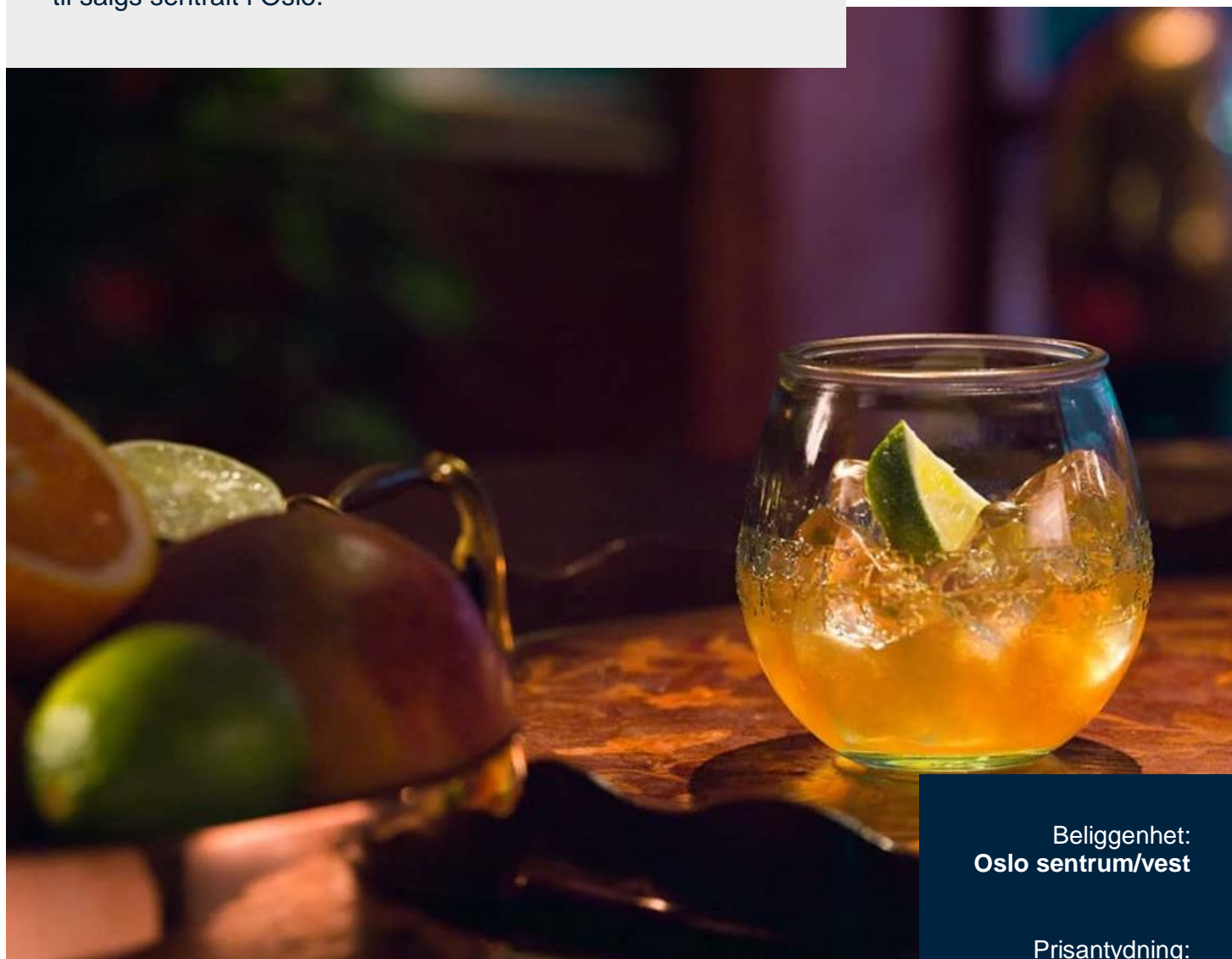


Uformell gourmetsuksess

Topp beliggenhet, topp mat og treffsikkert konsept. Smakfull og hyggelig folkerestaurant til salgs sentralt i Oslo.



Beliggenhet:
Oslo sentrum/vest

Prisantydning:
Kr. 7.250.000,-

Omsetning:
Ca.Kr. 20.000.000,-

Husleie:
**8% av oms.
Minimum kr.
1.872.000,-**



Megler:
Per Arne Reiersrud

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

Se mer på bedriftsborsen.no

Stedet er en uformell restaurant av ypperste klasse, med fantastisk beliggenhet. Kombinasjon av gourmetmat, cocktailbar og klassisk interiør er et noe som tilfredsstiller den urbane livsnyter svært godt, og det kan også leses av på stedets gode resultater.

Konsept

Området har blitt et *hot spot* for uteliv og gode matopplevelser – og restauranten som selges kan by på begge deler. I tillegg til restaurantdelen har stedet en hyggelig cocktail-bar, og dette gjør at det ikke bare er spisegjester som frekventerer stedet, men også alle dem som ønsker å slappe av med god stemning og et par av stedets friske drinker.

I helgene utvides åpningstiden, og middagskonseptet glir gradvis over i *lounge style*. Musikken heves et par hakk og samtalene går lystigere. Ideen er at dette skal oppleves som et hjemmekoselig sted med rik tilgang på mat og drikke. Dagens Næringsliv omtaler da også stedet som Oslos nye storstue, og anbefaler restauranten på sitt varmeste.

Menyen består av småretter, deleretter og en femretter, med utgangspunkt i det nordiske kjøkken. Kokkene selv omtaler maten som «ærlig og streit, med masse smak» og basert på råvarer rett fra norske gårder. Bak restauranten står en anerkjent kokk.

Lokaliteter

Den rommelige restauranten er smakfullt innredet i komfortabel, kontinental stil, med inspirasjon fra ærverdige, gamle hoteller og kafeer.

Lokalet ble rehabilitert for kun få år siden og alt av utstyr er av topp klasse. Ventilasjonsanlegget er svært avansert, med mange finesser som kokkene setter pris på, og som i tillegg sørger for godt inneklima for gjestene.

Restauranten har en kjeller på størrelse med første etasje. Her er det vinlager, kjøle- og fryserom, personalrom, m.m..

Fordeler og muligheter

Restauranten vurderes som et meget attraktivt serveringssted, med bakgrunn i et gjennomført og raust lokale, fantastisk beliggenhet og ikke minst et tidsmessig og populært konsept. Stedet er veldrevet, med dyktige medarbeidere som trives godt. Det er i praksis lite behov for involvering fra eiers side.

Det er planlagt et større utbyggingsprosjekt i nærområdet som vil bidra til at den attraktive beliggenheten blir vesentlig forbedret.

Stedet har sentral beliggenhet med et stort antall tog-, trikk- og busslinjer i umiddelbar nærhet. Beboerne i området er unge og pengesterke – en profil som passer ypperlig til restaurantens konsept.

Tvers over gata er Petter Stordalen i gang med et hotellprosjekt Norge knapt har sett maken til. Gamle Oslo Lysverker/Vestkantbadet skal bygges om for 2 milliarder og ambisjonen er å bli Nordens råeste hotell, med bl.a. 250 rom og badebasseng på taket. Hotellet kommer til å bli en attraksjon i seg selv, og utvilsomt bidra til å øke kundestrømmen til området ytterligere.

Restauranten åpner ikke før 16.00. Kjøkkenet har med andre ord betydelig ledig kapasitet på dagtid. Med sentral beliggenhet i et travelt handlestrøk som også ligger tett på byens ambassadestrøk ligger mulighetene for både catering og lunsjservering godt til rette.

Det ligger også en del urealisert potensial på arrangementssiden, f.eks. i form av DJ eller live musikk.

Omsetningen er voksende, til tross for at det er brukt minimalt på markedsføring. Om ønskelig kan strategiske PR-grep benyttes for å sette ytterligere vind i seilene.

Pris og verdivurdering

Restauranten har en omsetning på ca. MNOK 20, med driftsresultat før skatt/avskr. på ca MNOK 3. Budsjettet for 2019 legger opp til omsetning på MNOK 22 og driftsresultat på MNOK 3,5.

Bedriftsbørsen verdivurderer restauranten til 7.250.000 kr. Varelager kommer i tillegg.

Prospektet er basert på salg av virksomheten, men selger er åpen for salg av aksjeselskapet. Det er også mulig å gjøre et samlet kjøp av denne og en annen restaurant eier har ute for salg – kontakt megler for mer informasjon.

Generell informasjon:

Selskapets navn:
Etablert: 2016
Bakgrunn for salg: Endrede prioriteringer
Antall ansatte:
Årsverk:
Web:

Drift:

Konsept:
Åpningstider: Restaurant/bar/lounge
Tir-Lør 17-22 (søn 16-21)

Finansiell informasjon:

Omsetning 2018: Ca. 20.000.000 kr
Lønnsprosent: 32%
Varekostnad: 26%

Husleie/lokalitetene:

Husleie: 8% av omsetning, minimum
1.872.000 kr
Areal: 324 kvm + kjeller
Husleiegaranti: 6 måneders husleie og
felleskostnad ink. Mva.
Løpetid leiekontrakt: 31.06.2020
Forlengelse: 5+5 år
Felleskostnader: 320 kr/kvm (eks mva)
Adresse:

Diverse informasjon

Kompaniskap: Nei
Offentlige pålegg: Nei
Tilgjengelige vedlegg: Leiekontrakt og Regnskap