



STAND RESTAURATION

FÊTES MARITIMES INTERNATIONALES DE BREST 2020

Pour la 8^e édition, les Fêtes Maritimes Internationales ont à cœur d'offrir aux plus de 700 000 visiteurs attendus à Brest du 10 au 16 Juillet 2020 une large gamme d'espaces de restauration sur le site.

Stand restauration

Votre espace

55 emplacements réservés aux structures et 20 surfaces nues réservées au « Food truck » sont disponibles pour la vente de tous vos produits et prestations. Ils devront s'inscrire nécessairement dans les grandes orientations (Cf www.brest-événements-nautiques.fr) des Fêtes et répondre aux mieux à nos critères présentés dans la « fiche de renseignements ».

Sur les quais

Nos stands seront installés sur des escales gourmandes réparties sur l'ensemble du site des Fêtes.

Tarifs indicatifs

Location Structure*	9 m² 3 000 € HT	16 m² 5 000 € HT	25 m² 6 500 € HT
--------------------------------	---------------------------------------	--	--

Location Surface nue (Sans énergie)	140 € / m² (Énergie sur devis - Surface minimum de 12,5 m²)
--	---

Frais de dossier : 150 € HT par emplacement
350 € HT par emplacement avec demande de débit de boisson

*Cette prestation comprend :

- Fourniture d'une structure type « dallo » (9, 16 ou 25 m²)
- Installation d'un plancher
- Eclairage et branchement électrique avec 1 bloc prise de 16 Ampères

Merci de nous contacter pour toute demande technique spécifique ou supplémentaire - surfaces supérieures, puissances électriques plus importantes ... - (Sur devis).



FÊTES
MARITIMES INTERNATIONALES
BREST
2020
10
16 juillet

DOSSIER DE CANDIDATURE POUR UN STAND RESTAURATION

Nom de la société :

N° de T.V.A Intra-communautaire :

Contact :

Adresse complète :

Code postal : Ville :

Téléphone : Mail :

N° de SIRET :/...../...../.....

Produits / services commercialisés :

Demande d'autorisation de débit de boisson – licence 3 ème groupe :

Surface souhaitée :

9 m² = 3 000 € 16 m² = 5 000 € 25 m² = 6 500 € Surface nue = 140€ / m²

Ce formulaire est à adresser avec une présentation de vos produits (descriptif, photos, etc...) à :

BREST ÉVÉNEMENTS NAUTIQUES
165 Quai Eric Tabarly
02.98.33.59.00
stand@brest2020.fr

Cette demande fera l'objet d'une étude et une réponse vous parviendra dans les meilleurs délais



Fiche de renseignements

Candidature « restauration » Fêtes Maritimes Internationales de Brest 2020

Lors de votre dépôt de candidature pour ouvrir votre point de restauration sur le site, nous vous demandons de nous fournir les éléments suivants pour compléter votre dossier.

Suite aux observations réalisées lors de la dernière édition en 2016 nous avons choisi de réduire le nombre de structures et d'emplacements disponibles pour les commerces ou la restauration. Nous déploierons donc, environ, 30 % de structures en moins, soit:

- 60 structures commerciales
- 55 structures « restauration »
- 20 emplacements « Food Truck »

Pour la 8^e édition, la volonté est de mettre l'accent sur l'environnement et le développement durable. Les candidatures seront sélectionnées en fonction de critères bien définis qui répondront au mieux aux orientations des Fêtes et aux attentes des festivaliers.

Les éléments complémentaires sur votre activité à fournir avec le bulletin d'inscription :

- Présentation de votre activité
- Le type, le nombre d'installations et les besoins en matériel ou en aménagement (évaluation au plus juste des besoins en électricité du stand, aménagement, ...)
- Photos prises dans un contexte événementiel (décor, installation, surface occupée...)
- Votre offre : les produits proposés au grand public (traçabilité, circuit de distribution...)
- Capacité de production
- Modalités d'approvisionnement et de « stockages » : congélation ? matériels réfrigérés ? ...
- Le conditionnement / le packaging : merci de détailler les types de déchets générés par votre activité : emballages, couverts ...
- Vos actions en matière de développement durable
- Vos actions en matière de gestion des déchets : vous détaillerez notamment les volumes et la nature de déchets générés par votre activité (volume et genre des conditionnements entrants : cartons, polystyrènes ...)
- Votre demande éventuelle d'autorisation de débit de boisson – licence 3^e groupe

Nos critères de choix seront les suivants :

- Activité en adéquation avec les orientations des Fêtes maritimes internationales décrites sur www.brest-evenements-nautiques.fr
- Offres et adaptations possibles au contexte festif (rapport qualité-prix, production...)
- Choix de vaisselle, contenants, emballage
- Gestion des déchets générés par l'activité
- Bilan carbone de vos approvisionnements (circuits courts privilégiés)

CHARTE « RESTAURATION SUR SITE »

Dans le cadre de la 8^e édition des Fêtes Maritimes Internationales de Brest, une charte « restauration sur site » est mise en place pour répondre au mieux aux enjeux environnementaux et pour assurer un accueil qualitatif à nos festivaliers.

CLIENTELE

Le restaurateur garantit la qualité du contact et de l'accueil du client.
Il sensibilisera le public sur les enjeux de tri et de responsabilité écologique.

PRODUITS

Le restaurateur s'engage sur la qualité et la provenance des produits présentés ainsi qu'au respect des appellations. Il renforce la part de son approvisionnement de saison, locaux. Il propose à sa clientèle une offre alimentaire de bonne qualité, accessible, saine et conviviale.

Il privilégie les produits en vrac ou avec le moins d'emballage possible, évite les produits emballés individuellement (sauces...). Il optimisera les quantités pour éviter le gaspillage alimentaire. Le restaurateur prévoit un menu adapté pour les enfants (tarif et quantité adaptés).

STOCKAGE

Le restaurateur veillera au bon stockage des marchandises : respect de la chaîne du froid, liaison chaude, aux conditions d'humidité...

CONDITIONNEMENT

La loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte interdit la vente et la distribution des gobelets, verres et assiettes en plastique au 1^{er} janvier 2020. Les modalités de l'interdiction ont été précisées par le décret du 30 août 2016.

Seule pourra être vendue ou distribuée gratuitement, en vente à emporter ou en consommation sur place, la vaisselle jetable compostable en compostage domestique et constituée pour tout ou partie de matières biosourcées.

Exemples :

<https://www.mon-emballage.com/1381-emballage-alimentaire-ecologique>

<https://www.ecologique.com/106-emballage-recyclable>

<https://www.smlfoodplastic.fr/emballages-alimentaires-ecologiques/>

<https://www.lebonemballage.com/cat/emballage-alimentaire-ecologique/>

DECHETS

Le restaurateur assurera la propreté de l'espace occupé (structure, surface extérieure...)

Tous les déchets provenant de l'exploitation de son espace seront ramassés et triés par ses soins. Il triera ses déchets suivant les consignes données. Le festival mettra à disposition les outils de collectes nécessaires.

Nous demandons également au restaurateur d'informer et de faire participer sa clientèle au tri des déchets (donner la position des poubelles les plus proches...).

Le restaurateur indiquera préalablement à son installation, le type et volume de déchets générés par son activité.

ELECTRICITE

Le restaurateur évaluera au plus juste ses besoins en puissances électriques de son stand pour éviter le déploiement de sources électriques superflues (groupe électrogène...).

Il privilégiera l'utilisation d'ampoules LED ou basse consommation pour son décor.

EAU

Le restaurateur utilisera l'eau à sa juste valeur.

HYGIENE, SANTE, SECURITE

Quel que soit le type d'activité (à emporter ou sur place), dans le cadre des obligations relatives à l'hygiène des aliments, le restaurateur ou le traiteur doit être déclaré auprès de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du département siège de l'entreprise.

Le restaurateur s'engage à respecter et à appliquer la réglementation concernant l'hygiène de son espace, de ses équipements, de son personnel et de ses denrées alimentaires conformément à l'arrêté du 9 mai 1995.

Des contrôles sur site seront réalisés par les services de l'Etat (Hygiène, DGCCRF, URSAFF...).

