



Appel à projets

Port de Calais, faire la ville avec le port

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES CANDIDATURES : 31 DÉCEMBRE 2020

DOSSIER RÉALISÉ ET CONDUIT PAR





Calais 8

DFDS

Calais 8

Calais 8

EMBARQUEMENT CALAIS 8

préambule

Présentation de la SEPD

Depuis juillet 2015, La Société d'Exploitation des Ports du Déroit (SEPD) s'est vue confier pour mission la gestion, l'exploitation, la maintenance ainsi que le développement des infrastructures et superstructures du Port Boulogne Calais composé du Port de Calais et du Port de Boulogne-sur-Mer.

La Société est ainsi en charge du projet Calais 2015 qui doublera les capacités du site par la création d'un nouveau bassin au nord des installations existantes. Au niveau de la nouvelle extension, un terminal sera construit afin d'accueillir une offre commerciale au plus près des zones d'embarquement.

Contexte de l'appel à projets

La SEPD souhaite développer au sein de ce nouveau terminal une offre alimentaire, une offre de restauration qualitative, des services aux voyageurs ainsi qu'une offre Duty Free. Elle souhaite également développer une offre de restauration dans le terminal voyageur existant et une offre de restauration ambulante. Dans cette optique, le présent document vise à présenter la nature du projet, le déroulement de l'appel à projet et la composition des candidatures à remettre.



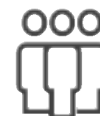
2015

CRÉATION DE LA SEPD



1er

PORT DE PASSAGERS
D'EUROPE CONTINENTALE



actionnariat public majoritaire



4ème

PORT DE MARCHANDISES
FRANÇAIS

une localisation à 10 minutes du centre-ville de Calais



9 min



9 min



20 min



10 min



plus de 10 millions de personnes transitant par le port chaque année



8,5 millions
DE PASSAGERS
ANNUELS



1,8 millions
CAMIONS TRANSITANT
PAR LE PORT PAR AN



2 600
EMPLOIS
DANS LE PORT

projet Calais 2015, une extension pour répondre à l'augmentation du trafic

+20%

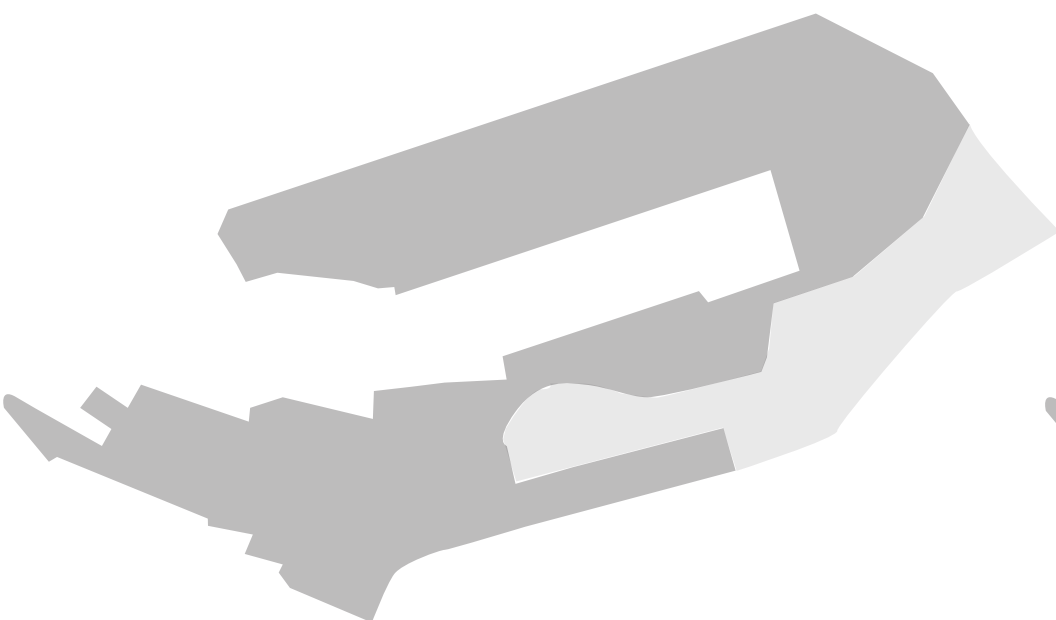
**DU VOLUME DE TRAFIC FRÊT
CES DEUX DERNIÈRES ANNÉES**

+40%

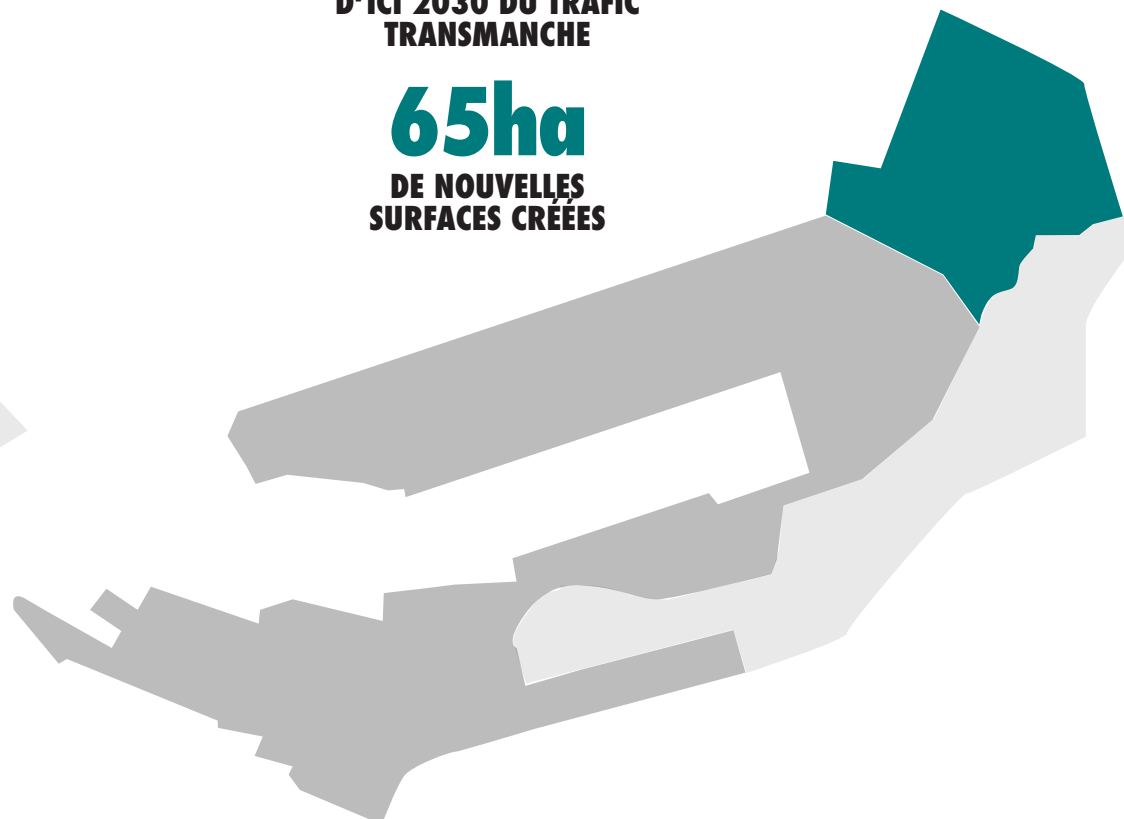
**D'ICI 2030 DU TRAFIC
TRANSMANCHE**

65ha

**DE NOUVELLES
SURFACES CRÉÉES**



aujourd'hui



dès 2021

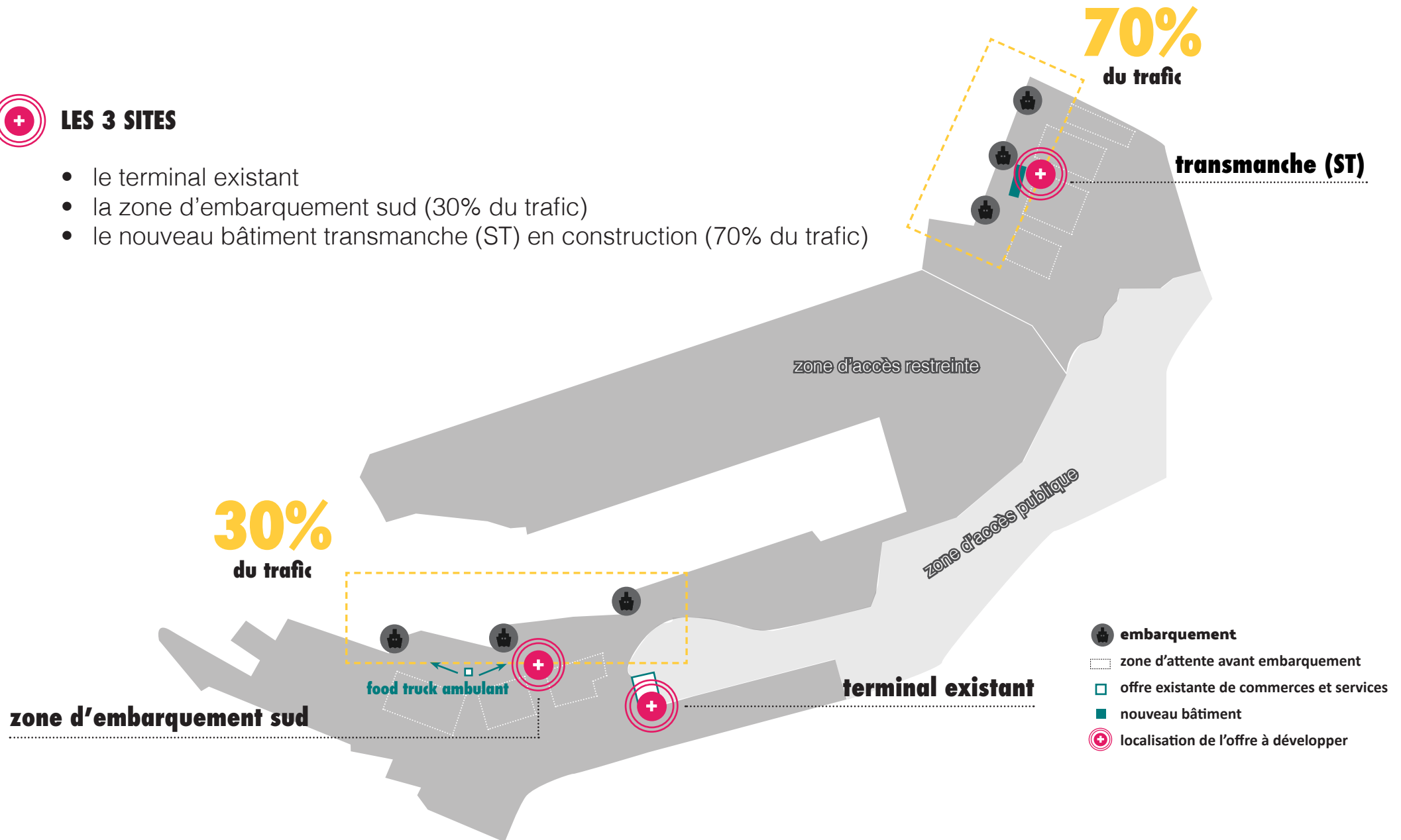
■ zone d'accès restreinte ■ zone publique ■ projet d'extension

3 sites pour le développement de l'offre commerciale



LES 3 SITES

- le terminal existant
- la zone d'embarquement sud (30% du trafic)
- le nouveau bâtiment transmanche (ST) en construction (70% du trafic)



des besoins identifiés pour chaque localisation



TRANSMANCHE (ST)

état bâtiment livré en 2021

accès zone d'accès restreinte

cibles passagers véhiculés, chauffeurs routiers, actifs du port de Calais

offre actuelle 1 bureau de change à venir

besoins identifiés une offre de restauration sous le format food court et une offre alimentaire au 1er étage, une offre duty free au rez-de-chaussée



TERMINAL EXISTANT

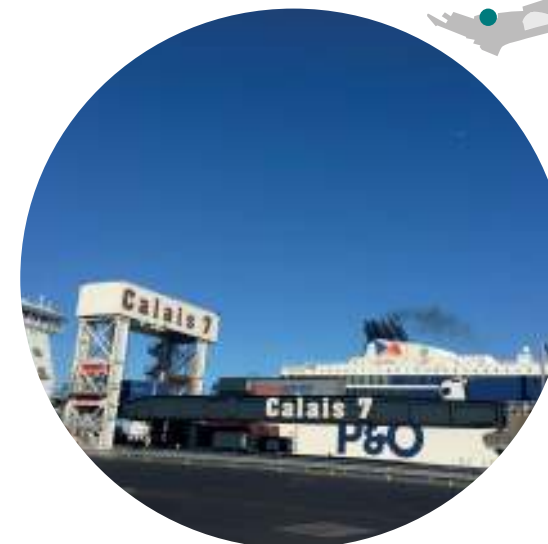
état bâtiment existant

accès zone publique

cibles passagers piétons (environ 300.000/an), actifs du port de Calais, usagers des services existants sur le terminal

offre actuelle 2 comptoirs des compagnie de ferry, 2 comptoirs de location de voiture, 1 bureau de change

besoins identifiés une offre de petite restauration type sandwicherie au niveau du rez-de-chaussée



ZONE D'EMBARQUEMENT SUD

état zone existante

accès zone publique

cibles passagers véhiculés, chauffeurs routiers, actifs du port de Calais

offre actuelle un camion ambulant

besoins identifiés une offre de restauration en remplacement de l'offre actuelle

1.170m² de potentiel commercial identifié



520m²
D'OFFRE DE RESTAURATION



42% 50%

ONT DÉCLARÉ AVOIR PRÉVU DE SE RESTAURER SUR LE PORT DE CALAIS



44% 42%

ONT DÉCLARÉ PRÉFÉRER UNE OFFRE DE RESTAURATION RAPIDE



550m²
D'OFFRE DUTY FREE



43%

SONT INTÉRESSÉS PAR UNE OFFRE DE DUTY FREE SUR LE PORT DE CALAIS

alimentaire
et parfums

REPRÉSENTENT LES PRODUITS LES PLUS RECHERCHÉS PAR LES VOYAGEURS



100m²
D'OFFRE ALIMENTAIRE



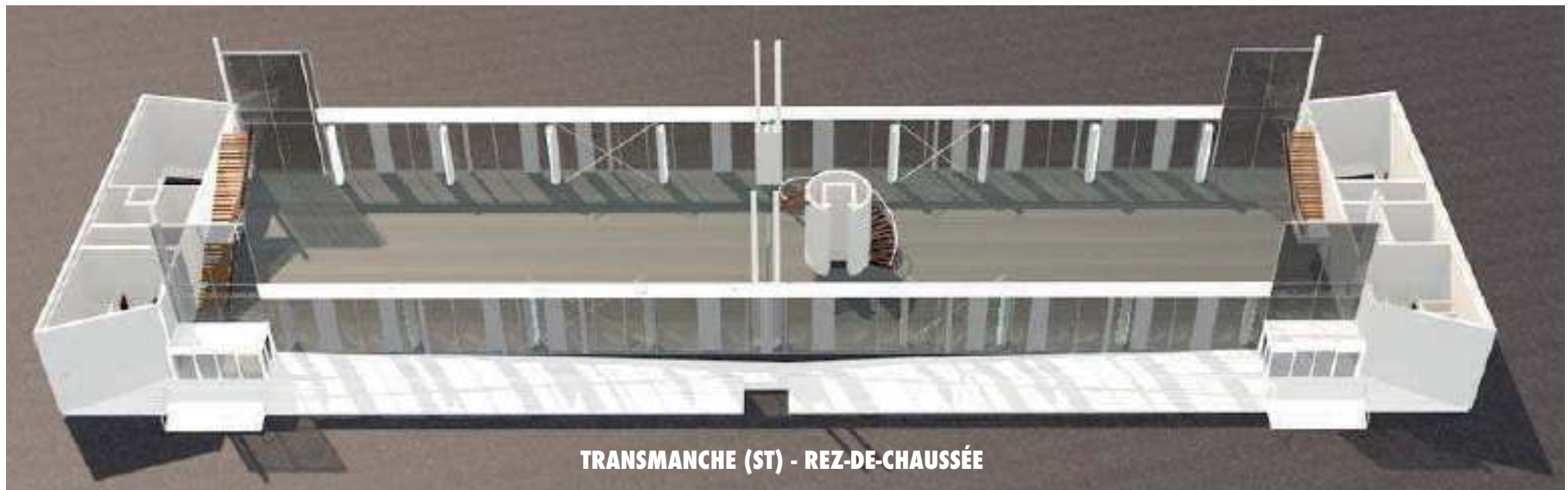
62% 48%

SONT INTÉRESSÉS PAR UNE OFFRE ALIMENTAIRE TYPE SUPÉRETTE



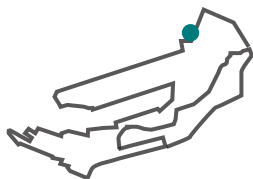
TRANSMANCHE (ST)

une architecture moderne offrant un panorama sur la mer



concept de restauration

DONNÉES CLEFS



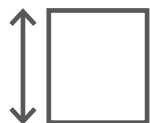
bâtiment ST

1ER ÉTAGE



avril 2021

LIVRAISON



500m²

DE FOOD COURT
(STAND+ESPACE RESTAURATION)

CONCEPT



20-25m²

DE SURFACE DE STAND



**restauration rapide
qualitative**



10-15€

DE PRIX MOYEN
POUR UN MENU

VALEURS FINANCIÈRES



750-850 € / m²
SU et HT / HD / an

DE VALEURS LOCATIVES
SUR LE STAND

+

100-150 € / m²
SU et HT / HD / an

DE VALEURS LOCATIVES POUR
L'ESPACE RESTAURATION DE 400M²
À DIVISER

quelques références



Projet de l'aéroport de Newark, New Jersey



Kitchen Loft, Singapour



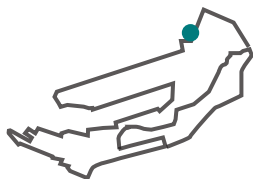
Inside Ichiba, Londres



Speys, Utrecht

concept alimentaire

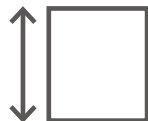
DONNÉES CLEFS



bâtiment ST
1ER ÉTAGE



avril 2021
LIVRAISON



100m²
DE SURFACE DE VENTE

CONCEPT



**produits non
alimentaires de
dépannage**



**produits alimentaires
de dépannage**



moyenne gamme

VALEURS FINANCIÈRES



400-450 €/m²
SU et HT/HD/an
DE VALEURS LOCATIVES
SUR LA BOUTIQUE

quelques références



gare de l'est, Paris



gare du Nord, Paris



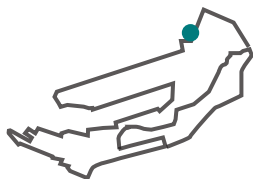
gare coeur transport, Paris



gare du Nord, Paris

concept duty free

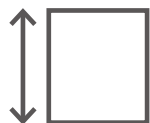
DONNÉES CLEFS



bâtiment ST
1ER ÉTAGE



avril 2021
LIVRAISON



550m²
DE SURFACE DE VENTE

CONCEPT



**produits non
alimentaires**



**produits
alimentaires**

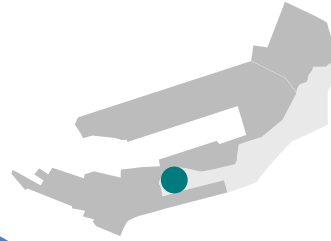


2 opérateurs
MINIMUM

VALEURS FINANCIÈRES



20% du CA HT
et minimum
garanti de
800-950 €/m²
SU et HT/HD/an
DE VALEURS LOCATIVES
SUR LES BOUTIQUES



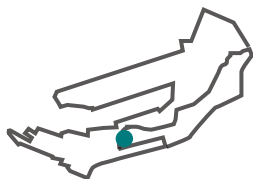
TERMINAL EXISTANT

un bâtiment récemment rénové



concept de restauration

DONNÉES CLEFS



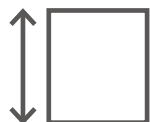
terminal existant

REZ-DE-CHAUSSÉE



avril 2021

INSTALLATION



jusqu'à 50m²

DE SURFACE TOTALE

CONCEPT



15-20

PLACES ASSISES



**restauration rapide
qualitative**



8-12€

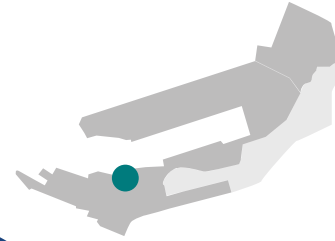
DE PRIX MOYEN
POUR UN MENU

VALEURS FINANCIÈRES



**150-170 €/m²
SU et HT/HD/an**

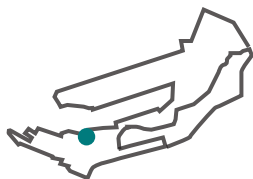
DE VALEURS LOCATIVES
SUR LE LOCAL



ZONE EMBARQUEMENT SUD

offre de restauration

DONNÉES CLEFS



**zone embarquement
sud**



avril 2021
INSTALLATION



**zone embarquement
sud**
PÉRIMÈTRE D'EXPLOITATION

CONCEPT



offre ambulante



**restauration,
boissons et snacking**



8-12€
DE PRIX MOYEN
POUR UN MENU

VALEURS FINANCIÈRES



8% du CA HT
et minimum garanti
de 50€/jour
DE VALEURS LOCATIVES
SUR L'EMPLACEMENT

déroulé de l'appel à projets

ÉTAPE 1 - CANDIDATURE

Les candidatures dématérialisées devront être transmises avant le **31 décembre 2020** et à l'adresse suivante : contact@intencite.eu

Les candidats devront remettre un dossier de présélection du projet commercial qu'ils proposent. Ce dossier se compose des documents suivants :

- une présentation du candidat
 - une lettre de motivation
 - une présentation du candidat et de ses expériences favorisant sa compétence dans un projet de développement d'un restaurant
- une présentation technique du modèle économique envisagé :
 - le type d'offre et le revenu mobilisé
 - les moyens mis en oeuvre pour favoriser le démarrage de l'activité

ÉTAPE 2 - ANALYSE DU JURY

Les candidatures reçues seront étudiées par le jury au fur et à mesure de leur réception. Les candidats dont le dossier ne correspond pas au présent cahier des charges en seront avertis dans les meilleurs délais. Le jury pourra éventuellement inviter des porteurs de projet manifestement complémentaires, à se rapprocher les uns des autres.

ÉTAPE 3 - AUDITION DES CANDIDATS RÉPONDANT AUX CRITÈRES

Les candidats présélectionnés pour les auditions finales en seront informés le **25 janvier 2021**. L'audition d'un ou plusieurs candidats pourra être organisée par le jury à partir de la date de clôture des candidatures. Les auditions finales auront lieu entre le **8 et 12 février 2021**.

ÉTAPE 4 - SÉLECTION DES CANDIDATS

Les lauréats seront informés du résultat final avant le **26 février 2021**. Les candidats retenus devront constituer un dossier de réponse à appel d'offre composé des documents suivants :

- une présentation du candidat
 - des références en démarches de création d'entreprise ou autres projets pertinents
- une présentation technique du modèle économique envisagé :
 - le type d'offre et le revenu mobilisé
 - les animations envisagées en semaine et le week-end
 - les moyens mis en oeuvre pour capter une clientèle résidant ou travaillant sur tout le bassin de vie
 - les moyens de gestion envisagés
 - les moyens mis en oeuvre pour favoriser le démarrage du restaurant
- un business plan et prévisionnel financier faisant apparaître des informations liées :
 - au nombre d'emplois créés ou envisagés
 - au volume d'activité par gamme et de clientèle visé
 - à la politique prix préconisée
 - au plan de financement
 - au prévisionnel de trésorerie

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Les projets seront évalués au regard des éléments suivants :
- la capacité à proposer une offre de restauration qualitative
- le type de menu et les cibles de clientèles
- le nombre d'emplois créés
- les éléments financiers et chiffre d'affaire prévisionnel de la structure, charges de
- fonctionnement, équilibre du projet.

COMPOSITION DE LA COMMISSION D'ÉTUDE

Le jury rassemblera un représentant d'Intencité et un représentant de la SEPD.

