Date : … / … / …

|  |  |
| --- | --- |
| Vos coordonnées | |
| Société |  |
| Prénom |  |
| Nom |  |
| N° TVA |  |
| Adresse |  |
| Code postal/Ville |  |
| Téléphone |  |
| E-mail |  |
| Profession | Restaurateur  Traiteur  Autre : |
|  | |

|  |  |
| --- | --- |
| 1ère partie | |
| Connaissez-vous le site ? | □ oui □ non |
| Avez-vous un intérêt pour le projet ? | □ oui □ non |
| Souhaiteriez-vous faire une visite du site ? | □ oui □ non |
| Quel est votre avis global sur le projet à la lecture du dossier ? | |
|  | |
|  | |
| Que pensez-vous de la faisabilité du projet dans cette période de crise sanitaire ? | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| 2ème partie |
| 1. Quels sont les points d’attention pour assurer la faisabilité financière du projet de votre point de vue ? |
|  |
|  |
| 1. Sur la base du plan en annexe 2 et d’une superficie totale de ± 200 m², quel aménagement imaginez-vous pour optimiser au mieux l’espace du restaurant (cuisine, bar, salle) en tenant compte de la cible « Business » ? |
|  |
|  |
|  |
| 1. Quels sont les avantages d’une cuisine ouverte sur la salle ou d’une cuisine à l’arrière, et laquelle suggéreriez-vous ? Pourquoi ? |
|  |
|  |
| 1. Un espace Bar est-il nécessaire ? □ oui □ non   Pourquoi ? |
|  |
|  |
| 1. Besoin d’un espace de stockage ? Quelle superficie ? Pour y mettre quoi ? |
|  |
|  |
| 1. Une chambre froide est-elle indispensable ou plusieurs frigos peuvent suffire ? |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| 1. Que pensez-vous de la construction d’une mezzanine ? |
|  |
|  |
| 1. Combien de couverts serait adapté par rapport à la surface proposée ? |
|  |
|  |
| 1. Quel type de cuisine ? Quelle identité ? |
|  |
|  |
| 1. Quelle qualité d’assiette ? |
|  |
|  |
| 1. Peut-on imaginer des plats à emporter ? |
|  |
|  |
| 1. Horaires d’ouverture ? Sachant qu’au minimum, le restaurant devra être ouvert systématiquement le midi les jours ouvrables de la semaine |
|  |
|  |
| 1. Tarif moyen/couvert |
|  |
|  |
| 1. Parmi la liste d’équipement proposée plus haut, lesquels sont indispensables ? Quels équipements non repris seraient nécessaires ? |
|  |
|  |
| 1. Combien de places de parking nécessaires pour la clientèle ? |
|  |
|  |
| 1. Autre avis / commentaires |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |