

Appel à projets

Become the main spot.

**Industrial heritage.
Your next hospitality place.**



ROUTLËNS
by **iko.**



hi

Le Magasin TT est le futur “main spot” de Rout Lëns : un bâtiment patrimonial réhabilité, avec de grands volumes et une terrasse plein sud au cœur du quartier. IKO recherche un opérateur hospitalité ambitieux pour y créer une destination identifiable, du café du matin aux soirées et événements, avec une signature forte, un ancrage local et un rayonnement régional.

Sommaire

Un lieu unique à saisir	06
Ce que nous recherchons	08
Le profil d'opérateur idéal	09
Ce que nous offrons	10
Ce que nous attendons dans votre dossier	12
Processus & calendrier	13
Modalités de candidature	15
Sélection, confidentialité & KYC/AML	15
Conditions particulières d'exploitation	15
Annexe technique	17





01

Un lieu unique à saisir

Au cœur du futur quartier **Rout Lëns**, le **Magasin TT** devient le **lieu emblématique** d'un nouveau quartier de ville :

- Bâtiment **patrimonial industriel** réhabilité, avec une vraie âme architecturale.
- **Destination hybride** : bar, restauration, événements, vie de quartier.
- **Grande terrasse plein sud** sur le cœur du quartier, le long de la future voie vélo express.
- Quartier **éco-responsable** (Well community, anergie, 700 arbres, mixité d'usages) et ouvert sur Esch, Belval et la frontière française.

Héritage direct des Terres-Rouges, le Magasin TT incarne la mémoire industrielle d'Esch-sur-Alzette et la transformation du site en quartier de ville. Sa réhabilitation conserve l'âme du bâti – matières, volumes, caractère – tout en l'ouvrant à de nouveaux usages. L'ambition : faire dialoguer patrimoine et hospitalité contemporaine, pour créer un lieu chaleureux, vivant et durable, qui rassemble.



02

Ce que nous recherchons

IKO lance un appel à candidatures pour sélectionner **un opérateur dans l'hospitalité** capable de faire du Magasin TT :

- Un **lieu de destination** pour les habitants, salariés, étudiants, visiteurs,
- Un **spot Horeca & événementiel** créatif, chaleureux et identifiable,
- Un **accélérateur de vie de quartier** dès l'ouverture.

Nous visons :

- **Étudiants & jeunes actifs** (Belval, Esch, frontaliers),
- **Entreprises & institutions** (événements, séminaires, afterworks),
- **Locaux & touristes culturels** (Rockhal, expositions, programmation estivale),
- **Résidents actuels et futurs** de Rout Lëns et des quartiers voisins.

Le présent document est établi en français. Une version anglaise sera mise à disposition ; en cas de divergence d'interprétation, la version française fera foi.



03

Le profil d'opérateur idéal

Nous recherchons un opérateur :

- **Ambitieux & créatif**, avec un concept fort (café culturel, bistrot artisanal, cantine de quartier, bar festif, micro-brasserie, lieu hybride F&B...),
- Capable de proposer une **expérience tout au long de la journée** :
 - matin : café / petit-déjeuner / brunch,
 - midi : offre rapide ou à table pour actifs et visiteurs,
 - soir : cuisine soignée, ambiance, musique, événements,
 - week-ends : brunchs, soirées, privatisations, formats spéciaux.
- À l'aise avec :
 - **programmation événementielle** (concerts intimistes, DJ sets, talks, marchés, collaborations locales...),
 - une **offre à emporter / livraison** (click & collect, plateformes, livraison de proximité),
 - une **démarche durable** (produits locaux, saisonnalité, gestion des déchets, ancrage social).

Quelques mots-clés :



Ce que nous offrons

Le Magasin TT sera livré **pré-aménagé**, prêt à accueillir un concept fort :

- Bâtiment patrimonial entièrement réhabilité,
- **HVAC, revêtements muraux & sols, éclairage intégré**, poutre scénique,
- **Mezzanine exploitable** (scénarios midi/soir, privatisations partielles),
- **Sous-sol avec sanitaires et locaux techniques**,
- **Accessibilité PMR à chaque niveau**,
- **Terrasse privative plein sud**, très visible depuis le cœur du quartier.

L'exploitant dispose des attentes techniques (électricité, eau, évacuation) pour installer à ses frais **sa cuisine professionnelle** et son mobilier.

Le quartier est en **phase de montée en puissance** :

- Ouverture du Magasin TT avec l'arrivée des premiers résidents,
- Montée progressive de la clientèle avec l'arrivée d'étudiants, d'une résidence seniors et de la résidence Hä Herz dans les 2 ans à venir.
- Synergies futures avec les autres lots, le parking ouvert au public et les bureaux.



05

Ce que nous attendons dans votre dossier

Un **dossier concis suffit**. Nous attendons notamment :

1. Qui vous êtes

- Présentation de votre structure, de votre équipe clé, de vos lieux déjà exploités (Luxembourg / international).

2. Votre concept pour le Magasin TT

- Positionnement, type d'activité, identité,
- Lien avec le bâtiment, le quartier, les publics visés,
- Quelques éléments visuels (moodboard) ou exemples de carte (optionnels).

3. Votre mode d'exploitation

- Jours et horaires d'ouverture,
- Gestion des moments clés (matin / midi / soir / week-end),
- Approche événementielle et privatisations,
- Offre à emporter / livraison.

4. Votre approche durable & sociale

- Approvisionnement (local, bio, circuits courts...),
- Actions sociales / emploi local / inclusion.

5. Votre vision économique & votre organisation

- Grandes lignes du modèle économique (ordre de grandeur, pas besoin de business plan exhaustif à ce stade),
- Organisation opérationnelle (équipe, gestion, communication).

6. Votre planning idéal

- Vision des grandes étapes entre la sélection et l'ouverture.

06

Processus & calendrier (indicatif)

Janvier 2026

Lancement de l'appel à candidatures & visites possibles.

27 février 2026

Date limite de remise des dossiers.

Mars 2026 – Avril 2026

Analyse des candidatures et auditions des finalistes.

Mai – juillet 2026

Offres définitives & négociations.

Septembre 2026

Sélection du lauréat et cadrage contractuel.

Ce calendrier est indicatif et pourra être ajusté.





Modalités de candidature

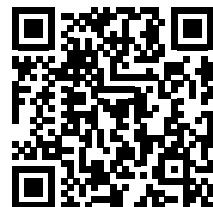
07

Les dossiers sont à envoyer **uniquement par voie électronique** :

- Via le QR-code ou le bouton ci-joint
- Objet : « **Magasin TT – Candidature – [Nom du candidat]** »
- Format : **PDF**
- Langues acceptées : **français et/ou anglais.**

Les visites du site et les questions pourront être organisées sur demande sur une période définie (3 semaines). Une FAQ pourra être partagée à l'ensemble des candidats.

Les modalités contractuelles (type de bail, durée, conditions financières et charges) seront précisées et discutées.



Scannez ou cliquez pour envoyer votre dossier

Sélection, confidentialité & KYC/AML

08

Les dossiers seront analysés par une équipe IKO (Développement, Marketing, Juridique, Finance) et avec l'appui de référents de la Ville d'Esch et avec, le cas échéant, celui d'un expert Horeca exclusif.

Les critères principaux porteront sur :

- **la qualité et l'originalité du concept,**
- **l'ancrage local et la capacité à créer du lien social,**
- **la faisabilité opérationnelle, adaptée au phasage de développement du quartier,**
- **l'expérience et la crédibilité du porteur,**
- **la démarche durable.**

Les informations fournies seront traitées **confidentiellement**.

La conclusion d'un bail est conditionnée au respect des procédures **KYC/AML** du groupe IKO.

Conditions particulières d'exploitation

09

L'exploitation est soumise à l'obtention de toutes les autorisations légales et au respect des normes en vigueur. L'opérateur veille à limiter les nuisances, à adopter une gestion responsable des déchets et à utiliser les zones de tri dédiées. Il assure l'entretien quotidien du site, tandis qu'IKO prend en charge les éléments patrimoniaux. Il est responsable des dommages liés à son activité et doit souscrire toutes les assurances nécessaires avec renonciation à recours envers IKO.

Annexe technique



Magasin TT – Fiche technique

« Les Essentiels »

1. Bâtiment, surfaces & hauteurs

- Bâtiment patrimonial (1902), ambiance industrielle conservée.
- RDC : 325 m² salle + 67 m² cuisine + terrasse Sud.
- Mezzanine : ±100 m² accessible au public.
- ERP type N (restauration), accessibilité PMR (ascenseur + WC adaptés).

Hauteurs libres

- RDC – Salle principale : entre 6,40 m et 13 m ! sous charpente.
- Zone cuisine : ~3,20–3,50 m libres (en fonction des gaines).
- Mezzanine : ~2,20–2,50 m sous plafond.
- Sous-sol : ~2,50–2,98 m (selon réseaux).

L'effectif maximum est fixé à 200 personnes debouts au RDC + mezzanine.

2. Structure & enveloppe

- Nouveau radier béton armé, structure mixte béton + métal.
- Charges d'exploitation :
 - Mezzanine : 300 kg/m²
 - RDC : 350 kg/m² (+150 kg/m² cloisons)
- Façade brique conservée, menuiseries acier noir DV, isolation chanvre.
- Toiture rénovée : tuiles photovoltaïques + zinc.

3. Technique (CVC & électricité)

- Raccordé au réseau d'anergie Rout Lëns (2 PAC eau-eau).
- Chauffage / froid : plancher réversible + ventilo-convecteurs.
- CTA commune salle + cuisine, récupération chaleur + déshumidification.
- Éclairage 100 % LED, TGBT au sous-sol d'une puissance totale de 400 KVA.

4. Cuisine & sanitaires

- Prédispositions cuisine : EF/EC, EU/EV, extraction buées grasses, air de compensation.
- Séparateur de graisses + adoucisseur à charge preneur.
- Sanitaires publics aménagés

5. Sécurité & télécom

- Détection incendie adressable.
- Extincteurs fournis, pas de sprinklage.
- Raccordements POST & Eltrona (câblage DATA interne à charge preneur).

6. Répartition des prestations

Promoteur

Clos couvert, structure, raccordements, CTA salle, sanitaires publics, ascenseur, SSI, éclairage de base au sous-sol et au RDC.

Preneur

Cuisine complète, traitement buées grasses, chambres froides, séparateur de graisses, adoucisseur, mobilier & déco, sono, Wi-Fi, contrôle d'accès & vidéo.

iko.

next places



Scannez ou cliquez pour
plus d'informations