

**Luxembourg
Urban
Garden**

**Appel à candidatures
pour un Pop-Up gastronomique
au CULTURE HUB dans
le Parc Municipal de la ville
de Luxembourg**

**Rendre
visible
l'invisible**

avec le soutien financier de



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



membre observateur



LUGA NORDSTAD
en partenariat avec



SOMMAIRE

1. Présentation générale	3
1.1. Description LUGA	3
1.2. Description Projet Gastronomique	3
2. Concept gastronomique	4
3. Fonctionnement	6
4. Équipements	6
5. Conditions particulières d'exploitation	8
6. Communication	10
7. Convention	10
8. Procédure et Conditions générales	11
8.1. Visite des lieux	11
8.2. Déroulement de la procédure	11
8.3. Groupement de bureaux/association momentanée	11
9. Dossier	12
10. Annexes fournies par la LUGA	17

1. Présentation générale

1.1. Description LUGA

LUGA – Luxembourg Urban Garden est une exposition plein air et éphémère de jardins urbains, d'installations paysagères et artistiques, de projets agricoles et de lieux de vie qui se déroulera du 7 mai au 18 octobre 2025 au Grand-Duché de Luxembourg.

L'exposition LUGA investira cinq sites emblématiques au Luxembourg - la vallée de l'Alzette, le parc municipal Edouard André, la vallée de la Pétrusse, le Kirchberg ainsi que la ville d'Ettelbruck à la Nordstad - et se concentre entre autres sur les thèmes de la préservation de l'environnement, de la production alimentaire locale, de saison et ou bio, de l'agriculture, de la viticulture, de l'écologie urbaine, de l'économie circulaire, etc.

Durant six mois, cette exposition unique, en grande partie gratuite, servira de laboratoire d'idées à ciel ouvert. Elle constituera une plateforme d'échanges et d'expérimentations, où chaque visiteur pourra contribuer à une réflexion collective sur le devenir de nos villes et pourra vivre l'expérience LUGA à travers une vaste programmation et plus de 1000 événements en lien avec les thématiques LUGA.

L'offre gastronomique et les espaces de restauration éphémères joueront un rôle essentiel dans l'accueil des visiteurs. Ils permettront de créer des stations de restauration conviviales, ainsi que des espaces dédiés à la détente et au bien-être. Ces lieux seront également l'occasion de faire découvrir les savoir-faire locaux, les produits saisonniers et régionaux, tout en valorisant le patrimoine culinaire du Luxembourg. Les valeurs et principes écologiques du concept gastronomique contribueront activement à promouvoir les valeurs de la LUGA. En mettant en avant des produits biologiques, locaux et de saison ainsi que les pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire, ces espaces ne se limiteront pas à la restauration et deviendront ainsi des lieux exemplaires de mise en œuvre de bonnes pratiques durables.

1.2. Description Projet Gastronomique

Au cœur du Parc Municipal Edouard André de la ville de Luxembourg, à proximité du Musée Vauban, sera installé l'un des trois « lieux de vie » de l'exposition LUGA : le Culture Hub.

Installé au niveau de la Pergola, sur un terrain d'environ 300 m² (**annexe1 – plan du site**), cet espace est légèrement surélevé à l'est par rapport au chemin adjacent, accessible par quelques marches. À l'ouest, il se situe quasiment au même niveau que le chemin qui traverse cette partie du parc, permettant ainsi un accès aux personnes à mobilité réduite (PMR).

Dans le cadre de la LUGA, une infrastructure sera installée au Culture Hub pour accueillir la programmation événementielle. Cette installation comprendra une scène, du mobilier événementiel et bien plus encore, permettant d'organiser des concerts de musique non amplifiée, des représentations diverses, ainsi que d'autres événements s'inscrivant dans la tendance « slow event » prônant des événements plus calmes, réfléchis et durables. Ce lieu, essentiel à la programmation, sera complété par un espace Pop-up gastronomique pour offrir aux visiteurs et participants des différents événements un lieu où ils pourront se restaurer et se rafraîchir.

Dans ce contexte, la LUGA offre une opportunité unique à un professionnel de la gastronomie d'installer son propre conteneur équipé pour un pop-up gastronomique au sein du Culture Hub. Ce conteneur permettra de proposer entre autres une cuisine locale, de saison, bio et équitable. Installé sur un site exceptionnel, cet emplacement offre la chance de faire vivre aux visiteurs de l'exposition une expérience culinaire inoubliable. La taille et la surface du conteneur devront s'adapter à l'emplacement et être validées par la LUGA.

Le candidat ou la candidate, désigné(e) ci-après comme « le/la Gastronomo », sera responsable de l'installation du conteneur Pop-up gastronomique à ses propres frais. Celui-ci devra être conforme à la législation en vigueur, être accepté par l'autorité compétente, correspondre aux exigences de la LUGA et garantir un déroulement et un fonctionnement sans faille de sa gastronomie.

La LUGA met à disposition environ cinquante places assises sur l'emplacement du Culture Hub. Si cette capacité s'avère insuffisante, « le/la Gastronomo » pourra, en accord avec la LUGA, installer à ses propres frais du mobilier supplémentaire, tel que des tables et des chaises, pour accueillir davantage de clients. Ce mobilier devra être en accord avec le « Look & Feel » ainsi que la Charte graphique de la LUGA. De plus, il devra respecter les normes de sécurité en vigueur pour le mobilier gastronomique et urbain.

Il est important de noter que la LUGA est un événement Antigaspi, tel que défini par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture (voir <https://antigaspi.lu/>). Par conséquent, le/la Gastronomo devra se conformer rigoureusement à la charte LUGA (**annexe 2**).

Pouvoir adjudicateur :	LUGA a.s.b.l. N° au Registre de Commerce et des Sociétés de Luxembourg : F12354
Siège social :	1, rue de la Congrégation L-1352 Luxembourg
Représenté par :	son conseil d'administration
Adresse postale :	110, avenue Gaston Diderich L-1420 Luxembourg
Personne de contact :	Ann Muller, Coordinatrice Générale
Téléphone :	00352 621 764432
E-mail :	info@luga.lu
Point de contact pour le présent dossier :	Paulo Faustino
Téléphone :	00352 4796 – 4417
E-mail :	paulo.faustino@luga.lu

2. Concept gastronomique

Le concept gastronomique proposé par « le/la Gastronomo » doit être en harmonie avec les valeurs et le concept de la LUGA – Luxembourg Urban Garden. La cuisine proposée doit être durable, responsable, locale, de saison et/ou bio, avec des plats frais et sains. Il est crucial de proposer des portions variées pour répondre aux besoins divers des visiteurs et éviter le gaspillage alimentaire. Le choix des boissons doit également refléter les valeurs de la LUGA, en favorisant des produits régionaux, locaux et/ou issus du commerce équitable.

Le concept gastronomique doit respecter toutes les réglementations en matière de sécurité alimentaire et intégrer le plan d'action PAN-Bio 2025 (voir <https://bio2025.lu/>) au maximum dans son concept.

« Le/la Gastronomiste » doit porter une attention particulière à l'approvisionnement en matières premières, en privilégiant les circuits courts, c'est-à-dire les produits locaux et régionaux en fonction des saisons, ainsi que ceux issus de cultures ou d'élevages responsables. Les produits en provenance d'Afrique, d'Asie, d'Amérique latine et des Caraïbes, tel qu'énoncé par l'ONG Fairtrade, doivent être certifiés Fairtrade ou équivalents (comme les jus d'orange, les bananes, le café, le thé, etc.).

Dans le cadre de la soumission de la candidature « le/la Gastronomiste » doit fournir une présentation générale, accompagnée d'une lettre de motivation et d'un CV des membres de l'équipe dirigeante (Critère 1). La lettre de motivation doit inclure une description des domaines d'expertise et des activités principales du « le/la Gastronomiste », expliquer sa motivation à participer à la LUGA – Luxembourg Urban Garden avec un pop-up gastronomique sur ce site pendant la période de l'exposition, et fournir des informations sur l'équipe dirigeante.

« Le/la Gastronomiste » doit préciser le type de gastronomie envisagée (Critère 2). Il/elle doit indiquer s'il s'agit d'une gastronomie à emporter ou avec service à table. Les plats proposés doivent être préparés sur place avec des ingrédients frais. Le menu doit inclure au moins 50 % de plats végétariens, voire végétaliens, et privilégier autant que possible les produits bio. Les plats contenant de la viande ou du poisson doivent provenir d'élevages luxembourgeois ou de la Grande Région, ou être certifiés. Les labels luxembourgeois tels que « Made in Luxembourg », « Sou schmaacht Lëtzebuerg », « Bio Lëtzebuerg et Demeter », « Biomaufel », « Oikopolis », et « Vins Crémants de Luxembourg » sont à favoriser. Cela s'applique également aux boissons, qu'elles soient alcoolisées ou non.

Le concept gastronomique de « le/la Gastronomiste » doit également intégrer le thème « Rendre visible l'invisible ». Cela signifie mettre en valeur des produits du terroir, en faisant découvrir ou redécouvrir des ingrédients oubliés ou méconnus, et proposer des plats innovants qui revisitent des produits traditionnellement utilisés dans la cuisine luxembourgeoise.

Il est impératif de minimiser le gaspillage et de prévenir les déchets à tous les niveaux. La directive européenne sur les manifestations éco-responsables doit être respectée. L'utilisation de vaisselle à usage unique, en plastique, en carton, en canettes, etc., est prohibée.

Le Pop-Up gastronomique au Culture Hub doit s'adresser à trois types de clientèle : les visiteurs de l'exposition LUGA Luxembourg-Urban Garden, les clients réguliers de la restauration, et les spectateurs des événements culturels. « Le/la Gastronomiste » devra répondre aux besoins de ces différents publics en proposant des repas de qualité et abordables, ainsi que des options de petite restauration et des encas pour l'après-midi, l'afterwork, et le soir. Le dossier de candidature doit inclure un exemple de menu, une petite carte, des snacks, une carte de boissons, ainsi que des choix de plats végétaliens, végétariens, à base de viande, de poisson, et autres.

« Le/la Gastronomiste » doit être en mesure de servir jusqu'à 500 clients par jour, voire davantage lors des journées de forte affluence, de manière fluide et dans un délai raisonnable. **« Le/la Gastronomiste » doit inclure dans le dossier trois références d'événements comparables en termes de taille et de complexité (Critère 3).**

De plus, les pratiques internes de fonctionnement de « le/la Gastronomiste » devront respecter l'environnement et le bien-être de son personnel. **Un organigramme ainsi qu'un schéma d'organisation général, les ressources en personnel nécessaire au bon fonctionnement de sa gastronomie doivent être inclus dans son concept (Critère 4).** « Le/la Gastronomiste » doit décrire d'une manière détaillée l'organisation globale pour la mise en place de sa gastronomie (incluant le montage et démontage). L'organigramme doit au moins inclure un graphique illustrant l'organisation générale et spécifique du personnel et du chargé(e) de projet.

Un rétroplanning détaillé avec une prévision de la mise en place et des étapes de réalisation de son concept de gastronomie doit faire partie du dossier de candidature (Critère 5). Le rétroplanning doit décrire la planification détaillée de toutes les étapes de la mise en place de son Pop-Up gastronomique : concept, mise en place du conteneur, période de fonctionnement, démontage et mise en état du lieu.

La LUGA organise une programmation culturelle et événementielle ponctuelle sur le site du Culture Hub, du jeudi au dimanche. Cette programmation inclut des spectacles vivants tels que des lectures, des concerts, des performances, et des spectacles culturels, en accord avec les thématiques et les valeurs de la LUGA. Les événements sont conçus pour éviter la pollution lumineuse et sonore, tout en respectant l'environnement (faune et flore) et les habitants du quartier. « Le/la Gastronomes » doit se conformer aux contraintes imposées par la LUGA lors de ces événements et, si nécessaire, proposer une offre gastronomique adaptée à chaque occasion.

Il est souhaité que « le/la Gastronomes » contribue également à la programmation culturelle et événementielle. Cette contribution sera un atout dans le processus de sélection. La programmation proposée par « le/la Gastronomes » doit s'aligner avec les thématiques et les valeurs de la LUGA, tout en respectant les contraintes du site, en évitant la pollution lumineuse et sonore, et en préservant l'environnement (faune et flore) du parc ainsi que les résidents du quartier. Les événements avec une forte sonorisation, tels que les fêtes ou les raves, ne sont pas autorisés. La proposition de programmation doit être élaborée en collaboration étroite avec l'équipe en charge de la programmation événementielle de la LUGA et validée par le Conseil d'Administration de LUGA Asbl. La LUGA se réserve le droit de veto si les événements proposés ne correspondent pas aux thématiques et valeurs de la programmation LUGA. Le concept et le rétroplanning de la programmation culturelle/événementielle doivent inclure une programmation type pour au moins un mois. **« Le/la Gastronomes » doit inclure ce concept dans son dossier de candidature (Critère 6).** La programmation culturelle/événementielle doit être finalisée et remise à la LUGA **au plus tard le 3 mars 2025.**

3. Fonctionnement

Les heures d'ouverture de la gastronomie au Culture Hub seront au moins les suivants, bien que « le/la Gastronomes » puisse choisir d'ouvrir à d'autres horaires, à condition que la fermeture nocturne ne dépasse pas 22h :

Lundi : optionnel, de 12h - 21h

Mardi : optionnel, de 12h - 21h

Mercredi : 11h30 - 21h

Jeudi : 11h30 - 22h

Vendredi : 11h30 - 22h

Samedi : 10h - 22h

Dimanche (et jours fériés) : 10h - 22h

4. Équipements

L'emplacement au Culture Hub pour le conteneur du Pop-Up gastronomique sera mis à disposition du « le/la Gastronomes » sans frais de location. Toutefois, tous les frais liés à l'installation du conteneur et à l'exercice de ses activités professionnelles seront à la charge du « le/la Gastronomes ».

« Le/la Gastronomiste » bénéficie de :

- Un emplacement d'accueil avec un revêtement minéral drainant pour mettre en place son équipement/conteneur gastronomique.
- Arrivées/connexions pour brancher son conteneur gastronomique : électricité, arrivée d'eaux, évacuation des eaux usées (la pose d'un compteur et la consommation est à la charge du « le/la Gastronomiste »).
- Cinquante places assises fournies par la LUGA (tables et chaises) dans l'emplacement du Culture Hub. Environ trente places assises supplémentaires informelles (poufs, transats, etc.) sont également prévues sous la pergola et dans les espaces verts environnants.
- Le chapiteau (dimension approximative 8mX10m) avec une scène en bois, prévus pour les événements pourront être utilisés par « le/la Gastronomiste », sous réserve d'accord préalable avec la LUGA, lorsqu'il n'y a pas d'événements LUGA.
- Un conteneur de stockage 2,8m x 2,4m est mis à disposition de l'exploitant pour son usage personnel.
- Un conteneur avec cinq WC et avec trois urinoirs et un conteneur toilette PMR.
- Une zone de stockage pour les poubelles et la gestion des déchets sera déterminée par la LUGA en étroite collaboration avec « le/la Gastronomiste » afin de l'adapter à ses besoins.

Le candidat est libre d'augmenter, à ses propres frais, la capacité d'accueil en concertation avec la LUGA, en respectant les codes visuels établis et la Charte Graphique LUGA (**annexe 3**) et les limites d'emplacements définies par la LUGA. Un plan et un descriptif du visuel, tel que prévu seront fournis par la LUGA. Un inventaire des équipements et installations LUGA et du « le/la Gastronomiste » sera établi ou au plus tard 8 jours avant l'ouverture du volet gastronomique au Culture Hub et devra être signé par « le/la Gastronomiste » et la LUGA. En cas d'acquisition de matériel supplémentaire par « le/la Gastronomiste » ou la LUGA au cours de l'exposition, l'inventaire doit être adapté. **Attention :** les normes de sécurité en vigueur pour le mobilier gastronomique/mobilier urbain doivent être respectés.

« Le/la Gastronomiste » doit fournir :

- L'équipement de cuisine et de bar, y compris un conteneur doté d'une cuisine fonctionnelle conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (avec séparateur de graisse obligatoire) ainsi que le stockage des matières premières selon les règles de l'art.
- « Le/la Gastronomiste » devra également garantir la sécurité et le stockage des installations, y compris le mobilier et le matériel technique fournis par la LUGA. La LUGA demande à « le/la Gastronomiste » de stocker et sécuriser le mobilier appartenant à la LUGA ainsi que le sien sous le chapiteau pendant la nuit. Cela s'applique aussi bien pendant l'exercice de ses activités que lors de son absence ou pendant les heures de fermeture de son espace gastronomique/du Culture Hub. Il/elle devra veiller à la gestion soignée de l'ensemble du site, incluant toutes les installations (scène, conteneurs, chapiteau, etc.), comme un bon père ou une bonne mère de famille.
- L'assurance du « le/la Gastronomiste » devra obligatoirement couvrir les risques habituels liés à l'exploitation d'un bar-restaurant et inclure une couverture spécifique pour les meubles, les installations et l'équipement mis à disposition par la LUGA et le volet événementiel de sa programmation.

- « Le/la Gastronom(e) » doit veiller à ce que le sol/gazon de l'emplacement du Culture Hub et des zones environnantes ne soient pas surmenés. Pour les livraisons, « le/la Gastronom(e) » doit veiller à ce que les camions/camionnettes/voitures de livraisons restent sur les routes asphaltées du parc. « Le/la Gastronom(e) » sera tenu(e) responsable de toute détérioration du gazon dû à des livraisons mal gérées. « Le/la Gastronom(e) » doit demander une autorisation auprès des services compétents de la ville pour un accès de livraison dans le parc.
- « Le/la Gastronom(e) » devra fournir tout l'équipement gastronomique, comme la vaisselle et les ustensiles de cuisine et doit prévoir l'équipement respectivement la logistique nécessaire pour le lavage de la vaisselle à usage multiple, son transport et son stockage. La loi interdit l'utilisation de vaisselle à usage unique. Un concept de tri des déchets conformément au concept de prévention et de gestion des déchets retenu est à fournir par « le/la Gastronom(e) ». La demande auprès de la Ville de Luxembourg (service Hygiène) pour la mise en place des poubelles nécessaires à son exploitation ainsi que la collecte des déchets sont à sa charge.
- Toutes les demandes d'autorisations pour l'exercice de sa profession et des événements ainsi que les assurances, la sécurité, l'hygiène, le nettoyage, etc. sont à charge du « le/la Gastronom(e) ».
- De façon globale, « le/la Gastronom(e) » ne doit pas perturber le fonctionnement des événements et des sites. Il doit effectuer ses prestations dans les règles de l'art et en accord avec la LUGA.
- « Le/la Gastronom(e) » recrute et rémunère le personnel en nombre et quantité suffisante pour l'exécution de toutes les prestations reprises dans de bonnes conditions et l'accomplissement des fonctions qui lui sont confiées. Il emploie ledit personnel sous sa seule responsabilité. Le personnel doit être à-même de parler au moins une des langues en usage au Luxembourg : Luxembourgeois, Allemand, Français, Anglais.
- Les prestations seront exécutées sous l'entière responsabilité du « le/la Gastronom(e) » qui devra se conformer strictement à la législation luxembourgeoise en vigueur, notamment en matière de législation du travail, de sécurité du personnel, de protection sociale, etc.
- « Le/la Gastronom(e) » dispose de personnel de relève en cas d'empêchement du personnel affecté au marché. Ce personnel de remplacement pour quelque cause que ce soit, doit connaître l'organisation du service afin de permettre un fonctionnement optimal.

5. Conditions particulières d'exploitation

Le lieu mis à disposition au Culture Hub est destiné à la fois à la programmation culturelle/événementielle de la LUGA et à l'exploitation d'un commerce de restauration/bar. « Le/la Gastronom(e) » s'engage à gérer le lieu avec soin et responsabilité.

Privatisation du site : la privatisation du site pour des événements organisé par « le/la Gastronom(e) » doit être préalablement approuvée par écrit par la LUGA. De plus, « le/la Gastronom(e) » doit garantir, à la demande des sponsors de la LUGA ou de l'Asbl LUGA elle-même, la mise en place de réceptions, déjeuners, dîners, afterworks ou autres formules gastronomiques lors d'événements privatisés. En contrepartie, la LUGA accordera à « le/la Gastronom(e) » l'exclusivité pour toute action liée au catering au Culture Hub.

Concession de Cabaretage : la gestion de la concession de cabaretage est de la responsabilité de « le/la Gastronom(e) », qui devra fournir une preuve de paiement de cette concession.

Conditions suspensives : la convention sera signée sous condition que « le/la Gastronom(e) » possède toutes les qualifications et autorisations requises pour l'exploitation d'un commerce de gastronomie.

Respect de l'environnement : « le/la Gastronom » doit respecter l'environnement du parc et du voisinage, en évitant toute pollution sonore ou lumineuse. La sonorisation lors des événements devra être adaptée à l'environnement, aussi bien en journée qu'en soirée. L'utilisation de générateurs pour l'alimentation en électricité/carburant est prohibée. « Le/la Gastronom » doit prévoir toutes les dispositions nécessaires pour atteindre le mieux possible une gastronomie « zero waste ». Pour favoriser le retour de vaisselle, un système de consigne peut s'avérer nécessaire. De manière générale, le /la Gastronom doit prendre toutes les dispositions pour prévenir la production de déchets, le « littering », l'endommagement de la végétation du parc, la pollution du sol, des eaux et de l'air.

Conformité légale : « le/la Gastronom » doit respecter toutes les lois relatives à l'exploitation de son commerce, notamment en matière d'hygiène, de santé et de social.

Gestion des déchets : « le/la Gastronom » doit établir et appliquer un concept de prévention et de gestion des déchets. Il/Elle doit utiliser exclusivement la zone de stockage mise en place par la LUGA pour les poubelles et la gestion des déchets et veiller à trier les déchets correctement dans les poubelles de tri fournies par la Ville de Luxembourg. Le tri de déchets inévitables devra être coordonné avec le Service Hygiène de la Ville de Luxembourg et être conforme au système de collecte des déchets. : « Le/la Gastronom » doit tout particulièrement tenir compte des nouvelles obligations qui entreront en vigueur en 2025 conformément à la loi luxembourgeoise sur les déchets.

Démontage et réparation : à la fin de la convention, « le/la Gastronom » est responsable du démontage, à ses frais, de toutes les installations et mobiliers qu'il/elle a mis en place, ainsi que de la remise en état impeccable du site. Il/elle est tenu(e) responsable de toute dégradation ou destruction du site Culture Hub causée par son activité gastronomique ou les événements qu'il/elle organise.

Entretien : l'entretien des aménagements végétaux du Culture Hub sera pris en charge par la LUGA. En revanche, l'entretien quotidien du site (surface, mobilier, conteneur, scène, déchets etc.) sera à la charge de « le/la Gastronom ». La LUGA Asbl se réserve le droit de faire appel à une entreprise de nettoyage aux frais de « le/la Gastronom » si le site n'est pas maintenu correctement.

Notification de dégâts : « le/la Gastronom » doit informer immédiatement la LUGA de tout dégât matériel, d'infrastructure ou d'installations végétales mises en place par la LUGA, qui pourrait mettre en danger les visiteurs ou porter préjudice au bon déroulement de la convention LUGA.

Responsabilité et assurance : « le/la Gastronom » est seul(e) responsable des dommages ou accidents pouvant survenir dans le cadre de l'exploitation de son commerce. Il/elle tiendra la LUGA indemne de toute responsabilité et de tout recours de tiers concernant les dégâts, désagréments, incidents, accidents ou dommages de toute nature. « Le/la Gastronom » est seul responsable des demandes d'autorisations (commodo, autorisation de bâtisse, débit de boissons, etc.). En conséquence, « le/la Gastronom » devra souscrire les assurances nécessaires auprès d'une compagnie agréée au Grand-Duché de Luxembourg, couvrant les risques d'incendie, dégât des eaux, risque locatif, recours des voisins, ainsi que toute autre assurance pertinente. La police d'assurance devra inclure une clause de renonciation de recours à l'égard de la LUGA Asbl et de la Ville de Luxembourg. Un certificat confirmant ces dispositions devra être émis par la compagnie d'assurances.

6. Communication

Dans le cadre de sa propre communication, « le/la Gastronom(e) » est invité(e) à suivre les instructions de la charte graphique de la marque LUGA disponibles en **annexe 3**. Le logo LUGA doit être présent sur tous les supports de communication relatifs à ses événements et doit être soumis pour validation au département communication de la LUGA. La distribution de flyers publicitaires personnels sur le territoire de la LUGA est autorisée, mais doit également être validée par la LUGA. En retour, « le/la Gastronom(e) » doit fournir à ses clients des matériaux d'information, de publicité et de promotion de la LUGA.

La communication numérique (green digital solutions) de « le/la Gastronom(e) » doit être priorisée par rapport à la communication imprimée, dont le tirage doit être ajusté aux besoins réels pour éviter le gaspillage. L'utilisation de papier recyclé, certifié FSC ou équivalent, ainsi que d'encre respectueuses de l'environnement (ou encres alimentaires si nécessaire), est recommandée. Il est également préférable que l'impression des supports de communication soit réalisée au Luxembourg. Les objets promotionnels ou produits de merchandising distribués dans le cadre de la Pop-Up Gastronomie au Culture Hub doivent être durables et recyclables. Les supports de communication, qu'ils soient digitaux ou imprimés, ainsi que les systèmes de guidance doivent respecter les normes d'accessibilité pour le public.

La LUGA Asbl se réserve le droit de demander le retrait de toute publication ou communication qui pourrait nuire à son image ou ne correspondrait pas à ses valeurs. Le recyclage des supports de communication ou des produits de merchandising non utilisés pour la Pop-Up Gastronomie au Culture Hub est obligatoire.

Pour des raisons de protection des droits d'auteur, ni le café (sous toutes formes) ni le matériel associé ne peuvent utiliser le nom ou le logo de la LUGA.

7. Convention

Les modalités de l'exploitation sont encadrées par une convention.

La durée de la convention inclut les périodes de montage et de démontage de l'exploitation du « le/la Gastronom(e) ». Toutes les charges d'exploitation sont à la charge de « le/la Gastronom(e) », y compris tous les frais liés à son activité tels que la consommation d'énergie, d'eau et l'enlèvement des poubelles/déchets. La taxe de canalisation est également à la charge de « le/la Gastronom(e) ». Il n'y aura pas de frais de location du site pendant la période de montage, d'exploitation et de démontage.

8. Procédure et Conditions générales

8.1. Visite des lieux

Une visite des lieux pour les soumissionnaires intéressés sera organisée le 27 septembre 2024 à 14h00 sur le site Culture Hub au parc municipal - Pergola.

8.2. Déroulement de la procédure

Le présent calendrier est donné à titre indicatif et peut être modifié. En cas de changement, les opérateurs économiques concernés en seront informés par écrit.

Sujet	Heure	Date/durée
Publication		12/09/2024
Date limite de réception des questions	12h00	07/10/2024
Envoi des réponses		12/10/2024
Réception des offres	15h00	17/10/2024
Période d'évaluation		18/10/2024 - 18/11/2024
Notification des résultats		19/11/2024
Phase de contractualisation		21/11/2024 - 30/11/2024
Adjudication de la mission		03/12/2024
Commande		06/12/2024
Début des prestations		01/04/2025

8.3. Groupement de bureaux/association momentanée

La LUGA considère qu'il est préférable que « le/la Gastronomes » dispose de toutes les compétences nécessaires pour exécuter le présent marché, soit en interne, soit en ayant recours à la sous-traitance (ci-après dénommé « Sous-traitant »).

Une offre présentée par un groupement ou une association momentanée est acceptée, à condition que chaque membre (ci-après dénommé : « Partie ») respecte individuellement, dans le cadre de ses prestations/compétences, les exigences du présent appel à candidatures Gastronomie.

« Le/la Gastronom(e) » se présentant sous forme de groupement/association momentanée doit être représenté(e) par une personne morale (ci-après dénommée : « Mandataire ») disposant de tous les pouvoirs de décision et pouvant engager « le/la Gastronom(e) » unilatéralement, tant en phase de soumission qu'en phase d'exécution du marché.

Le représentant légal (personne physique) de la personne morale, ou un délégué désigné d'un commun accord avec la LUGA, sera le Porte-Parole du Mandataire et l'interlocuteur principal auprès de la LUGA asbl. Les membres d'un groupement/association sont solidairement et indivisiblement responsables envers la LUGA asbl et les tiers.

Si, en phase de soumission, un Sous-traitant ou une Partie d'un groupement/association momentanée doit se retirer du marché pour quelque raison que ce soit (y compris en cas de non-conformité), la LUGA se réserve le droit d'écarter l'offre de « le/la Gastronom(e) » dans son ensemble ou de l'accepter à condition que la Partie défaillante soit remplacée par une entité satisfaisant les critères d'exclusion, de conformité et les conditions minimales de participation. Par la suite, l'évaluation de « le/la Gastronom(e) » sera refaite sur la base des critères de sélection et d'attribution.

9. Dossier

Critères d'exclusion*

a.1	Infraction au code pénal	Extrait de casier judiciaire datant de moins de 3 mois et ne pouvant être postérieure à la date de remise de l'offre finale
a.2	Paiement des impôts	Attestation de non-obligation : impôts - datant de moins de 3 mois et ne pouvant être postérieure à la date de remise de l'offre finale
a.3	Paiement des taxes	Attestation de non-obligation : TVA - datant de moins de 3 mois et ne pouvant être postérieure à la date de remise de l'offre finale
a.4	Paiement des cotisations de sécurité sociale	Attestation de non-obligation : cotisations de sécurité sociale - datant de moins de 3 mois et ne pouvant être postérieure à la date de remise de l'offre finale

**Les documents demandés sont également obligatoirement à fournir par les éventuels Parties ou Sous-traitants de l'Opérateur économique.*

Conditions minimales de participation

Une preuve d'expérience d'au-moins 3 ans dans le domaine de la restauration et/ou du catering de l'événementiel est requise.

Il est également nécessaire de fournir des références démontrant la capacité à gérer des événements ponctuels accueillant jusqu'à 500 personnes.

Critères de sélection

1	La présentation générale du candidat incluant une lettre de motivation et CV des membres de l'équipe dirigeante.	15 points
2	Concept de la gastronomie détaillant le type de gastronomie envisagée.	45 points
3	Trois références d'évènements comparables en termes de taille et de complexité.	15 points
4	Concept d'exploitation comprenant un organigramme, l'organisation générale et les ressources nécessaires en personnel.	7,5 points
5	Retroplanning : prévision de la mise en place et des étapes de réalisation.	2,5 points
6	Programmation culturelle/événementielle Culture Hub.	15 points
		100 points

Critère 1 : La présentation générale du candidat (15 points)

Présentation générale de « le/la Gastronomes » : description générale de l'entité candidate

Champs d'activités : domaines d'expertises et activités principales

Lettre de motivation : motivation pour la candidature

CV des membres de l'équipe dirigeante : présentation des expériences et compétences acquises

Critère 2 : Concept de la Pop-Up gastronomie envisagée (45 points)

1. Concept général de gastronomie incluant type de gastronomie, type de conteneur gastronomique et aménagement intérieur, chemins d'approvisionnement des matières premières, provenance des produits locaux, de saison et bio, concept de prévention et de gestion des déchets, type de vaisselle utilisée avec système de lavage, stockage matériel, etc.

Total : 21 points

2. Types de menus selon les saisons : Carte/menu midi, Petite carte, Snacks, Carte/menu soir, Carte boissons.

Total : 7 points

3. Types de plats selon les saisons : Végétariens, Végans, Viande ou poisson, Snacks, Enfants

Total : 7 points

4. Concept Anti-Gaspi

Total : 10 points

Critère 3 : Trois références d'évènements comparables (15 points)

Trois références : présentation de trois projets similaires de gastronomie en termes de nature, taille et complexité par rapport au présent projet (chaque référence est évaluée de manière égale (1/3 de la note finale)).

Critère 4 : Concept d'exploitation (7,5 points)

Organisation générale :

Description de l'organisation générale pour le projet.

Organigramme :

Personnel : interne, externe, saisonnier, étudiants, etc.

Le/la chargé(e) de projet : identification et rôle du responsable de projet durant la LUGA y compris phase de montage et de démontage.

Critère 5 : Retroplanning de la mise en place (2,5 points)

Présentation du retroplanning : planification détaillée de la mise en place.

Critère 6 : Programmation culturelle/événementielle Culture Hub (15 points)

Exemple d'une programmation culturelle pour 1 mois dans le Culture Hub.

Principes de la LUGA pour l'évaluation des critères :

- Alignement avec le lieu et les valeurs de la LUGA : les concepts doivent être en harmonie avec le site et refléter les valeurs de la LUGA
- Approches innovatrices et respectueuses de l'environnement : la LUGA privilégie les solutions novatrices qui respectent la planète
- Valorisation de la cuisine luxembourgeoise : l'exploitant doit mettre en avant les spécificités culinaires, les produits alimentaires locaux, de saison et bio du Luxembourg
- Conformité à la Charte de la LUGA : les propositions doivent respecter la charte établie par la LUGA
- L'approche sociale, y compris la politique de prix, ainsi que l'éco-responsabilité sont essentielles. La LUGA aspire à être un modèle en matière de durabilité, d'éco-responsabilité et de d'inclusion sociale
- Jusqu'à 100 points peuvent être attribués en fonction de la conformité aux principes et aux critères définis.

Remise des offres

Les offres doivent être soumises conformément aux délais et horaires spécifiés ci-dessus.

Les documents doivent être remis en français et/ou en allemand.

Généralités

Structuration du document de l'appel à candidatures Gastronomie

Critères d'exclusion
1.1 Infraction au code pénal
1.2 Paiement des impôts
1.3 Paiement des taxes
1.4 Paiement des cotisations de sécurité sociale
Condition minimum de participation
2.1 Preuve de trois années d'expérience dans le domaine de la restauration et/ou catering de l'évènementiel
2.2 Preuve, sous forme de références, de la capacité à gérer jusqu'à 500 personnes par jour ou lors d'événements ponctuels
Critères de sélection
3.1 La présentation générale du candidat, lettre de motivation et CV des membres de l'équipe dirigeante
3.2 Concept de la gastronomie envisagée
3.3 Références d'événements similaires en termes de taille et de complexité
3.4 Concept d'exploitation : organigramme, organisation générale et ressources personnel
3.5 Retroplanning de la mise en place et des étapes de réalisation
3.6 Programmation culturelle/évènementielle envisagée dans le Culture Hub sur les journées libres

Format de la remise des documents

Les offres, ainsi que tous les documents requis, doivent être soumis en version informatique au format pdf, organisés selon l'arborescence décrite précédemment.

Soumission des dossiers de candidatures

Les dossiers de candidatures de l'appel à candidatures Gastronomie doivent être envoyés par courriel à l'adresse suivante : info@luga.lu

Pour les dossiers volumineux, veuillez utiliser une plateforme de transfert de fichiers telle que www.wetransfer.com ou similaire.

Les offres peuvent être soumises jusqu'au 17.10.2024 à 15h00.

Engagement de « le/la Gastronom »

Le présent document constitue une partie intégrante du marché. Il engage « le/la Gastronom » tant lors de la phase de sélection que durant l'exécution du marché. Par sa signature, « le/la Gastronom » s'engage à respecter les clauses et conditions énoncées. Il/Elle s'engage également à mettre en œuvre, au cours de l'exécution du marché, les propositions et solutions présentées dans le cadre des critères de sélection et d'attribution.

....., le/...../2024

L'Opérateur économique (nom de l'Opérateur économique) :

.....

Représenté par (son représentant légal) :

.....

10. Annexes fournies par la LUGA

Annexe 1 : HUB du Parc Municipal - Pergola : Plan des installations

Annexe 2 : Charte éco-responsable LUGA

Annexe 3 : Charte graphique LUGA



**Appel à candidatures
Gastronomie - LUGA 2025
LUGA Hub
Parc Municipal**

→ Annexes



Luxembourg Urban Garden

ANNEXE 1 Plan des installations HUB du Parc Municipal - Pergola



Ambiance terrasse restauration



Ambiance sous la pergola



Ambiance dans le gazon



Tente événementielle

Images d'ambiance non-contractuelles

HUB du Parc Municipal -Pergola
Plan des installations
Format : A3

09.09.2024

Ce plan de principe est sujet à modifications et n'engage pas la LUGA asbl.



avec le soutien financier de



membre observateur



LUGA NORDSTAD
en partenariat avec





Luxembourg Urban Garden

ANNEXE 2

Charte d'engagement et d'actions éco-responsables dans le cadre de l'exposition LUGA 2025

La charte éco-responsable LUGA est un engagement à respecter et à signer. Elle vise à garantir l'intégration des préoccupations environnementales et sociétales sur l'ensemble de la manifestation LUGA. Les porteurs de projets sont invités à respecter les consignes de la charte LUGA.

VUE GÉNÉRALE

- 1. Aménagements, installations et événements**
- 2. Gestion des ressources naturelles**
- 3. Alimentation et boissons**
- 4. Gestion des déchets**
- 5. Pollution lumineuse et sonore**
- 6. Mobilité**
- 7. Marketing et communication**

ANNEXE 2

Charte d'engagement et d'actions éco-responsables dans le cadre de l'exposition LUGA 2025

La LUGA se déroule dans les espaces verts et les zones urbaines de la Ville de Luxembourg et de la Nordstad. Les porteurs de projet respectent la charte dans le cadre de l'exposition LUGA de mai à octobre 2025 et durant l'ensemble des actions réalisées avant (ex : programme Semer en 2023, Récolter en 2025) et après l'exposition. Les aménagements, les installations, les événements et les actions de promotion doivent être conçus de manière à intégrer et respecter les points suivants :

1. AMÉNAGEMENTS, INSTALLATIONS ET ÉVÈNEMENTS

- La réglementation du Services Parcs de la Ville de Luxembourg est de rigueur
- Les aménagements doivent être entretenus sans produits phytosanitaires
- L'utilisation de la tourbe est proscrite
- L'utilisation de bois régional et/ou européen certifié FSC ou PEFC est impératif sauf si le bois est récupéré et qu'il réalise sa deuxième vie au sein de la LUGA
- L'éco-conception des aménagements et des installations est à intégrer et les structures modulaires ou démontables sont à privilégier
- L'utilisation des matériaux à usage unique est à éviter autant que possible
- Le paillage et la couverture des sols se fera uniquement avec des matériaux naturels et biodégradables
- Le recours aux plantes invasives pour les aménagements intérieurs ou extérieurs est proscrit
- La protection de la biodiversité est à garantir et les habitats naturels de la faune et de la flore sont à préserver
- Les événements organisés sur les territoires LUGA ou dans les espaces aménagés doivent respecter les sites et restituer les lieux et le matériel en l'état
- Les matériaux de scénographie, les stands d'information et tout autre matériel nécessaire dans le cadre des événements doivent idéalement s'inscrire dans une logique d'économie circulaire
- Les recommandations de Green Events sont à respecter autant que possible

2. GESTION DES RESSOURCES NATURELLES (EAU / ÉNERGIE)

- Le gaspillage des ressources naturelles doit être évité
- L'arrosage des espaces végétalisés doit de préférence se faire dans un circuit d'eau fermé ou à partir de la récupération d'eau
- Le recours aux circuits électriques existants est à privilégier. L'utilisation d'autres sources d'énergies est tolérée si l'accès au réseau est impossible ou insuffisant
- Le recours aux parasols chauffants n'est pas autorisé
- Le recours à la climatisation des espaces fermés est possible au delà de 38 degrés. Les abris et les systèmes de climatisation naturelle sont à privilégier
- Les toilettes mobiles doivent être écologiques ou raccordées à la canalisation et le cas échéant être munies d'économiseur de chasse d'eau
- Les robinets doivent être munis d'économiseurs

3. ALIMENTATION ET BOISSONS

- Les restaurateurs doivent justifier d'une certification PAN BIO
- Les produits alimentaires proposés doivent être de saison, obligatoirement tracés et idéalement issus de la production locale ou d'une production d'un rayon maximal de 350km
- Une alternative végétarienne et/ou végan aux assiettes-repas du menu est à prévoir
- Le gaspillage alimentaire est à éviter et une alternative pour les produits invendus est à proposer (distribution solidaire)
- Les portions alimentaires doivent être idéalement adaptées en fonction de la faim, de l'âge ou de la taille
- La distribution gratuite de l'eau sur le stand est à garantir si celui-ci est connecté au réseau d'eau potable en complément des fontaines publiques
- Une alternative aux sodas sucrés en cas de vente de boissons est à prévoir
- Les produits alimentaires et les boissons sont idéalement certifiés commerce équitable et/ou label bio de l'Union européenne

ANNEXE 2

Charte d'engagement et d'actions éco-responsables dans le cadre de l'exposition LUGA 2025

4. GESTION DES DÉCHETS ET NETTOYAGE

- Une réduction active des déchets à la source est à intégrer
- La vaisselle à usage unique doit être munie d'un label biodégradable ou compostable dans le cas où la vaisselle en dur ou consignée n'est pas possible (bols, bouteilles, tasses, couverts...)
- Les sacs biodégradables doivent remplacer les sacs en plastiques interdits sur le site
- Le tri des déchets devant et derrière les coulisses est à garantir sur l'ensemble des territoires
- Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être respectueux de l'environnement et de la condition animale

5. LUTTE CONTRE LA POLLUTION SONORE ET VISUELLE

- La pollution sonore et lumineuse est à éviter dans l'ensemble des aménagements et espaces verts de l'exposition
- Les installations sonores et lumineuses doivent respecter l'environnement naturel et préserver la faune et la flore
- Les éclairages et les systèmes sonores à basse consommation énergétique sont recommandés
- L'ensemble des appareils électriques/générateurs utilisés sur les sites doivent être éteints en fin de journée

6. MOBILITÉ

- Le covoiturage et la mutualisation des véhicules pour les livraisons et le démontage sont à privilégier
- Le recours aux transports en commun gratuits et à la mobilité douce est vivement recommandé
- Les installations, les aménagements et les événements doivent garantir l'accès aux personnes à mobilité réduite lorsque le site le permet
- L'accueil et l'accessibilité du public doivent s'inscrire dans une démarche éthique, citoyenne et responsable

7. MARKETING ET COMMUNICATION

- Dans le cadre de la communication d'un événement partenaire LUGA, le porteur de projet est invité à télécharger et respecter les instructions de la charte graphique de la marque
- Le logo LUGA devra être apposé sur l'ensemble des supports de communication dans le cadre d'un événement partenaire de l'exposition et devra être soumis pour validation au département communication
- La distribution de flyers publicitaires sur les territoires de la LUGA doit être validée par la LUGA
- La communication digitale (green digital solutions) doit primer sur la communication imprimée dont le tirage doit être ajusté aux besoins réels, elle doit être conçue de manière à minimiser la consommation d'énergie
- L'utilisation d'un papier recyclé ou certifié et des encres respectueuses de l'environnement sont à privilégier
- Les objets promotionnels ou produits de merchandising doivent être durables
- Les supports de communication digitaux, imprimés et les systèmes de guidance doivent être conçus de manière à intégrer les normes d'accessibilité au public

La LUGA Asbl se réserve le droit de modifier la charte LUGA. Le cas échéant les porteurs de projets seront informés des changements.

LUGA Asbl

Le porteur de projet

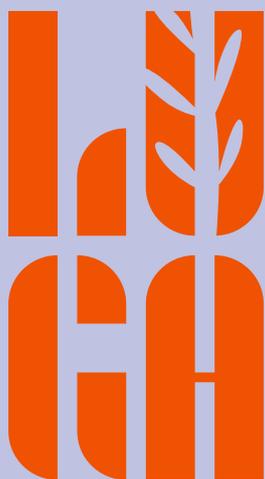
.....

.....



Luxembourg Urban Garden

ANNEXE 3 Charte graphique LUGA 2025



brand guidelines

18.03.2024



avec le soutien financier de



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



membre observateur



LUGA NORDSTAD
en partenariat avec





ANNEXE 3 Charte graphique LUGA 2025

brand guidelines Les variantes du logo

Le positionnement du logo et de son baseline est libre dans les supports.
Toutes les combinaisons de couleurs possibles sont autorisées, pour autant qu'elles soient bien lisibles.

brand guidelines L'univers graphique



avec le soutien financier de



membre observateur



LUGA NORDSTAD
en partenariat avec



ANNEXE 3 Charte graphique LUGA 2025



#2b7162 C80 M30 Y60 K20 Pantone 335 C Pantone 335 U RAL 6016	#f0e400 C11 M0 Y92 K0 Pantone 3955 C Pantone 3955 U RAL 1016	#0033cc Pantone 2736 C Pantone 072 U RAL 5002	#cc8a1c C17 M47 Y95 K6 Pantone 3445 C Pantone 124 U RAL 1005	#c4de85 C25 M0 Y59 K0 Pantone 7492 C Pantone 7492 U	#f05203 C0 M78 Y98 K0 Pantone 021 C Pantone 021 U RAL 2004	#b1c2e0 C28 M22 Y2 K0 Pantone 2099 C Pantone 2092 U	#4b0082 Pantone Violet C Pantone 2091 U
#ff9966 Pantone 135C Pantone 2023 U	C167 M0 Y43 K0 Pantone 3265 C Pantone 3265 U	##### C0 M0 Y0 K0	#7c3100 C32 M81 Y100 K43 Pantone 403 C Pantone 175 U RAL 8011	#d8b678 C16 M27 Y58 K4 Pantone 7502 C Pantone 7502 U RAL 1002	#000000 C0 M0 Y0 K100 Pantone Black C Pantone Black U RAL 9017	#63de85 Pantone 7479 C Pantone 7479 U	#f3efec C6 M6 Y8 K0 P Warm Gray 1 C P Warm Gray 1 U RAL 9002
C45 M22 Y100 K6 Pantone 2305 C Pantone 309 U	C50 M0 Y70 K0 Pantone 576 C Pantone 576 U	C90 M100 Y10 K2 Pantone Violet C Pantone 2091 U	C0 M51 Y60 K0 Pantone 135C Pantone 2023 U	C58 M0 Y63 K0 Pantone 7479 C Pantone 7479 U	C94 M76 Y0 K0 Pantone 2736 C Pantone 072 U	#004ab2 Pantone 3265 C Pantone 3265 U	#f0cc00 C30 M5 Y100 K0 no equivalent Pantone
#eac2c7 C8 M30 Y16 K0 Pantone 501 C Pantone 501 U RAL 3015	#c5e3d7 C28 M0 Y20 K0 P Green 0921 C Pantone 9524 U	#9900ff Pantone 814 C Pantone 814 U	#ffff0a C0 M0 Y70 K0 Pantone 3945 C Pantone 3945 U	#b8bc20 C35 M13 Y97 K0 Pantone 397 C no equivalent U	#4e941d C65 M15 Y100 K5 Pantone 2207 C Pantone 376 U RAL 6017	...	

Certaines teintes sont uniquement destinées pour les écrans, d'autres uniquement pour l'impression. Certaines conviennent bien aux deux. La palette peut-être complétée à l'infini selon les besoins.

brand guidelines Les couleurs



Les pictogrammes sont essentiellement issues des formes du logo.

brand guidelines Les éléments graphiques

avec le soutien financier de



membre observateur



LUGA NORDSTAD
en partenariat avec

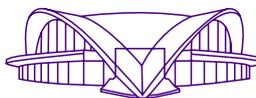
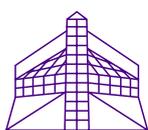


ANNEXE 3 Charte graphique LUGA 2025



Les éléments graphiques

brand guidelines



Style filaire, minimaliste et géométrique pour les immeubles ou monuments.



Les partenaires

brand guidelines

avec le soutien financier de



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



membre observateur



LUGA NORDSTAD
en partenariat avec



avec le soutien financier de



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



membre observateur



LUGA NORDSTAD
en partenariat avec



Pour toute communication, il faut respecter cette représentation des partenaires.

