

ID 23655

Biete Unternehmensverkauf, Firmenverkauf **Catering & Feinkost / Großküche**

Aus familiären Gründen (später Kindersegen) zu verkaufen:
Ein erfolgreicher Cateringbetrieb mit voll ausgestatteter, moderner und gepflegter Großküche. Ebenso ist das Büro mit 4 komplett eingerichteten Computerarbeitsplätzen ausgestattet. Die Firma verfügt über einen Onlineshop und einer moderne Homepage, welche weiter mit Texten ausgebaut werden kann.

Ein eigens programmiertes Lager-, Bestell- und Arbeitsablaufprogramm mit diversen Schnittstellen zum Fakturaprogramm und DATEV für die Datenübermittlung an den Steuerberater kann separat dazu gemietet werden. Gerne auch als einzelne Bausteinmodule.

Ausstattung:

3x Produktionsräume, 1x Büro, 1x Sozialraum und je 1x WC für die Herren & Damen. Alle Räume haben große Fenster und teilweise Balkontüren mit einer Gesamtfläche von ca. 130m². 3x Lagercontainer befinden sich auf dem Hof mit zu je 8m². Einer ist komplett ausgestattet mit Regal-Systemen. Ein vierter separater Lagercontainer wird ausschließlich nur für die Aufbewahrung der gelben Säcke genutzt. Für den Fuhrpark stehen 4 ebenfalls angemietete Stellplätze zur Verfügung sowie zum kurzfristigen Be-/ Entladen ein weiterer. Zur Entspannung für die verdiente Mittagspause gibt es noch eine Grünfläche von ca. 150m² an einem Bach gelegen, direkt vor der Tür.

Zum Inventar gehören zum Beispiel:

Fuhrpark-/ mit zwei Renault Master H2/L3. Jeweils sind die Ladeflächen zur Hälfte mit einem Kühlhaus bis 0°C und Standkühlung ausgerüstet. Die vordere Hälfte kann zur Auslieferung von Cateringequipment, sowie für einen Wochenmarktstand oder Food Truck durch die integrierte Servicestation mit Stromanschlüssen genutzt werden. Die Stromversorgung ist auch während des Fahrbetriebs mit bis zu 3500 kWh für beispielsweise 5x Rieber-/ Frontlader in der Warmanlieferung abgesichert.

Abzugshauben-/ Gesamtlänge 12m (1x 4m & 4x 2m mit je eigener energiesparender Motorregelung)

Hobart-/ Spülmaschine mit einer Schubgröße für 3x Rieber-/ Frontlader und Energierückgewinnung

Kombidämpfer-/ 4x à 10 Schüben 1/1 GN 65mm

Kipp Bräter-/ 2x à 120 Liter

Kochkessel-/ 2x à 150 Liter (1x indirekt / 1x indirekter Druckkessel)

Glühplatten-/ 2x à 90x90cm

Gas Lavasteingrill-/ 90x90cm

Vakuuiergeräte-/ 1x Tischgerät und 1x Komet Plus Vac 24

Planetenmaschinen-/ 1x mit 10 Liter und 1x mit 60 Liter Fassungsvermögen

Dito Sama-/ Tischcutter mit 10 Liter Fassungsvermögen

Kühlhäuser-/ 2x à 12m²

Kühlschrank-/ für 2/1 GN mit einem Fassungsvermögen 1400 Liter

Tiefkühlschrank-/ für 2/1 GN mit einem Fassungsvermögen 1400 Liter und eine Truhe mit 450 Liter

Schockfroster-/ mit 14 Schüben 1/1 GN 65mm

Viele, Viele-/ Arbeitstische und Hängeschränke mit Schüben und Türen

Nachdem ich hier nicht alles aufzählen kann und möchte, sei nur so viel versichert, dass es sich hier wirklich um einen sehr gut laufenden Cateringbetrieb mit zusätzlich allen notwendigen Kleingeräten (Aufschnittmaschine, Gemüseschneider, Spätzlemaschine, verschiedene Robot Coupe usw.) wie auch einer kompletten Geschirrserie bis 100 Personen vom Fingerfood über die Kaffeezeit bis zum Abendbuffet oder Menü mit diversen Gläserarten und Tischdecken handelt. Selbst dem Outdoor-Grillbuffet oder Fest mit zwei exklusiven Grillstationen (1x sogar mit integriertem Waschbecken) muss nicht abgesagt werden. Alles professionell in entsprechenden geschlossenen Behältern aufbewahrt.

Nun aber das Beste zum Schluss:

Mit dem Beginn der Pandemie sind auch bei uns die Umsätze durch die Zwangsschließungen selbst der KITAS und Grundschulen, sowie dem Eventcatering stark zurückgegangen. Diesen Einbruch konnten wir ausgleichen, indem wir unser zusätzlich neues Geschäftsmodell auf - und ausbauen konnten, indem wir Frischemenüschilder unter strenger Einhaltung der HACCP und Kühlketten und einem massiven Investment hochwertiger Verpackungsmaschinen auszulieferten. Der Vertrieb läuft derzeit über unser Onlinebestellsystem, regionaler Zeitungen und von Mund zu Mund – Werbung mit Auslieferung jeweils zum Wochenbeginn. Auch werden an weiteren Locations unsere Snack und Lebensmittelautomaten in größeren Einrichtungen mit den Menüschildern bestückt. Diese machen nunmehr 40% unseren Gesamtumsatzes aus und wären noch sehr ausbaufähig. Ebenso konnten wir unsere Kontakte und Auslieferungsaufträge großartiger Produkte aus eigener Herstellung und Kreationen mit weitervertriebenden Händlern ausbauen.

Hierzu bei erstem Interesse und entsprechender Liquidität mehr. Neben unserem Firmennamen, der Ausstattung und dem Kundenstamm kann auch der Mietvertrag für die Cateringküche übernommen werden. Eine begleitende Übernahme ist möglich.

Wir freuen uns auf Ihr ernsthaftes Interesse und verbleiben mit gastfreundlichem Gruß bis zu Ihrer baldigen Kontaktaufnahme.

[Unternehmensverkauf](#)

Region 88, Deutschland

Inserat in eigenem Namen

Weitere Informationen und Kontakt unter

www.biz-trade.de/ma-23655.htm