



Portail d'affaires

Unité de production industrielle de plats surgelés / catering aérien

Annonce A17907 postée le 05/11/2025

Description générale

Description de l'activité recherchée

Constituer une plateforme de production performante permettant :

L'industrialisation de recettes calibrées pour le catering aérien et les grands comptes.

Le développement d'une offre à haute capacité de production et à standards qualité internationaux.

L'optimisation des coûts de production et de la logistique en Europe.

Le projet vise à renforcer la compétitivité de la filière européenne de plats surgelés pour les compagnies aériennes et le travel catering, en intégrant des procédés industriels modernes, un contrôle qualité strict et une logistique adaptée à la distribution multi-pays.

Usine ou cuisine centrale industrielle (existante ou à relancer).

Capacité de production élevée (moyenne ou grande série).

Secteurs : Plats cuisinés, plats surgelés, plats pasteurisés, ready-meal.

Localisation : France, Belgique, Allemagne, Italie ou Europe du Sud.

Situation : Cession, redressement ou liquidation judiciaire.

Infrastructure compatible avec les normes HACCP et ISO 22000.

Raison de l'acquisition

L'acquisition envisagée s'inscrit dans une stratégie de structuration d'une capacité industrielle dédiée à la production de plats surgelés destinés aux marchés du catering aérien, ferroviaire et de la restauration collective.

L'objectif est de relancer une unité de production existante, d'en moderniser les procédés et d'optimiser la performance industrielle afin de répondre à la demande croissante en repas calibrés, standardisés et exportables à grande échelle.

Cette reprise permettra de consolider une filière de production européenne capable d'assurer volume, régularité et compétitivité, tout en créant une synergie avec les besoins logistiques et opérationnels du secteur du transport aérien.

Type de société recherchée

Société in bonis ou ayant des difficultés financières

Société recherchée

Taille de la structure recherchée

Nb de collaborateurs	10
----------------------	----

Localisation(s) souhaitée(s)

France

Infos sur l'acquéreur

Informations sur le repreneur

Age du repreneur	32 ans
Montant de son apport personnel	300 k€

Formation

Master in Business Administration,
Hospitality Management,

2019 – Institut reconnu du secteur hôtelier international.

Formation orientée sur la gestion stratégique, la direction d'unités opérationnelles, le développement commercial international et la gestion de la performance dans l'hôtellerie et la restauration.

Bachelor in Business Administration – Hospitality, Management,

2017 - Approfondissement des compétences en gestion d'équipes, pilotage budgétaire, marketing des services et qualité client.

Foundation Degree in Hospitality Management

2014 - Formation initiale en management hôtelier, F&B, et organisation de la production culinaire.

Parcours professionnel

Expérience confirmée dans le catering aérien international, ayant géré des comptes stratégiques internationaux dans le domaine aérien depuis 10 ans.

Maîtrise complète de la chaîne de valeur du catering : de la conception culinaire à la production industrielle, du contrôle qualité à la livraison embarquée.

Solide expérience en gestion de contrats complexes et appels d'offres internationaux (RFPs), couvrant la négociation, le déploiement opérationnel et le suivi budgétaire.

Expertise dans le développement et la restructuration commerciale d'unités de production catering et restauration collective en Europe et en Afrique (France, Suisse, Nigeria, Afrique du Sud, Hongrie).

Capacité à piloter des équipes pluridisciplinaires et multiculturelles (précédemment jusqu'à 150 collaborateurs) dans des environnements exigeants et réglementés.

Vision industrielle structurée : modernisation des outils de production, optimisation des process, standardisation des gammes et rationalisation logistique.

Connaissance approfondie des normes et standards internationaux : HACCP, ISO 22000, traçabilité et conformité alimentaire.

Compétences stratégiques et financières : gestion de budgets multi-sites, optimisation des marges, planification CAPEX/OPEX, rentabilité par ligne de production.

Réseau professionnel international solide au sein de l'aviation, du travel catering et de la supply chain alimentaire (partenaires logistiques, fournisseurs, chefs exécutifs, décideurs compagnies aériennes).

Capacité à repositionner une unité industrielle sur un modèle durable et compétitif, grâce à une approche orientée résultats, performance et continuité d'activité.

Complément d'information

Démarche de l'acquéreur

Concernant cette acquisition, l'acquéreur est en **recherche active**

L'acquéreur est ouvert à

- Une reprise totale, le cédant quittant l'entreprise.
- Une reprise majoritaire, le cédant restant en minoritaire.
- Une association minoritaire avec le chef d'entreprise actuel.