

PIZZA A EMPORTER

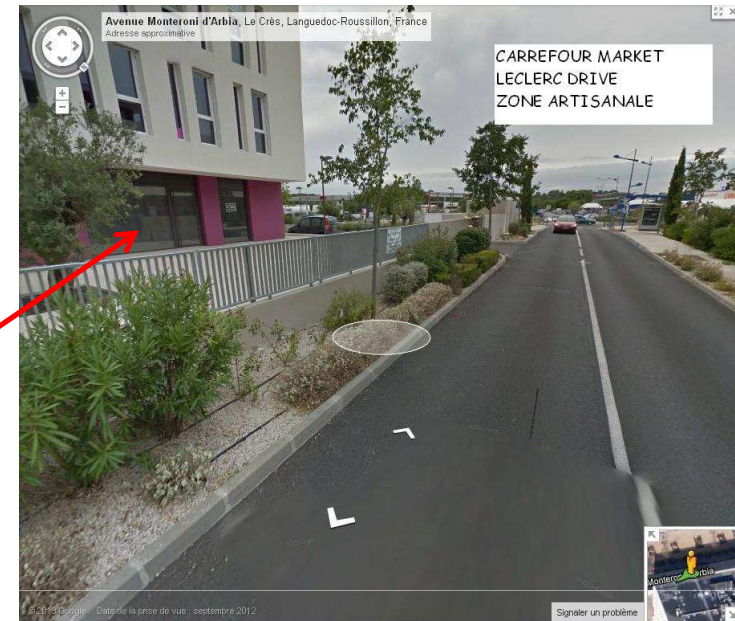


LE CRES
QUARTIER MAUMARIN

SOMMAIRE

- PRESENTATION DU LOCAL
- ZONE DE CHALANDISE
- EMPLACEMENT DU LOCAL
- LA CONCURENCE
- AMENAGEMENT INTERIEUR DU LOCAL
- COÛT DU MATERIEL
- COÛT DES TRAVAUX
- LE PREVISIONNEL
- LES AIDES

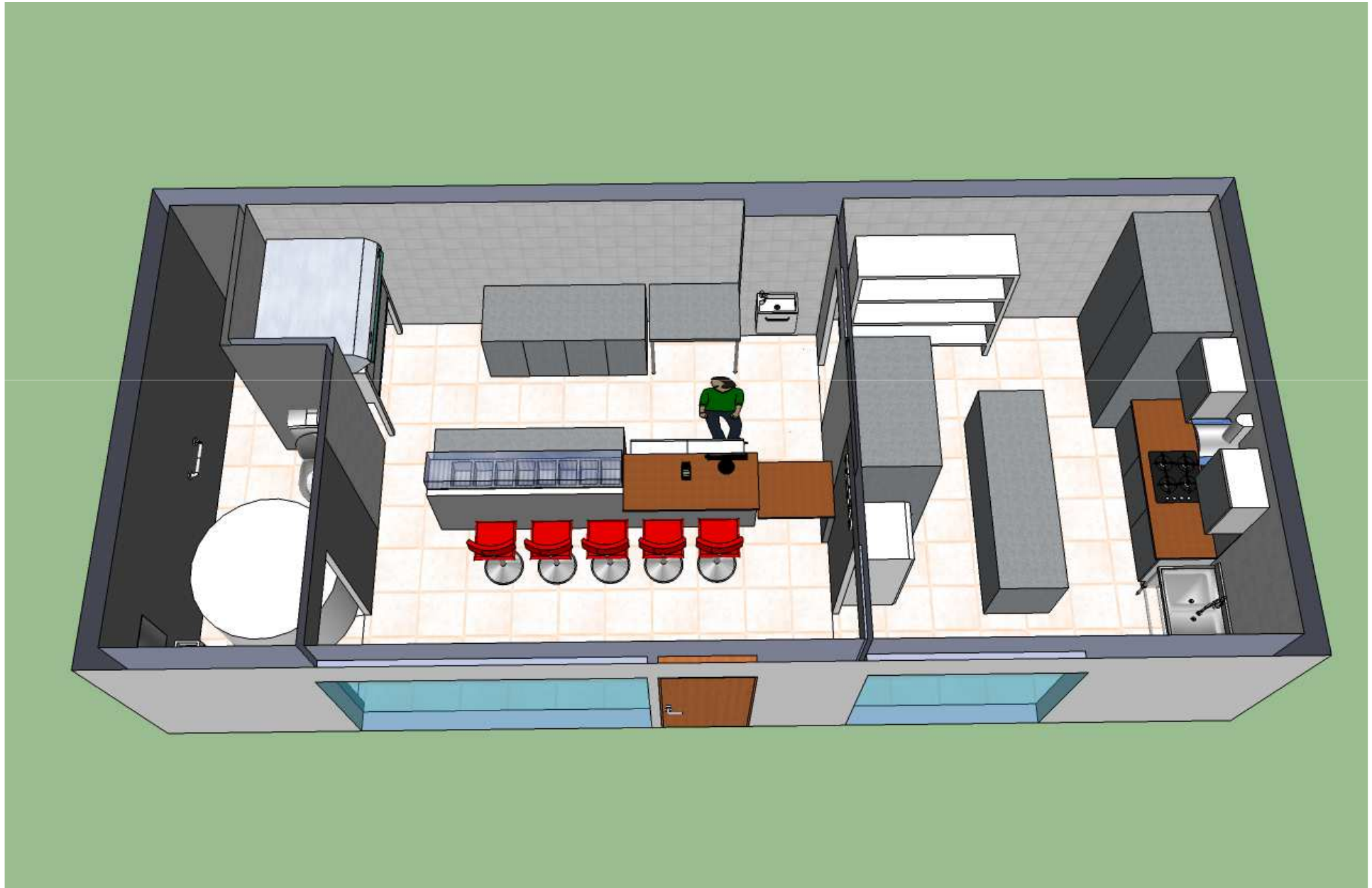
PRESENTATION EXTERIEURE



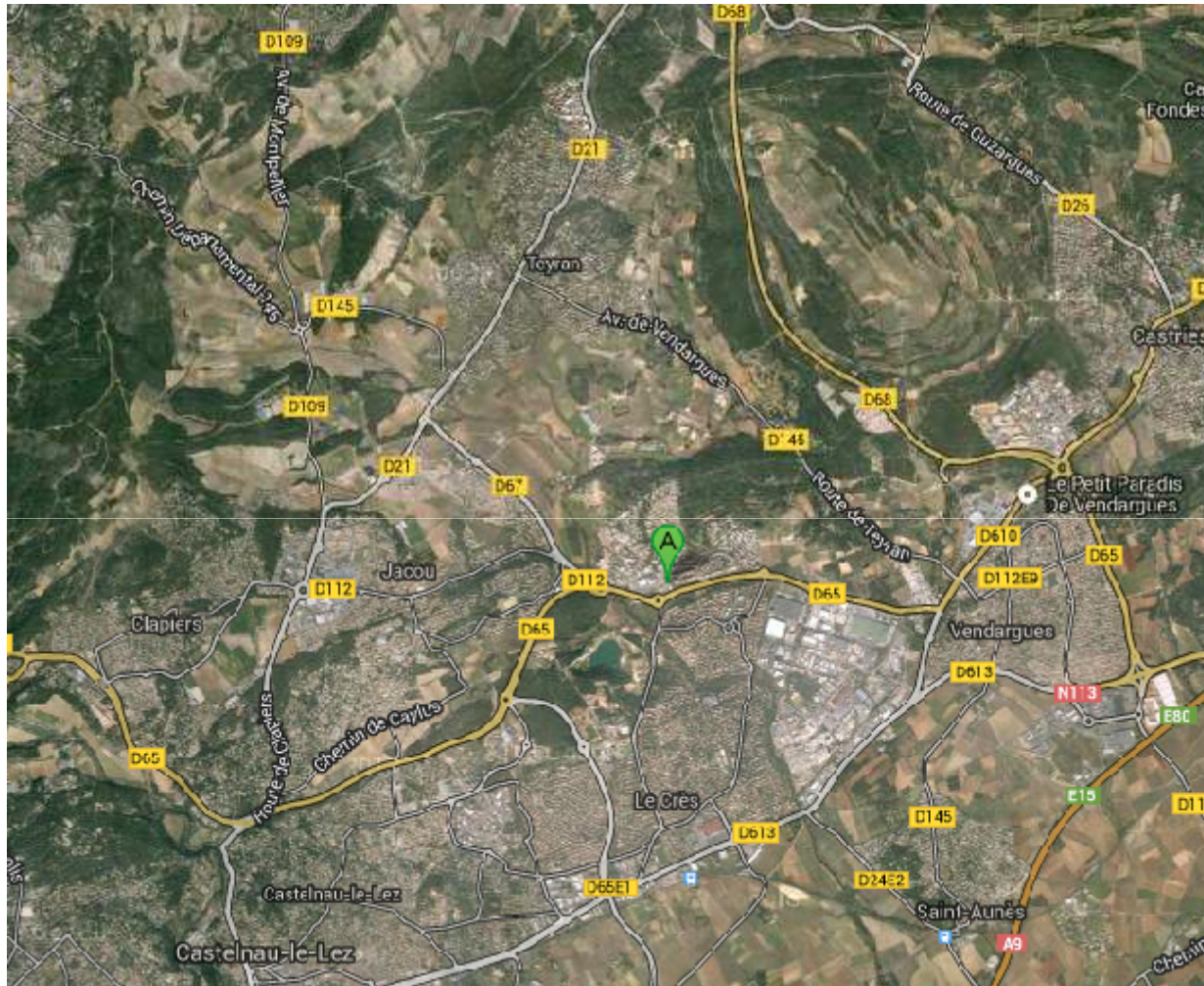
LOCAL



PRESENTATION INTERIEURE



ZONE DE CHALANDISE



-LE CRES

-JACOU

-TEYRAN

-ZI DU SALAISON
(VENDARGUES)

-ZONE ARTISANALE
(LE CRES)

ZONE DE CHALANDISE

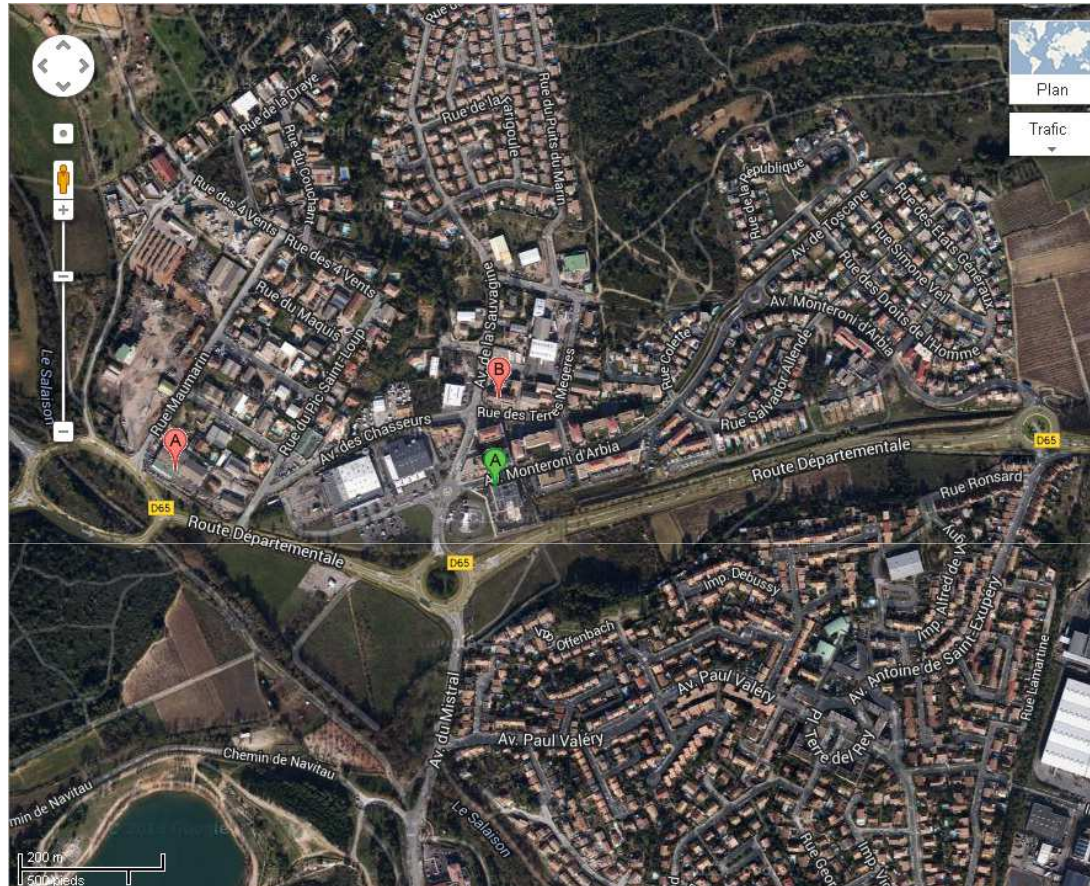


EMPLACEMENT DU LOCAL



SITUE A PROXIMITE DIRECTE DE COMMERCE A GROSSES FREQUENTATION
(2 BOULANGERIES, PHARMACIE, COIFFEUR...), GRANDES ENSEIGNES,
STATION SERVICE ET UNE ZONE D'HABITATION (QUARTIER MAUMARIN)

LA CONCURRENCE



A: ROMANA PIZZA

Plutôt orienté restaurant avec quelques pizzas à emporter.

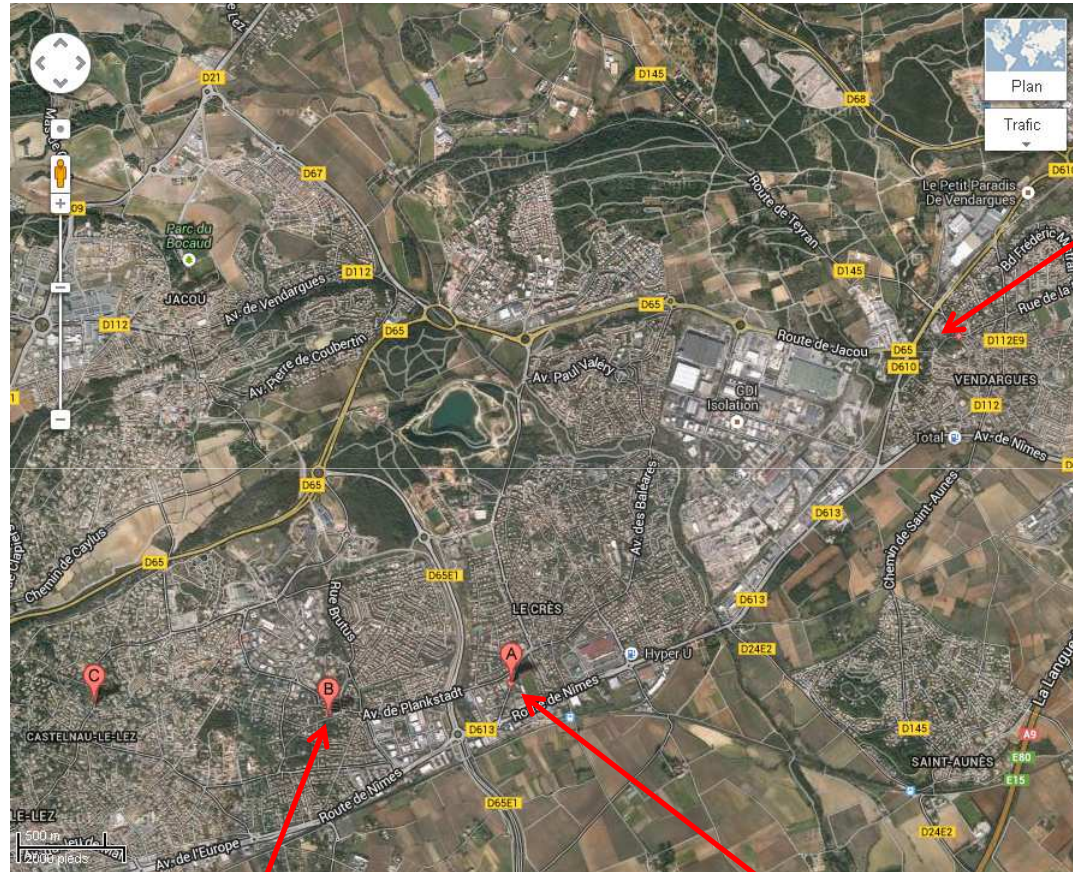
Bonne fréquentation et emplacement dans le rond point Jacou / Le Crès

B: COME PRIMA PIZZERIA

Lui aussi axé sur de la restauration sur place midi / soir.

Fréquentation inconnue

LA CONCURRENCE



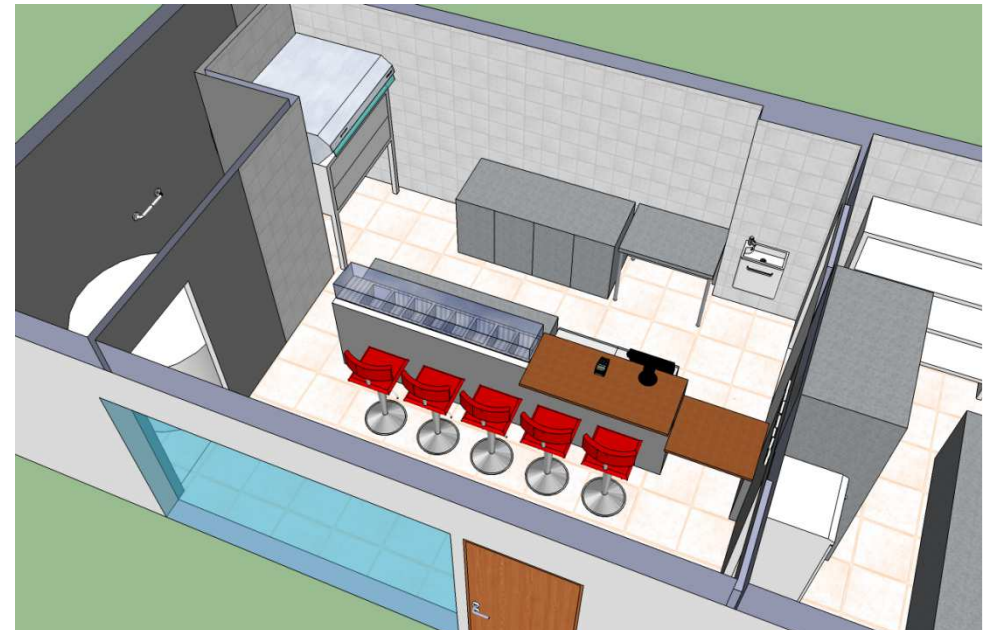
PIZZA PARTY
Vendargues

LORENZO
Castelnau le lez

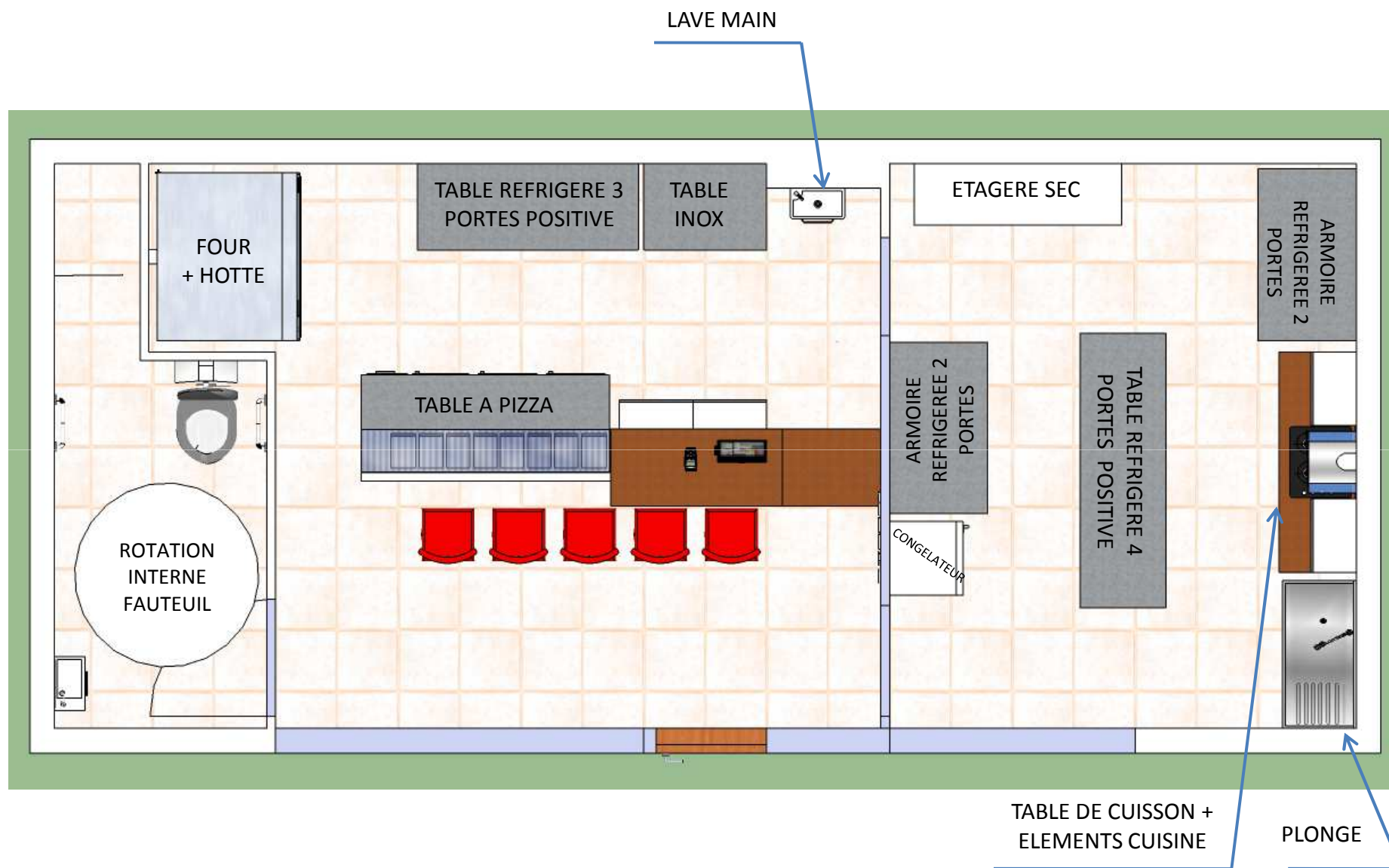
CROUSTI PIZZA + CAMION PIZZA
Le Crès



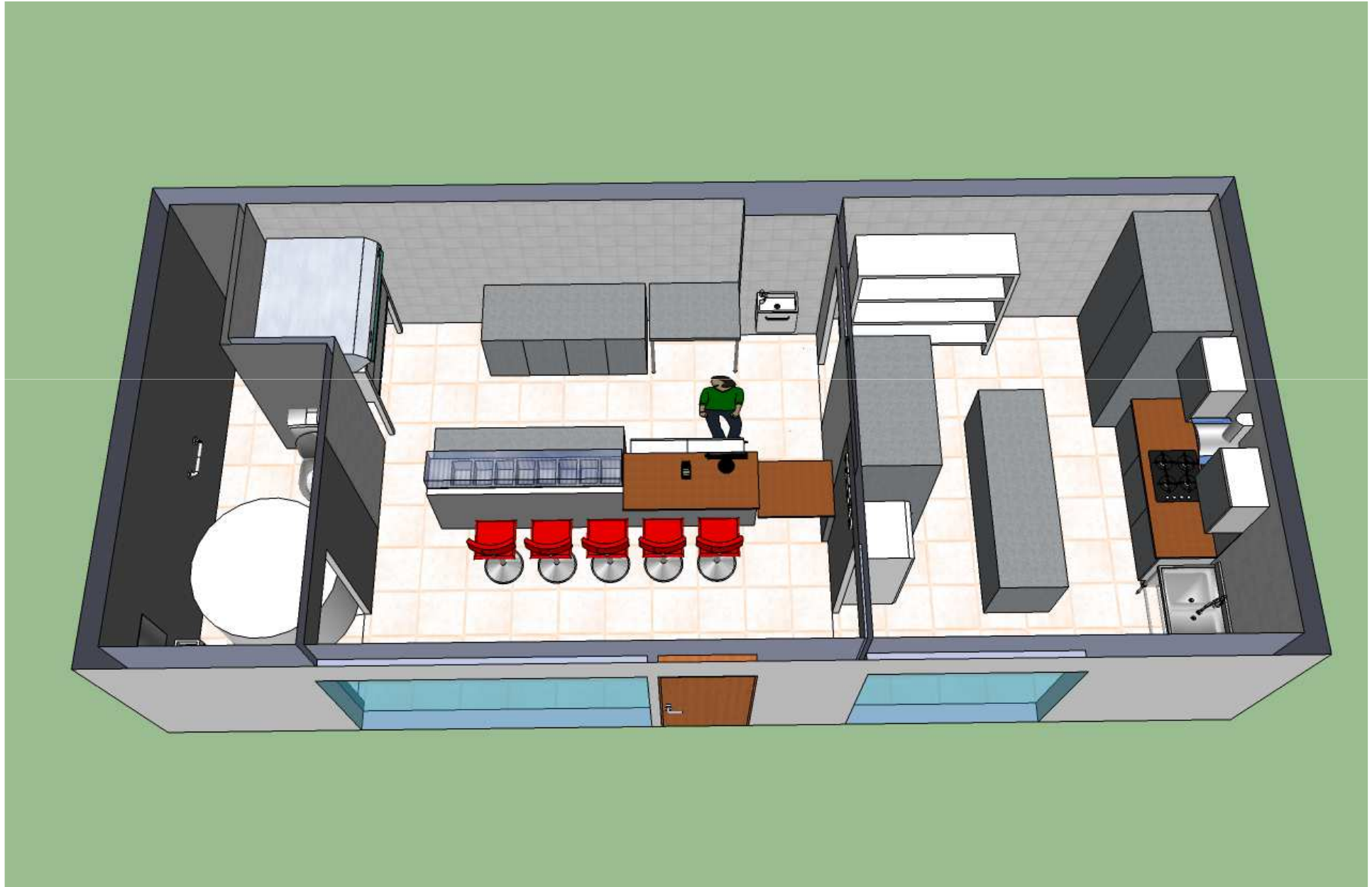
AMENAGEMENT DU LOCAL



VUE D'ENSEMBLE 2D



VUE D'ENSEMBLE 3D



SALLE PRINCIPALE

- TABLE A PIZZA
(FACE AUX CLIENTS)
- COMPTOIR AVEC CAISSE
- COMPTOIR HANDICAPES
- FOUR 2X6 PIZZAS
- SUPPORT FOUR
- HOTTE FOUR
- LAVE MAIN
- MEUBLE + TABLE INOX
- 2 ELEMENTS DE CUISINE
SOUS LE COMPTOIR



LABORATOIRE



-1 OU 2 ARMOIRES
REFRIGEREES POSITIVES

-1 MEUBLE REFRIGERE
POSITIF

-1 ETAGERE A PRODUITS
SECS

-1 PLONGE

-1 CONGELATEUR

-1 PARTIE CUISINE
(PLAQUE, HOTTE,
ELEMENTS BAS ET HAUTS)

TOILETTES HANDICAPES

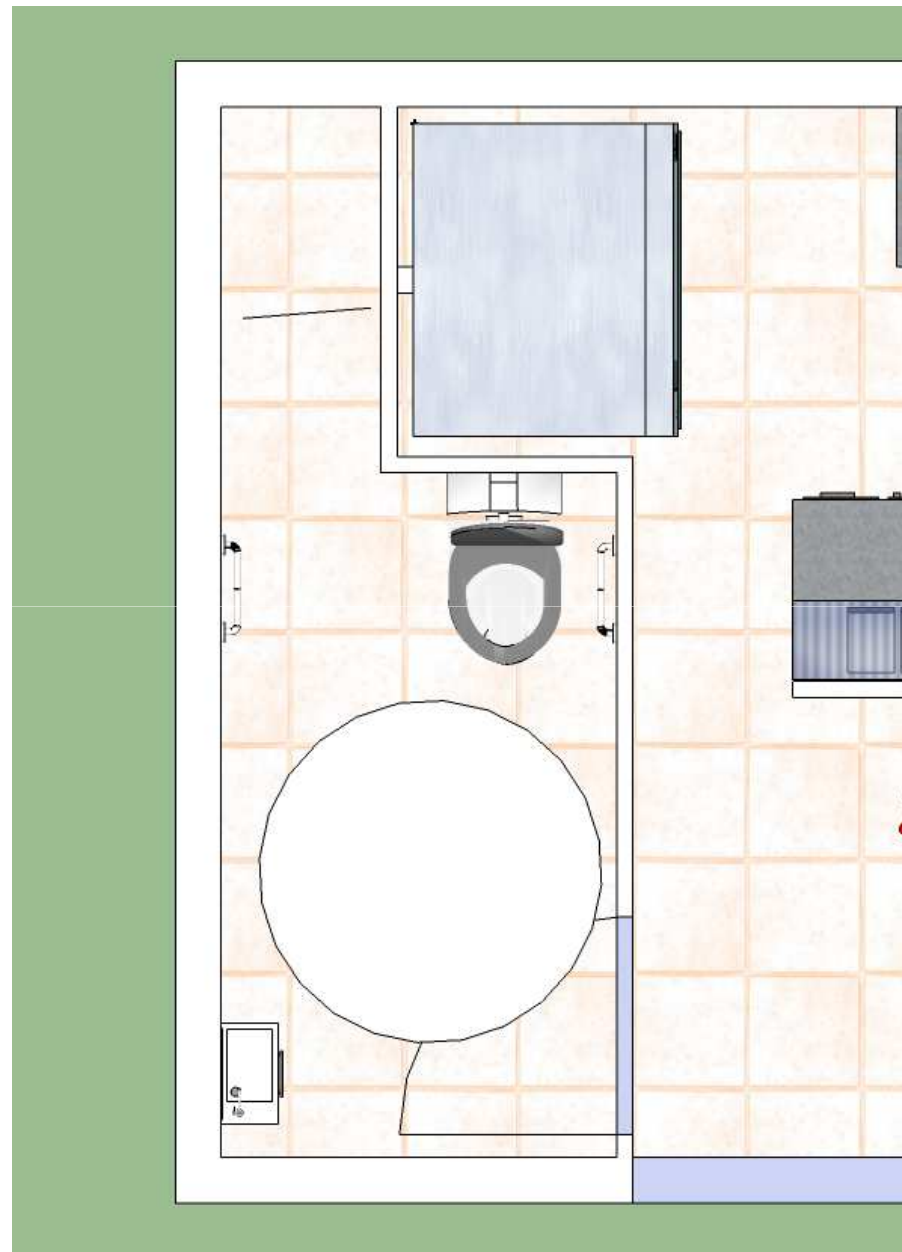
-1 WC

-1 LAVE MAIN

-2 POIGNEES AU MUR

-POSSIBILITE DE TOURNER
AVEC LE FAUTEUIL (Ø 1M50)

-PASSAGE DE 0M70 POUR
ACCEDER AUX COMPTEURS



LE MATERIEL



350 CHEMIN DU PERUSSIER
PLATEFORME ECONOMIQUE
84170 MONTEUX

Tél. : 04 90 28 05 44
Fax : 04 90 28 07 73
Email : cotepizza@wanadoo.fr
TVA : FR81 443 865 233

DEVIS N° 0000402

CLIENT :

TVA :

| DEVIS N° | DATE | REF. CLIENT | INFORMATION | TRANSPORTEUR | COND. PORT | PAGE | |
|--|------------|-------------|-------------|--------------|------------|------------|-----|
| 0000402 | 03/12/2013 | | | | | 1 | |
| Désignation | N° Lot | UV | Qte | Prix U. | Rem. % | Montant HT | T V |
| FOUR A PIZZA ME66 G TOP DIGITAL ELECTRONIQUE 2 CHAMBRES | | PI | 1 | 4 580,00 | | 4 580,00 | 1 |
| SUPPORT FOUR INOX MOD 6G M +SB | | PI | 1 | 362,00 | | 362,00 | 1 |
| HOTTE ASPIRANTE M6G SB | | PI | 1 | 731,00 | | 731,00 | 1 |
| TABLE PIZZA 2 PORTES + 7 TIROIRS NEUTRE DIM 2017 X800 X 1130 | | PI | 1 | 2 680,00 | | 2 680,00 | 1 |
| VITRINE REFRIGEREE 1/3 DIM 2017 X 430 X 450 | | PI | 1 | 849,00 | | 849,00 | 1 |
| ARMOIRE REFRIGEREE 1400 LT TN | | PI | 1 | 2 331,00 | | 2 331,00 | 1 |
| TABLE INOX REFRIGEREE 3 PORTES DIM 1792 X 700 X 850 | | PI | 1 | 1 810,00 | | 1 810,00 | 1 |
| TABLE INOX REFRIGEREE 4 PORTES DIM 2242 X 700 X 850 | | PI | 1 | 2 242,00 | | 2 242,00 | 1 |
| PETRIN S20TSV 21 LT 18 KG TETE RELEVABLE + TIMER +ROUL | | PI | 1 | 1 408,00 | | 1 408,00 | 1 |
| TRANCHEUR A JAMBON GA 250 DIAM | | PI | 1 | 388,00 | | 388,00 | 1 |
| PELLE "SOLE MIO" Ø36 , H: 167,5 CM | | PI | 1 | 118,00 | | 118,00 | 1 |
| PELLE A CUIRE INOX 20CM DIAM | | PI | 1 | 79,00 | | 79,00 | 1 |
| BROSSE POUR FARINE | | PI | 1 | 10,00 | | 10,00 | 1 |
| BROSSE LAITON H 135 CM | | PI | 1 | 37,00 | | 37,00 | 1 |
| ROULETTE A PIZZA ANTI ADHERENTE CM.11 | | PI | 1 | 17,40 | | 17,40 | 1 |
| HUILIER FRIOLAN | | PI | 1 | 58,00 | | 58,00 | 1 |
| BALANCE DIGITALE BE10 | | PI | 1 | 287,00 | | 287,00 | 1 |
| TABLE INOX + DOS + ETAG 100 X 700 X 900 | | PI | 1 | 316,80 | | 316,80 | 1 |
| PLONGE INOX 1 BAC 1200 X 700 X 900 | | PI | 1 | 434,04 | | 434,04 | 1 |
| LAVE MAIN MURAL + DISTRIBUTEUR A SAVON | | PI | 1 | 202,92 | | 202,92 | 1 |

| | |
|-------------|-----------|
| Total TTC | 22 653,63 |
| Accompte | |
| Net à payer | 22 653,63 |

| TVA | Base HT | Taux | Montant | Total HT | |
|-----|-----------|---------|----------|----------|-----------|
| 1 | 18 941,16 | 19,60 % | 3 712,47 | TVA | 18 941,16 |
| | | | | | 3 712,47 |

PIZZA STORE - SARL au capital de 8000 € - Siret : 443 865 233 00029 - RC : 443 865 233 AVIGNON - APE : 5499

TRAVAUX

| DESIGNATION | FOURNISSEUR | QTE | PRIX U HT | PRIX HT | PRIX TTC |
|---------------------|--------------|-------|-----------|---------|----------|
| PLACO | LEROY MERLIN | 140M² | 2€03 | 283€24 | 338€80 |
| LAINE DE VERRE | BRICO DEPOT | 80M² | 3€356 | 284€24 | 340€00 |
| WC | LEROY MERLIN | 1 | 132€95 | 132€95 | 159€00 |
| BARRE DE MAINTIEN | BRICO DEPOT | 2 | 5€69 | 11€38 | 13€60 |
| LAVABO | LEROY MERLIN | 1 | 25€83 | 25€83 | 30€90 |
| CARRELAGE MURAL | BRICO DEPOT | 85M² | 5€44 | 461€89 | 552€50 |
| CARRELAGE SOL | BRICO DEPOT | 55M² | 7€98 | 438€65 | 524€70 |
| PEINTURE | | 40M² | | | 100€00 |
| AMENAGEMENT CUISINE | IKEA | 1 | 1007 | 1007 | 1205€00 |
| PLOMBERIE | | 1 | 1000 | 1000 | 1196€00 |
| ELECTRICITE | | 1 | 1000 | 1000 | 1196€00 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | 5600€ |
| | | | | | |

LE PREVISIONNEL


| | NBRE PIZZA | PRIX HT | JOURS/SEMAINE | NBRE SEMAINE / AN | | |
|------------|------------|---------|---------------|-------------------|-------------|-------------|
| exercice 1 | 20 | 8,00 € | 4 | 47 | 30 080,00 € | 52 640,00 € |
| | 30 | 8,00 € | 2 | 47 | 22 560,00 € | |
| exercice 2 | 30 | 8,00 € | 4 | 47 | 45 120,00 € | 75 200,00 € |
| | 40 | 8,00 € | 2 | 47 | 30 080,00 € | |
| exercice 3 | 35 | 8,00 € | 4 | 47 | 52 640,00 € | 86 480,00 € |
| | 45 | 8,00 € | 2 | 47 | 33 840,00 € | |

LES AIDES

POLE EMPLOI:

MAINTIEN DES ALLOCATION PENDANT 15 MOIS

Aide à la reprise ou à la création d'entreprise <http://www.pole-emploi.fr/employeur/aide-a-la-reprise-ou-a-la-creatio...>

 **Vos aides à la création / reprise d'entreprise**

Aide à la reprise ou à la création d'entreprise

Pôle emploi accompagne l'allocataire dans son projet de création ou de reprise d'entreprise. Si le demandeur d'emploi perçoit l'allocation d'aide au retour à l'emploi (ARE), deux possibilités s'offrent à lui :

- l'aide à la reprise ou à la création d'entreprise,
- le maintien partiel de ses allocations pendant la phase de démarrage.

Ces deux mesures ne sont pas cumulables.

L'aide à la reprise ou à la création d'entreprise

Pôle emploi peut verser une aide dès le démarrage de l'entreprise.

Cette aide correspond à la moitié des allocations qui restent à l'allocataire à la date où il débute son activité. Cette aide est versée en deux fois ; le premier versement à la date de début d'activité, le second, six mois après.

Pour bénéficier de cette aide l'allocataire doit avoir obtenu l'ACCRE (l'aide au chômeur créateur d'entreprise).

Le maintien des allocations avec la rémunération de son activité de créateur n'est pas possible.

Le maintien partiel des allocations

L'allocataire peut continuer à percevoir une partie de ses allocations pendant la phase de démarrage de reprise ou de création d'entreprise, à condition que ses nouvelles rémunérations ne dépassent pas 70 % du salaire sur lequel ont été calculées ses allocations.

Cet accompagnement est possible dans la limite des droits aux allocations et au maximum pendant 15 mois.


1 sur 1 08/06/2011 10:20






NACCRE:

PRÊT BANCAIRE DE 10000€ MAXIMUM A 0% DURANT UNE PERIODE DE 5 ANS

NACCRE - aide financière et assistance technique | Aides et exonérations <http://www.previsions-pro.fr/Aides-et-exonérations/naccre-aide-financ...>

NACCRE - aide financière et assistance technique


Note des utilisateurs:  / 5

Mauvais      Très bien Note

Jeudi, 24 Jun 2010 16:58

LE DISPOSITIF NACCRE

PREVISIONS-PRO
Votre prévisionnel pour 120 euros H.T.



Quels sont les bénéficiaires de l'aide ?

Quelle est la portée de l'aide ?

Quels sont les bénéficiaires de l'aide ?

Les bénéficiaires du Nouvel Accompagnement pour la Création et la Reprise d'Entreprise sont :

- Les jeunes âgés de 18 à 26 ans
- Les jeunes âgés de 26 à 30 ans n'ayant pas travaillé suffisamment longtemps pour bénéficier d'allocations chômage
- Les bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA)
- Les demandeurs d'emploi indemnisés ou susceptibles de l'être
- Les demandeurs d'emploi non indemnisés mais ayant été inscrit 6 mois au moins au cours des 18 derniers mois au Pôle Emploi
- Les bénéficiaires de l'Allocation Temporaire d'Attente (ATA)
- Les bénéficiaires de l'Allocation de Solidarité Spécifique (ASS)
- Les salariés qui reprennent leur entreprise en difficulté
- Les personnes qui créent une entreprise dans une zone urbaine sensible (ZUS)
- Les personnes de 50 ans et plus inscrites sur la liste des demandeurs d'emploi

Si la structure créée revêt la forme d'une société, le créateur doit exercer le contrôle effectif de l'entreprise :

- détenir (lui-même, son conjoint, ses ascendants et descendants) plus de 50 % des droits sociaux dont au moins 35 % à titre personnel ou
- être dirigeant dans la société et détenir au moins 33,1/3 % du capital dont au moins 25 % à titre personnel (condition supplémentaire : aucun autre associé ne détient plus de la moitié des droits sociaux)

Remarque : plusieurs personnes peuvent obtenir cette aide séparément si elles détiennent ensemble plus de 50 % du capital qu'au moins un d'entre eux soit dirigeant et que chaque demandeur possède au moins 10 % des droits de vote détenus par la personne possédant la plus forte participation.

Quelle est la portée de l'aide ?

L'aide comprend une assistance au montant du projet d'une part et une aide financière d'autre part.

L'aide au montant de projet consiste à laisser le libre choix à l'entrepreneur de l'organisme conventionné qui va l'accompagner. Un contrat va être conclu entre les deux parties.

L'aide financière consiste en l'attribution d'un prêt à taux zéro (dont le montant varie entre 1 000 et 10 000 euros) d'une durée maximale de 5 ans.

Attention : ce prêt à taux zéro doit être accompagné d'un autre prêt bancaire dont la durée et le montant doivent être au moins

1 sur 2 08/06/2011 11:45

FORMATIONS A VENIR

-FORMATION PIZZAIOLO

-FORMATION HYGIENE (OBLIGATOIRE)



RECOMMANDE PAR



Fédération des pizzaiolos de France
Le forum de la pizza et des pizzaiolos