Organisateurs & régisseurs

Fiche de production

Street food créole & afro-caribéenne
Festivals et événements à forte affluence · France

Contact production

Séverine Vincent-Luce

hello@theroots.fr

07 67 17 04 70 · THE ROOTS – SARL

01 Implantation & gabarit

Food truck · L × l × H
7,50 × 2,10 × 3,40 m

Surface du camion seul
15,75 m^2 · hors auvent et remorque

Remorque frigorifique · L × l
3,83 × 2,17 m
Derrière le camion, sans dépassement latéral.

Emprise totale & accès
À valider avec la régie selon implantation, auvent et dégagements.

Format stand / barnum : dimensions selon le cahier des charges de l'événement.

02 Énergie & fluides

Électricité sur site indispensable
18 kW · 5 prises P16 monophasées.
Répartition des circuits à coordonner avec la régie. Pas d'autonomie électrique.

Eau potable & eaux usées
Évier et réserve d'eau intégrés. Point d'eau potable à proximité pour le remplissage et point de vidange des eaux usées à prévoir.

Tri des déchets
Tri selon les consignes du site, avec les sacs fournis par l'organisateur.

03 Hygiène & sécurité

HACCP
Équipe formée à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

RC professionnelle
Pacifica · attestation sur demande.

Gaz & extincteurs
Contrôles et matériel de sécurité à jour. Justificatifs à joindre selon les exigences du site.

PMS et pièces sanitaires : disponibilité du dossier complet à confirmer avant transmission.

04 Service & logistique

Cadence moyenne
45 secondes par commande.

Approvisionnement
Livraison sur site ou approvisionnement matinal dans les créneaux autorisés par l'organisateur.

Huiles usagées
Huiles usagées collectées, rapportées à notre entrepôt puis reprises par une entreprise de collecte.

Encaissement
Cashless Weezevent / Lyf · TPE hors-ligne.
Modalités à coordonner avec l'organisateur.