



Portail d'affaires

## Conserverie artisanale de plats cuisinés de sauces et de champignons cuisinés

Annonce V72734 mise à jour le 12/03/2024

### Description générale

#### Désignation de l'actif

Type d'actif	SASU
Localisation	Auvergne
Département	Confidentiel

#### Description du sasu à vendre

Conserverie artisanale de plats cuisinés et de champignons cuisinés.

Production locale en circuit court, circuit de proximité, mise en place du consignement de l'emballage.

Production sans additifs ni adjuvants.

### Éléments chiffrés

Année de référence	2023
Fonds propres	10 k€
Dettes financières	30 k€
Trésorerie nette	2 k€

En k€/année	2021	2022	2023	2024
CA			40	95
Marge brute				
EBE			5	
Rés. Exp.			2	
Rés. Net			1	

En k€/année	2021	2022	2023	2024
Salariés			1	

## Indications concernant les éléments chiffrés

Beaucoup de développement produits et de mise au point sur les deux premières saisons. Il est désormais possible de se concentrer sur le volet commercial pour développer les ventes.

## Positionnement concurrence

### Positionnement par rapport au marché

Vente en format individuel pour la restauration rapide locale de qualité, les gîtes et les hébergements/accueils de marcheurs et pèlerins.

Positionnement haut de gamme sur plats cuisinés individuels, sauces et champignons cuisinés à partir de matières premières locales.

Ventes sur manifestations (foires marchés de Noël, événements spéciaux).

Ventes sur internet auprès d'une clientèle de particuliers via le site internet et la présence sur de nombreux sites de e-commerce. (BtoB et BtoC).

Démarche environnementale engagée. (mise en place de la politique RSE, membre des collectifs "les entreprises s'engagent" "entreprise à impact").

Présence sur les circuits locaux et adhésion à de nombreux organismes ("les entreprises s'engagent", "comités de promotion", ARAG, POLE AGRO 42 ...).

### Concurrence

Pas de concurrence sur le créneau des plats cuisinés individuels commercialisés auprès des hébergeurs, des bars, boulangeries, épicerie fines, ... qui souhaitent proposer une offre de restauration ponctuelle, sans risque de perte de marchandise (produits stérilisés).

### Points forts

Large éventail de recettes, incluant des produits carnés, végétariens et végan, répondant à tous les régimes alimentaires (environ 20 recettes).

Carnet de recettes originales et inédites sur la région.

Procédures de fabrication en place, agrément sanitaire en cours de validation.

Faibles charges d'exploitation.

Gros potentiel de développement sur la région AURA.

Site internet marchand.

Très large éventail de clientèle possible. particuliers 50% et BtoB (hôtels bureau, épicerie fines, gîtes et chambres d'hôtes, bars et boulangeries proposant une offre de restauration à base de produits locaux de qualité).

Entreprise engagée dans la RSE, (emploi de travailleurs sociaux, appros et ventes en circuits courts et circuits de proximité, mise en place de la consigne des emballages,

Notoriété locale; dimension régionale.

Nombreux axes de développement. possibles

## Points faibles

Manque de temps pour le développement commercial.

## Infos sur la cession

### A propos de la cession de cette actif

Raison principale de cession	Renforcement des fonds propres
Complément	Recherche de partenaires financiers et/ou opérationnels et/ou vente totale.
Prix de cession	Le vendeur n'a pas souhaité préciser le prix de cession.

### Profil d'acheteur recherché

Profil recherché	Personne physique ou morale
	Convient idéalement pour un profil cuisinier.
Complément	Sensibilité aux produits locaux et à l'économie verte/circulaire nécessaire.
	Intérêt pour les produits locaux et les champignons.