

Projekt METUS

Verpflegung von öffentlichen Einrichtungen samt Catering



Kaufpreis

Gegen Gebot

Jahresumsatz

3.650.000 €

Betriebsergebnis

600.000 €

Geschäftsführergehalt

125.000 € Deutschland

Unternehmensdaten

Branche	Nahrung
Rechtsform	GmbH
Gründungsjahr	2001
Mitarbeiter	79

Das Unternehmen in Zahlen

Kaufpreis	Gegen Gebot
Jahresumsatz	3,65 Mio €
Betriebsergebnis	600 Tsd €
Geschäftsführergehalt	125 Tsd €
Provisionspflichtig	Nein



Etabliertes Gastronomie- und Cateringunternehmen in Norddeutschland

Wir präsentieren Ihnen eine attraktive Gelegenheit zur Übernahme eines vor 25 Jahren gegründeten und erfolgreich geführten Gastronomie- und Cateringunternehmens in Norddeutschland. Mit einem Einzugsgebiet von rund 60 Kilometern um den Unternehmensstandort, das auch die Metropole Hamburg umfasst, hat sich das Unternehmen eine starke Marktposition erarbeitet.

I. Kerngeschäftsfelder und Leistungsportfolio

Das Unternehmen zeichnet sich durch ein diversifiziertes Angebot aus, das mehrere stabile Einnahmequellen generiert: Catering und Veranstaltungsservice: Professionelle Planung und Durchführung von privaten und geschäftlichen Feiern, Firmenevents und Küchenpartys (gemeinsames Kochen). Umfassendes Leistungsspektrum von Stehempfangen bis zu Gala-Buffets, inklusive Eventausstattung und Fachpersonal. Etabliertes Netzwerk mit Zugang zu attraktiven Hochzeitslocations durch Kooperationen mit Städten, Kommunen und Kulturforen. "Essen auf Rädern" und Gemeinschaftsverpflegung: Tägliche Auslieferung von ca. 3.500 Essen (an 250 Tagen/Jahr) zu Preisen von 4 bis 5 € pro Mahlzeit. Belieferung eines festen Kundenstamms, bestehend aus ca. 15 Schulen und 40 Kindergärten (ca. 3.300 Essen/Tag Mo-Fr), Seniorenwohnheimen, Flüchtlingsunterkünften und diversen Betrieben (ca. 200 Mitarbeiteressen/Tag). Zubereitung frischer, zielgruppenorientierter Gerichte nach DGE-Leitlinien, mit besonderem Fokus auf gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche (Verzicht auf Geschmacksverstärker, Süßungsmittel, künstliche Zusatzstoffe; verantwortungsbewusster Umgang mit Zucker; Spezialisierung auf Unverträglichkeiten). Restaurantbetrieb und Mittagstischangebot: Eigenes Restaurant mit insgesamt 140 Innen- und 60 Außenplätzen (100 m² Terrasse), ideal geeignet für Feierlichkeiten sowie den täglichen Mittagstisch. Die Räumlichkeiten umfassen zwei separate Bereiche mit 100 m² bzw. 40 m², wodurch eine flexible Nutzung möglich ist. Abwechslungsreiches Mittagstischangebot (Mo-Fr) mit vier bis sieben Gerichten (Startpreis 7,50 €), auch an weiteren zentralen Standorten. Regelmäßiger Sonntagsbrunch im eigenen Restaurant. Weitere gastronomische Einrichtungen: Gaststätte: Bietet Platz für bis zu 150 Personen, ideal für diverse Veranstaltungen (Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Trauerfeiern), inklusive Terrasse und beliebter Kegelbahn. Betriebskantine: Nahe dem Hauptstandort, Zubereitung von derzeit 1.800 Essen täglich. Neues Veranstaltungszentrum (seit Januar 2025): Ca. 10 km vom Hauptstandort entfernt, Kapazität für bis zu 400 Personen (Abibälle, Hochzeiten). Zugehörige Großküche für weitere 800

Unternehmensdaten

Branche	Nahrung
Rechtsform	GmbH
Gründungsjahr	2001
Mitarbeiter	79

Das Unternehmen in Zahlen

Kaufpreis	Gegen Gebot
Jahresumsatz	3,65 Mio €
Betriebsergebnis	600 Tsd €
Geschäftsführergehalt	125 Tsd €
Abzugebender Anteil	100 %
Provisionspflichtig	Nein
Zahlungskonditionen	Nach Absprache
Verkaufsgrund	Altersbedingt

Essen (EU-Zulassung möglich) und 300 qm Lagerfläche.

II. Operative Basis und Infrastruktur Küchen und Lager: Hauptstandort: 120 qm Gesamtküchenfläche, 250 qm Lagerfläche, zusätzliche kalte Küche. Veranstaltungszentrum: Großküche und 300 qm Lager. Mietverhältnisse: Alle Betriebsflächen sind an- oder gepachtet. Langfristiger Mietvertrag für den Hauptstandort bis 2035. Fuhrpark: Zwölf Lieferfahrzeuge und sieben PKWs für Geschäftsführung und Mitarbeiter. Nachhaltigkeit: Vier Ladesäulen für Elektrofahrzeuge am Hauptstandort. Möglichkeit zur Installation einer Photovoltaik-Anlage zur energetischen Optimierung. Personal: 79 engagierte Mitarbeiter (28 % Vollzeit, 22 % Teilzeit, 40 % Minijob). Proaktive, regelmäßige Lohnerhöhungen zur Sicherstellung der Mitarbeiterbindung. Lieferkette: 80 % der Zutaten von einem Hauptlieferanten; stabile Lieferketten.

III. Finanzielle Aspekte und Wachstumspotenzial Umsatzstruktur: 75 % aus Mittagstischangebot und Belieferung von Einrichtungen, 25 % aus Catering. Ertragssituation: Ein bereinigtes EBITDA von ca. 600.000 € verbleibt nach Abzug von Geschäftsführergehältern (125.000 € Hauptgesellschafter, 65.000 € Minderheitsgesellschafter). Eine erwartete Steigerung des EBITDA wird durch die Mehrwertsteuersenkung prognostiziert, ohne zusätzliche Ausweitung der Geschäftsaktivitäten. Wachstumschancen: Aktives Marketing: Derzeit wird aufgrund hoher Auslastung auf eine aktive Marketing- und Vertriebsstrategie verzichtet. Neukundenanfragen werden selektiv nach Profitabilität bewertet. Hier liegt weiteres Potenzial. Neuer Restaurantstandort: Erhebliches Potenzial durch Eröffnung eines Restaurants in einem nahegelegenen Neubaugebiet (ca. 10.000 Einwohner, 2.500 Gewerbetreibende) ohne bestehendes Restaurantangebot. Hierfür können die bereits vorhandenen Räumlichkeiten genutzt werden, in denen aktuell der Mittagstisch serviert wird. Die erforderliche Küche befindet sich ebenfalls bereits im Unternehmensbesitz. Küchenkonsolidierung: Überlegungen zur Zusammenlegung der beiden Großküchen in ein passendes, bereits identifiziertes Objekt (positive Erstgespräche mit Vermieter).

IV. Transaktionshintergrund und -modalitäten Gesellschafterstruktur: Das Unternehmen wird von zwei geschäftsführenden Gesellschaftern geleitet. Verkaufsgrund: Altersbedingt stehen 100 % der Geschäftsanteile des Hauptgesellschafters (75 % Anteil, Küchenleitung) zum Verkauf. Kontinuität: Der zweite Gesellschafter (25 % Anteil), seit über 20 Jahren operativ im Unternehmen tätig, sichert gemeinsam mit dem Hauptgesellschafter einen reibungslosen Übergang und die Kontinuität des Betriebs. Verkaufsgegenstand: Der Verkauf umfasst die gesamte Betriebs- und Geschäftsausstattung sowie das vollständige betriebliche Know-how. Übergabe: Eine qualifizierte Einarbeitung und die Übergabe des etablierten Netzwerks (Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter) sind gewährleistet. Die konkreten Modalitäten der Übergabe können individuell abgestimmt werden.

Fazit:

Unternehmensdaten

Branche	Nahrung
Rechtsform	GmbH
Gründungsjahr	2001
Mitarbeiter	79

Das Unternehmen in Zahlen

Kaufpreis	Gegen Gebot
Jahresumsatz	3,65 Mio €
Betriebsergebnis	600 Tsd €
Geschäftsführergehalt	125 Tsd €
Abzugebender Anteil	100 %
Provisionspflichtig	Nein
Zahlungskonditionen	Nach Absprache
Verkaufsgrund	Altersbedingt

Ihr zuständiges Projekt-Team




Lukas Kapp
Senior Manager M&A;



Marco Rubiales
Senior Projektleiter

Kontakt

 Tel: 0211 82269961

 projekt-metus@calandi.de

 [Projektanfrage versenden](#)



Einem engagierten Nachfolger bietet sich hier die Chance, einen etablierten und profitablen Unternehmensbetrieb mit einer stabilen Personal- und Kundenstruktur sowie hoher Planungssicherheit zu übernehmen. Die fix kalkulierbaren Einnahmen aus bestehenden Abnahmeverträgen mit öffentlichen Einrichtungen und gewerblichen Kunden bilden eine solide Basis für den weiteren zielgerichteten Ausbau des Unternehmens.

Ihr zuständiges Projekt-Team



Lukas Kapp
Senior Manager M&A;




Marco Rubiales
Senior Projektleiter

**Aus Diskretionsgründen stehen weitere
Informationen nur auf Anfrage zur Verfügung.**

Weitere Informationen anfragen 

Kontakt

 Tel: 0211 82269961

 projekt-metus@calandi.de

 [Projektanfrage versenden](#)



Hauptsitz:

Calandi GmbH
Steinstraße 11
40212 Düsseldorf



Anschrift:

Calandi GmbH
Steinstraße 11, 40212 Düsseldorf

Geschäftsleitung:

Dr. Rainer Ammon
Dipl.-Kfm. Christian Rommel

Datenschutzbeauftragter:

Dr. Thomas Bergmann

Handelsregister:

Amtsgericht Düsseldorf,
HRB 94427

Steuernummer:

103 / 5717 / 4415

Internet:

www.calandi.de