



Mundo-n

Centre de bureaux pour associations à Namur



Appel à candidatures

Exploitation de l'espace restaurant

1 – Contexte

Mundo-n fait partie de la famille des centres Mundo, qui rassemble sous un même toit les bureaux et activités de nombreuses organisations et entreprises des secteurs environnementaux et sociaux. On y trouve des espaces de bureaux privatifs et partagés ainsi que des salles de réunion et de conférence et un espace restauration.

L'immeuble, est situé rue Nanon 98 à Namur. Le bâtiment est passif et a été éco-rénové et aménagé selon les mêmes standards environnementaux et de confort que nos autres centres Mundo. L'immeuble, d'une superficie globale de 3200m², héberge actuellement les bureaux d'une trentaine d'organisations (ONG, asbl, coopératives).

Une terrasse privative en bois a été aménagée dans la continuité de l'espace restaurant.



Localisation et accessibilité, clientèle

Mundo-n bénéficie d'une bonne accessibilité : soit via les transports en commun (gare de Namur à moins de 10 minutes à pied), à vélo ou en voiture. Il est situé à 600m de la gare de Namur. Le restaurant est accessible aux locataires de Mundo mais également au public environnant.

Espace restauration

Nous sommes à la recherche d'un exploitant pour l'espace restaurant situé au 1^{er} étage. La suite du document décrit les conditions organisationnelles et financières de cet appel à candidatures. **L'ouverture du restaurant** est possible dès **l'été 2021**.

Davantage d'informations relatives au projet Mundo sont disponibles sur le site www.mundo-n.org

2 – Définitions

« **L'exploitant** » est la personne ou l'entreprise qui sera sélectionnée pour exploiter le restaurant de Mundo-n.

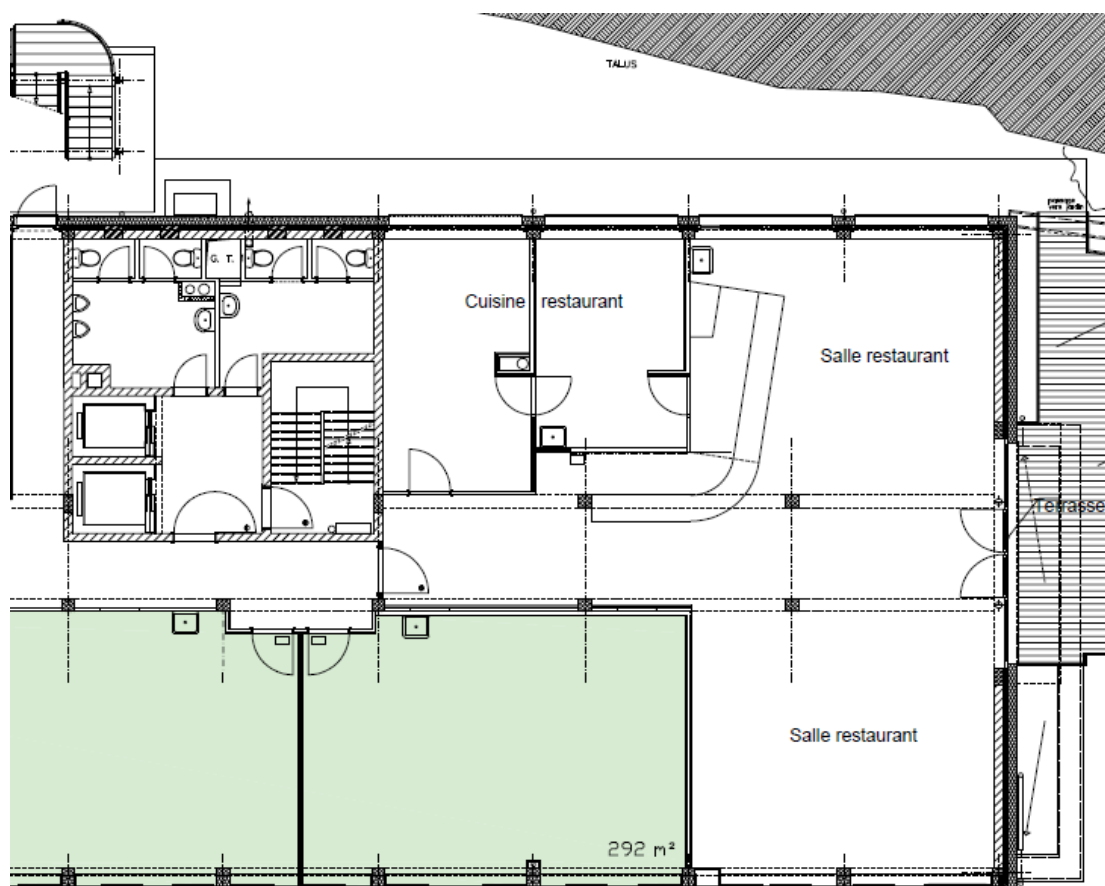
« **Le bailleur** » est la société gestionnaire du centre Mundo-n, (Green Property SCRL). Il sera représenté par le personnel de direction de Mundo-Lab.

3 – Un restaurant à Mundo-n : infrastructures, service, philosophie

L'espace proposé

L'espace proposé à la location se compose de :

- La cuisine (cuisine + arrière-cuisine) : +/- 40 m²
- Une salle 'restaurant' : +/- 130 m², espace bar compris, soit environ 80 places assises.
- Une terrasse extérieure : 50 m², soit environ 25 places assises supplémentaires pendant la belle saison
- Un emplacement de parking



Nature des services offerts par l'exploitant

L'exploitant offrira deux types de services :

- **Service restauration**, soit en mode self-service, soit en mode prise de commandes en salle. Il est demandé que le restaurant soit ouvert au minimum
 - du lundi au vendredi,
 - de préférence de 8h30 à 15h (voire plus tard).

Le restaurant sera ouvert tant aux locataires de Mundo-n et utilisateurs des salles de réunion qu'au public externe.

- **Un service de traiteur/catering** pour les événements et réunions organisés à Mundo-n. Le centre dispose en effet de 5 salles de réunion, 3 salles de classe et d'une salle de Conférence (salles de réunion de 6 à 35 personnes et une salle de conférence de 40 à 80 personnes en fonction de la configuration choisie) disponibles tant aux locataires qu'à des organisations extérieures. Les événements qui seront organisés au sein de ces différentes salles nécessiteront un service traiteur qui sera pris en charge par l'exploitant du restaurant. Lors d'événements organisés à Mundo-n en soirée ou le week-end l'exploitant aura la possibilité de n'accepter que les demandes qui atteignent un montant minimum prédéterminé.

Philosophie

Le restaurant constituera le lieu privilégié d'échanges et de rencontres. Le restaurant sera utilisé pour les petits-déjeuners, pour les lunchs, pour des réunions informelles autour d'un café ou d'une pâtisserie. Il est le point névralgique des utilisateurs du centre, des visiteurs, des gens de passage. La convivialité sera privilégiée au travers de la décoration, de l'offre alimentaire...

Dans ce cadre, il est demandé à l'exploitant une certaine tolérance vis-à-vis des personnes qui compléteraient leur consommation par leurs propres aliments. Dans une optique de développement durable, il serait en effet malvenu d'exclure des utilisateurs qui, pour des raisons de santé (allergies, ...), ou de souci écologique (éviter le gaspillage), consomment des aliments apportés de chez eux. Il est bien entendu que tout aliment acheté à l'extérieur (sandwich, plat préparé) sera exclu. Ce point particulier sera mis en œuvre en concertation entre le gestionnaire et le bailleur.



4 – Restauration, origine des aliments, gestion des déchets, offre

Le gestionnaire a le choix de proposer :

- Soit une restauration de type « petite restauration » : sandwiches, salades, quiches, soupes, desserts.
- Soit une offre de restauration complète (véritable restaurant).

Dans le cadre du choix du gestionnaire, les éléments suivants seront considérés comme un atout. Ces critères peuvent bien-entendu s'additionner :

- Utilisation d'aliments certifiés de l'agriculture biologique
- Certification biologique (partielle) du restaurant
- Utilisation d'aliments provenant de filières locales, et de saison
- Utilisation d'aliments provenant du commerce équitable
- Une offre suffisante et variée pour les végétariens

Le gestionnaire mentionnera dans le dossier de candidature sa démarche, ses engagements et comment il communiquera auprès des consommateurs sur l'origine des aliments.

Le gestionnaire détaillera dans le dossier de candidature sa démarche en termes de gestion des déchets : limitation des déchets lors des achats, tri en cuisine et en salle, gestion des contenants pour le catering, etc.

Par ailleurs, il est demandé au gestionnaire de donner un aperçu de la politique de prix qu'il compte pratiquer, via quelques exemples illustrant son offre, tant en catering qu'en restauration.

5 – Equipements et décoration

L'espace dispose d'une cuisine et d'une arrière-cuisine aux normes AFSCA, ainsi que d'un espace bar, d'une grande salle de restaurant et d'une terrasse extérieure. En termes d'aménagement du restaurant, l'espace est en bon état mais pourrait idéalement être redécoré par l'exploitant, afin de correspondre à l'image de celui-ci. Le bailleur pourra dans une certaine mesure contribuer à cette intervention.

Aménagement :

- Revêtements de sols: linoléum dans l'espace restauration et carrelage dans la cuisine (conforme AFSCA)
- Raccordements eau, gaz, électricité, prises, Wi-Fi
- Faux plafonds acoustiques
- Eclairage d'ambiance
- La terrasse pourra être utilisée pendant la période de printemps/été

Equipements :

- Bar self-service avec frigo à boissons, présentoirs, chauffe-plats...
- Evier professionnel
- Hotte aspirante professionnelle
- Cuisinière professionnelle au gaz
- Four professionnel
- Un lave-vaisselle
- Une chambre froide
- Machine à café professionnelle
- Adoucisseur d'eau grande capacité
- Divers équipements électroménagers
- Vaisselle : assiettes, couverts, tasses etc.

Mobilier :

- 39 tables et 78 chaises dans la salle
- 18 tables et 36 chaises sur la terrasse

Les éléments suivants seront à charge de l'exploitant :

- La modernisation et/ou le renouvellement du matériel de cuisine
- La modernisation et/ou le renouvellement de la vaisselle
- La décoration de l'espace restaurant

6 – Conditions locatives

La redevance comprend l'utilisation des infrastructures suivantes

- Espace cuisine + arrière-cuisine : 40 m² : à usage exclusif de l'exploitant
- Espace 'restaurant' : 130 m² : à usage de l'exploitant, avec une tolérance pour les locataires du centre Mundo
- L'utilisation du matériel mis à disposition. Celui-ci devra toutefois être maintenu en bon état
- Les sanitaires (à usage des utilisateurs du restaurant, des salles de réunion et des locataires)
- La terrasse (à usage non exclusif des utilisateurs du restaurant)
- Un lieu de stockage des déchets (compost, tout venant, PMC, verre etc.)
- Une place de parking

Le contrat prendra la forme d'une **licence d'exploitation exclusive** d'un espace. Il ne s'agit pas d'un bail commercial. Cette licence est accordée sous la forme d'une convention pour 3 ans, reconductible. Le propriétaire, comme le gestionnaire, peuvent résilier le contrat à tout moment avec un préavis d'un an, pour un juste motif.

Le montant demandé pour le loyer sera envoyé sur simple demande à envoyer à

l'adresse mentionnée ci-dessous.

Les charges : eau, électricité, gaz seront facturées sur base des consommations réelles, ainsi qu'un forfait pour participation aux charges courantes : enlèvement des déchets, chauffage, taxes, ...

7 – Nature du gestionnaire

L'appel à candidatures est ouvert à tout opérateur disposant des autorisations nécessaires. Une préférence sera accordée à :

- Une entreprise en économie sociale (programme de formation, réinsertion, travail avec des réfugiés, insertion de personnes avec un handicap...)
- Une personne ou une entreprise disposant d'une expérience avérée
- Une entreprise locale
- Une société coopérative

8 – Procédure de sélection du gestionnaire

Le présent cahier des charges est diffusé à partir du 11/06/2021.

Les candidats intéressés sont invités à contacter Mundo-Lab pour l'organisation d'une visite des lieux et d'une réunion explicative.

Chaque candidat déposera un dossier de candidature dès que possible, les candidatures seront analysées au fur et à mesure de leur réception

Le dossier de candidature comportera les éléments suivants :

- La description générale du projet pour le restaurant (philosophie, approche, stratégie de communication, approche esthétique, nom)
- Une ébauche de carte des menus (idéalement avec liste des fournisseurs et l'origine des produits)
- Un plan financier succinct
- Les engagements de l'exploitant en termes d'offre alimentaire et d'approche en économie sociale
- Les engagements de l'exploitant en termes de gestion des déchets
- Les coordonnées complètes de l'entreprise, les statuts de la société, les comptes de l'année écoulée (si d'application) et le curriculum vitae du gestionnaire.

Pour les personnes/entreprises ayant déjà une activité de restauration, il est demandé une description succincte des activités actuelles.

Contact et envoi des candidatures

Vanessa De Vries
vanessa@mundo-lab.org
02/329.00.09

Eline Vander meiren
eline@mundo-lab.org
02/329.00.07