

Règlement d'appel à Projets 2023 – 2024

Ground Control

ARTICLE 1 – OBJET

Le Ground Control lance un appel à projets dans le cadre de la mise à disposition de ses comptoirs de cuisine intérieur et extérieur. Les comptoirs culinaires extérieurs sont dédiés prioritairement à une activité estivale à compter du mois d'avril pour une période de 6 mois.

Le présent appel à projets est ouvert à l'ensemble des restaurateurs et professionnels des métiers de bouche intéressés à s'intégrer au Ground Control via l'occupation d'un comptoir de restauration dans le cadre d'une activité professionnelle. Il est précisé que ces comptoirs de restauration ne comportent pas la vente de boissons alcoolisées ou non alcoolisées. Tous les comptoirs concernés par le présent appel à projets sont désignés en rouge sur le plan annexé à ce règlement.

Cet appel à projets est ouvert à tout restaurateur ayant déjà une activité de restauration établie ou portant un projet professionnel en développement. L'occupation de comptoirs de restauration nécessite d'avoir une vision déjà structurée et solide du projet professionnel développé ou en développement, ainsi qu'un business plan déjà bien établi.

Cet appel à projets a pour objectif de recenser et d'identifier les professionnels intéressés et dont les projets correspondent à l'identité du Ground Control et aux valeurs défendues :

- Proposer une offre culinaire diversifiée et accessible à toutes les bourses
- Cuisiner en grande partie à base de produits locaux
- Valoriser des produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée
- Encourager l'entreprenariat et le développement de projets culinaires originaux
- S'inscrire dans un écosystème d'acteurs soutenant l'économie sociale et solidaire
- Participer à la création d'un lieu de vie inclusif proposant une activité culturelle soutenue, accessible à tous
- Respecter l'identité du site, son fonctionnement, son décor et ses valeurs

Cette mise à disposition et ses conditions, notamment les jours et horaires de vente, sont susceptibles d'être modifiées.

ARTICLE 2 – CRITÈRES DE SÉLECTION

Les projets seront sélectionnés dans le respect des principes de transparence et d'égalité de traitement des candidats. Les projets seront examinés en fonction des critères suivants et une note sur 20 leur sera attribuée :

- **Qualité de l'offre (7 points)** : La variété et la qualité des produits proposés seront étudiés privilégiant le circuit-court, les produits bio, la gamme de prix ainsi que la diversité de l'offre proposée par rapport à l'offre existante au Ground Control. Chaque point de vente doit se mettre en condition de recevoir la certification Écotable niveau 2 dans les deux mois qui suivent le début de son exploitation.

- **Critère RSE (5 points)** : Le respect aux engagements environnementaux et sociaux doit être en adéquation avec les engagements du Ground Control : la lutte contre gaspillage alimentaire, l'alimentation durable, proposer des offres accessibles pour tous, l'amélioration de la condition de travail des salariés, favoriser l'égalité et la mixité, etc...

- **Critère de prix (4 points)** : Les prix pratiqués devront permettre de toucher le public le plus large possible et être complémentaire aux autres restaurants de Ground Control.

- **La viabilité économique du projet (4 points)** : La faisabilité juridique et technique ainsi que le business plan seront examinées.

Le dossier devra être constitué des pièces suivantes annexées à la fiche de candidature :

- Attestation de la formation en hygiène et risques alimentaires (notamment HACCP) **OBLIGATOIRE**
- Le business plan simplifié sur une durée d'un an **OBLIGATOIRE**
- Un extrait K/Kbis ou un numéro d'immatriculation **OBLIGATOIRE**
- Tous documents relatifs aux références professionnelles du candidats seront acceptés (dossier de presse, visuels de l'offre proposée, site internet, pages des réseaux sociaux, dernier contrôle d'hygiène en date si possible etc...) **FACULTATIF**
- Si le candidat est présélectionné, nous lui demanderons de fournir un bilan comptable de l'année précédente.

ARTICLE 3 - ORGANISATION DE DÉPÔT DES CANDIDATURES

Uniquement par voie électronique

Par voie électronique à l'adresse suivante : **concessionnaires@groundcontrolparis.com**

Le titre devra faire figurer la mention suivante « CANDIDATURE RESTAURANT » suivi d'intitulé du projet.

Date limite de remise des candidatures : 31 Janvier 2024

Au-delà de cette date aucun dossier ne sera examiné.

ARTICLE 4 – EXAMEN DES DOSSIERS

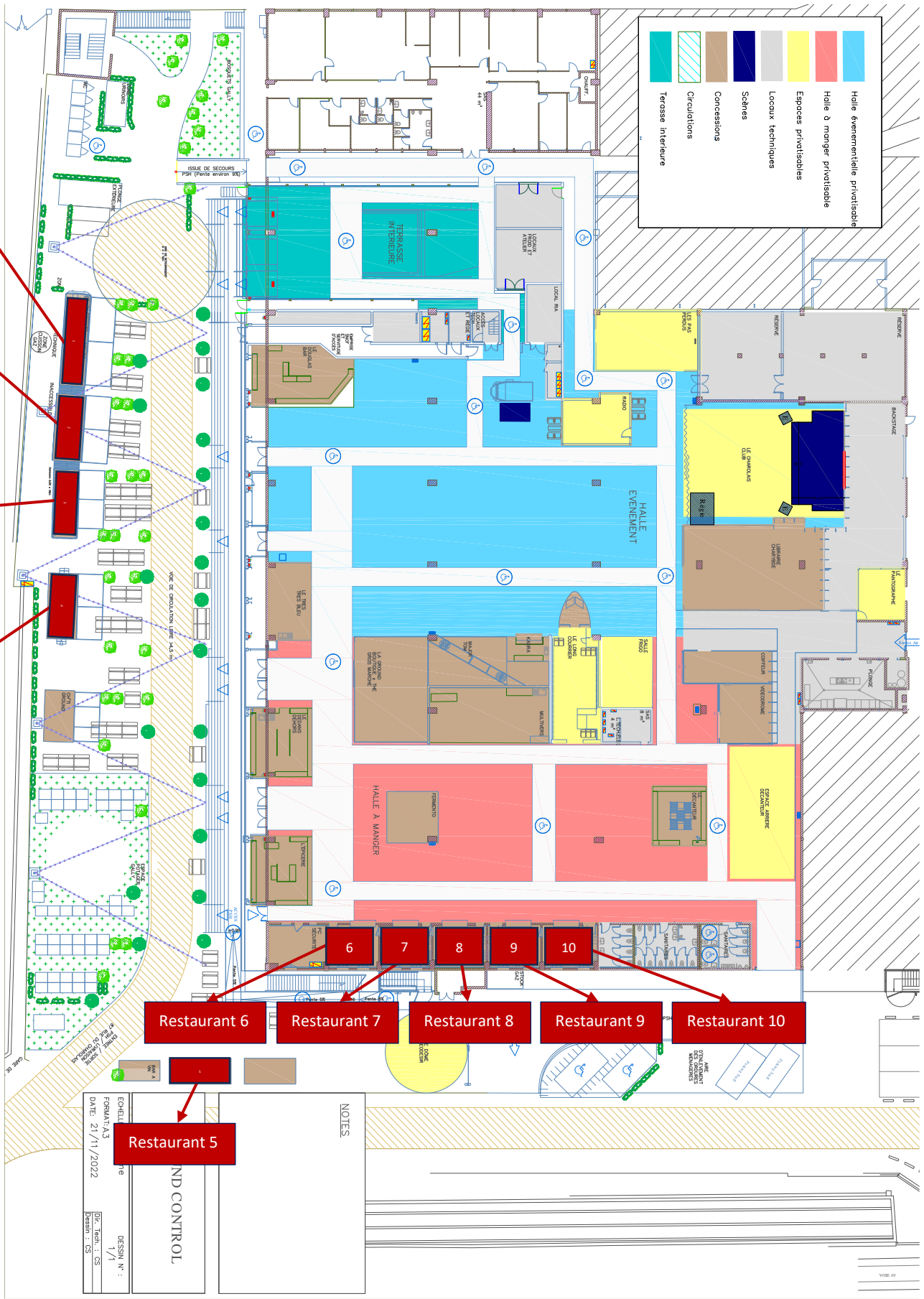
Les candidatures seront examinées par un comité de sélection composé de membres des équipes de Ground Control :

- Le responsable des concessionnaires
- Le directeur du Ground Control
- Le directeur financier
- Le directeur des opérations

Le candidat certifiera que les renseignements fournis sont exacts.

Tout dossier incomplet pourra ne pas être pris en compte pour l'attribution des emplacements. S'il le juge nécessaire, Ground Control pourra contacter les candidats afin d'obtenir des précisions sur leur projet. Ground Control se réserve le droit de ne pas donner suite à la consultation s'il considère que les candidatures ne sont pas en adéquation avec les besoins. Toutes les candidatures retenues seront contactées au plus tard le fin février. Ground Control n'est en aucun cas tenu de justifier ses choix ou de tenir un délai de réponse.

	Halle événementielle privatizable
	Halle à manger privatizable
	Espaces privatizable
	Locaux techniques
	Scènes
	Concessions
	Circulations
	Terrasse intérieure



Restaurant 1

Restaurant 2

Restaurant 3

Restaurant 4

Restaurant 6

Restaurant 7

Restaurant 8

Restaurant 9

Restaurant 10

Restaurant 5

CONTRÔLE
 FORM/F.A.3
 DATE: 21/11/2022
 DESIGN N°:
 1/1
 DR: Tech: CS
 Dessin: CS

NOTES