

## Restaurant « KLAUSS » – Dossenheim/Zinsel

### CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

<b>PROPRIETAIRE/EXPLOITANT:</b>	Monsieur Gilles WALTER
<b>ETABLISSEMENT :</b>	2, montée du Tilleul 672330 DOSENHEIM / ZINSEL
<b>STATUT JURIDIQUE :</b>	Fonds : SARL « GILLES WALTER » - Gérant et associé unique : M. WALTER Murs : SCI KLAUSS - Monsieur Gilles WALTER -90% des parts
<b>FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE:</b>	Monsieur Gilles WALTER est titulaire d'un Bac professionnel « Cuisine» et « Pâtisserie ». Il dispose d'une expérience professionnelle d'une vingtaine d'année.

### PROJET

#### DESCRIPTION :

Après deux années d'exploitation et fort de son succès, Monsieur WALTER souhaite franchir une nouvelle étape dans sa vie d'entrepreneur. En rachetant les murs de son entreprise, Monsieur WALTER peut envisager la modernisation de son outil de travail dans de bonnes conditions.

Son projet porte sur la création d'une nouvelle cuisine plus spacieuse et plus fonctionnelle. L'ancienne cuisine quant à elle sera destinée à accueillir le nouveau laboratoire de pâtisserie.

#### MONTANT TRAVAUX ELIGIBLES :

Montant total H.T. estimé à : 165.691,52 €  
Montant H.T. éligible : **165.691,52 €**

#### PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Emprunt	150.441,52 €
Département 67	<b>15.250 €</b>

#### AIDE FINANCIERE SUSCEPTIBLE D'ETRE ACCORDEE ET CONTREPARTIES :

S'agissant d'un projet situé en zone de plaine, il est proposé d'attribuer à Monsieur Gilles WALTER, gérant de la société d'exploitation du restaurant « Klaus » une subvention au titre de la création de restaurant **plafonnée à 15.250 €** (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 la **C.C.I.** en partenariat avec l'ADT, à savoir :

- Suivre un stage de formation sur les techniques d'accueil en restauration
- Suivre un stage de formation sur l'accord des mets et des vins

#### OBSERVATIONS :

- La création de la nouvelle cuisine permettra d'être plus productif et donc d'accueillir les clients qui ne pouvaient pas l'être jusqu'à présent. Le CA a progressé de 40% entre le 1<sup>er</sup> et le second exercice.
- L'effectif est passé de 6 salariés en 2008 à 17 salariés en 2013 (+ 11)
- Soucieux de proposer une cuisine de qualité, Monsieur Walter s'est engagé dans la démarche « Maître-restaurateur », titre qu'il a obtenu en janvier 2013

**Bureau du 12 février 2013**  
**Avis : Favorable**