



SERVICE TRAITEUR CATERING SERVICE

Choisir d'organiser son événement avec un traiteur n'est pas anodin.

Avant de valider la prestation d'un traiteur, le SwissTech Convention Center (STCC) et Eldora Traiteur attirent votre attention sur plusieurs points afin que votre décision soit prise en maîtrisant tous les tenants et les aboutissants.

Choosing to organize your event with a caterer is not a trivial decision.

Before confirming a catering service, the SwissTech Convention Center (STCC) and Eldora Traiteur would like to draw your attention to several key points to ensure that your decision is made with a full understanding of all aspects involved.



AVANT LA VALIDATION D'UN TRAITEUR

Avant toute signature avec le traiteur envisagé, une visite du SwissTech Convention Center (STCC) est requise, en présence du client Eldora et le cas échéant, du traiteur pressenti. Il est par ailleurs précisé qu'aucune garantie de disponibilité de la cuisine de finition Eldora située au niveau Garden du STCC ne peut être assurée, celle-ci étant réservée en priorité à Eldora jusqu'à 120 jours ouvrables avant la date de l'événement.

Si la cuisine est disponible, son utilisation sera facturée via Eldora (cf. conditions ci-dessous) ; à défaut, une zone de préparation alternative devra être prévue, impliquant une location supplémentaire à la charge du client.

- Protection zone de préparation à la charge du traiteur (location possible via Eldora).
- Nettoyage principal de la zone de préparation à la charge du traiteur choisi (STCC facture et gère le nettoyage final).
- Facturation des besoins électriques.
- Traitement des déchets en cours d'événement puis évacuation post événement à la charge du traiteur.
- La location du mobilier et des arts de la table possible via Eldora.
- Redevance ajoutée au contrat du STCC à hauteur de 15% de la facture finale du traiteur.

BEFORE CONFIRMING A CATERER

Before any agreement is signed with the selected caterer, a mandatory visit of the SwissTech Convention Center (STCC) must take place, in the presence of the Eldora client and, where applicable, the proposed caterer. It is further specified that no guarantee can be given regarding the availability of the Eldora finishing kitchen located on the Garden level of the STCC, as it is reserved primarily for Eldora up to 120 working days prior to the event date. If the kitchen is available, its use will be invoiced via Eldora (see conditions below); otherwise, an alternative preparation area must be provided, at the client's expense, including rental costs.

- Protection of the preparation area is the responsibility of the caterer (rental possible via Eldora).
- Main cleaning of the preparation area is the responsibility of the selected caterer (final cleaning is managed and invoiced by STCC).
- Electrical requirements will be invoiced.
- Waste management during the event and post-event removal are the responsibility of the caterer.
- Furniture and tableware rental is available through Eldora.
- A fee of 15% of the caterer's final invoice will be added to the STCC contract.

STANDARDS DE QUALITÉ DES TRAITEURS

La procédure suivante s'applique à tout traiteur utilisant la cuisine de finition du STCC. À ce titre, le traiteur devra s'acquitter auprès d'Eldora du forfait minimum indiqué ci-dessous, calculé sur la base du nombre de participants annoncés.

Sont inclus dans le forfait:

- Un maître d'hôtel d'Eldora garant de la bonne utilisation des locaux.
- Un chef stewarding d'Eldora pour la mise en route et le bon fonctionnement du tunnel de lavage avec les produits nécessaires.
- Un employé polyvalent d'Eldora qui ne lavera que le matériel loué chez Eldora.
- Un chef de cuisine pour la mise en route des fours, qui ne sera pas présent pendant la manifestation.
- Utilisation des produits d'hygiène (savon, papier à main, désinfectant).
- Mise à disposition de la machine à glaçons.

QUALITY STANDARDS FOR CATERERS

The following procedure applies to any caterer using the STCC finishing kitchen. In this context, the caterer shall be required to pay Eldora the minimum fee indicated below, calculated on the basis of the announced number of participants.

- An Eldora maître d'hôtel ensuring proper use of the facilities.
- An Eldora stewarding supervisor for setup and proper operation of the dishwashing tunnel, including necessary products.
- A multi-skilled Eldora staff member who will wash only the equipment rented from Eldora.
- A chef for the startup of ovens (not present during the event).
- Use of hygiene products (soap, hand paper, disinfectant).
- Access to the ice machine.

TARIFS FORFAITAIRES

- Forfait de 1 à 200 personnes (6 heures maximum): CHF 900.- HT
- Forfait de 201 à 500 personnes (8 heures maximum): CHF 1'300.- HT
- Forfait de 501 à 3000 personnes (10 heures maximum): CHF 2'200.- HT

FLAT RATES

- 1 to 200 guests (maximum 6 hours): CHF 900 excl. VAT
- 201 to 500 guests (maximum 8 hours): CHF 1,300 excl. VAT
- 501 to 3,000 guests (maximum 10 hours): CHF 2,200 excl. VAT

CONDITIONS D'EXPLOITATION

Si l'activité liée à un autre événement ou à la préparation d'un événement se déroulant au STCC le justifie, la cuisine de finition sera prioritairement réservée à Eldora. Dans ce cas, le traiteur et le STCC s'efforceront d'organiser, dans la mesure du possible, la prestation dans d'autres espaces adaptés.

- Le matériel commandé auprès d'Eldora devra être retiré à la laverie centrale et y être retourné après utilisation.
- La cuisine de finition du STCC est mise à disposition équipée de dix tables de service en inox et de trois fours de 20 niveaux. Tout équipement complémentaire, tel que les armoires chaudes, fours Holdomats ou tables chauffantes, fera l'objet d'une location séparée.
- Un espace de la chambre froide principale peut être mis à disposition. Toutefois, la chambre froide, l'économat ainsi que le bureau cuisine restent exclusivement réservés à Eldora.
- Les espaces mis à disposition (cuisine, office, couloirs d'accès et chambre froide principale) sont livrés propres et doivent être restitués dans le même état par le traiteur. Les fours sont également livrés propres et doivent être rendus sans résidus alimentaires ; leur cycle de nettoyage est toutefois assuré par Eldora.
- L'ensemble des déchets, y compris les bouteilles vides, doit être repris et évacué par le traiteur. L'utilisation de vaisselle jetable et de bouteilles en PET n'est pas autorisée.

Enfin, un état des lieux du matériel et des espaces sera réalisé au début et à la fin de chaque manifestation, en présence d'un chef de projet du STCC, du maître d'hôtel Eldora et du traiteur.

OPERATING CONDITIONS

If activities related to another event, or to the preparation of an event taking place at the STCC, so require, the finishing kitchen shall be primarily reserved for Eldora. In such cases, the caterer and the STCC will make every reasonable effort to organise the service in alternative suitable spaces, where possible.

- Any equipment ordered from Eldora must be collected from the central washing area and returned there after use.
- The STCC finishing kitchen is provided with ten stainless-steel service tables and three 20-level ovens. Any additional equipment, such as hot cupboards, Holdomat ovens, or heated tables, shall be subject to separate rental.
- A section of the main cold room may be made available. However, the cold room, the pantry (economat), and the kitchen office remain exclusively reserved for Eldora.
- The facilities made available (kitchen, office, access corridors, and main cold room) are delivered in a clean condition and must be returned in the same condition by the caterer. The ovens are also delivered clean and must be returned free of food residues; however, their cleaning cycle is carried out by Eldora.
- All waste, including empty bottles, must be collected and removed by the caterer. The use of disposable tableware and PET bottles is not permitted.

Finally, an inventory and condition check of the equipment and spaces will be carried out at the beginning and at the end of each event, in the presence of an STCC project manager, the Eldora maître d'hôtel, and the caterer.

PROCÉDURE TRAITEUR

Tout traiteur réalisant une prestation au STCC doit se plier aux règles de standard de qualité listées ci-dessous et à un respect strict des normes HACCP en vigueur en Suisse.

Reconnaissance des lieux et mise en relation avec le responsable de site ou du responsable opérationnel d'Eldora afin de déterminer les besoins et l'organisation du traiteur.

Visite obligatoire avant l'événement en présence du client et de l'Event Manager du STCC en charge du projet.

LIEUX DE LA PRESTATION

- Détermination des lieux qui peuvent être utilisés.
- Détermination d'éventuelles locations d'espaces supplémentaires pour la réalisation de la prestation.
- Explication des variables à respecter de chaque emplacement (voies d'évacuation et normes de sécurité).

BESOINS OBLIGATOIRES AU STCC

- Protection de l'infrastructure (tapis pour les moquettes et bâches pour les murs).
- Gestion de l'évacuation des déchets, des lavures et des huiles par le traiteur.
- Estimation des besoins électriques facturables.

LIVRAISON ET REMISE EN TEMPÉRATURE RESPECTANT LES NORMES HACCP

- Détermination de l'arrivée des denrées (chaud ou froid).
- Détermination des zones et des horaires de livraison et de l'enlèvement des denrées et de l'équipement.
- Mise en température (sur place ou à l'extérieur).
- Détermination de l'équipement de remise en température.
- Utilisation obligatoire de stockage en froid positif.

ÉLÉMENTS ESTHÉTIQUES LIÉS À LA PRESTATION;

- Nappes couleur unie en tissu (doivent être changées tous les jours).
- Des poubelles en dur doivent être installées dans un endroit caché du public et le traitement des déchets géré par le traiteur
- Même uniforme pour tous les membres de la société traiteur.
- Nom et logo du traiteur affiché visiblement devant les buffets (format A3 minimum)

CATERING SERVICE

Any caterer providing services at the STCC must comply with the quality standards listed above and strictly adhere to HACCP regulations in force in Switzerland.

Site inspection and coordination with the site manager or Eldora's operations manager to determine the caterer's needs and organization.

Mandatory site visit before the event in the presence of the client and the STCC Event Manager in charge of the project.

THE SERVICE LOCATIONS

- **Identification of the areas that can be used.**
- **Identification of any additional spaces that may need to be rented for the service.**
- **Explanation of the constraints applicable to each location (emergency exits and safety regulations).**

MANDATORY REQUIREMENTS AT THE STCC

- **Protection of infrastructure (carpets for flooring and protective coverings for walls).**
- **Management of waste disposal, food waste, and oils by the caterer.**
- **Estimation of chargeable electrical requirements.**

DELIVERY AND REHEATING IN COMPLIANCE WITH HACCP STANDARDS

- **Determination of how food will arrive (hot or cold).**
- **Definition of delivery zones, schedules, and collection of food and equipment.**
- **Reheating process (on-site or off-site).**
- **Determination of reheating equipment.**
- **Mandatory use of positive cold storage.**

AESTHETIC ELEMENTS RELATED TO THE SERVICE

- **Plain-colored fabric tablecloths (must be changed daily).**
- **Solid waste bins must be installed in an area hidden from the public, with waste management handled by the caterer.**
- **Uniform dress code for all catering staff.**
- **Caterer's name and logo must be clearly displayed in front of buffets (minimum A3 format).**