

**Número de perfil**

109223

Este perfil ya no está activo o está vendido. Por favor, consulte nuestros listados actuales aquí.

## Empresa carnica (S.A.) en mercado central de Madrid

**Establecido en**

Madrid

**Datos personales****Sector**

Agricultura

**Tipo empresa**

Procesamiento de carne

**Entidad legal:**

Sociedad de Capital

**Tipo de transacción**

Acciones

**Fase de vida de la empresa**

Consolidado

**Número de empleados**

25 - 50

**Tipo Comprador:**

- Candidato a MBI
- Adquisición estratégica
- Inversor

**Información financiera****Facturación en el último ejercicio**

€ 5.000.000 - € 10.000.000

**Precio de venta**

€ 5.000.000 - € 10.000.000

**Ganancias antes de impuestos**

€ 500.000 - € 1.000.000

**Historia y antecedentes de la empresa**

LA INDUSTRIA CARNICAS ES UNA S.A, se encuentra ubicada desde 1.999, en el Mercado Central de Carne en Mercamadrid. El Módulo en el que desarrolla su actividad consta de más de 1.600 m. cuadrados, divididos en Planta inferior, Entreplanta, Primera planta, Segunda planta.

La empresa cuenta con mas de 680 clientes, principalmente:

- Colectividades
- Concursos públicos
- Restaurantes
- Carnicerías
- Tiendas Clientes que se sirven en puntos de entrega establecidos y que compran directamente en nuestra tienda

## DESCRIPCION INSTALACIONES

La planta inferior de 800 m. cuadrados, consta de 2 muelles de recepción, sala control de calidad y pasillo que nos distribuye a la sala de despiece y envasado. Desde el muelle por medio de vías aéreas se distribuye el género a las 4 cámaras de conservación de que dispone en esta planta, (Vacuno-Porcino-Aves-Producto terminado) más 1 cámara para Huevos y Ovoproductos.

Al final del pasillo se encuentra nuestra tienda donde los profesionales del sector son atendidos por nuestro equipo. En la entreplanta, se dispone de una sala ignifuga de unos 50 metros cuadrados, donde se almacena todo lo necesario para envase y embalaje.

Al lado derecho, la primera instancia que nos encontramos es la Sala de despiece del pollo, recientemente ampliada, y con su propia cámara de producto terminado. Una cámara de Quesos y otra de embutidos. zona de obrador, equipada con la maquinaria más moderna y secadero propio, cámara de masas, salmueras y producto terminado donde elaboramos productos de nuestra propia marca. Justo al lado disponemos de la sala Blanca de producto loncheado.

En caso de cualquier tipo de contingencia, disponemos junto a nuestras instalaciones en el propio Mercamadrid, de una nave alquilada de Conservación y Congelación.

## Puntos de venta únicos

## RECURSOS MATERIALES Y HUMANOS

\* En referencia al equipamiento, destacamos que en cada sala, nuestro personal dispone de los equipos informáticos necesarios para etiquetado y seguimiento de la trazabilidad.

Así como la maquinaria imprescindible, para el desarrollo de nuestra actividad como son:

- 1 Termo selladora
- 1 Máquina Vacio Supervac
- 1 Cortadora de dados 1 Cortadora de Filetes
- 3 Envasadoras de Vacio
- 1 Envasadora ATM 1 Formadora Hamburguesas

- 1 Máquina de Lonchea
- 1 Embutidora 1 Formadora Albóndigas
- 1 Picadora Dadaux
- 1 Atadora 1 Túnel de Lavado Cestas
- 1 Máquina Grapadora
- 3 Sierras de Cinta

\* Disponemos de una flota propia de 9 vehículos Isotermo Frigorífico y 1 Vehículo Isotermo en renting, para el reparto en la ciudad de Madrid, siendo uno de ellos un vehículo a GAS GNC \*

Nuestro equipo de profesionales, lo forman en distintos departamentos 31 personas; Uno de esos departamentos es el de CALIDAD, compuesto por 3 profesionales, uno en plantilla y dos externos.

Por último en la planta superior se encuentran los vestuarios femeninos, los despachos de gerencia y de reuniones.

## Otros

Nuestro deber y empeño diario junto con nuestro equipo de profesionales, es dar el mejor servicio y calidad a nuestros clientes y nuestra obligación mantener las instalaciones lo más conservadas, con un alto nivel de limpieza y modernización.