

APPEL A CANDIDATURES RESTAURATION

changeNOW

30 janvier au 1 février 2020

Sommaire

- 1** Présentation de ChangeNOW p. 1-3
- 2** Présentation du Foodcourt p. 4
- 3** Stands Restauration chaude p. 5-7
- 4** Stands Snacking Froid p. 8-10
- 5** Stands Café & Boissons p. 11-13
- 6** Modalités d'inscription p. 14-18
- 7** Charte de participation p. 19

ChangeNOW en bref

UN ÉVÈNEMENT ACCELERATEUR

ChangeNOW est le plus grand sommet mondial de l'innovation positive, et rassemble entrepreneurs, investisseurs, grands groupes et collectivités, venus du monde entier.

En **2020**, ChangeNOW organise la première exposition universelle des innovations pour la planète, et rassemblera au **Grand Palais** à Paris, plus de **20 000 personnes et 1000 solutions** répondant aux plus grands enjeux sociaux et environnementaux de notre siècle, venus de plus de 100 pays.

Paris, Grand Palais
30-31 janvier - 1er février 2020



Edition 2020 au Grand Palais

ACCELERER LES SOLUTIONS QUI CHANGENT LE MONDE

Au programme : 3 jours de conférences avec les acteurs du changement, des centaines de solutions exposées dans la Nef du Grand Palais, ainsi que de nombreux ateliers et activités de networking, un festival de films engagés et un salon de recrutement des entreprises de l'impact.

Objectif : accélérer le changement vers un monde plus durable !

- 2 journées BtoB : jeudi 30 et vendredi 31 janvier 2020
- 1 journée grand public : samedi 1er février 2020

Venez investir ce monument emblématique par votre énergie et votre savoir faire et faites découvrir vos mets et vos engagements culinaires au plus grand nombre !



Couverture media et audience

Plus de 150 media et réseaux partenaires, dont : Les Echos, Le Parisien, Brut, Forbes, Ushuaïa TV, LCI, WeDemain, LoopSider, Décisions Durables... (voir la liste complète [ici](#))

20 000 participants attendus, parmi lesquels :

- des futurs partenaires potentiels (grands groupes, PME, institutions, réseaux d'entrepreneurs engagés...), pour des événements professionnels, soirées, services spécifiques
- un public sensible aux thématiques environnementales et sociales, en recherche de bonnes adresses

En plus du chiffre d'affaire réalisé sur place, les restaurateurs sélectionnés par ChangeNOW bénéficieront d'une mise en avant sur nos supports de communication :

- Sur notre site internet : page dédiée aux partenaires restauration, avec présentation des partenaires, de l'offre proposée pendant l'événement et de la charte d'engagements responsables
- Sur nos réseaux sociaux et notre newsletter
- Sur place : signalétique présentant les partenaires restauration

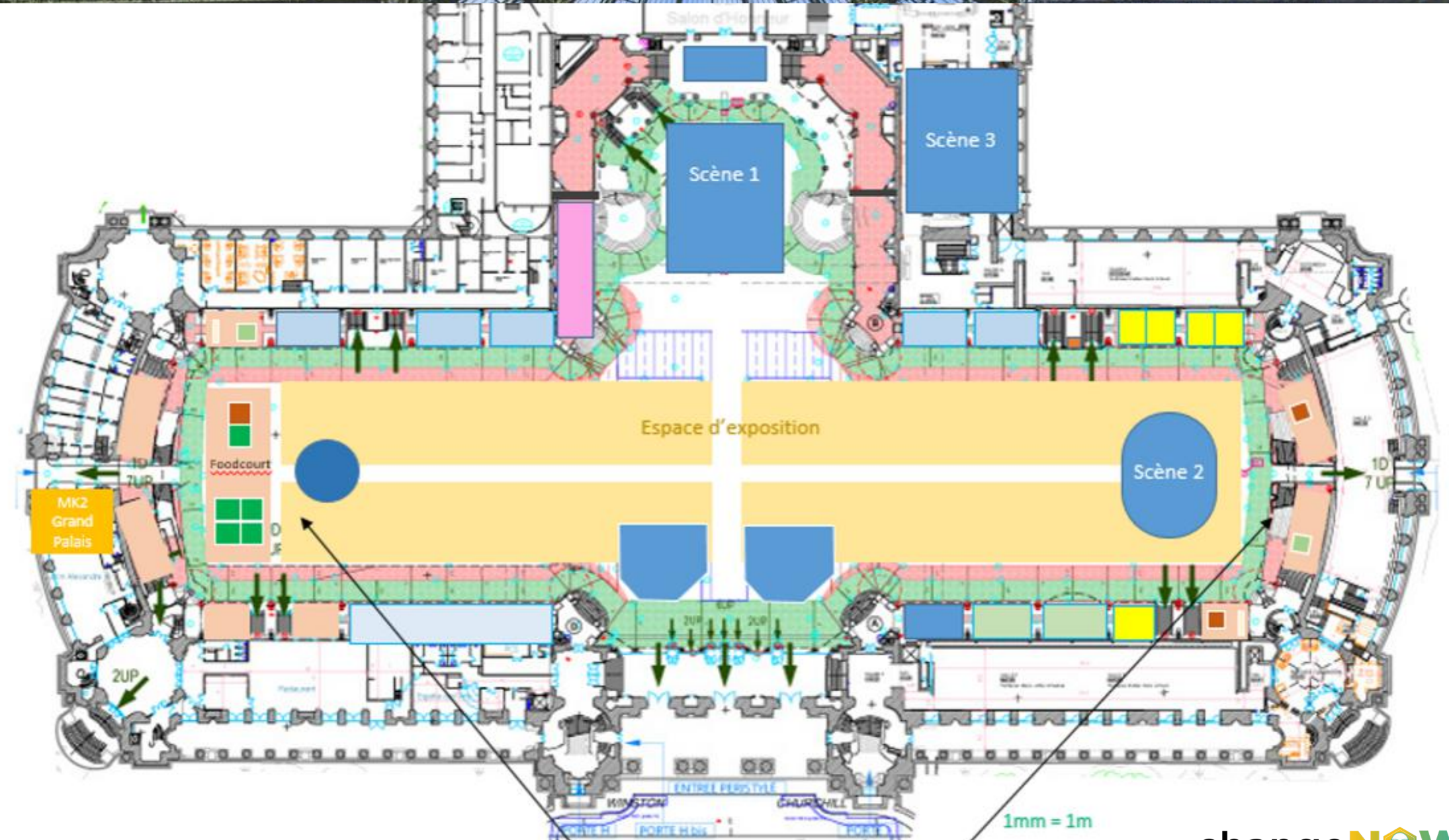


Foodcourt

Dans le cadre du sommet, ChangeNOW met en place **un foodcourt dans la Nef du Grand Palais**, qui assurera la restauration de 3000 personnes par jour, et lance un appel d'offre.

3 types de stands sont ouverts à l'appel d'offre :

- Stand de restauration chaude
- Stand snacking froid
- Stand café, boissons



Espaces food & drinks



Restauration chaude

Stand restauration chaude

5 stands situés dans le foodcourt central (aile Sud de la Nef) permettront de servir de la restauration chaude, pour assurer la restauration des participants le midi.

- Estimation des quantités : environ 2000 repas servis sur ces 5 espaces chaque jour, soit **400 à 500 repas/jour/stand environ**
- **Espaces de 16m², ouverts au public de de 12h à 17h**
Les espaces seront accessibles aux restaurateurs de 6h à 7h30, puis de 10h30 à 18h
- Type de restauration recherchée : **cuisine française et internationale.**
Un à deux espaces seront réservés pour une restauration **100% vegan et/ou végétarienne.**
- Gamme tarifaire recommandée (hors menu) : plats entre 8€ et 12€ TTC, boissons entre 2€ et 3€, desserts entre 2€ et 3,50€.

Un système de contremarques sera mis en place pour certains participants VIP, réglé par ChangeNOW à la fin de l'événement.

Infos pratiques - restauration chaude

- Le stockage est géré par le restaurateur directement sur son espace. Pas de zone de stockage en-dehors du stand.
- La gestion des encaissements est laissée à la charge des restaurateurs. En l'absence de distributeurs de billets dans le Grand Palais, il est vivement recommandé de prévoir des terminaux de paiement par carte bancaire.
- A prévoir par le restaurateur selon ses besoins :
 - Matériel de réchauffe (pas de gaz). En cas de nécessité d'effectuer de la cuisson sur place, le restaurateur devra assurer la présence d'une hotte sur son stand.
 - Réfrigérateur(s). Une possibilité de location pourra être proposée via un de nos partenaires
 - Vaisselle et/ou emballages compostables ou consignés. Une offre de location / achat à tarif préférentiel sera proposée avec nos partenaires
- En participant au foodcourt, les partenaires restauration s'engagent à respecter le cahier des charges du Grand Palais ainsi que la charte d'engagement responsable de ChangeNOW



Snacking froid

Stand snacking froid

2 stands situés sous les balcons Nord et Sud de la Nef du Grand Palais permettront de servir des snackings (sucré et/ou salé) tout au long de la journée.

- Estimation des quantités : environ 1200 snackings (sucrés ou salés) répartis sur la journée, soit **600 snackings/stand/jour**
- **Espaces de 10m², ouverts au public de de 8h30 à 17h30**
Les espaces seront accessibles aux restaurateurs de 6h à 18h
- L'offre proposée devra inclure une alternative vegan (ou a minima végétarienne) pour le sucré et pour le salé
- Gamme tarifaire recommandée (hors menu) : snacks sucrés entre 2€ et 4€, snacks salés (sandwich, tartes, wrap, etc) entre 4€ et 6€ TTC, boissons entre 2€ et 3€ TTC

Un système de contremarques sera mis en place pour certains participants VIP, réglé par ChangeNOW à la fin de l'événement.

Infos pratiques - snacking froid

- Le stockage est géré par le restaurateur directement sur son espace. Pas de zone de stockage en-dehors du stand. Un réapprovisionnement est possible en cours de journée selon les besoins. Le stockage pour la durée de l'événement sera interdit, seule une réserve tampon correspondant à la consommation journalière sera autorisée.
- La gestion des encaissements est laissée à la charge des restaurateurs. En l'absence de distributeurs de billets dans le Grand Palais, il est vivement recommandé de prévoir des terminaux de paiement par carte bancaire.
- Aucun système de réchauffe ou de cuisson n'est autorisé sur ces espaces.
- A prévoir par le restaurateur selon ses besoins :
 - Réfrigérateur. Seuls seront autorisés des réfrigérateurs métalliques, type industriel inox, dans la limite de 2/espace. Une possibilité de location pourra être proposée via un de nos partenaires
 - Vaisselle et/ou emballages compostables ou consignés. Une offre de location / achat à tarif préférentiel sera proposée avec nos partenaires
- En participant au foodcourt, les partenaires restauration s'engagent à respecter le cahier des charges du Grand Palais ainsi que la charte d'engagement responsable de ChangeNOW



Café, boissons

Stand Café, boissons

3 stands permettront de servir café et autres boissons (chaudes ou froides) tout au long de la journée.

- Estimation des quantités : environ 5000 cafés et boissons chaudes par jour, répartis sur les 3 espaces
- Espaces café et boissons :
 - **1 espace de 16m²**, situé dans le foodcourt central (aile Sud du Grand Palais), **ouvert au public de 8h30 à 17h30**
 - **2 espaces de 10m²**, situés sous les balcons Nord et Sud de la Nef du Grand Palais, **ouverts au public de 8h30 à 17h30**

Les espaces seront accessibles aux restaurateurs de 6h à 18h

- Gamme tarifaire recommandée : 1,50€ à 3€ TTC selon les boissons. A noter que des fontaines à eau seront installées dans la Nef du Grand Palais, il n'est donc pas nécessaire de prévoir une offre d'eau.

Un système de contremarques sera mis en place pour certains participants VIP, réglé par ChangeNOW à la fin de l'événement.

Infos pratiques - café & boissons

- Le stockage est géré par le restaurateur directement sur son espace. Pas de zone de stockage en-dehors du stand. Un réapprovisionnement est possible en cours de journée selon les besoins. Le stockage pour la durée de l'événement sera interdit, seule une réserve tampon correspondant à la consommation journalière sera autorisée.
- La gestion des encaissements est laissée à la charge des restaurateurs. En l'absence de distributeurs de billets dans le Grand Palais, il est vivement recommandé de prévoir des terminaux de paiement par carte bancaire.
- A prévoir par le restaurateur selon ses besoins :
 - Réfrigérateur. Seuls seront autorisés des réfrigérateurs métalliques, type industriel inox, dans la limite de 2/espace. Une possibilité de location pourra être proposée via un de nos partenaires
 - Vaisselle et/ou emballages compostables ou consignés. Une offre de location / achat à tarif préférentiel sera proposée avec nos partenaires. Les bouteilles à usage unique seront évitées au maximum.
- En participant au foodcourt, les partenaires restauration s'engagent à respecter le cahier des charges du Grand Palais ainsi que la charte d'engagement responsable de ChangeNOW

A wide-angle photograph of a trade show floor. The scene is filled with people engaged in conversations at various booths. In the foreground, a man in a grey shirt sits at a round table with a laptop and water bottles. To his left, a woman in a white top stands near a booth. The background shows a large, modern atrium with glass railings and a high ceiling. A semi-transparent white box with the text 'Modalités d'inscription' is centered over the image.

Modalités d'inscription

Droit d'entrée

Les droits d'entrée correspondent à un forfait de location de l'espace et de participation aux frais généraux. Le restaurateur est autonome sur la gestion de son stand et de ses encaissements et aucune commission n'est demandée par ChangeNOW sur les ventes réalisées.

Droits d'entrée

- Stands de 16m² (restauration chaude et café foodcourt) : 3 200€ HT/stand pour les 3 jours
- Stands de 10m² (snacking et café sous les balcons) : 2 000€ HT/stand pour les 3 jours

Inclus avec le stand :

Structure externe du stand, électricité, gestion des déchets

Candidature et planning

- Candidatures en ligne **jusqu'au 8 novembre 2019** :

Formulaire de candidature
(<https://airtable.com/shrhMSGbbyA5HJjya>)

- Sélection des partenaires courant novembre 2019
- Visite de repérage du Grand Palais et annonce des partenaires sur nos supports de communication courant décembre 2019

Contacts :

Héloïse SORIANO - heloise@changenow-summit.com - 06 42 64 33 70

Anne-Coline DE BEAUREGARD - anne-coline@changenow-summit.com - 06 75 18 12 11

Charte de participation

1. 70% minimum de produits de saison
2. 70% minimum des produits biologiques ou équivalent
3. 70% minimum des produits locaux ou direct producteurs locaux (180 KM)
4. Eviter les matières premières qui menacent l'équilibre environnemental (saumons d'élevage, crevettes roses, huile de palme)
5. Pas de recette à base de boeuf
6. Accepter que les prestations non vendues et non conservables soient redistribuées via l'intermédiaire de notre partenaire
7. Limiter au maximum le gaspillage alimentaire grâce à des portions adaptées
8. Se conformer aux consignes de tri prévues pour l'évènement
9. Utiliser de la vaisselle et des emballages compostables ou consignés
10. Limiter autant que possible le recours aux feuilles d'aluminium et plastiques jetables