

DA 643 - 15.05

## **CRÉDIT POUR LA RÉNOVATION DE LA VENTILATION DU RESTAURANT DES TENNIS DE VERNIER**

Mesdames et Messieurs les Conseillers municipaux,

Le présent projet de délibération fait suite à de nombreuses plaintes d'odeurs de cuisine de la part des usagers du restaurant des tennis de Vernier ainsi qu'aux craintes de perte de clientèle du gérant.

Après la mauvaise expérience que nous avons eue durant 14 mois avec les anciens gérants, Monsieur HASANI, en charge de l'exploitation de ce restaurant depuis le 1<sup>er</sup> mars 2014, a réussi à faire revenir les clients, et ceci en développant un style de cuisine qui rencontre l'aval de tous les utilisateurs de ce lieu.

Le restaurant possède en effet sur sa carte quelques spécialités très appréciées, telles que la charbonnade et les viandes servies sur ardoise. Ces menus ont cependant la particularité de dégager beaucoup d'odeurs et de fumées dans la partie restaurant, ce qui n'est pas compatible avec le fonctionnement vieillissant de la ventilation actuelle.

En effet, l'extraction d'air passe par la hotte de la cuisine ouverte et la compensation d'air souffle à température extérieure (froide en hiver) directement sur les tables du restaurant par des grilles mal placées. Ce dernier désagrément oblige le gérant à stopper la pulsion d'air et l'extraction d'air en est nettement affaiblie.

La ventilation du restaurant doit donc être complètement rénovée :

- Ventilation de la cuisine : La cuisine devrait être ventilée par une installation autonome, avec compensation d'air, indépendante de la zone restaurant. Cela permettrait, en dehors des heures de présence des clients, de faire fonctionner correctement l'extraction d'air et de garantir une évacuation correcte des odeurs de cuisson.
- Ventilation du restaurant : Lorsque le restaurant est en mode « charbonnade » ou « viande sur ardoise », l'évacuation d'air avec récupération de chaleur doit être capable de s'adapter à une configuration changeante des tables, liée aux réservations des clients (individuelles ou en groupe). La technique la mieux adaptée est celle du plafond aspirant, qui permet de couvrir une large zone de captage tout en respectant une esthétique en rapport avec le lieu. Une installation de compensation d'air doit également être mise en place afin de respecter l'équilibre aéraulique du bâtiment. Une commande avec variateur de fréquence permettra d'adapter ce débit à la fréquentation et aux différents menus.

De plus, le gérant du restaurant prévoit de proposer des pizzas dans son menu et a déjà investi dans un four à pizza, qu'il installera dans l'arrière-cuisine. Dans ce même local se trouvent déjà trois congélateurs et un four à vapeur. Tous ces appareils dégagent beaucoup de chaleur dans ce local non-ventilé. Il faudra donc également y installer une ventilation.

Ces rénovations impliquent des travaux complémentaires aux plafonds et nous en profiterons pour les équiper d'éclairage moins énergivore et pour installer une isolation phonique dans la partie non-active de la ventilation.

Pour terminer, les normes de sécurité incendie imposent un bandeau de retenue des fumées autour du bar suite aux modifications apportées par la ventilation.

Le budget proposé est le suivant :	TOTAL CHF
Ventilation de la cuisine	46'800.00
Ventilation de la salle restaurant	101'400.00
Ventilation du local four à pizza	9'300.00
Travaux complémentaires plafonds, habillages, percements	18'600.00
Eclairage et raccordements électriques	18'600.00
Bandeau de retenue des fumées	14'000.00
Total intermédiaire I	208'700.00
Divers et imprévus (7%)	14'609.00
Total intermédiaire II	223'309.00
Honoraires ingénieurs (12%)	26'797.00
Total HT	250'106.00
TVA 8%	20'008.00
Total TTC	270'114.00
<b>Arrêté à</b>	<b>270'000.00</b>

Le programme prévisionnel prévoit de réaliser le projet avant fin décembre 2015.

Le gérant du restaurant participera aux frais des travaux à concurrence d'une somme de CHF 30'000.00 TTC.

Au bénéfice de ces explications, nous vous recommandons, Mesdames et Messieurs les Conseillers municipaux, l'acceptation du projet de délibération ci-après.

Yvan ROCHAT  
Conseiller administratif

Vernier, le 11 mai 2015

**DA 643 - 15.05**

## **Délibération du Conseil municipal de Vernier**

relative à un

### **CRÉDIT POUR LA RÉNOVATION DE LA VENTILATION DU RESTAURANT DES TENNIS DE VERNIER**

Vu l'article 30, lettre m, de la loi sur l'administration des communes du 13 avril 1984 ;

vu la nécessité de rénover l'installation de ventilation de la cuisine et du restaurant des tennis de Vernier, d'effectuer les travaux nécessaires afin de répondre aux normes de sécurité incendie, et de profiter de ces travaux pour remplacer l'éclairage existant par un système moins énergivore ;

vu le rapport de la commission des bâtiments et de l'énergie ;

sur proposition du Conseil administratif ;

le Conseil municipal

#### **décide**

- 1 d'ouvrir au Conseil administratif un crédit de CHF 270'000.00 destiné à rénover l'installation de ventilation de la cuisine et du restaurant des tennis de Vernier, à effectuer les travaux nécessaires afin de répondre aux normes de sécurité incendie, et à remplacer l'éclairage existant par un système moins énergivore ;
- 2 de comptabiliser la dépense brute de CHF 270'000.00 dans le compte des investissements puis de la porter à l'actif du bilan de la Ville de Vernier dans le patrimoine administratif ;
- 3 de comptabiliser la participation du gérant de CHF 30'000.00 dans le compte des investissements puis de la porter à l'actif du bilan de la Ville de Vernier dans le patrimoine administratif ;
- 4 d'amortir la dépense nette de CHF 240'000.00 au moyen de 10 annuités qui figureront au budget de fonctionnement sous le n° 34.331 de 2016 à 2025.

