



EX

Cahier des charges

Café-Restaurant – « Le Quai »

Avril 2025



Crédit photo : j.Guido



Café-Restaurant « Le Quai »

Le présent cahier des charges fait partie intégrante du contrat de gérance relatif au Café-Restaurant « Le Quai ».

Article 1 – Destination

La commune souhaite que l'exploitation du « Quai » participe à la vie communale et locale.

Elle désire que cet établissement public, soit un lieu accueillant, offrant des prestations de qualité (boissons, restauration et événements), et ouvert à toutes les catégories de la population.

A cet égard, la salle « café-bar » ainsi que la terrasse ne devront pas être exclusivement réservées à la restauration, de manière à laisser toujours quelques tables aux consommateurs de boissons.

Article 2 – Mission de l'exploitant

L'Exploitant a pour mission de promouvoir la réputation du Café-Restaurant « Le Quai » tant par la qualité de son accueil que de la restauration.

Article 3 – Nom de l'établissement

Le nom de l'établissement Café-Restaurant « Le Quai » a été choisi par le Conseil municipal d'Hermance et ne peut être modifié.

Article 4 – Bâtiment et terrasse

Eu égard la valeur patrimoniale de la bâtisse et du Quai, aucune modification intérieure, ni extérieure ne pourra être réalisée.

Il en sera de même pour la terrasse quant à sa surface ou son agencement.

Article 5 – Ouverture

Le Café-Restaurant doit être ouvert 5.5 jours par semaine au minimum. Les jours de fermeture sont choisis d'entente avec la Commune.

Les horaires d'ouverture seront le plus large possible et tiendront compte du respect de la législation applicable et des besoins de la population.

La date des vacances annuelles seront fixées d'entente avec la commune et annoncées six mois au préalable.

L'installation et l'exploitation de la terrasse se feront du 1^{er} mars au 31 octobre.

Eu égard aux habitants de l'immeuble, une attention particulière au bruit de la terrasse sera appliquée dès 22h00 et plus aucune nuisance ne sera tolérée dès 00h00.

Article 6 – Carte des mets

L'exploitant établit une carte des mets variée, tant en termes de type de mets (y.c proposition simple) que de gamme de prix.

Il privilégie des produits de saison et utilise, dans la mesure du possible, les produits du terroir.

L'exploitant proposera une restauration de qualité et créative, comprenant au moins une proposition d'un plat du jour à midi (au prix du marché), ainsi que des amuses-bouches accompagnant l'apéritif et des desserts servis aussi en dehors des repas.

L'exploitant doit viser, obtenir et maintenir plusieurs labels tels que « GRTA » / « Ambassadeur du terroir genevois » ou autre certification « Fait maison ».

Article 7 – Carte des boissons

La carte des boissons inclura une variété suffisante de boissons alcoolisée et non alcoolisées.

La carte des vins comprendra un choix diversifié, avec notamment des vins du terroir (au minimum 50% de ses références).

Des vins au verre seront proposés tant à midi que le soir de même que de la bière pression.

Des boissons non alcoolisées devront être proposées en permanence à un prix inférieur au premier prix des boissons alcoolisées en conformité avec les LRDBHD.



Article 8 – Publicité

L'exploitant ne peut modifier l'aspect extérieur du Café-Restaurant 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...)

Article 9 – Evènements extraordinaires / privatisation

L'exploitant peut organiser des banquets, fêtes d'anniversaires ou autres évènements pour particuliers dans le restaurant ou sur la terrasse. Toutefois, une privatisation totale des lieux précités ne peut être accordée que 2x par mois pour ne pas prêter la clientèle. Les horaires d'utilisation doivent respecter la législation cantonale.

En cas d'évènement organisé sur la terrasse, toute diffusion de musique doit être autorisée, au préalable par la Commune (min. 30 jours avant la date de l'évènement).

L'exploitant ne peut développer une activité de service traiteur qu'après avoir obtenu l'autorisation de la commune. Cette activité ne doit cependant pas nuire aux prestations offertes à la clientèle du Café-Restaurant.

Article 10 – Responsabilité des achats

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 11 – Ressources humaines et responsabilité sociale

Une attention particulière est vouée à la mission sociale du Café-Restaurant concernant les ressources humaines et ce dans le respect de la convention collective. L'exploitant devra être lui-même titulaire du diplôme de cafetier-restaurateur.

L'exploitant doit impérativement consacrer une majorité de son temps (> 50% équivalent plein temps) dans les locaux de l'auberge communale.

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.

Dans la mesure du possible, l'exploitant 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-Restaurant « Le Quai » à Hermance, le présent cahier des charges, fait partie intégrante et liante du contrat de gérance, a été approuvé par l'Exécutif le 1^{er} avril 2025. Par sa contre-signature, l'exploitant s'engage à le respecter de façon assidue.

L'exploitant :
(lieu, date et signature)