

RESTAURANT MED EN AV NORGES MEST ATTRAKTIVE BELIGGENHETER GOD LØNNSOMHET

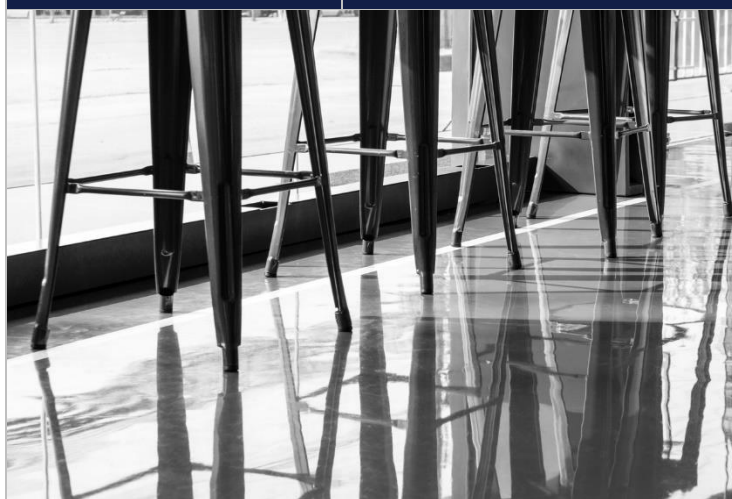


Beliggenhet:
Østlandet

Pris antydning:
Kr. 6.500.000,-

Omsetning :
Ca. Kr. 20.000.000

Husleie:
Ca. Kr. 2.400.000,-



MEGLER:
Per Arne Reiersrud

Telefon: 91 77 27 36
E-Post: pa@bedriftsborsen.no

BB
BEDRIFTS
B Ø R S E N

Objektet:

Den svært attraktive restauranten ble etablert i 2009 i det som går som et av Norges mest spennende områder. Restauranten ble umiddelbart etter oppstart en suksess og denne suksessen har fortsatt å vokse. Konseptet er attraktivt og kan holde i mange år fremover uten større endringer. Restauranten har fokus på sør-asiatisk mat med høy kvalitets råvarer fra Norge. I lokalet finner man også en eksklusiv bar som serverer forfriskende drinker med asiatisk vri og fingermat.

Restauranten er smakfullt og stilrent innredet og har ca. 90 sitteplasser. Restauranten har en stor flott uteservering med ca. 80 sitteplasser som strekker seg ut på to sider av bygget. Mot slutten av 2017 ble restaurantens chambre separee bygget om til en cocktail bar. Denne ligger i bakkant av lokalet med egen inngang og uteservering. Baren bærer preg av eksklusivitet og det ble her investert godt over 2 MNOK i ombygging og inventar/utstyr. I sesongen tilpasses det en enklere meny for uteserveringen som er svært populær. I 2018 har uteserveringen blitt oppgradert med nytt møblement.

Gjennomsnittlig legger hver kunde igjen kr. 780,- og årlig besøkes restauranten av ca. 25 000 gjester. Stedet er også populært blant bedriftene i nærområdet som benytter restauranten både til lunsj, middag og overtidsmat. Baren ble åpnet i januar 2018 og det forventes at denne vil gi et godt bidrag både på topp og bunnlinjen i løpet av inneværende år. Et slik konsept er etterspurt i området og det er derfor knyttet høye forventninger til ombyggingen. Baren er knyttet til restauranten og målet vil være å trekke restaurantkundene hit etter middag i tillegg til å være et tilbud for bargjester generelt.

Restauranten har ett velutrustet og stort kjøkken. Her finnes alt man kan forvente av et moderne kjøkken med tilpasninger for det asiatiske konseptet. Kjøkkenet er godt plassert i restauranten noe som gjør serveringen effektivt til både restauranten, baren og uteserveringen. Det er god kapasitet i kjøkkenet til å doble omsetningen uten store endringer, dette gir mulighet for oppstart av for eksempel catering og take away.

Eier er selv aktiv i driften i dag, og vil gjerne bidra til at ny eier får en god start om han/hun ønsker å videreføre nåværende konsept.

Restauranten har en meget smakfull webside med mulighet for bordbestilling. De er også etablert på Facebook med nærmere 2000 følgere.

Økonomi

Restauranten har i årene 2012 – 2015 hatt en meget stabil omsetning på i overkant av MNOK 21. I området rundt restauranten har det vært mye ombygging og etablering av nye restauranter frem til 2016. Dette førte til et fall i omsetningen i 2016 til i underkant av MNOK 19, slik ble det også i 2017. 2018 har startet i tråd med de to foregående år så det virker til at restauranten har funnet et nytt omsetningsnivå. Resultatet i årsregnskapet i årene 2015 og 2016 bærer preg av en investering som ble gjort i en annen restaurant som ikke var vellykket. Eier har tatt ut høye lønninger som gjør at driften i 2017 har en lønnskostnad på ca. 49%. Et normalisert driftsresultat for 2017 er på MNOK 2,75 – 3,5. Megler tar gjerne en gjennomgang av tallene.

Prospektet er basert på salg av virksomheten, men aksjesalg kan diskuteres.



Fordeler / muligheter:

Restauranten er en meget godt etablert restaurant i en av Norges mest attraktive områder. Årlig avkastning på nåværende drift og konsept ca. MNOK 2,75 – 3,5. Selv om stedet er godt besøkt har det kapasitet og potensial til å doble omsetningen, dette i prinsippet uten noen for form investering i lokalet.

Eier har brukt lite ressurser på å markedsføre stedet så her ligger det en åpenbar mulighet for å skape økt trykk i restauranten. Effektivisering av driften vil også bidra til bedre lønnsomhet.

Det ligger også et stort omsetning- og inntjeningspotensial i å fokusere på catering og take away. Nabolaget rundt restauranten består både av boliger, handelsområde og bedrifter så her er et godt grunnlag for å skape et nytt forretningsområde for bedriften.

Pris- og verdivurdering:

Restauranten kan gjennom mange år vise til suksess noe som vises både gjennom topp og bunnlinje. Restauranten er topp moderne og med meget god standard. Nylig er det investert ca. MNOK 2 i bar og hele uteserveringen er ny. Med et normalisert driftsresultat i 2017 på MNOK 2,75 – 3,5 mener vi at prisantydningen på MNOK 6,5 er gunstig.

Varelager kommer i tillegg