CV Repreneur 131561

Son profil / parcours

Il habite : Herblay sur Seine (95), France

Age : 53 ans

Sa formation : EM LYON Promo 1993.
Prépa HEC Louis Le Grand 1990.
Bac C Le Likès Quimper Mention Bien 1989.

Parcours professionnel : 2018 - actuellement : Accompagnement d'inventeurs dans la professionnalisation de leur stratégie marketing et commerciale. Recherche d'une entreprise à reprendre.

2010 - 2017 - Directeur Général et Présidente :

Conception, fabrication et distribution de petit matériel de cuisine et de pâtisserie à destination des professionnels de la restauration et du grand public.

Reprise de l'entreprise familiale Tellier avec UI Gestion.

Stratégie de croissance externe afin de constituer "les Icônes de la cuisine" regroupant des marques emblématiques du secteur : Louis Tellier, Gobel, Combrichon, Bron Coucke et proposant un catalogue de plus de 3000 références à destination des professionnels de la restauration et du retail spécialisé.

Intégration de la marque Yoocook et création de la marque La Bonne Graine.

Réalisations : Passage d'une structure de 50 personnes (10 M?) à une structure de 110 personnes (22 M?) avec 3 usines, 40% du CA à l'export.

- Modernisation : normes de fabrication, système d'information, informatisation entrepôts,

- Structuration : recrutements clés, mise en place d'un Comité de Direction, centralisation de services,

- Stratégie marketing et commerciale : Identité de marque, valeurs, charte graphique, politique tarifaire, forces commerciales spécialisées,

- Innovation produits (brevets, modèles) fabriqués au sein des usines et externalisés.

Dans la lignée des inventions fondatrices des marques historiques, la collection repose sur 4 critères : création, innovation, qualité et authenticité.

Labels :

- Développement économique : Label Pm'Up 2010, BPI Excellence 2015, BPI Accélérateur PME 2016,

- Innovation et design : Trophée Coup de Coeur INPI 2012, Red Dot Design 2013,

Label Observateur du Design 2016, Prix Spécial du Jury Grand Prix Table & Cadeaux 2016,
- Savoir-faire industriel : EPV 2014.

1994 - 2009 - Directeur Général co-fondatrice :
Édition et distribution d'ustensiles innovants d'art de la table et de la cuisine.
Développement d'une entreprise du statut de start-up en 1994 au statut de PME de 20 M? de CA cotée sur Alternext et labellisée "Gazelle" en 2006, résultat d'exploitation de 10% à 19% selon les années.
La marque acquiert en 2008 le statut de marque la plus dynamique de son secteur reconnue tant par les revendeurs que par les consommateurs.

Ses compétences :

- Conduire une équipe vers le succès en créant une culture d'entreprise positive de plaisirs et de valeurs partagés.
- Développer un esprit collectif aimant relever les challenges, et recherchant la progression, la productivité et la rentabilité.
- Créer une notoriété et des marques fortes via une stratégie commerciale et marketing adaptée.
- Créer les outils de gestion et former les équipes pour piloter avec une bonne visibilité.
- Faire progresser les équipes et moderniser les process.
- Innovation, création.
- Maîtriser la croissance avec l'adaptation des ressources humaines et financières aux objectifs et aux besoins, et établir avec les investisseurs une relation de confiance (banques, business angels, LBO en 2003, Alternext en 2006, MBI en 2010).

Société(s) recherchée(s)

Titre société recherchée : Fabrication française, services aux entreprises

Secteur(s) d'activité recherché(s) : Industries traditionnelles, Services aux entreprises

Description société recherchée :

Localisations recherchées : Paris, Yvelines, Val d'Oise

Valorisation recherchée : 300 K€ à 5000 K€

Montant de son apport : 300 K€

Dans sa démarche le
repreneur est ouvert à :

- Une reprise totale seul ou avec un ou des associés déjà identifiés
- Une reprise majoritaire, le cédant restant en minoritaire
- Une reprise majoritaire avec un autre repreneur
- Une reprise majoritaire avec un fonds d'investissement
- Une association minoritaire avec le chef d'entreprise actuel
- Une association minoritaire avec un fonds d'investissement