

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT :	Madame Sabine WILLER
ETABLISSEMENT :	20, rue Principale 67250 ALTWILLER
STATUT JURIDIQUE :	Fonds : SAS « SAB » - Madame Sabine WILLER- Présidente - Monsieur Christian KARSTEN - Directeur Général Murs : S.C.I. « CHRIS » - Madame Sabine WILLER- Présidente - Monsieur Christian KARSTEN - Directeur Général
FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :	Madame Sabine WILLER bénéficie d'une expérience de gérante de restaurant et ses activités antérieures dans le milieu de la restauration, lui confèrent aisance et technicité dans ses nouvelles missions. De plus, Madame WILLER suivra une formation de 150 heures, afin d'obtenir une équivalence au CAP « Cuisinier ».

PROJET

DESCRIPTION :

Après la reprise de cet établissement en 2012, les nouveaux propriétaires se devaient de restructurer fondamentalement l'espace cuisine du restaurant, afin de le rendre plus fonctionnel et plus opérationnel. De ce fait, les gérants vont engager un programme de travaux visant à agrandir et réorganiser les différents postes de la cuisine. Les gérants profiteront de la mise en travaux de la cuisine pour acquérir du nouveau matériel professionnel et mettre les sanitaires aux normes PMR.

MONTANT DES TRAVAUX :

Montant total H.T. estimé à : 58.311,10 €
Montant H.T. éligible : **58.311,10 €**

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Autofinancement	49.564,10 €
Département 67	8.747 €

AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIES :

S'agissant d'un projet situé en zone de plaine, il est proposé d'attribuer à **la S.A.S « SAB »** une subvention au titre de la création de restaurant **estimée à 8.747 €** (selon critères et dans le respect du Régime de Minimis), correspondant à **15%** du montant H.T éligible.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** élaborées suite au diagnostic effectué par l'ADT en partenariat avec la C.C.I, à savoir :

- Participer à un stage de formation sur afin d'obtenir l'équivalence du CAP « Cuisinier »