & Chocolade

Klassiek bezoek +  
bier & chocolade

10

Workshop  
+ wijn & chocolade

12

Workshop  
+ bier & chocolade

14

Info & Prijzen

Bijkomende inlichtingen &  
prijzen

16

Voorwaarden

Algemeene voorwaarden

19

## BELANGRIJK

iedere bevestiging impliceert dat u kennis heeft genomen van onze algemene voorwaarden en dat u deze aanvaardt (zie pagina 19)  
Prijzen zijn van toepassing tot 31/12/2016 - BTW inclusief

# Inleiding

Concept Chocolate is zo trots op haar ervaring en knowhow in de vervaardiging van gepersonaliseerde chocolaatjes, dat zij u graag uitnodigt om haar vakmanschap te ontdekken. Een ambachtelijke fabricage, natuurlijke producten, 100% cacaoboter, respect voor de grote traditie van de Belgische chocolade: dankzij deze kwaliteiten is Concept Chocolate de specialist van de gepersonaliseerde chocolaatjes en verpakkingen.

Maak kennis met het werk van onze ambachtslieden en proef onze verrukkelijke caramels en pralines.

U bent getuige van alle stappen van de handmatige fabricage van chocolaatjes: het smelten van de chocolade, de bereiding van de vulling, het vullen van de schelpen, het ontvormen en het verpakken. Het belangrijkste wordt evenmin vergeten: het proeven!

Ontdek onze verschillende mogelijkheden :

1. “Klassiek” bezoek van Concept Chocolate
2. Bezoek met actieve deelname van de bezoekers
3. Bezoek met proeven “wijn/bier en chocolade”
4. Bezoek met actieve deelname en “wijn/bier en chocolade” proeven

INFOS & RESERVATIES :

Concept Chocolate bvba | Distelstraat 19 | B-1030 Brussel

T : (+32) 02/242 94 66 | F : (+32) 02/242 95 14 | @ : info@conceptchocolate.eu

BTW : BE 0840.529.348



# Klassiek Bezoek

## Praktische inlichtingen

<u>Duur :</u>	1 uur.
<u>Openingsuren :</u>	Maandag tot zaterdag van 9u tot 17u - enkel op reservatie Zondag van 9u tot 12u - enkel op reservatie
<u>Aantal :</u>	120 personen maximum.
<u>Talen :</u>	Frans, Nederlands, Engels, Duits, Spaans, Italiaans, Deens, Zweeds, Noors, Japans, Grieks, enz.

### Het bezoek bestaat uit de volgende stappen :

1. Ontvangst en presentatie van de chocoladefabriek
2. korte geschiedenis van de cacao.
3. chocolade vulling en -omhulsel
4. concept van de gietvorm
5. demonstratie van het maken van de pralines + proeven
6. gelegenheid tot het kopen van de chocolade (kredietkaarten aanvaard)



Enkel een schriftelijke reservatie dat bevestigd werd door beide partijen is geldig. Kontante betalingen of betalingen met kredietkaarten worden aanvaard. Facturatie kan enkel met 'voucher' (ingevuld met de nodige facturatie details en groepsdetails, betalingen facturen bij ontvangst).

# Klassiek bezoek

## Prijzen



### Minder dan 20 pers. (1U)

Tegen betaling kan een geschenk, in de vorm van een assortiment chocolade aan de bezoekers worden uitgereikt.

Forfaitair bedrag

€ **161**

+ Inclusief gidskost voor 1u  
Duur : 1u



### Meer dan 20 pers. (1U)

Tegen betaling kan een geschenk, in de vorm van een assortiment chocolade aan de bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€ **5**pp

+ 61 € gidskost voor 1u  
Duur : 1u



Gratis inkom voor 1 leraar / 10 studenten

#### BELANGRIJK

iedere bevestiging impliceert dat u kennis heeft genomen van onze algemene voorwaarden en dat u deze aanvaardt (zie pagina 19)  
Prijzen zijn van toepassing tot 31/12/2017 - BTW inclusief

# Klassieke Workshop

## Actieve deelname

### Praktische inlichtingen

<u>Duur :</u>	Tussen 1u30 en 2u in functie van aantal deelnemers.
<u>Openingsuren :</u>	Maandag tot zaterdag van 9u tot 17u - enkel op reservatie Zondag van 9u tot 12u - enkel op reservatie
<u>Aantal :</u>	60 personen maximum.
<u>Talen :</u>	Frans, Nederlands, Engels, Duits, Spaans, Italiaans, Deens, Zweeds, Noors, Japans, Grieks, enz.

#### Het bezoek bestaat uit de volgende stappen :

1. presentatie van de chocoldefabriek, demonstratie van de productie en proeven (beknopt "klassiek" bezoek)
2. de bezoekers krijgen een schort en muts ter beschikking en maken zelf hun chocolade bijgestaan door ons productieteam
3. inpakken van de door de deelnemers zelf gemaakte producten (in zakjes met gekleurd lint)

#### Opmerkingen

Er kan nog meer waarde aan deze workshop worden gegeven, door een op voorhand gemaakte gietvorm met het logo van de firma te realiseren. De deelnemers kunnen hun eigen gemaakte chocolade hiermee een eigen karakter geven. Dergelijke workshops werden reeds georganiseerd voor o.a. SMART, PLANET INTERNET, 3M, VW, HOTEL CONRAD, HOTEL SHERATON, Advocatenbureau KIRKPATRICK. Het tarief voor het gebruiken van de aangemaakte gepersonaliseerde gietvormen bedraagt 600€ excl. 21% btw.



Enkel een schriftelijke reservatie dat bevestigd werd door beide partijen is geldig. Kontante betalingen of betalingen met kredietkaarten worden aanvaard. Facturatie kan enkel met 'voucher' (ingevuld met de nodige facturatie details en groepsdetails, betalingen facturen bij ontvangst).

# Klassieke Workshop

## Prijzen



Tussen 5 en 9  
personen - 1U30

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€35<sub>pp</sub>

+ 92 € gidskost voor 1u30  
Duur : 1u30



Tussen 10 en 19  
personen - 1U30

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€30<sub>pp</sub>

+ 92 € gidskost voor 1u30  
Duur : 1u30



Meer dan 20 pers.  
- 2U00

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€25<sub>pp</sub>

+ 122 € gidskost voor 2u00  
Duur : 2u00



Gratis inkom voor 1 leraar / 10 studenten. Indien de leerkrachten wensen deel te nemen aan de activiteit zal er een gewone inkom aangerekend worden.

### BELANGRIJK

iedere bevestiging impliceert dat u kennis heeft genomen van onze algemene voorwaarden en dat u deze aanvaardt (zie pagina 19)  
Prijzen zijn van toepassing tot 31/12/2017 - BTW inclusief

# Wijn & Chocolade

## Klassiek bezoek + degustatie

### Praktische inlichtingen

<u>Duur :</u>	Tussen 1u30 en 2u in functie van aantal deelnemers.
<u>Openingsuren :</u>	Maandag tot zaterdag van 9u tot 17u - enkel op reservatie Zondag van 9u tot 12u - enkel op reservatie
<u>Aantal :</u>	60 personen maximum.
<u>Talen :</u>	Frans, Nederlands, Engels, Duits, Spaans, Italiaans, Deens, Zweeds, Noors, Japans, Grieks, enz.

#### Het bezoek bestaat uit de volgende stappen :

1. presentatie van de chocoladefabriek, demonstratie van de productie en proeven (beknopt "klassiek" bezoek)
2. Proeven van verschillende wijnen in combinatie met chocolade.

#### Opmerkingen

Er kan nog meer waarde aan deze workshop worden gegeven, door een op voorhand gemaakte gietvorm met het logo van de firma te realiseren. De deelnemers kunnen hun eigen gemaakte chocolade hiermee een eigen karakter geven. Dergelijke workshops werden reeds georganiseerd voor o.a. SMART, PLANET INTERNET, 3M, VW, HOTEL CONRAD, HOTEL SHERATON, Advocatenbureau KIRKPATRICK. Het tarief voor het gebruiken van de aangemaakte gepersonaliseerde gietvormen bedraagt 600€ excl. 21% btw.



Enkel een schriftelijke reservatie dat bevestigd werd door beide partijen is geldig. Kontante betalingen of betalingen met kredietkaarten worden aanvaard. Facturatie kan enkel met 'voucher' (ingevuld met de nodige facturatie details en groepsdetails, betalingen facturen bij ontvangst).



# Wijn & Chocolade

## Prijzen



### Tussen 5 en 9 personen - 1U30

Tegen betaling kan een geschenk, in de vorm van een assortiment chocolade aan de bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€40<sub>pp</sub>

+ 92 € gidskost voor 1u30  
Duur : 1u30



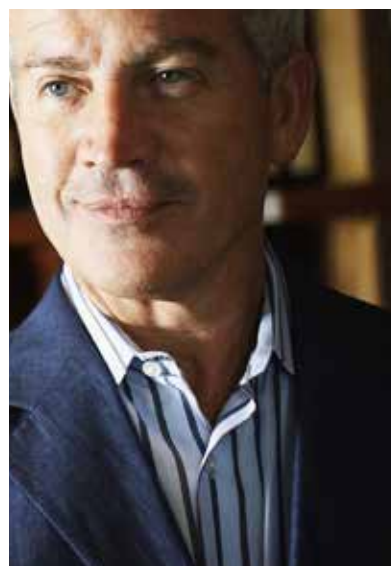
### Tussen 10 en 19 personen - 1U30

Tegen betaling kan een geschenk, in de vorm van een assortiment chocolade aan de bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€35<sub>pp</sub>

+ 92 € gidskost voor 1u30  
Duur : 1u30



### Meer dan 20 pers. - 2U00

Tegen betaling kan een geschenk, in de vorm van een assortiment chocolade aan de bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€30<sub>pp</sub>

+ 122 € gidskost voor 2u00  
Duur : 2u00

#### BELANGRIJK

iedere bevestiging impliceert dat u kennis heeft genomen van onze algemene voorwaarden en dat u deze aanvaardt (zie pagina 19)  
Prijzen zijn van toepassing tot 31/12/2017 - BTW inclusief

# Bier & Chocolade

## Klassiek bezoek + degustatie

### Praktische inlichtingen

<u>Duur :</u>	Tussen 1u30 en 2u in functie van aantal deelnemers.
<u>Openingsuren :</u>	Maandag tot zaterdag van 9u tot 17u - enkel op reservatie Zondag van 9u tot 12u - enkel op reservatie
<u>Aantal :</u>	60 personen maximum.
<u>Talen :</u>	Frans, Nederlands, Engels, Duits, Spaans, Italiaans, Deens, Zweeds, Noors, Japans, Grieks, enz.

#### Het bezoek bestaat uit de volgende stappen :

1. presentatie van de chocoladefabriek, demonstratie van de productie en proeven (beknopt "klassiek" bezoek)
2. Proeven van verschillende Belgische bieren in combinatie met chocolade.

#### Opmerkingen

Er kan nog meer waarde aan deze workshop worden gegeven, door een op voorhand gemaakte gietvorm met het logo van de firma te realiseren. De deelnemers kunnen hun eigen gemaakte chocolade hiermee een eigen karakter geven. Dergelijke workshops werden reeds georganiseerd voor o.a. SMART, PLANET INTERNET, 3M, VW, HOTEL CONRAD, HOTEL SHERATON, Advocatenbureau KIRKPATRICK. Het tarief voor het gebruiken van de aangemaakte gepersonaliseerde gietvormen bedraagt 600€ excl. 21% btw.



Enkel een schriftelijke reservatie dat bevestigd werd door beide partijen is geldig. Kontante betalingen of betalingen met kredietkaarten worden aanvaard. Facturatie kan enkel met 'voucher' (ingevuld met de nodige facturatie details en groepsdetails, betalingen facturen bij ontvangst).

# Bier & Chocolade

## Prijzen



### Tussen 5 en 9 personen - 1U30

Tegen betaling kan een geschenk, in de vorm van een assortiment chocolade aan de bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€35<sub>pp</sub>

+ 92 € gidskost voor 1u30  
Duur : 1u30



### Tussen 10 en 19 personen - 1U30

Tegen betaling kan een geschenk, in de vorm van een assortiment chocolade aan de bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€30<sub>pp</sub>

+ 92 € gidskost voor 1u30  
Duur : 1u30



### Meer dan 20 pers. - 2U00

Tegen betaling kan een geschenk, in de vorm van een assortiment chocolade aan de bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€25<sub>pp</sub>

+ 122 € gidskost voor 2u00  
Duur : 2u00

#### BELANGRIJK

iedere bevestiging impliceert dat u kennis heeft genomen van onze algemene voorwaarden en dat u deze aanvaardt (zie pagina 19)  
Prijzen zijn van toepassing tot 31/12/2017 - BTW inclusief

# Workshop + Wijn & chocolade degustatie

## Praktische inlichtingen

<u>Duur :</u>	Tussen 2u en 2u30 in functie van aantal deelnemers.
<u>Openingsuren :</u>	Maandag tot zaterdag van 9u tot 17u - enkel op reservatie Zondag van 9u tot 12u - enkel op reservatie
<u>Aantal :</u>	60 personen maximum.
<u>Talen :</u>	Frans, Nederlands, Engels, Duits, Spaans, Italiaans, Deens, Zweeds, Noors, Japans, Grieks, enz.

### Het bezoek bestaat uit de volgende stappen :

1. Presentatie van de chocoladefabriek, demonstratie van de productie en proeven (beknopt "klassiek" bezoek)
2. De bezoekers krijgen een schort en muts ter beschikking en maken zelf hun chocolade bijgestaan door ons productieteam
3. Inpakken van de door de deelnemers zelf gemaakte producten (in zakjes met gekleurd lint)
4. Proeven van verschillende wijnen in combinatie met chocolade.

### Opmerkingen

Er kan nog meer waarde aan deze workshop worden gegeven, door een op voorhand gemaakte gietvorm met het logo van de firma te realiseren. De deelnemers kunnen hun eigen gemaakte chocolade hiermee een eigen karakter geven. Dergelijke workshops werden reeds georganiseerd voor o.a. SMART, PLANET INTERNET, 3M, VW, HOTEL CONRAD, HOTEL SHERATON, Advocatenbureau KIRKPATRICK. Het tarief voor het gebruiken van de aangemaakte gepersonaliseerde gietvormen bedraagt 600€ excl. 21% btw.



Enkel een schriftelijke reservatie dat bevestigd werd door beide partijen is geldig. Kontante betalingen of betalingen met kredietkaarten worden aanvaard. Facturatie kan enkel met 'voucher' (ingevuld met de nodige facturatie details en groepsdetails, betalingen facturen bij ontvangst).

# Workshop + wijn & chocolade

## Prijzen



Tussen 5 en 9  
personen - 2U

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€50<sub>pp</sub>

+ 122 € gidskost voor 2u  
Duur : 2u



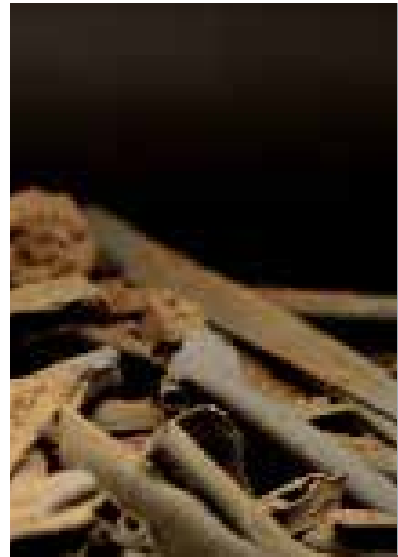
Tussen 10 en 19  
personen - 2U

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€45<sub>pp</sub>

+ 122 € gidskost voor 2u  
Duur : 2u



Meer dan 20 pers.  
- 2U30

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€40<sub>pp</sub>

+ 153 € gidskost voor 2u30  
Duur : 2u30

### BELANGRIJK

iedere bevestiging impliceert dat u kennis heeft genomen van onze algemene voorwaarden en dat u deze aanvaardt (zie pagina 19)  
Prijzen zijn van toepassing tot 31/12/2017 - BTW inclusief

# Workshop + bier & chocolade degustatie

## Praktische inlichtingen

<u>Duur :</u>	Tussen 2u en 2u30 in functie van aantal deelnemers.
<u>Openingsuren :</u>	Maandag tot zaterdag van 9u tot 17u - enkel op reservatie Zondag van 9u tot 12u - enkel op reservatie
<u>Aantal :</u>	60 personen maximum.
<u>Talen :</u>	Frans, Nederlands, Engels, Duits, Spaans, Italiaans, Deens, Zweeds, Noors, Japans, Grieks, enz.

### Het bezoek bestaat uit de volgende stappen :

1. Presentatie van de chocoladefabriek, demonstratie van de productie en proeven (beknopt "klassiek" bezoek)
2. De bezoekers krijgen een schort en muts ter beschikking en maken zelf hun chocolade bijgestaan door ons productieteam
3. Inpakken van de door de deelnemers zelf gemaakte producten (in zakjes met gekleurd lint)
4. Proeven van verschillende Belgische bieren in combinatie met chocolade.

### Opmerkingen

Er kan nog meer waarde aan deze workshop worden gegeven, door een op voorhand gemaakte gietvorm met het logo van de firma te realiseren. De deelnemers kunnen hun eigen gemaakte chocolade hiermee een eigen karakter geven. Dergelijke workshops werden reeds georganiseerd voor o.a. SMART, PLANET INTERNET, 3M, VW, HOTEL CONRAD, HOTEL SHERATON, Advocatenbureau KIRKPATRICK. Het tarief voor het gebruiken van de aangemaakte gepersonaliseerde gietvormen bedraagt 600€ excl. 21% btw.



Enkel een schriftelijke reservatie dat bevestigd werd door beide partijen is geldig. Kontante betalingen of betalingen met kredietkaarten worden aanvaard. Facturatie kan enkel met 'voucher' (ingevuld met de nodige facturatie details en groepsdetails, betalingen facturen bij ontvangst).

# Workshop + bier & chocolade

## Prijzen



Tussen 5 en 9  
personen - 2U

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€45<sub>pp</sub>

+ 122 € gidskost voor 2u  
Duur : 2u



Tussen 10 en 19  
personen - 2U

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€40<sub>pp</sub>

+ 122 € gidskost voor 2u  
Duur : 2u



Meer dan 20 pers.  
- 2U30

Tegen betaling kan een  
geschenk, in de vorm van een  
assortiment chocolade aan de  
bezoekers worden uitgereikt.

Inkomprijs

€35<sub>pp</sub>

+ 153 € gidskost voor 2u30  
Duur : 2u30

### BELANGRIJK

iedere bevestiging impliceert dat u kennis heeft genomen van onze algemene voorwaarden en dat u deze aanvaardt (zie pagina 19)  
Prijzen zijn van toepassing tot 31/12/2017 - BTW inclusief

# Inlichtingen



Het is eveneens mogelijk om dergelijke events te organiseren op verplaatsing.

Voor bijkomende inlichtingen omtrent onze event mogelijkheden kan u contact opnemen via :  
(+32) (0)2/242 94 66 of [info@conceptchocolate.eu](mailto:info@conceptchocolate.eu)

## Bekijk onze planning voor de komende 12 maanden :

Aan de hand van deze tool kan u de best passende datum uitkiezen.

Mars 03 - 2014							
Sem	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
9						1	2
10	3	4	5	6	7	8	9
11	10	11	12	13	14	15	16
12	>> 17 <<	18	19	20	21	22	23
13	24	25	26	27	28	29	30
14	31						

Avril 04 - 2014							
Sem	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
14		1	2	3	4	5	6
15	7	8	9	10	11	12	13
16	14	15	16	17	18	19	20
17	21	22	23	24	25	26	27
18	28	29	30				

Enkel een schriftelijke reservatie dat bevestigd werd door beide partijen is geldig. Kontante betalingen of betalingen met kredietkaarten worden aanvaard. Facturatie kan enkel met 'voucher' (ingevuld met de nodige facturatie details en groepsdetails, betalingen facturen bij ontvangst).

[WWW.CONCEPTCHOCOLATE.EU](http://WWW.CONCEPTCHOCOLATE.EU)



## Doe de 'virtuele tour' van ons atelier :

Ontdek de plaats waar uw bezoek zal plaatsvinden



Via deze link : <http://conceptchocolate.eu/nl/toerisme/>



Contacteer ons voor  
meer inlichtingen  
+32 2 242 94 66

# Prijzen



Het is eveneens mogelijk om dergelijke events te organiseren op verplaatsing.

Voor bijkomende inlichtingen omtrent onze event mogelijkheden kan u contact opnemen via :  
(+32) (0)2/242 94 66 of [info@conceptchocolate.eu](mailto:info@conceptchocolate.eu)

## Overview of our different prices :

Iedere bevestiging impliceert dat u kennis heeft genomen van onze algemene voorwaarden en dat u deze aanvaardt (zie pagina 19)  
Prijzen zijn van toepassing tot 31/12/2017 - BTW inclusief

Type bezoek	Aantal deelnemers	Prijs per persoon	+ Gidskosten	TOTAAL
Klassiek bezoek	Minder dan 20 personen	Forfait van 100€	61€	161€
Klassiek bezoek	Meer dan 20 personen	5€/persoon	61€	**
Kl. Workshop	Minder dan 5 personen	Forfait of 175€	61€ (1H)	236€
Kl. Workshop	van 5 tot 9 personen	35€/persoon	92€ (1H30')	**
Kl. Workshop	van 10 tot 19 personen	30€/persoon	92€ (1H30')	**
Kl. Workshop	vanaf 20 personen	25€/persoon	122€ (2H)	**
Klassiek + wijn	Minder dan 5 personen	Forfait of 200€	92€ (1H30')	292€
Klassiek + wijn	van 5 tot 9 personen	40€/persoon	92€ (1H30')	**
Klassiek + wijn	van 10 tot 19 personen	35€/persoon	92€ (1H30')	**
Klassiek + wijn	vanaf 20 personen	30€/persoon	122€ (2H)	**
Klassiek + bier	Minder dan 5 personen	Forfait of 200€	92€ (1H30')	267€
Klassiek + bier	van 5 tot 9 personen	35€/persoon	92€ (1H30')	**
Klassiek + bier	van 10 tot 19 personen	30€/persoon	92€ (1H30')	**
Klassiek + bier	vanaf 20 personen	25€/persoon	122€ (2H)	**
Workshop + wijn	Minder dan 5 personen	Forfait of 250€	122€ (2H)	372€
Workshop + wijn	van 5 tot 9 personen	50€/persoon	122€ (2H)	**
Workshop + wijn	van 10 tot 19 personen	45€/persoon	122€ (2H)	**
Workshop + wijn	vanaf 20 personen	40€/persoon	153€ (2H30')	**
Workshop + bier	Minder dan 5 personen	Forfait of 225€	122€ (2H)	347€
Workshop + bier	van 5 tot 9 personen	45€/persoon	122€ (2H)	**
Workshop + bier	van 10 tot 19 personen	40€/persoon	122€ (2H)	**
Workshop + bier	vanaf 20 personen	35€/persoon	153€ (2H30')	**

\*\* prijs afhankelijk van aantal deelnemers

## ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR BEGELEIDE BEZOEKEN BIJ CONCEPT CHOCOLATE

### 1. Inhoud van het bezoek

Afhankelijk van het gekozen bezoektype omvat een bezoek aan Concept Chocolate wat in bijlage van dit document wordt beschreven: Werkplaatsbezoeken in Concept Chocolate Brussel

### 2. Duur van het bezoek

Afhankelijk van het gekozen bezoektype duurt een bezoek bij Concept Chocolate tussen de 1 en 3 uur.

### 3. Inschrijvingsvoorwaarden en bijzondere bepalingen

Bezoeken zijn alleen toegestaan in groep en alleen na reservering.

U kunt telefonisch reserveren op (+32) (0)2/242.94.66 of via e-mail op: info@conceptchocolade.eu

Er wordt een bezoekbevestiging opgestuurd door Concept Chocolate.

Geen enkele reservering wordt definitief in aanmerking genomen tot deze schriftelijk is bevestigd (per e-mail of per fax). Elke reservering impliceert de kennis en aanvaarding van deze algemene bezoekvoorwaarden.

### 4. Toegang en parkeergelegenheid

De ingang van Concept Chocolate bevindt zich in de Distelsstraat 19 in 1030 Brussel. U mag uw auto alleen langs de straat parkeren als u een parkeerschijf achter de voorruit van uw auto legt (maximumduur: 2 uur). Bussen mogen onder dezelfde voorwaarden parkeren in de Ernest Cambierlaan, langs het voetbalterrein. Voor het comfort van de burens van Concept Chocolate vragen wij de buschauffeurs om de motor van hun bus niet te laten draaien terwijl ze stil staan.

Concept Chocolate is bereikbaar met het openbaar vervoer met bus 65 (halte Patrie) en met tram 25 (halte Patrie)

Concept Chocolate is bereikbaar voor personen met verminderde mobiliteit.

### 5. Bijdrage in de kosten (alle prijzen inclusief BTW 21%)

De bijdrage voor het bezoek varieert afhankelijk van het type bezoek (zie bijlage).

Het uurloon van de gids is vastgelegd op € 61.

De toegang is gratis voor de chauffeur en voor groepsbegeleiders (1 gratis toegang per 10 betalende bezoekers).

Er wordt geen voorschot gevraagd. De betalingen gebeuren ter plaatse, bij het bezoek, cash of met kredietkaart. Er wordt een voucher gevraagd in geval van facturering en contante betaling bij ontvangst van de factuur.

### 6. Annulering van het bezoek, wijziging van het aantal deelnemers en vertragingen

De annulering van het bezoek brengt geen kosten met zich mee als deze minstens 3 werkdagen (72 uur) voor het bezoek gebeurt. Bij annulering minder dan 3 werkdagen vooraf wordt een vergoeding voor de gids van minimum € 61 in rekening gebracht. Het bedrag van de vergoeding is afhankelijk van het gereserveerde bezoektype.

Elke wijziging van het aantal deelnemers aan een klassiek bezoek moet zo snel mogelijk worden meegedeeld.

Elke wijziging van het aantal deelnemers aan een workshop moet ten minste 48 uur voor de workshop worden meegedeeld.

Elke vertraging op het laatste moment moet worden gemeld op 02/242.94.66.

Bij meer dan 15 min. vertraging worden de prestaties van de gids extra betaald/gefactureerd bovenop het bezoek.

Concept Chocolate behoudt zich het recht voor om een bezoek dat te laat begint te annuleren, als de planning niet toelaat dat het beginuur wordt verschoven.

### 7. Bijzondere verantwoordelijkheden en verboden

Het is toegestaan om foto's te maken in de chocolaterie, maar het is verboden om er te roken.

Gezelschapsdieren zijn verboden, behalve honden die mindervaliden vergezellen.

Bezoeken aan Concept Chocolate worden georganiseerd zonder verplichtingen noch verantwoordelijkheden voor de chocolaterie. De aanvaarding van het bezoek geldt als akkoord hierover.

### 8. Bijkomende inlichtingen

U kunt altijd telefonisch om bijkomende inlichtingen vragen op 02/242.94.66 of via e-mail op info@conceptchocolade.eu

### 9. Geschillen

Alle geschillen, inclusief degene die aanleiding geven tot een kortgeding, behoren uitsluitend tot de bevoegdheid van de Brusselse rechtbanken en de vrederechter van het kanton Brussel.



Concept Chocolate bvba  
Distelstraat 19  
1030 Brussel  
België

TEL : +32 (0)2 242 94 66  
FAX : +32 (0)2 242 95 14  
info@conceptchocolate.eu

[www.conceptchocolate.eu](http://www.conceptchocolate.eu)



CONCEPT  
CHOCOLATE