

# Oslo: Fine dining restaurant selges

Anerkjent gourmetrestaurant på beste Frogner.  
Solid inntjening og gode utviklingsmuligheter.  
Omtalt i Michelin-guiden.



Beliggenhet:  
**Oslo**

Prisantydning:  
**Kr. 6.750.000,-**

Omsetning:  
**Kr. 11.934.000,-**

Husleie:  
**Kr. 750.000,-**



Megler:  
**Per Arne Reiersrud**

T: 226 12 100 / M: 91 77 27 36  
E: pa@bedriftsborsen.no

Se mer på bedriftsborsen.no

**Restauranten har tatt hovedstaden med storm, med sin kombinasjon av *gastropub*, *fine dining* og *New Nordic Cuisine*. Restauranten ligger strategisk til midt på Frogner, og leverer svært gode resultater på rundt 30% av omsetningen. Bak suksesshistorien står en anerkjent kokk.**

*Prospektet er basert på salg av virksomheten, men selger er åpen for å selge selskapet.*

## Konsept

Restauranten ønsker å gjøre måltidet til en opplevelse for sine gjester. Menyen er sesongbasert, og består av 8 vakre retter. Det visuelle står sterkt i fokus, med skog og natur som sterke inspirasjonskilder. Det er kokken som serverer og presenterer rettene, og gjestene har godt innsyn til hvordan maten lages og legges opp. Ideen er å skape større nærhet mellom gjester og kokk, og danne en intim sfære rundt måltidet. Stedet har et rikt utvalg viner som er nøye tilpasset maten.

## Lokalene

Restauranten er lyst og lekkert innredet, med en innbydende og intim stemning. Av stedets ca 70 sitteplasser er 20 plassert i et *chambre séparée*, som benyttes mye til både private selskaper og bedriftsmiddager. Rommet kan åpnes mot resten av lokalet, når det er mest hensiktsmessig. Det har i tillegg en åpning inn mot kjøkken slik at gjestene kan se maten lages. Det samme kan gjestene i hovedrommet oppleve, da mye av maten tilberedes i lokalets barområde.

Restauranten ble totalrenovert for tre år siden, og sommeren 2018 ble hele kjøkkenet og ventilasjonsanlegget byttet ut. Restauranten holder derfor en svært høy og påkostet standard. Kjøkkenet har god kapasitet til å kunne håndtere en langt høyere produksjon enn dagens. Det er for øvrig innredet av kokken selv, og derfor meget brukervennlig og effektivt lagt opp.

Lokalet har i tillegg en liten uteservering, samt en lounge med ca 20 sitteplasser, som gjestene gjerne kommer til etter middagen for å avrunde med noe godt i glasset.

## Drift

Stedet er godt innarbeidet og har hatt sterk vekst siden oppstart. Driften ga et meget attraktivt driftsresultat på ca. MNOK 3,5 i 2016 og MNOK 3,2 i 2017. Drikkevarer står for rundt 50% av omsetningen.

I 2018 har både lokalet og bygget vært gjennom en stor renovering, og de har måttet holde stengt i ca. 2 måneder for å bytte ut ventilasjonssystem og kjøkken. Dette var planlagt og lagt inn i årets budsjetter.

## Fordeler/muligheter

Loungen har tilknytning til en sjarmerende bakgård, og det har lenge vært planer om å åpne kafédrift her på dagtid. Dette har imidlertid måttet vente grunnet rehabilitering av bygården. Men nå er arbeidet ferdigstilt og mulighetene ligger åpne. I den rehabiliterte gården åpnet en aktør drift av 50 utleierom desember 2018, noe som også åpner for nye inntektskilder. Restauranten har i dialog med aktøren planlagt å tilby gjestene både lunsj og frokost i kafeen både for denne avdelingen, men også for andre leilighetshoteller som disse har i nærområdet.

Bakgården er slik utformet at det vil være mulig å kunne holde åpent utover kvelden. Det er begrenset med uteserveringer i området og dette vil dermed kunne bli et svært attraktivt og populært tilbud. Restauranten har i dag uteservering ut mot gata. Denne består kun av stoler og bord, men det er en godkjent plan om å bygge en mer omfattende løsning.

Det finnes i tillegg et rom med tilknytning til restauranten som i dag kun brukes til lager. Ved innlemme dette kan man få ytterligere 20 flere sitteplasser, eller et nytt chambre séparée.

Stedet har så langt ikke sett behov for aktiv markedsføring. Ønsker man å intensivere driften eller realisere potensialet som ligger i både kjøkken og lokaler kan dette imidlertid gi god valuta.

Ny kjøper kan endre konsept og stil uten større investeringer.

## Pris og verdivurdering

Bedriftsbørsen AS verdivurderer over 200 virksomheter hvert år. Vår erfaring om markedet er en del av verdivurderingen som resulterer i markedspris. Bedriftsbørsen AS har verdivurdert restauranten og anser virksomheten som svært attraktiv og med stort potensial.

**Bedriftsbørsen verdivurderer restauranten til 6.750.000 kr.**

*Selger er åpen for salg av begge restaurantene sine. Kontakt megler for mer informasjon.*

|                              |                    |                                |                            |
|------------------------------|--------------------|--------------------------------|----------------------------|
| <b>Generell informasjon:</b> |                    | <b>Drift:</b>                  |                            |
| Selskapets navn:             |                    | Konsept:                       | Fine dining                |
| Etablert:                    | 2013               | Åpningstider:                  | Tir-Lør 17-21.30           |
| Bakgrunn for salg:           | Flytting           | <b>Finansiell informasjon:</b> |                            |
| Antall ansatte:              | 10                 | Omsetning 2017:                | 11.935.000 kr              |
| Årsverk:                     | 8                  | Lønnsprosent:                  | 26%                        |
| Web:                         |                    | Varekostnad:                   | 28%                        |
| <b>Husleie/lokalitetene:</b> |                    | <b>Diverse informasjon</b>     |                            |
| Husleie:                     | 750.000 kr         | Kompaniskap:                   | Nei                        |
| Areal restaurant:            | 275 m <sup>2</sup> | Offentlige pålegg:             | Nei                        |
| Areal bakgård:               | 70 m <sup>2</sup>  | Tilgjengelige vedlegg:         | Regnskaper og leiekontrakt |
| Areal lager kjeller:         | 170 m <sup>2</sup> |                                |                            |
| Husleiegaranti:              | 750.000 kr         |                                |                            |
| Løpetid leiekontrakt:        | Mars 2019          |                                |                            |
| Forlengelse:                 | 5 år               |                                |                            |
| Felleskostnader:             | Ca. 35.000 kr      |                                |                            |
| Adresse:                     |                    |                                |                            |
| Parkering:                   | Gateparkering      |                                |                            |