

Atelier de découpe multi viandes et conserverie

Annonce V58382 mise à jour le 02/11/2021

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique	SARL
Ancienneté de la société	Plus de 10 ans
Localisation du siège	Aveyron

Résumé général de l'activité

Atelier de découpe multi viandes et conserverie.

Prestataire de service disposant d'une centaine de clients agriculteurs travaillant en vente directe de produits de la ferme.

Agréments : viande, volaille cuisson, conserverie.

Éléments chiffrés

Année de référence	2020
Fonds propres	75 k€
Dettes financières	25 k€
Trésorerie nette	65 k€

En k€/année	2018	2019	2020	2021
CA			350	
Marge brute			250	
EBE			100	
Rés. Exp.			85	
Rés. Net			20	
Salariés			3	

Indications concernant les éléments chiffrés

Le plus indéniable : possibilité d'acheter les murs en simultané ou en décalé d'une surface bâtie d'environ 600 m² sur 3.000 m² de terrain à un prix très attractif.

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

Niche artisanano-industrielle aux normes européennes.

Marché en pleine croissance.

Concurrence

Faible.

Points forts

Savoir-faire.

Potentiel de développement.

Établissement en excellent état, très bien équipé aux dernières normes en vigueur.

Équipe autonome en poste.

Gros volume d'activité en constante progression et dégagant une bonne rentabilité avec un EBE retraité à plus de 100 k€.

Points faibles

Marché artisanal semi industriel.

Infos sur la cession

Départ en retraite du couple d'exploitants.

Profil recherché

Personne physique

Complément

Boucher charcutier traiteur avec expérience, idéalement en couple recherchant une qualité de vie (fermé les week-ends et 4 semaines de congés annuels).