

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: Monsieur et Madame Gabrielle ERNENWEIN

STATUT JURIDIQUE : **Fonds :** S.A.R.L «Beau Sejour »
- Mme Marie-Gabrielle ERNENWEIN – Cogérante
- M. Dominique ERNENWEIN – Cogérant
Murs : S.C.I « SCI GD Ernenwein »
- Mme Marie-Gabrielle ERNENWEIN – Gérante associée
- M. Dominique ERNENWEIN – Gérant associé

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE: Monsieur Dominique ERNENWEIN :
- Titulaire d'un C.A.P et B.E.P cuisinier
- Cogérant et chef de cuisine de l'hôtel-restaurant « le Beau séjour » à de 1990 à ce jour.

CLASSEMENT / ADHESION / EFFECTIF / REFERENCEMENT / TO :

Etablissement familial situé en face de la station thermale de Morsbronn-les-Bains. L'hôtel dispose aujourd'hui de 16 chambres non classées. Il emploie aujourd'hui 6 personnes, dont 4 à temps plein. Son taux d'occupation avoisine les 37 % et sa clientèle est essentiellement individuelle venant pour profiter des bienfaits de la station thermale. L'hôtel n'adhère à aucun réseau et n'est pas référencé dans les guides.

| | * 2011 (prévisionnel) | 2010 | 2009 | 2008 |
|-------------------------------|--------------------------|-----------|----------|----------|
| Chiffre d'Affaires net | 363 500 € | 244 945 € | 259 700€ | 284 428€ |
| Résultat net | 23 860 € | + 122 € | - 43903€ | + 1971€ |

* Le bilan définitif sera déposé pour le fin mars 2012.

PROJET

DESCRIPTION :

Le projet du Maître d'Ouvrage consiste à :

- **Modernisation de 8 chambres et salles de bains dont deux accessibles aux PMR**
- **Aménagement des combles afin de créer 4 chambres supplémentaires**
- **Mise en valeur de la façade**
- **Aménager l'accessibilité de l'établissement aux P.M.R. et travaux de mises aux normes incendie**

OBJECTIFS :

- redynamiser l'entreprise en proposant un produit répondants aux attentes des clientèles
- Améliorer les conditions d'accueil et de confort des clients
- Passer en catégorie 2* nouvelles normes après travaux
- Mettre l'établissement aux normes d'accessibilité et de sécurité

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

DATE DE RECEPTION DE LA DEMANDE D'INTENTION : 7 mai 2007

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Décembre 2011 à décembre 2012

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 509.994 €

Montant H.T. éligible : 509.994 €**INVESTISSEMENTS ELIGIBLES :**

- Travaux liés à la restructuration des chambres hors mobilier
- Travaux liés à l'aménagement extérieur
- Travaux liés à la mise en valeur de la façade
- Travaux de mises aux normes
- Honoraires d'architecte

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

| | | |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| Emprunt* | 409.994 € | CIC à 2,80% sur 7 ans |
| Région Alsace | 50.000 € | |
| Département 67 | 50.000 € | |

MAITRE D'OUVRAGE :

SCI « GD ERNENWEIN »

3, Route de Haguenau – 67360 DURRENBACH

SIRET : 538 937 350

Gérante associée - Mme Marie-Gabrielle ERNENWEIN

Gérant associé - M. Dominique ERNENWEIN

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L « HOTEL RESTAURANT BEAU SEJOUR »

Route de Haguenau – 67360 DURRENBACH

SIRET : 319 308 144 00017

Cogérante : Marie-Gabrielle ERNENWEIN

Cogérant : M. Dominique ERNENWEIN

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 «HOTEL RESTAURANT BEAU SEJOUR»** 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 509.994 €, 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 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 :

- Réaliser un stage de formation sur le thème de la commercialisation en hôtellerie
- Réaliser un stage de formation sur les techniques d'accueil en hôtellerie
- Refonte du site Internet et de la plaquette commerciale
- classement minimum 2* nouvelles normes après travaux

AVIS DU BUREAU ADT DU 16 FEVRIER 2012 : FAVORABLE