

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: M. Jean Phillippe ZIMMER

STATUT JURIDIQUE : **Fonds :** S.A.R.L «Hôtel du Dragon » Jean Phillippe ZIMMER - Gérant
Murs : S.C.I « Du Dragon » Jean Phillippe ZIMMER – Gérant et actionnaire majoritaire

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :

M. ZIMMER est titulaire d'un DEUG d'anglais obtenu en 1976. Il peut se prévaloir d'une expérience professionnelle en tant que gérant et exploitant dans l'industrie hôtelière de plus de 12 ans. Il a repris le fonds et de l'exploitation de l'hôtel du « Dragon » à Strasbourg en 1998.

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Idéalement situé à 5 mn à pied du quartier de la Cathédrale et à 2 mn de la Petite-France, cette demeure du 17ème siècle, bâtie autour d'un jardin patio central et de son tilleul, abrite 32 chambres classées 3 étoiles. Grace à son parking, l'établissement peut accueillir des groupes de cyclistes et garer plus de 30 Vélos, ou des groupes de motards et garer jusqu'à 12 motos dans un endroit fermé et sécurisé. A noter que ce service est gratuit.

La Sàrl emploi 13 personnes correspondant à 4 temps pleins et 9 temps partiels. Son taux d'occupation avoisine les 57% et sa clientèle peut se définir comme professionnelle en semaine et familiale le week-end.

	2010	2009	2008
Chiffre d'Affaires net	816 152,86 €	813 608,16 €	780 475 €
Résultat net	32 282,59 €	83 116,55 €	32 976, 70 €

PROJET

DESCRIPTION :

Après avoir ravalé la façade de l'hôtel en 2008, Monsieur ZIMMER souhaite améliorer le confort des chambres et des salles de bains de son établissement. Il profitera de la restructuration fondamentale des 32 chambres et salles de bains pour renouveler la literie dans 15 chambres et procéder à des travaux de mises aux normes concernant la sécurité incendie et l'accessibilité de l'hôtel.

A noter que l'ensemble des travaux a été suivi par le cabinet d'architecture «Ar'eco» qui assure à la fois la maîtrise d'œuvre et le suivi technique des travaux, ainsi que l'assistance dans le choix des matériaux et leurs compatibilité esthétique avec leur destination.

OBJECTIF :

- Pérenniser l'entreprise en proposant aux clients un meilleur accueil et plus de confort
- Fidéliser la clientèle affaire par un produit repensé, plus adéquat et plus fonctionnel
- Optimiser le taux d'occupation

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet n'aura pas d'incidence en terme d'emplois.

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Du 01/03 au 30/09/2010

Arrivée de la demande d'intention : 09/12/2009

Réception du dossier complet: 09/06/2010

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 374.745,25 € (les honoraires du maîtres d'œuvre étant inclus dans le montant des travaux)

Montant H.T. éligible : 349.580,65 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- Sanitaires
- Electricité
- Plâtrerie
- Travaux sur les sols et les murs
- Menuiserie intérieure
- Honoraires d'architecte
- Travaux de mises aux normes

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Emprunt	160.000 €	Après de la Banque Populaire à 4% sur 10 ans
Autofinancement	179787,25 €	Trésorerie de la Sàrl
Région Alsace	17.479 €	
Département 67	17.479 €	

MAITRE D'OUVRAGE :

S.A.R.L. «Hôtel Du Dragon »
4, Rue de l'Ecarlate
67000 STRASBOURG
SIRET : 34119070000011
Gérant : M. Jean-Philippe ZIMMER

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L. «Hôtel Du Dragon »
4, Rue de l'Ecarlate
67000 STRASBOURG
SIRET : 34119070000011
Gérant : M. Jean-Philippe ZIMMER

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIE

S'agissant d'un projet situé dans une commune de plus de 15.000 habitants dont les travaux éligibles étant inférieurs à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la **S.A.R.L. «Hôtel Du Dragon»** une subvention de **34.958 €** (selon critères et dans le cadre du Régime de Minimis) correspondant à **10 % du montant H.T éligible**, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **17.479 € (5 %) pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Effectuer un stage de formation sur les techniques de commercialisation en hôtellerie

OBSERVATION - RECOMMANDATION

L'hôtel du Dragon a réalisé un diagnostic d'accessibilité conforme à la réglementation en vigueur.

AVIS DU BUREAU ADT DU 6 DECEMBRE 2011 : FAVORABLE

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: M. et Mme François PAUL

STATUT JURIDIQUE : **Fonds :** S.A.R.L «le Moulin » Gérant - M. François PAUL
Murs : Exploitation en nom propre au nom de François PAUL

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE: Monsieur François PAUL est titulaire d'un CAP et d'un BTH Hôtellerie-Restaurant. Il est propriétaire et gérant du restaurant « Le Cygne » depuis 1979 (2 macarons au guide Michelin). En 2004, il créé un magnifique hôtel 3 étoiles sur la base d'un ancien moulin.

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Situé à 40 km de Strasbourg, à l'orée du Parc Naturel des Vosges du Nord, ce vieux moulin à grains, entièrement réaménagé en hôtel, séduit la clientèle par son authenticité et son environnement où se côtoient, fleurs, herbes sauvages, parfums subtils et espaces paisibles. L'hôtel « Le Moulin » abrite 10 chambres et junior suites aux décors personnalisés classées 3 étoiles.

La SARL « Le Moulin » emploie 5 personnes à temps plein. Son taux d'occupation avoisine 60 % et sa clientèle est essentiellement composée de clientèle dite de loisirs (95%).

L'établissement est référencé dans différents guides tel le Michelin, le guide des Hôtels et Demeures de Charme, le Champéard et le guide des Moulins.

	2010	2009	2008
Chiffre d'Affaires net	444 045 €	483 327 €	1 646 161 € (<i>incluant le restaurant car même structure juridique</i>)
Résultat net	50 320 €	32 696 €	155 193 € (<i>incluant le restaurant car même structure juridique</i>)

PROJET**DESCRIPTION :**

Dans la dynamique du dernier programme d'investissement qui consistait à aménager une vieille maison alsacienne en deux chambres haute gamme, Monsieur et Madame PAUL ont le souhait de restructurer deux suites donnant sur le cours d'eau dit du « Schwarzbach » par adjonction d'un balcon balustrade. Cette extension permettra aux clients des deux suites de bénéficier d'une exposition privilégiée et atypique.

Tendant vers une meilleure harmonie esthétique des lieux et dans le but de valoriser le patrimoine architectural du site, la dépendance mitoyenne à l'hôtel sera mise en valeur. Pour se faire la charpente du XVIIIème sera réhabilitée et la bâtisse sera aménagée d'un balcon « galerie » le tout valorisé par un éclairage indirect.

OBJECTIF :

- Fidéliser la clientèle actuelle par un produit sans cesse amélioré
- Valoriser le patrimoine architectural des lieux

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet n'aura pas d'incidence en terme de création d'un emploi.

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 12 avril 2011

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Juillet à septembre 2011

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 66.099,50 €

Montant H.T. éligible : 66.099,50 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- Travaux sur charpente
- Travaux de menuiserie intérieure et extérieure
- Travaux de peinture et de plâtrerie
- Honoraires d'architecte

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL

Emprunt de la SARL*	49.574.50 €
Région Alsace	8.262,50 €
Département 67	8.262,50 €

* 49.574,50 € auprès du Crédit Mutuel sur 5ans à 3,65%

MAITRE D'OUVRAGE :

S.A.R.L « LE MOULIN »
7, Rue du Moulin
67110 GUNDERSHOFFEN
SIRET : 428 929 582 00024
Gérant : M. François PAUL

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L « LE MOULIN »
7, Rue du Moulin
67110 GUNDERSHOFFEN
SIRET : 428 929 582 00024
Gérant : M. François PAUL

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIE

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont < à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la **S.A.R.L « le Moulin »** une subvention de **16.525 €** (selon critères et dans le cadre du Régime de Minimis) correspondant à **25 % du montant H.T éligible estimé à 66.099,50 €**, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **8.262,50 € (12,5 %) pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin et la CCI à savoir :

- Stage de formation sur les fondamentaux du marketing en hôtellerie-restauration.

OBSERVATION - RECOMMANDATION

Pour mémoire, cet établissement a déjà bénéficié du soutien financier du Conseil Régional et du Conseil Général du Bas-Rhin en en 2008, dans le cadre de la création de 2 suites dans une ancienne maison alsacienne pour un montant total de 35.533 € représentant une participation de 17.766,50 € (12,5 %) pour chaque collectivité.

AVIS DU BUREAU ADT DU 27 SEPTEMBRE 2011 : FAVORABLE



Création d'un hôtel « Le Rhéna » ***
Zone de Loisirs « le Trèfle »- 67120 DORLISHEIM
Projet porté par Claude et Véronique SCHMITT

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: Madame et Monsieur SCHMITT

STATUT JURIDIQUE : **Fonds :** S.A.S « EDAL » composé de :
 - Monsieur Claude SCHMITT – 51% des parts
 - Madame Véronique SCHMITT née JAECK – 49% parts

Murs : S.A.S. « EDAL »

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :

L'expérience de Monsieur et Madame SCHMITT est fondée sur différents postes à responsabilité dont celui de PDG du groupe LONHER, entreprise spécialisée dans le génie climatique et thermique appliqué à l'industrie. Après une formation de chaudronnier / tôlier, Monsieur SCHMITT poursuit son cursus en intégrant Maths Sup et Maths Spé. Il accède ensuite au Conservatoire National des Arts et Métiers. Il terminera sa formation avec un diplôme du troisième cycle de management stratégique à l'Institut Français de Gestion. Son épouse a débuté dans l'hôtellerie au sein du groupe Accord. Comme son mari, Madame SCHMITT a su gravir les échelons hiérarchiques en passant du poste de gouvernante à Front Office Manager. En 1998, elle rejoint le groupe SUEZ Environnement au sein de la société SITA en tant qu'assistante de direction.

Certes, Madame et Monsieur SCHMITT ne sont pas du secteur hôtelier et n'ont pas l'expérience nécessaire demandée par le dispositif d'aide en faveur de l'hôtellerie familiale et indépendante. C'est pourquoi, ils vont **recruter une directrice d'exploitation ayant l'expérience requise pour ce type de poste**. Cette personne sera notamment en charge de la commercialisation de l'hôtel et de l'animation du personnel. Elle sera secondée au quotidien par une équipe de réception disposant d'une expérience confirmée.

Madame Michèle SCHAEFFER : Responsable Commerciale Groupe Madéo – Résidence hôtelière de plus de 400 unités
 Directrice d'exploitation Responsable des ventes - Novotel – Groupe Accor
 Professeur de techniques Hôtelières
 Titulaire d'un BTS « Hôtellerie » option gestion hôtelière.

PREVISIONNEL S.A.S

	2011/2012	2012/2013	2013/2014
Chiffre d'Affaires net	872 821 €	971 743 €	1 073 098 €
Résultat net	- 212 032 €	- 75 145 €	2 709 €

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Situé dans la nouvelle zone de Loisirs « Le Trèfle » de Molsheim à une vingtaine de kilomètres de Strasbourg, à proximité de l'Aéroport International et au confluent d'axes routiers majeurs menant au Sud de l'Alsace (Colmar-Mulhouse), en Suisse (Bâle) et en Italie (Milan), ce nouvel établissement de 56 chambres briguera un classement 3 étoiles nouvelles normes.

Cette nouvelle structure d'allure contemporaine intégrera, autant que possible, des marques identitaires se référant à l'Alsace. La décoration intérieure donnera la priorité au décloisonnement. Des repères locaux viendront renforcer l'ancrage régional

L'établissement proposera 56 chambres, dont 3 accessibles aux personnes à mobilité réduite, et 4 chambres communicantes. Un espace Réunion de 50m² ainsi qu'une salle de meeting seront aménagés permettant l'accueil de séminaires. L'hôtel sera également équipé d'un petit espace « Fitness », d'un bar et d'un espace « snacking ». Le parking extérieur sera clos et surveillé.

Dans sa phase de lancement, la SAS « EDAL » emploiera au total une dizaine de personnes équivalentes à 10 ETP de 39 H 00 qui seront créés pour veiller au bon fonctionnement de l'établissement.

La nature du projet a amené Monsieur et Madame SCHMITT à privilégier l'intégration à la chaîne volontaire « Best Western » permettant une ouverture commerciale à l'échelon international. Bien entendu des partenariats avec les OT et le CDT sont envisagés, afin de développer leur réseau de distribution.

PROJET

DESCRIPTION :

Le projet d'implantation d'un hôtel 3* sur le ban communal de Dorlisheim s'inscrit dans le cadre d'un projet d'aménagement d'une zone de Loisirs articulée autour d'un complexe cinématographique.

Le projet consiste en la construction d'un hôtel 3 étoiles de 56 chambres

• Aménagements extérieurs

Situé en partie Sud du bâtiment, un parking de 45 places sera réservé à l'hôtel. 3 Places seront aménagées et réservées pour les PMR. Le parking sera clôturé. Un cheminement piéton sera aménagé entre le parking et l'entrée de l'établissement.

• Le bâtiment

- L'établissement proposera 56 chambres réparties au 1^{er} et 2nd étage
- 3 chambres situées aux PMR seront aménagées au 1^{er} étage
- Un ascenseur accessible aux PMR desservira les 3 niveaux
- Le RDC comprendra : l'accueil/réception, le lobby, la salle de petit déjeuner, un bar, une salle de réunion de 15 à 20 places, une salle de fitness, ainsi que l'ensemble des services annexes nécessaires au bon fonctionnement de l'hôtel.

• L'aspect architectural

- Le Bâtiment est constitué d'un parallélépipède rectangle sur 3 niveaux
- En partie Nord, il décolle partiellement du sol de par un espace non bâti situé au RDC. Celui-ci sera aménagé en espace minéral paysager non accessible
- Une toile tendue perforée sérigraphies prendra place sur la façade EST. Cet habillage viendra renforcer le caractère linéaire du bâtiment

• les signes identitaires

- Espace Réception : Présence d'une vitrine proposant des produits régionaux et en rapport avec la saisonnalité ;
- Partenariats avec des artisans locaux pour l'organisation de visites de cave, découverte de métier, mise en valeur du patrimoine local...
- Petit-déjeuner & « snacking » : Des produits d'artisans locaux seront servis (charcuterie, fromages, miel...)
- Décoration : Tableaux ou lithographies reprenant des personnages alsaciens ou des scènes rupestres (participation d'un artiste local, en cours de validation)

• Les énergies

- Des pompes à chaleur seront utilisées pour assurer les besoins énergétiques pour le chauffage et la climatisation.
- La production d'eau chaude sanitaire sera assurée par une énergie solaire à 70 % et gaz à 30 %

• L'aspect environnemental

- Mise en œuvre d'une isolation haute densité de toiture de 300 mm
- Mise en œuvre d'une isolation extérieure de 200 mm
- Mise en place de limiteur de débit sur les douches, vasques, toilettes et de détection de présence pour l'allumage de l'éclairage
- Récupération des eaux de pluies pour l'arrosage automatique
- Sensibilisation du client et invitation à adopter une démarche éco-responsable
- Tri sélectif selon les démarches vertes

OBJECTIF :

- Créer un hôtel familial en cohérence avec l'évolution de la demande des clientèles ;
- Obtenir un classement en catégorie 3 étoiles ;
- Adhérer au réseau volontaire « Best Western »

EMPLOIS CREEES : Dans une première phase d'exploitation, le projet permettra la création de 9 temps plein et un temps partiel, correspondant à l'embauche de 10 personnes, à savoir :

- 1 directrice d'exploitation
- 1 Directeur Général
- 1 Responsable technique
- 2 réceptionnistes
- 3 femmes de chambres
- 2 veilleurs de nuit

DELAI DE REALISATION DES TRAVAUX : Novembre 2010 à octobre 2011

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 29 décembre 2010

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à 4.090.013,50 € (acquisition foncière et éléments de mobiliers compris)

Montant H.T. éligible estimé à **3.102.723,50 €**

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| ✓ Gros œuvre ; | ✓ Plâtrerie ; | ✓ Mise aux normes ; |
| ✓ Second œuvre ; | ✓ Chape et carrelage ; | ✓ Ascenseur ; |
| ✓ Sanitaire ; | ✓ Revêtement de sol ; | ✓ Equipements de loisirs ; |
| ✓ Installation électrique ; | ✓ Climatisation / Chauffage ; | ✓ Aménagement paysager ; |
| ✓ Menuiserie ; | ✓ Peinture ; | ✓ VRD ; |
| | | ✓ Maître d'œuvre. |

Selon le dispositif harmonisé en vigueur et s'agissant d'un projet situé dans une commune de plus de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont > à 700.000 €, l'ensemble du projet est pris en compte, en cas de possibilité d'application du régime PME hors acquisition de mobilier et d'éléments de décoration.

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL

Apport personnel	129.605,50 €	
Emprunt 1	1.650.000 €	CCM - 4% sur 20 ans
Emprunt 2	195.000 €	CCM - 4% sur 7 ans
Emprunt 3	1.650.000 €	CIC EST - 4 % sur 15 ans
Région Alsace	232.704 €	
Département 67	232.704 €	

MAITRE D'OUVRAGE :

S.A.S « EDAL »
38b, Rue du Moulin
67880 KRAUTERGERSHEIM
SIRET : 52347948300019
Président : Monsieur Claude SCHMITT

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.S « EDAL »
38b, Rue du Moulin
67880 KRAUTERGERSHEIM
SIRET : 52347948300019
Président : Monsieur Claude SCHMITT

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIE

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants et dont le montant total des travaux éligibles est > à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la **SAS« EDAL »** une subvention de **465.408 €** (selon critères et dans le cadre règlement général d'exemption), correspondant à **15% du montant H.T. de l'ensemble des travaux éligibles**, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **232.704 € soit 7,5 % pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Stage de formation sur la commercialisation sur Internet ;
- Stage de formation « Cycle Management hôtellerie-restauration » 192h ;
- Stage de perfectionnement en Anglais ;
- Stage de formation sur les techniques d'accueil en hôtellerie ;
- Stage de formation sur les techniques, l'organisation et le contrôle des chambres ;
- Création d'un site Internet et documents de communication et de commercialisation propres à l'établissement ;
- Présentation de l'arrêté préfectoral portant sur le classement de l'établissement en catégorie 2* tourisme minimum après travaux.

OBSERVATIONS

✓ Les signes identitaires liés à l'Alsace

A l'aide de l'architecte et de l'architecte d'intérieur, les futurs gérants ont le souhait de réaliser un ensemble contemporain s'inscrivant dans la tradition de notre région, avec des identifiants forts rappelant la culture alsacienne.

Les produits régionaux seront mis en avant et proposés à la clientèle tant au bar-restaurant qu'à la vitrine prévue à cet usage à la réception. Nous les retrouverons également dans les chambres sous forme de « produits d'accueil ». La restauration (y compris les petits déjeuners) se fera en partenariat avec Jean Westermann afin d'assurer là aussi un fort ancrage régional.

✓ La Stratégie commerciale

Considérant la localisation géographique de l'établissement, les gérants de l'établissement auront à cœur de démarcher et d'accueillir à la fois la clientèle d'affaires et les clientèles dites de Loisirs.

Pour la clientèle « affaires » la prospection des entreprises se fera dans la zone primaire, puis élargissement en profitant des axes routiers et des zones d'activités de Geispolsheim/Duppigheim au Nord et d'Obernai/Sélestat au Sud.

La présence sur Internet au travers de sites marchands et de GDS ainsi que le partenariat avec divers Tour Opérateur, permettra de cibler la clientèle de « Loisirs ».

✓ Un prévisionnel réaliste

Dans le cadre de la création d'une nouvelle activité, le prévisionnel a été revu en se basant sur un taux d'occupation réaliste voir prudent.

Année	2011/2012	2013	2014
TO	50%	53,00%	55,47%
PM*	66,08 €	69,35 €	71,54 €
REVPAR	33,19 €	36,76 €	39,68 €

En effet les données statistiques de l'Observatoire Régional du Tourisme d'Alsace indiquent un T.O. moyen en Alsace pour les établissements 3 étoiles de 55,2% en 2010 et de 55,1% en 2009.

Avis du Bureau ADT du 27 juin 2011 : FAVORABLE

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: Monsieur Eric SCHMIDT

STATUT JURIDIQUE : **Fonds :** S.A.R.L «LA WALCK» - Eric SCHMIDT- Gérant et actionnaire majoritaire
Murs : Propriété en nom Propre au nom de Monsieur Roger SCHMIDT (Père)

FORMATION / EXPERIENCE Monsieur Eric SCHMIDT :

PROFESSIONNELLE:
- Titulaire d'un C.A.P et B.E.P cuisinier
- Gérant et chef de cuisine de l'hôtel-restaurant « Au Moulin de La Walck » à de 2003 à ce jour.

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Etablissement familial depuis 1949, situé aux abords des vestiges d'un ancien moulin dans un cadre champêtre légèrement à l'écart de du bourg centre de Wissembourg.

L'établissement est scindé en deux bâtiments et dispose de 25 chambres confortables classées deux étoiles. Il emploie aujourd'hui 13 personnes dont 7 à temps plein. Son taux d'occupation avoisine les 57 % et sa clientèle est essentiellement individuelle venant pour des raisons professionnelles. L'hôtel adhère au réseau des Logis de France avec un classement de trois cheminées et trois cocottes. L'établissement est également référencé dans différents guides tel le Michelin, le Petit Futé et le Routard.

	2010	2009	2008
Chiffre d'Affaires net	886 847 €	823 343 €	797 156 €
Résultat net	156 576 €	126 342 €	110 375 €

PROJET

DESCRIPTION :

Le projet du Maître d'Ouvrage consiste à :

- **Créer d'une salle de petit déjeuner**

Le projet d'extension consiste à créer un nouvel espace destiné aux petits-déjeuners. L'extension se situe dans le prolongement de la salle de restaurant actuelle. Sur le plan architectural, elle correspond à la réalisation d'une charpente bois traditionnelle, laissant une place importante aux espaces vitrés, sorte de terrasse couverte bénéficiant de protections Solaires efficaces pour un confort maximum.

L'ambiance chaleureuse procurée par la charpente et les habillages bois sans oublier la mise en place de la climatisation, procureront une ambiance feutrée à cet espace. Le design contemporain du mobilier permettra de compléter l'image dynamique dont doit bénéficier l'Hôtel.

- **Mettre en place d'un espace d'accueil et de réception dédié à la clientèle hôtelière**

Dans le bâtiment rénové, un espace d'accueil et de réception sera dédié à la clientèle hôtelière, (banque d'accueil réalisée en matériaux nobles). Cet espace sera dans le cheminement, précédé par un espace salon destiné à accentuer l'esprit de convivialité du lieu. Ce dernier sera équipé de petites chauffeuses, de tables basses et de luminaires décoratifs.

- **Moderniser fondamentalement la salle de restaurant**

La salle de restaurant actuelle bénéficiera également d'une réorganisation, (éclairages indirects avec gestion de l'intensité lumineuse, traitement acoustique des faux-plafonds, enduits décoratifs sur les murs,) pour un décor qui se distinguera de celui de la salle de petit-déjeuner par plus de raffinement.

- **Aménager l'accessibilité de l'établissement aux P.M.R.**

Les équipements sanitaires destinés à la clientèle seront restructurés et mis aux normes d'accessibilité pour les personnes handicapées. Les travaux d'extension impliqueront une intervention sur le traitement des abords extérieurs, une rampe d'accès pour les personnes à mobilité réduite sera réalisée.

- **Réaliser des travaux de mises aux normes incendie**

Des travaux de mise aux normes incendie seront entrepris, notamment le remplacement des portes palières de chambres par des portes coupe-feu.

- **Améliorer la capacité isolante du bâti**

Dans le cadre des travaux de modernisation de l'existant et dans le but d'économiser l'énergie, les menuiseries extérieures existantes seront remplacées et une isolation des murs extérieurs sera réalisée.

OBJECTIFS :

- Pérenniser l'entreprise en proposant des nouveautés aux clients
- Améliorer les conditions d'accueil et de confort des clients
- Passer en catégorie 3* nouvelles normes
- Mettre l'établissement aux normes accessibilité et sécurité

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet permettra la création d'un poste de femme de chambre

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 16 septembre 2010

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Janvier à avril 2012

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 555.300 €
Montant H.T. éligible : 543.300 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- Travaux liés à la restructuration de la réception
- Travaux liés à la création d'une salle petit déjeuner
- Travaux liés à l'aménagement extérieur
- Travaux d'isolation extérieure du bâti
- Travaux de mises aux normes
- Honoraires d'architecte

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Autofinancement	105.300 €	
Emprunt*	350.000 €	CIC à 2,80% sur 7 ans
Région Alsace	50.000 €	
Département 67	50.000 €	

MAITRE D'OUVRAGE :

S.A.R.L « La Walck »
2, Rue de La Walch – 67160 WISSEMBOURG
SIRET : 380 242 891 00014
Gérant : Eric SCHMIDT

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L « La Walck »
2, Rue de La Walch – 67160 WISSEMBOURG
SIRET : 380 242 891 00014
Gérant : Eric SCHMIDT

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIE

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont < à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la S.A.R.L « La Walck » une subvention plafonnée à **100.000 €** (selon critères et dans le cadre du Régime de Minimisa) correspondant à **25 % du montant H.T éligible estimé à 543.300 €**, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **50.000 € (12.5 %) pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Réaliser un stage de formation sur le thème de la commercialisation en hôtellerie
- Refonte du site Internet et de la plaquette commerciale
- Engager les démarches de classement pour un classement minimum 2* nouvelles normes

AVIS DU BUREAU ADT DU 6 DECEMBRE 2011 : FAVORABLE

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT:	Melle Laure RINCKEL
STATUT JURIDIQUE :	Fonds : S.A.R.L « LAURE » Laure RINCKEL – Gérante - 89% des parts Murs : S.C.I « L.R. IMMOBILIER » - familiale - Laure Rinckel 10 % des parts - Gérante - Laure Sàrl 90 % des parts - Associée
FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE:	Mme Laure RINCKEL: - Titulaire d'une Licence Professionnelle en Management des activités hôtelières - Titulaire d'un BTS Management des Unités Commerciales - Gérante de l'hôtel-restaurant « Aux trois Roses » depuis mars 2011

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Situé au cœur du Parc Naturel des Vosges du Nord, dans la station de la Petite Pierre, cette ancienne bâtisse fortifiée par Vauban et habitée par Louise WEISS, s'est transformée en Hotel-restaurant en 1813. Depuis la moitié du XIXème siècle, cet établissement appartient à la famille GEYER, famille hôtelière de 5 générations.

Aujourd'hui, c'est Mademoiselle Laure RINCKEL qui a repris les rennes de cet hôtel de 42 chambres classé deux étoiles. Il emploie 15 personnes, dont 13 à temps plein. Son taux d'occupation avoisine les 50 % et sa clientèle est essentiellement dite de loisirs (85%). L'établissement dispose d'un restaurant pouvant accueillir 200 couverts, d'une piscine couverte, d'une terrasse panoramique et d'un salon bar. Destiné à la clientèle itinérante, l'hôtel met à disposition un local fermé pour y déposer motos et vélos. Ce local dispose de matériel de réparation ainsi que des équipements pour le nettoyage et l'entretien des 2 roues. A ce jour, l'hôtel est affilié au réseau des Logis avec un classement 2 cheminées et 1 cocotte. Il est également référencé dans le guide du «Petit Futé» et de «Thomas Cook-Neckermann».

PREVISIONNEL

	2011	2012	2013
Chiffre d'Affaires net	1 148 310€	1 235 430€	1 334 985€
Résultat net	25 531€	118 874€	157 888€

PROJET**DESCRIPTION :**

Issue d'une famille hôtelière depuis 5 générations et ayant toujours habité dans un hôtel au centre ville de Strasbourg, Laure RINCKEL a eu l'opportunité de reprendre l'hôtel-restaurant familial transmis de génération en génération.

- **Rafraichissement des chambres**

Suite à cette reprise des travaux d'entretien courant ont été menés dans l'ensemble des 42 chambres (rafraichissement des sols et des murs - non éligibles). Les balcons des chambres ont été modernisés en remplaçant les anciens gardes corps et en changeant le carrelage.

- **Espace réception**

La réception a été délocalisée et modernisée fondamentalement.

- **Accessibilité / Chambres PMR**

Une attention toute particulière a été apportée à la mise aux normes accessibilités PMR, par la création de trois places de stationnement spécifiques, par la mise aux normes de l'ascenseur (agrandissement de la gaine et pose d'un nouvel ascenseur) la restructuration de 3 chambres en chambres adaptées ainsi que par la création d'un bloc sanitaire accessibles.

- **Equipements de loisirs**

- Mise en place d'un nouveau faux plafond dans l'espace piscine et relookage des sols par la pose de lames en bois,
- Aménagement d'un local vélo / moto ?

- **Salle petit déjeuner et de restaurant**

- Création d'une salle petit déjeuner dans l'espace restaurant pouvant accueillir 120 personnes,
- L'ancienne salle de petit déjeuner quand à elle a été restructurée en Winstub,
- Création d'un bar et d'un salon bar,
- Restructuration de la cuisine et de l'espace plonge avec acquisition de matériel professionnel.

- **Etanchéité**

Réfection de l'étanchéité sur les diverses terrasses abritant le restaurant la cuisine et 8 chambres de l'hôtel.

OBJECTIFS :

- Moderniser l'établissement suite à la reprise de l'hôtel le 3 janvier 2011
- Améliorer les conditions d'accueil et de confort des clients
- Mettre en conformité l'établissement par rapport aux nouvelles normes d'accessibilité et de sécurité incendie
- Augmenter le taux d'occupation et le chiffre d'affaires

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet permettra la création de 6 postes, à savoir :

- 1 poste de chef cuisinier
- 1 poste de réceptionniste
- 1 poste de Barmann
- 1 poste de femme de chambre
- 1 poste de serveur
- 1 poste d'homme d'entretien

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 5 août 2010

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Du 03/01 au 10/04/2011

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 623.800 €

Montant H.T. éligible : 623.800 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- Travaux d'agencement des chambres et des salles de bains
- Travaux de restructuration de l'espace cuisine du restaurant et de la salle de petit déjeuner
- Travaux de modernisation de l'accueil et de la réception
- Travaux de mises aux normes accessibilité et sécurité incendie
- Honoraires d'architecte

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Autofinancement	103.800 €
Emprunt*	450.000 €
Région Alsace	55.000 €
Département 67	55.000 €

*450.000 € auprès du CIC de l'est sur 7 ans à 3,4%.

MAITRE D'OUVRAGE :

S.A.R.L « LAURE »
19, rue Principale – 67290 LA PETITE PIERRE
SIRET : 524 455 862 00010
Gérante : Madame Laure RINCKEL

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L « LAURE »
19, rue Principale – 67290 LA PETITE PIERRE
SIRET : 524 455 862 00010
Gérante : Madame Laure RINCKEL

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIE

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont < à 700.000 € porté **par une jeune professionnelle de moins de 35 ans**, il est proposé d'attribuer à la S.A..R.L " LAURE " une subvention **plafonnée à 110.000 €** (selon critères et dans le cadre du Régime de Minimis) correspondant à 35 % du montant H.T éligible estimé à 623.800 €, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation plafonnée à **55.000 € (17,5 %) pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Réaliser un stage de formation sur le thème «Réussir un accueil physique de qualité»

AVIS DU BUREAU ADT DU 6 DECEMBRE 2011 : FAVORABLE

Hôtel-restaurant « le Biblenhof» NC – 67120 SOULTZ LES BAINS

Lieu-dit Le Biblenhof

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: Monsieur Sébastien THOMANN et Mademoiselle Dominique SCHMITT

STATUT JURIDIQUE : **Fonds : SARL « AUBERGE LE BIBLENHOF» (manque statuts)**

- Sébastien THOMANN – Gérant - 70% des parts
- Melle Dominique SCHMITT – associée - 30% des parts

Murs : SCI « SCI FERME BIBLENHOF »

- Monsieur Joseph SCHMITT – Gérant (Père de Mademoiselle Dominique SCHMITT)
- Melle Dominique SCHMITT – Nue propriétaire

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE:

Monsieur Sébastien THOMANN est titulaire d'un Baccalauréat « Restauration » et d'une formation de technico-commerciale dans le Vin et Spiritueux. Après diverses expériences en tant que Chef de rang, puis Maître d'hôtel dans des établissements suisses de grande renommée, c'est en 2006 qu'il décide avec sa compagne de reprendre et de développer l'Auberge familiale du « Biblenhof ».

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Situé entre Molsheim et Marlenheim, l'auberge du « Biblenhof » est implantée dans une ancienne ferme. L'établissement propose 13 chambres classées 2 étoiles.

La SARL emploie 10 personnes dont 8 à temps plein. Le taux d'occupation de 78% est en constante augmentation depuis la reprise de l'établissement par Monsieur THOMANN. Le gérant a opté pour un référencement auprès de guides spécialisés tels que : Le Routard, le Petit Futé et le Touring.

	2010	2009	2008
Chiffre d'Affaires net	1 003 236 €	756 123 €	626 747 €
Résultat net	76 370 €	43 441€	14 893 €

PROJET

DESCRIPTION :

Après avoir repris l'entreprise familiale, Monsieur Thomann a entamé en 2009 un premier programme de modernisation fondamentale de son outil de travail (création d'un espace d'accueil, aménagement des abords, modernisation d'une partie de la cuisine), afin de redynamiser l'activité de cet établissement.

Aujourd'hui Monsieur THOMANN souhaite restructurer et moderniser 4 salles de bains et réaménager l'espace plonge du restaurant.

OBJECTIFS :

- Proposer plus de confort aux clients ;
- Améliorer les conditions d'accueil des clientèles ;
- Améliorer les conditions de travail du personnel.

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet de Monsieur Thomann n'aura aucune incidence en terme d'emplois.

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 7 mars 2011

(Toutefois M. Thomann a fait partir son courrier en date du 10 décembre 2010 à l'ancienne adresse de l'ADT 67)

DELAI DE REALISATION DES TRAVAUX : Janvier à novembre 2011

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 71.422,69 €

Montant H.T. éligible : 71.422,69 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- ✓ Gros et Second œuvre ;
- ✓ Sanitaire ;
- ✓ Installation électrique ;
- ✓ Menuiserie intérieure ;
- ✓ Sanitaire ;
- ✓ Peintures ;
- ✓ Equipements de cuisine ;
- ✓ Mise aux normes ;

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL

Emprunt	40.000 €	Auprès de la Banque Populaire sur 4 ans à 2,75%
Apport personnel	13.566,69 €	
Région Alsace	8.928 €	
Département 67	8.928 €	

MAITRE D'OUVRAGE :**SARL « AUBERGE LE BIBLENHOF »**

Lieu-dit le Biblenhof
67120 SOULTZ LES BAINS
SIRET : 489 469 692 00011
Gérant : Monsieur Sébastien THOMANN

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :**SARL « AUBERGE LE BIBLENHOF »**

Lieu-dit le Biblenhof
67120 SOULTZ LES BAINS
SIRET : 489 469 692 00011
Gérant : Monsieur Sébastien THOMANN

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIE

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants et dont le montant total des travaux éligibles est < à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la **SARL «AUBERGE LE BIBLENHOF»** une subvention de **17.856 €** (selon critères et dans le cadre du régime de Minimis), correspondant à **25% du montant H.T. de l'ensemble des travaux éligibles**, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **8.928 € soit 12,5 % pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée à la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Stage de formation sur les techniques de management du personnel.

OBSERVATIONS

Pour mémoire cet établissement a déjà obtenu un soutien au titre du dispositif d'aide en faveur de l'hôtellerie familiale d'un montant de 27.964 € répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de 13.982 € soit 12,5 % pour chaque collectivité.

AVIS DU BUREAU ADT DU 6 DECEMBRE 2011 : FAVORABLE

Hôtel-restaurant « La Cheneaudière » ****
3, Rue du Vieux Moulin

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT:	Madame Mireille FRANCOIS (mère de Nicolas Decker) Monsieur Nicolas DECKER
STATUT JURIDIQUE :	Fonds : S.A.S « La Cheneaudière » Murs : S.C.I familiale « Ban de la Roche »
FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE:	Mme Mireille FRANCOIS : Gérante de la SCI « Ban de la Roche » cumule une trentaine d'années d'expérience dans le domaine de l'hôtellerie restauration. M. Nicolas DECKER : Directeur général de la SAS depuis 2004– Titulaire d'un DEUG de mathématique et d'économie.

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Entre Alsace et Vosges, les 32 chambres raffinées de ce « Relais et Châteaux » classé trois étoiles s'ouvrent sur montagnes et forêts. Cet établissement comprend une piscine intérieure, un sauna, un bain bouillonnant et deux restaurants de 110 couverts. Il emploie actuellement 42 salariés correspondant à 37 temps pleins et 5 temps partiels. Son taux d'occupation moyen avoisine les 70%. La grande majorité de la clientèle correspond à une clientèle loisirs (85%) provenant essentiellement du marché français (70%). L'établissement est référencé dans de nombreux guides français et étrangers dont le guide Michelin, le Gault et Millau, le Bottin gourmand, le Schlemmer Atlas... etc. De plus cet établissement est adhérent à la chaîne volontaire « Relais et Châteaux ».

	2013 <i>(prévisionnel)</i>	2012 <i>(prévisionnel)</i>	2011 <i>(prévisionnel)</i>	2010	2009	2008
Chiffre d'Affaires net	4 201 176 €	3 594 716 €	3 492 750 €	2 849 728 €	2 373 508 €	2 342 134 €
Résultat net	157 408 €	203 312 €	262 542 €	62 817 €	65 165 €	65 223 €

PROJET

DESCRIPTION :

Depuis la reprise de l'établissement en 2005, Mireille FRANCOIS et son fils Nicolas DECKER ont su redresser la situation financière de l'établissement, moderniser et mettre aux normes une partie de leurs outils de travail et développer une véritable stratégie commerciale de l'établissement. Cette première tranche d'investissement a permis d'augmenter le TO de 18 points entre 2008 et 2010 et a également induit une augmentation des effectifs de 10 personnes depuis 2005.

Au regard de l'évolution récente, l'équipe de direction se donne de nouveaux objectifs qui se déclinent comme suit :

Le projet du Maître d'Ouvrage consiste à :

➤ **Travaux liés à réalisation d'un Nature Spa** - estimé à 3.279.678 €

Il est envisagé de créer à l'emplacement de l'ancien terrain de tennis, mitoyen du bâtiment de la piscine, une extension de près de 1500m², dans laquelle sera créée un spa dont la conception et les prestations s'intégreront pleinement dans la nature environnante.

Outre les équipements complémentaires à l'offre actuelle, tels qu'un hammam ou des cabines pour soins secs et humides, il a été imaginé de proposer des activités ludiques, voire éducatives et écologiques :

- observatoire des étoiles, sur la toiture du spa, animé par une conteuse,
- sauna bio, grotte à neige, douche de pluie et petit fitness,
- un espace de repos ouvert sur l'extérieur,
- tisanderie.

Les investisseurs souhaitent mettre en valeur la nature et qu'elle soit au cœur même du concept, tant dans le choix des activités et de la conception architecturale que dans les matériaux, basés essentiellement sur la pierre et le verre pour sa transparence.

Le niveau 1 de 213 m² comprendra des équipements centrés autour de l'eau. Ce niveau sera prolongé à l'extérieur par des terrasses et un biotope. Les terrasses et le parcours « pieds nus » qui leur sont associés seront organisés en niveaux, de manière à préserver la quiétude des usagers et à s'inscrire dans la topographie existante.

Le niveau 2 développera 302 m² regroupant des équipements de détente et de repos dans des espaces baignés par la lumière naturelle. Un sauna extérieur sera accessible par une passerelle.

Le niveau 3 proposera une surface de 89 m² et comprendra une suite privative agrémentée d'une terrasse végétalisée.

Les matériaux retenus s'inscrivent également dans l'esprit du projet privilégiant l'intégration dans l'environnement naturel et par conséquent l'utilisation de matériaux naturels, de préférence locaux. Ainsi en façade la pierre et le bois seront privilégiés.

➤ **Travaux liés à l'extension et la modernisation de la cuisine** - estimés à 456.731,48 €

Les cuisines de la Cheneaudière sont vieillissantes et leurs aménagements remontent à plus d'une vingtaine d'année. Plusieurs problèmes découlent de l'ancienneté de cet équipement :

- Grande vétusté d'un certain nombre d'équipements professionnels susceptibles de tomber en panne,
- Problème de sécurité et d'ergonomie,
- Inadaptation de l'organisation générale de la cuisine qui n'a pas suivie l'évolution des pratiques.

Le projet de restructuration a pour objectif, en travaillant sur ces 3 axes, de rationaliser l'usage des cuisines en améliorant la fiabilité du matériel, la sécurité, le confort d'utilisation et la pratique au quotidien.

➤ **Travaux liés à aux nouvelles normes d'accessibilité et de sécurité incendie** - estimés à 400.309,21 €

La mise en application en 2012 et 2015 des nouvelles normes d'accessibilité et de sécurité incendie dans les ERP, oblige les gérants à se pencher dès aujourd'hui sur les solutions à apporter aux non conformités relevées au travers de différents rapports des bureaux de contrôle et de la commission de sécurité.

A ce jour, un élément important a d'ors et déjà été mis en œuvre : l'ascenseur permettant de relier le rez de chaussée et les étages. Une attention toute particulière a été apportée à la qualité environnementale du projet par le traitement végétalisé des façades.

➤ **Travaux liés aux énergies**

Mise en place d'une pompe à chaleur air-eau

• **AVIS DU SERVICE ENERGIE :**

L'activité SPA va tripler la consommation énergétique du site. De ce point de vue le projet de nouveau bâtiment ne peut pas être considéré comme étant « BBC ». La solution de production de chaleur utilise des énergies coûteuses (l'électricité et le propane) avec un budget prévisionnel annuel de 110.000 €. Il est prévu d'augmenter l'efficacité de l'usage de l'électricité par une PAC air-eau. Les performances réelles de ce type d'installation sont peu connues. Il est proposé de demander au maître d'ouvrage la mise en place de compteurs d'énergie afin de mesurer les performances réelles de la PAC et d'en communiquer les résultats aux services de la Région.

OBJECTIFS :

- Mettre l'établissement en cohérence avec l'évolution de la demande des clientèles ;
- Diversifier la clientèle en élargissant la palette des prestations de l'établissement ;
- Allonger la durée des séjours ;
- Faire progresser le T.O ;
- Reconquérir une clientèle étrangère en demande de prestation SPA haut de gamme ;
- Poursuivre la montée en gamme de l'offre et son adéquation avec l'image de prestige des « Relais et Châteaux » ;
- Améliorer l'ergonomie et les conditions de travail des collaborateurs ;
- Respecter les normes HACCP ;
- Se mettre en conformité avec la nouvelle réglementation.

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet permettra la création de : 5 emplois au Spa
2 emplois de femme de ménage

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 8 juin 2010

DELAI DE REALISATION DES TRAVAUX : Janvier 2011 à février 2013

MONTANT DES TRAVAUX DU NOUVEAU PROJET:

Montant total H.T. estimé à : 4.136.718,69 €

Montant H.T. éligible : 4.136.718,69 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLE :

- ✓ Gros œuvre ;
- ✓ Second œuvre ;
- ✓ Sanitaire ;
- ✓ Installation électrique ;
- ✓ Menuiserie ;
- ✓ Equipements en cuisine ;
- ✓ Plâtrerie ;
- ✓ Chape et carrelage ;
- ✓ Revêtement de sol ;
- ✓ Climatisation / Chauffage ;
- ✓ Peinture ;
- ✓ Honoraires bureaux d'études
- ✓ Mise aux normes ;
- ✓ Equipements de loisirs ;
- ✓ Aménagement paysager ;
- ✓ Traitement d'air
- ✓ VRD ;
- ✓ Maître d'œuvre.

Selon le dispositif harmonisé en vigueur et s'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont > à 700.000 €, l'ensemble du projet est pris en compte, en cas de possibilité d'application du régime PME hors acquisition de mobilier et d'éléments de décoration.

Ventilation des travaux SCI / SARL(prévisionnel)

Espace	Maitre d'ouvrage SCI	Maitre d'ouvrage SAS
Restructuration des cuisines	/	456.731,48 € HT
Extension du SPA	1.547.178 € HT	2.589.540,69 € HT
Mise en sécurité et accessibilité	/	400.309,21 € HT

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL

Emprunt SAS	688.000 €	Auprès du Crédit Mutuel à 3,4% sur 10 ans dont 80 K€ auprès d'OSEO à 3.66% sur 7 ans
Emprunt SCI	2.787.726 €	Auprès du Crédit Mutuel à 3,4% sur 10 ans dont 692 K€ auprès d'OSEO à taux variable Euribor sur 15 ans
CRAMAM	40.484,69 €	
Région Alsace	310.254 €	
Conseil Général du Bas-Rhin	310.254 €	

MAITRE D'OUVRAGE :

SCI « Ban de la Roche »

3, rue du Vieux Moulin - Colroy La Roche

67420 SAALES

SIRET : 393 400 270

Gérante : Mme. Mireille François

Associé : M. Decker Nicolas

Associé : SAS « Hostellerie de La Cheneaudière»

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

SAS « Hostellerie de La Cheneaudière»

3, rue du Vieux Moulin - Colroy La Roche

67420 SAALES

SIRET : 312 162 779 00010

Présidente : Mme. Mireille François

Directeur Général : M. Decker Nicolas

MAITRE D'OUVRAGE:**SAS « Hostellerie de La Cheneaudière »**

3, rue du Vieux Moulin - Colroy La Roche
67420 SAALES

SIRET : 312 162 779 00010

Présidente : Mme. Mireille François

Directeur Général : M. Decker Nicolas

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :**SAS « Hostellerie de La Cheneaudière »**

3, rue du Vieux Moulin - Colroy La Roche
67420 SAALES

SIRET : 312 162 779 00010

Présidente : Mme. Mireille François

Directeur Général : M. Decker Nicolas

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIE

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants et dont le montant total des travaux éligibles est > à 700.000 €, il est proposé d'attribuer en complément à la **SAS « La Cheneaudière »** une subvention de **620.508 €** selon critères et dans le cadre règlement général d'exemption, correspondant à **15% du montant H.T. de l'ensemble des travaux éligibles**, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **310.254 € (soit 7,5 % pour chaque collectivité.**

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Stage de formation sur le thème de l'accueil SPA français/étranger (PJ)
- Stage de formation sur le perfectionnement en Espagnol
- Stage de formation au développement de la visibilité sur le net (google adwards, référencement stratégique, etc....)
- Stage de formation au développement de la visibilité sur les réseaux sociaux (Facebook, Twitter, blog perso...)
- Stage de formation sur les différents protocoles de soins
- Mettre en place un compteur d'énergie, afin de mesurer les performances réelles de la PAC et d'en communiquer les résultats aux services de la Région.

OBSERVATIONS**Les points clés qui font du projet de la Cheneaudière un projet atypique :**

- De nombreux mois de recherches, de visites et de maturation avec la volonté de ne pas simplement transposer un concept stéréotypé mais de concevoir un projet qui s'inscrit dans son environnement : une nature exceptionnelle ;
- Un concept de « silence SPA », en harmonie avec la nature ;
- 1er SPA qui se verra aux normes BBC 2012 ;
- 1er Bassin Biologie pour un ERP dans la Région ;
- Conception et création d'équipements exclusifs en cohérence avec l'esprit des lieux ;
- Même soin porté à la qualité des équipements qu'au confort et au bien être de tous les espaces de détente et de repos ;
- Unique SPA en Alsace à concevoir une gamme de cosmétiques basée sur l'usage des plantes locales et l'utilisation du miel du rucher école de Colroy la Roche ;
- Le SPA nature de la Cheneaudière jouira de fait d'une totale liberté par rapport aux prescriptions des marques de cosmétiques ;
- Un élément déterminant pour la crédibilité de ce projet, Mireille FRANCOIS a fait des études d'esthétiques à PARIS (major de promotion) et a créé un salon esthétique à Strasbourg en 1986 ;
- La spécificité du projet donnera matière à une communication presse performante (une collaboration avec une agence de presse parisienne a d'ores et déjà été entreprise).

Un projet ancré à son territoire :

- Valorisation des produits locaux par une large utilisation des produits du terroir des petits producteurs locaux : fromage, escargots, jus de pommes ... ;
- Travail en collaboration avec les prestataires locaux de loisirs et les sites ;
- Partenariat avec l'OT sur des offres congrès, etc. ;
- Création d'emplois directs et indirects (+10 personnes depuis 2005).

AVIS DU BUREAU ADT DU 6 DECEMBRE 2011 : FAVORABLE



CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: Monsieur Olivier GIHR

STATUT JURIDIQUE : **Fonds :** En nom propre « GIHR Olivier »

Murs : En nom propre « GIHR Olivier »

FORMATION / EXPERIENCE - M. Olivier GIHR: Titulaire d'un DUT en Technique de Commercialisation

PROFESSIONNELLE: - Chef de cuisine et responsable de la commercialisation du Parc Hôtel de 2000 à 2002

- Reprise progressive de l'établissement familial en 2002

CLASSEMENT / ADHESION / EFFECTIF / REFERENCEMENT / TO :

Situé au cœur de la station de montagne de la « Suisse d'Alsace », cet établissement familial de caractère labélisé « Qualité Tourisme » dispose de 29 chambres classées trois étoiles, d'un restaurant pouvant accueillir 120 couverts, ainsi que de quatre salles de séminaires équipées du système WIFI. Pour compléter son offre, l'hôtel met à disposition une piscine couverte et chauffée, un sauna et un cours de tennis.

L'établissement emploie aujourd'hui 8 personnes, dont 7 à temps plein. L'hôtel est affilié au réseau des « Logis » avec un classement 3 cheminées et référencé dans de nombreux guides (Châteaux et demeures de traditions, L'hôtellerie Familiale, Tables et auberges de France...).

	2010	2009	2008
Chiffre d'Affaires net	454.887 €	436.372 €	420.960 €
Résultat net	56.492 €	63.228 €	60.991 €

PROJET

DESCRIPTION :

Après avoir repris l'entreprise familiale en mars 2005, Monsieur Gihhr a entamé en 2007 un premier programme de modernisation fondamentale de son outil de travail (chambres et communs), afin de redynamiser l'activité de son entreprise. Aujourd'hui Monsieur GIHR souhaite développer son espace détente, travaux envisagés en 2007 mais non réalisés, et moderniser sa cuisine.

Espace détente : (230.285,15 € HT) :

- Créer un nouvel espace détente en complément des installations existantes par l'adjonction d'un jacuzzi, hammam, salle de repos, espace fitness et salle de massage.
- Afin d'avoir une homogénéité et une unité avec les installations existantes, l'ancien espace où se trouve la piscine couverte sera modernisé fondamentalement.

La mise en œuvre de produits naturels tels que la pierre, le bois et l'enduit naturel seront mis en avant pour un meilleur respect des normes environnementales.

Cuisine (49.596,90 € HT) :

- Rénovation complète du piano avec mise en place d'un fourneau adapté aux nouvelles techniques culinaires et répondant aux normes souhaitées par la médecine du travail. De plus ce fourneau sera moins énergivore et donc plus économique.

Outre le fait que ces travaux permettront d'accroître la productivité de la cuisine et d'acquérir du nouveau matériel professionnel, l'investissement consenti, permettra également d'optimiser de manière conséquente les conditions de travail du personnel.

OBJECTIFS :

- Offrir un produit en cohérence avec l'évolution de la demande des clientèles ;
- Pérenniser l'entreprise en proposant un nouvel espace « Bien être » ;
- Développer la clientèle de fin de semaine et de court séjour à la recherche de détente et de bien être consommant 2 à 3 nuitées ;
- Moderniser l'outil de travail ;
- Accroître durablement le taux d'occupation et donc le chiffre d'affaires.

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet permettra la création d'emplois, si le taux de fréquentation augmente.

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 9 mars 2011

DELAI DE REALISATION DES TRAVAUX : 20/03/2011 au 31/12/2012

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 297.602,05 €

Montant H.T. éligible : 279.882,05 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLES

- ✓ Gros œuvre espace bien-être ;
- ✓ Travaux électriques ;
- ✓ Aménagement et équipement espace bien-être ;
- ✓ Sanitaire et VMC ;
- ✓ Aménagement et Acquisition de matériel professionnel en cuisine.

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL / MAITRE D'OUVRAGE : Monsieur Olivier GIHR

Emprunt	227.631,55 €	Crédit Mutuel à 2.95% sur 10 ans
Conseil Régional d'Alsace	34.985,25€	
Conseil Général du Bas-Rhin	34.985,25€	

MAITRE D'OUVRAGE :

Le Parc Hôtel
Monsieur Olivier GIHR
Propriété en nom propre – Exploitation personnelle
39, rue du général de Gaulle
67710 WANGENBOURG
SIRET : 482 022 480 00016
Gérant : Monsieur Olivier GIHR

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

Le Parc Hôtel
Monsieur Olivier GIHR
Propriété en nom propre – Exploitation personnelle
39, rue du général de Gaulle
67710 WANGENBOURG
SIRET : 482 022 480 00016

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIES

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont < à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à Monsieur Olivier GIHR une subvention de **69.970,50 €** (selon critères et dans le cadre du Régime de Minimis), correspondant à **25% du montant H.T. éligible**, répartie à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **34.985,25 € (12,5 %) pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Refonte des outils de communication et commercialisation (Plaquette et Site Internet) ;
- Réaliser un stage de formation sur l'E-marketing, le Web 2.0 et les réseaux sociaux

OBSERVATION

Pour mémoire, cet établissement a déjà bénéficié du soutien financier de :

- La Région Alsace en 2007 dans le cadre de la réalisation d'une étude « Energie Renouvelable » pour un montant de 1.500 €,
- La Région Alsace en 2007 dans le cadre de la modernisation des chambres et des communs pour un montant de 50.000 €,
- Le Conseil Général du Bas-Rhin en 2002 lors de la création de sept chambres supplémentaires pour un montant de subvention s'élevant à 18.870 €.
- Le Conseil Général du Bas-Rhin en 2007 dans le cadre de la modernisation des chambres et des communs pour un montant de 50.000 €.

Avis du Bureau ADT du 27 septembre 2011 : FAVORABLE

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: **Madame Suzanne CAMUS SCHMITT**

STATUT JURIDIQUE : **Fonds :** S.A.R.L « K »
Madame Suzanne CAMUS-SCHMITT- Gérante - Actionnaire unique

Murs : S.C.I familiale « EHRDA »
Madame Suzanne CAMUS-SCHMITT- Cogérante – 50% des parts
Monsieur Sami DOUARI - Cogérant - 50% des parts (Concubin)

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE : Madame Suzanne CAMUS-SCHMITT est titulaire d'un C.A.P commercial, obtenu en 1964. Elle dispose d'une expérience professionnelle de plus de 10 ans en tant que qu'exploitante d'hôtel. En effet, c'est en 2000 qu'elle a racheté le « La Villa Katz » et pris avec son concubin la gestion et l'exploitation de cet établissement

CLASSEMENT/ ADHESION /EFFECTIF/ REFERENCEMENT / TO :

Nichée sur les hauteurs de Saverne, **la Villa Katz** est composée de 7 chambres classées 3 étoiles, toutes personnalisées et décorées dans un style imprégné par l'ambiance de son ancienne propriétaire, descendante directe de l'empereur Guillaume II. L'établissement propose à sa clientèle un espace détente avec piscine découverte chauffée et salle de remise en forme équipée d'un sauna. L'hôtel n'est affilié à aucun réseau volontaire. Il est par contre référencé auprès du « Gault & Millau », du « Champerard » et du « Pudlowski ». Actuellement 5 salariés travaillent dans l'hôtel à temps plein.

	2010	2009	2008
Chiffre d'Affaires net	241 208,20 €	208 845,06€	154 795,13 €
Résultat net	32 860,20 €	20 945 €	17 206 €

PROJET**DESCRIPTION :**

Après avoir repris en 2001 la villa, les nouveaux gérants ont entamé un cycle de modernisation fondamentale de leur établissement échelonné sur plusieurs années.

Aujourd'hui, le projet porte sur la création d'une piscine extérieure chauffée, l'aménagement paysager des abords et la réhabilitation d'un petit espace « bien être » qui sera équipé d'un nouveau vestiaire et de sanitaires accessibles. Les gérants envisagent également de fermer une terrasse balcon existante pour en faire un jardin d'hiver faisant office de salle de petit déjeuner, mais aussi d'un salon de lecture.

Enfin, confronté aux contraintes règlementaires concernant les établissements recevant du public s'agissant de l'accessibilité, les propriétaires profiteront de la mise en travaux de l'établissement pour adapter l'accès et la circulation de l'hôtel aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIF :

- Améliorer l'accueil des clients
- Moderniser l'outil de travail
- Diversifier les prestations aux clients

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet permettra la création d'un emploi à temps plein à la réception.

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 27 mai 2010

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Du 15 avril 2011 au 15 juillet 2011

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 174.837,62 €

Montant H.T. éligible estimé à : **131.697,26 €**

INVESTISSEMENTS ELIGIBLES

- ✓ Aménagement de l'espace bien être, de la piscine et des abords ;
- ✓ Création du jardin d'hiver ;
- ✓ Travaux de mises aux normes ;

MAITRE D'OUVRAGE :

S.C.I. « EHRDA »
42, rue du Gal Leclerc – 67700 SAVERNE
SIRET : 418 346 649 00019
Cogérante : Madame Schmitt Suzanne née Camus
Cogérant : Monsieur DOUARI Sami

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L « K »
42, rue du Gal Leclerc – 67700 SAVERNE
SIRET : 403 148 208 00024
Gérante : Madame Schmitt Suzanne née Camus

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL / MAITRE D'OUVRAGE : S.C.I « SUD HOTEL » SIRET 418 346 649 00019

Emprunt SCI	75.005,12 €
Emprunt SCI ⁽²⁾	66 908,50 €
Région Alsace	16.462 €
Département 67	16.462 €

⁽¹⁾ 75.005,12 € auprès de la Société Général sur 12 ans à 4,10%.

⁽²⁾ 44.000 € auprès de la Société Général sur 10 ans à 3,90%.

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIES

S'agissant d'un projet situé dans une commune de moins de 15.000 habitants dont les travaux éligibles sont < à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la S.A.R.L « K » une **subvention de 32.924 €**, (selon critères et dans le cadre du Régime de Minimis), correspondant à **25% du montant H.T. éligible**, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **16.462 € (12,5 %) pour chaque collectivité**.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT du Bas-Rhin en partenariat avec la CCI, à savoir :

- Réaliser un stage de formation sur le perfectionnement en espagnol dans l'hôtellerie
- Réaliser un stage de formation sur la gestion d'un site Internet et la stratégie des NTIC
- Refonte du site Internet

AVIS DU BUREAU ADT DU 27 SEPTEMBRE 2011 : FAVORABLE

