

RECHERCHE REPRENEUR POUR PROJET DE CAFE RESTAURANT MULTISERVICES

REOUVERTURE ENVISAGEE :
DEBUT 2024

La commune de Laubrières et 1000 cafés cherchent un porteur de projet pour faire revivre le café multiservices de la commune.

Tout type de profil et tout type de format de reprise seront étudiés (location-gérance, cession fonds de commerce, projet collectif etc.)

LAUBRIERES

DESCRIPTIF DE LA COMMUNE

Laubrières est une commune de 350 habitant.e.s, située dans le département de la Mayenne, en région Pays de la Loire. La Communauté de Communes du Pays de Craon, rassemblant 700 entreprises et 11 000 emplois se veut diversifiée, dynamique et attrayante.

Il y a une véritable demande de la part des habitants de Laubrières de maintenir le café multiservice ouvert, tant pour une offre de restauration le midi à destination des habitants, artisans et salariés des alentours, que pour assurer le maintien des services proposés : dépôt de pain, épicerie, point poste et relais colis. Ces services de proximité sont appréciés de toutes et tous, et surtout des séniors. De plus, les soirées à thème organisées par le Café rassemblent familles et amis, habitant.e.s de Laubrières et des communes voisines, qui se réjouissent de ces moments de convivialité.



LE PROJET

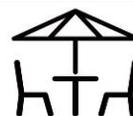
PRESENTATION ET CARACTERISTIQUES



Traditionnelle



22 PLACES
ASSISES



25 PLACES
ASSISES



100m2 DE
SURFACE



LICENCE IV A
DISPOSITION



LOGEMENT A
DISPOSITION



LE PROJET

ATTENTES DE LA COMMUNE

- Restauration traditionnelle : Menu du jour & Menu à la carte week-end
- Bar : en soirée et weekend
- Services essentiels : Dépôt Pain, Epicerie, Produits Locaux, Point Postal, Retrait Espèces
- Animations : repas à thèmes, concerts, karaokés, soirées jeu
- Ouverture le dimanche matin pour activités Pain, Epicerie et Café

PROFIL RECHERCHE

Les compétences suivantes seront des prérequis :

- Vous possédez des vraies qualités de commerçant et une vive volonté d'entreprendre
- Vous souhaitez vous engager en faveur de la ruralité et en comprenez les enjeux
- Vous justifiez d'une expérience significative dans le secteur de la restauration et maîtrisez les techniques culinaires essentielles, ainsi que les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Vous avez des bases solides en gestion et faites preuve de rigueur et d'organisation
- Vous êtes fédérateur et maîtrisez les outils de communication
- Vous maîtrisez cette multitude d'activités en appliquant organisation, optimisation et priorisation des tâches
- Vous vous adaptez à toutes les situations en gardant votre posture de gérant.e
- Vous remplissez les conditions liées à l'octroi d'une licence IV et votre casier judiciaire est vide
- Vous savez faire preuve d'un esprit d'innovation, et souhaitez recréer un lieu de convivialité sur la commune

LOCATION GERANCE

- Local entièrement aménagé et équipé, « clé en main »
- Cuisine professionnelle à disposition (équipement, matériel, ustensiles ...)
- Bar et Salle avec « du cachet » 40m² (22 places assises), épicerie 26m², terrasse 40m² (25 places assises)
- Prêt à usage du logement à l'étage : 70m²
- Mise à disposition local, fonds de commerce, Licence IV, équipement, matériel
- Apport financier pour stock marchandises et trésorerie initiale à prévoir
- Redevance Mensuelle : 550€/mois
- Service Accompagnement : 150€/mois
- Dépôt de Garantie : 1 100€/mois

L'INITIATIVE 1000 CAFÉS :



1000 cafés est une initiative du GROUPE SOS qui a pour but de recréer du lien social dans les communes rurales. Elle contribue à redynamiser les territoires par la création ou la reprise de cafés multiservices dans des communes de moins de 3 500 habitants qui n'ont plus de café ou risquent de le perdre.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre [site internet](#).