

Vente et installation de matériel de boulangerie

Annonce V92548 mise à jour le 18/09/2026

Description générale

Fiche d'identité de la société

Forme juridique	SAS
Ancienneté de la société	Plus de 10 ans
Localisation du siège	Rhône-Alpes
Département	Confidentiel

Résumé général de l'activité

Vente et installation de matériel de boulangerie auprès de professionnel.

SAV et maintenance sur site.

En plus

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

Éléments chiffrés

Année de référence	2025
Fonds propres	1 345 k€
Dettes financières	180 k€
Trésorerie nette	700 k€

En k€/année	2023	2024	2025	2026
CA	3800	3400	4 800	
Marge brute	1 700	1 400	1 800	

En k€/année	2023	2024	2025	2026
EBE	550	150	300	
Rés. Exp.	450	150	250	
Rés. Net	400	100	200	
Salariés	9	10	10	

Indications concernant les éléments chiffrés

- Management FEES en sus : 461 k€.
- Activité stable sur un secteur maîtrisé.

Positionnement concurrence

Positionnement par rapport au marché

Leader sur le secteur.

Concurrence

Quelques concurrents frontaux bien identifiés.

Points forts

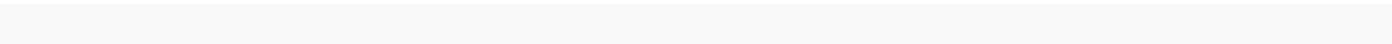
- Notoriété sur la zone géographique.
- Showroom pertinent dans des locaux spacieux.
- Présence sur salons nationaux.
- Trésorerie importante.
- SAV récurrent pour 200 k€.

Points faibles

- Vente digitale à développer par un site e-commerce.
- Diversification sur les SEO à faire.
- Dépendance encore forte du dirigeant au sein de l'entité.
- Service exigeant dans les astreintes.
- Risque lié à la compétence des personnes clés.
- Processus de contrôle de gestion à mettre en place.

Infos sur la cession

A propos de la cession de cette entreprise



Type de cession envisagée	Majoritaire
Raison principale de cession	Changement d'activité du dirigeant
Complément	Autre projet personnel.
Prix de cession	2 200 k€
L'immobilier n'est pas compris dans la cession.	

Profil de repreneur recherché

Profil recherché	Personne physique ou morale
Apport en fonds propres minimum pour se positionner sur ce dossier	300 k€
Complément	Profil manager et technique. Bienveillance et appétence pour la notion de service client au sein de la profession boulangère indépendante.