Recherches ultimes Recherches sublimes

2022

Table des matières

Tenir un café associatif 5
CC-BY 2024 7

Tenir un café associatif

Le fait d'ouvrir un café associatif fait partie de l'idée initiale qui a menée à créer ce tiers-lieu. Nous étions en plein Covid, la réflexion sur ce qui était “essentiel” était un sujet de débats… on a imaginé le kafe SUPERFLUX! On aime les cafés parce qu'on aime les gens, les rencontres, la fête, la rigolade, les mélanges impromptus, la musique, les spectacles, les karaoke… On a voulu créer un café dans ce quartier parce qu'on y habite et que tous les cafés avaient fermés entre le centre ville et le Moulin Vert (Ruz boutou, Wash café, O'Patchwork, la Pepie). On voulait qu'il soit associatif car cela permet d'avoir une gestion contributive, non professionnelle et d'avoir des tarifs + accessibles à toutes et à tous (moindre coût salarial).

- **Les pré-kafe**

apéro-chantier ouverts à toustes buvette à la pride

- **Equipements**

Comme l'ensemble des travaux et équipements du lieu, nous avons mélangé du neuf (frigo, tablette), de la seconde main (lave-verre, tireuse, évier, caisse, vaisselle), du prêt (machine à café et machine à moudre). Nous avons également eu la chance d'avoir des créations! Le Trois (Sauvegarde pour l'enfance) a réalisé le comptoir en bois ainsi que quelques tables dans son atelier avec les jeunes accompagnés. Lae support du comptoir a été crée en béton cellulaire (résistante aux inondations) et monté sur place par des bénévoles talentueuses! Le cout global des équipements était de 3800€.

- **Autorisations**

Nous avons passé un permis d'exploitation pour pouvoir vendre légalement de l'alcool dans le lieu. Nous avons décidé de ne pas prendre de licence car cela nous transformait en “débit de boisson” ce qui entraine de fait l'interdiction de la présence de mineurs sans leurs parents. La législation permet une exception pour les associations qui sans être des débits de boisson peuvent vendre des boissons de catégorie 3 (vin, bière, cidre) à leurs adhérent.e.s et c'est cela que nous avons choisi. Nous demandons également 3 à 5 fois par an des “autorisations de buvette” pour les gros événements où nous souhaitons élargir le public à des “non-adhérent.e”s. Nous avons passé également la formation Hygiène (HHCR???) pour avoir les bases essentielles pour vendre de la nourriture. Enfin, nous avons proposé à tous les colocs une formation incendie pour connaitre les consignes d'évacuation et d'utilisation des extincteurs.

- **Apprendre à préparer et servir des boissons**

L'apprentissage se fait sur le tas jusqu'à présent, avec plutôt des fournisseur.eu.s qui nous donnent des consignes. Une nouvelle recrue qui avait auparavant tenue un café

va nous proposer de se former de façon plus pro à la rentrée, on a hâte de vous proposer des latte avec des coeurs!!

- **Gérer en commun**

(commission kafé) planning

- **Organiser une prog culturelle (droits culturels) (commission prog)**

CC-BY 2024