

APPEL À CANDIDA- TURE – INCUBATEUR HORECA

Concours de projet

1. Pourquoi devriez-vous présenter votre candidature ?

Ouvrir un restaurant est une magnifique aventure ! Cependant, elle peut s'avérer périlleuse : trouver le bon endroit, être en règle administrativement (les pompiers, la commune, l'urbanisme, etc.), faire face aux nombreux coûts (le loyer, le pas de porte, l'achat de matériel, les frais de communication, etc.), gérer son personnel, tenir le rythme du travail et des horaires décalés sont autant de défis à relever. À cela s'ajoutent les exigences actuelles des clients, devenues un critère majeur à prendre en compte lors de l'ouverture d'un restaurant. Au-delà d'une « simple » découverte culinaire, le public souhaite découvrir de nouveaux concepts et/ou vivre une véritable expérience. On constate d'ailleurs un nombre croissant de faillites de commerces endéans les 2 ans.

Vous cherchez à :

- **Tester votre concept HORECA ?**
- **Affiner** ou **recentrer** votre **projet** ?
- **Travailler** votre **offre produit** ?
- **Minimiser les risques** de faillite ?

Chez hub.brussels, nous pensons que l'expérimentation à moindre risque, couplée à un accompagnement sur mesure des candidats-commerçants, permettent de réduire les risques d'erreurs ou d'échecs et renforcent les concepts commerciaux et les aptitudes.

C'est pourquoi, nous mettons à votre disposition pendant 4 mois un incubateur Horeca. Et nous y vous proposons :

- un **accompagnement sur mesure pendant la phase d'incubation**
- des **outils d'évaluation**
- une **facilitation** et un **accompagnement pour l'ouverture de votre propre restaurant** après votre passage dans l'incubateur

Concrètement, vous bénéficierez des éléments suivants :

- Une expérience pour présenter votre projet devant un jury de sélection
- 4 mois de test dans un local dédié
- L'hébergement à un prix inférieur au prix du marché pour votre phase de test,
- L'intervention d'experts métier
- La mise à disposition de matériels et de services, de technologies, etc.
- La mise en relation avec des investisseurs, des partenaires, des clients, des bêta-testeurs, etc.



2. Quels sont les services qui vous sont offerts ?

Pour une indemnité de location de seulement 800.00€/mois, nous mettons à votre disposition les services suivants.

2.1. Un local professionnel équipé et modulable

Localisation	Superficie
<ul style="list-style-type: none">• Rue des Bouchers 30, 1000 Bruxelles	<ul style="list-style-type: none">• Salle > 58 m²• Cuisine >14 m²• Cave > 40 m²

➔ Le plan du local est repris dans le règlement de participation.

Pendant votre occupation, nous mettons à votre disposition :

- Un « laboratoire » professionnel aux normes (AFSCA & pompiers) pour travailler et tester votre offre produit, vos recettes et votre organisation au sein de la cuisine ;
- Un équipement et du matériel de base pour votre production (par exemple, un lave-vaisselle à capot, un piano (becs + plancha), un four mixte, une cellule de refroidissement, une plonge manuelle, une hotte, des casseroles, des poêles, des planches à découper, des fouets, etc.) ;
- Un aménagement de la salle de restaurant (lieu modulable et adaptable pour que vous puissiez mettre sa touche personnelle)
- Un espace de stockage

➔ Une liste non-exhaustive des équipements (cuisine, salle et bar) est reprise dans le règlement de participation.

2.2. L'accompagnement, les coachings & les évaluations

Une fois la sélection effectuée, nous organisons un entretien individuel avec l'un de nos Retail Development Consultants. Ensemble, vous définirez vos besoins en matière d'accompagnement et de coachings. Le nombre d'heures est défini selon les priorités de chaque candidat.

Les coachings ont lieu avant l'occupation, pendant l'occupation et après l'occupation. Des experts du métier de la restauration et d'autres domaines vous accompagnent tout au long du processus pour vous apporter des conseils et des solutions techniques.

Des évaluations faites par des experts et/ou encore des clients mystère seront réalisées tout au long de la période d'incubation, ainsi qu'à la sortie de l'incubateur.



2.3. Des services supplémentaires

Compris dans l'indemnité de location de 800€	ce qui reste à votre charge
<ul style="list-style-type: none">• Charges (eau, gaz, électricité)• Internet• Alarme• Assurances (RC objective, locative, exploitation et incendie)• Enlèvement et traitement des déchets• Solution de paiement y compris le logiciel de caisse• Communication et marketing autour du projet global de l'agence• Le placement de votre identité graphique avant votre entrée dans les lieux (vitrophanie, etc.)• Un système de lecteur MP3 pour diffuser de la musique• Le nettoyage de la vitrine une fois par mois	<ul style="list-style-type: none">• Indemnité de location mensuelle : 800 €• Le recrutement légal de votre personnel• Les salaires via un secrétariat social• La gestion de vos fournisseurs• La gestion de vos stocks• La communication de votre concept• L'inauguration et/ou tout autre événement• La mise en page et l'impression de vos supports de communication y compris le menu• L'apport éventuel de matériel supplémentaire (un élément de cuisine spécifique par exemple)• La gestion en bon père famille (entretien, nettoyage, lessive)



3. Les étapes & le calendrier

Nous vous accueillons dans notre local aménagé pour une période de 4 mois (soit 3 candidats par an). Ce premier appel à candidature vaut pour la période de juin 2019 à janvier 2020.

Actions	Dates
Dépôt dossier de candidature	Date limite : le jeudi 21 mars 2019, 15h00
Facultatif – Coaching Pitch	Le mardi 26 mars 2019 de 13h00 à 19h00
Pitch devant le jury	Le lundi 1 avril 2019
Décision du jury Sélection pour le testing cuisine	Le vendredi 5 avril 2019
Testing cuisine chez HORECABEPRO	Mercredi 10 avril en matinée chez HORECABEPRO
Résultat testing cuisine Sélection du/des Lauréat(s)	Jeudi 11 avril 2019
Signature de la convention d'occupation entre le(s) Lauréat(s) et l'Organisateur.	Vendredi 12 avril 2019
Entretien personnalisé pour définir les formations et coachings	Vendredi 12 avril 2019
Accompagnement des lauréats	2 à 3 mois avant l'incubation
Mise à disposition de l'incubateur HO- RECA	4 mois par candidat De juin 2019 à Janvier 2020

4. Pour quel type de commerce ?

Tous types de commerces HORECA avec consommation sur place uniquement. Cependant, une attention particulière sera portée sur différents critères. En voici une liste non exhaustive¹:

- Un concept novateur et original
- Un positionnement par rapport au public-cible et à la concurrence (quel est votre public-cible? Quel est votre plus-value par rapport à la concurrence? etc.).
- Des produits alimentaires durables basés sur la stratégie Goodfood (la sensibilité au gaspillage alimentaire, la sensibilité au gaspillage alimentaire, le choix des fournisseurs locaux, la qualité des produits, le « fait-maison »

¹ Les critères de sélection sont repris dans le règlement de participation.



5. Pour qui ?

Sera considérée comme recevable, toute personne physique ou morale répondant aux conditions suivantes :

- Être capable juridiquement ;
- Être majeur.e ;
- Avoir un accès à la profession et/ou avoir la gestion ;
- Avoir un numéro d'entreprise et une unité d'établissement ;
- Disposer de la maîtrise de la langue française et/ou néerlandaise nécessaire à la tenue d'un commerce HORECA ; parler anglais est un plus ;
- Avoir fait usage du formulaire de candidature.

6. En pratique - checklist

Le dossier administratif comportera impérativement les éléments suivants :

- Le formulaire de candidature identifiant le candidat ou l'équipe candidate dûment complété et signé ;
- Le manifeste signé ;
- Une copie de l'attestation de moralité² ;
- Une copie des cartes d'identité et, si d'application, des statuts de la société/personne morale mentionnant le numéro d'entreprise et l'unité d'établissement ;
- Une copie de l'accès à la profession et à la gestion ;
- Quatre photos et descriptifs des plats-type qui seront proposés.

Le dossier technique comportera impérativement les éléments suivants :

- Votre business plan ;
- Votre plan financier ;
- Questionnaire supplémentaire ;
- Votre/vos CV(s).

Tout dossier de candidature³ doit être envoyé à l'attention de Nicolas Durand et Aurélie Laios avec la mention obligatoire : « Dossier de candidature –[Nom-de-votre-Projet] « Incubateur HORECA »
- soit par email à pop-up@hub.brussels
- soit par courrier chez hub.brussels, 110 Chaussée de Charleroi, 1060 Bruxelles

Cette candidature peut être rédigée en français, en néerlandais ou en anglais.

Une question ? N'hésitez pas à nous contacter via l'adresse e-mail ci-dessus.

² Le certificat de moralité (Extrait du casier judiciaire 596.1.8) est délivré à toute personne susceptible de tenir ou de travailler, de manière occasionnelle ou permanente, dans un débit de boisson (horeca, snack, ...). Plus d'informations : <https://www.bruxelles.be/certificat-de-moralite>

³ Tout dossier de candidature doit être envoyé en **un seul fichier PDF**.

