

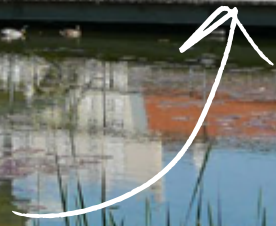
# HO BA

LIEU DE VIE DÉDIÉ  
À LA CUISINE  
DURABLE ET JOYEUSE



Paris 17<sup>e</sup>

HO



BA

# APPEL À CANDIDATURES RÉSIDENTS-ES FOOD

## CONTEXTE

L'équipe de HOBA recherche **des nouveaux résidents-es** pour **investir les stands du mini food-court situés dans le bâtiment du Belvédère pour la saison estivale du 21 mars au 30 septembre 2024**. Les résidents-es proposeront une **cuisine gourmande et appétissante** qui soit en phase avec la démarche écologique du projet.

Pour en savoir plus sur le projet et ses valeurs :

→ [TÉLÉCHARGER LA PLAQUETTE DE PRÉSENTATION](#) ←

## DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

Les résidents-es devront s'engager dans **une démarche éco-responsable ambitieuse** en respectant une charte exigeante sur 2 critères principaux :

- **Le poids carbone des plats servis** : en collaboration avec Bon pour le Climat nous établirons un seuil à ne pas dépasser et fixerons des objectifs annuels d'amélioration. Pour cela les résidents-es devront veiller à **réduire drastiquement la place de la viande** dans leurs recettes, respecter la **saisonnalité**, avoir recours à **l'agroécologie** (ensemble des techniques de production vertueuses), **privilégier les produits locaux**. Une liste de **fournisseurs vertueux** sera fournie pour accompagner les résident·e·s et une **logique de mutualisation** des commandes sera encouragée.
- **La réduction et revalorisation des déchets** : les **emballages plastique à usage unique** seront **supprimés** au profit de **contenants réutilisables consignés** pour la vente à emporter. Les **bio-déchets** (épluchures et restes alimentaires) seront collectés en vue de leur **revalorisation en compost**. Enfin, une **politique anti-gaspi** sera mise en place afin de distribuer les invendus.

D'autres points de vigilance seront considérés comme la souffrance animale et la réduction des produits chimiques (entretien).

Nous serons accompagnés dans cette démarche par **l'organisme ÉcoTable** qui permettra d'analyser dans le détail les pratiques, fixer des indicateurs et suivre leur évolution, fixer des objectifs progressifs, fournir des ressources (fiches pratiques, liste de fournisseurs, etc.).

Une **certification label EcoTable** est envisagée en année 2024.

# APPEL À CANDIDATURES RÉSIDENTS-ES FOOD

## CONDITIONS D'EXPLOITATION

Les résidents-es devront proposer une offre de restauration **aux horaires habituels de repas** sur les jours d'ouverture du lieu. Un **service continu le week-end** pourra être envisagé en saison haute.

À ce stade, nous prévoyons **une ouverture 7j/7 en saison haute**.

Les résidents-es pourront proposer **une offre traiteur** afin de répondre aux **demandes de privatisation** à destination des entreprises.

Les résidents-es auront à leur disposition :

- **1 espace de cuisine et de vente au client** d'une dizaine de m<sup>2</sup> avec un équipement de base : frigos bas positif, plans de travail inox, évier, étagères, comptoir de vente.
- **La puissance électrique** adaptée à tout type de cuisson
- **Le système d'extraction des fumées de cuisson** (3 stands sur 5)
- **La climatisation** des stands
- **1 espace de stockage** de produits secs fermant à clef
- **1 espace de stockage froid positif** (1400L)

Nous prenons en charge **le système de caisses** enregistreuses & moyens de paiement (TPE).

La prestation de lavage de la vaisselle est fournie par nos soins.

Les résidents-es devront prévoir :

- **Leurs équipements de cuisson spécifique** (friteuses, plancha, plaques, four...)
- **Leurs autres équipements divers** (robots mixeur...)
- **Leur petit matériel** (ustensiles divers)
- **La vaisselle pour la vente sur place**

## LE CONTRAT

La collaboration avec chaque résident-e sera soumise à la signature d'un contrat précisant :

- **Le type d'offre en adéquation avec la charte** : menus et tarifications
- **La durée de l'occupation** : du 21 mars au 30 septembre 2024
- **Le montant de la redevance** : part fixe et part variable selon chiffre d'affaires
- **L'entretien de l'espace et de l'équipement** mis à disposition et le respect des normes d'hygiène

# APPEL À CANDIDATURES RÉSIDENTS·ES FOOD

## CALENDRIER

JANVIER 2024

Lancement de l'appel à  
candidatures

19 FÉVRIER 2024

Clôture des candidatures

21 MARS 2024

Ouverture au public  
de HOBA

## CRITÈRES DE SÉLECTION

Les résidents·es seront sélectionnés·es sur la base des critères suivants :

- **La qualité gustative** de l'offre
- **L'adéquation avec les valeurs** portées par le projet et le **respect de la charte**
- **La solidité financière** du projet proposé

## POUR CANDIDATER

Pour vous porter candidat·e, merci de remplir le formulaire suivant :

→ [FORMULAIRE CANDIDATURE](#) ←

