

Olympen «Lompa» Mat & Vinhus

Hovedstadens ærverdige og folkelige storstue vurderes solgt. Olympen er en vital hundreåring med høy omsetning og sine beste år foran seg. En virkelig unik mulighet for den rette kjøper.



Beliggenhet:
Oslo

Prisantydning:
Kr. 4.800.000,-

Omsetning:
Kr. 25.000.000,-

Husleie:
Kr. 3.231.000,-
+4.75% av oms.
over 10 MNOK



Megler:
Morten Persson

T: 226 12 100 / M: 918 99 999
E: morten@bedriftsborsen.no

Se mer på bedriftsborsen.no

Med fartstid helt tilbake fra 1904 er Olympen en institusjon i hovedstadens bybilde. Dette er restauranten nesten alle kjenner, og som veldig mange har kjær. Akkurat som byen har stedet utviklet seg og gått gjennom mange faser gjennom årene – men uten å miste sin sjel og identitet.

Konsept

Olympen er et overflødigthorn i Oslos uteliv – et sted som rommer alle anledninger og alle slags folk. Over tre etasjer og uteterrasser tilbys alt fra lunsj, middag og kafébesøk, til vennepils, cocktail, nattklubb og selskapeligheter i åpne eller lukkede lag. Historisk har stedet vært omtalt som ølhall og restaurant.

Det er klasse over både stedet og maten, men på en usnobbete og inkluderende måte. Selv om stilen er kontinental har tilhørigheten alltid vært lokal, og både «høy og lav» har alltid vært velkommen. At stedet båret går under navnet *Olympen* og *Lompa*, understreker nettopp dette.

Kjøkkenet med sin kryssing av fransk bistro og norsk husmannskost er vel ansett. Stedet er også kjent for sitt brede øl- og vinutvalg, og var tidlig ute med å satse på dette. Olympen er også ettertraktet for sitt tradisjonelle julebord, som med tre bordsettinger per kveld sørger for en spenstig avslutning på regnskapsåret. Oktoberfester har også vært holdt i den i den gamle ølhallen.

I overetasjen ligger *Pigalle*. En gang legendarisk nattklubb med telefonkobling mellom bordene, nå elegant cocktailbar med moderne cabaret. Lokalet med unik *art deco*-innredning fra 1920-tallet er jevnlig åsted for konserter, stand up, vinyl-klubb, ølsmaking, danseshow, trylling, poesi slam, etc. Tanken er å bringe tilbake den stemningen fra *de glade 20-årene*.

Olympen Mat & Vinhus drives i dag av samme selskap som står bak suksessetableringene *Arakataka*, *Happolati*, *Tekehtopa*, *Nedre Foss Gård*, *Txotx* og *Trattoria Populare*.



BedriftsBørsen AS Lørenveien 44, 0585 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.

Lokaliteter

Olympen fyller hele bygården i Grønlandsleiret 15. Bygget, som ble oppført av Schous bryggeri i 1892, rommet først et teater før restaurantdrift ble etablert i 1904. Lokalene er siden pusset opp flere ganger og med ulike konsepter, men fikk i 2006 stedet tilbake sitt opprinnelige uttrykk.

Interiørmessig ligger Olympen i en klasse som bare Grand Hotel og et fåtall andre kan matche. Stilen er kontinental, med brune trepaneler, lysekroner i krystall og frodige, grønne palmer. Langs veggene henger store malerier med motiver fra Grønland, og mellom bordene flyr elegante servitører i skjorte og vest. Et besøk her gir følelse av både fordums storhet og tidløs modernitet.

Restauranten ligger på grunnplan med utgang til romslig og skjermet bakgård. Her er også et *chambre séparée*, med plass til 16–22 gjester. Lokalet benyttes til små selskaper og bedriftsmøter med servering.

I andre etasje ligger Pigalle, med adkomst og trapp fra både restaurant og gateplan. Pigalle er innredet i franskinspirert *art deco*-stil, med forseggjorte detaljer som hvelvede takpaneler og sirkelformet bar, samt stilriktige møbler og lamper. Fra baren er det direkte utgang til en flott takterrasse i to nivåer. I samme etasje er det også kontorlokaler.

I tredje etasje er det fleksibelt selskapslokale som egner seg for 50–90 sittende gjester, eller 120 stående. Her arrangeres det alt fra firmafester og eventer, til brylluper, konfirmasjoner, m.m. Rommet er utstyrt med teknisk utstyr til både møter og fest.

Restauranten har stort produksjonskjøkken og et eget for prepping, samt noen mindre kjøkkenløsninger. Grovkjøkkenet ligger i kjelleren, der det også er garderober og kjølerom. Det er matheis mellom etasjene.



BedriftsBørsen AS Lørenveien 44, 0585 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.

Drift og økonomi

Restauranten serverer for tiden lunsj, *à la carte*, *Lompas 3-retter* og *pattegrismeny*. Menyen endrer seg noe i forhold til sesong. Virksomheten har egen nettside med bookingløsning, samt Facebook og Instagram-profil for annonsering.

Omsetningen har variert fra 25 til 40 MNOK de siste 10 årene. Dette gir et snitt på 34 MNOK, og et resultat på ca 2 MNOK.

Siste to år har omsetningen landet på rundt 25 MNOK. Dagens eier ønsker å presisere at deler av konseptet trenger noe fornyelse, samt at det må gjøres en innsats på salg og markedsføring slik det har vært gjort tidligere. At utviklingen har vært fallende er en direkte konsekvens av at eierne har fokusert på å bygge opp andre konsepter, og at de parallelt driver en rekke andre virksomheter.

Derfor ønsker de nå å overlate Olympen til noen som kan gi satsingen det fokuset det fortjener.

Pigalle omsatte i 2019 for 3.3 MNOK, og dette inngår i samme regnskap. Snittlønn til daglig leder siste 10 år er ca 750.000 kr.

Fordeler og muligheter

Olympen er et sted som fortjener engasjement, innsats og løpende tilpasninger. Dette krever en mer aktiv eier enn virksomheten har i dag. Til gjengjeld får man muligheten til å ta over et av hovedstadens mest etablerte og anerkjente serveringssteder.

I dag drives Olympen på ordinært og minimalt vis, uten store satsninger eller fornyelse. Stedet har imidlertid enorm kapasitet på både servering og sitteplasser, og kalles ikke uten grunn for Oslos storstue. Ny eier burde kunne øke omsetningen betydelig ved å utnytte mer av den ledige kapasiteten.

Historien ligger tykt i veggene på Lompa. Lokalene og konseptene er velkjente, og inngår som en viktig del av både hverdagsliv og tradisjoner for mange bedrifter og privatpersoner. Samtidig gir de store og mangfoldige lokalene fleksibilitet til å prøve ut nye konsepter. Dette har man frihet til å f.eks. gjøre på Pigalle og i eventlokalene, parallelt med at Olympen lever godt og trygt på sitt renommé og sin trygge drift.

Stort produksjonskjøkken og uteservering på takterrasse gir også muligheter for utvikling av drift og nye konsepter.



Pris og verdivurdering

Olympen og Pigalle har de siste to år hatt stabil omsetning ca 25 MNOK.

Det er nærliggende å tro at en ny engasjert eier vil kunne øke omsetningen og omfanget av virksomheten betydelig. Virksomheten har et særdeles godt grunnlag å ta utgangspunkt i.

Bedriftsbørsen AS verdivurderer virksomheten til 4.800.000 kr. Varelager kommer i tillegg.

Bedriftsbørsen AS er Norges største bedriftsmegler. Totalt står vi for 60-70 transaksjoner i SMB- markedet hvert år. Vi har unik kompetanse på salg av bedrift og bred transaksjonserfaring. Våre verdivurderinger er «markedsrettede», og forteller gjennom vår erfaring hva markedet burde være villig til å betale for virksomheten.



Generell informasjon:

Selskapets navn: Olympen Mat & Vinhus AS
 Etablert: 2003
 Drift i lokalene: Siden 1904
 Bakgrunn for salg: Kapasitet
 Antall ansatte/årsverk: 30/20
 Nett: Olympen.no+Facebook/Instagr.

Husleie/lokalitetene:

Husleie: 269.239 kr/mnd (eks mva)
 +4.75% av omsetningen over
 10 MNOK
 Areal: 1.655 kvm
 Husleiegaranti: 6 mnd leie og felleskostn.
 Løpetid leiekontrakt: 30.06.2028
 Felleskostnader: Fjorårets oms. dividert på 12
 + eiend.skatt (i 2018 86.998 kr)
 Adresse: Grønlandsleiret 15, 0190 Oslo
 Parkering: I gate og parkeringshus

Drift:

Konsept: Restaurant/Nattklubb/Arr.
 Åpningstider: Olympen:
 tir-tor 11-23
 fre: 11-00
 lør: 12-00
 Pigalle: tir-lør 16-00.30

Finansiell informasjon:

Omsetning 2019: 25.619.980 kr
 Lønnsprosent: 27,7%
 Varekostnad: 30%
 Verdi inventar: 300.000 kr

Diverse informasjon

Kompaniskap: Nei
 Offentlige pålegg: Ingen kjente
 Tilgjengelige vedlegg: Regnskap og leieavtale
 m/plantegninger

Bedriftsbørsen AS Lørenveien 44, 0585 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.