



CHÊNE-BOUGERIES

Annexe 1

Cahier des charges relatif à l'exploitation de l'auberge Communale « Café de la Fontaine » de Chêne-Bougeries



Le présent cahier des charges fait partie intégrante du contrat de gérance relatif au Café de la Fontaine (auberge communale de Chêne-Bougeries),

Article 1 – Rôle de l'auberge communale

La commune souhaite que l'exploitation de l'auberge communale participe à la vie communale et locale. Elle désire que cet établissement public, dont la rénovation a été financée par la Commune et dont les murs sont propriété de la Fondation communale de Chêne-Bougeries pour le logement (ci-après Fondation) soit un lieu accueillant, offrant des prestations de qualité (boissons, restauration et événements), et ouvert à toutes catégories de la population.

Elle doit développer des relations étroites et des synergies avec les sociétés locales de Chêne-Bougeries, et participera à la vie locale, en organisant, par exemple, des événements ponctuels en partenariat avec des producteurs et artisans locaux.

Article 2 – Fondamentaux de l'auberge communale

Afin de respecter les objectifs de la Commune et de la Fondation pour ce lieu, il est nécessaire de se calquer sur les éléments fondamentaux d'une auberge au sens où on l'entend généralement en Suisse :

1. Mise à disposition des associations locales d'une *salle des sociétés*, lieu de rassemblement des associations, où la tenue de séances de comité ou d'assemblée générale est possible moyennant la consommation de boissons sur place ou d'une location à prix abordable ;
2. Présence d'une « Stammtisch », table ronde partagée accueillant 5 à 8 personnes dans la salle principale permettant d'accueillir toute personne voulant consommer et discuter avec les visiteurs qui se trouveront à la même table ;
3. Ouverture, dans la mesure du possible, à des horaires de café (dès 7h du matin) ainsi qu'à des tranches horaires mal desservies ailleurs, par exemple, le dimanche après-midi ;
4. Offre de service où certains éléments de la carte sont proposés à l'emporter.

Article 3 – Nom de l'établissement

1. Le nom de l'établissement « Café de la Fontaine » ne peut être modifié.

Article 4 – Contexte urbain

1. L'exploitant est rendu attentif au caractère très dense de logements dans le quartier. Il convient dès lors à s'engager à faire respecter l'ordre et à ne pas causer de nuisances autres que celles découlant d'une gestion normale d'établissement public défini par le présent cahier des charges.

Article 5 – Mission de la gérante

1. La gérante doit promouvoir la réputation de l'auberge en s'appuyant sur les meilleures ressources à sa disposition, à savoir les artisans, les producteurs et les commerçants de la commune de Chêne-Bougeries.
2. La gérante assume une forte responsabilité et veille à ce que ses employés, ses clients, ses fournisseurs et ses divers intervenants participent à créer un cadre agréable, convivial et au service de la commune se sentent investis d'une mission commune : celle d'offrir un cadre et des prestations qui s'inscrivent dans un projet basé sur la proximité et la convivialité.

Article 6 – Ouverture

1. L'auberge doit être ouverte 5 jours par semaine au minimum, dont le dimanche soir dans la mesure du possible. Les jours de fermeture sont choisis d'entente avec la commune.
2. Les horaires d'ouverture seront le plus large possible et tiendront compte du respect de la législation applicable et des besoins de la population. Ils seront validés par la commune.

3. Les dates des vacances annuelles seront fixées d'entente avec la Commune et annoncées six mois au préalable.

Article 7 – Utilisation des locaux et des terrasses

L'établissement comporte deux salles (S1 et S2) et une terrasse (T1) :

1. La salle principale (S1 sur le plan) d'une surface de 62.4m², est consacrée principalement à l'utilisation de café / restaurant, la seconde salle (S2 sur le plan) du 25.7m² doit permettre l'usage de salle des sociétés ouverte aux associations locales (cf. art. 2. al.1 du cahier des charges).
2. La terrasse à disposition de l'établissement (T1 sur le plan), d'une surface de 21.45m² se trouve au bord du chemin de la Fontaine et est visible depuis la rue de Chêne-Bougeries.
3. À noter qu'une seconde terrasse couverte, qui n'est pas incluse dans la surface actuelle à exploiter, pourrait faire l'objet d'un complément de bail ultérieur. Les membres du Conseil de la Fondation ont consenti à une surcote de 10% du loyer dès la disponibilité de la seconde terrasse (T2).

Article 8 – Carte des mets

1. L'exploitant établit une carte des mets variée, tant en termes de type de mets que de gamme de prix.
2. Il privilégie des produits de saison et utilise, dans la mesure du possible, les produits du terroir.
3. La carte prévoit également des mets de brasserie et de petite restauration.
4. Un plat du jour (au prix du marché) ainsi qu'un menu du jour à prix abordable devront être proposés afin de garantir l'accès à l'auberge pour toutes les catégories sociales.
5. La carte devra, dans une certaine mesure et avec une rotation régulière des plats, proposer des mets végétariens et sans gluten afin de respecter les différentes sensibilités alimentaires.
6. L'exploitant visera à obtenir et maintenir plusieurs labels tels que « Fourchette Verte », « GRTA / ambassadeur du terroir genevois » ou autre certification « Fait maison ».

Article 9 – Carte des boissons

1. La carte des boissons inclura une variété suffisante de boissons alcoolisées et non alcoolisées.
2. La carte des vins comprendra un choix diversifié, avec notamment des vins du terroir (au minimum 50% de ses références).
3. Des vins au verre seront proposés tant à midi que le soir.
4. Au minimum quatre boissons non alcoolisées seront proposées en permanence à un prix inférieur au premier prix des boissons alcoolisées.
5. La carte des boissons devra respecter les dispositions de droit cantonal.

Article 10 – Publicité et communication

1. L'exploitant peut créer des supports publicitaires (dépliants, site internet, etc...) et en informera la commune avant diffusion ou mise en ligne.
2. L'exploitant ne peut modifier l'aspect extérieur de l'auberge par la pose de panneaux, affichette sur fenêtres ou tout autre type de publicité. Il ne peut utiliser de manière visible pour la clientèle le matériel publicitaire reçu de ses fournisseurs (parasols, enseignes, nappes publicitaires, etc...).

3. L'exploitant s'engage à communiquer quotidiennement les plats du jour sur un réseau social et sur une page internet qu'il entretiendra régulièrement, notamment pour annoncer les événements organisés.

Article 11 – Organisation de banquets ou d'anniversaires

1. L'exploitant peut organiser des banquets, fêtes d'anniversaires ou autres événements pour particuliers, tant dans le restaurant que dans l'arrière-salle / salle des sociétés. Les horaires d'utilisation doivent respecter la législation cantonale.
2. En fonction du nombre de convives, la gérante sera tenue de s'assurer de la présence du service du feu, en conformité avec la réglementation en vigueur. Ces salles peuvent accueillir au maximum 100 personnes debout dans la grande salle et 20 personnes debout dans la petite salle.
3. L'exploitant peut également développer une activité de service traiteur. Il peut utiliser à cette fin la cuisine et les équipements de l'auberge communale. Cette activité ne doit cependant pas nuire aux prestations offertes à la clientèle de l'auberge communale, ni au développement de celle-ci.

Article 12 – La responsabilité des achats

1. La politique des achats doit se baser sur le principe de proximité dans le but de consolider un réseau d'approvisionnement local et durable (producteurs, distributeurs/transformateurs) dans la mesure du possible. Une dynamique de contractualisation avec les producteurs locaux est encouragée.

Article 13 – Ressources humaines et responsabilité sociale

1. Une attention particulière est vouée à la mission sociale de l'auberge concernant les ressources humaines et ce dans le respect de la convention collective applicable. L'exploitant devra être lui-même titulaire de la patente.
2. La gérante doit impérativement consacrer une majorité de son temps (>50% d'un équivalent plein temps) dans les locaux de l'auberge communale.
3. Le personnel doit être formé de façon continue concernant l'origine des produits utilisés ainsi que sur les bonnes pratiques du secteur de la restauration.
4. Dans la mesure du possible, la gérante mettra en œuvre une politique de formation en s'appuyant sur les diverses écoles et centres de formation professionnels du canton de Genève dans la mesure du possible.

Au même titre que le dossier d'appel à candidatures pour l'exploitation et la gestion du Café de la Fontaine à Chêne-Bougeries, le présent cahier des charges, fait partie intégrante et liante du contrat de gérance, a été approuvé par le Conseil administratif de Chêne-Bougeries le 2 février 2023 et par le Conseil de la Fondation Communale de Chêne-Bougeries pour le logement le 29 mars 2023. Par sa contre-signature, la gérante s'engage à le respecter de façon assidue.

La gérante : (lieu, date et signature)