

KAFE OG RESTAURANT PÅ KJØPESENTER I BERGEN HØY LØNNSOMHET



Beliggenhet:
Bergen

Pris antydning:
Kr. 2.650.000,-

Omsetning:
Kr. 5.500.000,-

Husleie:
6,5% av omsetning



MEGLER:
Per Arne Reiersrud

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



BEDRIFTSBØRSEN

Generell informasjon

Selskapets navn: Yummy AS
Etablert: 2005
I disse lokalene: 2005
Bakgrunn for salg: Endrede prioriteringer
Antall ansatte: 8
Årsverk: Ca. 4,5
Web: www.mandarinen.no

Husleie/lokalitetene

Husleie: 6,5% av omsetning
Areal: 202 KVM + fellesareal
Husleiegaranti: 3 måneders husleie + felleskostnader
Løpetid leiekontrakt: 30.06.2026
Forlengelse: 10 år
Felleskostnader: Akonto
Adresse: Vilhelm Bjerknes' vei 4, 5081 Bergen
Parkering: To merkede parkeringsplasser til eget bruk. 250 Gratis parkeringsplasser til kunder

Drift

Konsept: Kafe/Restaurant
Åpningstider: Hverdager 10-20
Lørdager 10-18

Finansiell informasjon

Omsetning 2017: Kr.5.502.000,-
Lønnsprosent: Ca.38%
Varekostnad: Ca.25%
Resultat: Kr.856.000,-
Varelager: Ca. Kr. 40.000,-

Diverse informasjon

Kompaniskap: Nei
Offentlig pålegg: Ingen kjente
Tilgjengelige vedlegg: Regnskap og leiekontrakt

Objektet:

Mandarinen Restaurant og Kafe ble etablert 1992, og flyttet inn på Sletten Senter i Bergen i 2005. Konseptet er en kombinasjon av kafe og restaurant med fokus på asiatisk mat. Stedet følger senterets åpningstider, men har egen inngang og således ikke avhengig av senterets åpningstider. Mandarinen er meget effektivt utformet og har gjennom flere år hatt en stabil omsetning med et godt resultat. Stedet er populært og har et bredt spekter av kunder fra unge til eldre og mange av disse er stamkunder. Mandarinen har skjenkebevilling. Sletten Senter er åpent 10-20 på hverdager og 10-18 på lørdager.

Mandarinen har god og sentral plassering i 2.etg på Sletten Senter rett ved toppen av rulletrappen, noe som gir god gjennomgangstrafikk og eksponering for besøkende til senteret. Lokalene fremstår som moderne og velholdt, med smakfull innredning og lyse farger. Lokalet har store vindusflater som gir et flott lys i lokalet. Det første kundene støter på når de kommer opp rulletrappen er disk- og kassaområdet som er innbydende og effektivt utformet. Her gjøres alle bestillinger, og i motsatt ende av lokalet er et åpent kjøkken hvor kundene henter varmmaten når den er klar. Det at stedet har kjøkkenet separert fra kassepunktet bidrar til en mer effektiv drift og mindre kø dannelse ved kassepunktet. Lokalet er romslig og har 80 sitteplasser. Mandarinen har også en stor veranda med 14 sitteplasser. Senterets toaletter ligger nært til lokalet.

Mandarinen har et godt utstyrt og åpent kjøkken med innsyn, noe som er attraktivt både for kunden og de ansatte, samt at det gir en trygghetsfølelse for kundene. Kjøle- og frysekapasiteten er godt tilpasset driften i dag, det er også god lagerkapasitet.



Mandarinen har gjennom mange år hatt en meget stabil omsetning på over MNOK 5 og et positivt resultat (EBITDA) som har ligget på over MNOK 1,1.

Sletten Senter er Norges første kjøpesenter og ligger i et område med en meget stor kundekrets. Det er stor utvikling i området så tilveksten av kunder blir bare bedre i årene som kommer. Senteret er områdets eneste møtepunkt. I dag rommer Sletten Senter 28 butikker og vinmonopol samt lege, tannlege, kiropraktor og akupunktør. Det er god offentlig kommunikasjon i området med buss og bybanen. Sletten Senter har også 250 gratis parkeringsplasser for sine kunder.

Endring av åpningstider må gjøres etter avtale med senterledelsen.
Prospektet er basert på salg av virksomheten.

Fordeler / muligheter:

Mandarinen er svært godt innarbeidet i området etter snart 15 års drift. De har et høyt antall faste kunder og konkurransesituasjonen i området er god (lav). Sletten Senter er et godt besøkt og populært senter med en stabil kundekrets.

Den stabile omsetningen og resultatet gir ny eier en trygghet for fremtiden, samtidig er det en god plattform å bygge videre på. Driften har vært relativt konservativ og det kan være store muligheter i å utvide/prøve nye ting. Konseptet har i dag lagt mest trykk på varm mat, ny eier bør se på muligheten for bedre å tilpasse konsept og meny for mat gjennom hele dagen. Med beliggenheten rett i nærheten av en stor holdeplass for bybane og buss vil det helt klart kunne vært attraktivt med mer «tidlig på dagen mat» som bagetter, wraps, granola osv. Andre produkter som trekker kunder og har gode marginer kan være for eksempel Soft is, slush, smoothie osv.

Ønsker ny eier å endre konseptet, ligger fleksibiliteten i utforming og utstyr i lokalet og kjøkken til rette for det. Det er gjort lite til ingen markedsføring og det er å anse som en god vekst faktor å ha fokus på dette.

I området er det få som tilbyr mat på kveldstid så det ligger derfor gode muligheter i å utvide åpningstidene og da tilbyr takeaway og utkjøring av mat. Mandarinen har en meget attraktiv uteservering som kan brukes mer som et trekkplaster for kundene, også på kvelden. Ny eier kan også se på muligheten for å ha åpent på søndager, enten hele stedet eller kun tilbyr takeaway.

Det gjennomføres ingen arrangementer på Mandarinen i dag. Ved å kjøre quiz aften, matfestival, vin kveld eller lignende vil man kunne trekke nye kunder og holde de lengre utover kvelden.
Vi ser på dette som en meget god mulighet for den rette driver.

Pris- og verdivurdering:

Mandarin Kafe og Restaurant er et godt innarbeidet serveringssted som kan vise til meget stabile tall over tid. Gjennomsnittet for de siste 5 årene viser en omsetning på MNOK 5,1 med et driftsresultat (EBITDA) på MNOK 1,37. Stedet har en attraktiv beliggenhet og gode framtidsutsikter. Vi mener med bakgrunn i dette at prisantydningen på Kr. 2.650.000. - er gunstig.
Varelager kommer i tillegg.

