

## Boulangerie industrielle : fabrication de pains, viennoiseries et feuilletés

Annonce V61475 mise à jour le 28/03/2022

### Description générale

#### Fiche d'identité de la société

Forme juridique	Indifférent
Ancienneté de la société	Plus de 10 ans
Localisation du siège	Montréal

#### Résumé général de l'activité

Boulangerie industrielle bien implantée depuis plusieurs dizaines d'années au Québec.

Fabrication de tous les pains, viennoiseries et feuilletés possibles.

Produits : surgelés crus et précuits, baguettes, gros pains, sous-marins, ...

Produits naturels, sans OGM, sans agents de conservation, sans farines blanchies. Clean label

Marques : maison et labels.

Distribution provinciale, nationale et internationale.

Opportunités : 'bake at home', cuit à la maison.

#### En plus

La société possède une ou plusieurs **marques** déposées à l'INPI

La société travaille à l'**export**

### Éléments chiffrés

#### Éléments chiffrés concernant la cession

En k€/année	2018	2019	2020	2021
CA			4 300	
Marge brute				

En k€/année	2018	2019	2020	2021
EBE			350	
Rés. Exp.				
Rés. Net				
Salariés			50	

## Indications concernant les éléments chiffrés

Liste d'équipements disponible avec rapport d'évaluation officiel des biens meubles, valeur à neuf 15 821 475 \$ et rapport d'évaluation des biens meubles, valeur actuelle 9 909 280 \$.

Local de 36 000 pc, situé sur un boulevard facile d'accès et proche des autoroutes.

Loyer annuel faible : 6,25 \$ pied carré.

## Positionnement concurrence

### Positionnement par rapport au marché

Clients nationaux de la grande distribution, leaders du marché canadien et internationaux.

Boulangerie de surgelés crus et précuits sur la sole en exploitation depuis plusieurs dizaines d'années.

Particularités de l'entreprise : un des leaders québécois de la boulangerie industrielle congelée.

Les entreprises de fabrication de produits de boulangerie et de tortillas sont une composante essentielle de l'industrie canadienne de transformation des aliments.

Employant plus de 49 000 canadiens et contribuant à hauteur de 5 milliards de dollars au PIB par année, les boulangeries sont le deuxième secteur en importance de la fabrication de produits alimentaires, devancé uniquement par le secteur de la fabrication de produits de viande. En outre, les boulangeries sont le secteur alimentaire qui connaît la croissance la plus rapide, avec un taux de croissance du PIB annuel moyen de 5,4 % depuis 2015.

### Points forts

Permis SQF CODE A HACCP-BASED SUPPLIER ASSURANCE CODE FOR THE FOOD, INDUSTRY 8.1 EDITION, Food Safety Code for Manufacturing for the following scope, Category 13. Bakery and Snack Food Processing : bread dough, bread and pastries.

Équipements performants de grande valeur permettant de s'adapter aux différentes demandes des acheteurs et de produire de gros volumes.

## Infos sur la cession

Profil recherché

Personne physique ou morale ou fonds d'investissement