

APPEL A PROJETS POUR L'HOTELLERIE ALSACIENNE - 2014

Fiche de synthèse des dossiers

HOTEL ROHAN		
Commune : STRASBOURG		Canton : STRASBOURG
Nombre de chambres : 37		Classement : 4*
Nombre de couverts : 120		
Label :		
Franchisé	Membre d'un réseau volontaire	Indépendant
Porteur du dossier : SARL HOTEL CARDINAL DES ROHANS <input type="checkbox"/> propriétaire des murs <input checked="" type="checkbox"/> propriétaire du fonds de commerce <input checked="" type="checkbox"/> exploitant du fonds de commerce		
Représentant légal : M. Christophe TAILLEUR		
Nombre de salariés : 23 représentant 16 ETP		

	2011	Du 01/08/2011 au 31/012/2012	2013
CA	€	2 243 239 €	1 978 069 €
Résultat Net	€	13 622 €	- 174 914 €

Subventions obtenues au cours des 3 derniers exercices			
Année	Nature du projet aidé	financeur	Montant de l'aide
			/
			/

Description du projet

Travaux présentés : 4^{ème} et 5^{ème} phase – rénovation total de l'hôtel en 5 phases de 2011 à 2015

- Rénovation du 5^{ème} étage, du 1^{er} et du 2^{ème} étage avec la création de 2 chambres avec salle de bain accessibles aux handicapés + transformation définitive du RDC, aménagement de la cour intérieure et création de la cave à vin.
- Transformation du hall de l'hôtel, création d'un 2^{ème} escalier menant du RDC au 1^{er} étage + suppression de 2 chambres au 1^{er} étage pour l'implantation de l'escalier + création d'un salon supplémentaire + transformation des 5 chambres restantes,
- Finalisation des travaux de climatisation, VMC et électricité + mise en place de portes avec serrures bing card.

Contexte :

Développement commercial / repositionnement / élargissement de l'offre client / investissement suite à la reprise de l'établissement

Financement : Emprunt Crédit Mutuel – 300 000 € (sous réserve : subvention de 180 000 €)

Avis techniques

Avis CCI : Favorable

Avis Promotion : Favorable

Avis Energivie : Défavorable (aucune proposition de remplacement du calorifuge sur la distribution du chauffage – aucun remplacement des pompes de chauffage qui doivent avoir un impact sur les consommations électriques)

Coût total HT : 937 400 €

Coût éligible HT : 873 000 € *
* dont 90 000 € de frais d'honoraires

Planning de réalisation du projet :

Démarrage : août 2011

Fin : fin mars 2017

Date de réception de la candidature : 24/02/2014

Axes de la stratégie dans lesquels s'inscrit l'établissement / le projet	
Objectifs	Prestations, équipements proposés (préciser si déjà existant ou développé à l'occasion du projet d'investissement)
Obj. 1 : Qualification de l'offre	<u>Démarches existantes</u> : augmentation du personnel qualifié et formé pour assurer la qualité ; mise en place d'une démarche contrôle de qualité (via des clients mystères) ; suivi de la qualité ressentie par un questionnaire dans les chambres ; envoi d'un questionnaire au client après le séjour ; création d'une charte interne ; mise en place d'un plan de formation annuel de tout le personnel ; stage qualité pour le personnel d'accueil ; développement et alimentation continue des réseaux sociaux ; optimisation du site Internet ; distribution de photos de qualité sur tous les moteurs de recherche ; adaptation du service PDJ aux besoins de la clientèle (uniquement produits locaux).
Obj. 3 : Développement d'une offre de tourisme d'affaires	/
Obj. 4 : Développement d'une offre écotouristique	/
Obj.6 : Développement d'une offre cyclotouristique	/
Obj. 10 : Développement d'une offre innovante	/
Obj. 11 : Développement d'une offre œnotouristique	Création d'une cave à vins sous forme de vitrine climatisée donnant directement sur le restaurant ; acquisition d'une machine permettant de conserver les bouteilles ouvertes (découverte des vins au verre) ; partenariat avec les viticulteurs locaux pour des dégustations sur place ou dans le vignoble ; proposition de dégustation commentée aux groupes ; présence des viticulteurs pour des échanges directs avec les clients ; soirées thématiques tous les 2 mois.

Grille de critères				
	Note	Pondération	POINTS	Remarques
Cohérence avec les objectifs de la stratégie	1 /3	2	2 /6	Objectif Oenotourisme bien développé
Intérêt du projet pour le territoire au regard de l'offre existante	1 /2	2	2 /4	Une offre de qualité de niveau 4* au cœur de la ville, présente un intérêt pour Strasbourg
Transversalité du projet, partenariat avec acteurs touristiques et autres thématiques fortes de la Stratégie	2 /3	1	2 /3	Participe aux actions de l'OTSR, développe des forfaits avec prestataires touristiques de Strasbourg
Engagement d'une démarche qualité en complément de l'investissement	1 /3	1	1 /3	Démarche existante : charte interne, contrôle qualité via clients mystères
Adéquation de l'investissement par rapport à la capacité financière et au projet de développement - Effet levier des aides publiques	2 /2	2	4 /4	Etablissement en rénovation globale depuis 2011 (année d'acquisition du fonds de commerce) - obtention du prêt conditionné aux subventions
Pertinence du projet, prise en compte des recommandations de l'audit énergétique et classement hôtelier après travaux	1 /3	2	2 /6	Pas de prise en compte de l'aspect énergétique (le porteur de projet est uniquement propriétaire du fond de commerce et non des murs). Au niveau du classement hôtelier : montée en gamme : passage du 3* au 4*
Cohérence de l'offre de services et des outils de commercialisation par rapport à la clientèle visée en cas de repositionnement commercial - Pertinence du plan marketing et commercial	2 /3	1	2 /3	Avis favorable : plan marketing pas complet, réflexion mûrie et en adéquation avec le potentiel de l'hôtel
Engagement dans une dynamique de développement durable	0/2	1	0/2	Aucune action à l'exception des produits locaux pour les petit déjeuners
TOTAL POINTS			15/31	

Proposition de subventions selon la note obtenue :

- De 0 à 14 points : de 0 à 3%
- **De 15 à 20 points : de 4 à 10%**
- De 21 à 31 points : de 11 à 20%

Compte-tenu de la note obtenue par le dossier, la subvention totale est de 34 920 € pour les deux collectivités.