

# RÈGLEMENT DE PARTICIPATION – INCUBATEUR HORECA

# Table des matières

---

Table des matières .....	2
Préambule.....	3
1. Objet et réglementation applicable.....	4
2. Définitions.....	4
3. Candidature – recevabilité.....	5
3.1. Conditions de recevabilité.....	5
3.2. Dossier de candidature à remettre.....	6
3.3. Modalités de dépôt du dossier de candidature.....	6
4. Préparation du dossier de candidature.....	7
4.1. Description des lieux et Visite.....	7
4.2. Préparation au Pitch.....	7
5. Calendrier prévisionnel.....	8
6. Attribution.....	9
6.1. Critères d'évaluation.....	9
6.2. Testing cuisine.....	10
6.3. Désignation du lauréat.....	10
6.4. Candidats non sélectionnés.....	10
7. Obligations du/des lauréat(s).....	10
8. Règlement général de protection des données (RGPD).....	11
Annexe 1 – Les charges comprises et non comprises dans l'indemnité de location.....	13
Annexe 2 – Le formulaire de candidature.....	14
Candidature pour la participation à l'incubateur HORECA.....	14
Nom du projet présenté :.....	14
Annexe 3 – Questionnaire - La présentation détaillée de votre projet.....	17
Présentation détaillée de votre projet.....	17
Annexe 4 – Templates facultatifs pour approfondir votre projet.....	19
A. Persona de la clientèle cible.....	20
B. Projection Financière.....	21
C. Business plan & Plan Financier :.....	22
D. Moodboard :.....	22
Annexe 5 – Manifeste.....	23
Annexe 6 – Plan du restaurant, composition de la cuisine et de la salle.....	24
A. Plan du restaurant.....	24
B. Composition de la cuisine.....	25
C. Composition de la salle.....	25
D. Composition du bar.....	26



## Préambule

Ouvrir un restaurant est une magnifique aventure ! Cependant, elle peut s'avérer périlleuse pour un.e jeune entrepreneur.e : 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. Sans compter les horaires décalés et la dureté du travail qui sont autant de défis à relever. De plus, les exigences actuelles des clients sont également devenues un critère important dans l'ouverture d'un restaurant. Le public souhaite découvrir de nouveaux concepts et/ou vivre une expérience. On constate d'ailleurs un nombre croissant de faillites de commerces en-deans les 2 ans.

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

C'est pourquoi, notre objectif est de mettre à votre disposition un incubateur Horeca. Ceci dans le but de vous permettre de:

- **Tester** votre concept HORECA
- **Affiner** ou **recentrer** votre **projet**
- **Travailler** votre offre **produit**
- Analyser ce qui est rentable et ce qui ne l'est pas
- **Minimiser** les **risques** de faillite
- **Faciliter** et **accompagner** l'ouverture de **votre propre restaurant** après le passage dans la incubateur

Le local mis à disposition est situé à la **rue des Bouchers 30 à 1000 Bruxelles**. Chaque candidat sélectionné l'intégrera pour une période de 4 mois. L'entrée dans les lieux se fait sur base de l'acceptation du dossier de candidature ainsi que de la confirmation du jury de sélection et de la réussite du testing cuisine en contrepartie d'une **indemnité de location mensuelle de 800 €** (diverses charges et services sont également compris dans ce montant). Pour plus d'information voir [annexe 1](#).

Les candidats commerçants pourront en outre bénéficier de l'expertise de hub.brussels tout au long du processus de création et au-delà de leur participation au projet. Pour ce faire, hub.brussels mettra des coach-experts à disposition des candidats. Ensemble, ils définiront un programme personnalisé lié à leur occupation temporaire.

Le concours de projet est régi par le règlement suivant (ci-après dénommé le Règlement).



# 1. Objet et réglementation applicable

L'objet du Règlement est de définir les conditions de participation au concours, son déroulement et les projets qui seront soumis à l'appréciation du Jury. Cette procédure aboutira au choix d'un ou de plusieurs Lauréats par le Jury mais ne sera pas suivie d'une procédure négociée avec ce(s) dernier(s).

Les dispositions légales applicables sont notamment les suivantes :

- La loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics et plus particulièrement l'article 50 ;
- L'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques et plus particulièrement le chapitre 4 intitulé 'concours' (articles 117 et suivants) ;

# 2. Définitions

Les termes suivants utilisés dans le présent règlement sont définis comme suit :

- **Organisateur**  
L'Agence bruxelloise pour l'Accompagnement de l'Entreprise, agissant sous la dénomination sociale « hub.brussels » Société Anonyme de droit public à finalité sociale, dont le siège social est établi Chaussée de Charleroi 110 à 1060 Bruxelles.
- **Candidat ou équipe candidate**  
La personne physique ou morale ou le regroupement de celles-ci ayant valablement introduit une candidature considérée recevable et choisie par l'Organisateur dans le respect des conditions stipulées au Règlement.
- **Communication**  
Toute action de diffusion d'une information relative à l'incubateur HORECA. Les supports de cette communication sont notamment les suivants : e-mailing, courriers, supports rédactionnels, vidéo, photographies, réseaux sociaux, etc.
- **Jury**  
Le jury est l'organe indépendant chargé de l'attribution du présent concours. Il est composé de personnes représentant différentes instances impliquées, mais aussi de différents experts pouvant évaluer un projet commercial. Il est composé de la manière suivante (il pourra avoir des ajustements. Vous serez tenu au courant de la liste définitive avant votre passage):

organisme	fonction
Eureka	Consultante HORECA
GEL	Conseiller à la création d'entreprise
Horecabepro	Chargé du pôle formation
Ville de Bruxelles	Chargé de mission
Fédération Horeca	Président section restaurant
VisitBrussels	Product Expert Gastronomy
Privé	Propriétaire du local
hub.brussels	Retail Development Consultant
hub.brussels	Expert Financier
hub.brussels	Retail (Eco) Design



hub.brussels	Economie Circulaire
Privé	Cuisinier / Entrepreneur / parrain
hub.brussels	Chef de projet
hub.brussels	Présidente

Chacun de ces organismes ou service pourra décider de la personne la représentant. Le nombre est déterminé par l'organisateur. En fonction des dossiers, d'autres experts pourraient être invités pour avis consultatif lors de la délibération du jury.

- **Lauréat**  
Le candidat dont le projet aura été sélectionné par le Jury et avec qui l'Organisateur aura signé une convention d'occupation temporaire modalisant la mise à disposition de l'espace de l'incubateur HORECA.
- **Retail Development Consultant**  
Interne ou externe à hub.brussels, il est expert dans une thématique et conseille le candidat dans son domaine d'expertise. Il lui fournit des outils et des savoirs qui servent au candidat mais aussi pour son éventuelle future implantation pérenne.
- **Projet**  
La solution que chaque Candidat soumettra à l'appréciation du Jury consistant dans la conceptualisation tant aboutie d'un point de vue technique que réalisable en conformité avec la législation en vigueur d'une activité qui entend être menée dans l'incubateur HORECA. Aucune modification structurelle de l'espace ne sera acceptée. Le projet consiste dans la production, le service et la vente au client final de produits réalisés sur place, qui reflètent et respectent les valeurs du manifeste. Il ne doit pas porter sur une offre de produits illégaux, peu qualitatifs ou bas de gamme. Il doit proposer des produits de qualité préparés et servis de manière soignés. Le projet doit également répondre aux critères de participation dans le cadre du label Goodfood.

### 3. Candidature – recevabilité

#### 3.1. Conditions de recevabilité

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

- Être capable juridiquement
- Être majeur
- 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 \(annexe 2\)](#)

La participation au concours est libre et gratuite.

Un même participant n'est autorisé à présenter qu'un seul dossier de projet par jury.



## 3.2. Dossier de candidature à remettre

### 3.2.1 Dossier administratif

Le dossier administratif comportera impérativement les éléments suivants :

- Le **formulaire de candidature** identifiant le Candidat ou l'équipe candidate (**annexe 2**) dûment complété et signé ;
- Le **manifeste** signé (**annexe 5**)
- Une copie de votre attestation de moralité<sup>1</sup>
- 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

### 3.2.2 Dossier technique

Le dossier technique comportera impérativement les éléments suivants :

- Votre business plan
- Votre plan financier
- Document avec questions supplémentaires par rapport à votre projet (**annexe 3**) ;
- Votre/vos CV(s) ;

Des **templates** en **annexe 4** sont à votre disposition (usage **facultatif**). Ils vous sont proposés dans le but d'approfondir la présentation détaillée de votre projet (annexe 4):

- A. Persona de la Clientèle Cible
- B. Projection Financière
- C. Business Plan & Plan financier
- D. Moodboard
- E. Plan d'aménagement
- F. Menu proposé avec positionnement prix
- G. Besoin en personnel
- H. Localisation de votre éventuelle future implantation

Le Jury n'examinera pas les documents en supplément à ceux qui ont été prévus dans le Règlement. L'examen des propositions doit, en effet, présenter une garantie d'uniformité dans l'évaluation sur la base d'éléments strictement comparables.

Le format de l'**annexe 2** doit être strictement respecté.

En revanche, le format de l'**annexe 3** peut soit suivre celui du document, soit être réappropriée sous n'importe quel format, pourvu que tous les éléments numérotés se retrouvent au final soumis dans le dossier. Attention à ne pas rajouter d'éléments en plus de ceux qui sont demandés.

## 3.3. Modalités de dépôt du dossier de candidature

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

---

<sup>1</sup> 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'info sur : <https://www.bruxelles.be/certificat-de-moralite>



- soit par email à [pop-up@hub.brussels](mailto:pop-up@hub.brussels) avec la mention obligatoire : « Dossier de candidature – [Nom-de-votre-Projet] « Incubateur HORECA »
- soit par courrier ou par porteur à l'attention de Nicolas Durand et Aurélie Laios, hub.brussels, 110 Chaussée de Charleroi, 1060 Bruxelles.

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

Dans l'éventualité où hub.brussels reçoit plus de 15 dossiers recevables, une étape de pré-sélection aura lieu avant le Jury. Elle se fera sur base des dossiers rendus, selon les critères de sélection décrits ci-dessous. Les 15 candidats qui répondront le mieux à ces critères seront invités devant le Jury. En cas de désistement ou d'abandon du projet par un ou plusieurs candidat(s), hub.brussels se réserve le droit de contacter le(s) candidat(s) suivant(s) sur la liste.

Le Projet sera ensuite défendu devant le Jury (première épreuve). La condition pour passer à la deuxième épreuve est d'obtenir au minimum 50% lors de cette première phase de sélection. Si vous répondez à cette exigence, vous serez convoqué pour la seconde épreuve (testing cuisine) le mercredi 10 avril 2019. Ce testing est organisé en partenariat avec Horecabepro dans le but d'évaluer les compétences et les aptitudes du chef cuisinier.

## 4. Préparation du dossier de candidature

### 4.1. Description des lieux et Visite

Le **plan du local** ainsi que la **composition détaillée de la cuisine** et de **la salle** sont fournis en annexe (**annexe 6**).

Dans le but d'aider à la préparation de son dossier de candidature, des visites collectives du local sont possible avant la fin de l'appel à candidature. L'Organisateur y présentera les lieux et répondra aux questions des candidats.

Trois dates de visites sont proposées : le 4, 5 ou 6 mars 2019 à 10h. Les inscriptions doivent être envoyées à l'adresse e-mail [pop-up@hub.brussels](mailto:pop-up@hub.brussels) à l'attention de Nicolas Durand et Aurélie Laios avec la mention obligatoire : « Visite local – [Nom-de-votre-Projet] « Incubateur HORECA ».

A noter que celles-ci se feront pendant la période de travaux de rénovation pour ce premier appel à candidature.

### 4.2. Préparation au Pitch

*Tout chef d'entreprise, chef de projet ou jeune diplômé à la recherche d'un emploi, est régulièrement amené à devoir présenter, en un très court laps de temps, son parcours personnel, son produit, son service ou idée. Comment s'y prendre ?*

Afin de maximiser les chances du Candidat au Jury, l'Organisateur propose une séance de coaching préparant au Pitch.

Cette séance de coaching est facultative.

Elle se déroulera entre la remise du dossier et la présentation devant le jury, soit le mardi 26 Mars entre 13h00 et 19h00. Pour y participer, le Candidat peut cocher la case y référent dans le Formulaire de candidature pour la participation à la incubateur HORECA (annexe 2)



## 5. Calendrier prévisionnel

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

Si vous n'êtes pas prêt, vous êtes invités à tenter à nouveau votre chance au prochain jury !

Pour information, l'appel à candidat se clôture toujours entre 2 à 3 mois avant le début de l'entrée dans l'incubateur HORECA. Cela permet aux Lauréats d'avoir le temps de mettre sur pied leur projet tout en bénéficiant d'un temps d'encadrement et coaching suffisant.





## 6. Attribution

La procédure de sélection se fera en deux épreuves.

- La première phase consistera à défendre votre projet devant les membres du jury. Il vous faudra au minimum 50% pour pouvoir passer à la seconde phase.
- La seconde phase consistera en un testing cuisine organisé par Horeca Be Pro. Il vous faudra réussir cette seconde phase afin de pouvoir rentrer dans le processus de l'incubateur.

### 6.1. Critères d'évaluation

Le Jury examinera les dossiers et les réponses apportées aux points suivants selon l'ordre suivant d'importance :

Catégorie	Critère dévaluation	Pondération
Adéquation au manifeste	Orienté Good Food, soit une production alimentaire locale et durable avec des produits frais et de saison tout en minimisant ses déchets	3
	Interdiction d'utiliser des produits de 5ème gamme (tous les produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservés grâce à une réfrigération)	3
	Communication sur les démarches durables	2
	Proposer au moins une offre de plat végétarien	2
	S'approvisionner auprès de producteurs belges	3
	Proposer un Rest-O-Pack (ex « doggy bag »)	3
	Politique de prix juste	2
L'équipe / l'humain	Produit ou concept « innovant » sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale, ayant un caractère original	2
	Disponibilité du candidat commerçant (Planning et flexibilité : horaires larges en dehors des heures du bureau, périodes souhaitées, durée d'occupation)	3
	Adéquation entre l'équipe et le projet	2
Le projet	Compétences déjà acquises et potentiel d'évolution	2
	Viabilité économique du projet : plan financier	2
	Pérennisation (projection à 3 ans, potentiel d'implantation en RBC, etc.)	2
	Positionnement du concept par rapport à son public-cible	2
	Pertinence de l'aménagement & identité visuelle envisagés	2
Structure de l'information et communication sur le projet	1	

Le Jury délibère en faisant application des critères mentionnés ci-dessus, selon leur ordre d'importance.

Cette étape est obligatoire pour rentrer dans la incubateur.



## 6.2. Testing cuisine

Afin de faire un point sur vos compétences et de les comparer aux exigences actuelles du secteur Horeca, nous organisons en partenariat avec Horecabepro un testing cuisine. Celui-ci aura lieu le mercredi 10 avril 2019 en matinée dans leurs locaux. Il vous sera demandé de réaliser deux entrées et deux plats de votre menu. Vous aurez accès à une cuisine professionnelle et à tout le matériel nécessaire pour réaliser vos productions.

Néanmoins, nous attirons votre attention sur le fait que pour réaliser ce testing cuisine, vous devrez apporter, de part vous-même et à vos frais, vos matières premières pour réaliser les plats que vous aurez choisis. A noter que les condiments de base tels que le sel, le poivre, l'huile d'olive seront fournis par Horecabepro.

La durée de ce testing sera de 3 heures. Outre une évaluation sur votre travail (comment vous gérez voter plan de travail, vos cuissons, etc.) vous serez également jugé sur la gestion des 3 heures qui vous seront imparties.

Le testing cuisine peut être une étape éliminatoire. L'objectif n'est pas de vous confronter à des difficultés inutiles mais bien de s'assurer de la continuité de la qualité que l'on pourra fournir à travers la incubateur.

Par ailleurs, tout comme le passage devant le jury, cette étape est obligatoire pour rentrer dans l'incubateur.

Les résultats du testing cuisine seront communiqués au plus tard le jeudi 11 avril 2019. L'Organisateur transmet à tous les candidats les recommandations, ainsi que forces et faiblesses perçues par le Jury.

## 6.3. Désignation du lauréat

Le Jury soumet un programme d'occupation des prochains créneaux de l'incubateur HORECA, dans leur ordre de préférence et des disponibilités des Candidats.

En cas d'empêchement du/des Lauréats à la date proposée par le Jury ou si une période reste inoccupée, l'Organisateur se réserve le droit de faire appel au(x) Lauréat(s) suivants l'ordre établi par le Jury.

Aucune prime n'est octroyée par l'Organisateur. Le(s) Lauréat(s) se verra/verront attribuer le local pour le lancement de son/leur activité commerciale pour une durée de 4 mois, moyennant une compensation financière (indemnité de location) de 800 €/mois.

## 6.4. Candidats non sélectionnés

Aucune indemnité n'est prévue pour les candidats non sélectionnés. Ces derniers sont les bienvenus pour tenter leur chance au prochain appel à candidat, sur base du feedback donné par le Jury et ils sont libres de chercher à bénéficier d'une structure d'accompagnement (GEL, hub.brussels, etc.).

# 7. Obligations du/des lauréat(s)

Au cours de la phase d'exécution, le(s) Lauréats ne pourra/pourront en aucun cas s'écarter du Projet ayant fait l'objet de la décision du Jury sauf dérogation expresse et écrite accordée par l'Organisateur.

Le(s) Lauréat(s) s'engagent à signer et à respecter la convention d'occupation. Cette convention détermine les droits et devoirs du Lauréat et de l'Organisateur dans le cadre de l'occupation de l'incubateur HORECA. Le présent Règlement ainsi que le Projet tel que présenté et accepté par l'Organisateur font partie intégrante de la convention d'occupation, de telle sorte que le non-respect de l'un ou l'autre document entraîne de plein droit une violation de ladite convention.



## 8. Règlement général de protection des données (RGPD)

Conformément à la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel et au Règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, le traitement des données à caractère personnel relatives à votre demande est confié au responsable du traitement de vos données personnelles qui est la société anonyme à finalité sociale Agence Bruxelloise pour l'Accompagnement, dont le siège social est établi à 1060 Saint-Gilles, chaussée de Charleroi 110 et immatriculée à la Banque-Carrefour des Entreprises sous le numéro 0678.485.603, agissant sous la dénomination commerciale « hub.brussels ».

Afin de nous permettre de vous fournir nos services, vous êtes tenus de nous communiquer certaines données personnelles reprises sur le formulaire permettant de réaliser votre inscription et de vous fournir les services que vous sollicitez.

hub.brussels traite vos données uniquement aux fins suivantes :

- si vous êtes Candidat
  - o répondre et assurer le suivi de la demande que vous nous adressez par le biais du formulaire, par courriel ou par téléphone ;
  - o établir les contrats compris dans l'indemnité de location
  - o vous adresser des informations relatives aux activités relatif au projet, après que vous ayez été pour une première fois en contact avec hub.brussels, par courriel ou par téléphone ;

Nous conserverons vos Données Personnelles pour une durée n'excédant pas celle nécessaire à la réalisation des finalités pour lesquelles elles ont été collectées et définies plus haut (3 ans au total pour la durée totale du projet).

Au-delà de la réalisation de ces finalités, hub.brussels est susceptible d'archiver certaines données à caractère personnel, pour une période n'excédant pas 10 ans, afin d'être en mesure de défendre ses droits en justice et de se conformer à ses obligations, notamment en matière fiscale.

Vous pouvez à tout moment avoir accès à celles-ci, en obtenir copie dans un format lisible et couramment utilisé, et en obtenir la rectification. Vous pouvez également envoyer une demande d'effacement de vos données. Hub.brussels analysera cette demande au regard des finalités poursuivies. Vous serez ensuite informés de la suppression de vos données ou de la conservation de celles-ci. La conservation des données sera motivée par les motifs légitimes et impérieux qui devront prévaloir sur vos intérêts, droits et libertés.

Pour plus d'information concernant la gestion de données à caractère personnel, nous vous invitons à consulter la police vie privée de hub.brussels à : [datagov@hub.brussels](mailto:datagov@hub.brussels)

Pour toute question relative au traitement et à vos droits concernant vos données personnelles, nous vous invitons à contacter notre Délégué à la protection des données par courriel à l'adresse [data-gov@hub.brussels](mailto:data-gov@hub.brussels)



En cas de plainte, vous pouvez soit contacter hub.brussels sur cette même l'adresse, soit contacter l'autorité de protection des données belges via le lien suivant : <https://www.autoriteprotectiondonnees.be/introduire-une-requete-une-plainte>

## Liste des annexes :

Annexe 1	Les charges comprises dans l'indemnité de location
Annexe 2	Le formulaire de candidature
Annexe 3	Questions supplémentaires par rapport à votre projet
Annexe 4	Templates Facultatifs pour approfondir votre projet
Annexe 5	Manifeste
Annexe 6	Plan du restaurant, composition de la cuisine et de la salle



## Annexe 1 – Les charges comprises et non comprises dans l'indemnité de location

### Compris dans l'indemnité de location

- Charges (eau, gaz, électricité)
- Internet
- Alarme
- Assurances (RC objective, locative, exploitation et incendie)
- Enlèvement et de traitement des déchets
- Solution de paiement y compris le logiciel de caisse
- Local aux normes (AFSCA & pompiers)
- Coachings sur mesure en fonction de vos besoins (timing et nombre à définir)
- Communication et marketing autour du projet global
- Le placement de votre identité graphique avant votre entrée dans les lieux (Logo, vitrophanie, etc.)
- Un système de lecteur MP3 pour diffuser de la musique
- Le nettoyage de la vitrine une fois par mois

### À votre charge

- Indemnité de location mensuelle : 800 euros
- 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)



## Annexe 2 – Le formulaire de candidature

Candidature pour la participation à l'incubateur HORECA

Nom du projet présenté :

### 1. Informations relatives à la société/personne morale :

Dénomination complète de la société/personne morale

Matricule à la Banque Carrefour des Entreprises<sup>2</sup>

Matricule pour l'unité d'établissement<sup>3</sup>

Adresse du siège social

### 2. Informations relatives à la personne de contact (personne considérée comme responsable par hub.brussels s'il s'agit d'un groupe) :

Nom

Prénom

Fonction

Activité principale/Statut du Candidat (*indépendant, indépendant complémentaire, salarié, chômeur...*)

GSM

E-mail

Adresse (si différente du siège social)

Avez-vous accès à la profession ?

---

<sup>1</sup> Les sociétés en formation, un chômeur qui fera sa demande, ou autre... pourront le fournir plus tard mais la convention d'occupation précaire est conclue sous condition de l'obtention et de la communication par l'occupant à hub.brussels d'un numéro d'entreprise valable permettant d'exercer son activité au plus tard 1 mois avant la période d'occupation. Cfr Article 13 de la convention d'occupation temporaire et précaire.

<sup>3</sup> Une unité d'établissement est le lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité de l'entreprise ou à partir duquel elle est exercée.



Avez-vous accès à la gestion ?

Comment avez-vous eu connaissance de l'appel à candidature ?  
(plusieurs choix, si possible indiquer contact)

- Via hub.brussels : .....
- Via un organisme d'accompagnement : .....
- Via un ancien occupant : .....
- Bouche à oreille : .....
- Réseaux sociaux : .....
- J'habite / je travaille dans le quartier
- Par hasard
- Autre : .....

Avez-vous participé à la visite de l'incubateur HORECA ?  Oui  Non

Pourquoi ?

Êtes-vous actuellement suivi par une structure ?  Oui  Non

Si oui, laquelle ?

Je souhaite bénéficier d'un coaching pour le Pitch  Oui  Non



**POUR RAPPEL**

- le dossier de candidature doit être adressé avec la mention obligatoire : « Dossier de candidature –[*Nom-de-votre-Projet*] – Incubateur HORECA » :
  - soit par email à [pop-up@hub.brussels](mailto:pop-up@hub.brussels) <sup>4</sup>,
  - soit par courrier ou par porteur à l'attention de Nicolas Durand et Aurélie Laios, hub.brussels, 110 Chaussée de Charleroi, 1060 Bruxelles.
- Le dossier sera considéré comme recevable lors de la réception de toutes les éléments suivants :
  - Le **formulaire de candidature** identifiant le Candidat ou l'équipe candidate (**annexe 2**) dûment complété et signé ;
  - Le **manifeste** signé (**annexe 5**)
  - Une copie de votre attestation de moralité<sup>5</sup>
  - 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 (le numéro d'entreprise et l'unité d'établissement sont obligatoires pour avoir les clés du local) ;
  - Une copie de l'accès à la profession et à la gestion
  - Quatre photos et descriptifs des plats-type qui seront proposés
  - Votre business plan
  - Votre plan financier
  - Questionnaire** : questions supplémentaires par rapport à votre projet (**annexe 3**) ;
  - Votre/vos CV(s) ;
- L'usage des Templates (annexe 4) est facultatif. Ils vous sont proposés dans le but d'approfondir la présentation de votre projet.
- Le format de l'annexe 2 doit être strictement respecté.
- En revanche la présentation détaillée de votre projet (annexe 3) peut soit suivre le format du document, soit être réappropriée sous n'importe quel format, pourvu que tous les éléments numérotés se retrouvent au final soumis dans le dossier.

Dûment habilité(s) à signer le présent règlement, déclare avoir pris connaissance et accepter :  
(Cocher)

- le présent règlement et ses annexes
- En soumettant ce formulaire, j'accepte que les informations saisies soient utilisées aux fins du bon déroulement du projet et ce, conformément au point 8.

Fait à

\_\_\_\_\_ , le \_\_\_\_\_

Signature

[NOM(s), fonction(s) + signature(s)]

\_\_\_\_\_

<sup>4</sup> Nous demandons de regrouper le dossier en un seul document pdf. Pour fusionner vos documents pdf, vous pouvez utiliser un site comme <https://smallpdf.com/>

<sup>5</sup> 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'info sur : <https://www.bruxelles.be/certificat-de-moralite>





# Annexe 3 – Questionnaire - La présentation détaillée de votre projet

## Présentation détaillée de votre projet

Vous souhaitez remettre votre candidature pour participer à notre projet d'incubateur HORECA ? Aidez-nous à mieux vous connaître en répondant à ces questions. Toute forme de personnalisation est la bienvenue ! Nous vous demandons juste de respecter la numérotation des titres afin que le jury puisse facilement retrouver les informations et que le document puisse nous être transmis en pdf.

En italique, vous retrouverez le type de questions qu'un coach ou expert pourrait vous poser à l'occasion du jury ou lors de votre accompagnement. Ce sont des questions indispensables dans la conception d'un projet, mais à laquelle vous n'avez peut-être pas encore la réponse, selon l'avancement de votre projet... **Nous vous laissons le soin de juger ce qui est pertinent à présenter dans votre dossier !**

## 1. Questions supplémentaires sur votre projet et vos besoins :

### 1.1. Quel est votre concept ?

- *Quel est le caractère innovant de votre offre (nouveau produit ou service, accès à un nouveau marché, etc.) ? Comment votre projet se distingue-t-il des autres concepts/restaurants ?*
- *Y a-t-il un caractère durable – éthique – local à votre projet ?*
- *Avez-vous déjà un partenariat avec des fournisseurs ? Si pas, en connaissez-vous ?*
- *Quelles sont vos horaires ?*

### 1.2. Décrivez en quoi l'incubateur HORECA peut répondre à vos objectifs ?

### 1.3. Avez-vous déjà un nom pour votre restaurant ? Une charte graphique ? Un logo ? etc. Si vous n'avez pas encore ces éléments, dans quels délais prévoyez-vous de les avoir ?

### 1.4. Avez-vous déjà trouvé un local affecté HORECA ?

- *Si non, dans quel quartier souhaitez-vous vous implanter après l'incubation ?*
- *Où vous voyez-vous dans 3 ans ?*

### 1.5. L'implantation de l'incubateur HORECA répondra-t-elle à vos attentes ?

*Et précisez-nous :*

- *Quelle est l'ambiance recherchée ? (Moodboard en Annexe 5)*
- *Comment agenceriez-vous votre concept dans l'incubateur ? (Plan en annexe 5)*
- *Si ce n'était pas la rue des Bouchers, quelle serait votre implantation idéale ?*

### 1.6. Quelles sont vos attentes en termes d'accompagnement ?

- *Quels sont selon vous les principaux sujets sur lesquels vous êtes le moins armé et qu'il vous faudra travailler durant votre parcours d'accompagnement pour la réalisation de votre projet ?*
- *Quels coachings vous intéressent (Marketing, Aménagement, Finances, Gestion des réseaux sociaux, etc.) ?*
- *En fonction de quel timing (avant, pendant, après la phase d'incubation) ?*



- 1.7. A quelle échéance souhaiteriez-vous concrétiser votre projet (l'ouverture de votre propre restaurant)
- 1.8. Quels sont vos besoins en financement et vos capacités financières ?
- *Disposez-vous de fonds propres ? Quel est votre budget estimatif ? Avez-vous réalisé vos prévisions financières ? (vos besoins de financement, vos investissements de démarrage, chiffre d'affaires prévisionnel, charges de fonctionnement, votre trésorerie...)*
  - *Vous pouvez proposer votre propre modèle ou remplir les tableaux proposés en annexe 5)*
- 1.9. Avez-vous déjà entamé des demandes de financement ?
- 1.10. Avez-vous reçu des autorisations bancaires ?
- 1.11. Quelles sont les grandes étapes qui vont permettre de concrétiser la création de votre restaurant pendant la période d'incubation ?
- *Quelles seront vos disponibilités pour la réalisation du projet (volume hebdo /personne)*
    - *Pré- ouverture (coachings, gestion de projet ...)*
    - *Pendant ouverture : horaires d'ouvertures envisagées*
  - *Avez-vous le stock nécessaire pour démarrer immédiatement ?*
  - *Quelle est la période qui n'est pas du tout favorable à votre projet ?*
- 1.12. Comment allez-vous vous faire connaître ?
- *Avez-vous une stratégie de marketing (identité visuelle, plan de communication, etc.) ?*
  - *Event ?*
  - *Quel est budget pour votre communication ?*

Si vous souhaitez aller plus loin dans la préparation de votre Projet, nous vous proposons d'utiliser les outils suivants à disposition (voir annexe 4).

## 2. Votre menu avec positionnement de prix :

Donnez nous la composition complète de votre menu (vos entrées, plats, desserts) et quels prix vous allez fixer

## 3. Les fiches techniques de vos entrées, plats et desserts :

Nous vous demandons de nous fournir les fiches techniques de chacune de vos futures productions. Nous ne vous proposons pas de template type pour ces fiches.

## 4. Vos besoins en personnel :

Quels sont vos besoins en personnels (commis, plongeur, salle, etc.)? Avez-vous déjà une équipe constituée ? Avez-vous des contacts avec des organismes de recrutement ? etc.



## Annexe 4 – Templates facultatifs pour approfondir votre projet

- A. Persona de la clientèle cible
- B. Projection Financière
- C. Business Plan & Plan financier
- D. Moodboard
- E. Plan d'aménagement
- F. Menu proposé avec positionnement prix
- G. Besoin en personnel
- H. Localisation de votre éventuelle future implantation



## A. Persona de la clientèle cible

### Photo

*Doit être représentative du Persona (sa vie, son entourage, ses valeurs, son style, sa culture, etc.)*

## Prénom, Nom

*"Citation représentative du persona"*

### Buts clés

*Dans quel(s) objectifs cette personne utilise-t-elle votre service / produit ? (Donner des priorités aux différents buts identifiés).*

### Personnalité

*Traits de personnalité ?  
Comportements ?*

Aisance numérique : ○○○○○○  
Expertise : ○○○○○○  
Fréquence d'usage : ○○○○○○  
... : ○○○○○○

## Âge, métier (occupation), lieu de résidence

### Raconter son histoire

*Qui est cette personne ?  
Que fait-elle dans la vie ?  
Quelles sont ses habitudes ?  
Quelles sont ses préférences ?  
Quelles sont ses connaissances et attentes ?  
Quelles sont ses valeurs ?  
Quels sont ses buts dans la vie ?  
Quelles sont ses frustrations ?  
Quel est son pouvoir d'achat ?*



## B. Projection Financière

### 1. Investissements de départ

L'objectif est de lister toutes les investissements qui devront être réalisés afin de rendre possible le démarrage de l'activité et ensuite de préciser la manière dont on compte les financer.

#### Besoin de financement

	Incubateur Horeca	Dans mon projet pérenne
Frais de constitution (expl : guichet d'entreprise, notaire, etc...)		
Immobilisations immatérielles (ex : fonds de commerce, pas-de-porte, brevet, licence, etc...)		
Immobilisations financières (ex : garantie locative, etc...)	800 €	
Immobilisations matérielles : travaux d'aménagement		
Immobilisations matérielles : achat de matériel		
Immobilisations matérielles : achat de matériel roulant		
Immobilisations matérielles : achat de mobilier professionnel		
Stock		
Trésorerie de départ		
Frais de lancement		
<b>TOTAL</b>		

#### Sources de financement

	Incubateur Horeca	Dans mon projet pérenne
Apport propre en espèces		
Apport propre en nature		
Crédit		
Leasing		
<b>TOTAL</b>		

### 2. Financement de l'activité

L'objectif est ici de déterminer le chiffre d'affaires mensuel visé et de préciser les charges variables et fixes auxquelles il faudra faire face. (La Colonne incubateur Horeca doit être complétée, cependant si votre projet est déjà à un stade plus avancé, vous pouvez remplir la dernière colonne).

Poste	Montants mensuels HTVA à l'incubateur Horeca	Montants mensuels HTVA dans mon projet pérenne
Chiffre d'affaires (calcul à préciser si possible)		



Charges variables (= prix de revient : matières premières, achat de marchandises,...)		
Charges fixes (voir ci-dessous)		
Prélèvement personnel de l'indépendant en personne physique ou rémunération du gérant d'entreprise (ONSS inclus)		
<b>RÉSULTAT</b>		

### 3. Détermination des charges fixes :

Poste	Montants mensuels HTVA à l'incubateur Horeca	Montants mensuels HTVA dans mon projet pérenne
Indemnité de location, précompte immobilier	800 €	
Eau, gaz, électricité, chauffage,... (voir annexe 1 pour le détail)		
Nettoyage, entretien,...		
Frais de véhicule (carburant, entretien, taxe de circulation,...)		
Frais de bureau : Internet, téléphone ( <i>fourni dans le local</i> ), fournitures,...		
Frais de publicité		
Salaires et charges sociales du personnel employé		
Cotisations sociales de l'indépendant		
Cotisations sociales de la société		
Assurances (RC, incendie, véhicule,...)		
Charges diverses		
<b>TOTAL</b> (à reporter dans le tableau ci-dessus)		

#### C. Business plan & Plan Financier :

Nous vous invitons à consulter la plateforme [www.monbusinessplan.be](http://www.monbusinessplan.be). Si vous en ressentez le besoin, des structures d'accompagnement peuvent éventuellement vous aider à y répondre.

#### D. Moodboard :

[Un moodboard] est un outil de communication efficace pour faire passer ses idées et l'ambiance que l'on souhaite reproduire.<sup>6</sup> Il permet de définir et de regrouper en un coup d'œil les produits, l'ambiance, la charte graphique, etc. de votre projet

<sup>6</sup> <https://blog.buddyweb.fr/lutilisation-des-mood-boards-dans-les-projets-cr%C3%A9atifs-f8ee94111cbd>



## Annexe 5 – Manifeste

- L'incubateur Horeca est un espace éphémère au loyer avantageux pour permettre à des candidats d'expérimenter leurs concepts, leurs compétences et leurs aptitudes dans le domaine de la restauration.
- L'incubateur Horeca est un commerce sensible à la culture alimentaire « Good Food » et privilégie la production alimentaire locale et durable (réduction des déchets, circuits courts, etc.). Les candidats y privilégient des fournisseurs locaux et communiquent sur leurs démarches durables. Les candidats utilisent également que des produits frais et banissent donc tous les produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservés grâce à une réfrigération. Enfin, les Occupants proposent une offre végétarienne minimum ainsi qu'un Resto-Pack ou tout autre doggy bag. Pour toute précision sur le "Good Food", vous pouvez aller sur [www.good-food.brussels](http://www.good-food.brussels)
- Au-delà de cette culture alimentaire, l'incubateur Horeca est un espace de partage et de rencontres plurielles. Les candidats y transmettent leur passion pour leur région, leur spécialité, leur goût et leur saveur.
- Sur le court terme, cela signifie que les candidats peuvent se tester et affiner/ajuster leurs préparations, leurs produits, leurs recettes, leurs coûts de revient, leur organisation de travail ainsi que d'avoir un retour direct des clients sans risque de faillite.
- Parallèlement, l'incubateur capitalise sur les savoirs du candidat ; de cette façon, ces derniers profitent d'un accompagnement sur mesure qui leur est offert en termes de coaching. Pour ce faire, les candidats font preuve d'ouverture et expérimentent les changements et acceptent les remarques destinées à l'amélioration continue de leur concept. De plus, les candidats adoptent une attitude transparente et bienveillante vis-à-vis de leurs partenaires et leurs clients.
- A plus long terme, cela signifie que nous maximisons les chances de réussite dans un secteur exigeant et concurrentiel. En effet, l'incubateur offre des services d'accompagnement et de conseils permettant ensuite au candidat l'ouverture et la croissance de son restaurant en Région de Bruxelles-Capitale

Nom(s) et Signature(s)

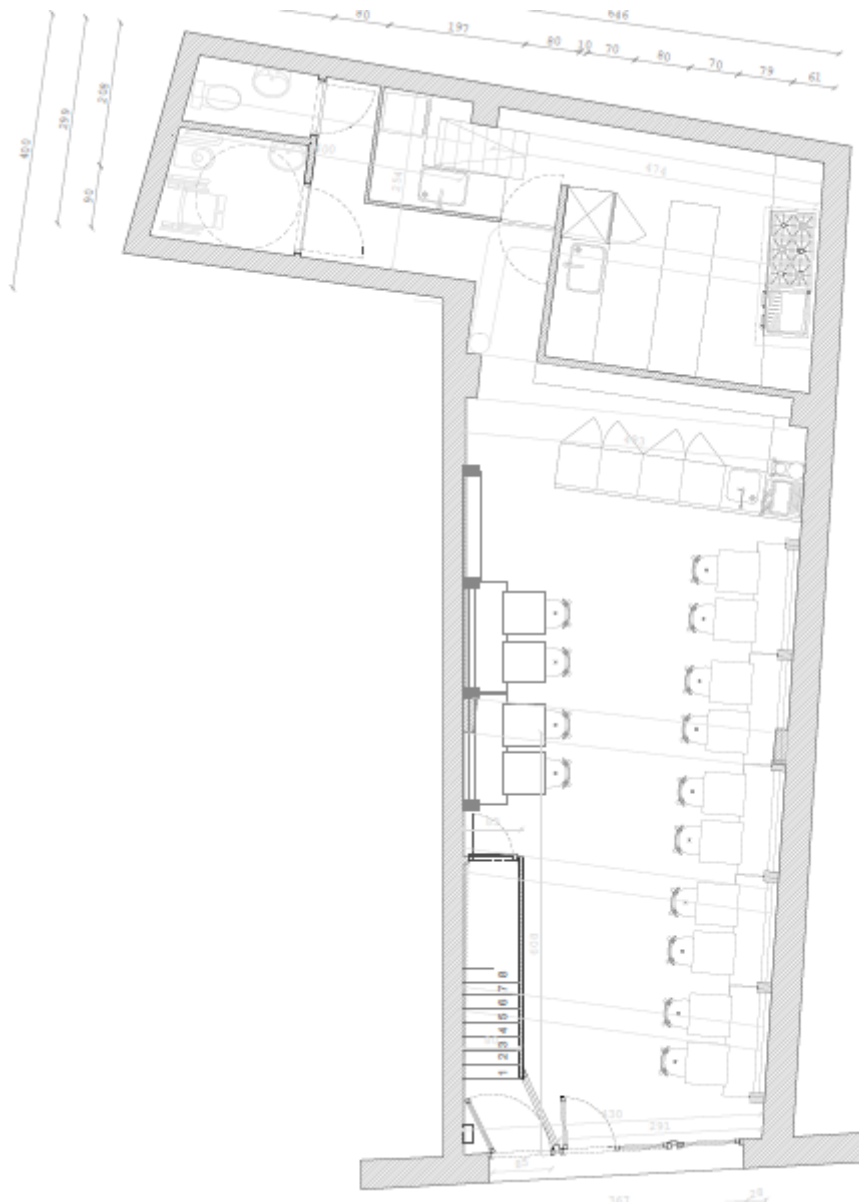
Fait à Bruxelles le .....



## Annexe 6 – Plan du restaurant, composition de la cuisine et de la salle

- A. Plan du restaurant
- B. Composition de la cuisine<sup>7</sup>
- C. Composition de la salle<sup>5</sup>
- D. Composition du bar

### A. Plan du restaurant



<sup>7</sup> La composition de la cuisine et de la salle est donnée à titre d'exemple et est non-exhaustive. Tous les éléments définitifs vous seront transmis ultérieurement.





## B. Composition de la cuisine

- **Gros matériel :**  
Four a convection air pulse, Four a convection 4 niveaux 60x40 + humidificateur, Four mixte électrique 6 niveaux, Lave vaisselle frontale + plonge, Fourneau 6 feux gaz, Hotte, Armoire frigo inox, Cellule de refroidissement, Trancheuse, Batteur mélangeur pétrin, Hachoir à viande, Tables de travail, Tables armoires avec portes coulissantes, Etagères
- **Petit matériel :**  
Balance, Bouilloire électrique, Centrifugeuse, Grille-pain, Machine à jus, Mixer/batteur, Robot coupe, Soupière, Sous videuse
- **Ustensiles :**  
1 Allume gaz/allumettes, 2 Bacs à couverts, Bac de mise en place/ conservation 25 de 2,5l et 15 de 5L, 1 Bloc couteaux ou support magnétique pour les couteaux, 1 Bol mesureur, 6 Casseroles, 1 Chalumeau, 1 Chinois, 2 Ciseaux, 1 Coupe œuf, 1 Couvercle micro-onde, Couverts de service, 1 Cuillère Parisienne (boule de melon), 4 Cuillères en silicone 40 cm (chaud et froid), 5 Cul de poule, 2 Décapsuleurs, 3 Distributeurs de sauce (bouteille en polyéthylène), 3 Économes, 1 Écumoire, 2 Entonnoirs, Emporte pièce, 1 Équeuter de tomates, 1 Essoreuse à salade, 12 Essuies de cuisine, Ficelle de cuisson, 3 Fouets, 1 Fourchette diapason, 1 Fusil à aiguiser, 3 Lèches plats, 3 Louches, 1 Mandoline, 4 Maniques, 1 Moulin à poivre, 1 Ouvre boîte, 1 Passoire, 1 Pince à glace, 2 Pinceaux en silicone, 3 Planches à découper à code couleurs + rangement, Plats, Poches à douille, 4 Poêles, Pot à épices, 1 Presse agrume manuel, 1 Presse ail, 1 Presse purée, 1 Râpes 4 faces, 1 Rouleau à tarte, 1 Set de 2 filtres à évier, 1 Siphons à Chantilly+ cartouche, 1 Sonnette ou système d'envoi, 3 Sous plats, 3 Spatules, Thermomètre pour les frigos, 1 Vide pommes, 1 Zesteur d'agrumes
- **Ustensiles :**  
1 Couverture anti-feu, Extincteurs, 1 Trousse de secours

## C. Composition de la salle

- **Salle :**  
25 Tables (mixte entre hautes et basses), 55 Chaises (mixte entre hautes et standards), 1 Chaise enfants, 1 Table à langer, 1 Chevalet extérieur
- **Vaisselle :**  
60 Assiettes creuses, 60 Assiettes entrées/ desserts, 60 Assiettes plates, 1 Bac à glaçons+ pince, 30 Bols, 20 Corbeilles/paniers à pain, 20 Coupes à desserts  
Couteaux 40 entrée/60 plats/40desserts, 4 Couteaux tout usage, 36 Cuillères soupe /36 café/24expresso, Fourchettes 40 entrée/60 plat/40 dessert, 3 Pelles à tartes, 12 Pichets 1/4L et 12 1/2L, 1 Planche à pain en bois, 3 Plateaux pour le service, 3 Plats à gâteaux + couvercles, Portes menus, 2 Pots à mousser le lait en inox, 12 Salières/poivriers, 2 Seaux à champagne/6 rafraîchisseurs de vin, Serviettes, Set de 2 filtres à évier, 3 Sommeliers, 6 Sucriers doseur, 36 Tasses café + 36 sous tasses, 18 Tasses à expresso + 18 sous tasses, 18 Tasses à thé + 18 sous tasses, 12 Théières, 2 Vacun vin + bouchons, 60 Verres eau/soft/bière/ 60 vin/12 thé menthe
- **Divers :**  
Cadres, Miroirs, Pictogramme toilette, interdiction de fumer, sortie de secours, extincteurs, Porte manteau/ crochet au mur, Pot à parapluies.



- **Entretien :**

Aspirateur, Balai, Brosse + ramassette, Brosse wc, Charlotte, Distributeur papier wc, Distributeur savon, Distributeur tork, Poubelle wc à pédale, Raclette sol et raclette vitres, Sceau, Torchon, Ventouse.

D. Composition du bar

Caisse, Tiroir-caisse, Cave à vin /frigo à vin, Étagères pour la vaisselle (verre, pichet), Étagères pour les vins, Évier + bouchon + grille+ égouttoir, Frigo bar 3 ou 4 portes, Lave verre + 2 cassiers  
Machine à café, Moulin à café, Tiroir pour le marc à café, Machine à glaçons+ pelle à glaçons  
Plan de travail, Poubelle

