



Fondation pour l'égalité de genre

## APPEL à PROJETS

### Et CAHIER DES CHARGES

#### GESTION DU « CAFE DE LA COLLECTIVE »

BD DES PHILOSOPHES 20 – 1205 GENEVE

#### Préambule

La Fondation pour l'égalité de genre (FEG) a été créée en 2022 pour porter le projet de La Collective, un lieu unique qui rassemblera dès 2027 des logements, une crèche-garderie, des services pour les femmes et minorités de genre, des bureaux associatifs ainsi qu'un café-restaurant, une bibliothèque, un espace de co-working et des activités culturelles tout public. La Collective se situe au 20 Bd des Philosophes, à deux pas de Plainpalais, de l'Université et des HUG. Formée de 2 immeubles mitoyens pour une surface totale de 3500m<sup>2</sup> sur 8 niveaux, La Collective accueillera chaque jour 20 femmes résidentes, une cinquantaine de professionnelles des associations et des dizaines d'usagèr-exs de la bibliothèque, des cours et ateliers, familles de la crèche, visiteuses des expositions, etc. Une vingtaine de salles de toutes tailles seront disponibles à la location pour des associations locataires ou externes, afin d'organiser tout type d'événements (réunions, formations, fêtes, apéritifs...).

La vision de la Fondation est de contribuer à construire une société inclusive, axée sur la justice sociale, l'égalité et la dignité humaine, où le pouvoir d'action des femmes et des minorités de genre est effectif tant à l'échelle individuelle que collective. Son idéal d'égalité est celui d'un monde où le genre ne constitue plus un facteur de violences et de discriminations.

Le *Café de la Collective* (le nom reste à déterminer avec la future exploitante-x) est un café-restaurant organisé pour être un lieu de vie, de rencontres, de convivialité, de créativité, de partage et d'échanges. La restauration est un moyen de toucher un public large au service des valeurs de La Collective.

Ce lieu doit être en phase avec notre volonté d'ouverture et de lutte contre les discriminations. C'est une de nos valeurs et une de nos priorités. Il permet en outre de décroisonner/faire se rencontrer les générations et les groupes sociaux pour construire une société plus juste, plus égalitaire et éco-féministe.

La FEG souhaite que l'exploitation du Café participe à la vie de La Collective et du quartier tout en étant conduite en phase avec ses valeurs et missions. Elle désire que cet établissement soit un lieu accueillant, offrant des prestations de qualité (boissons, restauration et événements), et ouvert à toutes catégories de la population et en particulier les femmes usagères de La Collective. Sa gestion doit donc être prioritairement orientée sur les besoins de la Collective en termes d'horaires d'ouverture et de clientèle car il en est une partie intégrante.

**Nous recherchons donc une personne (ayant la patente !) qui partage cette vision engagée et soit prête pour lancer cette nouvelle aventure avec nous !**

**Le modèle de gestion étant encore très ouvert, il est demandé aux personnes qui souhaiteraient répondre à cet appel à projet d'intégrer dans leur proposition une réflexion sur le mode de gouvernance du futur Café.**

## **Article 1 - Contexte, Objectifs et publics cible du Café**

### Présentation du café

Le café devra répondre aux principes suivants :

- Un lieu convivial, chaleureux et intergénérationnel
- Un esprit créatif et évolutif, ouvert aux valeurs sociales et écologiques
- Une cuisine simple, de qualité et gouteuse, faite maison, avec une carte « à toute heure »
- Un accueil chaleureux de tous les publics
- Des tarifs adaptés aux familles et aux personnes précaires (le volet solidaire du café pourra faire l'objet d'un financement spécifique de la part de la FEG)
- Ouvert en journée et en soirée, et obligatoirement lors des événements d'envergure organisés à ou par La Collective
- Un intérêt marqué et une ouverture aux activités culturelles se déroulant dans la maison

Les locaux à disposition se répartissent sur 3 niveaux et en intérieur/extérieur et sont détaillés ci-dessous – voir plans en annexe.

- Nombre de couverts estimés en intérieur : rez de chaussée: 38; 1er étage/co-working: 28
- Nombre de couverts estimés en extérieur (terrasse sur les 2 trottoirs) : 24
- Locaux sur 2 étages : environ 164m<sup>2</sup>
  - Entrée environ 20m<sup>2</sup> (hall d'entrée), avec 2 entrées: coté Philosophes et coté Accueil de La Collective; dont 10m<sup>2</sup> seront dédiés à une surface de vente Les Ptites Fringantes, géré par l'association SOS femmes (vêtements de seconde main pour femmes et ventes popup de créatrices locales)
  - Salle restaurant et zone comptoir: au rdc : environ 72m<sup>2</sup>; au 1er étage : environ 45 m<sup>2</sup>
  - Cuisine 27m<sup>2</sup>
  - 2 WC visiteuses de La Collective et client-exs du café (dont 1 PMR)
  - Terrasse non couverte environ 30m<sup>2</sup>
  - possibilité de faire une salle d'environ 90m<sup>2</sup> au 1er étage pour des événements culturels ou autres privatisations
- 1er Sous-sol - espaces réservés au café-restaurant (accessibles par escalier et ascenseur):
  - Local de stockage de 32 m<sup>2</sup> dont chambre froide de 9 m<sup>2</sup> avec local poubelles de 10m<sup>2</sup> attenant
  - Vestiaire de 6m<sup>2</sup> et WC douche lavabo, environ 4 m<sup>2</sup>

### Objectifs du café :

- Culinaire : partager un repas dans un cadre sécurisant, accueillant et convivial,
- Social et solidaire, favorisant la mixité sociale et l'inclusion
- Culturel

### Publics cibles du café:

- les usagères de La Collective : personnel des associations (environ 60 personnes), résidentes (20), visiteuses de la bibliothèque, des expositions et événements, participant-exs aux cours, organisatrices d'événements (besoins en catering), utilisatrices de l'espace co-working

- les familles et notamment les mercredis et samedis et/ou dimanches
- les jeunes /étudiant-exs
- les habitant-exs du quartier et les personnes y travaillant
- les associations et la communauté féminine/féministe pour leurs événements

## **Article 2 – Ouverture**

- Le Café pourrait être ouvert du lundi au samedi au minimum de 8h à 20h, ainsi que certains soirs chaque semaine (à discuter). Les jours de fermeture sont choisis d'entente avec La Collective.
- Le Café pourra également être ouvert le dimanche.
- Les dates des vacances annuelles seront fixées d'entente avec la Collective.

## **Article 3 – Utilisation des locaux et des terrasses**

L'établissement comporte deux salles (S1 et S2) et potentiellement 2 terrasses (T1 et T2) :

- La salle principale (au rdc - S1 sur le plan) d'une surface de 70 m2, est consacrée principalement à l'utilisation de café / restaurant, et la seconde salle (au 1<sup>er</sup> étage - S2 sur le plan) de 45 m2 est pensée pour accueillir, selon les jours, familles et personnes en co-working gratuit, avec impératif de consommer au café-restaurant (selon des modalités à définir ensemble).
- Les 2 potentielles terrasses à disposition de l'établissement (T1 et T2 sur le plan), d'une surface d'environ 30 m2, se trouvent sur les larges trottoirs Bd des Philosophes et Rue Pearl Grobet Secrétan. La terrasse côté Rue Pearl Grobet-Secrétan est encore incertaine, selon les aménagements vélos qui seront décidés par la Ville de Genève. Les autorisations d'exploiter ces espaces seront à faire par la future exploitante-x auprès de la Ville de Genève. A noter que la FEG a initié une demande de piétonnisation de la Rue Pearl Grobet Secrétan auprès du Canton et de la Ville de Genève.

## **Article 4 - Conditions d'exploitation**

Elles restent à définir conjointement, selon le modèle de gestion envisagé.

## **Article 5 – Carte des mets**

- L'exploitante-x établit une carte des mets variée, tant en termes de type de mets que de gamme de prix, sur place, en catering et à l'emporter.
- Iel privilégie des produits de saison et utilise, dans la mesure du possible, les produits du terroir genevois et de sa région
- La carte prévoit également des mets de brasserie et une petite restauration disponible à toute heure.
- Un plat du jour ainsi qu'un menu du jour à prix abordable pourront être proposés afin de garantir l'accès au café pour toutes les catégories sociales.
- La carte devra proposer des mets végétariens et/ou vegan et sans gluten afin de respecter les différentes sensibilités alimentaires, avec une rotation régulière des plats.

## **Article 6 – Carte des boissons**

- La carte des boissons inclura une variété suffisante de boissons alcoolisées et non alcoolisées.
- La carte des vins comprendra un choix diversifié, avec notamment des vins du terroir genevois

## **Article 7 – La responsabilité environnementale et des achats**

- La politique des achats doit se baser sur le principe de proximité dans le but de consolider un réseau d’approvisionnement local et durable (producteurs, distributeurs/transformateurs) dans la mesure du possible. Une dynamique de contractualisation avec les producteurs locaux est encouragée.
- Une offre *A l’emporter* devra être proposée avec de la vaisselle réutilisable consignée ou un prix réduit pour les personnes amenant leur contenant. Le service traiteur, s’il existe, devra suivre ces mêmes principes, tout comme l’usage des contenants des boissons et aliments.
- La limitation et le tri sélectif des déchets sont des impératifs.

## **Article 8 – Ressources humaines et responsabilité sociale**

- Une attention particulière est donnée à la mission sociale de La Collective concernant les ressources humaines et ce dans le respect de la convention collective applicable. L’exploitante-x devra être iel-même titulaire de la patente.
- L’exploitante-x doit impérativement consacrer une majorité de son temps (>50% d’un équivalent plein temps) dans les locaux du Café.

## **Article 9 - Profil Recherché**

- Formation : Formation en gestion, hôtellerie, restauration, ou domaine similaire.
- Expérience : Minimum de 5 années d’expérience dans la gestion de cafés ou d’établissements similaires en Suisse. Une expérience d’exploitation d’un lieu similaire, c’est à dire d’un établissement public rattaché à un lieu culturel, un centre de location de salles, un centre associatif..., constituerait un atout.
- Qualités personnelles : Dynamisme, sens de l’accueil, capacité à travailler sous pression, sens de l’initiative, intérêt marqué pour l’égalité de genre et la solidarité.

## **Article 10 - Conditions financières et durée de la location**

- Date d’ouverture du café-restaurant : Janvier 2027
- Les modalités de contractualisation entre les parties dépendra du modèle de gestion retenu.
- Le loyer potentiel du Café est d’environ CHF 65’000.- annuels charges comprises. Si le modèle retenu est celui d’une gérance, l’entretien des équipements de la cuisine et du mobilier du café est à la charge de la gérante-x.
- Les volets solidaires et/ou culturels du concept pourront faire l’objet d’un financement complémentaire de la part de la FEG.
- L’exploitante-x devra fournir à la Collective une garantie bancaire équivalente à 6 mois de loyers.

## Article 11 - Processus de Sélection

### Contenu du dossier de candidature

- Le projet complet avec le concept d'exploitation, le mode de gouvernance, la carte (avec propositions de prix) et le plan financier sur 5 ans
- Une lettre de motivation, accompagnée d'un curriculum vitae, comprenant des références et permettant de démontrer comment le café contribuera ou s'intégrera dans le projet plus global de La Collective.
- Copie de la carte d'identité et du certificat de cafetier-restaurateur
- Attestation de non-poursuite de l'office des poursuites
- Un extrait du Registre du commerce
- Un extrait du casier judiciaire

### Entretiens et visite des lieux

Des entretiens avec les dirigeantes de La Collective seront organisés avec les candidates retenues sur la qualité de leur dossier. Des références seront demandées et contactées par La Collective. Une visite sur place des lieux pourra être organisée : les dates seront fixées en fonction du nombre de dossiers éligibles.

### Critères de sélection :

- Expérience
- Personnalité
- Engagement sociétal et en particulier pour les questions d'égalité de genre
- Disponibilité

### Indemnisation

L'élaboration d'une offre et la participation aux sélections ne donne droit à aucune indemnisation.

### Planning de l'appel à projet

Les candidatures doivent être envoyées **avant le 15 août 2025** à l'adresse suivante : [rh@lacollective.ch](mailto:rh@lacollective.ch).

Les entretiens de sélection seront organisés à partir du 30 août et se dérouleront en présentiel à Genève. Les candidate-xs présélectionnée-xs seront contactée-xs directement pour convenir d'un rendez-vous.

Pour toute question relative au poste ou à la procédure de candidature, vous pouvez nous contacter par email à [rh@lacollective.ch](mailto:rh@lacollective.ch) ou par téléphone au 078 851 66 71.

Nous remercions toutes les personnes intéressées par ce projet. Toutefois, seules les candidatures retenues pour un entretien seront contactées.