Projet « Vakanz genéissen » : Document d'information

Recherche de restaurateurs

02.05.2022

Table des matières

Fiche de projet « Vakanz genéissen » : 2
1. Descriptif du projet 2
2. Objectifs du projet 2
3. Calendrier : 23.07 - 28.08.2022 2
4. Emplacements de la table 3

Recherche de restaurateurs ou d'acteurs de la gastronomie 4
1. Objet 4
2. Dates 4
3. Encadrement logistique mis à disposition lors de l'événement 5
4. Livrables : Critères à prendre en compte lors de la proposition de menus 6
5. Réservation de tickets avec paiement en ligne 7
6. Réception des dossiers 7
7. Contact 7

FORMULAIRE DE REPONSE 8
Identifiant 8
Proposition menus 9
Proposition forfait boissons 9
Service 10
Dates : Je soumets ma candidature pour : 11

Fiche de projet « Vakanz genéissen » :

1. Descriptif du projet

Le projet « Vakanz genéissen » de la Direction générale du tourisme consiste à rassembler cents personnes autour d'une table, installée sur des sites touristiques idylliques.

En tant qu'installation mobile, la table sera montée et démontée à six endroits différents pendant les weekends du 23 juillet au 28 août 2022. Concoctés par des chefs locaux, les dîners permettront de savourer des produits régionaux et de mettre en valeur les savoir-faire du terroir national. Les dîners seront d'autant plus exceptionnels en raison de la magie des lieux insolites.

© Caroline Dutrey, Les dîners insolites

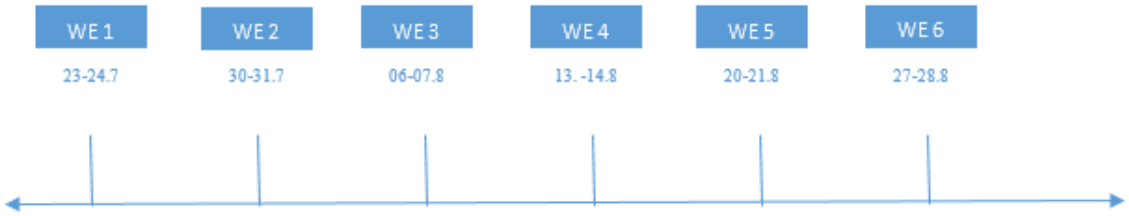
2. Objectifs du projet

- Promouvoir les sites touristiques insolites et l'attractivité de notre pays dans le cadre de la campagne « Lëtzebuerg, dat ass Vakanz » en mettant en valeur les atouts des cinq régions et de la VDL ;
- Promouvoir les produits et la gastronomie luxembourgeoise ainsi que le « Slow Food» ;
- Intégrer l'évènement dans une optique de tourisme durable et une optique de tourisme sans barrière.

3. Calendrier : 23.07 - 28.08.2022

Le projet « Vakanz genéissen » sera exécuté au cours de l'exercice 2022 dans le contexte de la campagne « Lëtzebuerg, dat ass Vakanz ». Le projet se tiendra du 23 juillet et le 28 août 2022.

Durée du projet :



4. Emplacements de la table

*Endroits à confirmer, en attente d'une autorisation

23. - 24.07.2022	30. -31.07.2022	06. – 07.08.2022	13. -14.08.2022	20. –21.08.2022	27. – 28.08.2022
Dräi Eechelen/ ou Rousegaart op de Rondellen (VDL) - à confirmer	Amphitheater « Breechkaul » (Mullerthal)	Baggerweier (Moselle)	Parc de l'Europe Oberanven (Guttland)	Schoofsbësch (Eislek)	Hall Fondouq (Dudelange)

Recherche de restaurateurs ou d'acteurs de la gastronomie

1. Objet

L'objet de ce document est d'informer les restaurateurs et autres acteurs de la gastronomie au sujet du projet « Vakanz genéissen ». En tant qu'installation mobile, l'événement « Vakanz genéissen » se tiendra les weekends du 23 juillet au 28 août 2022.

Les restaurateurs intéressés à participer à cet événement tout en proposant des déjeuners et/ou dîners devront transmettre leurs candidatures accompagnées de propositions de menus à l'HORESCA ou à l'Office régional de tourisme de la région, dans laquelle ils souhaitent participer et ceci jusqu'au 13 mai 2022.

2. Dates

Date	Régions et emplacements	Personne de contact	Jour	Repas
23.07.2022	Région : VDL Endroit : * Dräi Eechelen/ ou Rousegaart op de Rondellen (à définir)	c.ries@horesca.lu	samedi	Déjeuner
				Dîner
24.07.2022			dimanche	Déjeuner
				Dîner
30.07.2022	Région : Mullerthal Endroit : * Amphitheater « Breechkaul »	info@mullerthal.lu	samedi	Déjeuner
				Dîner
31.07.2022			dimanche	Déjeuner
				Dîner
06.08.2022	Région : Moselle Endroit : Baggerweier	info@visitmoselle.lu	samedi	Déjeuner
				Dîner
07.08.2022			dimanche	Déjeuner
				Dîner
13.08.2022	Région : Guttland Endroit : * Parc de l'Europe	info@visitguttland.lu	samedi	Déjeuner
				Dîner
14.08.2022			dimanche	Déjeuner
				Dîner
20.08.2022	Région : Eislek Endroit : *Schoofsbësch	info@visit-eislek.lu	samedi	Déjeuner
				Dîner
21.08.2022			dimanche	Déjeuner
				Dîner
27.08.2022	Région : Sud Endroit : MINETTRemix Expo Hall Fondouq	info@visitminett.lu	samedi	Déjeuner
				Dîner
28.08.2022			dimanche	Déjeuner
				Dîner

*Endroits à confirmer, en attente d'une autorisation

3. Encadrement logistique mis à disposition lors de l'événement

En tant qu'installation mobile, la table ainsi que les éléments associés (chaises, cuisine extérieure, tente etc.) seront montées, démontées et transportées aux six lieux où se déroulera l'événement.
Les éléments suivants seront mis à disposition par le prestataire de la logistique lors de l'événement aux six endroits respectifs.
(une liste exhaustive vous sera transmise avant l'événement.)

Matériels mis à disposition lors de l'événement	Descriptif
1. TABLE :	- utilisée à l'extérieur pendant l'été 2022 (23.07 - 28.08.2022) ; - permettra d'accueillir **100 personnes**
2. CHAISES :	- Mettre à disposition des chaises pour **100 personnes**
3. CUISINE :	- Équipements de cuisine pour le restaurateur : - 2 x chauffe assiette - 1 x chariot banquet 1 porte chauffée - 2 x réfrigérateur 500L - 2 x congélateur 350L - 1 x cuisinière électrique 4 plaques e four à ventilation - 1 x combi-streamer - 10 x grille - 2 x plaque à induction - 4 x table de travail en inox - 1 x plonge 2 plongeoirs - 2 x lave main - 4 x poubelle + sacs poubelles - Vaisselle : assiettes / couverts / verres / serviettes pour 100 personnes pendant six weekends (24 repas)
4. TENTE :	- 1 ou plusieurs tentes pour accueillir 100 personnes - 1 x tente pour accueillir les équipements des cuisines - Modèles de tentes modulables pouvant être fermés latéralement en cas de mauvais temps.
5. TECHNIQUE :	- Éclairage des 2 tentes - Arrivée et évacuation d'eau (prix à définir) - Groupe électrogène - Toilettes mobiles (x3) - Raccordements/ câbles/ multiprises/tous les équipements nécessaires et en nombre suffisant pour raccorder toute la cuisine, lumière et éclairage

4. Livrables : Critères à prendre en compte lors de la proposition de menus

Le restaurateur intéressé à participer à l'événement « Vakanz genéissen » au cours d'un weekend dans une région respective ou dans la Ville de Luxembourg **devra remettre le formulaire en annexe jusqu'au 13 mai 2022.**

Il proposera un menu, en tenant compte des éléments suivants :

Durée des repas : 2h30 à 3h maximum

- Déjeuner : 12.00 – 14.30
- Dîner : 19.30 – 22.00

Spécificité du menu

- Déjeuner et dîner composés de trois plats (+ amuse-bouche).
  Proposer trois options de menus différents:

  1. Option : menu normal
  2. Option : menu végétarien / vegan
  3. Option : menu enfant

- Les menus devront obligatoirement être accompagnés par de l'eau plate et gazeuse.
  En outre, le prestataire fera deux propositions de forfaits boissons :

  1. Option : avec boissons alcooliques
  2. Option : avec soft drinks (sans alcool)

- Obligation de proposer des menus composés de produits saisonniers et régionaux
- Affichage des allergènes
- Le menu pourra refléter la typicité culinaire de la région où se tiendra l'évènement
- Obligation de faire un tri des déchets et de veiller à la réduction du nombre des emballages

Prix du menu

Le prestataire devra afficher un prix unitaire pour :

1. Option : menu normal
2. Option : menu végétarien / vegan
3. Option : menu enfant

Les menus devront obligatoirement être accompagnés par de l'eau plate et gazeuse.
En outre, le prestataire fera deux propositions de forfaits boissons :

1. Option : avec boissons alcooliques
2. Option : avec soft drinks (sans alcool)

Service

Obligation du prestataire de mettre à disposition le personnel nécessaire pour garantir un service de qualité pour une table de 100 personnes.

Nettoyage

Le prestataire devra remettre les locaux (cuisine, équipements, etc.) dans l'état (p.ex. propreté) où il les a réceptionnés, faute de quoi des suppléments p.ex le nettoyage lui seront facturés.

5. Réservation de tickets avec paiement en ligne

L'événement « Vakanz genéissen » s'adresse au grand public, tant aux résidents qu'aux touristes.
Les participants pourront réserver leurs « menus » en acquérant des billets via le site **www.vakanz-geneissen.lu** (site actuellement encore en construction)

Les recettes ainsi récoltées seront versées aux restaurateurs encadrant l'évènement.

Boissons supplémentaires

Les boissons supplémentaires pourront être proposées par le restaurateur sur place.
Par contre celles-ci devront être facturées sur place par le biais du prestataire.
Dans ce cas, le prestataire devra se munir d'un lecteur de carte de crédit et/ou d'une caisse.

6. Réception des dossiers

La date limite pour remettre une candidature est fixée au **13 mai 2022**.

7. Contact

Les points de contact sont les suivants:

Région	**Personne de contact**
VDL	c.ries@horesca.lu
Eislek	info@visit-eislek.lu
Guttland	info@visitguttland.lu
Mullerthal	info@mullerthal.lu
Sud	info@visitminett.lu
Moselle	info@visitmoselle.lu

FORMULAIRE DE REPONSE

A remettre avant le 13 mai 2022 à la personne de contact qui se trouve affichée dans le document sous point 2. « dates »

Identifiant

Nom de la société	
Nom du restaurant	
Personne de contact	
Adresse	
Téléphone	
Email	

Proposition menus

Déjeuner et dîner composés de trois plats (+ amuse-bouche). Proposer trois options de menus différents :

- Obligation de proposer des menus composés de produits saisonniers et régionaux
- Obligation d'afficher tous les allergènes
- Obligation d'effectuer un tri des déchets et de réduire au maximum le nombre des emballages
- Le menu pourra refléter la typicité culinaire de la région où se tiendra l'évènement

Option : menu normal	
Option : menu végétarien/ végan	
Option : menu enfant	

Proposition forfait boissons

Les menus devront obligatoirement être accompagnés par de l'eau plate et gazeuse.
En outre, le prestataire fera deux propositions de forfaits boissons :

- Obligation d'effectuer un tri des déchets et de réduire au maximum le nombre des emballages

Option : avec boissons alcooliques	
Option : avec soft drinks (sans alcool)	

Le prestataire pourra offrir en complément une liste d'autres boissons. Par contre, celles-ci devront être facturées sur place par le biais du prestataire. Dans ce cas, le prestataire devra se munir d'un lecteur de carte de crédit et/ou d'une caisse.

Service

Obligation du prestataire de mettre à disposition le personnel nécessaire pour garantir un service de qualité pour une table de 100 personnes.

Nombre du personnel :……

Liste du personnel (non obligatoire) :

Dates : Je soumets ma candidature pour :

Date	Régions et emplacements	Jour	Repas	Case à cocher : Je soumet ma candidature pour :
23.07.2022	Région : VDL Endroit : * Dräi Eechelen/ ou Rousegaart op de Rondellen (à définir)	samedi	Déjeuner	
			Dîner	
24.07.2022		dimanche	Déjeuner	
			Dîner	
30.07.2022	Région : Mullerthal Endroit : * Amphitheater « Breechkaul »	samedi	Déjeuner	
			Dîner	
31.07.2022		dimanche	Déjeuner	
			Dîner	
06.08.2022	Région : Moselle Endroit : Baggerweier	samedi	Déjeuner	
			Dîner	
07.08.2022		dimanche	Déjeuner	
			Dîner	
13.08.2022	Région : Guttland Endroit : *Parc de l'Europe	samedi	Déjeuner	
			Dîner	
14.08.2022		dimanche	Déjeuner	
			Dîner	
20.08.2022	Région : Eislek Endroit : *Schoofsbësch	samedi	Déjeuner	
			Dîner	
21.08.2022		dimanche	Déjeuner	
			Dîner	
27.08.2022	Région : Sud Endroit : MINETTRemix Expo Hall Fondouq	samedi	Déjeuner	
			Dîner	
28.08.2022		dimanche	Déjeuner	
			Dîner	

Lieu :

Date :

Nom, Prénom :

Signataire :