



## Mundo Trône

Centre de bureaux pour associations à Bruxelles



# Appel à candidatures

## Exploitation de l'espace horeca

### Petite restauration

## 1 – Contexte

---

**Mundo Trône (ou Mundo-j)** est un centre d'entreprises (coworking), au cœur du quartier Européen qui rassemble sous un même toit les bureaux de nombreuses organisations actives dans le secteur de la jeunesse, la santé, la coopération nord-sud, etc. Notre centre offre des espaces de travail privatifs, des salles de réunions et un espace café-restaurant ouvert au public.

L'immeuble se situe rue de l'Industrie, n°10 à 1000 Bruxelles, à 50 mètres de la rue Montoyer. Il présente une superficie globale de 3200m<sup>2</sup>, soit une capacité de 200 à 250 personnes.

### Localisation centrale et accessibilité, clientèle

Mundo Trône bénéficie d'une localisation idéale : au cœur du quartier européen, (quartier « Luxembourg »), proche de la petite ceinture, au centre d'un quartier de bureaux et de nombreuses institutions européennes. Il est aisément accessible, que ce soit via les transports en commun, à vélo ou en voiture. Il est situé à 250m du métro Trône et à 700m de la gare Bruxelles-Luxembourg.

Le restaurant est accessible aux locataires du centre d'entreprises Mundo mais également au public. Le quartier est en effet un quartier de bureaux : commission européenne, bureaux privatifs, business centres...



### Espace restauration

Nous sommes à la recherche d'un exploitant pour l'espace restaurant situé au rez-de-chaussée. La suite du document décrit les conditions organisationnelles et financières de cet appel à candidatures. La reprise du restaurant est possible dès **janvier 2023**. Davantage d'informations relatives au projet Mundo sont disponibles sur le site [www.mundo-j.org](http://www.mundo-j.org)

## 2 – Définitions

---

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

« **Le bailleur** » est la société gestionnaire du centre, Mundo-Lab SA. Il sera représenté par le personnel de direction de Mundo-Lab.

## 3 – Un restaurant à Mundo Trône : infrastructures, service, philosophie

---

### L'espace proposé

L'espace proposé à la location se compose de :

- La cuisine : +/- 13 m<sup>2</sup> - il s'agit d'un espace de préparation/réchauffe mais pas d'une cuisine professionnelle
- Un espace bar : +/- 15 m<sup>2</sup>
- Une salle 'restaurant' : +/- 55 m<sup>2</sup>, soit environ 60 places assises selon l'aménagement qui sera choisi



*Le plan du rez-de-chaussée, où se trouve le restaurant (mauve). Le restaurant est accessible via l'accueil et bien visible depuis la rue*









## Nature des services offerts par l'exploitant

L'exploitant offrira deux types de services :

- **Service petite restauration** : Il est demandé que le restaurant soit ouvert au minimum du lundi au vendredi, de 10h à 15h (idéalement de 8h30 à 16h). Le restaurant sera ouvert tant aux locataires et utilisateurs des salles de réunion de Mundo Trône qu'au public externe.

- **Un service de traiteur/catering** pour les événements et réunions organisés à Mundo Trône. Le centre disposera en effet de 7 salles de réunion 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 Trône 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 : il 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 dommage 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 proposera un service de type « petite restauration » : par exemple sandwiches, salades, poké bowls, quiches, soupes, desserts...

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 provenant de filières locales et de saison
- Utilisation d'aliments provenant du commerce équitable
- Une offre suffisante et variée pour les végétariens
- Utilisation d'aliments certifiés de l'agriculture biologique
- Labellisation « Good Food »

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 – Investissement et décoration

---

Au niveau des équipements, l'espace cuisine est livré comme suit :

- Les revêtements de sols sont placés : plancher dans l'espace restauration et carrelage dans la cuisine, peinture des murs, carrelages muraux dans la cuisine
- Raccordements eau, électricité, prises placées
- Le bar et à la demande : un comptoir frigo
- Le mobilier de la salle de restaurant (tables, chaises)
- Luminaires (à définir en accord avec l'exploitant)

Les éléments suivants seront à charge de l'exploitant :

- Le mobilier de la cuisine
- Les équipements électroménagers (four, frigo, etc.)
- La décoration (la décoration actuelle peut toutefois être récupérée)

## 6 – Conditions locatives

---

La redevance comprend l'utilisation des infrastructures suivantes :

- Espace cuisine : 13 m<sup>2</sup> (à usage exclusif de l'exploitant)
- Espace bar : 15m<sup>2</sup> (à usage exclusif de l'exploitant)
- Espace 'restaurant' : 55 m<sup>2</sup> (à usage exclusif de l'exploitant, sauf événements exceptionnels)
- Les sanitaires (à usage des utilisateurs du restaurant et des salles de réunion)
- Une place de parking sera à disposition de l'exploitant au sous-sol de notre bâtiment.

Le contrat prendra la forme d'une **licence d'exploitation exclusive**. Il ne s'agit pas d'un bail commercial. Cette licence est accordée sous la forme d'une convention.

Le montant du **loyer mensuel** sera communiqué sur simple demande.

## 7 - Durée de la convention

---

La reprise du restaurant est possible dès **janvier 2023**.

La convention prendra fin en novembre 2024 mais une prolongation possible jusque fin 2025 sera confirmée début 2023.

Le propriétaire, comme le gestionnaire, peuvent résilier le contrat à tout moment avec un préavis de 6 mois, pour un juste motif.

## 8 – 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

## 9 – Procédure de sélection du gestionnaire

---

Le présent cahier des charges est diffusé à partir du 15 novembre 2022.

Les candidats intéressés sont invités à contacter la direction de Mundo-Lab pour l'organisation d'une visite des lieux et d'une réunion explicative. Chaque candidat déposera un dossier de candidature **au plus tard pour le 15 décembre 2022**.

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 la description des activités actuelles.

### **Contact et envoi des candidatures**

Mundo-Lab  
Eline Vander meiren  
[eline@mundo-lab.org](mailto:eline@mundo-lab.org)  
02 329 00 07