



Capsule d'information

Invitations et dégustations

À l'intention des agents et fournisseurs

Marche à suivre

Afin d'autoriser la participation des employés des bureaux administratifs ou des succursales de la SAQ à des activités de dégustation, des événements de lancement ou toutes autres activités que vous organisez à l'**extérieur des heures de travail**, voici les règles et procédures que nous avons mises en place dans le but d'en préciser le cadre de déroulement et d'uniformiser les façons de faire de manière équitable pour tous.

Pour que nous puissions suivre et répondre à toutes les demandes, nous vous demandons de dûment compléter ce [formulaire](#) et de nous le retourner avec un visuel de l'invitation officielle (si disponible) par le biais du module [Contact SARA](#) en sélectionnant les objets **Formulaire / Demande de rencontre**. Un responsable, au sein de l'entreprise, vous reviendra dans les meilleurs délais.

Les demandes devront nous être expédiées au moins **4 semaines** avant la date prévue de l'événement.

L'heure du début de l'activité doit être à **18h30**, et ce, afin de permettre le déplacement des employés.

Il ne peut y avoir d'activité les **jeudis, vendredis, samedis et dimanches**.

Conditions générales

Nous vous rappelons que les activités de dégustation doivent respecter les conditions suivantes :

- L'organisation et le déroulement de l'activité doivent constituer un moment **privilegié d'échanges professionnels** et être en lien avec notre [Code d'éthique des employés de la SAQ](#), eu égard à la *Loi sur la gouvernance des sociétés d'État*. Nous vous rappelons que l'entreprise a, par le biais de son Code d'éthique, adopté les meilleures pratiques commerciales et assume ses responsabilités sociétales. Elle continue d'avoir des standards élevés de conduite envers ses collègues, ses clients et ses partenaires d'affaires afin de bien s'acquitter de sa mission et de maintenir la confiance qui lui est dévolue. Pour ce faire, l'entreprise s'est dotée de repères plus précis qui nous permettent d'ajuster nos comportements et nos pratiques commerciales.
- L'activité doit être une occasion pour les employés de **rencontrer les personnes qui élaborent le produit** (vigneron, maître de chai, distillateur, *master-blender*, etc.) et qui sauront répondre aux questions aussi bien commerciales que techniques. Il doit donc y avoir un objectif de formation.
- Les produits présentés doivent se retrouver majoritairement **dans le réseau des succursales de la SAQ**.

Pour toute information supplémentaire, n'hésitez pas à communiquer avec
notre Service d'Assistance aux Relations d'Affaires (SARA),
par le biais de [Contactez SARA](#) ou par téléphone au 514 254-2711.