



Portail d'affaires

Groupe familial de restauration collective et services de traiteur

Annonce V69531 mise à jour le 02/10/2023

Description générale

Désignation de l'actif

Type d'actif	SAS
Localisation	Nord Ouest de la France
Région	Confidentielle

Description du sas à vendre

Groupe familial dont les activités sont organisées autour de 2 métiers principaux, à partir d'une cuisine centrale :

- La restauration collective : (livrée en liaison froide, gestion de restaurants, assistance technique, formation HACCP), pour près de 65 % du CA total. La clientèle est à 80% du secteur médico-social / portage à domicile et pour 20 % du secteur entreprises et scolaire.

- L'organisation de réceptions – traiteur, pour près de 35 % du CA. La clientèle est à 90 % B2B et 10 % de particuliers.

Éléments chiffrés

Année de référence	2022
Dettes financières	220 k€
Trésorerie nette	2 845 k€

En k€/année	2020	2021	2022	2023
CA	7000	7900	11 200	
Marge brute	4 200	4 800	7 100	
EBE	800	1 400	1 800	
Rés. Exp.				
Rés. Net				

En k€/année	2020	2021	2022	2023
Salariés			90	

Indications concernant les éléments chiffrés

La société a surperformé son secteur. Contrairement aux prévisions du secteur, le Groupe a retrouvé dès 2022 un niveau de Chiffre d'affaires et de Marge d'exploitation supérieur à celui d'avant crise (2019), à la fois globalement et pour chacune de ses activités.

La société est en croissance sur 2023 avec un CA estimé à 13,4 M€, et un EBE attendu à 2 M€.

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

La société a fait le choix d'un positionnement de prestations "Premium" :

- Sourcing local des produits et nombreuses fabrications « maison » : développement de l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits locaux, sur la base d'engagements avec des producteurs de proximité pour la fourniture de produits alimentaires frais. Cette approche favorise l'économie locale, réduit le coût environnemental du transport, et s'inscrit dans la politique RSE de l'entreprise.
- Démarche d'amélioration continue de la qualité : Grâce à des processus de remontées périodiques des informations depuis les clients, traitées ensuite lors de Réunions Qualité organisées à intervalle régulier, et générant de nouvelles consignes et actions correctives auprès des services opérationnels (achat, fabrication, logistique, ...).
- Proposition de menus incluant jusqu'à 70% de composants BIO, personnalisation de l'offre de repas selon les régimes.
- Réactivité grâce à l'utilisation des outils numériques et prestations dépannage « sous 2 heures » : repas manquants, remplacement de personnels, ...

Points forts

- Un fort ancrage régional, une offre qualitative, et un fort engagement RSE.
- Une entreprise bien structurée, et la qualité de son système d'information.
- Sa résilience grâce à des activités diversifiées et une organisation du travail bien intégrée qui permet l'optimisation des ressources pour ses différents métiers.
- Sa performance économique.

Infos sur la cession

A propos de la cession de cette actif

Raison principale de cession	Changement d'activité du dirigeant
Prix de cession	Le vendeur n'a pas souhaité préciser le prix de cession.

Profil d'acheteur recherché

Profil recherché	Personne physique ou morale ou fonds d'investissement
------------------	---

Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur ce dossier

1 000 k€

