

Huisregels Chefs on Wheels Festivals – Seizoen 2026

Deze huisregels zijn van toepassing op alle foodtruckers en standhouders die deelnemen aan door Chefs on Wheels georganiseerde festivals. Door deelname aan een evenement verklaart de deelnemer zich akkoord met onderstaande richtlijnen.

1. Verkoop van dranken

De verkoop van dranken is **exclusief voorbehouden aan de organisatie**.

De opbrengsten worden gebruikt voor livebands, aankleding van het festivalterrein en kinderanimatie.

Indien wordt vastgesteld dat een foodtrucker toch dranken verkoopt, kan deze onmiddellijk worden uitgesloten van verdere deelname aan het lopende én toekomstige festivals, met uitzondering van exclusieve koffietrucks die hiervoor expliciet werden geselecteerd.

2. Opbouw en plaatsing van de foodtrucks

De exacte opbouwuren worden per festival vooraf meegedeeld via e-mail.

Richttijden:

- **Tweedaagse festivals (zaterdag & zondag)**

Opbouw en plaatsing op zaterdag tussen 10:30 en 11:30 uur

- **Driedaagse festivals (vrijdag, zaterdag & zondag)**

Opbouw en plaatsing op vrijdag tussen 13:00 en 14:00 uur

Later aankomen dan de opgegeven opbouwuren is niet toegestaan, tenzij vooraf schriftelijk goedgekeurd door de organisatie.

3. Openingsuren van het festival

Standaard openingsuren:

- **Vrijdag (indien van toepassing):** 17:00 – 23:00 uur
- **Zaterdag:** 14:00 – 22:00 uur
- **Zondag:** 12:00 – 21:00 uur

Foodtrucks dienen tijdig operationeel klaar te zijn bij opening van het festival.

Bij extreme weersomstandigheden kan de organisatie beslissen het festival vroeger te sluiten. Dit wordt zo snel mogelijk ter plaatse gecommuniceerd.

4. Aanwezigheid op het terrein

- De foodtruck blijft gedurende het **volledige weekend** op het festivalterrein staan.
 - Verplaatsing van de foodtruck tijdens het evenement is niet toegestaan zonder toestemming van de organisatie.
 - **Nachttoezicht wordt voorzien van zaterdag op zondag.**
-

5. Vergunningen en verzekeringen

Elke deelnemer dient bij deelname te beschikken over alle wettelijk vereiste documenten, waaronder (niet-limitatief):

- Geldige FAVV-vergunning
- Vergunning voor ambulante handel
- Keuringsattesten voor gasinstallaties (indien van toepassing)
- Brandblusser aanwezig in de foodtruck
- Geldige elektrische keuring
- Burgerlijke aansprakelijkheidsverzekering

Chefs on Wheels kan niet aansprakelijk worden gesteld indien één of meerdere van deze documenten ontbreken.

6. Elektriciteit & water

- De vooraf doorgegeven elektriciteits- en waterbehoefte wordt voorzien en is beschikbaar bij aankomst.
 - Enkel het opgegeven en goedgekeurde verbruik is toegestaan.
 - Bij technische problemen kan ter plaatse contact worden opgenomen met de verantwoordelijke van de organisatie.
-

7. Duurzaam cateringmateriaal

Voor publieke evenementen geldt de **OVAM-regelgeving**:

- Gebruik van herbruikbaar cateringmateriaal is verplicht.

Voor private evenementen (Chefs on Wheels festivals) blijft de **95%-recyclageregel** van toepassing.

Meer informatie: vlaanderen.be

8. Promotie & communicatie

Foodtruckers worden aangemoedigd om de festivals mee te promoten via hun eigen communicatiekanalen.

Promotiemateriaal en online visuals kunnen op aanvraag worden verkregen bij de organisatie.

9. Afvalbeheer

- Afvalbeheer wordt per festival en per gemeente georganiseerd.
 - Concrete instructies worden voorafgaand aan elk evenement meegedeeld.
 - Afval dient steeds correct gesorteerd en op de aangeduide plaatsen te worden geplaatst.
-

10. Annulering of verplaatsing van het evenement

Bij extreme weersomstandigheden of overmacht kan Chefs on Wheels, in overleg met de gemeente of bevoegde instanties, beslissen om het festival te annuleren of te verplaatsen.

11. Uitverkocht?

Indien een foodtruck uitverkocht is:

- Blijft de foodtruck open tot het einde van het festival
 - Wordt een duidelijk zichtbaar bordje “uitverkocht” geplaatst
 - De klep mag niet gesloten worden vóór sluitingstijd
-

12. Selectie & diversiteit

De organisatie selecteert foodtrucks op basis van:

- Diversiteit in aanbod
- Kwaliteit en uitstraling
- Vermijding van identieke concepten

Indien gelijkaardige concepten toch aanwezig zijn, worden deze zo veel mogelijk uit elkaar geplaatst.

13. Aantal foodtrucks per locatie

Het aantal foodtrucks per festival wordt bepaald op basis van:

- Verwacht aantal bezoekers
 - Grootte van het terrein
 - Aantal inwoners van de gemeente
 - Bezoekersaantallen van voorgaande edities
-

14. Gedragscode & communicatie

Van alle deelnemers wordt een respectvolle, professionele en collegiale houding verwacht tegenover:

- De organisatie
- Bezoekers
- Collega-foodtruckers

Onbeleefd of respectloos gedrag kan, na waarschuwing, leiden tot uitsluiting van verdere deelname.

Opmerkingen of bezorgdheden worden rechtstreeks met de organisatie besproken, niet met derden. Constructieve feedback is steeds welkom.

15. Praktische info vooraf

In de week voorafgaand aan elk festival ontvangen de deelnemers per e-mail:

- Exacte planning en adresgegevens
 - Richtlijnen voor plaatsing van de foodtruck
 - Parkeermogelijkheden
 - Overige praktische informatie
-

16. Contact

Tijdens het festival kan je steeds terecht bij de organisatie ter plaatse.

Voor of na het festival:

- **Filip Vanierschot** – filip@chefsonwheels.be – 0475 26 46 73 (technische vragen)
- **Lien Vanierschot** – lien@chefsonwheels.be – 0474 73 27 20 (foodtrucks & planning)
- **Nadine Coenen** – nadine@chefsonwheels.be (facturatie & betalingen)