

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: M. Freddy ERNWEIN

STATUT JURIDIQUE :

Fonds : S.A.R.L « Europe Hôtel » - Sàrl SFE – 498 parts
- Monsieur Sébastien ERNWEIN- 2 parts – Cogérant
- Monsieur Freddy ERNWEIN - Cogérant

Murs : S.A.R.L « S.F.E » - Gérant - M. Freddy ERNWEIN – Actionnaire majoritaire 13.466 parts
- M. Sébastien ERNWEIN – Actionnaire 13.365 parts

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE:

Monsieur Freddy ERNWEIN : Gérant d'établissements hôtelier de 1990 à ce jour (Villa d'Est à Strasbourg et Europe à Haguenau)

Monsieur Sébastien ERNWEIN : Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Strasbourg. Cogérant avec son père de l'hôtel-restaurant « Europe » à Haguenau de mars 2008 à ce jour.

CLASSEMENT / ADHESION / EFFECTIF / REFERENCEMENT / TO :

Situé à proximité du bourg centre de Haguenau, l'hôtel-restaurant « Europe » est passé de 71 à 67 chambres classées deux étoiles. L'établissement propose à sa clientèle deux piscines (couverte et découverte) et une salle de restaurant pouvant accueillir 100 personnes.

A ce jour l'établissement est très peu référencé dans les guides. Néanmoins il est adhérent à la chaîne volontaire « Contact Hôtel », lui permettant d'avoir un réseau de commercialisation à l'échelle nationale.

La clientèle est composée à 70 % d'hommes d'affaires et majoritairement française à 90% L'hôtel emploie 18 personnes dont 16 à temps complet. Il est ouvert tout au long de l'année et son taux d'occupation avoisine les 50 %.

| | 2011 | 2010 | 2009 | 2008 |
|-------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Chiffre d'Affaires net | 1 528 977 € | 1 535 000 € | 1 309 000 € | 1 020 000 € |
| Résultat net | - 101 959 € | - 28 000 € | - 39 000 € | - 56 000 € |

Messieurs ERNWEIN Freddy et Sébastien reprennent l'Hôtel Europe en mars 2008 par acquisition de l'intégralité des titres de la société. Les comptes annuels clos le 28/02/2008 relève de la gestion du précédent exploitant M. NAEGELY avec un CA de 1 020 K€. Les repreneurs ont ainsi réalisé d'importantes modifications dans le fonctionnement et la gestion de l'entreprise sur les 3 exercices suivants (2009 - 2010 - 2011) :

1 – Changement de l'ensemble de l'équipe en place à commencer par le personnel de cuisine et de salle, suppression de postes en doublon sur certaines périodes, fidélisation de l'équipe pour éviter les nombreux remplacements ;

2 – Importants travaux de rénovation des chambres d'hôtel.

Ainsi l'exploitation partielle de l'établissement tantôt en salle, en cuisine, dans l'accueil et dans les chambres, l'augmentation des dotations aux amortissements, du coût des licenciements ont considérablement pesé sur la rentabilité.

Toutefois, la CA est passé de 1020 K€ à 1535 K€ et la capacité d'autofinancement est restée positive chaque année.

PROJET

DESCRIPTION :

Suite à l'acquisition de cet hôtel-restaurant en 2008, la famille ERNWEIN a souhaité donner une nouvelle image à cet établissement vieillissant, la nouvelle équipe dirigeante se doit d'apporter un nouvel essor à l'établissement. Pour ce faire, M. ERNWEIN a entamé un cycle de travaux de modernisation fondamentale et de mises aux normes réalisé dans quatre zones.

1– Restructuration et modernisation du lobby

Le hall de réception et le lobby ont été restructurés en modifiant les espaces et la circulation permettant ainsi une accessibilité aux Personnes à Mobilité Réduite. Un bar a également été créé afin d'agréments le séjour de la clientèle de l'hôtel.

2– Restructuration et modernisation de 35 chambres et des communs

L'espace de certaines chambres a été agrandi entraînant la suppression de 5 chambres. Outre les travaux de modernisation fondamentale des chambres et des salles de bains, d'importants travaux d'isolation thermique et sonore ont été réalisés (double vitrage, pose d'une nouvelle moquette, installation d'un faux plafond diminuant les bruits d'impact).

3– Restructuration et modernisation de la salle de petit déjeuner et de la salle de restaurant

Les deux salles ont bénéficié de travaux d'embellissements et de relooking, afin de faire correspondre le cadre au nouveau concept de cuisine mis en place par le Chef. De plus les espaces ont été restructurés pour une optimisation de l'utilisation des volumes par l'installation d'un système de cloison amovible permettant ainsi une modularité des offres en salon privatif et séminaires. Les sanitaires ont également été restructurés pour être accessibles.

4– Travaux en cuisine

Des travaux en cuisine ont été également nécessaires, afin d'améliorer les conditions de travail du personnel et la qualité des mets. Outre les travaux d'agrandissement et de mises aux normes électriques, le maître d'œuvre a profité de la mise en travaux des lieux pour acquérir du nouveau matériel professionnel (hotte, extraction, table de cuisson et nouvelle plonge).

OBJECTIFS :

- Offrir plus de confort et répondre aux attentes des clientèles
- Pérenniser l'entreprise au travers du renouvellement du produit
- Passer en catégorie 3* à moyen terme
- Améliorer les conditions de travail du personnel

EMPLOIS CRÉÉS : Le projet permettra la création de 3 postes à temps plein, à savoir :

- * Une personne à la réception
- * Une personne en salle
- * Une personne en cuisine

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

DELAI DE REALISATION DES TRAVAUX : janvier 2010 à septembre 2011

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 686.000 €

Montant H.T. éligible : 686.000 €

INVESTISSEMENTS ELIGIBLES

- ✓ Gros œuvre & Démolition ;
- ✓ Installation électrique ;
- ✓ Menuiserie extérieure ;
- ✓ Menuiserie intérieure ;
- ✓ Plâtrerie ;
- ✓ Chape et carrelage ;
- ✓ Revêtement de sol ;
- ✓ Sanitaires ;
- ✓ Peintures ;
- ✓ VMC - CLIM ;
- ✓ Vitrerie;
- ✓ Mises aux normes
- ✓ Maître d'œuvre.

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL

| | | |
|------------------------|-----------------|--|
| Emprunt ⁽¹⁾ | 200.000 € | Auprès du Crédit Mutuel à 2,89% sur 10 ans |
| Apport personnel | 417.000 € | |
| Région Alsace | 34.300 € | |
| Département 67 | 34.000 € | |

MAITRE D'OUVRAGE :

S.A.R.L « **Europe Hôtel** »
15, Avenue du Professeur Leriche – 67500 HAGUENAU
SIRET : 412 380 693 00017
Cogérant : Monsieur Freddy ERNWEIN
Cogérant : Monsieur Sébastien ERNWEIN

BENEFICIAIRE DE LA SUBVENTION :

S.A.R.L « **Europe Hôtel** »
15, Avenue du Professeur Leriche – 67500 HAGUENAU
SIRET : 412 380 693 00017
Cogérant : Monsieur Freddy ERNWEIN
Cogérant : Monsieur Sébastien ERNWEIN

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 sont < à 700.000 €, il est proposé d'attribuer à la **S.A.R.L « Europe Hôtel »**, une subvention de **68.600 €**, (selon critères et dans le cadre de la règle de Minimis), correspondant à **10% du montant H.T. éligible** estimé à 686.000 € HT, répartis à parité entre le Conseil Général du Bas-Rhin et le Conseil Régional d'Alsace, représentant une participation de **34.300 € (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 la commercialisation et le marketing lié à l'activité hôtelière ;
- Refonte du Site Internet.

OBSERVATION

Après avoir réalisé un pré audit de classement avec la CCISBR, les gérants envisagent de faire une demande de classement en catégorie trois étoiles nouvelles normes.

AVIS DU BUREAU ADT DU 16 FEVRIER 2012 : FAVORABLE