

Commune de Hautemorges

Étude d'objet et planification

Nous facilitons votre vie au quotidien.

Grâce à notre proximité et à notre compétence, nous facilitons votre vie au quotidien. De par notre longue expérience en tant que fiduciaire ainsi qu'en matière d'impôts, d'audit et de conseils, nous favorisons votre succès. **C'est ce qui fait de nous, depuis 1921, le numéro 1 en Suisse pour la restauration et l'hôtellerie.**



Table des matières

Situation de départ	3
Situation initiale Mission	3
Type d'analyse	3
Objet	3
Propriétaire.....	3
Objectif.....	3
Documents.....	3
Avant-propos	4
Etude du concept.....	4
Clientèle	4
Concept.....	4
Structure.....	4
Planification de l'offre	4
Proposition d'affectation des surfaces et estimation des coûts d'investissements	6
Descriptif du rez-de-chaussée	6
Descriptif du sous-sol	7
Estimation des coûts liés aux installations	7
Budget d'exploitation indicatif.....	9
Charges marchandises.....	9
Charges du personnel	9
Loyer	9
Autres charges d'exploitation.....	10
Amortissements.....	10
Amortissement financier	10
Conclusion	11
Remarques finales et la suite	11
Hypothèses	11
Points ouverts	11
Suite.....	11

Annexes	12
Plan du projet rez-de-chaussée	12
Plan du projet sous-sol	13
Détails surfaces estimées rez-de-chaussée	14
Détails surfaces estimées sous-sol.....	15
Détails coûts estimés rez-de-chaussée	16
Détails coûts estimés sous-sol	19
Budget d'exploitation indicatif	21
Budget – Divers analyses année N.....	22
Budget – Divers analyses année N + 1.....	23

Situation de départ

Situation initiale | Mission

Gastroconsult a été mandaté par la commune de Hautemorges, car celle-ci souhaite créer une boulangerie avec tea-room et production sur place, sur le site d'une ancienne ferme située au centre du village de Pampigny.

Type d'analyse

Afin de vérifier la plausibilité de la planification de la boulangerie avec tea-room et production sur place, les étapes suivantes sont effectuées :

- Visite sur place pour obtenir une idée des volumes et des surfaces
- Vérification et analyse des documents reçus
- Planification des procédures opérationnelles
- Présentation des coûts de réalisation du projet
- Présentation de la nature et de la surface des locaux

Objet

Projet d'une boulangerie et d'un tea-room à Pampigny (commune de Hautemorges)

Propriétaire

Commune de Hautemorges

Objectif

L'étude de faisabilité est établie avec les objectifs suivants :

- 1) Etablissement d'une proposition d'utilisation des locaux
- 2) Estimation du volume d'investissement sur la base d'un avant-projet
- 3) Estimation des surfaces nécessaires
- 4) Etablissement d'un budget d'exploitation indicatif
- 5) Mettre en évidence les points à clarifier

Documents

- Préavis N°05/2023
- Plan du projet de construction prévu à l'échelle 1 : 200
- Entretiens sur place et dans nos bureaux à Pully
- Visite des lieux

Avant-propos

Après avoir visité le lieu où le projet sera réalisé et suite à l'analyse des documents que vous nous avez transmis, nous nous permettons de vous présenter une première étude concernant l'implémentation d'une boulangerie / tea-room. Sur les pages qui suivent nous vous présentons une proposition d'aménagement des locaux ainsi qu'une estimation grossière des coûts d'investissements à envisager pour les machines de production, le mobilier et l'agencement. De plus, nous avons établi un budget d'exploitation indicatif.

Etude du concept

Clientèle

Il existe une demande pour une boulangerie avec tea-room, composée d'une clientèle locale et régionale (habitants et entreprises) et d'une clientèle de passage. Etant la seule boulangerie avec tea-room du village, elle a le potentiel pour devenir une boulangerie avec tea-room ouverte à tous, regroupant plusieurs générations, multi-sociale et multiculturelle.

Concept

La boulangerie dispose d'un concept classique et authentique qui se concentre sur le métier de boulanger avec une offre habituelle de pains, de viennoiseries et de pâtisseries. Le tea-room attenant sert également des produits de boulangerie et de pâtisserie classiques, tels que des croque-monsieur, des salades, des soupes, des quiches et des sandwiches.

Il est prévu que le tea-room fonctionne sur le concept de libre-service. Cela permet de gérer et de rationaliser au mieux les charges de personnel. Par conséquent, les clients sont invités à venir chercher au comptoir les boissons ainsi que la nourriture et à débarrasser la vaisselle en la posant sur un chariot. La consommation est payée au moment de la commande.

Structure

La commune de Hautemorges loue la surface commerciale équipée et agencée à un professionnel. Ce dernier est sensé produire sur place. Par conséquent, il n'est pas prévu de louer les locaux à une boulangerie déjà existante qui chercherait uniquement un point de vente supplémentaire.

Les locaux sont conçus de telle sorte que les surfaces de production et de vente soient réunies au rez-de-chaussée. Les endroits de stockage sont prévus au sous-sol. Un tea-room avec environ 40 places est à prévoir. Afin de pouvoir exploiter ces places de manière permanente, l'éventuelle création d'un jardin d'hiver serait à étudier.

Nous estimons que la boulangerie sera ouverte pendant 5 à 6 jours avec une fermeture annuelle de deux semaines en été et de deux semaines entre Noël et la fête des rois, et qu'un chiffre d'affaires hors tax (HT) de CHF 550'000 à CHF 600'000 serait réalisable dans un tel emplacement. Cependant, la réussite dépendra principalement de la qualité des produits et de l'accueil.

Pour pouvoir exploiter le magasin et le tea-room, une équipe d'environ 4 personnes à plein temps, y compris le patron, serait nécessaire.

Planification de l'offre

L'offre est en grande partie visible dans la vitrine du magasin. Deux ou trois spécialités doivent être présentées à la clientèle.

En outre, un plat du jour simple pour le déjeuner, compatible avec l'exploitation d'un tea-room, est suggéré à la clientèle. Un large choix de salades de saison est proposé avec différentes vinaigrettes et sauces.

Les boissons sont également disponibles sur le présentoir. Lors de la sélection, il est important de veiller à un bon mélange entre l'origine et le nombre de produits choisis. Les cafés sont préparés directement par le personnel de la boulangerie.

Toutes les offres sont disponibles à emporter.

Proposition d'affectation des surfaces et estimation des coûts d'investissements

Nous estimons les surfaces nécessaires à l'intérieur du bâtiment à environ 200m². Pour la terrasse une surface de 65m² est prévue. La surface disponible pour la production représente un peu plus de 100m², ce qui est un minimum pour pouvoir travailler de manière professionnelle.

Comme évoqué plus haut, nous pensons qu'une transformation de la terrasse en jardin d'hiver permettrait d'offrir plus de place à la clientèle pendant toute l'année. De plus, cette surface exploitable de manière permanente rendra le rendement du projet plus attractif. Si la construction d'un jardin d'hiver devait être retenue, la construction d'un passage pour y accéder plus facilement serait à envisager.

Surface total du projet

N°	Désignation	Total
1.1	Rez-de-chaussée intérieur	193.00 m ²
1.2	Rez-de-chaussée extérieur (Jardin d'hiver)	65.00 m ²
2.	Sous-sol	139.50 m ²
	Total arrondi des surfaces	400.00 m²

Le rez-de-chaussée et le sous-sol doivent tous les deux être exploités de manière optimale.

Descriptif du rez-de-chaussée

Selon l'expertise de Gastroconsult dans le domaine des boulangeries, pâtisseries et tea-rooms, il est évident que le transfert de la production au sous-sol est entravé par l'obligation légale de garantir des conditions de travail de jour pour les employés. Cela nous met au défi de rationaliser l'espace du tea-room au rez-de-chaussée tout en intégrant la production, la vente, le tea-room et les sanitaires dans un espace commun.

Actuellement, cela signifie que 24 places intérieures sont disponibles pour le tea-room. À la lumière de l'expertise, il est raisonnable de supposer que ce nombre de places intérieures ne suffirait pas à garantir la viabilité économique du tea-room. C'est pourquoi nous envisageons la création d'un jardin d'hiver, qui offrirait la possibilité d'accueillir des clients supplémentaires tout au long de l'année. Cette approche garantirait une capacité minimale de 40 places dans le tea-room, ce qui est une condition sine qua non pour une exploitation autonome. L'estimation des coûts d'investissement pour un jardin d'hiver nécessite l'expertise d'un spécialiste, car cela ne fait pas partie du domaine de compétence de Gastroconsult.

En ce qui concerne la cuisine, une hotte pour la friteuse et une autre pour la cuisinière sont nécessaires. Aucune ventilation spécifique n'est nécessaire pour la zone de cuisson (fournil), car celle-ci doit maintenir un niveau d'humidité constant. En outre, les nouveaux fours sont équipés d'une ventilation avec une hotte intégrée.

L'emplacement de l'entrée des fournisseurs reste actuellement indéterminé. L'expertise a examiné deux options différentes, à savoir le rez-de-chaussée ou le garage. Il reste à déterminer si une entrée fournisseur dans le garage est réalisable compte tenu de la hauteur disponible, et quelle surface sera finalement nécessaire pour l'entrée définitive.

Pour le rez-de-chaussée, la répartition suivante est donc recommandée :

- Tea-room avec sanitaires et un jardin d'hiver
- Surface de vente de la boulangerie / magasin

- Locaux de production dont :
 - Plonge
 - Cuisine
 - Economat
 - Réception de la marchandise avec monte-charge
 - Laboratoire

Descriptif du sous-sol

Le sous-sol est principalement consacré au stockage, ainsi qu'à la technique et aux vestiaires du personnel. Il est nécessaire de disposer de silos à farine, à installer au sous-sol, qui permettent de stocker la farine avec soin tout en facilitant un prélèvement propre et efficace. Ces silos contribuent grandement à faciliter le travail et à réduire considérablement la nécessité de manipuler des sacs de farine, ce qui, entre autres inconvénients, peut entraîner la salissure des surfaces. En outre, les silos offrent des avantages considérables en matière d'hygiène et contribuent ainsi à maintenir des normes élevées de propreté et de sécurité alimentaire.

Par ailleurs, des vestiaires avec toilettes et douches doivent être aménagés au sous-sol pour le personnel.

Selon l'expertise, il est prévu que les installations techniques se trouvent au sous-sol. Afin d'estimer les coûts liés aux équipements, machines et installations nécessaires, nous vous conseillons de faire appel à un expert en la matière.

Pour le rez-de-chaussée, la répartition suivante est donc recommandée :

- Chambres froides
- Silos de farine
- Locaux de stockage
- Vestiaires et toilettes des collaborateurs
- Locaux techniques

Veillez également consulter l'annexe contenant les plans du rez-de-chaussée et du sous-sol afin d'obtenir une représentation visuelle détaillée du réaménagement prévu des locaux.

Dans le cadre de notre mandat, nous avons estimé les coûts liés aux machines, au mobilier et à certaines installations nécessaires à l'exploitation de la boulangerie / tea-room :

Estimation des coûts liés aux installations

N°	Désignation	Total
1.	Total tea-room	CHF 37'790.00
2.	Total de la surface de vente boulangerie / magasin	CHF 72'000.00
3.	Total plonge	CHF 37'250.00
4.	Total cuisine	CHF 205'200.00
5.	Total économat	CHF 1'500.00
6.	Total monte-charge	CHF 75'000.00
7.	Total boulangerie	CHF 155'500.00
8.	Total des livraisons entrantes	CHF 2'350.00
9.	Total chambre froide	CHF 125'000.00

10.	Total des stocks de farine	CHF 169'500.00
11.	Total technique	
12.	Total des stocks de cartons et de vente	CHF 7'500.00
13.	Total des vestiaires	CHF 27'500.00
	Total arrondi des coûts (sans technique et sans jardin d'hiver)	CHF 920'000.00
	Pour cette estimation des coûts, nous partons d'une précision des coûts de +/- 20%.	

Selon notre analyse, un investissement d'environ **CHF 900'000 à CHF 1'100'000** est à envisager pour ces éléments.

Les prix estimés ne tiennent pas compte des frais d'installation ni des charges pour les installations techniques, telles que le chauffage, la ventilation, etc. Ces éléments seront à définir par un architecte lors de la planification des locaux.

Vous trouverez une proposition d'aménagement avec les surfaces ainsi que les prix attribués aux différentes positions sur les pages suivantes.

Budget d'exploitation indicatif

Le budget que nous vous présentons ci-après est basé sur une première analyse du projet. L'objectif est de pouvoir donner des chiffres indicatifs qui permettent de vous orienter dans certains choix et décisions pendant le projet. Selon l'évolution du projet, les chiffres devraient être mis à jour afin de mieux correspondre à la réalité.

Le budget est présenté en deux colonnes. La colonne 'N' représente la première année d'exploitation et la colonne 'N+1' la deuxième année d'exploitation. Nous estimons que le magasin pourra augmenter les ventes lors de la deuxième année.

Nous avons établi un budget se basant sur les différents éléments de l'étude du projet. Pour un emplacement dans une commune de la périphérie de l'arc lémanique, un chiffre d'affaires de CHF 500'000 à 650'000 nous semble réaliste. La réalisation du chiffre d'affaires dépend bien entendu de la qualité des produits, du nombre de places offertes et de l'accueil. De plus, les activités telles que le centre médical, la pharmacie et le magasin Denner amèneront de la fréquence.

Afin de pouvoir parvenir à ce chiffre d'affaires, un nombre de places minimum au tea-room est nécessaire.

Charges marchandises

Pour les charges marchandises un taux moyen d'environ 27% a été appliqué. Ce taux peut varier selon le mixte réalisé de l'offre et de la gestion des marchandises utilisées pour la production.

Charges du personnel

Le budget prévoit un total de 4.1 employés (équivalent plein temps) pour la première année d'exploitation et de 4.4 employés (équivalent plein temps) pour la deuxième année d'exploitation. Le nombre des effectifs comprend également le patron. La répartition proposée des employés peut être consulté dans l'annexe.

Il est important de retenir le concept du tea-room en libre-service. Le volume ne permettrait pas d'engager une personne qui s'occupe uniquement de la salle.

Les salaires se basent sur le barème de la CCT. Un salaire mensuel de CHF 4'800 a été défini pour le patron, ce qui correspond à la moyenne pour un commerce avec une taille similaire. Le salaire du patron peut bien entendu varier avec l'évolution des affaires.

Pour la première année les salaires bruts sont estimés à CHF 243'750 et pour la deuxième année à CHF 261'300. Les charges sociales ont été calculées avec un taux global de 15% sur les salaires bruts.

Loyer

Le loyer annuel économiquement supportable pour l'exploitant est estimé à environ CHF 45'000 à CHF 50'000. Ce montant est hors charges, il représente le loyer pour les locaux ainsi que pour les machines et installations mis à disposition de l'exploitant.

Une indexation du loyer au chiffre d'affaires serait à analyser plus en détail par la suite dans le projet.

Autres charges d'exploitation

Les charges ont été définies à l'aide de la statistique de la branche et sur la base de notre expertise. Les autres charges d'exploitation se situent entre 18% et 20%.

Avec la hausse des prix d'énergie, il est devenu relativement difficile d'estimer les charges y relatives pour un commerce. Concernant le budget, nous avons fait une estimation prudente. Cependant, les charges réelles dépendront de plusieurs facteurs, tels que notamment le choix du four, le choix du contrat pour l'approvisionnement de l'électricité (marché libre ou marché communal) ainsi que de la gestion de l'utilisation des différents appareils.

Amortissements

Même si le projet prévoit de mettre à disposition les machines, les installations et éventuellement le mobilier, un certain nombre de petits matériels devraient être achetés par que l'exploitant lui-même. Par conséquent, nous avons budgété un montant de CHF 35'000 qui serait à investir par le locataire. Cet investissement est amorti sur 10 ans.

Amortissement financier

Selon notre estimation, l'exploitant aurait besoin d'environ CHF 40'000 pour financer les investissements du locataire et le fonds de roulement. Dans le budget, nous avons considéré que ces fonds seraient levés via un prêt bancaire, remboursable sur environ 6 ans.

Le budget détaillé se trouve en annexe de ce rapport.

Conclusion

Pour réaliser le projet d'une boulangerie / tea-room à Pampigny, des investissements spécifiques à l'exploitation d'un tel commerce à hauteur d'environ CHF 900'000 à CHF 1'100'000 sont à prévoir. Ces coûts ne comprennent pas la construction du gros-œuvre ni de la technique du bâtiment.

D'autre part, la commune pourrait encaisser un loyer annuel d'environ CHF 45'000 à CHF 50'000. A première vue, ces recettes ne permettront pas de couvrir l'entier des charges d'investissements. Par conséquent, le projet aura très probablement une rentabilité négative et serait à considérer comme un soutien de la vie communale.

Remarques finales et la suite

Hypothèses

- Local technique : une surface minimale est prévue, nous supposons que la technique principale est placée dans une autre partie du bâtiment.
- Le stockage des déchets verts est prévu dans l'entrepôt frigorifique.
- Il n'est pas prévu de four dans l'espace de vente.
- La cuisine est également utilisée pour les pâtisseries.
- La ventilation de la friteuse et de la cuisinière dans la pâtisserie | cuisine est évacuée par le toit. Le monobloc est placé dans les combles.
- Les corbeilles de boulangerie sont stockées à côté de l'armoire de fermentation.

Points ouverts

- A ce stade, il n'y a pas de salle pour le personnel.
- Les possibilités de raccordement au chauffage à distance pour l'immeuble ne sont pas connues.
- L'entrée fournisseurs doit être localisée.
- Un bureau fixe est à planifier.
- Les silos à farine impliquent la pose d'une tubulure vers l'extérieur afin de les remplir.
- Etude de la possibilité d'installer un jardin d'hiver

Suite

- Estimation des coûts de construction par l'architecte
- Décision si le projet est soutenu par la commune sur cette base

Gastroconsult SA, Pully, le 19 octobre 2023

Hans Haueter
Directeur de succursale

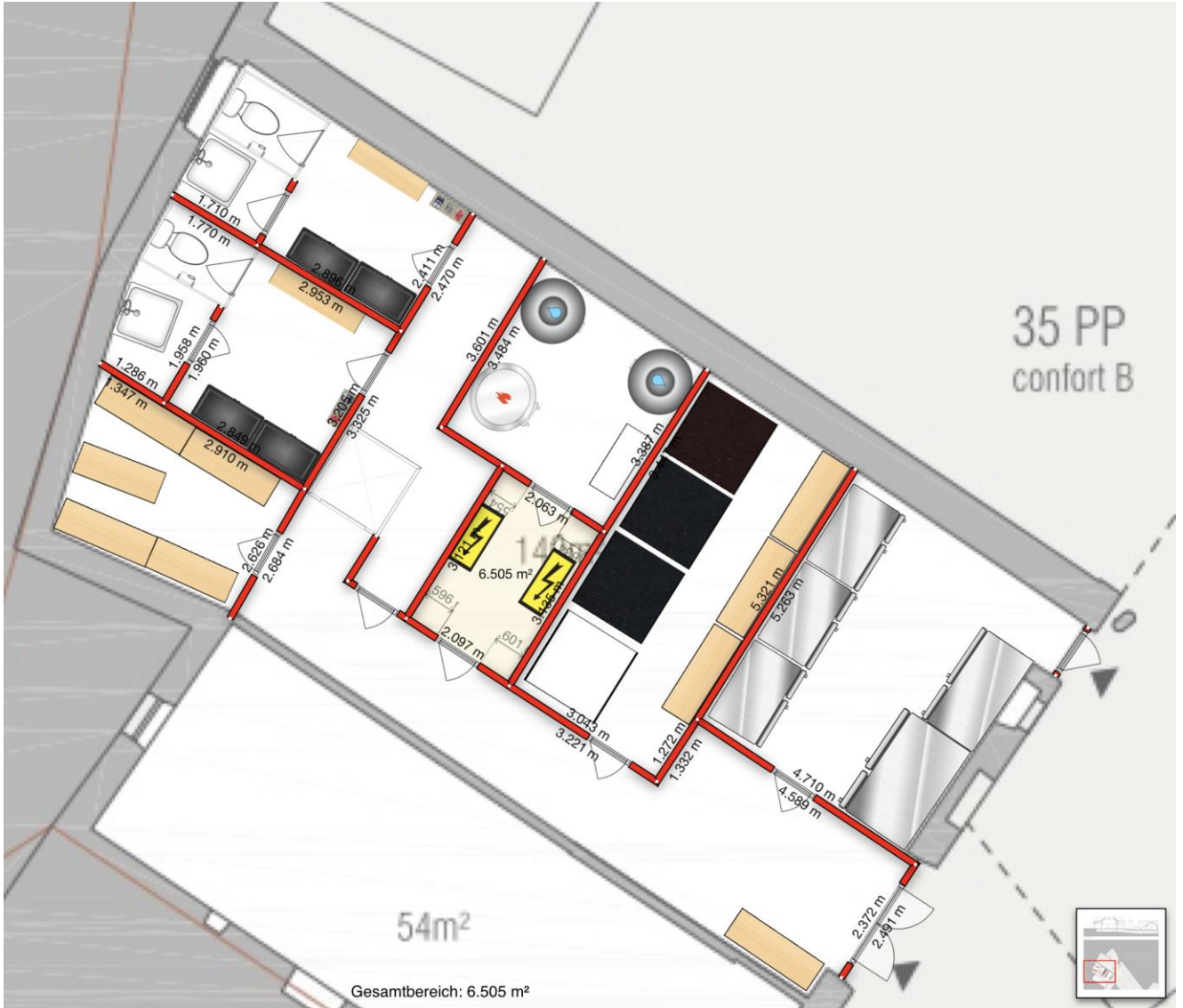
Peter Neuhaus
Responsable de mandat conseil en entreprise

Annexes

Plan du projet rez-de-chaussée



Plan du projet sous-sol

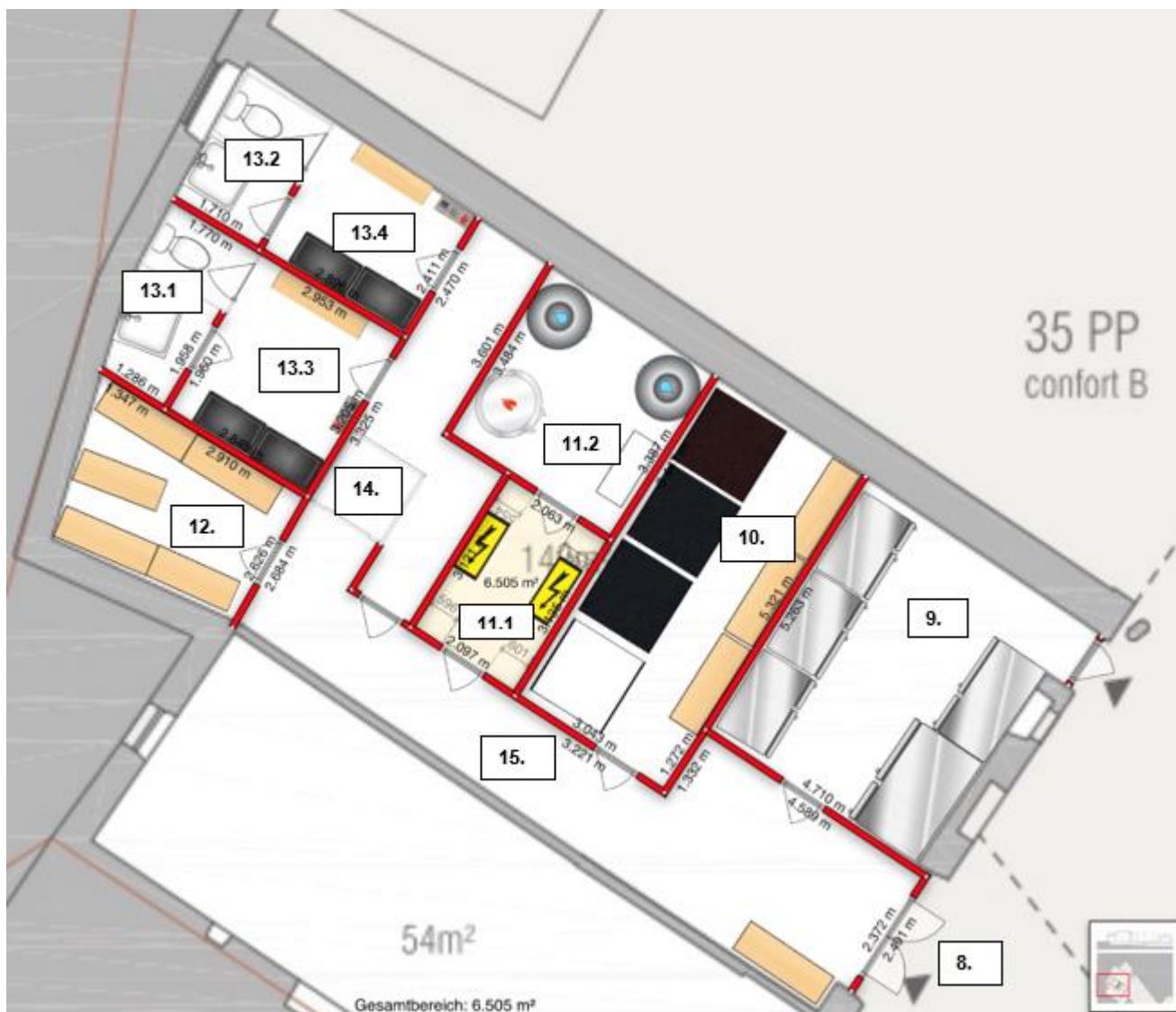


Détails surfaces estimées rez-de-chaussée



N°	Désignation	Surface idéale
1.1	Tea-room	65.00 m ²
1.2	Jardin d'hiver	65.00 m ²
1.3	Sanitaire femmes	2.50 m ²
1.4	Sanitaire hommes	2.50 m ²
1.5	Sanitaire pour personnes à mobilité réduite	3.00 m ²
1.6	Couloir sanitaires	8.00 m ²
2.	Surface de vente boulangerie / magasin	8.50 m ²
3.	Plonge	12.00 m ²
4.	Cuisine	16.00 m ²
5.1	Economat	4.00 m ²
5.2	Antichambre économat	5.00 m ²
6.	Antichambre monte-charge	11.50 m ²
7.	Fournil	55.00 m ²
8.	Entrée fournisseurs	À définir
	Total (sans jardin d'hiver)	193 m²

Détails surfaces estimées sous-sol



N°	Désignation	Surface idéale
9.	Chambres froides	25.00 m ²
10.	Stocks de farine	20.00 m ²
11.1	Technique 1 : Electricité	6.00 m ²
11.2	Technique 2 : Chauffage	12.50 m ²
12.	Entrepôt de vente / cartons	10.50 m ²
13.1	Sanitaire / douche dames	4.00 m ²
13.2	Sanitaire / douche hommes	4.00 m ²
13.3	Vestiaire dames	8.50 m ²
13.4	Vestiaire hommes	6.50 m ²
14.	Monte-charge	2.50 m ²
15.	Couloirs	40.00 m ²
	Total	139.50 m²

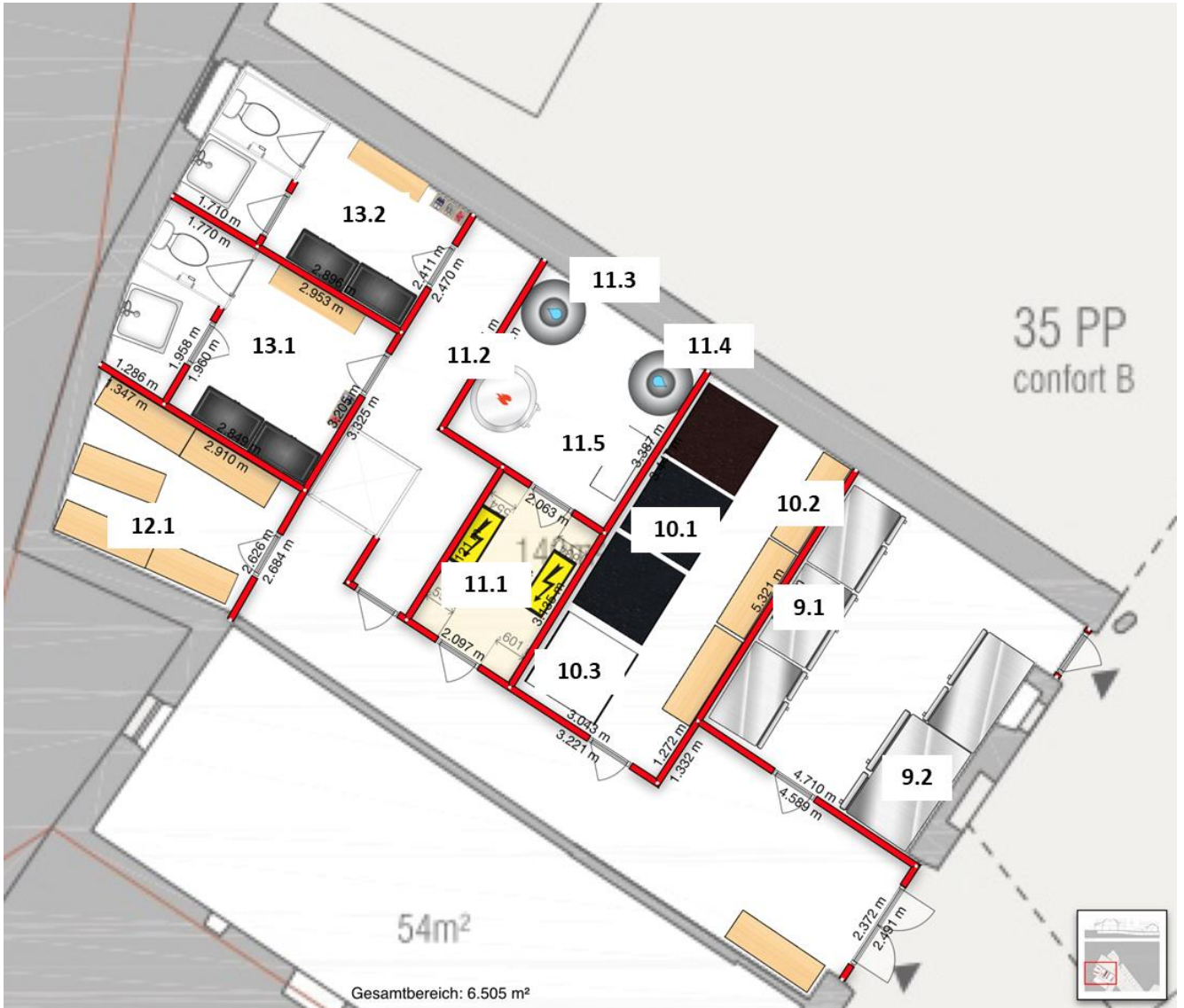
Détails coûts estimés rez-de-chaussée



N°	Désignation	Estimation des coûts	Total
1.	Tea-Room et jardin d'hiver		
1.1	Tables et chaises à l'intérieur	6x CHF 450.00 24x CHF 85.00	CHF 2'700.00 CHF 2'040.00
1.2	Tables hautes	2x CHF 75.00	CHF 150.00
1.3	Tables et chaises à l'extérieur	8x CHF 550.00	CHF 4'400.00
1.4	Vestiaire	Forfait	CHF 1'000.00
1.5	Porte d'entrée coulissante automatique en verre	Forfait	CHF 2'500.00
1.6	Sanitaires clients	2x CHF 7'500.00	CHF 15'000.00
1.7	Sanitaire pour personnes à mobilité réduite	CHF 10'000.00	CHF 10'000.00
1.	Total		CHF 37'790.00
2.	Surface de vente de la boulangerie / magasin		
2.1	2x unités de buffets réfrigérés de 5 unités chacune	2x CHF 7'500.00	CHF 15'000.00
2.2	2x unités de buffets non réfrigérés avec 5 unités chacune	2x CHF 6.500.00	CHF 13'000.00
2.3	2x unités de buffets chauds avec 5 unités	2x CHF 7'500.00	CHF 15'000.00
2.4	Table à pain avec corbeilles et étagères et lavabo	CHF 18'000.00	CHF 18'000.00
2.5	Machine à café	CHF 8'500.00	CHF 8'500.00
2.6	Service de cuisine	CHF 2'500.00	CHF 2'500.00
2.	Total		CHF 72'000.00
3.	Plonge		
3.1	Lave-vaisselle avec double lavabo y compris lave-verres sous plan	CHF 30'000.00 CHF 2'500.00	CHF 30'000.00 CHF 2'500.00
3.2	2x tables de travail en acier chromé	CHF 2'500.00	CHF 2'500.00
3.3	Station de retour de la vaisselle, y compris 5x chariots	5x CHF 450.00	CHF 2'250.00
3.	Total		CHF 37'250.00
4.	Cuisine		
4.1	Cuisinière avec plan de travail et lavabo	CHF 20'000.00	CHF 20'000.00
4.2	Friteuse de boulangerie	CHF 1'200.00	CHF 1'200.00
4.3	2x postes de travail avec soubassements réfrigérés	2x CHF 3'500.00	CHF 7'000.00
4.4	3x réfrigérateurs	3x CHF 2'500.00	CHF 7'500.00
4.5	Combi-Steam	CHF 15'000.00	CHF 15'000.00
4.6	Mélangeurs-batteurs (Lips)	CHF 4'500.00	CHF 4'500.00
4.7	Ventilation	CHF 150'000.00	CHF 150'000.00
4.	Total		CHF 205'200.00
5.	Economat		
5.1	Etagères	CHF 1'500.00	CHF 1'500.00
5.	Total		CHF 1'500.00
6.	Monte-charge		
6.1	Ascenseur de marchandises rez-de-chaussée - sous-sol	CHF 75'000.00	CHF 75'000.00
6.	Total		CHF 75'000.00

N°	Désignation	Estimation des coûts	Total
7.	Laboratoire		
7.1	Pétrisseuse (Planet)	CHF 8'500.00	CHF 8'500.00
7.2	Presse à portions à petits pains	CHF 10'500.00	CHF 10'500.00
7.4	2x réfrigérateurs	2x CHF 2'500.00	CHF 5'000.00
7.5	2x tables de travail en bois ou en acier chromé	2x CHF 2'500.00	CHF 5'000.00
7.6	Machine à dérouler	CHF 6'500.00	CHF 6'500.00
7.7	Armoire de fermentation	CHF 20'000.00	CHF 20'000.00
7.8	Four	CHF 100'000.00	CHF 100'000.00
7.	Total		CHF 155'500.00
8.	Réception de la marchandise		
8.1	Conteneur	CHF 850.00	CHF 850.00
8.2	Racks de fournisseurs	CHF 1'500.00	CHF 1'500.00
8.	Total	CHF 2'350.00	CHF 2'350.00

Détails coûts estimés sous-sol



N°	Désignation	Estimation des coûts	Total
9.	Chambre froide		
9.1	4x chambres froides	4x CHF 18'750.00	CHF 75'000.00
9.2	1x cellule de congélation grande	CHF 50'000.00	CHF 50'000.00
9.	Total		CHF 125'000.00
10.	Entrepôt de farine		
10.1	3x silos à farine, y compris commande et balance (forfait selon Pitec)	CHF 150'000.00	CHF 150'000.00
10.2	3x châssis	3x CHF 1'500.00	CHF 4'500.00
10.3	Surface de stockage farines spéciales	CHF 15'000.00	CHF 15'000.00
10.	Total		CHF 169'500.00
11.	Locaux techniques		
11.1	Électricité automation	à déf. par spécialiste	
11.2	Chauffage	à déf. par spécialiste	
11.3	Chauffe-eau Eau chaude	à déf. par spécialiste	
11.4	Osmoseur	à déf. par spécialiste	
11.5	Froid Climatisation	à déf. par spécialiste	
11.6	Monobloc de ventilation (grenier, non visible sur le plan)	à déf. par spécialiste	
11.	Total		
12.	Entrepôt de vente / cartons		
12.1	5x supports	5x CHF 1'500.00	CHF 7'500.00
12.	Total		CHF 7'500.00
13.	Vestiaires		
13.1	Vestiaire dames WC Douche	CHF 12'000.00	CHF 12'000.00
	Armoires vestiaires 2x2	2x CHF 750.00	CHF 1'500.00
	Banc	CHF 250.00	CHF 250.00
13.2	Vestiaire hommes WC Douche	CHF 12'000.00	CHF 12'000.00
	Armoires vestiaires 2x2	2x CHF 750.00	CHF 1'500.00
	Banc	CHF 250.00	CHF 250.00
13.	Total		CHF 27'500.00

Budget d'exploitation indicatif

Détail des comptes	BUDGET N		BUDGET N+1	
	Fr	%	Fr	%
CHIFFRE D'AFFAIRES s/annexe	551'400	100.00	606'540	100.00
ACHATS MARCHANDISES s/annexe	148'420	26.92	163'262	26.92
BENEFICE BRUT s/annexe	402'980	73.08	443'278	73.08
Frais de personnel				
Salaires selon annexe	243'750	44.21	261'300	43.08
Charges sociales	27'200	4.93	29'800	4.91
AVS et charges sociales patron	9'400	1.70	9'400	1.55
Frais divers du personnel	1'820	0.33	1'820	0.30
Total des frais de personnel	282'170	51.17	302'320	49.84
BENEFICE BRUT 2	120'810	21.91	140'958	23.24
FRAIS GENERAUX				
Frais des locaux et installations				
Loyer des locaux commerciaux et des machines	45'000	8.16	50'000	8.24
Entretien, remplacement	3'500	0.63	5'000	0.82
Frais de nettoyage, blanchissage	8'500	1.54	8'500	1.40
Assurances de choses	3'600	0.65	3'600	0.59
Energie	20'000	3.63	22'000	3.63
Leasing / location installations	0	0.00	0	0.00
Divers	2'500	0.45	3'500	0.58
Total frais locaux et installations	83'100	15.07	92'600	15.27
Frais divers				
Frais de publicité et de clientèle	2'000	0.36	2'000	0.33
Frais des véhicules-part commerciale		0.00		0.00
Total des frais divers	2'000	0.36	2'000	0.33
Frais d'administration				
Ports et téléphones	3'300	0.60	3'300	0.54
Frais de bureau et comptabilité	10'000	1.81	10'000	1.65
Journaux, cotisations, dons	1'000	0.18	2'000	0.33
Patentes, taxes	500	0.09	500	0.08
Informatique	3'000	0.54	3'000	0.49
Frais divers	1'000	0.18	1'000	0.16
Total des frais d'administration	18'800	3.41	19'800	3.26
Part privée aux frais généraux	0	0.00	0	0.00
TOTAL DES FRAIS GENERAUX	103'900	18.84	114'400	18.86
RESULTAT D'EXPLOITATION	16'910	3.07	26'558	4.38
Frais financiers				
Intérêts selon annexe	2'000	0.36	2'000	0.33
Amortissements financiers s/annexe	7'000	1.27	7'000	1.15
Impôts	2'500	0.45	3'500	0.58
Total frais et remboursement financiers	11'500	2.09	12'500	2.06
CASH FLOW	5'410	0.98	14'058	2.32
Amortissements comptables				
Amortissements sur immobilisations	3'500	0.63	3'500	0.58
Total Amortissements	3'500	0.63	3'500	0.58
Résultat d'exploitation (sans remb. financier, mais amortissement comptable)	8'910	1.62	17'558	2.89

Budget – Divers analyses année N

CALCUL BENEFICE BRUT POUR LE BUDGET MINIMUM	Marchandises	%	Chiffre affaires		Bénéfice brut	
Ventes boulangerie-pâtisserie	65'000	26.00	250'000	100.00	185'000	74.00
sandwiches	46'592	28.00	166'400	100.00	119'808	72.00
Tea-room boulangerie - pâtisseries	19'500	26.00	75'000	100.00	55'500	74.00
Tea-room boissons	9'000	15.00	60'000	100.00	51'000	85.00
Emballages	8'328	100.00	0	100.00	-8'328	
Total des achats	148'420	26.92	551'400	100.00	402'980	73.08

CHIFFRE D'AFFAIRES PAR PERSONNE OCCUPEE	Ch.affaires total	Nbre de personne	Fr par personne
Production	491'400	2.10	234'000
Vente/service	551'400	1.80	306'333
Autres	0	0.20	0
Global	551'400	4.10	134'488

FRAIS DE PERSONNEL	Salaires mens.	Effectif		Mois	Total
	CHF	Nbre	Statistique	Nbre	CHF
Production					
boulangier - pâtissier	4'500	1.50	1.50	13.00	87'750
patron	4'800	0.60	0.60	13.00	37'440
			2.10		125'190
Vente					
Vendeuse	4'500	1.60	1.60	13.00	93'600
Patron	4'800	0.20	0.20	13.00	12'480
			1.80		106'080
Administration (patron)	4'800	0.20	0.20	13.00	12'480
Total			4.10		243'750

RECAPITULATION DES FRAIS DE PERSONNEL	Taux	Base	Fr	Arrondi	Total
Salaires		181'350	181'350	0	181'350
Salaires patron		62'400	62'400	0	62'400
Charges sociales et divers	15%	181'350	27'203	0	27'200
AVS et charges patron	15%	62'400	9'360	0	9'400
Divers					1'820
TOTAL					282'170

INVESTISSEMENTS	Fr	Amort.
Agencement locaux		0
Equipement tea-room	20'000	2'000
Laboratoire	15'000	1'500
Autres	0	0
Fonds de roulement (y.c. stock)	20'000	0
TOTAL	55'000	3'500

PLAN FINANCIER	Montants	Intérêts		Amortissements	
	Fr	Taux	Fr	Années	Fr
Prêt bancaire s/7 ans	40'000	5.00	2'000	5.83	7'000
Tiers	0	0.00	0	0.00	0
Tiers	0	0.00	0	0.00	0
Fonds propres Mme Jaccoud	20'000	0.00	0	0.00	0
TOTAL	60'000		2'000		7'000

Budget – Divers analyses année N + 1

CALCUL BENEFICE BRUT POUR LE BUDGET MINIMUM	Marchandises	%	Chiffre affaires		Bénéfice brut	
Ventes boulangerie-pâtisserie	71'500	26.00	275'000	100.00	203'500	74.00
sandwiches	51'251	28.00	183'040	100.00	131'789	72.00
Tea-room boulangerie - pâtisseries	21'450	26.00	82'500	100.00	61'050	74.00
Tea-room boissons	9'900	15.00	66'000	100.00	56'100	85.00
Emballages	9'161	100.00	0	100.00	-9'161	
Total des achats	163'262	26.92	606'540	100.00	443'278	73.08

CHIFFRE D'AFFAIRES PAR PERSONNE OCCUPEE	Ch.affaires total	Nbre de personne	Fr par personne
Production	540'540	2.40	225'225
Vente/service	606'540	1.80	336'967
Autres	0	0.20	0
Global	606'540	4.40	137'850

FRAIS DE PERSONNEL	Salaires mens.	Effectif		Mois	Total
	Fr	Nbre	Statistique	Nbre	Fr
Production					
boulangier - pâtissier	4'500	1.80	1.80	13.00	105'300
patron	4'800	0.60	0.60	13.00	37'440
			2.40		142'740
Vente					
Vendeuse	4'500	1.60	1.60	13.00	93'600
Patron	4'800	0.20	0.20	13.00	12'480
			1.80		106'080
Administration (patron)	4'800	0.20	0.20	13.00	12'480
Total			4.40		261'300

RECAPITULATION DES FRAIS DE PERSONNEL	Taux	Base	Fr	Arrondi	Total
Salaires		198'900	198'900	0	198'900
Salaires patron		62'400	62'400	0	62'400
Charges sociales et divers	15%	198'900	29'835	0	29'800
AVS et charges patron	15%	62'400	9'360	0	9'400
Divers					1'820
TOTAL					302'320

INVESTISSEMENTS	Fr	Amort.
Agencement locaux		0
Equipement tea-room	20'000	2'000
Laboratoire	15'000	1'500
Autres	0	0
Fonds de roulement (y.c. stock)	20'000	0
TOTAL	55'000	3'500

PLAN FINANCIER	Montants	Intérêts		Amortissements	
	Fr	Taux	Fr	Années	Fr
Prêt bancaire s/7 ans	40'000	5.00	2'000	5.83	7'000
Tiers	0	0.00	0	0.00	0
Tiers	0	0.00	0	0.00	0
Fonds propres Mme Jaccoud	20'000	0.00	0	0.00	0
TOTAL	60'000		2'000		7'000