

# EXPOSÉ

Schlüsselfertiges mobiles Gastronomie-Unternehmen (Bayern)

## UNTERNEHMENSÜBERSICHT

- **Geschäftsmodell:** Mobiles Premium-Gastronomiekonzept (Original Lütticher Waffeln, Kaffee (JURA Professional), vorbereitet für Pommes Frites).
- **Einsatzgebiet:** München, Oberbayern & Umland.
- **Einsatztage:** Aktuell nur ca. 60 Tage/Jahr (Nebenerwerb), massives Skalierungspotenzial im Haupterwerb.
- **Finanzielle Eckdaten (Basis BWA 2025):**
  - Umsatz: ca. 31.000 €
  - Gewinn: ca. 17.000 €
  - Operative Marge: > 50 %
  - Warenverlust: 0 % (Zero-Waste durch bedarfsgerechte Produktion).
- **Transaktionsgrund:** Geplante Auswanderung des Inhabers nach Frankreich Ende 2026.

## INVESTITIONS- & PREISSTRUKTUR

Die Transaktion ist klar in immateriellen Geschäftswert und physisches Betriebsinventar aufgeteilt:

Position	Beschreibung	Preis
Geschäftswert	Persönlich gewachsener Netzwerkzugang, langjährige Stammpätze (u.a. Barthelmarkt Manching), voller Terminkalender bis 2027, Know-how & Rezepturen.	<b>34.000 €</b> (Festpreis)
Profi-Inventar	Vollständige, betriebsbereite Premium-Ausstattung (Details siehe unten).	<b>15.000 €</b>

**Gesamtinvestition: 49.000 €**

## DIE HIGHLIGHTS DES UNTERNEHMENS

### 1. Einzigartiger Wettbewerbsvorteil & Standorte

Ein zentraler Wert dieses Unternehmens liegt in den langjährig gewachsenen, persönlichen Beziehungen zu Veranstaltern renommierter Großmärkte – darunter der Barthelmarkt Manching, einer der begehrtesten Märkte Bayerns, für Neueinsteiger seit Jahren praktisch unerreichbar. Der neue Inhaber übernimmt einen vollständig gefüllten Terminkalender bis Ende 2026 (teilweise bereits 2027) und wird persönlich bei allen Veranstaltern eingeführt und empfohlen.

### 2. Radikal optimiertes Betriebskonzept

- **Effizienz:** Das Konzept ist auf maximale Marge (>50%) bei minimalem Aufwand optimiert.
- **Zero-Waste-Prinzip:** Da die Produktion direkt vor Ort nach Bedarf erfolgt, gibt es keinerlei Warenverlust oder teure Abschreibungen am Tagesende.

### 3. Unerschlossenes Entwicklungspotenzial

Das Unternehmen wird aktuell mit minimalem Zeiteinsatz betrieben. Wachstumstreiber für den Nachfolger sind bereits vorbereitet:

- **Erweiterung auf belgische Pommes Frites:** Der Innenraum des Anhängers wurde strategisch bereits für den Einbau von zwei Induktionsfritteusen und einer Dunstabzugshaube konzipiert.
- **Herzhaftes Sortiment:** Einführung von herzhaften Waffeln (Käse/Speck) für das Mittagsgeschäft.
- Erhöhung der Einsatztage im Haupterwerb.

## INVENTAR-LISTE (Sofort einsatzbereit)

Das Inventar befindet sich in einem makellosen, geprüften Zustand und erlaubt die sofortige Fortführung des Betriebs ohne Investitionsstau:

- **Verkaufsanhänger:** HUMBAUR (3 Meter), vollständig gastronomisch ausgebaut, möbliert und gepflegt. TÜV bis 2027.
- **Elektroanlage:** Geprüfte Starkstrom-Anlage 16A. TÜV bis 2028.
- **Kaffee-Ausstattung:** JURA Professional Kaffeevollautomat in exzellentem Zustand.
- **Waffel-Produktion:** 3 x KRAMPOUZ Profi-Waffeleisen (schweres Gusseisen, Lütticher Format) – davon 1 Gerät absolut neu.
- **Kühlkapazitäten:** 4 x Gefriertruhen, 1 x Kühlschrank.
- **Zubehör:** Vollständiges Kleininventar, Profi-Werkzeuge und komplette Betriebsausstattung des Anhängers.

## RECHTLICHE HINWEISE & PROZESS

- **Zielgruppe:** Ideal für bestehende Gastronomen, Existenzgründer oder Investoren, die ab Tag 1 einen profitablen Cashflow mit etabliertem Netzwerk suchen.
- **Prüfung:** Detaillierte betriebswirtschaftliche Auswertungen (BWA 2025) sowie die vollständige Standortliste werden ausschließlich nach einem schriftlichen Erstkontakt und der Unterzeichnung einer Vertraulichkeitsvereinbarung (NDA) offengelegt.