|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Maison d’hôtes  **Projet** | |  |  | | --- | --- | | Besoins en foncier | Terrain de 2 000 m2 | | Besoin en construction | * Maison d’hôtes * Piscine * Parking * Divers   **Une estimation de 1 800 000,00 MAD pour la construction** | | Besoins en ressources humaines | |  |  | | --- | --- | | Profil | Nombre | | Co-Gérants | 02 | | Cuisinière | 02 | | Serveur | 02 | | Réceptionniste | 01 | | Femme de ménage | 02 | | Gardien de jour | 01 | | Gardien de nuit | 01 | | | Besoins en matériel | |  |  | | --- | --- | | Nature | Nombre | | Equipements de cuisine | 01 | | Equipement de restaurant | 01 | | Mobilier de la maison d’hôtes | 01 | | Matériel de lingerie | 01 | | Autres matériels et équipements | 01 | |   **BESOINS DU PROJET**  **PROGRAMME D’INVESTISSEMENT ET PLAN DE FINANCEMENT (en MAD)**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | PI | | PF | | | Désignation | Montants | Désignation | Montants | | Aménagements |  | Fonds propres | 68 000,00 | | Equipements | 268 000,00 | Subventions |  | |  |  | * INDH | 200 000,00 | |  |  | * Autres |  | |  |  | Emprunts |  | | TOTAL | **268 000,00** | **TOTAL** | **268 000,00** |   **INDICATEURS D’ACTIVITES**   |  |  | | --- | --- | | Nombre de lits | 4 chambres doubles  1 suite | | Volume maximum d’activité annuelle | 1 460 nuitées en chambre double (400 MAD)  365 nuitées en suite (700 MAD)  **Avec un taux de remplissage de 50% la première année.**  2 000 menus restauration traditionnel (120 MAD)  1 200 menus restaurant spécial (200 MAD) **avec un taux de réalisation de 70% la première année.** | | Chiffre d’affaires prévisionnel 1 ère année (MAD)  (60% du volume de l’activité annuelle) | **755 750,00 MAD** |   **PARTENAIRES :** INDH, CRI |
| |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  | |  |  | |
| |  | | --- | | **Description du Projet** | | Ce projet porte sur la création d’une maison d’hotes . |   **Produits et services :**   * Hébérgement chambre double * Hébérgement suite * Menu restauration Traditionnel * Menu restauration spécial |
| |  |  | | --- | --- | | **Localisation du site du projet** | | | **Province** | Al Hoceima | | **Marché cible** | Local | |  | | | **Secteur d’activité** | Tourisme | | **Filière concernée** | Hôtellerie et restauration | | **Maillon concerné** | Services | | **Forme juridique** | SARL | |