

 <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Etude de cas</p> 	<h2>Relais séjours</h2> <p>Date de réalisation :</p> <p>Objectifs : approche de la notion de compte de résultat et seuil de rentabilité.</p>
---	--

Monsieur Ferchaux envisage de réaliser un investissement dans un complexe Hôtel-restaurant de type 1 étoile

L'annexe 1, extraite d'une étude de marché, fournit des informations sur le secteur. Monsieur Ferchaux vous demande d'étudier la rentabilité du projet

TRAVAIL A FAIRE :

1. Etablissez le compte de résultat prévisionnel de l'année 1 pour chacune des activités (l'hôtel et le restaurant). Annexe 3
2. Calculez le seuil de rentabilité du restaurant en sortant les petits déjeuners
3. Exprimez le seuil de rentabilité du restaurant seul en nombre de couvert jours
4. Conseillez Monsieur ferchaux sur l'opportunité de son projet en justifiant

Annexe 1

Extrait d'études de marché

... il est indéniable qu'il manque dans cette commune un hôtel moderne et pas trop cher. Des études précédentes montrent :

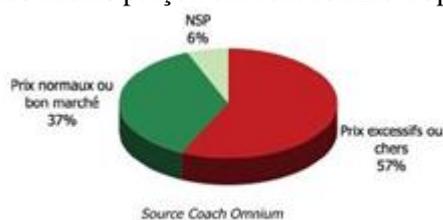
Une sous-capacité en hôtellerie économique :

- 18 % de la capacité totale en chambres (109 000 chambres pour 612 000 au total)
- 21 % en zone urbaine
- > Un fort développement en hôtellerie de Chaîne (70 % de l'offre) mais sans restauration
- > Une augmentation des nuitées de 3,2 %

Une surcapacité en 2 étoiles indépendant et vieillissant :

- 43 % de la capacité totale (235 000 chambres)
- 61 % des hôtels 2 étoiles sont indépendants
- > Une augmentation des nuitées de 1,7 %

Il s'en dégage qu'il existe une opportunité pour une hôtellerie de chaîne de 1 étoile proposant des services dont la restauration. Mais attention le prix est un facteur important en effet on constate que les clients perçoivent cela comme trop cher



Il en résulte que le prix moyen d'une chambre se situe à 35€ avec 3 personnes, le petit déjeuner 5€ En ce qui concerne la restauration, le positionnement du prix qui semble être retenu est un prix moyen du repas de 20€. Il faudra également que le restaurant ait une âme : accueil chaleureux, décor et organisation de chaîne afin de ne pas perturber la clientèle qui fréquente beaucoup les hôtels...

Annexe 2

Prévision d'activité du projet de Monsieur Ferchau

Taux d'occupation des chambres (base 20 chambres)

- Année 1 : 45%
- Année 2 : 54%
- Année 3 : 60%

Couverts par jours :

- Année 1 : 40
- Année 2 : 45
- Année 3 : 51

Petits déjeuners : ils sont intégrés à la restauration. Un coefficient de 0,815 appliqué au nombre de nuitées permet de calculer le nombre prévisionnel de petits déjeuners

Le complexe hôtelier est assuré 360 jours par an.

Charges :

	Hébergement	Restauration
achat	Fourniture (savons, électricité...) 2€par chambre occupée et par jour	36% du chiffre d'affaire (repas et petit dej)
Charges du personnel	Une société spécialisée assure l'entretien des chambres. Tarif 10€par chambre occupée par nuitée	170.000€par an charges sociales comprises
Charges financières	5% de l'emprunt couvrant les investissements	4,7% de l'emprunt couvrant les investissements
Amortissement des investissements	Murs : 300.000€sur 20 ans Agencement 70.000€sur 10 ans	Murs : 400.000€sur 20 ans Agencement : 80.000€sur 10 ans

Annexe 3

Rappel divers

Charges fixes : dépenses qui ne varient pas quelque soit le niveau d'activité

Charges variables : dépenses qui dépendent du niveau de l'activité

Compte de résultat différentiel :

CA

-CV

=M/CV

-CF

= Résultat

$SR = CA \times CF : M/CV$

Annexe 4

Compte de résultat simplifié de l'hôtel

Dépenses		Recettes	
Total charge		Total produit	
bénéfices		pertes	
Total		Total	

Compte de résultat simplifié du restaurant

Dépenses		Recettes	
Total charge		Total produit	
bénéfices		pertes	
Total		Total	