

Rétro-planning location de matériel

De J-30 à J+1 - La checklist complète pour un événement sans mauvaise surprise

J-30 Commande principale

- Arrêter le nombre de convives, le format (dîner assis / cocktail / hybride) et le lieu
- Établir la liste complète du matériel (mobilier, vaisselle, linge, cuisine, tentes...)
- Lancer la demande de devis en ligne sur locationtvm.fr
- Confirmer la commande dès validation du devis
- Communiquer les contraintes de livraison (accès, horaires, contact sur place)

J-15 Ajustements & confirmations

- Mettre à jour le nombre de convives si nécessaire
- Vérifier la liste de matériel point par point avec le devis
- Confirmer les créneaux de livraison et de reprise avec Location TVM
- Anticiper les besoins électriques (étuves, réfrigération...)
- Informer le traiteur des équipements disponibles sur site

J-7 Vérification logistique

- Reconfirmer la commande et les horaires de livraison
- Délimiter les zones de déchargement et l'emplacement de chaque poste
- Vérifier les accès camion (hauteur, largeur, stationnement)
- Prévenir le responsable de site ou gardien des créneaux de passage



J-1 Réception et installation

- Réceptionner le matériel et vérifier les quantités avec le bon de commande
- Signaler immédiatement tout écart ou casse constaté à la livraison
- Installer le mobilier et dresser les tables selon le plan de salle
- Tester le matériel de cuisine (mise en chauffe étuves, test réfrigérateurs)

J+1 Reprise sans stress

- Regrouper le matériel dans ses bacs et caisses d'origine
- Laisser le matériel accessible à l'heure de reprise convenue
- Signaler toute casse ou pièce manquante avant la reprise
- La vaisselle est à rendre SALE : aucun rinçage requis

Des ajustements restent possibles jusqu'à J-7 ou J-15 selon les disponibilités. Contactez Location TVM dès que le nombre de convives est confirmé.

Devis en ligne
locationtvm.fr

