

Nachfolger(in) gesucht
Erfolgreiche Bio-Bäckerei
zu verkaufen
Lkr. Schweinfurt
... „mit Tradition aus der Region“
Exposé

Kontakt:

Walter Gossmann

w.gossmann@baecker-bayern.de

Tel.: 089 - 544 213 - 0

**Betriebsberatungsstelle des
Landes-Innungsverbands für das bayerische Bäckerhandwerk**

1 Das Angebot



Angeboten wird eine traditionsreiche Bio-Bäckerei im Landkreis Schweinfurt

- ✓ Gut eingeführte Landbäckerei
- ✓ Umsatzgruppe I -Familienbetrieb
- ✓ Nachhaltig erfolgreich
- ✓ Attraktive Verkaufsräume mit Café-Bereich
- ✓ Gut ausgestattete Backstube, kein Investitionsbedarf
- ✓ Motiviertes Team, das selbständig arbeitet
- ✓ Keine Sonntagsarbeit, reduzierte Öffnungszeiten
- ✓ Regelmäßiger Urlaub für die Inhaber möglich

Das Unternehmen erzielt nachhaltig gute Erträge über dem Branchendurchschnitt.

Damit handelt es sich um ein ideales Objekt für die Existenzgründung für handwerklich orientierte Bäckermeister und Bäckermeisterinnen.

2 Die Unternehmensphilosophie

Frisch gebacken, regional und nachhaltig. Seit mehr als 30 Jahre und seit 2008 als zertifizierte Bio-Bäckerei, verwirklicht der Bäckermeister seine Philosophie.

Eigene Rezepturen, handwerkliche Herstellung mit verschiedenen Vorteigen, Rohstoffe möglichst aus der Region sind selbstverständlich.

Das Engagement für gute Gebäcke und gute Beziehungen zur Nachbarschaft in der landwirtschaftlich geprägten Region machen die Bäckerei zu einem wichtigen Bestandteil des örtlichen Lebens und sichern so auch den wirtschaftlichen Erfolg.

Hier werden noch Verträge mit den regionalen Lieferanten mit einem echten Handschlag geschlossen.

3 Der Laden



Der attraktive, großzügige Laden lädt die Kunden zum Besuch ein und bietet den Mitarbeitern einen durchdachten, angenehmen Arbeitsplatz.

Laden

Verkaufsfläche Laden in m ²	Laden 80 qm / Theke 5m
Länge Theke	5 m
Qualität und Alter Theken / Regale	30 Jahre in sehr gepflegtem Zustand
Brot Schneidemaschine (Schnittbrotgatter)	x
Registrierkase mit Wiegefunktion	1 + Waage
Gewerbekühlschrank / Glastürkühlschrank	2
Gefriertruhe	in einer Filiale
Kaffeemaschine	1
Kassensystem	PC-Kasse
Kassensoftware	Orpheus

4 Der Café-Bereich



Der gemütlich gestaltete Café-Bereich lädt zum Verweilen ein und ist ein beliebter Treffpunkt.

Café

Anzahl Sitzplätze	10
Anzahl Stehplätze	2
Fläche Außenbereich	8

An schönen Tagen wird das kleine Gartencafé geöffnet.

5 Filialen und kleine Dorfläden (ist das noch aktuell?)

Die Filialen liegen in einem Umkreis von nur 6 Kilometer und werden umweltschonend mit dem E-Auto beliefert. Diese sind Dienstag bis Samstag jeweils für 3 Stunden geöffnet.

6 Backstube und Konditorei

Backstube und Konditorei verfügen über alle Anlagen, die man entsprechend der Betriebsgröße erwarten würde. Diese sind in einem guten Zustand. Es besteht kein Investitionsbedarf.



Backstube

Fläche Backstube in m ²	200
Fläche Konditorei in m ²	10
Frosteranlage, Lagerfroster - Fläche in m ²	16 Stikkenwägen
Gärunterbrecher - Fläche im m ²	6 Stikkenwägen / 2 1x4 1x2
Etagenbackofen Anzahl und m ² Backfläche	28 qm + 4 qm *Steinbackofen 1,5 m ² + Holzofen 2,40 * 1,20 - zweimal pro Woche Stikkenofen 1 Stikke
Steinbackofen	1,5 m ²
Holzofen	2,9 m ²
Stikkenofen	1 Stikke
automatische Rohstoffverwiegung	2 x 3,5 u 2,7
Wickelmaschine	x
Brötchenanlage / Semmelstraße	Fortuna zweiriegig
Teigausrollmaschine	x Rollfix
Spiralknetter, DK-Knetter oder ähnl.	1 x 120 , Spiralknetter 50, 30kg
Teigteil- und Wirkmaschine	Fortuna
Laugenapparat	x
Fettbackgerät	x
Arbeitstische (Buchen-, Holzplatte)	4 x mit Holzplatte; 1 x Marmorplatte /Kuhltisch
Brotteigteil- und wirkmaschine	Rollfix
Planetenrührmaschine (Rego, Hoher)	x
Brottschneidemaschine	x
Kleinkomponentenverwägung, -station	6 Depots
Rezepturwaage	x
Integrierte Software (Einkauf, Planung, Verkauf)	Backnet / teilweise im Einsatz
Software Produktionsplanung "Backzettel"	Backnet
Software Rezepturverwaltung	Backnet

Konditorei

Sahnegebläse	x
Sprüh- und Glasiergerät	x
Universalzerkleinerer	x
Rühr-Anschlagmaschine	Planet
Universalknetter	x
Temperiergerät	x
Arbeitstische Edelstahl	Kühltisch mit Edelstahl

7 Der Ort als Lebensmittelpunkt

Firmensitz ist in einem Ortsteil einer ländlichen Verwaltungsgemeinde mit ca. 3.400 Einwohner. Typisch ländlich ist die Kundenbindung hoch und es werden langfristige Verbindungen mit regionalen Lieferanten und Bauern gepflegt.

Über die örtlichen Vereine (Sport, Musik, politische und sozialorientierte) ist eine Integration in die Ortsgemeinschaft möglich.

Grundschule und Kindergarten befinden sich am Ort. Schweinfurt mit seiner großstädtischen Infrastruktur ist in unter 20 Fahrminuten erreichbar. Ebenso Bad Kissingen mit seinen kulturellen und Wellness-Angeboten und einem großen Angebot an Fachärzten und Kliniken.

Freizeitmöglichkeiten in der Natur finden sich vor Ort und in den nahegelegenen Erholungsgebiete der Rhön und des Spessarts.

8 Modalitäten der Übergabe

Das Geschäft soll verpachtet werden. Ein späterer Verkauf ist möglich.

Gutachten für Anlagen, Einrichtung und Maschinen liegen vor.

9 Kontaktaufnahme

Ihr Ansprechpartner:

Walter W. Gossmann

betriebsvermittlungsservice@baecker-bayern.de

Telefon: 089 - 544 213-0

Bitte nutzen Sie bevorzugt die Möglichkeit zur Kontaktaufnahme per E-Mail.