

# Cahier des charges pour l'exploitation du restaurant pour la commune de Beckerich

## 1. Objet de l'appel à candidatures

La commune de Beckerich lance un appel à candidatures pour trouver un nouvel exploitant pour le restaurant situé dans l'ancien moulin rénové par l'administration communale de Beckerich entre 1996 et 2011.

L'objectif est de sélectionner un restaurateur capable de gérer et d'exploiter le restaurant en respectant les conditions définies par la commune.

## 2. Présentation du site

Le site, composé de 3 bâtiments, se situe à L-8521 Beckerich, 103 Huewelestrooss.

Uniquement l'objet décrit sous le point 1 fait l'objet d'une future exploitation.

1. Les anciennes granges et étables aménagées pour y recevoir
  - au rez-de-chaussée, le restaurant
  - une grande terrasse aménagée dans l'ancienne cour. Elle est très souvent utilisée comme centre névralgique des activités à la fois du restaurant, du futur Tiers Lieu (centre de rencontre pour jeunes et moins jeunes), de l'asbl Kulturmillen et des clubs et associations de la commune
2. Au premier étage, une grande salle de conférences ou d'événements appelée « Scheier » ainsi que deux salles pouvant accueillir des cours ou des réunions.
3. L'ancienne maison d'habitation du meunier et de sa famille, située en face du restaurant, aménagée sur quatre étages :
  - au sous-sol, le « Energiemusée »
  - au rez-de-chaussée, le futur Tiers Lieu, salle de rencontre avec comptoir, petite cuisine et petite salle séparée reliée à la galerie d'exposition « Millegalerie »
  - au premier étage, l'asbl Kulturmillen dont le but est de développer le potentiel culturel et touristique de la région par le biais d'activités, de conférences, de séminaires, d'expositions, d'ateliers, etc. et de sensibiliser la population locale, régionale et extérieure au développement durable.
  - au deuxième étage, un atelier spacieux qui accueille de nombreux cours et ateliers artistiques.
4. L'ancienne scierie Waxweiler, restaurée par un groupe de bénévoles retraités qui s'y donnent rendez-vous tous les mercredis pour remettre en état toutes les anciennes machines à bois ou réaliser de nouveaux projets dans la commune de Beckerich.

Outre la beauté des bâtiments rénovés dans le respect de l'architecture régionale et des couleurs des bâtiments, ce qui fait le charme du site est indéniablement la nature autour du moulin, son étang et les paysages alentours qui invitent les promeneurs à une découverte relaxante de la région.

### 3. Description du restaurant et équipement

Les espaces mis en location et disponibles au rez-de-chaussée du bâtiment sont les suivants :

#### **Hall d'entrée** (34,7 m<sup>2</sup>)

Le hall peut également servir comme petite salle supplémentaire pour le restaurant (+/- 10 places assises).

#### **Salle de restaurant** (44,3 m<sup>2</sup>)

Elle propose +/- 30 places assises. La salle est meublée avec des tables et des chaises.

#### **Cuisine**

Elle est composée d'une cuisine chaude, un espace pour les préparations froides, un espace de plonge (48 m<sup>2</sup>).

A cette surface s'ajoute une réserve à boissons, un bureau, des vestiaires, 3 chambres froides.

La cuisine est équipée de matériel professionnel dont l'inventaire est joint au contrat de location.

#### **Salle annexée au restaurant** (38,1 m<sup>2</sup>)

Elle propose +/- 15 places assises. La salle est équipée d'un petit bar avec frigo et évier.

Elle est meublée avec des tables, chaises et banquettes et peut être utilisée en tant que brasserie.

#### **Terrasse**

La terrasse peut être aménagée pour la belle saison. Elle dispose de tables, chaises et parasols. Elle permet de doubler le nombre de places assises du restaurant.

#### **Salle « Scheier »** (149 m<sup>2</sup>)

Au 1<sup>er</sup> étage du bâtiment, la salle « Scheier » peut être louée par l'exploitant pour organiser des événements (fête d'anniversaire, mariage, banquet...).

Annexe 1 : Inventaire des équipements

Annexe 2 : Plan du rez-de-chaussée

Annexe 3 : Plan du 1<sup>er</sup> étage

#### **Entretien des équipements**

Concernant les équipements repris dans l'annexe 1, deux possibilités sont proposées :

1. Les équipements listés dans l'annexe 1, et qui ne font pas partie intégrante du bien immobilier, sont cédés au nouvel exploitant à un prix convenu d'un commun accord avec la commune.

Les frais d'entretien, de maintenance et de réparation des équipements sont à la charge exclusive de l'exploitant.

Le remplacement d'équipement défectueux ainsi que l'achat de matériel supplémentaire incombent entièrement à la charge du nouvel exploitant.

2. L'exploitant décide de ne pas reprendre les équipements existants. Il prend à sa charge l'aménagement et les nouveaux équipements de la cuisine et du restaurant.

A la fin du bail, seuls les équipements fixes, considérés comme partie intégrante de l'immobilier (hotte, monte-charge, radiateurs, installations sanitaires...) sont à restituer à la commune.

## 4. Conditions générales d'exploitation

### **Nature de l'activité**

Exploitation d'un restaurant avec débit de boissons et d'une brasserie au sein des locaux du restaurant.

### **Durée du bail**

Le bail prendra effet à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2026, pour une durée initiale de 6 années consécutives, reconductible tacitement pour une durée de 3 ans, sauf dénonciation avec un préavis de 6 mois.

### **Garantie bancaire**

Une garantie bancaire à première demande de 10 000 € est requise.

### **Etat des lieux**

Un état des lieux sera établi à la remise des clés et fera partie intégrante du futur contrat de location.

### **Ouverture du restaurant**

Le restaurant doit être ouvert au moins 6 jours sur 7, avec des horaires à définir en accord avec la commune.

### **Prise en compte des manifestations communales / privées**

L'exploitant est invité à participer activement aux initiatives de la commune ainsi qu'aux activités de l'asbl Kulturmillen. Il est encouragé à soutenir et appuyer le travail réalisé par l'asbl Kulturmillen dans l'intérêt de la vie culturelle et communautaire.

Par ailleurs, l'exploitant a à tout moment la possibilité d'organiser des événements privés et de proposer ses propres activités, dans le respect du cadre établi et en concertation avec les parties concernées.

Les activités de la commune sont toujours prioritaires par rapport aux activités de l'exploitant.

## 5. Charges et frais

Le loyer mensuel est indexé sur l'indice des prix à la consommation national (IPCN), base 100 au 1er janvier 1948, dont la valeur actuelle est de 1044,03. Il est révisé annuellement en fonction des variations de cet indice, tel que publié par le STATEC, sans que cette révision puisse entraîner une diminution du loyer.

1<sup>ère</sup> année : 2.250 € HTVA/mois

2<sup>e</sup> année : 3.000 € HTVA/mois

À partir de la 3<sup>e</sup> année : 3.750 € HTVA/mois

Le loyer comprend la location du restaurant (cuisine, salle de restaurant, salle annexée, hall, terrasse). La location de la salle « Scheier » pour l'organisation d'événements n'est pas comprise dans le loyer mensuel et est payante. La réservation de cette salle se fait via un agenda partagé. L'administration communale de Beckerich se réserve le droit de priorité pour l'utilisation de la salle « Scheier ».

### **À la charge de la commune :**

- Le nettoyage des installations sanitaires du rez-de-chaussée, adjacentes au restaurant, pendant les jours ouvrables.

### **À la charge exclusive de l'exploitant :**

- Le nettoyage des installations sanitaires du rez-de-chaussée, adjacentes au restaurant, pendant le week-end et les jours fériés.
- Les charges afférentes aux fluides : chauffage, électricité, gaz et eau sont à la charge de l'exploitant. Elles lui seront refacturées par la commune selon les relevés de consommation effectifs.
- Les lignes de téléphone externes, ainsi que celles servant aux paiements électroniques par cartes et donnant accès à Internet en général.
- Les frais d'entretien et de maintenance préventive et curative de l'équipement de cuisine et du restaurant
- Les frais de remplacement et de réparation de l'équipement et du mobilier des lieux loués.
- Le nettoyage des locaux loués
- La redevance communale relative à l'enlèvement des immondices.
- L'entretien et l'évacuation des poubelles selon une fréquence qui garantit les conditions d'hygiène requises.
- Les opérations de désinfection et de dératisation.
- Les frais de nettoyage de la canalisation et de la hotte de la cuisine.

## **6. Concept culinaire**

### **Cuisine**

Le restaurant doit offrir une cuisine de qualité, avec une carte variée, de saison et composée de plats faits maison.

L'exploitant est encouragé à utiliser des produits frais locaux et de la grande région, des produits bios ainsi que des produits issus du commerce équitable.

Les circuits courts avec les producteurs locaux ainsi que la labellisation « Sou Schmaacht Lëtzebuerg » sont encouragés.

### **Gamme de prix**

L'exploitant s'engage à rendre la cuisine accessible à tous, en proposant des options économiques pour satisfaire tous les budgets.

En parallèle, il offrira également des plats plus raffinés pour une expérience gastronomique plus élaborée.

### **Affichage des prix**

Les prix de vente doivent être clairement affichés et conformes à la réglementation en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg.

### **Service**

Le restaurant propose un service à table avec une sélection à la carte complétée par des suggestions ponctuelles.

## **7. Obligation de l'exploitant**

### **Travaux et aménagements**

Le restaurant est loué en état.

Toute modification intérieure nécessite l'accord préalable écrit de la commune.

**Respect des normes**

Conformité aux règlements communaux et nationaux, notamment en matière de sécurité, de normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de bonnes mœurs.

**Assurances**

L'exploitant doit souscrire une assurance responsabilité civile couvrant les risques relatifs à l'exploitation du restaurant ainsi qu'une assurance pour les risques locatifs.

## 8. Critères de sélection

Les candidatures seront évaluées sur la base des critères suivants :

**Concept proposé 30%**

- Recherche d'originalité et de créativité dans le concept culinaire
- Planning d'ouverture pour le restaurant (jour et horaire)
- Planning d'organisation du personnel
- Description de l'offre pour le restaurant (exemple de plats, menus, formules)
- Capacité à adapter l'offre aux événements et aux demandes spécifiques de la commune

**Qualité de l'offre alimentaire 25%**

- Liste des fournisseurs et producteurs envisagés pour ce projet
- Développement durable : fournisseurs locaux, de la grande région, circuits courts, aliments bios, fairtrade, gestion des déchets...

**Expérience 15%**

- Expérience confirmée en gestion de restaurant avec une reconnaissance positive dans le secteur
- Expérience dans la gestion d'événements : banquets, mariage, fête d'anniversaire...
- Qualifications professionnelles

**Plan d'affaires 20%**

- Viabilité économique du projet, plans de financement, de marketing et de gestion.
- Garantie financière

**Motivation 10%**

- Lettre de motivation pour ce projet professionnel

## 9. Modalités de soumission des candidatures

La soumission des candidatures est conditionnée à la visite préalable des lieux.

La date de la visite sera fixée en accord avec les candidats.

Les candidats doivent soumettre un dossier comprenant :

- Le concept proposé pour le restaurant
- Une proposition de menu pour le restaurant
- Une liste des fournisseurs et producteurs envisagés pour ce projet
- Des références professionnelles et preuves d'expérience
- Un plan d'affaires et garanties financières
- Une lettre de motivation

## 10. Délai et adresse de soumission

Les dossiers de candidature doivent être envoyés avant le 22 mai 2026 à l'adresse suivante:  
Commune de Beckerich : [secretariat@beckerich.lu](mailto:secretariat@beckerich.lu)

Pour toute question relative à la candidature, les candidats peuvent contacter M. Philippe Hoffmann.  
Pour toute question technique, les candidats peuvent contacter M. Flore Reding.

Ce cahier des charges vise à fournir toutes les informations nécessaires aux restaurateurs qualifiés et motivés pour l'exploitation du restaurant.

## Annexe 1 : Inventaire des équipements

<b>Equipement cuisine</b>	<b>Nombre</b>
Hotte	1
Piano 8 feux	1
Fours	2
Plan de travail en inox	1
Friteuse double	1
Bain marie	1
Armoire chauffante	1
Double évier	2
Lave mains	1
Lave-vaisselle à capot	1
Chambres froides	3
Enceinte frigorifique sous plan	2
Trancheuse	1
Hachoir	1
Sous videuse	1
Monte plat vers salle « Scheier »	1
<b>Equipement de la salle de restaurant</b>	<b>Nombre</b>
Tables à 4 places	6
Tables à 2 places	16
Chaises	45
<b>Equipement de la terrasse</b>	<b>Nombre</b>
Tables à 2 places	20
Chaises	40
Parasols	2

## Annexe 2 : Plan du rez-de-chaussée



