

Laboratoire de production de plats frais pasteurisés / Conserverie

Annonce V51427 mise à jour le 03/08/2020

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique	EURL
Ancienneté de la société	Plus de 10 ans
Localisation du siège	Midi-Pyrénées
Département	Confidentiel

Résumé général de l'activité

Laboratoire de production et fonds de commerce pour la confection de :

- plats cuisinés frais pasteurisés,
- conserves,
- plats traiteurs à emporter ou livrer.

Entreprise installée depuis plus de 15 ans, elle bénéficie d'une bonne notoriété et est reconnue sur sa zone de chalandise.

Le local d'exploitation est :

- aux normes CEE, plusieurs agréments : cuisine centrale, liaisons chaude et froide, plats pasteurisés, conserverie, production bio,
- aménagé de façon optimale : circuit de production maximisé, quais de chargement / déchargement avec tables élévatoires, tunnel de lavage, matériel Frima, autoclave inox, operculeuse, ... en TBE.

L'exploitation, actuellement à l'arrêt, reposait sur la réalisation de :

- plats à emporter 30 % du CA HT,
- prestations traiteur événementiel 60 % du CA HT,
- prestations traiteur pour les collectivités 10% du CA HT.

+ une activité de plats sous-vide frais pasteurisés à développer (concept agréé depuis 2018 - conservation 90 jours).

Éléments chiffrés

Année de référence	2018
Fonds propres	280 k€
Dettes financières	100 k€
Trésorerie nette	150 k€

En k€/année	2016	2017	2018	2019
CA	440	470	400	400
Marge brute	300	340	290	
EBE	50	50	35	
Rés. Exp.	20	20	5	
Rés. Net	25	25	5	
Salariés	4	4	4	

Indications concernant les éléments chiffrés

La cession porte sur le matériel du fonds de commerce et les murs du laboratoire.

La valeur des matériels d'exploitation est de 160 K€.

Les murs sont valorisés à 220 K€.

Si souhaité, possibilité de location des murs pour 1300 € HT / mois.

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

Activité de confection de plats frais pasteurisés à développer permettant :

- de lisser la production tout au long de l'année,
- de cibler de nombreux professionnels du secteur des métiers de bouche (BtoB) : épicerie fine, boucherie, boulangerie, GMS, ...
- de proposer une offre complète (capacité de faire du sur-mesure),
- de cibler des clients tant au niveau local, régional que national,

A noter : un distributeur automatique a été adapté pour le libre service.

Concurrence

Peu de concurrents en capacité à réaliser le même type de prestation sur la zone de chalandise.

Points forts

- Local de production adapté au développement de prestations de "travail à façon" et situé sur l'axe routier principal du département.
- Capacité de production élevée qui permet d'absorber une hausse significative d'activité.
- Possibilité de proposer des plats en barquette individuelle et / ou format familial (service arrière traiteur).
- Activité et clientèle diversifiée à développer (potentiel non exploité --> potentiel de croissance important au regard de la demande).
- Fournisseurs / producteurs locaux.

Points faibles

- Absence de communication et d'actions commerciales.
- L'activité traiteur se développe uniquement grâce au bouche à oreille et à la notoriété de la société.

Infos sur la cession

Profil recherché

Personne physique ou morale

Complément

Un homme / femme du métier avec des compétences commerciales ou une entreprise du même secteur en recherche d'opportunité de croissance externe.