



Cahier des charges Buvette du Télésiège

Administration Communale de la Ville de Vianden
pl. Vic. Abens, 29 Grand-Rue, L-9410 Vianden

Sommaire

Vianden se présente

La Buvette se présente

1. Le concept de la buvette

- 1.1. *La Buvette*
- 1.2. *La clientèle de la buvette*
- 1.3. *Le future menu*

2. Les données la buvette

- 2.1. *La capacité d'accueil*
- 2.2. *Les horaires*
- 2.3. *La répartition des surfaces*

3. Les conditions générales

- 3.1. *Le loyer*
- 3.2. *La garantie bancaire*
- 3.3. *La durée*
- 3.4. *Les conditions d'exploitation*
- 3.5. *Les frais d'exploitation*
- 3.6. *Les aménagements et entretiens des locaux*
- 3.7. *Les assurances*
- 3.8. *Les pénalités et sanctions en cas de manquement*
- 3.9. *Propriété - Matériel d'exploitation - Inventaire*
- 3.10. *La licence de cabaretage*
- 3.11. *Les obligations du propriétaire (bailleur)*

4. Le choix de l'exploitant & votre concept

- 4.1. *Le choix de l'exploitant*
- 4.2. *Votre concept*
- 4.3. *Les pièces à joindre*



Vianden

se présente

La ville de Vianden, située dans le nord-est du Luxembourg, est l'une des destinations touristiques les plus emblématiques du pays. Elle est connue pour son château médiéval, son télésiège unique au Luxembourg, ses paysages vallonnés, et son riche patrimoine historique et culturel.

Chaque année, Vianden attire des dizaines de milliers de visiteurs, notamment en provenance des Pays-Bas, de Belgique, d'Allemagne, et du Grand-Duché de Luxembourg lui-même. La ville est particulièrement prisée des familles, groupes touristiques et randonneurs, notamment durant la saison estivale et les événements locaux.



La Buvette

se présente

Nichée à l'arrivée du télésiège, la Buvette du Télésiège de Vianden est bien plus qu'un simple point de restauration : c'est une halte pour les visiteurs en quête de détente. Avec sa vue imprenable sur la vallée de l'Our et le château de Vianden, elle offre un cadre unique où se mêlent nature, patrimoine et plaisir gourmand.

La buvette accueille une clientèle variée, familles, randonneurs, groupes et curieux, venus profiter d'une pause agréable au cœur d'un site touristique emblématique. La buvette propose une sélection de boissons rafraîchissantes, de collations simples et savoureuses, dans une atmosphère chaleureuse qui prolonge l'expérience inoubliable du télésiège et de Vianden.



1. Le concept de la buvette

1.1. La buvette

La buvette repose sur un modèle économique saisonnier, avec une période d'activité concentrée entre début avril et mi-octobre, correspondant aux mois de plus forte fréquentation touristique dans la région. Elle fonctionne donc sur une dynamique de haute saison, avec des pics d'affluence importants durant les week-ends, les vacances scolaires et les mois d'été.

Sa clientèle est majoritairement internationale, avec une forte représentation des Pays-Bas, de l'Allemagne, de la Belgique et bien sûr du Luxembourg. Elle accueille également des groupes organisés, des touristes individuels, ainsi que des résidents locaux à la recherche d'un cadre agréable pour se détendre.

Au-delà de son rôle d'accueil et de rafraîchissement, la buvette offre un potentiel important de valorisation. Grâce à sa situation exceptionnelle, elle peut être envisagée comme un véritable lieu de vie saisonnier, mêlant restauration rapide de qualité, pause-café panoramique, petite restauration locale.

1.2. La clientèle de la buvette

Située au sommet du télésiège, avec une vue imprenable sur la ville, la vallée de l'Our et le château de Vianden.

Chaque année, environ 100.000 personnes empruntent le télésiège, attirées par l'expérience unique qu'il offre. Parmi elles, nombreuses sont celles qui s'arrêtent à la Buvette pour profiter de ce lieu emblématique.

Si la clientèle est véritablement internationale qui affluent chaque année pour profiter de cette expérience. Les résidents luxembourgeois, quant à eux, apprécient la Buvette comme un lieu authentique pour se ressourcer, entre amis ou en famille.

La Buvette est particulièrement prisée par les familles, les randonneurs et les groupes touristiques, tous attirés par l'ambiance chaleureuse, la simplicité du lieu, et surtout la vue spectaculaire qui s'offre à eux. Que ce soit pour boire un verre après une balade, savourer une pause bien méritée ou simplement admirer le paysage, chacun y trouve un moment de plaisir et de convivialité.



1.3. Le future menu

L'élaboration de la future carte devra respecter les principes suivants :

- Simplicité et rapidité : les plats doivent pouvoir être servis rapidement, adaptés à une pause courte dans un cadre touristique.
- Produits frais et de qualité : priorité aux produits locaux et de saison. (Pas d'abus de produits préfabriqués)
- Accessibilité internationale : la carte doit convenir aux goûts d'une clientèle européenne large.
- Public familial : prévoir des options adaptées aux enfants.
- Convivialité : proposer des plats faciles à partager.
- Multilinguisme : proposer un menu multilingue.



1.3. Le future menu

Des exemples à proposer :

Restauration salée

- Sandwichs : petits pains garnis (fromage, jambon, légumes grillés)
- Spécialités locales : Gromperekichelcher
- Plats rapides : saucisses, frites, hamburger, quiches
- Salades
- Petits plats végétariens
- etc.

Douceurs

- Gâteaux maison : tarte aux pommes, gâteau au fromage, et/ou aux fruits de saison
- Gaufres ou crêpes sucrées
- Glaces

Boissons

- Bière (Pilsner Urquell), vins luxembourgeois, crémant
- Jus, limonades, sirops
- Boissons chaudes : café, thé, chocolat chaud





2. Les données la buvette

2.1. La capacité d'accueil

Nombre de places à l'intérieur : 50 places

Nombre de places sur la terrasse : 140 places

L'espace intérieur et la terrasse doivent permettre un accueil confortable des visiteurs, avec une vue dégagée sur la vallée et le château de Vianden. La terrasse doit être équipée pour s'adapter aux conditions météorologiques.





2.2. Les horaires

Les horaires de la buvette ont été alignés avec ceux du télésiège. En 2025, les heures suivantes ont été appliquées.

Du 4 avril au 27 juin 2025

- Lundi à vendredi : 11h00 – 16h30
- Week-ends et jours fériés : 10h00 – 17h30

Du 28 juin au 31 août 2025

- Tous les jours : 10h30 – 18h30

Du 1er septembre au 12 octobre 2025

- Lundi à vendredi : 11h00 – 16h30
- Week-ends et jours fériés : 10h00 – 17h30

La buvette du télésiège devra impérativement être ouverte durant l'ensemble des heures d'exploitation du télésiège. Le futur locataire aura toutefois la possibilité de prolonger les heures d'ouverture de la buvette à sa convenance ; dans ce cas, ses clients devront redescendre à pied. Le future locataire doit prévenir ses clients de la fermeture du télésiège.

Par ailleurs, il est prévu que le télésiège reste ouvert plus longtemps le samedi en saison. L'horaire définitif d'exploitation du télésiège sera communiqué prochainement.



2.3. La répartition des surfaces

- une cuisine fonctionnelle ;
- une salle intérieure pour les clients et bien agencée pour le service;
- une terrasse panoramique suffisamment spacieuse pour accueillir les visiteurs;
- une réserve adaptée au stockage des denrées, boissons et équipements.

Le matériel disponible au bar-restaurant appartient à l'Administration communale de Vianden et ne peut être échangé qu'après consultation de la commune. Si du matériel supplémentaire est nécessaire, il est à la charge du locataire.



3. Les conditions générales

3.1. Le loyer

Le loyer est fixé à 0,30 € TTC par personne payante. Chaque mois, un rapport global des montées sera établi et servira de base à la facturation correspondante. Le montant du loyer est indexé et son adaptation sera appliquée avec une précision de deux décimales après la virgule.

3.2. La garantie bancaire

Le locataire doit fournir une garantie bancaire de 30.000€ à l'Administration communale de la Ville de Vianden.

3.3. La durée

Le contrat de location est fixé pour une durée d'un an, commençant le 01.04.2026 et se terminant le 31.12.2026. La clé de la buvette sera mise à disposition du locataire à partir du mois de mars.

Il peut cependant être résilié par le propriétaire ou le locataire avec un préavis de 6 mois. Il est renouvelé automatiquement pour une année supplémentaire s'il n'est pas résilié 6 mois avant l'expiration de la durée du contrat. La résiliation doit se faire par lettre recommandée.

Il est laissé à la discrétion des deux parties de résilier le contrat avant l'expiration des périodes de location susmentionnées, si des raisons urgentes l'exigent. Cette résiliation doit également être notifiée à l'autre partie par lettre recommandée en respectant un préavis de trois mois.



3.4. Les conditions d'exploitation

- Le locataire s'engage à assurer personnellement l'exploitation des lieux.
- Il devra se conformer strictement aux exigences émises par l'Administration communale de la Ville de Vianden ainsi qu'aux dispositions prévues dans le contrat signé.
- Le locataire procédera lui-même à l'engagement de son personnel.
- Toutes les mesures de sécurité prescrites par le propriétaire ou par toute autre autorité compétente devront être rigoureusement respectées.
- Le locataire doit strictement trier les déchets et aplatiser les cartons.
- Afin de garantir des conditions de travail sécurisées, les sacs-poubelle ne doivent pas être trop lourds, afin qu'ils puissent être soulevés sans difficulté. Il est important de les remplir de manière raisonnable et de répartir les déchets si nécessaire.
- Le locataire est tenu de descendre chaque jour d'exploitation les sacs-poubelle de la station de montagne jusqu'à la station de base. Il est également responsable de les transporter lui-même jusqu'aux conteneurs qui lui sont désignés.
- Le nouveau locataire devra s'engager à servir la bière Pilsner Urquell à partir du fût.
- Des événements peuvent être organisés.

3.5. Les frais d'exploitation

Tous les frais liés à l'exploitation de l'objet loué sont à la charge exclusive du locataire, notamment :

- Les frais liés à l'obtention de l'autorisation d'exploiter la buvette à son nom ;
- Les frais d'installation, d'abonnement et d'utilisation du téléphone, d'eau, d'internet et d'électricité ;
- Les impôts, taxes, redevances, frais d'autorisations administratives ainsi que les primes d'assurances nécessaires à l'exploitation ;
- Les frais d'entretien courant de la buvette ainsi que ceux afférents à ses propres installations ;
- Les frais liés aux réparations et travaux d'entretien des installations et équipements mis à sa disposition jusqu' à un montant de 2000€ par an et 500€ par intervention ;
- Les frais d'élimination et de gestion des déchets.



3.6. Les aménagements et entretiens des locaux

- Le locataire est responsable de l'aménagement intérieur et extérieur de la buvette, dans le respect des normes de sécurité et après accord avec l' Administration communal de la Ville de Vianden.
- L'espace et les proches alentours doivent rester convivial et harmonieux avec l'environnement naturel et touristique.
- Le mobilier (tables, chaises, parasols) doit être esthétique, robuste et facile d'entretien.

Tout projet d'aménagement ou de décoration spécifique doit être validé au préalable par la Ville.

Un contrôle des lieux sera effectué deux fois par an afin de vérifier l'état et le bon fonctionnement des installations.

3.7. Les assurances

- Le locataire est tenu de souscrire, à ses frais, toutes les assurances nécessaires à l'exploitation des lieux.
- Il devra notamment être couvert pour les accidents professionnels et non professionnels de son personnel, la responsabilité civile en cas de dommages causés au locataire, au personnel ou à des tiers, les dégâts des eaux, les bris de glace, ainsi que les risques d'incendie.
- Concernant ce dernier point, la couverture devra inclure les objets inventoriés appartenant au locataire, les stocks de marchandises, le mobilier, les effets personnels des clients et employés, ainsi que tout objet de valeur présent dans les locaux. Une assurance contre le vol des biens, matériels et mobiliers appartenant au locataire est également exigée, de même qu'une couverture contre la perte de gain.

Le locataire est tenu de transmettre à l'Administration communale de la Ville de Vianden une copie des polices d'assurance ou attestations correspondantes, avant le début de l'exploitation, puis à chaque renouvellement ou modification significative de ces contrats.



3.8. Les pénalités et sanctions en cas de manquement

Afin de garantir la bonne exécution du présent cahier des charges, le locataire est soumis aux obligations énoncées ci-dessus. En cas de non-respect de ces obligations, l'Administration de la Ville de Vianden se réserve le droit d'appliquer les sanctions suivantes :

- **Non-respect des normes d'hygiène ou de sécurité :**
 - Première constatation : avertissement écrit et obligation de régulariser immédiatement.
 - Si non-conformité persistante : En cas de problèmes récurrents d'hygiène, l'Administration communale de Vianden se réserve le droit de faire intervenir l'Inspection du Travail et des Mines.
- **Retards de paiement des redevances ou obligations financières :**
 - Après deux mois de retard, la Ville se réserve le droit de mettre en œuvre la garantie bancaire, ce qui entraînera la résiliation immédiate du contrat.

3.9. Propriété - Matériel d'exploitation - Inventaire

- L'Administration communale de la Ville de Vianden est propriétaire des murs ainsi que des installations fixes d'exploitation, telles que spécifiées dans l'inventaire établi lors de l'état des lieux d'entrée.
- Le locataire est responsable de l'entretien courant et nettoyage des installations fermement installés ainsi que du nettoyage régulier des locaux loués. Il prendra également à sa charge toute réparation nécessaire afférente aux biens figurant dans l'inventaire.
- À la fin du contrat de bail, l'Administration communale n'est en aucun cas tenue de reprendre, racheter ou indemniser le locataire pour le matériel d'exploitation mobile lui appartenant.
- Tout projet de travaux importants, de modifications des locaux ou d'aménagements structurels devra faire l'objet d'une demande écrite préalable, et ne pourra être exécuté qu'après obtention de l'autorisation formelle de l'Administration communale.
- À l'expiration du contrat de bail, le locataire devra restituer les locaux dans un bon état d'entretien, de propreté et de fonctionnement, compte tenu de l'usage normal des lieux.
- Toute dégradation constatée, hors usure normale, ou tout défaut d'entretien dûment constaté lors de l'état des lieux de sortie fera l'objet d'une remise en état aux frais du locataire.
- L'inventaire sera vérifié à cette occasion en présence des deux parties, et toute disparition ou détérioration d'éléments figurant à l'inventaire initial pourra donner lieu à une compensation financière ou à une réparation à la charge du locataire.
- Un inventaire contradictoire sera établi à l'entrée dans les lieux, en présence du locataire et d'un représentant de l'Administration communale de la Ville de Vianden.

3.10. La licence de cabaretage

La « licence de cabaretage » est mise à disposition par la commune.





3.11. Les obligations du propriétaire (bailleur)

Le propriétaire du télésiège de Vianden s'engage à garantir à l'exploitant les conditions nécessaires au bon fonctionnement de la buvette.
À ce titre :

- Le bailleur met à disposition le télésiège pour l'acheminement des marchandises et des fournitures nécessaires à l'exploitation de la buvette. Les trajets de montée ou de descente liés aux livraisons ne donneront lieu à aucun frais supplémentaire pour le locataire.
- Ni le bailleur ou un membre de son personnel n'est en aucun cas tenu de signer ou de réceptionner des documents de livraison; cette responsabilité incombe exclusivement au locataire ou à son personnel.
- Tous les déchets, emballages vides et ordures produits par l'activité de la buvette doivent être évacués par le télésiège. Cette évacuation est effectuée sans frais supplémentaires pour le preneur. Le locataire est responsable de transporter lui-même ces sacs jusqu'aux conteneurs qui lui sont désignés.
- Le bailleur garantit le bon fonctionnement du télésiège, dans le respect des règles de sécurité, afin de permettre un approvisionnement régulier de la buvette.
- Le bailleur s'engage à informer en temps utile le preneur de tout arrêt technique ou opération de maintenance pouvant affecter la logistique des livraisons et l'exploitation de la buvette.
- Le bailleur s'engage à assurer le nettoyage des toilettes publiques.



4. Le choix de l'exploitant & votre concept

4.1. Le choix de l'exploitant

Nous recherchons un partenariat fondé sur l'égalité et la confiance mutuelle. Vous possédez des compétences solides dans les domaines de la restauration.

L'expérience de l'exploitant représente un critère décisif dans le processus de sélection. Le candidat devra démontrer une pratique professionnelle solide dans le domaine de restauration, de préférence situés sur des sites touristiques connaissant une fréquentation importante.

La capacité de gestion opérationnelle est également un élément important. Le future locataire doit être capable de motiver son équipe, mais aussi de garantir une organisation fluide lors des périodes de forte affluence, où la rapidité du service et la qualité d'accueil doivent rester constantes. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, la connaissance des normes HACCP, ainsi que l'expérience en gestion des stocks, des approvisionnements et des déchets sont des prérequis indispensables.

Le collège échevinal portera également une attention particulière à la capacité d'innovation et d'adaptation du candidat. Une expérience dans le développement d'offres originales et la mise en place de solutions attractives pour des publics variés (familles, randonneurs, touristes internationaux) seront des atouts majeurs. La faculté de proposer une restauration conviviale, rapide et qualitative, tout en respectant des standards élevés, sera considérée comme une plus-value importante.

Dans un contexte comme celui de Vianden, où la clientèle est internationale et multilingue, une capacité à communiquer efficacement et en plusieurs langues (français, allemand, anglais) représenteront un avantage. Enfin, une expérience dans l'accueil de groupes tels que les associations, scolaires ou autocars de touristes, apportera une valeur ajoutée considérable.



4.2. Votre concept

Les personnes ou entités intéressées sont invitées à soumettre un concept d'exploitation pour la Buvette du Télésiège de Vianden par lettre à la commune le **1 décembre 2025** au plus tard. Ce concept devra inclure une description de l'offre envisagée (boissons, petite restauration, etc.) et les objectifs visés. Le candidat ou entité devra également préciser ses besoins techniques, son expérience dans le domaine, ainsi qu'une approche organisationnelle et logistique adaptée au lieu en répondant aux questions suivantes:

1. Décrivez votre philosophie ainsi que votre motivation pour le projet.
2. Comment pensez-vous adapter l'offre de la buvette aux attentes des touristes et des habitants ?
3. Quels types de produits ou services aimeriez-vous mettre en avant ?



4.3. Les pièces à joindre

- Votre Concept pour la buvette
- Notice biographique (CV) ou présentation de votre entité
- Extrait récent de l'acte de naissance (< 2 mois) ;
- Extrait récent du casier judiciaire No 3 (< 2 mois) ;
- Copie de la carte d'identité ou du passeport et de la carte de la Sécurité Sociale ;
- Une copie des certificats et diplômes d'études et de qualification professionnelle.

Les dossiers de candidature incomplets ne sont pas pris en considération.

Tout renseignements complémentaires peuvent être obtenu auprès de :

Monsieur Pol Schaus
T. 83 48 21-1
E. secretariat@vianden.lu

