Venta de Almazara en Málaga

Málaga, Andalucía, la Costa del Sol, España

Venta de almazara en Málaga para la producción de aceite de oliva de alta calidad Manzanilla Aloreña. Invertir en un negocio existente en España con gran potencial comercial.

Precio de venta: 1.850.000 €

+ Gastos relacionados con la compra de propiedad
ITP: 21%
Gastos de Notaria: 0,3-0,5%
Gastos de Registro: 300-600€

- 4 naves industriales independientes 2000 m2:
  - nave principal de recepción de materias primas;
  - nave de extracción;
  - bodega;
  - nave de envasado;
- un bloque de 3 plantas de oficinas;
- 2 fábricas antiguas 1700 m2;
- una edificación de tres plantas 250 m2:
  - restaurante;
  - restaurante;
  - sala de cata de aceite;
  - viviendas para personal;
- un pequeño jardín con vistas a las montañas;

Producción por campaña

La producción por campaña dura entre 3 y 4 meses, dependiendo del año, y su producció;n en aceite podría oscilar entre 1.500.000 Kg. y 3.000.000 Kg. de aceite de oliva ya que la capacidad de extracción a pleno rendimiento de la maquinaria actual podría llegar a las 25 toneladas diarias. Dicha producción podría duplicarse ya que la distribución de la planta de extracción está diseñada para poder instalar una segunda cadena de producción sin ningún problema.

El lugar tiene una peculiaridad: gracias a su situación geográfica y clima especial, la campaña se puede prolongar hasta los 6 meses.

Total automazión del processo

La almazara cuenta con las maquinas más avanzadas en el proceso de extracción de aceite de oliva, todo el procesamiento desde la etapa de recepción, pasando por la molturación y extracción, y finalmente el almacenamiento esta automatizado y controlado por pantallas táctiles y supervisados continuamente por personal cualificado.

Ubicación

Toda la fabrica se encuentra a orillas del rió Guadalhorce y entre naranjos y limones típicos de nuestra tierra.

Está situada a media hora de puerto de Málaga, entre ciudades tan importantes turísticamente como Ronda y Antequera, cerca del famoso Torcal y el Caminito de Rey.

Instalaciones

Está distribuida en 4 naves industriales independientes: nave principal de recepción de materias primas, nave de extracción, oficinas y bodega, nave de envasado. Consta de aprox. 2000 m2 con una antigüedad de 6 años. Anexas a la almazara moderna, encontramos un bloque de 3 plantas de oficinas, una nave industrial.

El museo del almazara

2 fábricas antiguas también son una propiedad de la empresa, de dos etapas anteriores. Una es del s. XIX de prensas de madera y tinajas antiguas, y la otra de los años 30 con prensas hidráulicas para la extracción. Estas zonas antiguas tienen unos 1700 m2 y cuya finalidad futura es un museo del aceite de oliva para tener un enfoque cronológico desde las épocas de prensado de viga de madera, pasando por las prensas hidráulicas, hasta el centrifugado como método actual.

Almacenamento

El almacenamiento aproximado de aceite de oliva entre la bodega y la zona de extracción es de unos 500.000 Kg. en depósitos de acero inoxidable de 50.000 Kg. y 10.000 kg. Como es un producto que se va producción y comercializando continuamente no suele llegar a llenarse al 100 por cien. Todas las zonas de bodega, extracción y envasado están aisladas perfectamente de la climatología para una perfecta conservación del aceite de oliva durante todo el año.

Envasado

La planta de envasado está presente en una nave anexa a la nave principal de recepción y oficinas y consta de una envasadora totalmente automatizada para el envasado de varios tipos de formatos, un filtro de aceite y un depósito nodriza para el envasado.

Toda esta zona tiene estructuras de aislamiento término para la perfecta conservación del aceite de oliva envasado. Tiene una segunda planta para el almacenamiento de mercancías entrantes o salientes.

Posibilidades

La almazara tiene muchas ventajas para desarrollar un negocio de agroturismo a parte de la producción de aceite.

Actualmente almazara recibe las visitas guiadas de turistas, los grupos de hasta 60 personas, impartiendo un circuito por la fabrica explicando los procesos de extracción de aceite y luego una degustación y compra del producto embotellado.

Anexo a las naves industriales hay una edificación de tres plantas de 250 m2 aproximadamente, para dedicarla a cualquier actividad relacionada con la almazara: restaurante, sala de cata de aceite, apartamentos, viviendas para personal…..Delante del edificio hay un pequeño y acogedor jardín con vistas a las montañas, pueblo, antigua fábrica y fincas de frutas tropicales.

La variedad de aceituna

La variedad de aceituna de esta zona es la Manzanilla Aloreña, que es la única que tiene la denominación de origen ya que no crece en ninguna otra región de España ni en el mundo. La variedad Manzanilla Aloreña tiene una gran aceptación en los mercados extranjeros por sus propiedades y su sabor dulce y suave.

Ventajas para el comprador

El propietario quedaría en la fábrica durante una temporada para prestar el asesoramiento al comprador para su mejor integración al negocio local.