

**Standorte (rechtlich selbstständig)**

Basel · Bayreuth · Berlin · Bremen · Budapest · Dresden  
Eisenach · Essen · Frankfurt am Main · Freiburg · Graz  
Halle · Hamburg · Hamm · Hannover · Ingolstadt  
Kaiserslautern · Kiel · Köln · Krefeld · Linz · Lissabon  
Luzern · Memmingen · München · Münster · Nürnberg  
Osnabrück · Regensburg · Rottweil · Saarbrücken  
Salzburg · Schwerin · Stuttgart · Warschau · Wien  
Wiesbaden · Würzburg · Zürich

## Unternehmensangebot

Etabliertes Fleischer Fachgeschäft mit Catering Service und eigener  
Schlachtung



### **Unternehmensangebot Projekt Nr.: NIK003730**

Firmensitz: Norddeutschland

Rechtsform: GmbH

Kurzbeschreibung: Das Fleischer Fachgeschäft ist ein etabliertes Unternehmen mit familiärer Führung, das bereits seit 1860 existiert und in der Region bekannt ist für seine Qualität und Frische.

#### **Traditionsunternehmen – Eigene Schlachtung – Großes Potential**

Das Unternehmen bietet Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Verarbeitung an. Die vor Ort geschlachteten Tiere kommen alle aus der Umgebung. Dadurch kann die Qualität und Herkunft des Fleisches nachgewiesen werden.

Zusätzlich zum Ladengeschäft mit Mittagstisch betreibt das Unternehmen einen Catering-Service, versorgt Schulen und Kitas mit Essen und beliefert kleine Supermärkte in der Umgebung mit Fleisch.

Produkt-/Dienstleistungsangebot:

- Schlachtung und Verarbeitung von Fleisch
- Schulverpflegung
- Catering
- Mittagstisch
- Verkauf von Fleisch und Wurstwaren
- Belieferung von Supermärkten

Kunden: Die Kunden kommen aus einem großen Einzugsgebiet. Aufgrund der Lage in einem Tourismusgebiet kommen in der Saison viele Feriengäste dazu, die den Mittagstisch genießen. Ein weiteres wichtiges Standbein ist die Belieferung von Schulen und Kitas mit Mittagessen.

Status Quo: Ein Traditionsunternehmen, das seinen hohen Qualitätsanspruch bei moderaten Preisen umsetzt.  
Die Lizenz zur Schlachtung, die historische Räucherammer, die vorhandenen Maschinen und die sehr gut Lage bieten eine hervorragende Basis um das Unternehmen mit innovativen Ideen weiter zu entwickeln. Ein Unternehmen mit viel Potenzial für einen Meister, der etwas bewegen möchte.

Umsatzgrößenordnung:	<b>Umsatz</b> 2022: 1,02 Mio. Euro 2023: 1,13 Mio. Euro
	<b>EBIT:</b> 2022: 34.000 Euro 2023: 70.000 Euro
Mitarbeiter	17 Mitarbeiter ohne Geschäftsführung
Kaufpreisgrößenordnung:	Die Kaufpreiserwartung für 100% der Gesellschaftsanteile liegt bei 150 T€ (VB).  Die Immobilie in der sich das Fleischerfachgeschäft befindet steht optional mit zum Verkauf. Die Immobilie befindet sich in einer anderen Gesellschaft und vermietet die Räumlichkeiten an die GmbH. Der Wert der Immobilie liegt gemäß Wertgutachten bei 340 T€ (Stand 2019)
Verkaufsstruktur:	Zum Verkauf stehen 100% der Anteile der Fleischerfachgeschäft Der Verkauf erfolgt als Share Deal.
Käufer-Zielgruppe:	Das Unternehmen ist besonders geeignet für: <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fleischermeister, die sich den Traum einer eigenen Fleischerei mit der Möglichkeit selbst zu schlachten erfüllen wollen</li><li>➤ Fleischereien, die durch Zukauf wachsen möchten</li></ul>
Grund für Verkauf:	Der Inhaber möchte den Fortbestand des Unternehmens sichern und strebt eine geregelte Altersnachfolge an. Für eine Einarbeitungszeit steht der Inhaber nach Absprache gerne zur Verfügung.
Kontakt:	Nicole Kalonda Standort (rechtlich selbstständig) KERN Hamburg E-Mail: kalonda@kern-unternehmensnachfolge.com Telefon: +49 40 - 60 77 978 91 Mobil: +49 176 - 84 399 765  <b>Dieses Angebot wird direkt von KERN begleitet. Für Interessenten entstehen seitens des rechtlich selbstständigen KERN-Standortes keine Kosten.</b>