

Lausanne, le 18 juin 2018

Appel à projets - pavillon de la Promenade du Bois-de-Beaulieu : réponses aux questions

Ci-dessous se trouvent l'ensemble des questions qui ont été adressées à la Ville dans le cadre de l'Appel à projets du Pavillon du Bois-de-Beaulieu et les réponses y relatives.

- 1. Il s'agit bien d'une surface de 11 m² ? Surface intérieure qui sera occupée en cuisine, toilettes et point de vente.**
 - La surface intérieure de l'édicule est effectivement de 11 m². Elle devra comprendre le WC que la Ville installera et le futur aménagement intérieur de la responsabilité du – de la futur-e exploitant-e.
- 2. A quelle date vous souhaitez pouvoir compter sur le montant de 60,000 frs pour les travaux de rénovation du pavillon ? Est-ce la ville qui va les investir et la bénéficiaire les amortir chaque année ?**
 - Le futur aménagement intérieur est de la responsabilité du – de la futur-e exploitant-e dans sa conception, sa réalisation et son financement. Ces travaux ont été devisés très approximativement à CHF 60'000.-, mais l'investissement pourra varier en fonction de l'aménagement définitif souhaité par le-la futur-e exploitant-e.
 - En outre, il est demandé au - à la futur-e- exploitant-e d'amortir ces investissements de 10% par an. Dans le cas d'un arrêt d'exploitation avant complet amortissement, la Commune garantit la reprise de l'équipement standard.
- 3. La surface extérieure permet uniquement 9 places assises ?**
 - Effectivement, l'affectation de l'édicule sera un magasin-kiosque, vente à l'emporter, avec 9 places assises extérieures, sans service/vente de boissons alcoolisées.
- 4. Donc l'économie de l'endroit se fera essentiellement sur la vente à l'emporter. Vous préconisez cependant l'utilisation de vaisselle lavable. A quel type de vaisselle lavable adaptée à la vente à l'emporter pensez-vous ?**
 - Nous souhaitons éviter au maximum l'usage de vaisselle plastique jetable. Dès lors, la vaisselle réutilisable est préconisée pour le service en terrasse, et des solutions alternatives pour la vente à l'emporter seront favorisées : systèmes consignables (tels que reCIRCLE), ou contenants en carton. La solution sera à discuter avec le-la futur-e responsable de l'exploitation.
- 5. Concernant la formation est-ce qu'une patente Gastrovaud convient ?**
 - La licence Gastrovaud étant plus complète que la formation demandée, elle convient parfaitement.
- 6. La vente de vins ou de bières dans le respect du cahier des charges « local » serait-elle envisageable dans le cadre d'un créneau horaire contraint ?**
 - Non, l'affectation du lieu en magasin-kiosque ne le permet pas.
- 7. Vous parlez également de contraintes pour les horaires d'ouverture. Si ces contraintes devaient évoluer, faudrait-il s'en référer à la police du commerce ou à la ville ?**
 - Les horaires autorisés de base sont du lundi au vendredi de 06h00 à 19h00, les samedis de 06h00 à 18h00 et les dimanches et jours fériés de 06h00 à 19h00. Cependant, selon l'article 12 al. 2 du Règlement sur les heures d'ouverture et de fermeture des magasins de la commune de Lausanne (RHOM), une ouverture jusqu'à 24h00 pourrait être accordée par le Service de l'économie de la Ville.
 - Par ailleurs, il est également demandé que le-la futur-e exploitant-e s'engage à ouvrir son exploitation au minimum aux heures de repas de midi en semaine, ainsi que les mercredis, week-ends, jours fériés et périodes de vacances scolaires, dans le cadre des horaires autorisés. Une adaptation des moments d'ouverture précités serait à discuter avec la Ville de Lausanne.