PROJET N° 9
" BAR - RESTAURANT LE VITALIS "

Projet « Bâtisse Vitalis » bar-restaurant « Le Vitalis »

I- Présentation de l'équipe

1) , Je suis dépositaire du projet et serais gérant de l'entreprise. Je réside à Belcodène et suis un apprentissage en Masso-kinésithérapie à la faculté de Marseille ainsi que sur mon lieu d'apprentissage au centre de rééducation Paul Cézanne à Mimet. Aimant les gens en ayant grandi à Fuveau et Belcodène, je me sens proche des villageois pour répondre à une demande de création d'un lieu de rencontre.

2) , chef cuisinier et associée. Résidente à Fuveau. Travaille jusqu'ici en tant que chef dans la restauration collective. Exerçant ce métier depuis plus de vingt ans, elle aspire, aujourd'hui à proposer une cuisine familiale dans un endroit chaleureux et conviviale. Elle mettrait à disposition son savoir-faire pour les villageois fuvelin.

Nous rechercherons une troisième personne, fuvelaine de préférence, afin de servir. Tout les trois convergerons lors de nos idées afin de conserver un certain dynamisme.

II- Présentation du projet

1) But du projet

Le but du projet et de répondre à une demande grandissante concernant les lieux de rencontres accessibles à tous. Et quoi de mieux pour nous réunir qu'un apéritif suivit d'un plat traditionnel pour nos enfants, nos parents, nos grands-parents et nos amis ? Nous nous orientons donc sur la création d'un bar-restaurant.

En effet le projet consiste aussi à se différencier d'une clientèle essentiellement masculine, afin de réunir des mélanges de génération et des familles au grand complet.

Parallèlement la décoration et l'aménagement moderne du lieu visera à conserver l'âme du bâtiment en respectant son histoire, par des rappels historiques (photos, objets), notamment du bassin minier. De ce fait le bar-restaurant se nommerai « Le Vitalis ».

Les étages supérieurs ne seraient pas utile à mon activité je proposerais une collaboration avec la mairie pour une salle de rassemblements communaux, groupes associatifs fuvelins, groupe du troisième âge. Ou je pourrais proposé un service nutritif sous des formules avantageuses. Et de même si un lieu culturel est crée au 4ème étage. Très sensible à l'art, il serait intéressant de mettre en avant nos artistes locaux sous forme d'exposition temporaire au sein même de la salle de restauration.

Une politique local serait utilisée lors de l'achat des matières premières, ainsi que lors du recrutement des salariés.

2) Horaires d'ouvertures

Le Vitalis serait ouvert tous les jours de la semaine, de 7h à 20h. Le matin les cafés rassembleront les fuvelins avant leur journée de travail. Le midi les plats du jour de seront à la carte. Le soir nous accompagnerons jusqu'à 20h les derniers rassemblements fuvelin.

Le week-end les horaires restent les mêmes mises à part que les repas ne seront pas assurés. Et que des soirées à thème nous mèneront à fermer jusqu'à minuit.

3) Fourchette des prix

En gardant en tête l'accessibilité, les prix seront étudiés pour se placer au plus de l'échelle fuvelaine tout en s'alignant à la concurrence avoisinante.

Les plats du jour se situeront entre 10 et 15€.

4) Activités

Le week-end des après-midi et des soirées à thème seront proposées afin de réunir la population fuvelaine :

- « Soirées tapas » avec des produits du terroir directement acheté chez les commerçants fuvelins.
- « Soirée artistes » invitation de musiciens, artistes du village et des alentours.
- « Soirée culturelle » en corrélation avec un éventuel musé au 4ème étage.
- « Soirée sportives » diffusion des événements sportifs, jeux de cartes.
- « Soirée dégustation » dégustations afin de mettre en valeur nos produits régionaux.
- Nos services seront proposés lors des fêtes villageoises estivales sur la place.

5) Analyse financière

ANALYSE DE NOTRE ACTIVITE

Produits d'exploitation	
Production vendue	79 344,00
Production exceptionnelle	27 360,00
Commissions sur vente	2 600,00
Total produits d'exploitations	***109 304,00***
Coût d'achat des marchandises	21 000,00
Sous-traitance, intervenant, …	2 200,00
Total achats consommées	***23 200,00***
Marge brute totale	**86 104,00**
Charges d'exploitation	
Location et licence	12 000,00
Frais de fonctionnement (assurance, dotations, eau, electricité, communication, …)`	23 200,00
Contributions à l'état et aux coll. * (à reévaluer selon taux communal)	*792,00*
Frais de personnel	42 762,00
Charges financières, emprunt, services bancaires	5 482,00
Total charge d'exploitation	***84 236,00***
Résultat d'exploitation	**1 868,00**