



**L'entretien sur-mesure
pour vos équipements
de débit**

Contact :
Fabian de Beer

0472 27 27 35
info@mpcare.be
www.mplocation.be

Notre histoire

Fort d'une très longue expérience dans le milieu brassicole, nous lançons en 2021, à la sortie de la crise COVID, une société annexe de location de matériel de débit de bière, M&P Location.

Louer et entretenir du matériel de débit de bière demande une rigueur toute particulière - et bien légitime- sur l'hygiène et le soin.

Pendant trois belles années d'activité de M&P Location, les nombreux clients n'ont cessés de couvrir d'éloges l'activité pour le suivi irréprochable de son matériel, tant sur le domaine technique que sur celui de l'hygiène.

Une idée germe alors...

Il est en effet à regretter que cela ne soit pas toujours le cas dans divers établissements, qu'ils soient de l'Horeca ou issus de l'associatif.

En effet, les sociétés de sanitation existantes sont débordées, ou ont simplement arrêté leur activité.

Or, nous sommes plus que convaincus qu'une installation de débit doit être entretenue régulièrement et de manière professionnelle.

M&P Care prend vie en ce début 2025, avec la ferme conviction que l'hygiène et l'entretien ne sont pas des normes, mais bien des valeurs collectives, par respect pour les consommateurs et la santé publique.

Parce qu'une bonne bière, fleuron national, mérite une sanitation rigoureuse, nous sommes convaincus que M&P CARE rencontrera les besoins des brasseries, du milieu Horeca et des grossistes en boissons.



Notre service

Inclu à chaque visite

- Sanitation des conduites (désinfection chimico-mécanique selon les normes HAC CP)
- Contrôle technique de la pression en fonction des températures de cave
- Désinfection des têtes de soutirage (graissage si nécessaire)
- Remplacement des tuyaux à bières hors ligne python tous les deux mois
- Désinfection de la machine à glaçons
- Contrôles de base de la machine à café et du filtre
- Nettoyage du condenseur de tous les groupes frigorifiques présents
- Vérification du banc de glace du Beercooler
- Nettoyage et contrôle des joints des frigos
- Vérification de toutes les pièces d'usure (agitateurs, thermostats, manomètres, robinets, têtes de soutirage, joints). Remplacement sous devis au préalable, pièces de stock à chaque visite.

Tarif

Prix hors tva	FORMULE ONE SHOT	ESSENTIEL BIMESTRIEL UN ENTRETIEN TOUS LES 2 MOIS		FIDÉLITÉ 30 UN ENTRETIEN TOUS LES MOIS		ENTRETIEN FRIGO-FÛT 6 ENTRETIENS PAR AN	FORMULE M&P CARE 4 ENTRETIENS PAR AN*
		ABONNEMENT	ANNUEL	ABONNEMENT	ANNUEL		
1 CONDUITE	80€	75€	450€	70€	840€	300€	310€
2 CONDUITES	80€	75€	450€	70€	840€	330€	310€
3 CONDUITES	100€	90€	540€	85€	1020€	420€	370€
4 CONDUITES	120€	105€	630€	100€	1200€	490€	430€
5 CONDUITES	140€	120€	720€	115€	1380€	590€	490€
6 CONDUITES	160€	135€	810€	130€	1560€	690€	550€
PAR CONDUITE SUPPLÉMENTAIRE	20€	15€	90€	15€	180€		
COURS DE DÉBIT		Une formation annuelle thématique offerte, par exemple le bon service de la bière.		Une journée de formation complète offerte, adaptée à vos besoins.			

Nous effectuons aussi tous les autres travaux de réparation ou d'entretien nécessaires à votre installation, selon un devis communiqué au préalable.

*Uniquement pour les établissements saisonnier - (3 mois de fermeture annuel minimum)