

## Pizzeria, Saint-Pierre (97410) en France

Annonce **C1261360** mise à jour le **09 juillet 2024**

### Description de l'activité

---

La Réunion - Saint-Pierre (97410), au cœur d'un célèbre quartier depuis plusieurs années, à vendre un fonds de commerce de pizzeria.

Une pizzeria forte de la qualité de ses produits, de son savoir-faire inimitable, et de sa présence digitale, sa réputation est faite, avec une attractivité commerciale et un emplacement exceptionnel.

Une pizzeria, avec une logistique entièrement digitale, optimisée et automatisée pour traiter avec attention de gros volumes, en terme de commandes, préparations, facturations, et gestion des livraisons.

C'est aussi le choix de la qualité : C'est le savoir-faire acquis auprès des plus grands (qui vous est offert), c'est le choix des produits, l'élaboration des recettes, la recherche de satisfaction, la communication de qualité, qui font de la pizzeria la plus connue de saint pierre.

- Bref aperçu de cette logistique : Les commandes issues des canaux web sont traitées informatiquement de manière autonome : Les commandes affluent, sont ajoutées à la file d'attente, puis réparties et suivies sur les différents postes de productions. Les commandes en livraisons sont également prises en charge et ajoutées automatiquement au logiciel de gestion des livraisons qui édite aussi les factures, et fournit un suivi comptable. Les livreurs sont donc autonomes eux aussi. Un bouton stop est présent pour arrêter le flux de commande lorsque cela est nécessaire. En effet, à cela s'ajoute les commandes physiques et téléphoniques. Celles-ci, une fois traitées par un opérateur, s'ajoutent à la file d'attente et sont ensuite gérées et réparties de manière autonome avec les autres commandes.

- Le local : Celui-ci mesure 92 m2, avec 12m linéaire de vitrine, et est réparti en 7 pôles distincts. Parmi ceux-ci, une salle froide de 8,7 m2 pour les préparations plus sensibles (dessert par exemple), 10 m2 de chambres froides, 18 m2 optimisés pour la préparation des pizzas, et autres espaces de vente, espaces de travail, bureau, plonge et rangements. Son état est impeccable, parfaitement aux normes, rigoureusement équipé, intelligemment agencé, et un très haut niveau d'hygiène est maintenu en permanence.

Le local est également entièrement équipé pour réaliser toutes les préparations possibles et imaginables trouvées en vente à emporter. Ce niveau d'équipement est très rare, et invite à libérer l'imagination et proposer aux clients des produits qualitatifs rarement vu dans une pizzeria.

Les différentes parties sont distinctes, les espaces sont correctement définis et agencés afin de répondre aux normes ainsi qu'à des conditions de travail rigoureusement réfléchies.

Équipements : Logistique et agencement totalement optimisée, gestion digitale des commandes, préparations, paiements, facturation et livraisons, gestion automatisée des livreurs, 1 pointeuse digitale avec optimisation comptable intégrée, 4 lignes téléphoniques + gestion 1 four haut de gamme multifonctions + fumage + vapeur (toutes préparations), 1 four 18 pizzas, 1 pétrin à bras de 100kg (300 pâtons), 2 chambres froides, 1 machine sous vide (DLC allongée 6-12 jours selon produits), 1 groupe électrogène, et autres équipements divers et obligatoires.

CA moyen des 3 dernières années de 1 010 K€ / an.

Salariés : 10.

**Surface commerciale** : 92 m<sup>2</sup>

**Surface totale** : 92 m<sup>2</sup>

**Loyer mensuel** : 2 300 €

## Informations sur la cession

---

Type de cession : fonds de commerce

Prix de cession : **440 000 €**

## Localisation

---

Localisation : **Saint-Pierre (97410), La Réunion, DOM TOM**

Nombre d'habitants\* à Saint-Pierre : **85 000 ( grande ville )**

## Photos

---

