

## CAHIER DES CHARGES

### RESTAURANT SNACKING (CAFE DANSE) ET PRESTATION TRAITEUR EVENEMENTIEL

### DE LA 20EME EDITION DE LA BIENNALE DE LA DANSE

DU 9 AU 30 SEPTEMBRE 23

*Ce cahier des charges comprend deux offres. Il est possible de se positionner sur l'une ou sur l'autre.*

**CONTACT :** Catherine Thiébeauld / [cfthiebeauld@labiennaledelyon.com](mailto:cfthiebeauld@labiennaledelyon.com) /06 77 77 65 66

#### OFFRE SNACK-BAR (Café Danse) + FOOD TRUCKS :

LIEU – LES USINES FAGOR, 65 RUE CHALLEMEL-LACOUR – 69007 LYON

DATE – DU 9 SEPTEMBRE AU 30 SEPTEMBRE 2023

RETOUR DE CANDIDATURE – LUNDI 15 MAI

REPERAGE DES USINES FAGOR – A DEFINIR

#### OFFRE TRAITEUR EVENEMENTIEL :

LIEUX – LES USINES FAGOR, LA MAISON DE LA DANSE, THEATRES PARTENAIRES

DATE – DU 9 SEPTEMBRE AU 30 SEPTEMBRE 2023

RETOUR DE CANDIDATURE – LUNDI 15 MAI

#### LE PRINCIPE :

Dans le cadre de la 20<sup>ème</sup> édition de la Biennale de la danse, la Biennale de Lyon souhaite travailler avec des prestataires polyvalents faisant preuve de souplesse et de réactivité.

L'offre devra répondre aux conditions et modalités d'exploitation du site – implantation détaillée en annexe, et aux valeurs de la Biennale de Lyon, tout en s'inscrivant dans la démarche de responsabilité sociétale et environnementale (RSE). Détails pages 6 & 7.

La Biennale de Lyon recherche :

#### Un exploitant pour le snack-bar (Café Danse) + food-trucks

Situé aux Usines Fagor **du 9 au 30 septembre 2023**, le Café Danse propose une offre snack-bar. Ce lieu a pour objectif d'être un espace convivial dans lequel le public (visiteurs et professionnels) de la Biennale de la danse peut se restaurer.

L'exploitant devra gérer aussi une offre de **food-trucks** jusqu'à 22h à l'occasion des open-air et du Club ouverts de 19h à 2h du matin, les vendredis et les samedis et posséder **une licence 3**. Détails des horaires dans l'offre.

### Un traiteur événementiel

D'une part la Biennale de Lyon commercialise des événements d'entreprises (séminaires, conférences, réunions ou soirées) du 9 au 30 septembre 2023. Ces événements se tiennent dans les différents théâtres partenaires de la Biennale et aux usines Fagor.

D'autre part, la Biennale invite à l'occasion des temps forts (soirée d'ouverture, Défilé, ...) ses partenaires et offre le cocktail.

### CAFE DANSE = OFFRE SNACK-BAR + FOOD TRUCKS AUX USINES FAGOR

Le snack-bar (Café Danse) s'adresse aux visiteurs de la Biennale qui souhaitent se restaurer lors de leur venue aux usines Fagor. Il est donc important de proposer une offre qui corresponde à ces différents profils de visiteurs.

Il faut également noter que la deuxième semaine d'exploitation (du 18 au 24 septembre) sera la semaine du « **Focus danse** », parcours dédié aux professionnels du secteur chorégraphique venus du monde entier (entre 500 et 700 personnes).

Les vendredis et samedis soirs le snack bar sera ouvert lors de la programmation des open-air et de l'ouverture du **Club Bingo** situé dans une autre halle des Usines.

La Biennale de Lyon attend :

- Une offre accessible pour les jeunes
- Une offre plus élaborée notamment pour les professionnels présents pour le Focus la deuxième semaine
- Une offre de food trucks à l'extérieur devant les usines les vendredis et samedis de 19h à 22h

Ces différentes offres devront répondre à l'esprit « snack » avec des propositions simples.

#### Exemple de fourchette de prix :

Salade (type bowl) + dessert + boisson = 12€ maximum

Dessert = 4€

Sandwich = 4€

#### • LE LIEU : LES USINES FAGOR

Le snack-bar (Café Danse) se trouve dans le restaurant situé dans la halle principale des usines Fagor, passage incontournable (entrée et sortie).

Dans cette halle : la librairie-boutique, la billetterie, le vestiaire, l'espace conférence.

Le snack-bar (Café Danse) ne propose pas de service plateau en salle. Il est aménagé pour se restaurer (mobilier : tables & chaises), les visiteurs pouvant également disposer des tables installées dans la Halle, et à l'extérieur.

**Affluence Fréquentation prévisionnelle : entre 10 000 à 12 000 visiteurs.**

Les usines Fagor accueillent tout au long de la Biennale une programmation qui conditionnera les horaires d'ouverture du snack-bar (Café Danse) :

- Des spectacles
- Des journées immersions
- Un espace d'exposition
- Focus danse : point de rendez-vous des professionnels (entre 500 et 700 professionnels attendus)
- Des rencontres et conférences
- Des plateaux ouverts
- Les vendredis et les samedis soirs, une programmation festive à partir de 20h et un Club ouvert de 22h à 2h du matin

- **HORAIRES D'OUVERTURE DU SNACK BAR (Café Danse) + FOOD TRUCKS**

- **Le snack bar (Café Danse)**

- Du lundi au jeudi = 11h-19h
    - Les vendredis et samedis = 11h-2h
    - Horaires spécifiques à l'occasion de certains événements

- **Les food trucks**

- Les vendredis et samedis soirs = de 19h à 22h
    - Horaires spécifiques à l'occasion de certains événements

- **EQUIPEMENT MIS A DISPOSITION**

Une cuisine avec :

- Accès à l'eau avec évier et ballon d'eau chaude
- Extraction d'air avec hotte
- A noter, la puissance maximale est de 20Kw pour la cuisine.

Une salle de restaurant de 200 m<sup>2</sup> avec :

- Un linéaire de bar (54m<sup>2</sup>) avec arrivée d'eau ainsi qu'une évacuation des eaux usées derrière le bar
- Des tables
- Des chaises

Un équipement sonore est fournie par la Biennale pour la diffusion de musique. La musique du Club sera également diffusée dans le Café Danse les soirs de fête.

Le reste de l'équipement nécessaire est à fournir par l'exploitant selon ses besoins.

Vous trouverez en annexe des photos hors période d'exploitation.

- **CHARGES**

**Loyer et charges mensuelles**

Le loyer mensuel fixe est de 8 000 € HT charges comprises (chauffage, électricité, eau, connexion informatique) pour l'ensemble des espaces exploités.

## Surveillance et entretien

L'exploitant assure lui-même la surveillance du restaurant et des éventuels espaces extérieurs (tables peuvent être disposées aux alentours du snack-bar). Il doit veiller à leur parfait état de propreté lors des horaires d'ouverture au public. L'exploitant est également responsable du mobilier et du matériel mis à disposition par la Biennale, le cas échéant il devra assurer la fermeture quotidienne et la mise en sécurité du mobilier extérieur.

L'exploitant est en charge de la gestion des déchets et du nettoyage.

La gestion des déchets est prise en charge par l'exploitant, le ramassage et l'évacuation des ordures se fait quotidiennement dans le respect du tri sélectif. Le compost sera également à la charge de l'exploitant.

Le forfait nettoyage est de 100€ HT par journée d'exploitation.

**L'exploitant devra accorder sur présentation du badge une remise de 10% au personnel de la Biennale.**

- **LES PARTENARIATS**

La Biennale peut avoir des partenariats bière, vins, Café, autres boissons type cocktail pour le bar les soirs d'ouverture du Club, devant, selon les accords, être servis et mis en avant.

- **RETROPLANNING**

Installation possible à partir du 31 août

## L'OFFRE TRAITEUR EVENEMENTIEL

La Biennale de Lyon travaille généralement avec 2 traiteurs pour les événements organisés par la Biennale de la danse mais également pour les événements organisés pour les partenaires ou les clients (ouverture, Espace Partenaire, aux Usines Fagor ou dans les théâtres partenaires).

Pour la Biennale de Lyon, l'activité événementielle représente :

- Un enjeu de fidélisation auprès des partenaires et de prospection auprès des entreprises
- Un enjeu commercial puisque la Biennale de Lyon facture une prestation globale (prestation traiteur, les fluides, le personnel spécifique déployé ou tout autre prestation supplémentaire...)
- Un enjeu de responsabilité sociétale et environnementale (RSE) : depuis 2021, a été mise en place une démarche de responsabilité sociétale et environnementale pour la Biennale de Lyon, nous engageons donc l'ensemble de nos parties prenantes à activer autant de leviers que possible pour réduire notre impact sur l'environnement, y compris les traiteurs de la Biennale de Lyon.

Ainsi au regard de ces enjeux, la Biennale souhaite travailler avec des prestataires avec une grande qualité d'écoute, de réactivité et de souplesse afin de répondre au plus près aux exigences de ses partenaires et de ses clients pour lesquels elle crée des événements sur-mesure.

La Biennale de Lyon retiendra 2 offres de traiteurs afin de garantir le plus de choix à ses partenaires et clients.

- **LES TYPES D'ÉVÉNEMENTS / PRESTATIONS**

- 1. Evènements organisés par la Biennale**

- **Le Lancement du 9 septembre 2023** aux usines Fagor : cocktail dinatoire pour environ 600 à 800 personnes
- **Le Défilé du 10 septembre 2023** de la place des Terreaux à la place Bellecour: 4 000 « goûters » conditionnés à emporter sont offerts aux participants du Défilé à l'issue de la parade. Nous avons jusqu'à maintenant un partenaire qui offrait les produits, la logistique liée au transport et à la remise des goûters.
- **Pot de restitution du 17 septembre 2023** aux usines Fagor. Nombre à définir/
- **L'Espace Partenaire du Défilé du 10 septembre 2023** place de la Bourse : collation (une pièce sucrée) avec jus de fruits et eau pour environ 800 personnes.
- **Les pots de première** dans les théâtres partenaires : un pot de première est organisé pour toutes les créations de la Biennale à l'issue des représentations. Ils accueillent la compagnie, les grands professionnels, et certains VIPS pour des jauges allant de 50 à 100 personnes.
- **Le catering du 3 au 20 septembre** pour 14 personnes en résidence au théâtre des Célestins (déjeuner et dîner). Budget affecté 38,80€ maximum par jour et par personne
- Le cocktail d'ouverture de Focus danse **le mardi 19 septembre** (lieu à définir encore) pour 300-400 personnes

- 2. Les événements privés d'entreprises**

- Un menu de **12 à 16 pièces à 65% végétarien**
- Un accueil **champagne + 2/3 pièces**

Ces propositions sont évidemment modulables selon les demandes de nos partenaires et clients.

**La Biennale de Lyon peut être en partenariat avec des producteurs (ou négociants) de vin et de champagne, nous demandons au traiteur de servir lors des soirées le vin et le champagne sans droit de bouchon.**

*Nous vous remercions de joindre à votre proposition des visuels des produits finis ou d'animations que vous proposez.*

- **LE MOBILIER**

Au cas par cas selon le mobilier mis à disposition par les lieux partenaires.

Aux Usines Fagor, il est tout à fait possible de stocker quelques tables et mange-debouts sur place.

- **LA DECORATION DES BUFFETS**

Pour la décoration de buffets, nous privilégions un style épuré et contemporain.

*Nous vous remercions de joindre à votre proposition des visuels des buffets décorés.*

- **LE SERVICE**

Au cas par cas, le service se fera selon la configuration des lieux : service-plateau (pièces et boissons), service buffet. Le traiteur utilisera sa propre verrerie (exclusivement du verre : verres à vin, verres à soft, coupes de champagne) ainsi que sa propre vaisselle réutilisable ou recyclable.

La Biennale de Lyon portera une attention particulière au code vestimentaire de l'équipe (contemporain, décontracté-chic).

- **LES DEVIS**

Le nombre de participants peut varier par rapport à celui annoncé initialement. La Biennale de Lyon se réserve le droit de confirmer le nombre exact d'invité.es à J-5 de l'événement, ce chiffre étant celui retenu pour le devis final.

## LA DEMARCHE RSE

Nous collectons depuis 2021 des données afin de calculer notre empreinte carbone afin de réduire de façon significative notre impact environnemental en engageant l'ensemble de nos parties prenantes dans cette démarche.

D'une manière générale, toutes initiatives vertueuses qui s'engagent dans la responsabilité sociétale et environnementale sont accueillies avec beaucoup d'intérêt. Voici ci-après quelques pistes de développement concernant le volet RSE qui constituera l'offre.

### 1. Engagement pour la réduction de l'impact environnemental au sein des produits alimentaires :

- Privilégier des approvisionnements en circuit-court, à l'échelle régionale et française.
- Une offre alimentaire raisonnée ou Bio, avec des produits de saison, sans produit OGM ou ultra-transformés.
- Une démarche durable et équitable pour les produits importés (tels que le thé, les épices...).
- Une démarche de végétalisation des menus, proposition au maximum végétarienne si nécessaire favoriser les protéines animales à l'impact carbone moins élevé. Nous souhaitons une répartition de l'offre à **65%** végétarienne en incluant des pièces véganes.
- Développement des solutions écoresponsables et anti-gaspillage alimentaire pour la gestion des invendus, en adaptant au mieux la quantité de production.

### 2. Engagement pour la réduction de l'impact environnemental au sein des produits emballages / contenants / couverts :

- Limiter au strict minimum les déchets en évitant les contenants et couverts à usage uniques, et si possible les serviettes en papier, organiser leur tri sélectif. Ne pas utiliser d'objets plastiques et les remplacer par des objets durables et écoresponsables.
- Favoriser le réemploi de certains contenants ou recyclés, certifiés ecocert et/ou compostables.
- Faire appel à un production locale ou française et, quand cela est possible.

### 3. Engagement sociaux :

- Une attention particulière sera portée aux démarches managériales (mixité des équipes et politique RH de l'organisation, relations aux prestataires et fournisseurs, transparence des activités).

#### **4. Bilan :**

*Afin d'évaluer les actions menées (estimer nos émissions et envisager des nouveaux leviers d'amélioration) dans le cadre de l'activité, il sera demandé en bilan :*

- Une cartographie de l'ensemble des fournisseurs.
- Une estimation du volume de déchets produits au cours de l'activité.
- Un bilan des volumes d'achats totaux des différentes matières premières nécessaires à la réalisation des menus

#### **5. Autres engagements en lien avec la politique partenariale de la Biennale de la danse :**

- L'exploitant s'engage à inclure dans sa carte les produits des partenaires de la Biennale de Lyon ainsi que la déclinaison proposée par le partenaire le cas échéant (vaisselle, verrerie, ...)

### **CRITERES DE SELECTION (sur 21 points)**

- LES PRIX – 7 points
- LES PRODUITS – 7 points
- LE RESPECT DE LA DEMARCHE RSE – 7 points

PHOTO DU CAFE DANSE HORS PERIODE D'EXPLOITATION





