

CONNAISSANCE DE L'ETABLISSEMENT

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT: Monsieur Yves FEGER

ETABLISSEMENT : 30, rue Jeanne d'Arc
67640 LIPSHEIM

STATUT JURIDIQUE : Fonds : **S.A.R.L « Ange Alizés »** -
Gérants : Monsieur Yves FEGER et Madame Stéphanie FISCHER née FEGER
Siret : 383 933 124 00026

Murs : **S.C.I « A L'ANGE »**
- Gérant : Monsieur Yves FEGER

FORMATION / EXPERIENCE PROFESSIONNELLE: Monsieur FEGER dispose d'une expérience professionnelle de plus de 30 ans dans la branche en tant que gérant du restaurant « A l'Ange ». Sa fille Stéphanie est quant à elle cogérante et chef de salle depuis plus de 3 ans.

Le Chef de Cuisine, Monsieur DE SOUZA est titulaire d'un CAP « Cuisine et dispose d'une expérience avérée de plus de 12 ans en tant que chef de cuisine.

PROJET

DESCRIPTION :

Suite à des bons résultats obtenus ces dernières années, les gérants de cet établissement ont souhaité moderniser leur nouvel outil de travail, afin de le rendre plus fonctionnel et mieux adapté aux attentes de la clientèle.

Aujourd'hui, le projet de la famille FEGER est composé de deux phases :

Phase 1 :

- Moderniser et restructurer la salle de restaurant ;
- Créer des sanitaires adaptés aux PMR.

Phase 2 :

- Réaménager et restructurer l'ancienne cuisine, afin de respecter les normes d'hygiène et la marche en avant ;
- Acquisition de nouveau matériel professionnel de cuisine.

DEBUT/FIN DES TRAVAUX : Du 15 octobre au 30 décembre 2014.

MONTANT TRAVAUX ELIGIBLES :

Montant total H.T. estimé à : 50.504,65 €
Montant H.T. éligible : **50.504,65 €**

PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL :

Apport	42.928,65 €
Département 67	7.576 €

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.R.L « Ange Alizés »** gérée par Monsieur et Madame FEGER, une subvention estimée à **7.576 €** (*selon critères et dans le respect du Régime de Minimis*), correspondant à **15 %** du montant H.T éligible, au titre de l'aide en faveur de la restauration traditionnelle.

L'aide financière est conditionnée par la mise en œuvre de **contreparties** à savoir :

- Renouveler le titre « Maître restaurateur » à l'issue des travaux
- Effectuer un stage de formation sur le marketing dans le domaine de la restauration

COMMENTAIRE

Démarche Qualité :

- Obtention en 2010 de la certification « Maître Restaurateur »

Bureau du 16 décembre 2014
Avis : Favorable

