



GRAND PRIX DE BELGIQUE
BEVERS & BEVERS
2026 / 2027 / 2029 / 2031, OPTION 2028 / 2030



**CONCESSION F&B
DU GRAND PRIX DE BELGIQUE
DE FORMULE 1**

**POUR LES ANNEES 2026 / 2027 / 2029 / 2031,
AVEC OPTION POUR 2028 / 2030.**



1. Introduction	
1.1. Présentation de Bevers & Bevers	4
1.2. Nos atouts	5
1.3. F1 – Grand Prix de Spa X Bevers & Bevers »	7
2. Vision & Valeur ajoutée	
2.1. Notre expérience des fans de F1	8
2.2. Durabilité, produits locaux & innovation	9
3. Bevers & Bevers, partenaire Food & Beverage distinctif pour LES plus grands événements	
3.1. Nos atouts distinctifs	12
3.2. Présentation détaillée de la proposition F&B	14
Offre alimentaire	
Offre de boissons	
3.3. Proposition des tarifs de ventes	20
3.4. Photos & fiches techniques des stands F&B	21
4. Aspects Plan opérationnels et humains	
4.1. Quelques Chiffres	32
4.2. Methodologie de gestion des différentes points de ventes - Logistique & administrative	34
4.3. Hygiène & sécurité	36
5. Technique et infrastructure	
5.1. Détail technique relatif au système de paiement	38
5.2. Liste du Materiel	39
5.3. Vision architecturale des installations	41
6. Durabilité	42
7. Références	
7.1. Références	44
7.2. Exemples d'événements similaires	45
8. Proposition	48
9. Conclusion	56

TABLE DES MATIERES



1. INTRODUCTION

1.1. Présentation - Bevers & Bevers

Nous sommes Bevers & Bevers, un acteur de premier plan dans le monde du catering Food & Beverage, avec une réputation affirmée dans la restauration grand public à grande échelle lors d'événements. Avec plus de 40 ans d'expérience, nous savons mieux que quiconque ce qu'il faut pour non seulement servir des milliers de visiteurs, mais aussi leur offrir une véritable expérience – professionnelle, efficace et savoureuse.

Notre priorité : qualité, rapidité et satisfaction des consommateurs, avec une attention particulière portée tant à la logistique qu'à l'expérience client. Des foodtrucks aux stands fixes, des plats locaux aux saveurs internationales : nous allions ambiance, goût et service.

Un événement iconique comme le Grand Prix de Spa ne se limite pas, pour nous, à une simple relation client-fournisseur. Nous le voyons comme un partenariat stratégique, où notre objectif commun est d'offrir aux visiteurs une **"Total Journey Experience"** dont ils se souviendront longtemps comme une expérience **"WAOUH"**.

Pourquoi sommes-nous le bon partenaire pour les 6 prochaines années à Spa-Francorchamps ? Parce que nous savons que le F&B n'est pas un simple service : c'est une composante essentielle de l'expérience totale des visiteurs. **C'est précisément là que nous faisons la différence.**

De plus, notre filiale Anamax, située à deux pas du circuit, Route des Combés à Malmedy, souligne notre fort engagement local et notre ancrage régional. Ces dernières années, nous avons également été actifs au travers de la société de partenariat United Taste, où nous avons assuré opérationnellement et physiquement près de 80 % du savoir-faire, du matériel et de la main-d'œuvre. Aujourd'hui, nous optons à nouveau pour une relation directe et exclusive avec Spa Grand Prix – tournée vers un avenir durable et solvable dans une logique WIN (Spa GP) / WIN (Visiteur) / WIN (Bevers & Bevers). **Nous sommes prêts !**



1.2. Nos atouts en un coup d'œil

LA RESTAURATION GRAND PUBLIC, C'EST NOTRE MÉTIER

Un service premium, évolutif et flexible

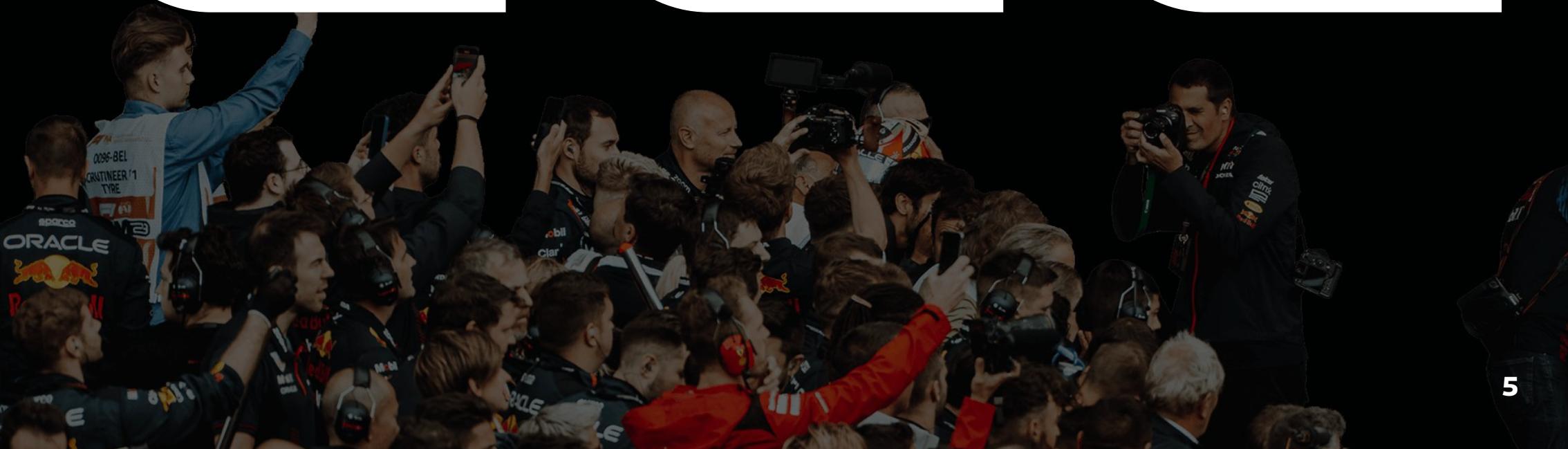
De quelques dizaines de milliers à plusieurs centaines de milliers de visiteurs – nous accélérerons comme les meilleurs pilotes de F1. Rapidité, qualité, diversité et expérience sont les fondations de notre entreprise. Notre valeur ajoutée est déjà reconnue par toutes les plus grandes organisations du Benelux.

Une logistique et une organisation de pointe

Notre centre logistique à Oostmalle est le cœur battant de notre activité, 365 jours par an, 24h/24. Une logistique inégalée, un personnel de catering formé, des systèmes de paiement digitaux, un suivi des stocks en temps réel, des audits HACCP internes, ... Pour nous, la restauration grand public est un sport de haut niveau : nous gardons le contrôle sur chaque snack, chaque bière à n'importe quelle place et à chaque seconde.

Des années d'expérience à votre service

Nous réfléchissons avec vous à l'optimisation du chiffre d'affaires, du mix produits, de la tarification et de la gestion des flux visiteurs. Notre focus : satisfaction maximale & expérience optimale, combinées à une performance mesurable et des résultats partagés. Le F&B, c'est de l'émotion. Nous créons une expérience culinaire et visuelle parfaitement alignée avec le prestige du Grand Prix de Spa.





Forts de notre réputation, nous sommes en mesure d'ouvrir une discussion avec différents **partenaires régionaux** avec un ancrage résolument local.

Durable et local

Nous combinons rapidité et grande échelle avec une politique durable et une préférence affirmée pour les fournisseurs locaux. Qu'il s'agisse de la viande ou des frites, nous travaillons main dans la main avec des partenaires de la région.

"Ensemble, faisons en sorte que chaque spectateur ne fasse pas que vivre le Spa Grand Prix, mais le savoure."

Cet ancrage permet de mettre en avant et de renforcer la présence de produits issus de Liège, de Wallonie et plus largement de Belgique, afin de valoriser le savoir-faire de nos territoires.

Au-delà de l'approvisionnement, il s'agit d'un véritable choix stratégique : **faire rayonner l'expertise wallonne et belge à l'international**, en offrant aux visiteurs une expérience qui marie authenticité, qualité et identité locale.

Nous savons que le succès d'un Grand Prix ne repose pas uniquement sur l'offre Food & Beverage, mais surtout sur les personnes qui la font vivre. Vendeurs, préparateurs, responsables de stand, équipes de service... ce sont eux qui donnent une âme à chaque point de vente et qui font toute la différence.

Conscients de cet enjeu, nous nous appuyons sur une base de données de plus de 6.600 collaborateurs réguliers, dont plus de **1.500 situés en périphérie directe du circuit** (province de Liège et provinces limitrophes de Spa-Francorchamps). Un atout qui garantit réactivité, proximité et efficacité opérationnelle, tout en soutenant l'économie locale.

Pour garantir une expérience spectateur optimale, nous attachons une importance particulière à la langue et à la communication de notre personnel. Notre équipe se compose de collaborateurs bilingues, francophones et néerlandophones, afin d'assurer une interaction fluide avec chaque visiteur.

Dans la zone immersive Max Verstappen, nous veillons à ce qu'une majorité du personnel soit néerlandophone, afin de renforcer la cohérence et l'immersion. De plus, chacun de nos points de ventes est doté d'au moins une personne maîtrisant parfaitement l'anglais, capable de répondre de manière détaillée à toutes les questions des visiteurs internationaux. En résumé, la barrière de la langue ne sera jamais un frein à l'expérience.



Green & Proximité

Situés à moins de 150 km du circuit, nous sommes un partenaire de proximité – un choix malin à l'heure où l'écologie concerne chacun de nous.

Et nous allons plus loin : une partie de notre flotte roule en électrique et hybride. Un engagement concret pour réduire notre empreinte et garder l'avenir aussi durable que nos partenariats.

Un centre logistique autonome : notre site de 40 000 m² produit sa propre électricité et assure le traitement de ses eaux. Une indépendance énergétique qui illustre notre volonté de conjuguer performance logistique et respect de l'environnement.

1.3. F1 Spa Grand Prix x “Bevers & Bevers”

Après 15 ans d'expérience opérationnelle sur le circuit de Spa-Francorchamps, on pourrait dire que nous connaissons le terrain comme notre poche. Mais rien n'est moins vrai : nous ne nous reposons pas sur nos acquis. Au contraire : ces années nous ont rendus plus affûtés et plus solides pour évoluer chaque année avec les ambitions du **Spa Grand Prix** et les attentes en constante évolution de son public.

Spa-Francorchamps est un défi unique :

- ✓ Routes d'accès étroites
- ✓ Terrain vallonné, rien de plat !
- ✓ Entrées multiples et dispersées
- ✓ Un site étendu de près de 7 km

Au premier abord, un **casse-tête logistique**. Pour nous ? **Un terrain de jeu stimulant**.

Chaque pente, chaque virage – nous les connaissons. Depuis 15 ans, nous y avons bâti, ajusté, optimisé. Ce qui semble une quasi-impossibilité pour d'autres est devenu pour nous un **avantage compétitif**.

Nous mettons à profit notre connaissance du terrain, notre expérience de la dynamique de l'événement et notre logistique huilée pour offrir, **à chaque endroit du circuit**, une expérience F&B qualitative, efficace et cohérente. Du virage de La Source à celui Des Combés, de l'Eau Rouge à la Chicane.

Prêts pour le niveau supérieur

Cette collaboration de longue date n'est pour nous pas une finalité, mais un point de départ. Depuis 15 ans, nous vivons le Grand Prix de Spa de l'intérieur. Cette solide expérience constitue la base idéale pour entamer **une nouvelle phase** : innover, améliorer et accélérer. Aujourd'hui, avec la perspective d'un partenariat direct, nous voyons cette continuité non pas comme l'aboutissement d'un parcours, mais comme un tremplin vers un avenir commun, porté par la même dévotion et un regard neuf.

De plus, **la solidité financière et la solvabilité** de Bevers & Bevers constituent pour votre organisation la garantie de pouvoir continuer à investir et de rester à la pointe d'une expérience F&B totale, qui continuera d'évoluer dans le futur.

2. VISION & VALEUR AJOUTEE



2.1. Le Grand Prix de Spa- Francorchamps est plus qu'une compétition sportive

Le Grand Prix de Spa- Francorchamps est plus qu'une compétition sportive : c'est une fête d'émotions et d'expériences. Avec notre offre, nous veillons à ce que chaque fan – du snack rapide à l'expérience premium – trouve son bonheur.

Rapide & efficace : temps d'attente réduit grâce à des points de vente stratégiquement placés et aux paiements 100% cashless.

Qualitatif & diversifié : un mix équilibré de classiques internationaux, de spécialités belges et d'alternatives saines.

Durable & innovant : gobelets réutilisables, fournisseurs locaux, politique forte de réduction des déchets.

Notre différence réside dans notre force organisationnelle et notre expérience : nous savons comment servir des dizaines de milliers de visiteurs par jour, sans jamais sacrifier la qualité, la satisfaction ou la sécurité.

2.2. Notre mission comme partenaire F&B du Spa Grand Prix

Toujours pertinent et savoureux

Une offre variée, adaptée aux dernières tendances food et au public international.

Tout le monde est notre ambassadeur

Du staff au spectateur – nous créons une expérience F&B où hospitalité, enthousiasme et qualité se reflètent à chaque niveau.

Durable avec impact

Gobelets RFID réutilisables, emballages écologiques, gestion des déchets backstage. Des choix concrets et responsables.

Paiement simplifié

Bancontact direct à toutes les unités – rapide, fiable, convivial.

La logistique comme force, pas comme défi

Des années d'expérience en restauration grand public garantissent un flux F&B fluide et orchestré.

Sécurité garantie

Conformité totale à toutes les normes économiques, sociales et alimentaires. Aucun risque.

Évolution guidée par la data

Chaque année, nous analysons, évaluons et optimisons nos performances grâce aux données et aux retours, en fixant des objectifs clairs avec Spa Grand Prix.

3. BEVERS & BEVERS, PARTENAIRE FOOD & BEVERAGE DISTINCTIF POUR LES PLUS GRANDS EVENEMENTS

Depuis notre centre logistique à Oostmalle (**40.000 m²**), nous assurons chaque année plus de **2.200 jours d'événements** et servons plus de **7.4 millions de clients**. Avec un chiffre d'affaires de groupe de plus de **60 millions d'euros** et un pool de **6.600 collaborateurs** réguliers (flexi-job) répartis dans tout le pays, nous sommes le partenaire derrière les plus grands événements en Belgique et aux Pays-Bas.





« Avec Bevers & Bevers, nous sommes en pole position pour assurer la restauration grand public du Grand Prix F1 de Spa. Bien plus que différenciés dans notre métier, nous associons saveur, expérience et efficacité - afin que chaque visiteur vive le Grand Prix avec la même intensité que la course elle-même. »

3.1 NOS ATOUTS DISTINCTIFS

1 Échelle & puissance

Sans exagérer, nous sommes le plus grand traiteur grand public d'Europe. Notre flotte mobile de 700 unités nous permet de servir tout type d'événement, aussi grand soit-il. Uniquement pour le Grand Prix de Spa, nous mobilisons une logistique de plus de 250 unités !

PLUS
D'INFORMATION



2 Tradition, innovation & qualité

Nos célèbres frites sont encore préparées sur place selon le processus authentique de double cuisson. Lors des pics, nous traitons jusqu'à 100 tonnes de pommes de terre fraîches en un seul week-end. Pour le Grand Prix, cela représente 30 tonnes de nos savoureuses frites !

3 Offre alimentaire diversifiée

Des classiques (hamburgers, frites, Pizza & Pasta) au Streetfood novateur (loaded buns, Nachos, Durüm), en passant par des alternatives healthy (poke bowls, fruits frais). Nous affinons notre offre pour le Grand Prix de Spa, sous la direction et l'inspiration de Loïc Van Impe. Cela inclut, entre autres, des produits locaux tels que de la viande Blanc-Bleu-Belges, des Arrosticini d'agneau, des Gins locaux, et bien plus encore.

4 L'hospitalité avec notre Bevers Academy

Bevers & Bevers investit en permanence dans la formation et le développement afin de garantir un service client performant. Avec notre application "Bevers Academy", nous disposons d'une plateforme digitale de formation. De plus, cette application permet de diffuser, en parallèle et sur mesure pour chaque événement, les informations essentielles au bon déroulement de celui-ci. Pour le Grand Prix F1 de Spa également, cette plateforme a déjà démontré toute son efficacité. Grâce à elle, nous parvenons à informer, former et accompagner l'ensemble de nos collaborateurs, y compris les plus de 1.000 personnes mobilisées sur le Grand Prix de Spa.

PLUS
D'INFORMATION



5 Innovation & gestion des foules

Notre expérience dans la gestion de grands flux de visiteurs se traduit par des aménagements intelligents et une attention particulière portée à la fluidité des déplacements, tandis que l'offre – pilotée par les données – est analysée en vue des prochaines éditions. Pour le Grand Prix de Spa, nous intégrons en permanence dans notre analyse critique des éléments tels que le débit, l'agencement des terrasses, la mise en place de Stretch Tent, l'affluence prévue, ainsi que la circulation aux abords des routes ou sur les places, afin d'optimiser chaque future édition.

6 Durabilité comme valeur centrale

De l'approvisionnement local aux emballages réutilisables, en passant par une lutte active contre le gaspillage alimentaire : la durabilité est ancrée dans notre fonctionnement. Grâce à nos événements quotidiens, nous minimisons les pertes et évitons les ruptures de stock. Les "surplus" sont, tout naturellement, réutilisés lors d'un événement suivant. Pour le Grand Prix 2025 nous avons assurer la vente de tout notre assortiment jusqu'au dernier client.

Le tri des déchets fait également partie intégrante de nos habitudes et de notre manière de travailler.

3.2 PRÉSENTATION DÉTAILLÉE DE LA PROPOSITION F&B F1 SPA GRAND PRIX 2026

Les analyses 2025

Notre offre Food & Drinks pour le Grand Prix F1 de Spa n'est pas une simple sélection, mais bien un mix data-driven, constamment ajusté à la réalité du terrain. Nous croisons nos analyses de ventes en temps réel avec des benchmarks internationaux, issus notamment de nos visites d'étude à Zandvoort et Imola, afin de savoir avec précision ce que les fans attendent et apprécient.

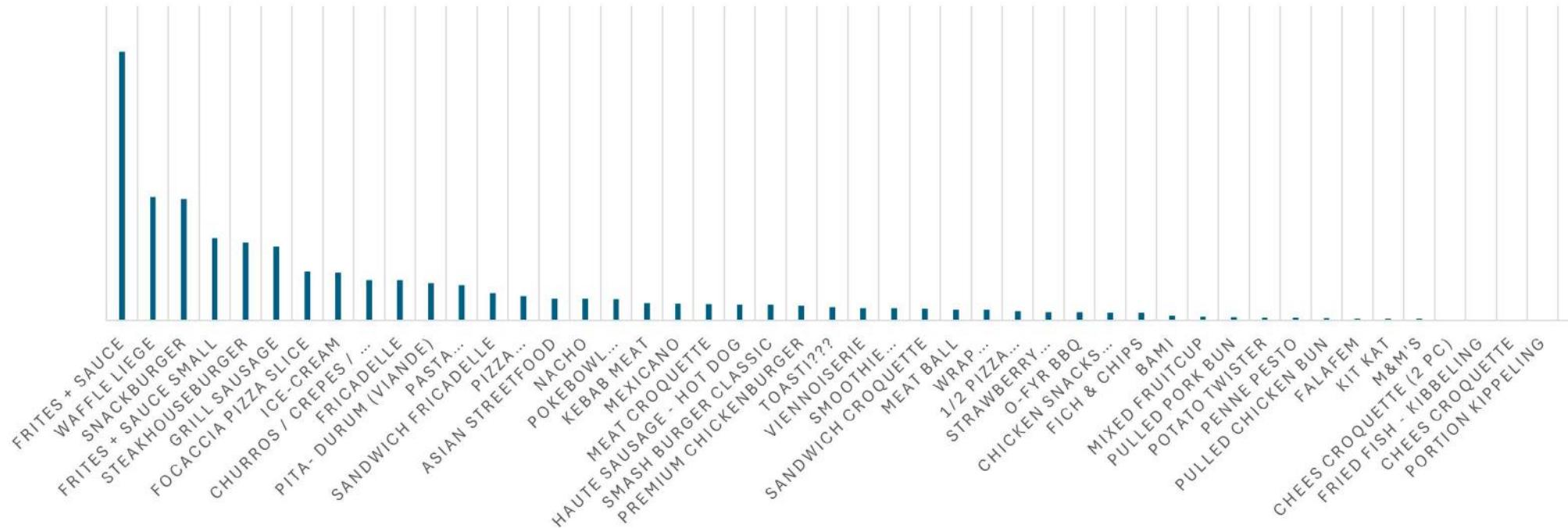
Les analyses 2025 sont claires :

- ✓ Les attentes des spectateurs sont un service Rapide & des produits iconiques – l'efficacité est incontournable.
- ✓ La Qualité est non seulement reconnue, mais également fortement valorisée.

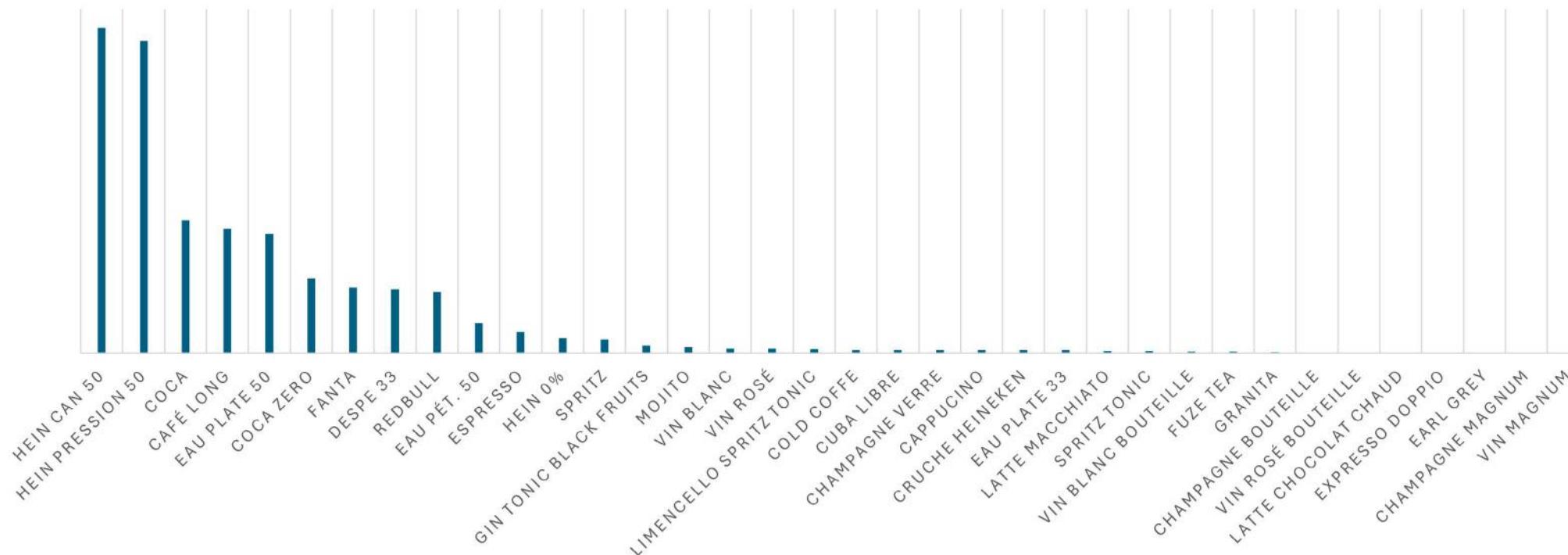
Sur cette base, nous avons construit une offre dont 80 % repose sur des "volume makers" concret, garantissant ainsi pour 2026 l'équilibre parfait entre best-sellers rassurants et innovations soigneusement choisies. Cette approche permet d'optimiser à la fois l'expérience des visiteurs et le retour sur investissement pour l'organisation.



QUANTITY FOOD F1 SPA GP 2025



QUANTITY DRINKS F1 SPA GP 2025



OFFRE ALIMENTAIRE

Service Rapide

- ✓ Frites
- ✓ Burgers
- ✓ Pizzas
- ✓ Wraps
- ✓ Hot-dogs.



Produits locaux

- ✓ Gaufres de Liège
- ✓ Carbonnades - Frites
- ✓ Mitraillettes





Alternatives saines

- ✓ Salades
- ✓ Poke bowls
- ✓ Fraiche fruit bowls
- ✓ végétariennes
- ✓ vegan



Choix premium

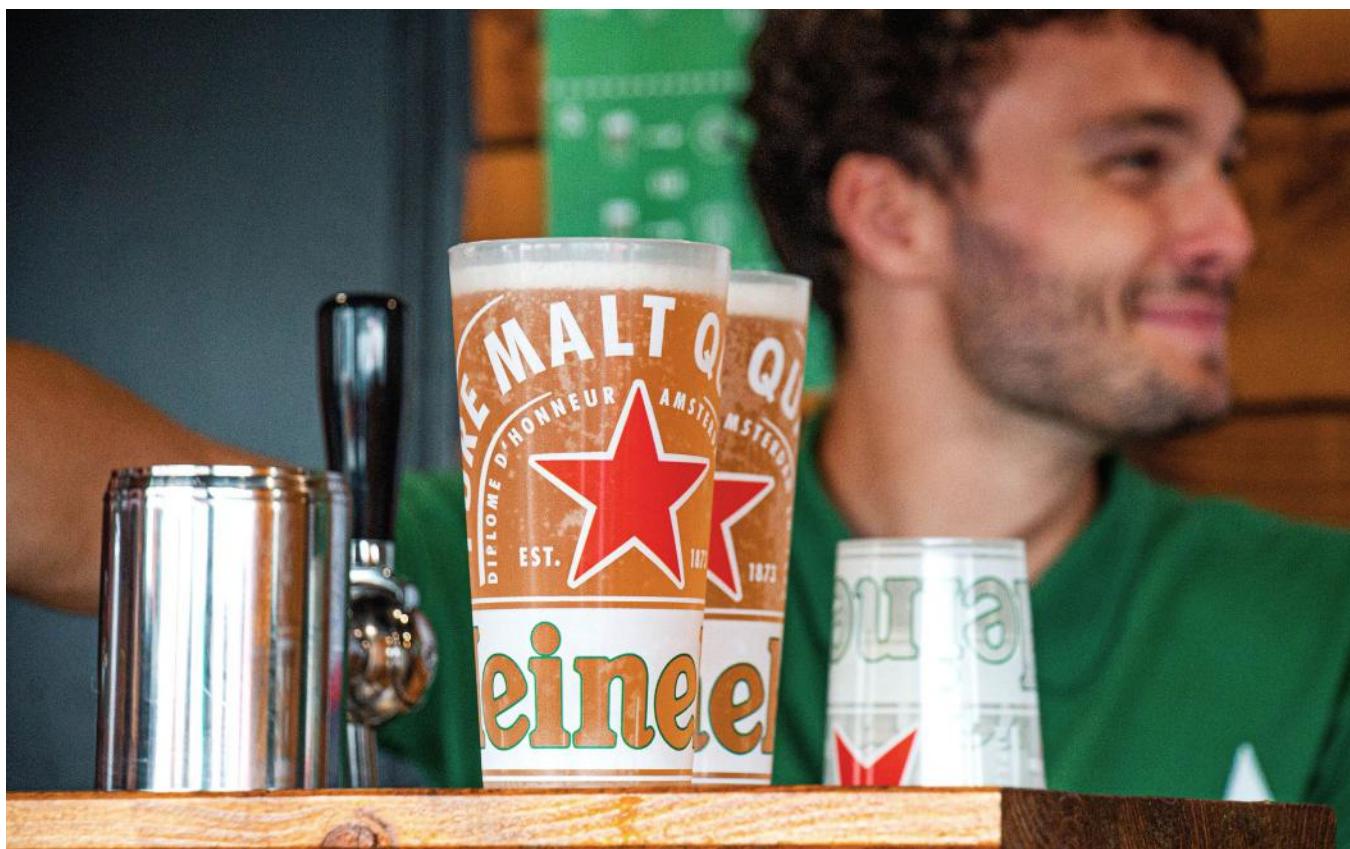
- ✓ Stands sélectionnés
- ✓ Crêpes - Fraises
- ✓ BBQ-Ofyr
- ✓ Expérience Loïc Van Impe



Offre Boissons

- ✓ Softs & bières variées.
- ✓ Gin Locaux
- ✓ Bar à vins
- ✓ Cocktails/mocktails.
- ✓ Corners café/thé avec service barista.
- ✓ Terrasses expérientielles.





3.3 PROPOSITION DES TARIFS DE VENTES PAR PRODUITS F&B F1 SPA GRAND PRIX 2026

transparence et fiabilité

En ce qui concerne la tarification, nous nous engageons dès aujourd’hui à appliquer, un prix maximum similaire à ceux de 2025. Cette tarification est **clairement et de manière transparente enregistrée dans notre base de données Weeze**, à laquelle vous, en tant qu’organisation, disposez d’un accès direct. Cela signifie : **aucune surprise, aucun coût caché - uniquement clarté et sécurité.**

Pour les nouveaux produits – alignés sur les **tendances du marché et les besoins de 2026** – nous entrerons en dialogue constructif avec vous au plus tard en avril 2026, afin que les accords tarifaires soient toujours le reflet d’une logique de marché et de choix partagés.

Pour les années suivantes, les fluctuations des prix seront limitées à l’indice **des prix à la consommation**. Nous garantissons ainsi une **politique tarifaire stable et prévisible**, sur laquelle vous pouvez compter en toute **transparence et fiabilité**.



Frites + Sauce	8,20 €	Hein can 50	7,35 €
Waffle Liege	6,50 €	Hein pression 50	7,35 €
Snackburger	8,20 €	Coca	4,80 €
Frites + Sauce Small	5,80 €	Café long	3,95 €
Steakhouseburger	16,20 €	Eau plate 50	4,60 €
Grill sausage	8,20 €	Espresso	3,10 €
Focaccia slice	10,50 €	Hein 0%	4,80 €
Pita- durum (Viande)	14,90 €	Spritz	12,50 €
Pasta Bolognaise	15,60 €	Gin Tonic Black Fruits	14,50 €
Pizza Salami	18,60 €	Vin blanc	7,20 €



3.4 PHOTOS & FICHES TECHNIQUES DES STANDS F&B

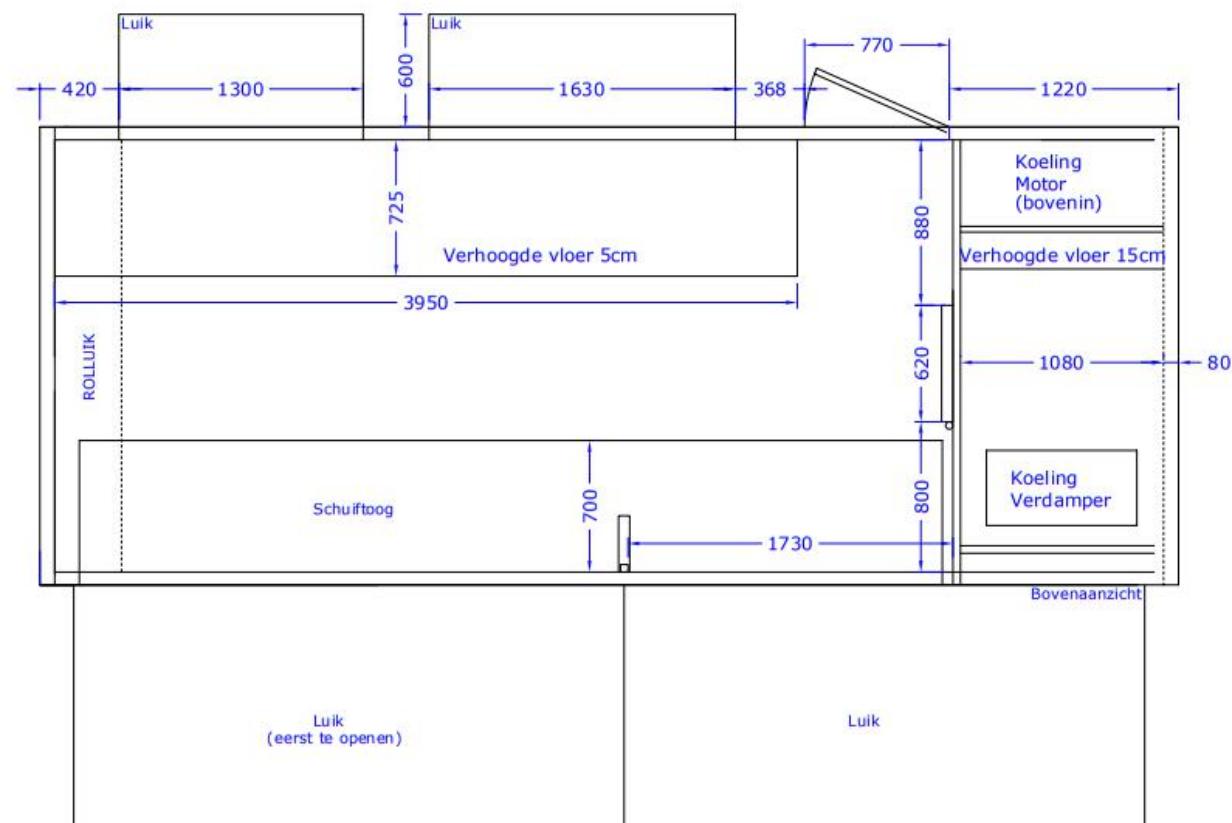
PLUS
D'INFORMATION

Points de vente

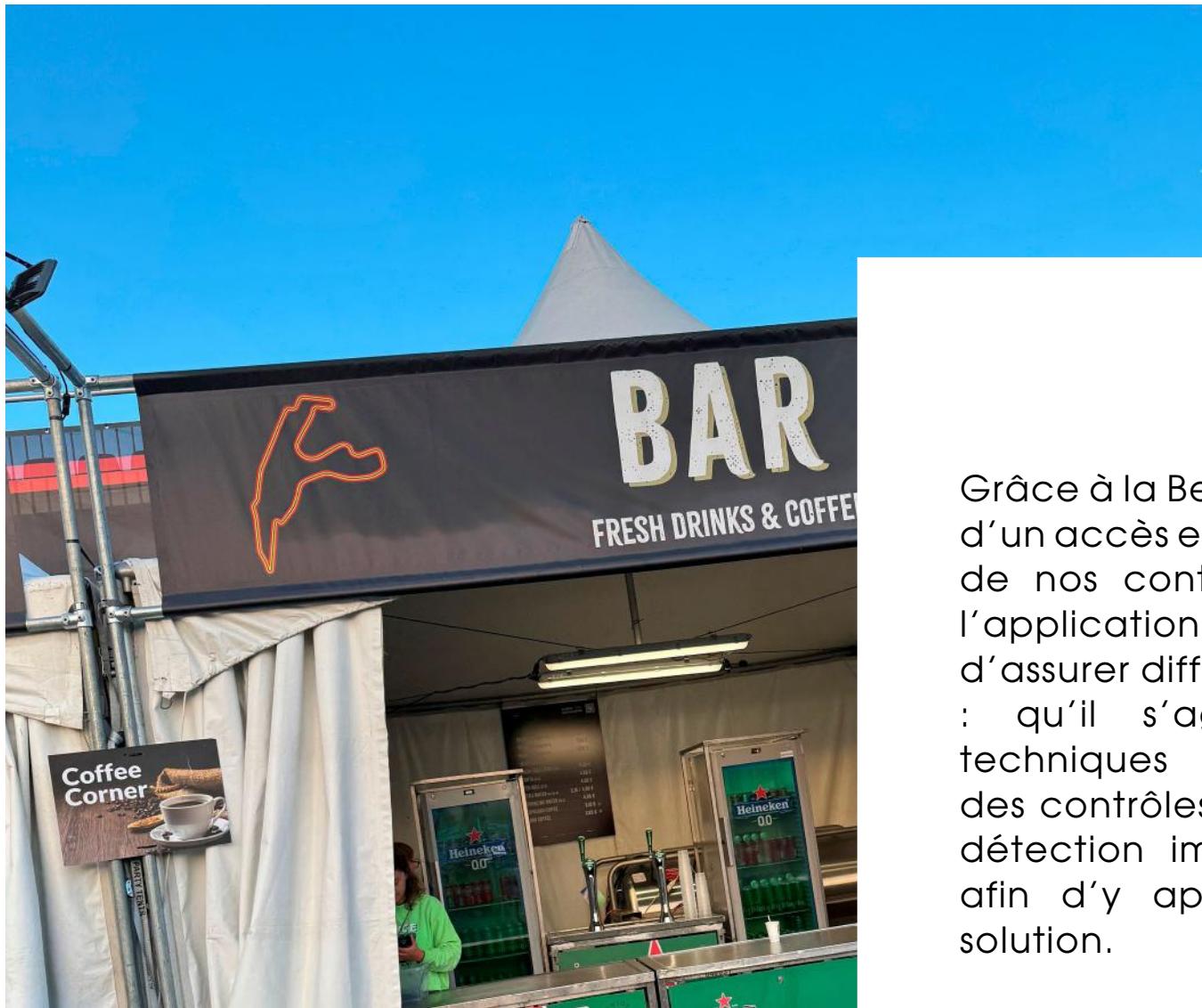
- ✓ Répartition stratégique assez de kiosques par zone pour limiter les files.
- ✓ Offre flexible unités mobiles pour gérer les pics de fréquentation.
- ✓ 100% cashless transactions rapides, moins de logistique, sécurité accrue.



Points de vente exemple



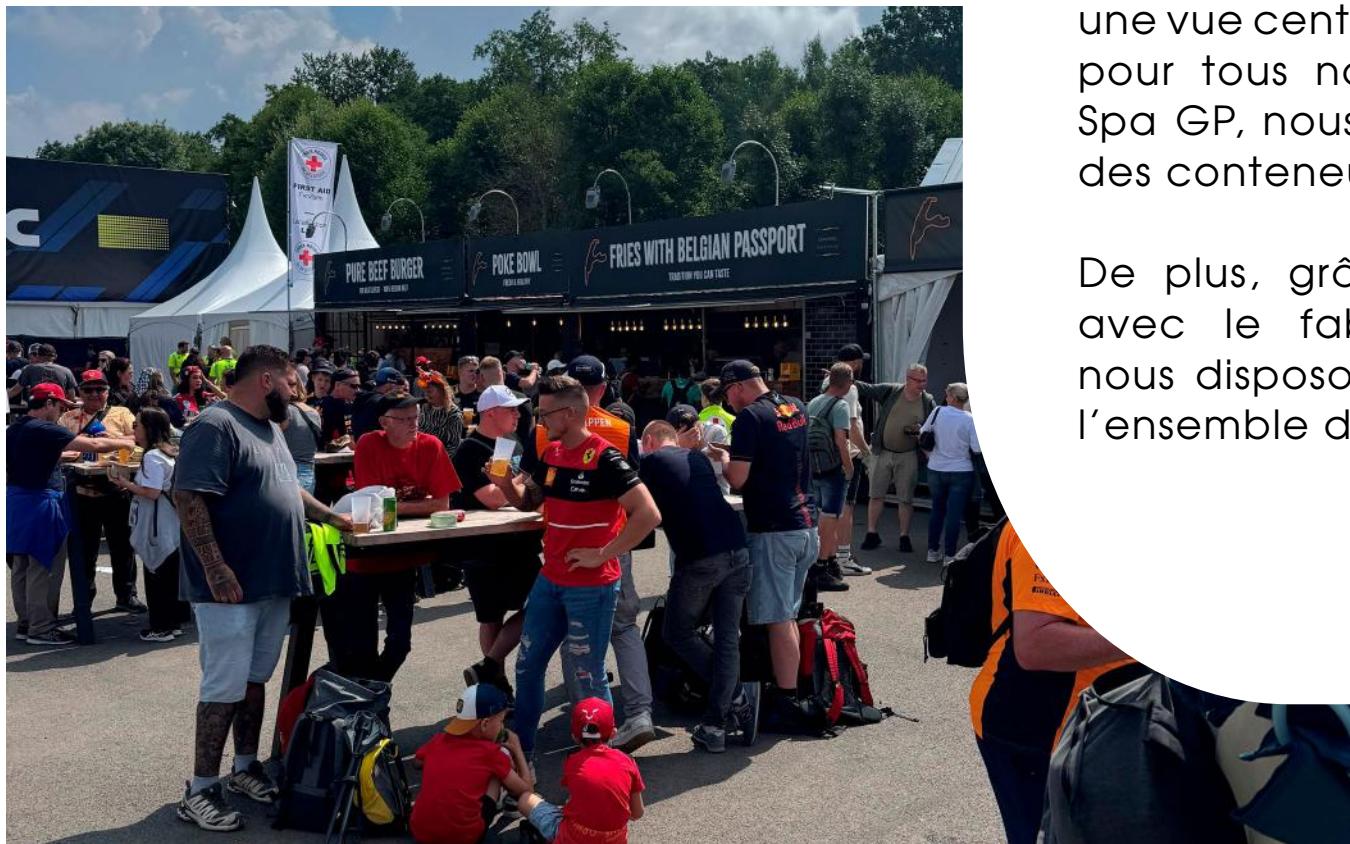




Grâce à la Bevers App, nous disposons d'un accès en temps réel à l'ensemble de nos conteneurs directement via l'application. Cela nous permet d'assurer différents types de contrôles : qu'il s'agisse des vérifications techniques de certains véhicules, des contrôles ACEG, ou encore de la détection immédiate de problèmes afin d'y apporter rapidement une solution.

L'application nous donne également une vue centralisée sur nos conteneurs pour tous nos événements. Pour F1 Spa GP, nous utilisons principalement des conteneurs de 10 et 20 pieds.

De plus, grâce à notre partenariat avec le fabricant de conteneurs, nous disposons de plans détaillés de l'ensemble de nos unités.





Contrôles techniques accessibles en QR-code

Sécurité garantie, tranquillité assurée

Chez Bevers & Bevers, la sécurité est tout aussi centrale que le goût et l'expérience. C'est pourquoi nous faisons partie des rares acteurs à miser proactivement sur la transparence et la fiabilité.

Sur chacune de nos unités figure un autocollant **QR-code du bureau de contrôle indépendant ACEG**. En un simple scan, il est possible d'accéder immédiatement au **dernier rapport de contrôle en vigueur**.

Nous garantissons ainsi non seulement une conformité totale, mais aussi **une tranquillité d'esprit maximale pour les organisateurs** et les autorités.

Sécurisé, transparent et sans souci telle est notre norme.



Équipements modernes & sécurité incendie

Nos installations sont dotées des équipements les plus modernes et les plus performants, conçus pour une capacité optimale et une efficacité énergétique maximale.

Nous garantissons ainsi non seulement une production optimale, mais aussi un fonctionnement durable.

De plus, toutes nos installations sont protégées contre l'incendie grâce à un système automatique d'extinction et de sprinklers.

Car mieux vaut prévenir que guérir – mais si jamais un incident devait survenir, la sécurité des visiteurs, collaborateurs et organisateurs reste toujours assurée au maximum.

Haute technologie, efficacité énergétique et sécurité réunies : telle est la norme Bevers.





Bevers App - outil de planification & optimisation

Avec notre Bevers App, nous disposons de **l'outil ultime pour une planification logistique optimale** et une efficacité opérationnelle à tous les niveaux de l'organisation.

Tous les mouvements logistiques y sont enregistrés de manière digitale, les équipes planifiées, les listes de prix établies et les listes de chargement et de commande générées – le tout basé à la fois sur des données historiques et des insights en temps réel.

De cette manière, nos événements se déroulent toujours sans accroc, tout en étant continuellement optimisés et ajustés.

Résultat : une approche data-driven inégalée qui nous place largement en avance dans le secteur.





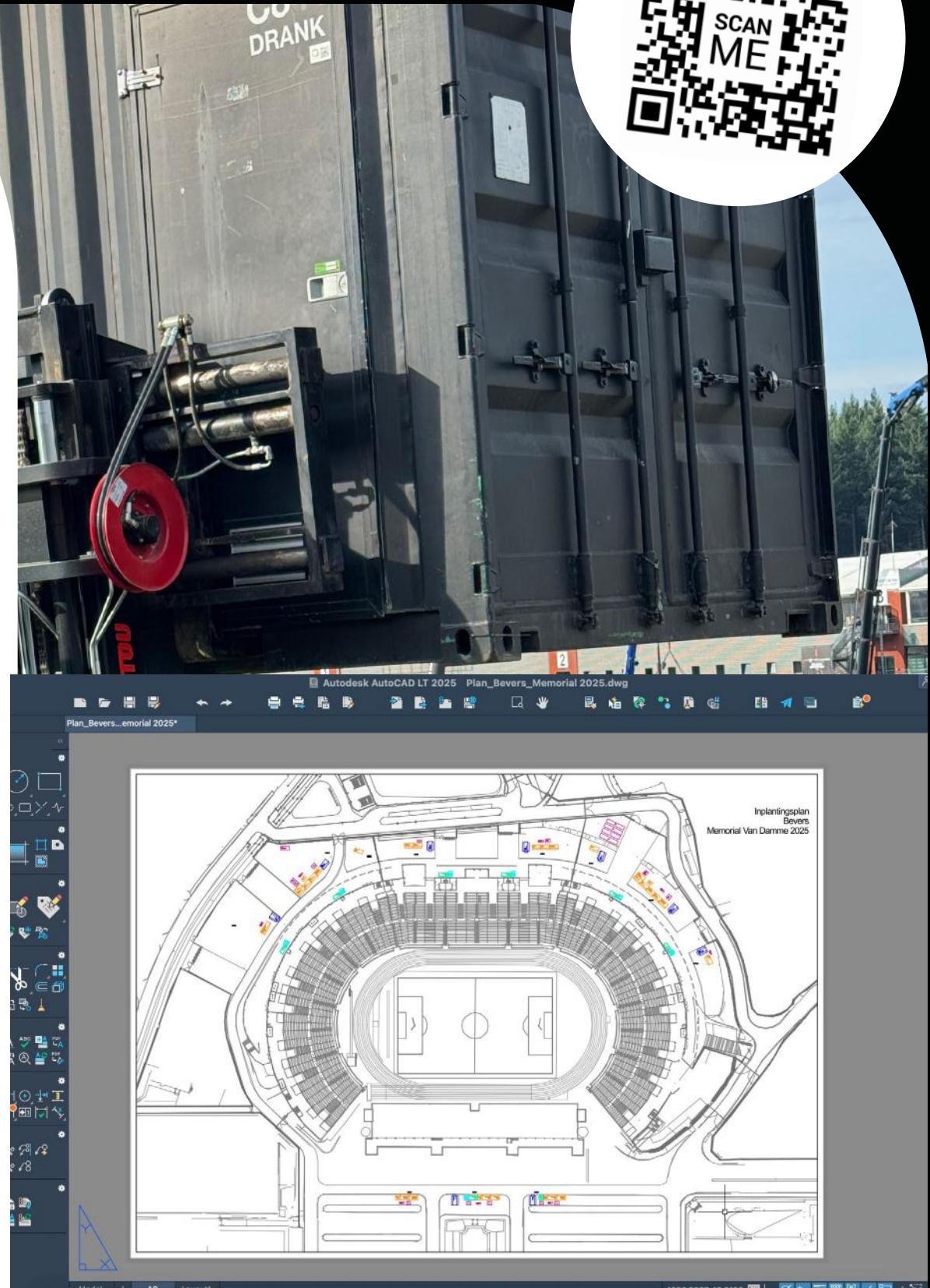
Plans AutoCAD internes

Chez Bevers, nous utilisons nos propres plans AutoCAD internes pour travailler avec les organisateurs et dessiner les implantations dans les moindres détails.

Cela nous permet d'évaluer les flux de visiteurs, d'optimiser les configurations logistiques et d'anticiper les éventuels points de friction.

Le résultat ? Un événement parfaitement planifié, qui non seulement soulage l'organisation, mais garantit aussi un confort supplémentaire et une meilleure expérience pour les visiteurs.

***Anticiper, planifier et exécuter
- voilà comment nous faisons
de chaque événement une
réussite.***





Audits internes en temps réel

Qualité et transparence – un suivi en temps réel pendant chaque événement

Chez Bevers, nous garantissons la qualité en toute transparence. Grâce à notre Bevers App, nous digitalisons avec précision quel stand propose quel assortiment et quels membres de l'équipe y sont affectés. Pendant l'événement, des auditeurs-coachs sont présents sur le terrain pour suivre, évaluer et accompagner en continu la performance en matière de :

- Sécurité alimentaire
- Expérience client
- Rapidité de service

Toutes les données sont enregistrées de manière digitale, et vous, en tant que client, bénéficiez d'un accès en temps réel à cette audit tout au long de l'événement.

Transparent, professionnel et centré sur l'expérience – telle est la norme Bevers.



Détails logistiques différenciants

Branding & habillage sur mesure
Nos stands sont entièrement personnalisés – branding, visuels, ambiance – pour intégrer le F&B dans l'expérience globale de l'événement. Chaque snack & boisson renforce ainsi l'image de marque et l'expérience visiteur.

Résultat

- ✓ Une image reconnaissable et cohérente tout au long de l'événement.
- ✓ une offre F&B qui ne se limite pas à nourrir, mais qui ouvre l'appétit des yeux autant que du palais.
- ✓ Une expérience totale qui marque les visiteurs et rend votre événement unique.

Bevers & Bevers – là où le F&B devient une expérience.

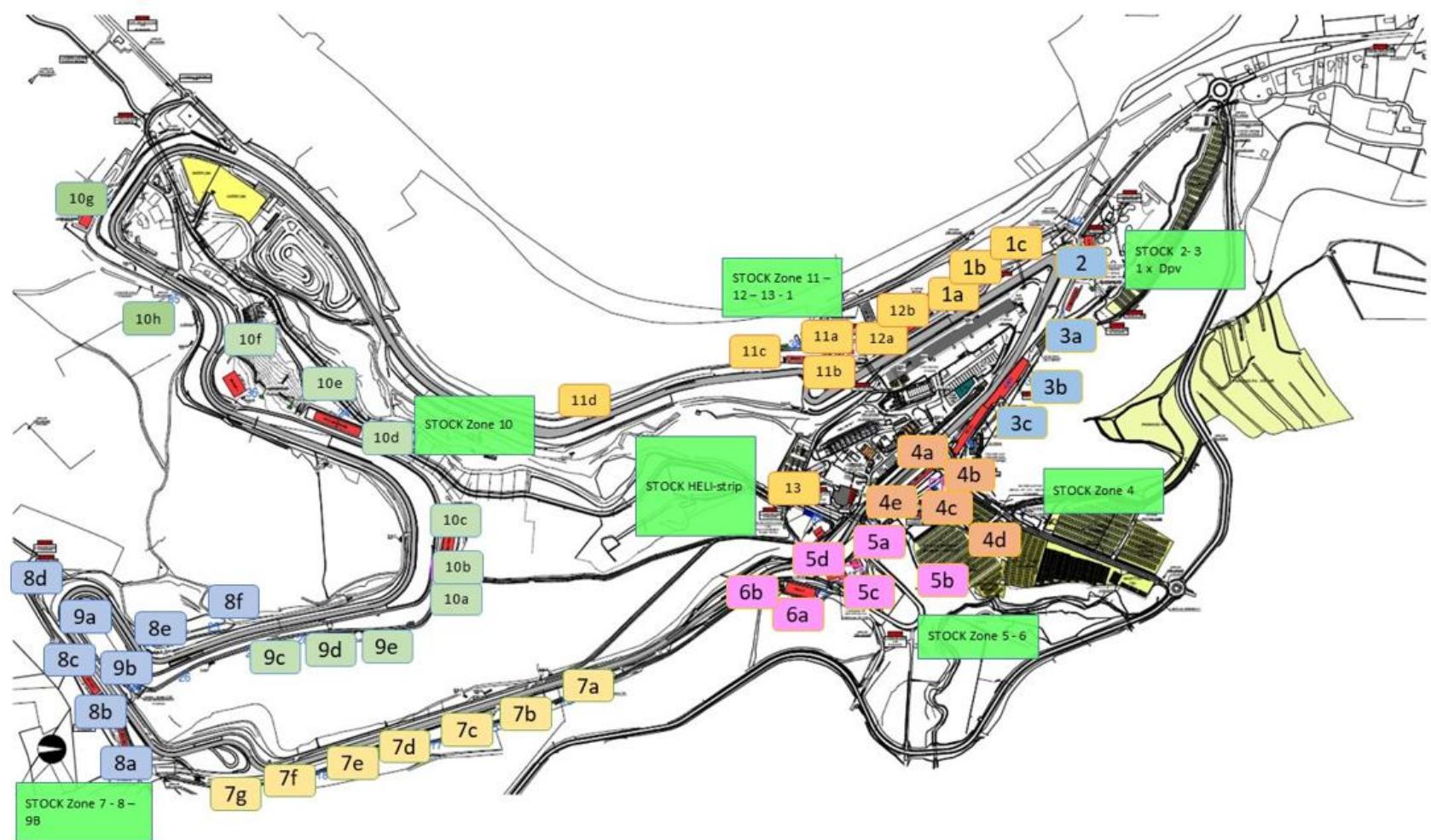


4. ASPECTS PLAN OPERATIONNELS ET HUMAINS

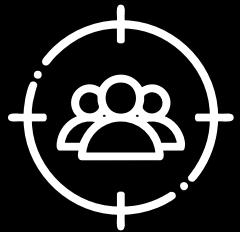


**EVOLUTIF JUSQU'A PLUS DE 400.000
VISITEURS PAR WEEK-END**

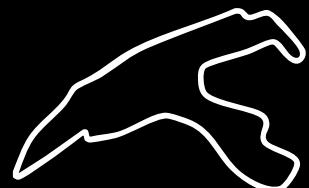
PLAN D'IMPLANTATION F&B



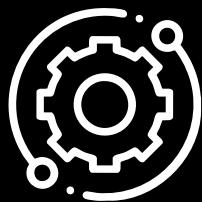
4.1. QUELQUES CHIFFRES



400 000
Spectateurs



7 007
Km



10
Jours de
montage

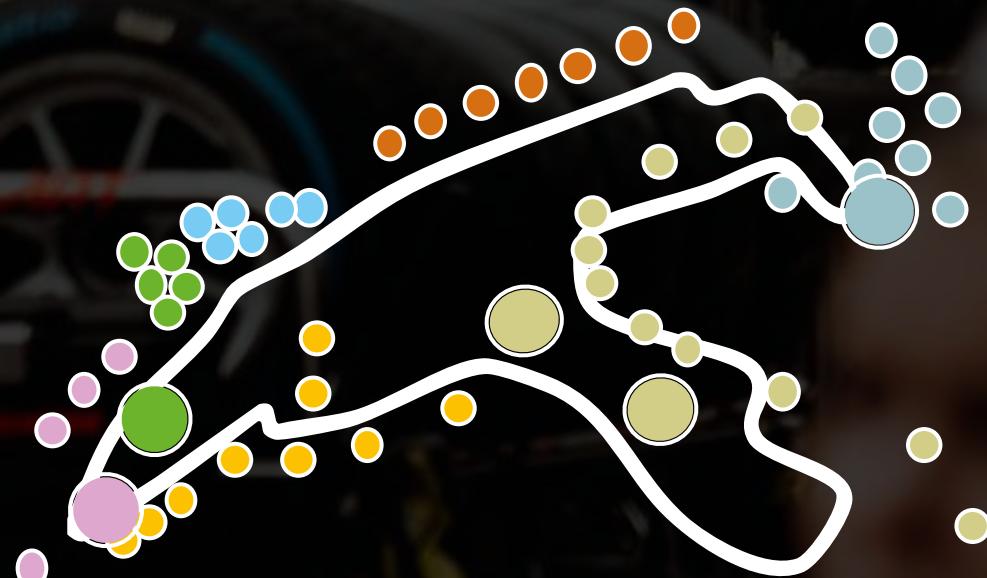


5
Jours de
démontage



50
Équipe
montage

4
Jours
d'événement



50 Zones F&B

900 m² de terrasses couvertes

2500 places assises

2000 m² de plancher terrasse

3000 m² de tapis vert terrasse



140 FOOD UNITS

25 Frites Units

25 Snack burgers

20 Steakhouse
Burger Quality

6 Combi Units

13 Pizza - Pâtes

4 Kebab Units

2 BBQ

6 Nacho Units

5 Healthy Sandwiches

2 Fish & Chips

10 Loempia - Tapas

3 Fruits Frais

14 Gaufre - Crêpes - Churros

5 Poké Bowl

Arrosticini

“Loic Van Impe”

75

DRINK UNITS

52 Tous produits

3 Beers only

10 Coffee corners

3 Champagne

7 Gin & Cocktails

4.2. METHODOLOGIE DE GESTION DES DIFFERENTS POINTS DE VENTES

La gestion de nos outlets F&B durant le Grand Prix F1 de Spa repose sur une approche réfléchie et multi-niveaux, à la fois data-driven, centrée sur l'humain et opérationnellement robuste.

1 Approvisionnement par zones

L'ensemble du site est divisé en **zones distinctes** (considérées comme des sous-événements). Pour chaque zone, une équipe **d'approvisionnement dédiée** est en place. Le travail de ces équipes est piloté par les données, grâce aux **chiffres de ventes en ligne en temps réel** et aux **données historiques** comme référence. Cette méthode garantit un réassort intelligent et efficace des points de vente, sans rupture de stock. Chaque point de vente dispose en outre de ses propres **installations de réfrigération et/ou de congélation**, assurant ainsi une conservation et une mise en réserve optimales des produits.

La gestion des boissons relève du même process avec un approvisionnement nocturne quotidien visant à ne pas impacter le spectateur. Nos citerne de bières sont directement remplies chaque soir afin de garantir une bière fraîche dès le lendemain matin.

2 Hospitality Manager sur site

Chaque zone est placée sous la responsabilité d'un **hospitality manager**, entièrement dédié à **l'encadrement, la motivation et le coaching des équipes**. Ces managers veillent à ce que chaque crew réagisse efficacement aux pics d'affluence et contribuent activement à **un climat de travail positif et dynamique**.

3 Product management par catégorie

En complément, nous mobilisons des **product managers spécialisés**, chacun responsable de son propre **portefeuille produit**. Ils soutiennent à la fois les équipes opérationnelles et les équipes d'approvisionnement, en veillant à ce que chaque gamme – qu'il s'agisse de cocktails, de pizza & pasta, de poke bowls ou de smashburgers – soit servie avec **l'expertise et le niveau de qualité attendu**.

4

Une équipe d'expérience

nous disposons d'une équipe de nuit qui, forte de son expérience, prend en charge l'ensemble des opérations logistiques essentielles. Elle assure le remplissage des groupes électrogènes autour du circuit, le remplacement des huiles usagées pour garantir des frites fraîches et savoureuses dès le lendemain, ainsi que le réapprovisionnement des stands de boissons et de nourriture afin de garantir un stock optimal dès l'aube et d'éviter toute rupture.

En transversal – Interventions techniques & pilotage back-office

Enfin, notre équipe technique d'intervention est mobilisée pour réagir de façon rapide et ciblée en cas d'incident. Leur mission : minimiser toute perturbation et garantir en permanence la continuité de l'expérience visiteurs.

Parallèlement, le back-office joue un rôle central en pilotant les forces opérationnelles via les données filtrées en ligne. Les stocks y sont constamment corrélés aux ventes en temps réel, et c'est sur cette base que les équipes de terrain sont orientées et déployées.

Avec cette approche structurée et professionnelle, nous combinons efficacité, qualité et expérience, pour hisser l'organisation F&B au plus haut niveau.



1000

Equipe F&B

70% < 20km

	Food	Drinks	Cashless	Logistique	Management & admin	Technique
Vendredi	320	280	10	40	18	4
Samedi	410	370	16	50	18	2
Dimanche	460	420	20	50	18	2



Personnel

Une équipe expérimentée avec un focus sur la rapidité, l'hygiène et l'amabilité envers les clients.

Logistique

Nous visons une répartition optimale de notre offre alimentaire, basée sur les données historiques et adaptée aux différentes zones du public :

- ✓ Fan-Village
- ✓ Zone Gold
- ✓ Zone Silver
- ✓ Zone Bronze

Sécurité & hygiène

Respect des normes HACCP, politique relative à l'alcool conforme à la législation, gestion des foules en collaboration avec l'organisation.

Les allergènes présents dans nos assortiments peuvent être consultés directement grâce au QR code présent dans nos stands.





5. TECHNIQUE ET INFRASTRUCTURE

PLUS
D'INFORMATION

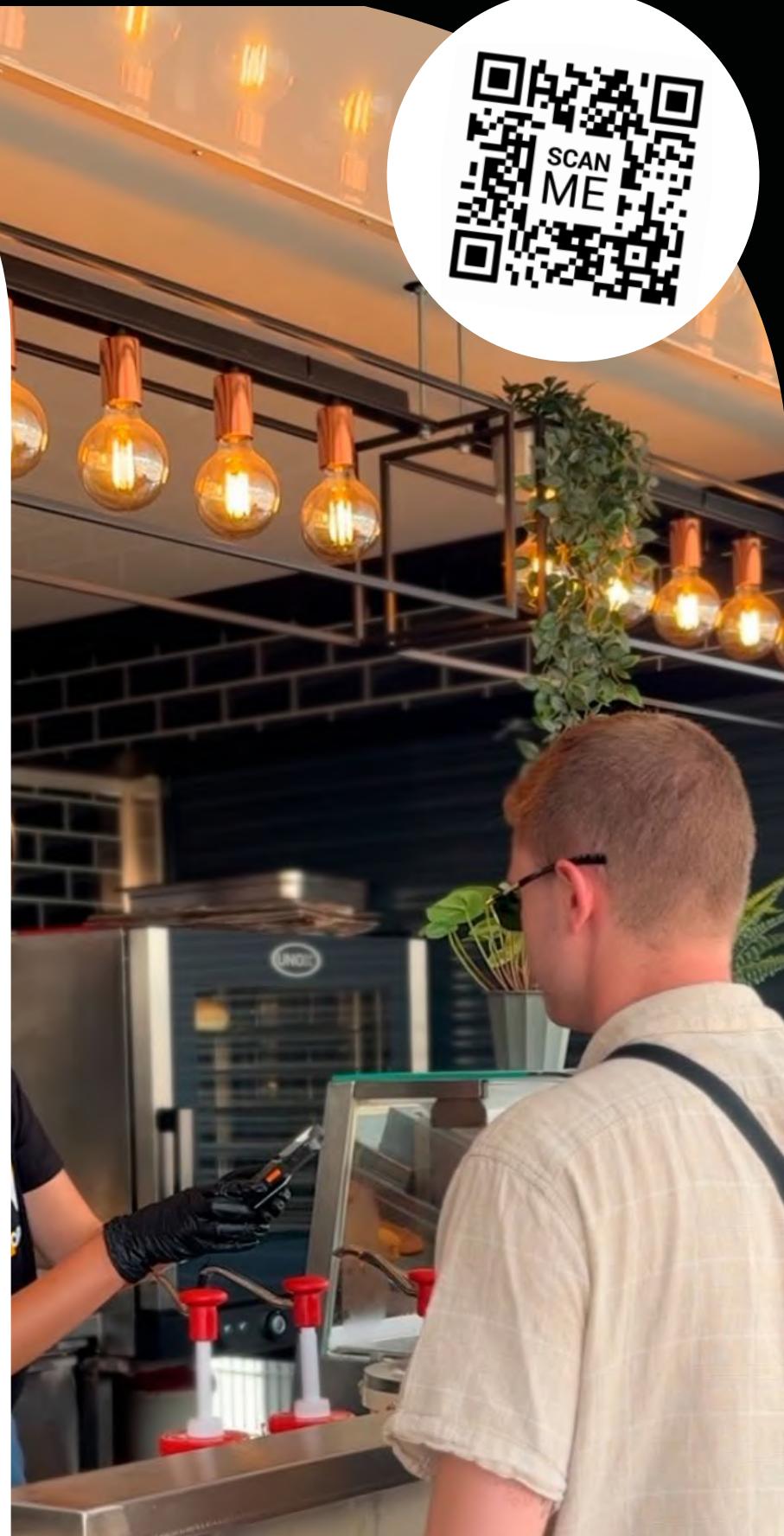
5.1 Système de paiement cashless / données en temps réel & pilotage optimal

Chez Bevers, nous disposons de plus de 1.200 terminaux de paiement Weezevent, le partenaire Cashless privilégié des plus grands festivals européens et des plus grands évènements sportifs. Cette solution permet aux visiteurs de régler directement leurs achats Food & Beverage avec toutes les cartes de paiement courantes.

Ce système nous permet de surveiller les stocks en ligne, de suivre les flux de visiteurs et d'identifier les pics d'affluence en temps réel, afin d'ajuster en permanence l'affectation de nos équipes. Bevers bénéficie d'une relation privilégié en temps que partenaire numéro 1, cela nous permet de voir plus loin et de préparer le futur efficacement

En tant qu'organisateur, vous bénéficiez également d'un **accès transparent via un lien en ligne, pour suivre nos ventes en direct**. De plus, un spécialiste interne analyse ce flux de données, ce qui nous permet non seulement de piloter parfaitement l'événement en cours, mais aussi de dégager des insights précieux pour les prochaines éditions.

Données en temps réel, pilotage optimal et planification future data-driven - telle est l'approche Bevers.





5.2 Flotte logistique pour des implantations uniformes en ligne

Logistique – une précision et une flexibilité inégalées
Chez Bevers, nous disposons d'une flotte immense, entièrement gérée en interne, qui nous permet de servir nos clients avec qualité et convivialité, 365 jours par an, 7 jours sur 7, 24h/24.

Notre Bevers App regroupe plus de 2.000 articles uniques que nous pouvons planifier et déployer avec précision, soutenus par :

- ✓ **700+ unités de catering (20ft & 10ft)**
- ✓ **12 semi-remorques frigorifiques et de congélation, 15 camions et 20 camionnettes frigorifiques**
- ✓ **25 véhicules de service, 30 gators et 14 chariots élévateurs**
- ✓ **1.200 tables pliantes, 600 mange-debout et bien plus encore**

Cette puissance logistique nous permet d'assurer sans faille tout type d'événement, quelle qu'en soit la taille ou la complexité, avec une efficacité et une flexibilité maximales.

Harmonie, précision et service – telle est la logistique Bevers.



En plus des stands spécifiques Food & Boissons, nous prévoyons la logistique de soutien suivante...

Tentes & couvertures

35 tentes pagodes
3 tentes stretch 10 m x 15 m
1 tente stretch 15 m x 25 m

Surfaces

3.000 m² de terrasse
2.000 m² de tapis vert

Énergie & réfrigération

60 générateurs (40 – 100 KVA)
25 unités de refroidissement (\pm 8 ft – 20 ft)
20 remorques frigorifiques
15 semi-remorques frigorifiques
120 réfrigérateurs colonnes
100 frigos bahuts

Véhicules & engins

35 gators
6 scooters/mobylettes électriques
3 Manitou 5T tout-terrain
3 Manitou 3,5T tout-terrain
2 Manitou buggy
1 tracteur

Containers & mobilier

5 containers bureaux
250 tables pliantes
50 tables hautes
Pompes à bière & stockage bière
50 citernes de bière
120 x 2 pompes à bière



5.3 Vision architecturale des installations

Notre ambition architecturale est de créer une expérience immersive et cohérente, où chaque détail contribue à un ensemble harmonieux.

Tout commence par le look & feel unique de nos panneaux supérieurs, véritable signature visuelle.

Cette identité se décline ensuite dans le design des cartes de prix et des emballages, garantissant une continuité forte et reconnaissable.

Nous allons encore plus loin en envisageant des nappes de table personnalisées, intégrant une dimension interactive et expérientielle qui surprend et captive nos invités.

En un mot : **une véritable Waouh Experience!**



6. DURABILITE

Chez nous, l'écologie et la durabilité ne sont pas de simples engagements : elles sont au cœur de notre identité.

Bien plus qu'une promesse, nous faisons la différence en étant **pionniers et leaders dans la gestion des gobelets RFID**, une innovation qui révolutionne la réduction des déchets.

Chaque action compte : la lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets, mais aussi la gestion responsable de nos véhicules, de nos infrastructures et de nos bureaux.

C'est cette vision globale et cohérente qui fait de nous un acteur de référence, capable d'allier performance, responsabilité et impact positif.

En somme, nous ne suivons pas la tendance : nous la créons.

Gobelets RFID intelligents

Nos plus de 7 millions RFID Smart Cups font passer la gestion des déchets à un niveau supérieur. Grâce au couplage de la technologie RFID avec des données en temps réel, nous suivons avec précision les volumes utilisés et identifions où les flux de déchets se créent. En parallèle, nous sensibilisons les visiteurs et encourageons leur responsabilité en les incitant à rapporter leurs gobelets utilisés.

La technologie permet également de garantir que la consigne soit remboursée équitablement, uniquement à ceux qui l'ont effectivement payée.

Dans notre centre logistique se trouve le plus grand centre de lavage d'Europe, entièrement alimentée par des panneaux solaires et dotée d'un système de récupération d'eau. Nous créons ainsi une chaîne durable inégalée, de l'utilisation à la réutilisation.

Intelligent, durable et totalement sans souci - telle est la norme Bevers.



7. REFERENCES

« L'hospitalité chez Bevers & Bevers se vit comme une course : tension constante, vitesse et précision. 365 jours par an, 7 jours sur 7 et 24h/24, nous livrons des performances de haut niveau comme si chaque fois c'était le dernier tour. Nos références prouvent que nous savons traduire l'adrénaline de la F1 en hospitalité. »



LIVE NATION®

DOUR

**LES
ARDENTES.**



**GREEN
HOUSE
TALENT**

RAMMSTEIN

**GENT
JAZZ**

LIBRAMONT
ICI COMMENCE UN MONDE DURABLE



GOLAZO

FUCS

pinkpop





Golazo a le plaisir de confirmer sa collaboration réussie avec Bevers & Bevers. Dans le cadre de nos événements, nous avons appris à les connaître comme un partenaire extrêmement fiable et professionnel.

Bevers & Bevers se distingue par une organisation logistique irréprochable, la haute qualité de ses produits et un service orienté vers le client. Leur flexibilité et leur sens de la solution nous permettent de compter en permanence sur une exécution efficace, même dans des circonstances exigeantes.

Nous apprécions également l'implication de leur équipe sur le terrain : la collaboration se déroule de manière fluide, transparente et toujours dans un esprit constructif. L'alliance de produits savoureux et d'une présentation soignée contribue clairement à enrichir l'expérience de nos participants et invités.

Sur base de notre expérience, nous pouvons recommander sans réserve Bevers & Bevers comme un partenaire solide et précieux pour tout événement professionnel.

**Christophe Impens,
Director Partnerships, Golazo
+32(0) 475 24 49 06**

Lors du Tour des Flandres, Bevers & Bevers a assuré la restauration du public de manière professionnelle.

La logistique et le service étaient bien organisés, l'offre était soignée et a contribué à l'expérience globale.

Grâce à leur flexibilité, à la collaboration fluide sur le terrain et à leur capacité à gérer de grands volumes, tout s'est déroulé comme prévu.

**Nicolas Denys,
Head of Road, Flanders Classics
+32(0) 474 85 70 16**



Dear madam, dear sir, to whom it may concern

Testimonial – Live Nation Belgium

I want to wholeheartedly testify to the long-standing collaboration with Bevers & Bevers, who have been a reliable and high-performing partner for us for over 40 years. Bevers & Bevers is an exclusive partner for all the food for all the Rock Werchter events (90.000 p each day) and all the food and drinks at all the open air shows, like Metallica, Coldplay or Beyoncé in The King Boudewijn Stadion in Brussels (up to 65.000 p each day).

What makes Bevers & Bevers truly stand out is their impressive logistical strength combined with a genuine passion for great food, which has only evolved and been refined over the years. Thanks to their vast capacity, they manage time and again to serve large numbers of visitors and staff in a smooth and qualitative way, without ever compromising on service or experience. They also have their own internal audit system that they use on our festivals to audit permanently everything they do.

Their flexibility and ability to act swiftly and efficiently in changing circumstances make them an indispensable link within our organization. On top of that, we value their continuous drive to invest in innovation and next-level solutions, always with a clear focus on quality and guest experience.

Today, they also place strong emphasis on sustainability, which perfectly aligns with our own ambitions for the future.

In short, Live Nation regards Bevers & Bevers as a high-performing, innovative, and loyal partner, with whom we are proud to have worked side by side for four decades — and with whom we confidently look towards the future.

A blue ink signature of the name "Chris De Roover".

Chris De Roover
CFO Live Nation Belgium



BLARENBERGLAAN 3A, 2800 MECHELEN - BELGIUM

TEL +32(0)15 295 900 | FAX +32(0)15 295 999

BLARENBERGLAAN 3A, 2800 MECHELEN
+32 (0)15 295 900

DOUR

DOUR MUSIC FESTIVAL
Rue de la Corderie, 19
7370 DOUR
BE 0439 671 801

3 septembre 2025

Chère Madame,

Cher Monsieur,

Objet : Lettre de recommandation Festival de Dour

En tant qu'organisateur du Festival de Dour, je peux affirmer avec conviction que la collaboration avec Bevers & Bevers représente pour nous une véritable valeur ajoutée. Ils nous déchargeant complètement de la gestion de la restauration et parviennent à positionner de manière stratégique une large gamme de stands populaires et savoureux sur l'ensemble de notre site.

Le grand atout de Bevers & Bevers est leur capacité de mise à l'échelle ainsi que l'avantage de disposer d'un interlocuteur unique pour l'ensemble du management. C'est ce qui fait toute la différence : non seulement les zones centrales et très fréquentées, mais également les espaces moins populaires du festival bénéficient du même niveau de qualité et d'expérience.

Un autre point fort est l'utilisation des données générées. Grâce à un tableau de bord clair et intuitif, nous disposons d'informations précieuses qui nous permettent de continuer à construire et à optimiser en permanence.

Bevers & Bevers sait parfaitement de quoi il s'agit. La restauration est clairement leur métier, et ils définissent aujourd'hui la norme en matière de catering de festivals à l'horizon 2025.

Je vous prie d'agréer, chère Madame, cher Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées,

Pour la SA Dour Music Festival
Représentée par Dufrinvest SRL
Représentée par son administrateur permanent Damien Dufrasne



DOUR MUSIC FESTIVAL SA
Rue de la Corderie 19 - 7370 DOUR - BELGIUM
TVA N° Be 0439 671 801 - RPM Tribunal de Mons
BE05 363-1200022-75



8. NOTRE PROPOSITION, BIEN AU-DELA DES EUROS

Le véritable rendement ne se mesure pas qu'en euros, mais aussi en tranquilité d'esprit et en partenariat durable.

Chez Bevers & Bevers, il ne s'agit pas seulement de chiffre d'affaires. Bien sûr, nous veillons à ce que vous, en tant qu'organisateur, profitiez également des revenus, mais notre proposition va plus loin que les simples euros.

Nous créons une expérience dans laquelle les visiteurs se sentent respectés et valorisés. Quand les gens se sentent les bienvenus et compris, ils consomment volontiers – et c'est justement cette consommation qui se traduit par un chiffre d'affaires plus élevé et un retour maximal pour votre événement.

Expérience, hospitalité et valorisation : c'est le socle sur lequel se construisent rentabilité et succès.

8.1. Sur le plan **FINANCIER**, nous allons jusqu'au bout

Les détails concrets de cette collaboration financière – incluant les pourcentages appliqués, les conditions précises et les garanties associées – figurent dans une annexe jointe à ce dossier.

Cette annexe constitue la proposition officielle et détaillée sur laquelle s'appuie notre engagement de transparence et de résultats.

8.2. EXPÉRIENCE sur mesure - répartie autour du circuit

Aujourd’hui, nous disposons déjà d’un budget d’environ 30K pour les terrasses (Planché – moquette verte – tables pliantes – tentes stretch). Notre mission : concrétiser et dépasser vos attentes. En tant que partenaire F&B, Bevers & Bevers prend tout en main pour que les organisateurs du Grand Prix puissent s’appuyer sur nous en toute confiance et avancer l’esprit totalement libre..

Sur base du succès de la Fan Zone et de la zone de la ligne d’arrivée 2025, nous souhaitons, en collaboration avec votre organisation, créer plusieurs espaces d’expérience stratégiquement répartis autour du circuit :

- ✓ Terrasses conviviales,
- ✓ Offre variée de food & beverage,
- ✓ Infrastructures sanitaires de qualité.

Ces éléments constituent la base d’une expérience visiteur ultime, où confort, goût et ambiance se rejoignent.

Concrètement, nous visons à élargir l’expérience sur **Les Combes & Max Verstappen**, afin que les visiteurs ne vivent pas seulement une course, mais une **Total Journey Experience**, alliant divertissement et hospitalité.



Co-création de concepts exclusifs qui élèvent l'expérience F&B et trouvent leur ancrage dans ce budget.

- ✓ **Un Perfect Sky dans la FAN-zone** : une option à envisager. Ce "sky" devient le point d'ancrage des fans, offre du confort par temps ensoleillé ou pluvieux et crée une place de village où les gens se rencontrent et profitent d'un encas et d'une boisson.
- ✓ **Écrans LED dans différents points F&B** : une image animée attire l'attention, fait patienter agréablement, informe et renforce la communication.
- ✓ **Gobelet lumineux inspiré de Tomorrowland** : nous pourrions le proposer PAYANT (à usage unique – non réutilisable) dans les bars. Ce concept peut devenir un modèle économique gagnant/gagnant/gagnant : WIN (expérience visiteurs) / WIN (chiffre d'affaires) / WIN (kick-back pour l'organisation).
- ✓ **Fanions aux stands** : un drapeau est festif et attire le regard ! Le F1 Spa Grand Prix est une grande fête. C'est pourquoi nous souhaitons upgrader les stands de restauration – surtout dans la/les FAN-zone(s) – avec un drapeau festif, sous forme de bannière, toujours visible même sans vent.
- ✓ **Upgrade du moment café avec du chocolat belge** : spécialement pour le F1 Spa Grand Prix, nous commanderons des chocolats personnalisés que nous offrirons spontanément avec le café, afin de savourer notre chocolat belge typique avec fierté.
- ✓ **Nappes - storytelling...** : nous allons upgrader les tables événementielles standard avec une nappe. Celle-ci pourra être utilisée subtilement et efficacement comme support narratif, créant de l'ambiance et, pourquoi pas, immédiatement un sujet de conversation.





8.3. EXCELLENCE CULINAIRE inspirée par Loïc Van Impe

Belge / authentique

**« Typiquement belge,
étonnamment raffiné : grâce à
Loïc Van Impe,**

**le Spa Grand Prix se dote
d'une identité culinaire unique,
qui séduit autant localement
qu'internationalement. »**
#ToutLeMondeVIP

Pour porter notre catering au plus haut niveau, nous collaborons avec le talent culinaire Loïc Van Impe.

Réputé pour sa cuisine créative et raffinée, ses associations surprenantes et son sens du détail, il insuffle une inspiration qui donne à notre offre une véritable signature.



QUI EST LOIC VAN IMPE ?

Loïc est l'une des personnalités culinaires les plus appréciées de Belgique. Chef télévisé, auteur et icône des réseaux sociaux, il séduit un large public grâce à son style accessible et ses associations de saveurs originales.

Ses livres de cuisine, ses émissions et sa présence en ligne font de lui un véritable ambassadeur de la gastronomie belge.



Loïc au Spa Grand Prix

Pour notre offre Food & Beverage au Spa Grand Prix, Loïc développera une sélection de plats signature – proposés à travers le circuit – permettant à chaque visiteur de goûter à sa créativité.

Nous créerons également, dans la Fanzone, un espace exclusif **Belgian Food Area by Loïc**, où des plats belges authentiques seront sublimés par des boissons assorties. Le résultat : une expérience totale, locale, savoureuse et surtout différenciante.

L'effet

Avec Loïc Van Impe, nous ajoutons une dimension culinaire qui ne se contente pas de nourrir, mais enrichit l'événement. Ainsi, le public vit le Spa Grand Prix non seulement sur le circuit, mais aussi dans les différentes F&B corners – une expérience qui résonne bien après le dernier tour.

8.4. BRANDING jusque dans les moindres détails

« Chaque invité compte – et nous le démontrons. C'est pourquoi nous veillons à ce que tous nos articles jetables soient entièrement personnalisés aux couleurs du F1 Spa Grand Prix. Des serviettes aux gobelets en passant par les emballages alimentaires : chaque détail contribue à une expérience cohérente, professionnelle et mémorable. Chaque instant, même le plus petit, devient une opportunité de rendre Spa Grand Prix visible et unique. »



ACCROCHES / SLOGANS



Full speed to flavor

À pleine vitesse vers la saveur

Your bite, our pit stop

Votre bouchée, notre pit stop

From start to finish, pure experience

Du départ à l'arrivée, une expérience totale

On the track, #EveryoneVIP

Sur la piste, #ToutLeMondeVIP

Authentically Belgian, top in taste

Authentiquement belge, au sommet du goût

Fuel for fans, fast & flavorful

Le carburant des fans : rapide & savoureux

Un interlocuteur privilégié pour votre organisation

Dans le cadre de notre collaboration avec le **F1 Spa Grand Prix**, nous prévoyons que **Guillaume Nicolas**, en étroite coordination avec votre responsable F&B, organise sur une **base récurrente des réunions physiques sur site** (au minimum une fois par mois, et plus fréquemment si nécessaire). Lors de ces rencontres, les données seront analysées conjointement et traduites en une **mise en œuvre opérationnelle concrète en vue de 2026**.

Guillaume est depuis plus de **15 ans un collaborateur fidèle de Bevers et le bras droit de Jaak** pour tous les événements en Wallonie. Véritable wallon de souche, profondément attaché au circuit, il incarne une affinité naturelle avec la région, sa culture et ses spécificités locales. Grâce à son expérience et son enracinement, il constitue un lien authentique entre l'organisation et l'univers unique de Spa- Francorchamps

Jaak continuera bien entendu à gérer et à piloter personnellement ce dossier comme son "enfant", mettant au service du projet son expertise, sa vision et son leadership, garants d'une **continuité, d'une qualité et d'une exécution irréprochables**.

9. CONCLUSION

« Le Spa Grand Prix est une icône de vitesse et d'émotion. Forts de 15 années d'expérience sur le circuit,

nous connaissons chaque détail et savons exactement comment décharger aussi bien les fans que l'organisation de toute préoccupation.

En tant que traiteur professionnel, nous osons affirmer avec fierté que le niveau de service que nous déployons est inégalé – sans bluff ni artifices, simplement une expertise qui s'illustre dans chaque aspect de l'hospitality.

Avec Bevers & Bevers, vous choisissez un service Food & Beverage professionnel, innovant et fiable : des plats signatures créés par le top chef Loïc Van Impe aux articles et boissons entièrement personnalisés. Grâce à notre expérience, nous optimisons les capacités et générons un chiffre d'affaires effectif maximal, dont x % contribue directement à votre résultat. Ainsi, chaque invité se sent VIP et votre hospitality atteint la pole position.

Ensemble, faisons des prochaines éditions de la Formule 1 à Spa-Francorchamps des moments encore plus inoubliables. »





PLUS
D'INSPIRATION





**GRAND PRIX DE SPA X
BEVERS & BEVERS
2026 - ...**

Let's Meet

Jurgen Bevers



+32 497 59 70 97



jurgen@bevers.be

Jaak Francken



+32 497 97 47 96



jaak@bevers.be

Guillaume Nicolas



+32 491 17 86 89



guillaume@bevers.be

