

Wunderburger

Feinsmecker hamburgersted med optimal beliggenhet i en av hovedstadens travleste gågater. Bedriften er lettdrevet og attraktiv, med god inntjening og åpne utviklingsmuligheter.



Beliggenhet:
Oslo sentrum

Prisantydning:
Kr. 2.650.000,-

Omsetning 2019:
Kr. 9.830.000,-

Husleie 2019:
Kr. 597.000,-

Se mer på bedriftsborsen.no



Megler:
Per Arne Reiersrud

T: 226 12 100 / M: 917 72 736
E: pa@bedriftsborsen.no

BEDRIFTSBØRSEN gjennomfører årlig 60-70 SMB-transaksjoner og er Norges største bedriftsmegler. Våre verdvurderinger baserer seg på hva markedet er villig til å gi. I mange tilfeller viser de offentlige tallene ikke det virkelige bildet av driften. Man bør derfor skaffe seg bedre kjennskap til hva som ligger bak tallene før man konkluderer. Vi bistår gjerne med dette.

Hamburger er mer populært enn noen gang, og verdsettes nå også som gourmetmat av folk i alle aldre. En moderne burgerelsker stiller mange krav, men har til gjengjeld god betalingsvilje og høyt stamkundepotensial. Wunderburger har skreddersydd sitt konsept for å gi den ultimate burgeropplevelsen, noe kundene vet å sette pris på.

Om virksomheten

Wunderburger ble etablert i Torggata i 2016, og har bygd opp både lokaler og meny fra scratch. Stedet spesialiserer seg på smakfulle kvalitetsburgere, og ble raskt populært både som lunsj- og middagssted, og som et treffpunkt eller matstopp på kveldstid. Drift og konsept er nå godt innkjørt, og ny eier kan velge å lene seg til dette, eller utvikle stedet videre.

Prospektet er basert på salg av virksomheten, men eier er også åpen for en transaksjon av aksjene.



BedriftsBørsen AS Munkedamsveien 53B, 0250 OSLO
Tlf 22 61 21 00 NO994697447 post@bedriftsborsen.no

BedriftsBørsen AS frasier seg ethvert ansvar for mulige feil i oppgitte opplysninger i dette prospektet. Alle beløp er oppgitt ekskl mva. Selger og gårdeier må ikke kontaktes uten meglers godkjenning, en slik overtredelse kan påføre selgers forretning skade noe vi innstendig ber om at respekteres.

Konsept

Wunderburger er et hurtigmatsted med stil og kvalitet, både når det kommer til mat og innredning. Konseptet treffer hamburgerelskere i alle aldre, og appellerer spesielt til unge voksne. Prismessig har man lagt seg strategisk mellom billigmatkjedene og restaurantnivå, noe som både gir god inntjening og høy besøkshyppighet.

Menyen er kompakt og oversiktlig, men med stort rom for variasjon. Gjennom valg av tilbehør, sauser og dressing kan man i praksis skreddersy sin personlige burger. Dette gir den bevisste kunde en optimal opplevelse, samtidig som menyen er oversiktlig og lett å velge fra for alle andre.

Kokkene på Wunderburger har lagt mye sjel og innsats i å finne de riktige smakssammensetningene for de ulike burgerne. Dressingene og sausene er i tillegg selvutviklet, brødet ferskbakt og burgerne stekt med smakfull skorpe. Alle råvarer er håndplukket fra leverandører og holder høy kvalitet. Også på vegetarfronten kan de tilby fullgode smaksopplevelser.

Den kompromissløse tilnærmingen har vist seg å være en vinneroppskrift. Kundene verdsetter kvaliteten og kjærligheten som er nedlagt i produktet, og stedet har på få år opparbeidet seg en stor kundegruppe.

Wunderburger har også skjenkebevilling og øl og vin. Dette gir stedet en stor fordel sammenlignet med tradisjonelle hurtigmatsteder.

Beliggenhet

Torggata har utviklet seg til å bli en av byens mest spennende gater, med et ungdommelig og hipt preg. Her finner du nye matkonsepter side om side med trendy butikker og gamle travere. Miksen gjør gata attraktiv for shopping og lunsj på dagtid, mens den på kveldstid er en populær lysløype for gode mat- og drikkeopplevelser. Torggata forbinder sentrum med Grünerløkka og Oslo Øst, noe som bidrar til å gjøre den til en av hovedstadens mest trafikkerte gågater.



Lokaler

Stedet ble overtatt nærmest som et rålokale. Alt av innredning er derfor satt inn nytt i 2016. Restauranten ble bygget med øye for driftsoptimalisering, noe som både effektiviserer arbeidet og bidrar til å senke lønnskostnadene.

Stedet har ca. 50 sitteplasser inne og 20 ute. I tillegg har man bruksrett til en hyggelig bakgård. Her er det plass til rundt 15 sitteplasser, og mulig å skape en attraktiv bakgårdsstemning.

Lokalene fremstår som freshe, med et røft og moderne design. Møbler og interiør er av tidløs karakter, med bruk av slitesterke materialer. Det er med andre ord lenge til det er behov for noen oppgradering av innredningen.



Økonomi

Wunderburger er en bedrift som krever lite, men som gir høy avkastning tilbake.

Bedriften opparbeidet seg raskt en god omsetning på ca. 9 MNOK. Her lå den stabilt i to år, før den vokste videre med 10% i 2019.

Covid-19 har hatt liten påvirkning på bedriftens omsetning og økonomi. Etter nedstengningen i mars gjorde de en rekke tilpasninger, som bl.a. reduserte åpningstider og omlegging til ren *take away*-basert drift. Dette bidro til at de klarte å opprettholde omsetningen i en tid som ellers var svært tøff for bransjen.

Restauranten har de siste årene blitt belastet med en del kostnader som ikke er relatert direkte til drift, bl.a. en lønnskostnad på 700.000 kr, samt diverse driftskostnader.

Fordeler og muligheter

Med sitt godt innarbeidede konsept og sin optimale beliggenhet, framstår Wunderburger som et særdeles attraktivt salgsubjekt. Nåværende eier har ikke vært spesielt aktiv i driften, og vi tror at en engasjert driver/eier vil kunne løfte satsingen og gi en tilsvarende positiv effekt på resultatet.

Stedet har gode muligheter for å utvikles videre, både når det kommer til mat og drikke. Burgermenyen kan eksempelvis få innslag av kylling og fisk, og kanskje også flere typer retter. På drikkefronten ville milkshake komplettert menyen, og gitt en fullgod amerikansk burgeropplevelse.

Beliggenheten gjør at mulighetene er svært mange. Bakgården kan utvikles til å bli en hyggelig sitteplass, noe som både vil trekke flere kunder og bidra til at de sitter lengre. Dette kan videre gi økt salg av øl, vin og flere retter.

Gjennomtenkte løsninger og moderne utstyr gjør stedet effektivt i drift. Innredningen er ny av 2016, og medfører således lite behov for fornyelse og reparasjon. Ønsker man endring eller videreutvikling kan dette lett gjøres – f.eks. ved å tilføre noen få statement-objekter eller nye bilder på veggene.

Konseptet er utviklet for å kunne avføde flere avdelinger. Med den verdifulle erfaringen som nå er gjort i Torggata har man et solid *proof of concept*.

Pris og verdivurdering

Wunderburger er en meget attraktiv burgerrestaurant med stabilt god omsetning og driftsresultat. Justert for kostnader som ikke er relatert til driften var driftsresultatet for 2019 ca. 700.000 kr og foreløpig ligger det an til å bli tilsvarende i 2020.

Vi mener prisantydningen på 2.650.000 kr er riktig pris.

Varelageret kommer i tillegg.

Generell informasjon:

Selskapets navn:	Lo-five AS
Etablert:	2016
I disse lokalene:	2016
Bakgrunn for salg:	Endrede prioriteringer
Antall ansatte:	13
Årsverk:	7
På nett	Facebook og Instagram

Husleie/lokalitetene:

Husleie:	49.750 kr/mnd (eks mva)
Areal:	119 kvm
Husleiegaranti:	268.000 kr
Løpetid leiekontrakt:	30.06.2026
Felleskostnader:	3.400 kr/mnd (eks mva)
Adresse:	Torggata 35, 0183 Oslo
Parkering:	Nei, gågate

Drift:

Konsept:	Burgerrestaurant
Åpningstider:	Man–Tor: 11–22 Fre: 11–01 Lør: 12–01, Søn 13–22

Finansiell informasjon:

Omsetning 2019:	9.830.000 kr
Lønnsprosent:	Ca 40%
Varekostnad:	35%

Diverse informasjon

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