

INVESTIR À SARRALBE

➤ REPRISE DE PETIT VEGANNE, créateur engagé d'alternatives végétales



BUSINESS OPPORTUNITY TERRITOIRE

MOSL

FABRICATION DE SPECIALITÉS VÉGÉTALES DEPUIS 2017 : UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL, DES RECETTES UNIQUES ETC.

> Clientèle : magasins spécialisés (BIO, concept store vegan, épicerie fines), grossistes revendeurs, restaurateurs et particuliers.

UNE ENTREPRISE EN CONSTANT DÉVELOPPEMENT DEPUIS SA CRÉATION : LOCAUX, INVESTISSEMENT EN MACHINES, EMBAUCHES, DEVELOPPEMENT DE LA GAMME ETC.

> Chiffre d'affaires 2022 : 595 234 €.

> Reprise de l'outil de travail et possiblement du personnel :

- un outil de production dédié performant,
- une équipe expérimentée : 8 salariés équivalent temps plein.

> Maîtrise sanitaire.

FORT POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT

> Certification BIO & vegan.



IMMOBILIER

Location d'un local situé à Sarralbe en Moselle.

400 m² comprenant : un atelier de production (transformation et affinage), un hall de stockage, des locaux sociaux, des bureaux et un petit point de vente pour les clients particuliers.



MATERIEL DE PRODUCTION

Chambre froide (X2) : utilisée pour l'entreposage des denrées alimentaires dans le respect de la chaîne du froid. Elle permet de maintenir une température consigne constante.

Hâloir (X2) et cave : pièce utilisée pour l'affinage des fromages grâce à un contrôle de la température et de l'humidité.

Lave-vaisselle : machine qui lave et rince un gros volume de vaisselle et matériel.

Fouet électrique : mélange par fouet jusqu'à homogénéisation.

Doseuse (X2) : permet de doser la quantité souhaitée du produit dans n'importe quel type de conteneur (moule, pot, ...).

Cutter 44 litres : mixage / broyage.

Machine de mise sous vide : mise sous vide des produits que ce soit en pot en verre ou en sachet.

Machine de broyage/homogénéisation (option recirculation du produit).

Broyeur sur meule : sert à moudre très finement grâce à des meules.

Operculeuse : sert à conditionner le produit en pot sous atmosphère protectrice avec operculage d'un film. Peut également faire de la mise sous vide.

INVESTISSEMENTS RÉALISÉS EN 2021 :

acquisition de nouvelles machines de production plus performantes (mixeur, broyeur, remplisseuse semi-automatique, machines sous vide, etc.) et travaux d'aménagement réalisés au secteur production (chambres froides et cave d'affinage).