



Manuel de l'exposant

BIÈRES ET AUTRES PRODUITS ALCOOLISÉS

www.festivalmondialbiere.qc.ca



TABLE DES MATIÈRES **BIÈRE ET AUTRES PRODUITS ALCOOLISÉS**

À CONSULTER POUR TOUT SAVOIR SUR LE MONDIAL DE LA BIÈRE 2022

- Mot de bienvenue
- Réseaux sociaux Mondial de la bière
- Plan du site
- Logistique opérationnelle
- Accès et procédures d'entrée / sortie
- Directives du service de l'approvisionnement
- Règlements verre, consommation et service
- Prévention incendie
- Engagements supplémentaires de l'exposant à la gare Windsor
- www.festivalmondialbiere.qc.ca

À RETOURNER AU MONDIAL DE LA BIÈRE

- Plan d'aménagement du kiosque (obligation pour le SIM)
- **Formulaire d'électricité**
RAPPEL AUCUNE PRISE ÉLECTRIQUE N'EST FOURNIT AVEC L'INSCRIPTION
- Formulaire de commande des scanners de vente
- Liste du personnel du kiosque
- Entreposage / Rangement
- Commande items Mondial de la bière

À RETOURNER AUX FOURNISSEURS

- Breuvages Philippe Harvey
- Québec Réfrigération
- Labrador
- GES– commande de structure et mobilier
- Hôtels : <https://www.montrealcentrevillebrassicoleculturelgourmand.com/hotels>

TOUS LES DOCUMENTS DOIVENT ÊTRE RETOURNÉS
AVANT LE 21 AVRIL 2022



Montréal, avril 2022

Cher exposant,

Il nous fait plaisir de vous compter parmi nous lors de cette 28^e édition du Mondial de la bière de Montréal. Nous sommes au moment de l'année où nous vous envoyons les dernières informations pour la préparation de l'événement. Dans le manuel de l'exposant, vous retrouverez plusieurs informations pertinentes pour le montage, l'événement et le démontage.

Le document « Logistique opérationnelle » est une page résumée très importante qui pourrait être laissée comme aide-mémoire à votre kiosque. Lorsqu'il y a des changements de personnel cela permet d'avoir les informations à porter de main ! Pour toutes questions ou informations supplémentaires concernant ce document, svp contacter Francis Blouin, directeur logistique au 514.722.9640 # 225 ou par courriel : logistique@festivalmondialbiere.qc.ca.

Votre heure d'entrée sera confirmée dès que tous les documents auront été dûment complétés et retournés à la personne responsable de la logistique.

Prenez note que votre bracelet exposant donne accès au site avant et après les heures d'ouverture grand public et vous permet d'éviter les files d'attente.

Au plaisir de vous voir à la Gare Windsor en mai !

L'équipe du Mondial de la bière 2022 !



NOS RÉSEAUX SOCIAUX

#mondialbiere

Rejoignez-nous, ajoutez des commentaires et des photos.
Suivez le déroulement de la 28^e édition du Mondial de la bière en direct!



www.facebook.com/Mondialbiere

#mondialbiere



@Mondialbiere

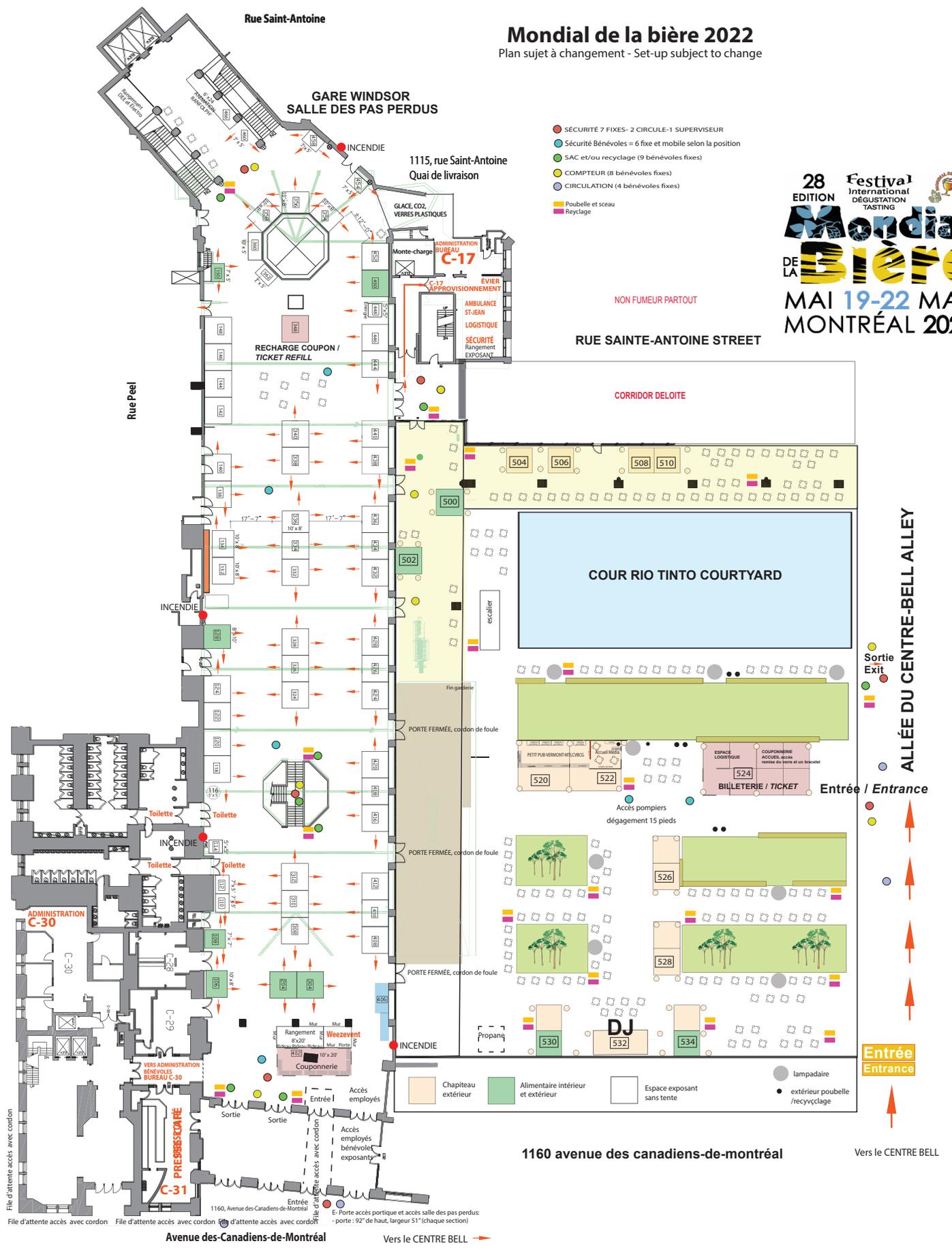
#mondialbiere



www.youtube.com/mondialbiere

Mondial de la bière 2022

Plan sujet à changement - Set-up subject to change





LOGISTIQUE OPÉRATIONNELLE

LIEU DE L'ÉVÈNEMENT : Gare Windsor et cour Rio Tinto, 1100 Avenue des Canadiens-de-Montréal, Montréal

DATE ET HEURES D'OUVERTURE : du 19 au 22 mai,

JEUDI AU SAMEDI : de midi à 23 h et **DIMANCHE :** de midi à 21 h.

Vous et votre personnel devez être munis du bracelet exposant pour accéder à votre kiosque en dehors des heures d'ouverture.

TÉLÉPHONE POUR REJOINDRE LE SITE : 514-722-9640

DIRECTION LOGISTIQUE : Francis Blouin 514-722-9640 poste 225 (bureau) ou 514-341-7479 (cellulaire pendant l'évènement seulement).

MONTAGE : De 7 h à 20 h, mercredi le 18 mai, heure d'entrée individuelle à confirmer par téléphone ou courriel à compter du 22 avril.

DÉMONTAGE : le dimanche 22 mai, 21 h 30 à minuit et le lundi 23 mai de 7 h à 16 h 59 (le site doit être libéré sans faute pour 17 h). *Note: toute dérogation à cet horaire doit être approuvée par la direction logistique (frais supplémentaires possibles).*

LIVRAISONS : Du jeudi au dimanche, de 9 h à 11 h par le monte-charge accessible via la ruelle donnant sur Saint-Antoine ou par l'avenue des Canadiens-de-Montréal pour les petites livraisons.

Vous êtes responsable de votre inventaire en tout temps et puisque l'espace de votre kiosque est limité, nous vous suggérons que vous apportiez les produits que vous prévoyez utiliser pour une journée seulement. Prévoir sur place les ressources nécessaires (personnel et équipement – charriots, diable) pour le transport de votre livraison à votre kiosque.

STATIONNEMENT

1- Stationnement intérieur (22.\$/jour) à la Tour Deloitte adjacente et accessible par la rue Saint-Antoine. L'entrée du stationnement se trouve directement à la sortie de l'autoroute 720, juste à l'est du Centre Bell.

2- Stationnement extérieur (14.\$/jour) est accessible par la rue Peel (direction sud) et la rue Saint-Antoine (direction est), de l'autre côté de la rue de la Gare Windsor.

STRUCTURE ET MOBILIER : Voir catalogue GES.

ÉCLAIRAGE ET ÉLECTRICITÉ : **AUCUNE PRISE N'EST FOURNIE AVEC L'ESPACE.** Veuillez remplir le formulaire de commande d'Électro Performance et le retourner au Mondial de la bière (Prévoir vos rallonges électriques).

EAU : Un endroit est prévu sur le site avec eau chaude et lavabo (voir **Salle traiteur** C-17 sur le plan). Le Mondial vous offre l'opportunité de louer un refroidisseur d'eau, incluant eau chaude (voir le formulaire de commande de Labrador).

GLACE : Disponible au service de l'approvisionnement. Pour la glace : 13,00\$ (plus taxes) le sac de 16,2 kg (6 sacs de 2,7 kg). Fournisseur exclusif : Glace Pingouin.

VERRES : Les dégustations seront exclusivement servies dans les verres du Mondial de la bière des éditions 1994 à 2022. Le visiteur pourra se procurer son verre sur place.

Le verre du Mondial de 1994 à 2022 est soit en verre ou c'est un gobelet réutilisable, il est dosé pour une consommation responsable et 5% des revenus de ventes des verres sont versés à la Fondation Rivières.

ENTRETIEN : Il est de votre responsabilité de faire l'entretien de votre espace (prévoir des linges à nettoyer, des sacs et des poubelles).

N'oubliez pas d'apporter du liquide aseptisant pour les mains pour utilisation dans votre kiosque.

RÈGLEMENTS DES INCENDIES DE LA VILLE DE MONTRÉAL : Fournir un plan d'aménagement avec les spécifications des appareils de cuisson ou autres ainsi que leur emplacement. Veuillez nous retourner le formulaire « plan d'aménagement » avant le 19 avril afin de le faire approuver par le service des incendies. **Il est interdit d'entreposer du carton (caisse ou autres) à l'intérieur de votre espace.**

COUPONS VIRTUELS DE DÉGUSTATION : Les festivaliers doivent se munir de coupons virtuels de dégustations d'une valeur de 1,00 \$ chacun plus taxes, le promoteur remettra 0,50\$ (plus taxes) par coupon virtuel à l'exposant. Le prix par dégustation devra être de 2 à 8 coupons virtuels pour la majorité des bières par dégustation de 2 ou 4 oz. Autres produits alcoolisés: L'exposant de cidres, vins et autres alcools forts, s'engage à vendre les dégustations au prix minimum de 2 coupons virtuels pour 1 oz. et jusqu'à 16 coupons virtuels par dégustation de 4 oz. Le rapport exposant suivra dans un délai de 30 à 60 jours. Chaque jour, l'exposant devra prendre son scanner POS (Point Of Sales) à l'endroit désigné et le remettre en fin de journée. Si le scan POS n'est pas ramenée chaque soir une pénalité sera applicable. L'exposant s'engage à percevoir les coupons virtuels de dégustation. Seuls les festivaliers ayant 18 ans et plus ont le droit de consommer des boissons alcoolisées.

AFFICHAGE OU BANNIÈRE HORS DE VOTRE KIOSQUE : Si vous désirez installer une bannière ou tout autre élément visuel à l'extérieur (incluant les murs de la tente) de votre kiosque, vous devez faire une demande par écrit au promoteur. Des frais de 500,00 \$ minimum s'appliquent pour toute visibilité. Note : Aucun effet sonore, musique ou radio ne sera toléré sans le consentement écrit du promoteur.

TIRAGE ET AUTRES PROMOTIONS : Aucun tirage ou promotion ne peut être effectué sur le site sans le consentement écrit du promoteur. Aucun service de dégustation ou promotion hors de votre kiosque.



ACCES ET PROCEDURES D'ENTREE / SORTIE

ACCÈS

Visiteurs : 1100, Avenue des Canadiens-de-Montréal et la cour Rio Tinto

Livraisons : voir procédure dans la section Logistique Opérationnelle

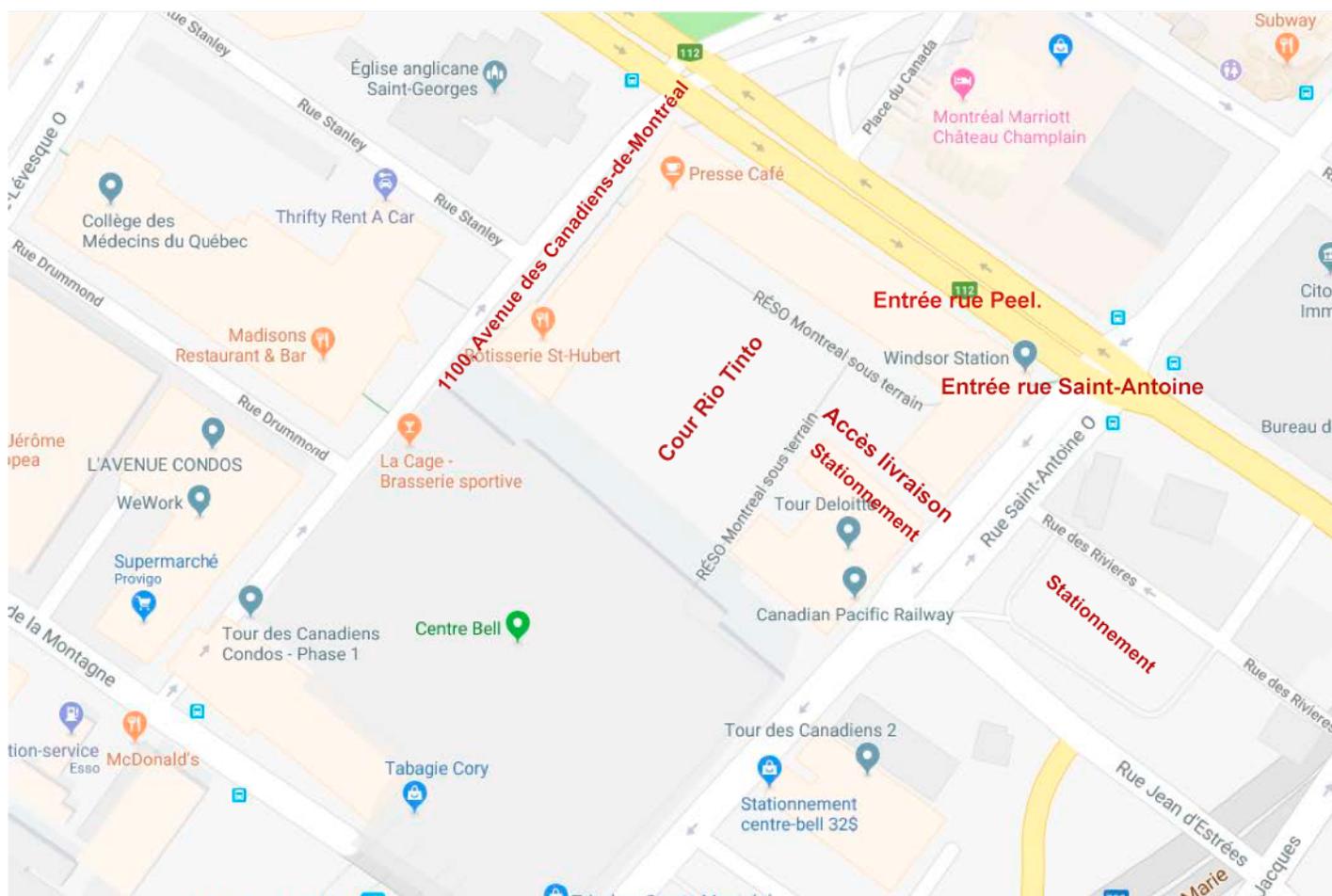
POUR VOUS RENDRE :

À pied

Par l'extérieur ; par l'entrée principale sur l'Avenue des Canadiens-de-Montréal, mais vous pouvez aussi y accéder par la cour Rio Tinto, l'édifice Deloitte, par les entrées sur Saint-Antoine et sur Peel.

Méto

La Gare Windsor est située entre les métros Bonaventure et Lucien-L'Allier. Suivre les indications du réseau souterrain qui vous amèneront directement dans la Salle des pas perdus de la Gare Windsor.





DIRECTIVES DU SERVICE DE L'APPROVISIONNEMENT

BOUTEILLES ET CANETTES VIDES

La gestion des bouteilles et canettes vides est sous votre responsabilité. Seul l'espace intérieur de votre kiosque peut être utilisé pour l'entreposage.

Pour les contenants consignés qui doivent être retournés à la SAQ vous êtes responsable de les rapporter vous-même à la SAQ.

Pour les bouteilles, les canettes, le recyclage et les déchets dont vous ne voulez plus, déposez le tout dans l'allée devant votre kiosque en fin de soirée.

Vous devez récupérer tous vos kegs jetables ou autres. Aucun keg jetable ou autres ne peut être laissé sur le site (ni dans les déchets, ni dans le recyclage).

Note : Veuillez SVP utiliser un sac de recyclage pour la matière recyclable et un sac noir pour les déchets.

PROCÉDURE AVEC LA SAQ

1) RÉCEPTION DES BIÈRES :

Responsabilité de l'exposant

- Assurez-vous que vos commandes de bières ont bien été passées avec la SAQ et qu'elles seront acheminées sur le site du festival.
- Le Mondial de la bière reçoit une livraison de la SAQ; vous pouvez, si vous le désirez, joindre vos commandes à la nôtre en communiquant avec la SAQ. Notre **livraison est le mardi 17 mai**. Assurez-vous de l'inventaire de votre commande lors de la réception.
- Tous les frais encourus sont sous votre responsabilité.

Responsabilité du Mondial de la bière

- Lors de la réception, le Mondial de la bière vous avisera de l'arrivée de votre commande.

2) RETOUR DES BOUTEILLES VIDES :

Responsabilité de l'exposant

- La gestion des bouteilles vides est la responsabilité de l'exposant, de même que les formalités administratives avec la SAQ.

GESTION DES LIVRAISONS

Le mondial de la bière vous demande de passer vos commandes de glace et de co2 à l'un de nos préposés présents à l'approvisionnement dans la salle traiteur située près du monte-charge.

Veillez, vous procurer des reçus, directement à l'approvisionnement, pour prendre de la glace et des cylindres de gazobière.

Une enveloppe vous sera remise au bureau d'administration (salle C-30), dans laquelle vous trouverez vos commandes pour vos achats pré-événements (glace et CO²)

PROCÉDURE EN BREF :

- 1- L'exposant se présente au préposé de l'approvisionnement et lui remet un reçu soit pour la glace ou le gaz.
- 2- L'exposant doit partir lui-même avec sa commande (glace et gaz).
- 3- **Le service de l'approvisionnement est ouvert tous les jours de 9h00 à 23h00.**



RÈGLEMENTS VERRE, CONSOMMATION ET SERVICE

VERRE À DÉGUSTATION

Les dégustations seront exclusivement servies dans les verres du Mondial de la bière des éditions 1994 à 2022. Le visiteur pourra se procurer son verre sur place. Vous pourrez vendre vos verres mais aucune dégustation ne pourra être servie dans le verre.

Le verre du Mondial de 1994 à 2022 est soit en verre ou c'est un gobelet réutilisable, il est dosé pour une consommation responsable et 5% des revenus de ventes des verres sont versés à une fondation.

Prenez note que les verres du Mondial de la bière permettent le service de dégustations de 2 et 4 onces. Le prix minimum pour une dégustation est de 2 coupons virtuels pour 2 ou 4 onces.

Ainsi, si un visiteur circule avec un verre autre que celui du Mondial de la bière le visiteur sera invité à acheter un verre du Mondial de la bière ou à quitter le site de l'évènement s'il ne veut pas respecter la règle. Les visiteurs pourront apporter sur le site du Mondial le verre de leur choix à la condition que ce soit un des verres du Mondial de la bière de 1994 à 2022.

PROMOTION DE LA DÉGUSTATION REponsable

ÉDUC'ALCOOL ET POINT ZÉRO 8

Nous sommes ravis de vous annoncer que nous avons une entente de raccompagnement avec Point Zéro 8. Il n'y a aucuns frais d'abonnement pour le service et les raccompagnements dans la région Métropolitaine sont au frais des utilisateurs. Nous vous invitons à faire promotion de la notion de dégustation et du comportement responsable que véhicule Éduc'alcool.

SERVICE

L'**EXPOSANT** s'engage à servir les dégustations exclusivement dans les verres de verre ou le gobelet réutilisation du Mondial de la bière pour la dégustation à son kiosque.

L'**EXPOSANT** s'engage à ce que la dégustation de bière soit de 2 oz ou 4 oz pour une dégustation. Aucun service ne peut dépasser 8 oz. Pour les cidreries, vignobles et autres alcools forts, la dégustation ne doit pas être de moins d'une demi-once ou plus de 4 oz;

L'**EXPOSANT** s'engage à :

- (1) ne pas servir ou vendre des boissons alcooliques à un mineur;
- (2) ne pas servir ou vendre des boissons alcooliques à une personne majeure s'il sait que la personne majeure achète ou se les fait servir pour un mineur;



PRÉVENTION INCENDIE

MATÉRIAUX PROHIBÉS

À moins d'obtenir une autorisation écrite, il est interdit d'utiliser les matériaux suivant :

- Arbres ou branches de bois résineux.
- Foin, tourbe, paille en charpie
- Tissus à base de d'acétocellulose
- Copeaux d'emballage
- Jute

Flames, étincelles et chandelles

Il est interdit de produire des flammes nues et des étincelles à l'aide d'un dispositif ou au cours d'une activité.

LES KIOSQUES DOIVENT ÊTRE CONSTRUITS

- de matériaux incombustibles ou ignifuges;
- de bois d'une épaisseur nominale de plus de 0,6 cm ou de bois d'une épaisseur de 0,6 cm et moins, à la condition que celui-ci soit enduit de peinture ignifuge répondant à la norme CAN/ULC-S102-03;
- de tissus ignifugés pour répondre à la norme CAN/ULC-S109-03 ou NFPA 705-2009.
- Tout autre type de matériau devra être soumis pour approbation.

Les rideaux, les draperies, les tapis et les autres éléments de décoration doivent être incombustibles ou ignifugés à la norme CAN/ULC-S109-03 ou NFPA 705-2009. Tout matériau combustible qui ne peut être ignifugé est prohibé.

Les certificats doivent nous être envoyés avant l'événement et de plus, ils doivent être disponibles sur place.

ENTREPOSAGE

1. L'entreposage à l'intérieur du kiosque de tout produit devant être utilisé doit être limité à la quantité nécessaire pour une journée d'opération.
2. Les rebuts de la journée doivent être entreposés de façon sécuritaire.
3. L'entreposage de matériaux combustibles à l'arrière ou entre les kiosques est interdit.
4. L'entreposage, la manutention et l'utilisation de gaz comprimés inflammables, de liquides combustibles et de matières dangereuses; sont prohibés sans l'autorisation écrite.



ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES DE L'EXPOSANT À LA GARE WINDSOR

1. Aménagement du local

- 1.1. Effectuer l'aménagement du site selon le plan fournit et approuvé.
- 1.2. Ignifuger les décorations combustibles selon la norme CAN/ULC-S-109-M87. Les certificats doivent nous être envoyés avant l'événement et de plus, ils doivent être disponibles sur place.
- 1.3. Maintenir les passages et allées libres d'obstruction en tout temps. L'utilisation de pièces pyrotechniques est prohibée.

2. Électricité

- 2.1. Les installations électriques doivent être bien entretenues et utilisées en toute sécurité.
- 2.2. Le public ne doit pas avoir accès aux installations et à l'équipement électrique, y compris les commutateurs et les fusibles.
- 2.3. L'éclairage doit être à l'électricité, les ampoules et les projecteurs doivent être éloignés d'au moins 600mm de toutes matières combustibles.

3. Cuisson (Certaines règles s'appliquent à l'espace extérieur)

- 3.1. Les appareils de cuisson doivent être homologués.
- 3.2. L'aire de cuisson doit être isolée du public par des tables de préparation ou autres éléments physiques.
- 3.3. Aucune cuisson n'est autorisée dans une tente fermée ou accessible au public.
- 3.4. Prévoir un dégagement de 600mm entre le côté fermé de la marquise et les appareils de cuisson.
- 3.5. Le cylindre de propane doit être éloigné d'au moins 3m de l'appareil de cuisson de type commercial.
- 3.6. Installer un extincteur portatif de classe **2A-10BC** près de l'endroit désigné pour la cuisson.
- 3.7. Une friteuse sera autorisée à l'extérieur seulement sous une marquise avec un seul côté fermé et vous devez maintenir un dégagement d'au moins 400mm entre la friteuse et les flammes de l'appareil de cuisson.
- 3.8. De plus, vous devez installer un système d'extinction automatique homologué et approuvé au-dessus des appareils de cuisson tels que les friteuses ayant une capacité totale supérieure à deux paniers, disposées sous une marquise.

4. Généralités

- 4.1. **Aucun accrochage ne peut être installé sur le système gicleur, conduit électrique, horloges, statue et lumières. Aucun ruban gommé ne sera utilisé pour aucune des surfaces de la bâtisse.**
- 4.2. **Toutes structures (scènes, arches, pont suspendu pour lumières, gradins) doivent être accompagnées d'un certificat d'un ingénieur sur la stabilité de la structure, la vérification de la charge additionnelle sur la charpente et le tout doit nous être acheminé 30 jours avant la Date de l'Événement.**
- 4.3. Le sommet de la flamme nue (provenant de chandelles ou autres) doit être en deçà de 75mm de la protection incombustible qui l'entoure (verre ou autre) et être placé ou protégé de façon à ce que la flamme n'entre pas accidentellement en contact avec des matières combustibles.