



## CATERING APPLICATION FORM

**The processing and cooking of food on an exhibition stand is prohibited; only VENUE APPROVED caterers are permitted to provide catering services and are subject to the rules and regulations outlined in the venue regulations section 7.8.**

If you will have any catering on your stand including catering provided by an official ILTM caterer, it is compulsory to complete and submit this form to [ILTM.Operations@rxglobal.com](mailto:ILTM.Operations@rxglobal.com) to be checked by the venue.

EXHIBITING COMPANY NAME: \_\_\_\_\_ STAND NO: \_\_\_\_\_

CONTACT NAME: \_\_\_\_\_

TEL: \_\_\_\_\_ EMAIL: \_\_\_\_\_

CATERERS NAME: \_\_\_\_\_

CATERING DETAILS: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

NUMBER OF PARTICIPANTS TO BE CATERED FOR: \_\_\_\_\_

SPACE ALLOCATED FOR CATERING AREA: \_\_\_\_\_

EQUIPMENT TO BE USED: \_\_\_\_\_

ELECTRICAL POWER ORDERED: \_\_\_\_\_

I, the undersigned.....from the Company.....

.....confirm that I have ordered stand catering in line with the venue regulations outlined below from section 7.8 of the full venue regulations.

Full Name.....Signature.....

Position within the company..... Date:.....



## VENUE REGULATIONS

### 7.8 - CATERING / COOKING

Catering, in particular with the processing and cooking of foodstuffs, is generally prohibited in the establishment. Only caterers duly approved by the Semec may provide catering services, and this within the required good practices.

Furthermore, any catering service is subject to the rules set out below:

The use of any cooking or reheating equipment is prohibited within the halls and stands, except for microwave ovens of a power less than 3.5 Kw/h. Any exemption request must first take the following points into consideration:

- The equipment used is only powered by electricity (no gas).
- The maximum total power does not exceed 20 Kw/h.
- Heating equipment that does not cause an interaction with the establishment's safety systems only.
- If cooking releases greasy vapours, there is a filtering extractor unit with 3 filters that trap grease and odours with evacuation to the outside if necessary.

In addition, for any catering and cocktail operation planned on the stand, an area must be set out for this purpose within the confines of the stand. This also applies to the office dedicated to the caterer.

Any overflow or storage beyond the aforementioned limits is strictly prohibited.

A declaration sheet (see appendix 3) for the planned operation must be sent to the organiser 1 month prior to the start of the event. The following are to be specified:

- A description of the installation for the reheating equipment, stating the nature and power used.
- The area made available within the confines of the stand for the said operation.

**Any operation not taking into consideration the provisions set out above will be refused.**

### 7.8 - RESTAURATION / CUISSON

La restauration, notamment avec transformation et cuisson des denrées alimentaires, est interdite d'une manière générale dans l'établissement. Seuls les traiteurs dûment agréés par la Semec peuvent exercer des prestations de restauration et ce dans les règles de l'art qui sont requises.

Par ailleurs toute prestation de restauration sont soumises aux règles définies si après :

L'utilisation de tout appareil de cuisson ou de réchauffage est interdite à l'intérieur des halls et des stands, excepté pour les fours micro-ondes d'une puissance inférieure à 3,5 kw/h. Toute demande de dérogation devra préalablement tenir compte des points suivants :

- Les appareils utilisés soient uniquement alimentés par énergie électrique (pas de gaz).
- La puissance maximale totale n'excède pas 20kw/h.
- Uniquement appareil de mise en température ne générant pas d'interaction avec les systèmes de sécurité de l'établissement.
- Si cuisson avec dégagement de vapeurs grasses, qu'il y ait présence d'une hotte filtrante 3 filtres piégeant graisses et odeurs avec évacuation raccordée sur l'extérieure si nécessaire.

En complément, pour toute opération de restauration et de cocktail prévu sur stand il est exigé qu'un emplacement soit aménagé à cet effet dans les limites du stand. Cela s'applique également à l'office dédié au traiteur. Tout débordement ou stockage en dehors des limites précitées est strictement interdit.

Une fiche de déclaration (voir annexe n°3) de l'opération projetée devra être envoyée à l'organisateur 1 mois avant ouverture de la manifestation. Y sera précisé :

- Un descriptif de l'installation des appareils de réchauffage mentionnant la nature et la puissance utilisée.
- La surface mise à disposition dans les limites du stand pour la tenue de ladite l'opération.

**Toute opération ne tenant pas compte des dispositions mentionnées ci-dessus se verra refusée.**