

Foire Exposition 27 août au 4 sept. 2022

Information zone alimentaire

Le Comité Foires et Salons de La Rochelle met à disposition de ses exposants les structures de stand. Les exposants doivent impérativement :

- Prendre soin de ne pas détériorer les bâches en y apposant du double-face ou colle diverse.
 - Veiller à ne pas renverser des produits gras ou collants sur les planchers.

Les structures de stand doivent être restituées dans le même état que lors de la livraison.

RAPPEL du REGLEMENT

- Aucun matériel d'exposition, de publicité ou produits mis en vente ne doit dépasser du stand ou de la surface louée, en particulier, sur l'emprise du passage des visiteurs.
- Il est fortement interdit d'interpeller les visiteurs en dehors de votre stand.
- Les stands de restauration sont autorisés à vendre des boissons pendant les heures de repas. Il leur est interdit de vendre des boissons en dehors des heures de repas.
- Evacuation des eaux usées : Elles doivent être rejetées dans le réseau de tout à l'égout après avoir été débarrassées de tous déchets divers.

Huiles usées : il est strictement interdit de les verser au sol. **Elles doivent être stockées en bidons que vous pouvez déposer tous les matins à 9h00** devant votre stand, le service d'entretien se chargera de ces collectes.

- Gestion des déchets : Dépôt de vos déchets et emballages préalablement pliés et écrasés dans les containers mis à votre disposition selon les horaires indiqués ci-après :
 - ★ Le matin avant 9h30 : après avoir réapprovisionné votre stand et avant l'ouverture de la Foire.
 - ★ L'après-midi avant 15h00 : après le service de midi, de façon à proposer aux visiteurs de l'après-midi, un site propre.
 - ★ Le soir de la semaine avant 22h15.
 - ★ Les soirs de nocturnes entre 23h00 et 23h15.
- Pour des raisons de sécurité, et afin de permettre l'accès aux réseaux électriques et assainissement, <u>il est</u> <u>formellement interdit de stocker de la marchandise et emballages divers entre les stands et les bâtiments.</u>

 Nous restons bien entendu, à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

Nous attirons l'attention des exposants sur l'absolue nécessité de respecter strictement les normes sanitaires réglementaires qui s'imposent à tous. De même pour ce qui concerne les obligations réglementaires en vigueur concernant le personnel et le Code de Commerce. Les services de l'Etat peuvent procéder au contrôle du respect de ces dispositions.